

# Día Mundial de la Alimentación

*“La alimentación es un requisito para la supervivencia y el bienestar de la humanidad y una necesidad humana fundamental”*



Hoy, 16 de Octubre de 2012, se celebra el **Día Mundial de la Alimentación**, proclamado en 1979 por la Conferencia de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), y cuyo día coincide con la fecha de fundación de la FAO en el año 1945.

La finalidad de dedicar este día a la alimentación es concienciar al mundo sobre el problema alimentario mundial y fortalecer la solidaridad en la **lucha contra el hambre, la desnutrición y la pobreza.**

Cerca de 870 millones de personas, una octava parte de la población mundial, padecían subnutrición crónica en el período 2010-2012, siendo la mayoría (852 millones) de países en desarrollo, mientras que 16 millones de personas están subnutridas en los países desarrollados.

Y mientras que 870 millones de personas siguen padeciendo hambre, el mundo se enfrenta cada vez más a un doble lastre de la malnutrición: la subnutrición crónica y la carencia de micronutrientes coexisten con la obesidad, el sobrepeso y las enfermedades no transmisibles asociadas (que afectan a más de

1 400 millones de personas en el mundo).

Son datos del nuevo informe de la ONU sobre el hambre hecho público recientemente: El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo (SOFI en sus siglas en inglés).

Pero el problema del acceso a los alimentos es cada vez más relevante en los países desarrollados, en unos más que en otros, debido a la coyuntura económica que estamos atravesando. Así ya desde el Gobierno se está trabajando en la definición de una estrategia para la reducción y valorización de los alimentos desechados, destinada a dar respuesta al impacto económico y social que se produce por el desperdicio de alimentos.

El **estudio europeo `Save Food´ de Albal** sobre desperdicio de alimentos **revela que de media se tira alrededor del 20% de la comida que compramos**. En España, esto supone 2,9 millones de toneladas de alimentos desperdiciados al año. Y es que cada español, tira al año más 250 € euros en alimentos a la basura. El dato más alarmante es que gran parte de la comida que tiramos podría haberse consumido y disfrutado con una mejor planificación, almacenaje y conservación.

Andalucía (10,37%), Madrid (8,1%), Galicia (7,67%) y el País Vasco son las Comunidades Autónomas con mayor porcentaje de desperdicios en alimentos. El último lugar lo ocupa Cataluña, con un 6,21%, lo que la convierte en la comunidad que menos desperdicios evitables genera.

Toda la información sobre el [Día Mundial de la Alimentación 2012](#)

---

# Cultivar pulpo de roca en la Bahía de los Alfaques (II)

En este artículo presentamos la segunda entrega del [artículo sobre el cultivo del pulpo de roca](#) publicado el día 25 de septiembre de 2012.



## Cultivo en jaulas

En otoño de 2009, los investigadores del IRTA también ubicaron una jaula flotante experimental en la Bahía de los Alfaques. Este emplazamiento ofreció la posibilidad de proteger las instalaciones ante condiciones atmosféricas adversas (viento, temporales, etc.) y de acceder diariamente a ellas para realizar tareas de seguimiento de la población, lectura de los parámetros del agua, suministro de la alimentación o muestreo de peso. En este caso también se utilizaron los mismos productos para alimentar a los ejemplares de pulpo.

La comparación de los resultados obtenidos mediante este sistema de cultivo y el anterior (tanques) puso de manifiesto que, a pesar de estar expuestas a las corrientes marinas y, por tanto, a un menor control por parte de los investigadores, las jaulas son estructuras de cultivo que también presentan una alta productividad.

## Cultivo larvario

A pesar de que ambas investigaciones obtuvieron resultados prometedores que podrían convertir el cultivo de *Octopus vulgaris* en una actividad industrial de calidad, la alta mortalidad de los ejemplares durante las primeras semanas de vida (paralarvas) hace que sólo unos pocos sobrevivan tras la eclosión de los huevos depuestos por las hembras. Por lo tanto, a día de hoy, el proceso de engorde está estrictamente ligado a la captura de pulpos en la fase juvenil procedentes del medio marino, por lo que una demanda masiva de subadultos podría poner en peligro los reservas naturales de esta especie.

La obtención de juveniles de pulpo en cautividad representa definitivamente un hito muy importante para el sector de la acuicultura, a fin de poder considerar el engorde de estas especies como una actividad industrial productiva, de calidad y sostenible.

Por esa razón, gran parte de los esfuerzos futuros de la investigación sobre el pulpo estarán encaminados a incrementar el conocimiento de esta fase del ciclo biológico. El objetivo es adaptar las características zootécnicas del pulpo a las condiciones de las instalaciones acuícolas para que el cultivo larvario resulte eficiente. Para ello, los investigadores están experimentando distintas dietas para las larvas y estudiando su comportamiento en función de la luz, del tipo de presa viva que se les suministre (y de su calidad nutricional) y de la densidad tanto de las paralarvas como de sus presas.

Artículo elaborado por el Departamento de comunicación del [IRTA](#)

[Cultivar pulpo de roca en la Bahía de los Alfaques \(I\)](#)

---

# Nuevo listado de aromas alimentarios permitidos en la Unión Europea

La Comisión Europea acaba de publicar, el 2 de octubre de 2012, el **listado positivo de las sustancias aromatizantes que podrán ser utilizadas en la industria alimentaria en la UE**. Esta nueva lista incluye más de 2.100 sustancias aromatizantes. Los aromas que no figuren en esta lista pasarán a estar prohibidas. Se pretende así **garantizar al máximo la seguridad alimentaria y la transparencia**.

Otras 400 sustancias aromatizantes seguirán en el mercado hasta que la EFSA concluya su evaluación, las cuales pasarán a la nueva lista en caso de ser autorizadas. Estas se han utilizado durante mucho tiempo, y ya han sido evaluadas como seguras por otros organismos científicos.

El empleo de aromatizantes está muy extendido en la industria alimentaria europea para mejorar el sabor o el olor de productos alimenticios como productos lácteos, refrescos, cereales, artículos de confitería, bebidas refrescantes, etc. Estos aromas han sido evaluados a escala de la UE.

Los nuevos reglamentos son los siguientes:

- Reglamento de Ejecución (UE) Nº 872/2012 de la Comisión , de 1 de octubre de 2012, por el que se adopta la lista de sustancias aromatizantes prevista en el Reglamento (CE) nº 2232/96 del Parlamento Europeo y del Consejo, se incluye dicha lista en el anexo I del Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, y se derogan el Reglamento (CE) no 1565/2000 y la Decisión 1999/217/CE (aplicable a partir del 22 de abril de 2013 salvo excepciones. Los aromas que no figuren en la lista se prohibirán tras un periodo de eliminación gradual de 18 meses).

- Reglamento (UE) no 873/2012 de la Comisión, de 1 de octubre de 2012, sobre medidas transitorias respecto a la lista de la Unión de aromas y materiales de base que figura en el anexo I del Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo. (aplicable a partir del 22 de octubre de 2012 salvo excepciones).

Gracias a estos nuevos actos legislativos:

- Será más fácil para todos los interesados saber exactamente qué sustancias aromatizantes pueden utilizarse en los alimentos

- Se clarificarán y armonizarán la utilización de aromas en el mercado único. La lista estará disponible en una base de datos de aromas alimentarios en línea que permita a los consumidores, la industria alimentaria y las autoridades nacionales de control de los alimentos identificar fácilmente las sustancias aromatizantes autorizadas en los productos alimenticios.

### **Condiciones para autorizar sustancias aromatizantes**

Solo puede autorizarse una sustancia aromatizante cuyo uso cumpla las siguientes condiciones:

- No debe suponer ningún riesgo para la salud de los consumidores, partiendo de las pruebas científicas disponibles, siempre que se utilice en las cantidades propuestas;
- su uso no debe inducir a error al consumidor
- también se pueden tener en cuenta otros factores a la hora de autorizar sustancias aromatizantes, entre otros, los de carácter ético, tradicional o ambiental.

### **Restricciones de uso de los aromas en productos alimenticios**

La mayoría de sustancias aromatizantes se permiten utilizar con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, excepto ciertos aromas que contienen restricciones de uso y sólo podrán añadirse a las categorías de alimentos que figuren en la lista y en las condiciones de uso especificadas.