

Más de 864 millones de personas no tuvieron acceso a una alimentación adecuada en el último año

Moisés Pérez Fernández, biólogo y docente de CEMP, señala a los países de la Unión Europea y Estados Unidos como los de mayor calidad en términos de seguridad alimentaria

En 2023, el 28,9% de la población mundial, es decir, 2.330 millones de personas, no tuvieron acceso sistemático a una alimentación adecuada, según el último informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). De estas personas, más de 864 millones padecieron inseguridad alimentaria grave, lo que implica que se enfrentaron a momentos críticos en los que no tuvieron alimentos, perjudicando gravemente su salud y bienestar.

Moisés Pérez Fernández, biólogo y docente del Máster en Tecnología y Seguridad Alimentaria de CEMP, recalca la importancia de la seguridad alimentaria para una vida activa y saludable: "La FAO la define como el acceso físico, social y económico constante a alimentos seguros y nutritivos que satisfagan las necesidades dietéticas". A pesar de los numerosos esfuerzos e iniciativas globales para mejorar esta situación, para Pérez "los números siguen siendo preocupantes". Esta realidad pone de manifiesto los grandes desafíos que aún persisten en la lucha por garantizar una alimentación adecuada y segura para todos.

Una crisis silenciosa que amenaza la salud pública

El informe de la FAO refleja que la seguridad alimentaria mundial ha mostrado pocas mejoras en los últimos cuatro años. Entre 2022 y 2023, las cifras se han mantenido casi estables y, aunque América Latina ha registrado avances, otras regiones como África, América del Norte, Asia y Europa siguen enfrentando desafíos similares. Este estancamiento en la mejora del acceso a alimentos nutritivos y seguros genera preocupación sobre la efectividad de las políticas actuales para abordar esta crisis global.

En este sentido, el impacto de una falta de trazabilidad y control adecuado de los alimentos puede ser devastador. "Si no hay un control estricto de los procesos y las posibles contaminaciones microbianas y químicas, hay un alto riesgo de que se produzca una intoxicación o toxiinfección alimentaria en las personas. Muchas veces existe, incluso, una posibilidad de muerte, ya que hay determinadas bacterias peligrosas como el Clostridium Botulinum o los alérgenos que pueden producir reacciones en el organismo que impidan respirar", advierte el biólogo.

Asimismo, Pérez destaca que la normativa europea en seguridad alimentaria se ha vuelto cada vez más estricta, introduciendo análisis de contaminantes que anteriormente no se consideraban, como las sustancias perfluoroalquiladas o el arsénico inorgánico, entre otras. "En general, los países más seguros en cuanto a seguridad alimentaria son los de la Unión Europea y Estados Unidos. Tienen una administración sanitaria que realiza controles periódicos y sistemas de alertas rápidas en caso de intoxicaciones o toxiinfecciones alimentarias", afirma.

Por ello, el papel de los departamentos de calidad en las empresas alimentarias es esencial. El docente de CEMP sostiene que "hoy en día es impensable que una empresa no tenga departamento de calidad y que su sistema de gestión de calidad esté sometido a auditorías periódicas privadas que auditan sistemas como IFS FOOD, ISO 22000 o BRC. Hay muchas empresas que incluso tienen laboratorios internos que controlan la calidad de sus productos antes de sacarlos al mercado".

Un creciente interés, pero una comunicación deficiente

Por ende, la seguridad alimentaria está despertando un interés cada vez mayor entre la población. Según una investigación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en colaboración con la consultora IPSOS en 2023, cerca del 70% de los europeos manifiestan un alto interés en la seguridad de los alimentos que consumen. Además, el estudio también revela que el 60% de las personas considera que la información disponible es demasiado técnica y difícil de comprender.

Este desajuste entre el interés del público y la accesibilidad de la información pone de relieve la urgente necesidad de una comunicación más clara y accesible. Los gobiernos, las empresas y los consumidores deben trabajar en conjunto para mejorar la educación y concienciación sobre estas cuestiones, especialmente en un momento en el que la globalización y la complejidad de las cadenas de suministro alimentario agravan los riesgos.

El futuro de la alimentación pasa por mejorar la seguridad alimentaria

Frente a estos desafíos, el sector alimentario está evolucionando hacia soluciones que buscan facilitar el consumo inmediato y garantizar la seguridad alimentaria. La tendencia actual se centra en "elaborar productos ya listos para su consumo y con un mínimo proceso de cocinado en el hogar del consumidor final", explica el biólogo. Para garantizar la seguridad alimentaria de estos productos, "se buscan sistemas como la pasteurización, esterilización o altas presiones para que el producto tenga menos riesgo y una vida útil más larga".

Además, el desarrollo de "envases pequeños con alimentos ya cocinados y listos para comer", capaces de monitorizar la frescura de los alimentos y alertar sobre posibles riesgos, está cobrando relevancia. Estas innovaciones, además de garantizar la seguridad alimentaria, también buscan reducir el desperdicio y mejorar la sostenibilidad en la cadena de suministro. La industria alimentaria está adoptando estos avances como parte de su compromiso con la salud del consumidor y el cuidado del medio ambiente, marcando el camino hacia un futuro más seguro y eficiente en la producción de alimentos.

Datos de contacto:

Irene Crisóstomo

Atrevia

673 34 59 04

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nacional](#) [Medicina](#) [Nutrición](#) [Educación](#) [Ecología](#) [Industria Alimentaria](#) [Solidaridad y cooperación](#) [Biología](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>