

Epidemia de obesidad en AL preocupa más que el hambre: FAO

Existe una "verdadera epidemia" de obesidad en América latina y el Caribe, por lo que actualmente preocupa más que el hambre, afirmó José Graziano da Silva, director general de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en la 34 Conferencia Regional de la FAO para América latina y el Caribe, "la malnutrición continúa; ahora vemos una verdadera epidemia de obesidad. El tema de comer mejor, comida más saludable, fue el tema dominante en las discusiones. Estamos convocando a los países a crear frentes parlamentarios para permitir intercambiar legislaciones y conocimiento, específicamente sobre la nutrición de niños, que es lo que más preocupa en este momento", explicó el experto.

Datos de la FAO indican que el sobrepeso afecta a 7.1% de los menores de cinco años en la región, mientras que la Organización Panamericana de Salud (OPS) reporta que 56% de los adultos en América Latina y 44% en el Caribe enfrentan este problema. José Graziano destacó que América latina es el mayor productor de alimentos en el mundo y que desperdicia casi 40%. "Es la región que más desperdicia, por lo que si logramos reducir esto, va a sobrar alimento. Nos preocupa más la obesidad que el hambre en América latina, apuntó.

El secretario de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, José Calzada Rovirosa, comentó que el desperdicio de alimentos es uno de los "grandes retos" que tienen todas las naciones. Destacó que México ha avanzado mucho en los bancos de alimentos y que se ha hecho un llamado a los supermercados, centrales de abastos y organizaciones para que la comida llegue a la población que lo requiere. "Si se ha hecho un esfuerzo importante, pero también no dejo de reconocer que en términos globales estamos lejos de poder llegar a este gran potencial que tenemos de una mejor utilización de los productos que están siendo producidos o elaborados en todos los rincones del mundo, dijo.

Afirmó que hay avances significativos en la reducción del hambre (definida por la FAO como subalimentación) en la región, al pasar de 14.7% en los años 90 a 5.5% en la actualidad, mientras que en México este índice es menor a 5%, apuntó. "Vamos por la ruta adecuada, en una orientación que tiene que ver con invertir en el campo, particularmente en áreas rurales, con énfasis en la agricultura familiar, en el acompañamiento y financiamiento a las mujeres y pequeños productores, en contribuir a la alimentación de las familias y lograr excedentes para su venta en mercados locales, comentó.

<http://www.eluniversal.com.mx/articulo/nacion/sociedad/2016/03/4/epidemia-de-obesidad-en-al-preocupa-mas-que-el-hambre-fao>

Pescado y marisco, a precios accesibles en México

Al considerar que los precios del pescado son accesibles para los consumidores, el Comisionado Nacional de Acuicultura y Pesca (Conapesca), Mario Aguilar Sánchez, destacó que los pescados y mariscos, tanto de la pesca tradicional como de acuicultura, se pueden consumir todos los días del año, a fin de aprovechar los grandes beneficios que trae consigo ingerir un alimento tan rico en vitaminas y proteínas. Al comer pescado hay que asegurarnos que sea un producto fresco aprovechando lo que tenemos en la región; si contamos con una granja de tilapia o bagre en la zona donde vivimos, hay que consumir estos productos; o bien, si estamos en la costa, alimentarnos de las especies que ahí se capturan.

Advirtió que no existen riesgos en el consumo de los productos acuícolas, en México existe una infraestructura adecuada de instituciones que se encargan de cuidar la producción de las

granjas de acuacultura y citó como ejemplo el caso del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica). Con relación a la alimentación de los peces que se crían en las granjas acuícolas, Aguilar Sánchez dijo que es de lo mejor: “Hay una industria de alta tecnología con alimentos balanceados provenientes de proteínas y a veces de algunos cultivos o de otros peces; tienen un control muy importante, no es cualquier alimento, porque cuando este no es bueno, el pez no sobrevive”.

El Comisionado Nacional de Conapesca ponderó la actividad de la pesca del pulpo, en la que México es el cuarto productor del mundo y de cuya producción se benefician miles de familias; además de ser una pesquería sustentable, ya que los pescadores para cuidarlo utilizan las artes de pesca adecuadas, de tal manera que no sacan otra especie, aseveró el funcionario federal. También advirtió sobre otros efectos como los que la naturaleza provoca en algunos casos, tales como la marea roja, de la que pidió “estar atentos para evitar cualquier incidente en el consumo de pescados y mariscos cuando ocurra ese fenómeno, atendiendo las indicaciones de las autoridades correspondientes.

<http://www.cuartopoder.mx/pescadoymariscoapreciosaccesibles-151909.html>

Contrabando de café afecta a cafeticultura en Oaxaca

Se calcula que la producción nacional de café para el ciclo 2015-2016 sea 17 por ciento menor respecto al ciclo pasado, mientras las importaciones ilegales de este grano por la frontera sur crecen. Según Fernando Celis, asesor de la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras, cada vez más se importa café de contrabando proveniente de Centroamérica, especialmente de Honduras, antes de 2014, calculó, dichas importaciones eran de 200 a 300 mil sacos de 60 kilos cada uno por ciclo, pero para el actual periodo podrían llegar hasta un millón.

“Ya se tenía en años anteriores importaciones ilegales, pero no de tal escala, lo que hay es un aumento muy fuerte; ahora, no sale publicado oficialmente, pero en los medios del café y cuando nos reunimos, lo dicen los productores de Chiapas, los industriales, el gobierno lo reconoce.”, aseguró.

En México se producen aproximadamente 5.2 millones de sacos por ciclo, pero para este año se calculan 2.5 millones, por la roya y la edad de algunos cafetales. Los cafecultores están preocupados de que las importaciones ilegales desplacen a la cosecha mexicana, ya que su producto es más barato, pero de menor calidad, destacó Ofelio Ángeles, presidente del Sistema Producto Café de Oaxaca.

<http://www.mexicoxport.com/noticias/17744/contrabando-cafe-afecta-cafeticultura-oaxaca>

3 mil 600 menores de edad trabajan en el campo agrícola de Sonora

La **Secretaría del** Trabajo estimó que **entre 5** y 6% de los trabajadores que se desempeñan en el sector agrícola de Sonora son menores de edad. En el Estado se movilizan aproximadamente 60 mil trabajadores del campo, según datos de organismos agrícolas del Norte de Sonora. Las actividades primarias como la agricultura y la prestación de servicios, principalmente en empresas familiares, siguen siendo las actividades que más concentran el trabajo infantil, señalaron las autoridades, es mínimo pero hay que atenderlo.

Conscientes de muchas familias emigran de los estados del sur del país para las temporadas agrícolas y que muchos jóvenes de estas edades (15 a 18) ya están casados y con familia, las autoridades aseguraron que buscarán hacer el catálogo de actividades que estos menores puedan desempeñar sin poner en riesgo su salud, seguridad e integridad.

Poner sellos o doblar cajas en los empaques agrícolas, citaron como ejemplo, son algunas de las actividades que estos jóvenes pueden desempeñar legalmente y recibir prestaciones como la Seguridad Social. Este catálogo de actividades que menores de edad pueden desempeñar se requiere en Caborca, pues los campos y empaques ocupan la mano de obra de estos jóvenes, ya que incluso en algunas temporadas se ha perdido cosecha por la falta de mano de obra, dieron a conocer.

<http://www.elimparcial.com/EdicionEnLinea/Notas/Sonora/03032016/1059262-Mas-de-3-mil-menores-laboran-en-el-campo-agricola.html>

Nuevo protocolo hace inviable la exportación de patata española al mercado británico

Las exportaciones de patata temprana española al Reino Unido tendrán serios problemas esta temporada a causa de la última actualización del protocolo fitosanitario británico, explica David Sánchez, director de PepSur Marketing, esto debido a la plaga de Epitrix, más conocida como pulguilla de la patata. En España, la primera vez que se detectó, fue en el 2009 en Galicia, después en Asturias (2014) y, posteriormente, en una zona de Sevilla, según informes de la administración competente en sanidad vegetal. Así pues, recientemente, algunas partidas afectadas por Epitrix de procedencia andaluza fueron interceptadas en Reino Unido.

Como consecuencia de la reciente intercepción, las autoridades británicas han establecido un protocolo para todas las patatas españolas, indistintamente de la variedad, que consiste básicamente en la obligación de lavado y/o cepillado de la patata procedente España peninsular, excluyendo Baleares. También se ha establecido una tolerancia máxima de un 0.1% de tierra en tubérculos, que no será fácil cumplir. “A priori parece algo normal tratándose de productos de la tierra, pero ciertamente es inviable en el caso de ciertas variedades de patatas tempranas, cuya piel no se ha hecho 100% y no permiten ser lavadas y/o cepilladas en su fecha de recolección”, señala David Sánchez. “Si procedemos a aplicar estos métodos, desprenderíamos parte de la epidermis del tubérculo y después de varios días de tránsito esa mercancía perecedera presentaría síntomas de pudrición, y pasaría a rechaces por problemas de calidad”.

La actividad Pepsur Marketing es la comercialización de patata de siembra y la introducción y desarrollo de nuevas variedades de semilla de patatas, exportación de patata temprana y de consumo de importación. En total, se cultiva y destina alrededor de 15,000 a 20,000 toneladas. “Nuestra empresa está especializada en la exportación hacia el mercado británico, y prevemos que con estos problemas las exportaciones hacia Reino Unido se reducirán a cero, lo cual desencadenaría una sobre oferta en las zonas tempranas de patatas, que desestabilizarían el mercado”, asevera David Sánchez.

<http://www.freshplaza.es/article/95858/La-patata-española-puede-perder-el-mercado-británico-este-año>

Crece 29% las exportaciones pesqueras de Noruega

Las exportaciones pesqueras de Noruega crecieron 29% interanual en febrero, lo cual representa 784.96 millones de dólares, en gran parte debido a la creciente demanda mundial de pescado, informaron las autoridades del Seafood Council Noruega. Las exportaciones de la industria del salmón de Noruega **representaron 61%** de todas las exportaciones de pescados en febrero.

"Una reducción en la oferta de salmón en el comienzo del año, la fuerte demanda en nuestros mercados vecinos y una situación favorable en moneda extranjera están impulsando el precio del salmón y por consiguiente el valor a nuevos niveles", dijo el Seafood Council Noruego. El precio promedio del salmón aumentó 30.5% en relación con el mismo mes del año pasado, mientras que el volumen cayó 0.7%; esto es, a 71,800 toneladas. Francia, Polonia y Dinamarca fueron los mayores compradores de salmón noruego.

Noruega es el mayor exportador de salmón del mundo, pero también exporta otras especies que crecieron, las exportaciones de bacalao fresco aumentaron 61%, de cangrejo subieron 317%. La exportación de arenque y la caballa aumentó 70%, mientras que el bacalao seco y salado, también conocido como deshidratado, cayó 20% en valor.

<http://www.fis.com/fis/worldnews/worldnews.asp?l=s&country=0&special=&monthyear=&day=&id=82763&ndb=1&df=0>