



X Jornadas Argentinas de Nutrición

"Globalización: la nueva cultura alimentaria y su impacto en la salud"

Bajo el lema "**Globalización: La Nueva Cultura Alimentaria y su Impacto en la Salud**", se desarrollarán las X Jornadas Argentinas de Nutrición, en la sede de la Universidad Católica Argentina, de la ciudad de Rosario, los días 27 y 28 de agosto próximo.

Una vez más, volveremos a reunirnos en el interior del país, que ha sido tradicionalmente generoso, donde hemos sido atendidos de forma inmejorable y con un afecto que nos hace deudores por mucho tiempo.

La globalización nos impone un nuevo *orden alimentario*, afectando a la estructura y composición de las comidas, a las formas de aprovisionamiento y al tipo de productos consumidos, a las maneras de conservarlos y cocinarlos, a los horarios y frecuencias de consumirlos, a las normas de mesa y los valores asociados a las prácticas alimentarias.

La *globalización alimentaria*, reúne integración y diversidad en la elección de los alimentos, encontrando el consumidor productos de otros países o "nuevos alimentos", que incluyen desde snacks, lácteos, cereales hasta alimentos no tradicionales.

La noción de *seguridad alimentaria asociada a la globalización* ha ido perdiendo fuerza. Ha resurgido con vigor la meta de rescatar los alimentos producidos en los ámbitos local y regional, con sistemas de producción orgánicos y con productores a los cuales se pueda identificar y reconocer la exigencia de la calidad, higiene e inocuidad de los alimentos. La comunidad se encuentra muy dividida ante la opción de mantener la cultura gastronómica propia, frente a apostar por los nuevos alimentos: esto depende de diversos factores, como el sexo, la edad y, sobre todo, el nivel socioeconómico.

Durante las últimas décadas ha habido una transformación dietaria caracterizada por un aumento del consumo de alimentos ricos en colesterol, en grasas saturadas, sacarosa y sodio, entre otros nutrientes. Asociado a estos cambios, se está observando un aumento de las enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición, como obesidad, hiperlipidemias, enfermedades cardiovasculares, diabetes, hipertensión arterial, cáncer, osteoporosis, así como de otras enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) emergente. El uso creciente de alimentos comerciales envasados, procesados y de preparación rápida, explica en gran medida el aumento progresivo del consumo de los nutrientes antes mencionados.

Cómo la globalización modifica día a día las pautas culturales alimentarias y cómo esta nueva actitud incide en la salud, constituye un intenso desafío nutricional al que debemos responder.

No nos cabe duda de la relevancia del tema a considerar. Hemos puesto especial atención en los ejes temáticos y en la selección de los coordinadores de simposio, los panelistas y conferencistas, con calificados antecedentes.

Los esperamos.

Dr. Ricardo Mario Basile