

ILSI NOR - ANDINO

COLOMBIA-ECUADOR-VENEZUELA

BOLETÍN ANUAL

2010-2011

REUNIÓN ANUAL 2010: “CONECTAR Y COMPARTIR”



Las diferentes sucursales de ILSI se reunieron con representantes de sus empresas miembro, socios estratégicos y científicos de todo el mundo en San Juan de Puerto Rico para intercambiar múltiples ideas sobre los nuevos retos que ILSI enfrenta para lograr un cambio en la salud humana.

ILSI NOR-ANDINO participó en esta reunión que se llevó a cabo del 22 al 27 de enero bajo el lema “Conectar y Compartir”, donde cada una de las sucursales dio a conocer sus logros y sus proyectos. Contó con la asistencia de representantes de Kraft -Adriana Gutiérrez y Miriam Gutiérrez-, Mead Johnson -Laura Otálora-, Vidarium -María Elena Upegui, y las Directoras Ejecutivas de Venezuela y de la región Norandina Arantza Bilbao y Marta Elena Soto R., respectivamente.

Un tema importante que se trató en esta reunión fue el de conflicto de intereses y la integridad científica, el cual se discutió ampliamente por ser de relevancia para esta organización.

Entre las presentaciones a cargo de las sucursales se destacaron las de ILSI Japón e ILSI Europa las cuales mostraron iniciativas para aumentar el apoyo de las sucursales en todo el mundo especialmente con el proyecto de calidad y mantenimiento del agua, a cargo de la Dra. Pratima Rao Jasti quien enfatizó la importancia de la seguridad del agua en la producción de alimentos y productos frescos.

Continúa en pág. 2

PUBLICACIÓN DEL INVIMA CON EL APOYO DE ILSI NOR-ANDINO: EL ABC DE LOS OGM

“El ABC de los alimentos derivados de plantas genéticamente modificadas para consumo humano” es el título de esta publicación a cargo de expertos del INVIMA (Adriana Castaño y Javier Castellanos) como parte de sus responsabilidades de brindar a la población colombiana información científicamente validada en temas relacionados con los productos de su competencia y entre éstos los alimentos derivados de la modificación genética, tema en el cual se tienen muchos interrogantes sobre su seguridad y beneficios reales para la población.

El trabajo conjunto que ILSI NOR-ANDINO ha venido desarrollando sobre los avances de la biotecnología de alimentos hizo que esta publicación hoy sea un hecho. Aquí se podrán encontrar respuestas a las cuestiones más básicas sobre los Organismos Genéticamente Modificados (OGM) ¿Qué son? ¿Cómo se obtienen? ¿Por qué son importantes? y ¿Cómo evaluarlos?.

Continúa en pág. 3



CONTENIDO

EDITORIAL.....2

PORTADA:

-Reunión Anual 2010.....2
-Publicación: El ABC de los OGM.....3

LO QUE HICIMOS:

-Seminario Codex Alimentarius.....3
-Seminario Aplicaciones de la Biotecnología Moderna.....4
-Seminario Retos a la Inocuidad de Alimentos.....4
-Seminario Tendencia en la Fortificación de Alimentos.....5
-III Foro en Hábitos de Vida Saludable.....5

PARTICIPAMOS EN:

-III Encuentro Colegios Centinela.....6
-Taller de Biotecnología y Bioseguridad para Periodistas.....7
-Lanzamiento Muévete Escolar IDR.....7
-Simposio ILSI- X Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos.....8
-Celebración de la Semana de los Hábitos de Vida Saludable.....8

COMITÉS.....8

EDITORIAL

DIRECTORIO-CONSEJO

Adriana M. Gutiérrez M.
Presidente

Marta Elena Soto Rojas
Directora Ejecutiva

Juan José Vaca-Yolanda Cisneros
 Yadira Guevara-Arantza Bilbao

Directores Industria

Adriana M. Gutiérrez M.-Kraft Foods Colombia Ltda.
 Mario Duque-Coca-Cola Servicios de Colombia S.A
 Juan Carlos Farfán-Nestlé de Colombia
 Laura Otálora-Mead Johnson Nutrition Colombia
 Juan José Vaca-Kraft Foods Ecuador
 Katya Yépez-Nestlé
 Andrés Pérez-Pronaca
 Yadira Guevara-Kraft Foods Venezuela C.A
 Valier Conti-Coca-Cola Servicios de Venezuela C.A
 Thaneé Guedez-Nestlé de Venezuela S.A

Directores Científicos

Ana Silvia Bermúdez-U Nacional de Colombia
 Ingrid Schuller-Pontificia Universidad Javeriana
 Wilson Daza Carreño-Universidad del Bosque
 Rocío Gámez-Instituto de Recreación y Deporte
 Jenny Ruales-Escuela Politécnica Nacional
 Michael Koziol-Universidad San Francisco de Quito
 María Fernanda Morales-Escuela Politécnica del Litoral
 Maritza Landaeta-Fundación Bengoa
 Amaury Martínez-Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos-UCV
 Marisa Guerra-Universidad Simón Bolívar
 Ramón Mercado-FONDONORMA

La información contenida en este boletín no refleja necesariamente las opiniones de ILSI o de ILSI NOR-ANDINO. A pesar de los esfuerzos para garantizar que la información sea precisa en el momento de la publicación, ILSI NOR-ANDINO no se hace responsable de las consecuencias de cualquier error u omisión.

Comunicaciones

Daniela Rodríguez R.



Marta Elena Soto Rojas,
 Directora Ejecutiva

Es posible que durante el año 2010 ILSI NOR-ANDINO haya obtenido logros importantes dentro de su misión de brindar soporte científico a las propuestas de reglamentaciones que se adelantan, especialmente en Colombia. Un indicador importante es el incremento del número de empresas miembro que demuestran el interés de vincularse a una entidad neutral, de carácter científico y de altísima credibilidad. Nuestra sucursal regional tiene claro su compromiso de ofrecer a sus afiliados los beneficios de apoyar aquellos asuntos de interés de las empresas a través de sus comités, los Seminarios, Foros y Simposios y, la participación en los Comités del *Codex Alimentarius*.

Este año organizamos 5 grandes eventos, participamos en 5 diferentes actividades, nos reunimos en varios comités y dimos soporte a dos Talleres en Rotulado Nutricional, todos estos trabajando conjuntamente con el sector gubernamental. Una importante publicación con el INVIMA y un Proyecto que se dejó planteado con la Secretaría de Educación del Distrito para adecuar el Programa TAKE 10! a algunos de los colegios del Programa Salud al Colegio.

CONTINUACIÓN: REUNIÓN ANUAL 2010 “CONECTAR Y COMPARTIR”

Así mismo el Dr. Stéphane Vidry intervino con su presentación acerca de “Las futuras perspectivas de los alimentos funcionales”. El Dr. Takashi Togami de ILSI Japón se encargó de presentar la viabilidad del proyecto “SWAN” (*Safe Water and Nutrition*) para aplicarla en otros países. Este proyecto realizado en colaboración con JICA (Agencia de Cooperación Internacional de Japón) pretende incentivar a la comunidad de tres regiones de Vietnam para que participen en la mejora del agua potable, la nutrición y la salud.

La sucursal de ILSI de la Región Sureste de Asia estuvo representada por Pauline Chan quien dio a conocer los aportes de las diferentes sucursales con la intervención “Alimentos Funcionales, entre la Ciencia y sus Aplicaciones”.

En la sesión de posters cada sucursal dio a conocer el suyo resaltando las actividades y proyectos desarrollados; en esta ocasión ILSI NOR-ANDINO expuso algunas de sus actividades, su estructura organizacional y sus empresas miembro.

Proyecto ILSI Latinoamérica

En el marco de la reunión anual de ILSI, las sucursales de Latinoamérica (Argentina, Brasil, México, Nor-Andino y Sur-Andino) presentaron su proyecto conjunto sobre “Armonización de los valores de referencia para el rotulado nutricional”. Este proyecto inició en el año 2009 con el objetivo de lograr la armonización de los valores de referencia que se emplean en las etiquetas de los productos envasados en los países de América Latina. El proyecto tiene como antecedente principal la comercialización de productos en un mundo globalizado donde la regulación de cada país, las necesidades de cada población, los programas nutricionales y los hábitos alimenticios unifican cada vez más a la comunidad Latinoamericana. Cada sucursal contó con el apoyo de científicos de su región/país bajo la dirección del Dr. Helio Vannucchi de Brasil.

Como parte de las actividades de este Proyecto, ILSI NOR-ANDINO programó en Bogotá el 23 de agosto una reunión en la Universidad Javeriana en la cual participaron Arantza Bilbao y Maritza Jiménez de Venezuela, Helio Vannucchi y Mariela Berezovsky de Brasil, Teresa Shamah de México, Yadira Cortés y Martha Liévano de la U. Javeriana, Liliana Peñaloza y Blanca Cecilia Hernández del Ministerio de la Protección Social y representantes de la industria. En la reunión se revisaron los valores que hasta la fecha se habían establecido con las sucursales de Latinoamérica.

CONTINUACIÓN: PUBLICACIÓN DEL INVIMA CON EL APOYO DE ILSI NOR-ANDINO: EL ABC DE LOS OGM

La tecnología siempre ha estado presente en el proceso de creación de alimentos. A través de aditivos y enzimas se desarrollan productos para mejorar las características de conservación o crear nuevos sabores y texturas. Los Organismos Genéticamente Modificados se caracterizan por contener uno o varios nuevos genes que le aportan nuevas especificaciones al producto.

A medida que el uso de estos nuevos genes en productos alimenticios y de salud se hace más frecuente, se generan nuevas preguntas sobre los sistemas de bioseguridad, comercialización y aprobación para su uso y consumo. Esta publicación fue desarrollada como parte de la iniciativa del INVIMA y en respuesta a las inquietudes que pueden surgir sobre organismos genéticamente modificados a fin de fortalecer y aclarar los conocimientos que involucran este tema. Usted podrá encontrar la versión virtual de esta publicación en la página web de ILSI NOR-ANDINO.



Carátula de la publicación

LO QUE HICIMOS...

• SEMINARIO CODEX ALIMENTARIUS



Dra. María Cecilia Toledo-UNICAMP Brasil

Del **20 al 22 de abril** ILSI NOR-ANDINO organizó, en las ciudades de Quito, Ecuador y de Bogotá, Colombia, los Seminarios “Aditivos y Contaminantes en el contexto del Codex Alimentarius” y, “El Codex Alimentarius en la inocuidad de la industria de alimentos: Aditivos, contaminantes y antimicrobianos”, respectivamente. El propósito, dar a conocer los avances en la seguridad de los aditivos alimentarios así como en el manejo de los contaminantes y de la resistencia a los antimicrobianos en la inocuidad y el comercio de los alimentos.

Los Comités Nacionales del Codex de estos dos países participaron activamente en la preparación de este importante evento que en Colombia contó con el apoyo del Instituto Nacional de Salud, el INVIMA y FENAVI. En Quito el Seminario fue dirigido especialmente a representantes de las entidades gubernamentales involucradas en el Comité Nacional del Codex.

Los asistentes en Bogotá, cerca de 110 personas del sector académico, industrial y gubernamental, tuvieron la oportunidad de compartir conocimientos de los expertos que sin lugar a dudas se destacaron por la calidad de sus ponencias y aportes; los temas en este Seminario estuvieron a cargo de importantes profesionales en el área, nacionales e internacionales.

La Dra. María Cecilia Toledo PhD en Ciencia y Tecnología de alimentos de la Universidad Estadual de Campinas UNICAMP – Brasil y Postdoctorada en Toxicología de Alimentos en *Oregon State University*, abordó uno de los temas centrales del evento con dos presentaciones que fueron de gran interés para el público: Cuál es el papel del JECFA (*Joint Executive Committee on Food Additives*) y, Decisiones y recomendaciones de la 72ª reunión de JECFA sobre contaminantes (furano, acrilamida, perclorato, arsénico y mercurio).

El Dr. Gabriel Padilla de la Universidad de Sao Paulo, el Dr. Gonzalo Díaz de la Universidad Nacional de Colombia, el Dr. Mc Allister Tafur del Instituto Colombiano Agropecuario y el Dr. Raúl Poutou de la Pontificia Universidad Javeriana con sus intervenciones lograron difundir y fortalecer la importancia de las actividades y funciones del Comité Nacional del Codex en su rol de órgano asesor del Gobierno Nacional en el estudio de las políticas y normas sobre alimentos. Gracias a una evaluación que se realizó al finalizar el evento se puede concluir que no solo se cumplieron con los objetivos; también se dejaron muchas ideas sobre la mesa para futuras actividades.

El evento finalizó con un panel de expertos de la industria de alimentos, moderado por la Ing. Laura Pasculli Sub Directora de Alimentos y Bebidas Alcohólicas del INVIMA y en el cual participaron por parte de la industria Juan Carlos Farfán de Nestlé de Colombia, Gustavo Botero de la Cía. Galletas Noel, Felipe Rodríguez de Frito Lay y Ary Buccione de Danisco Brasil.

• ***SEMINARIO APLICACIONES DE LA BIOTECNOLOGÍA MODERNA EN EL MEJORAMIENTO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS***

Este seminario se realizó en la Biblioteca Virgilio Barco de Bogotá el **9 de junio**, organizado por ILSI NOR-ANDINO y Agro-Bio con el apoyo de la Embajada de Estados Unidos. Contó con la participación de los expertos internacionales, Dr. Bruce Chassy de la Universidad de Illinois, experto en el desarrollo de tecnologías de ADN recombinante y Dr. Kevin Glenn Vicepresidente del Comité Internacional de Biotecnología de Alimentos del *International Life Sciences Institute* (IFBiC), quienes ilustraron a los asistentes con conocimientos en nutrición animal, inocuidad de proteínas, productos agrícolas biotecnológicos y futuros desarrollos en biotecnología.



Dr. Bruce Chassy-Universidad de Illinois

Como conferencistas nacionales se contó con la presencia de la Dra. Elizabeth Hodson de Jaramillo, Coordinadora regional en comunicaciones de LAC-Biosafety, proyecto que pretende la construcción de capacidad Multi-País para el cumplimiento del Protocolo de Cartagena sobre Bioseguridad. El Sr. Paul Chavarriaga MSc, quien pertenece a la Plataforma de Transformación Genética del Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT); y el Sr. Javier Castellanos MSc, actual Coordinador del Laboratorio Central Interinstitucional de Detección y Monitoreo de Organismos Genéticamente Modificados (ICA-INVIMA-Instituto Humboldt).

El principal objetivo de este seminario fue presentar a los asistentes los avances en el mejoramiento nutricional de alimentos como una de las aplicaciones de la biotecnología moderna. Este evento tuvo como antecedentes, entre otros, los diferentes trabajos adelantados por el IFBiC que desde 1997 ha venido apoyando el desarrollo y la armonización de los reglamentos basados en la ciencia de todo el mundo para los productos biotecnológicos.

Entre las conclusiones del Dr. Bruce Chassy en su presentación sobre futuros desarrollos en agrobiotecnología señaló “el maíz alto en lisina y el arroz dorado son dos ejemplos de cultivos transgénicos diseñados para beneficiar a los consumidores y a toda la población y que a pesar de que los dos han sido modificados en su composición, ninguno presenta nuevos o diferentes riesgos en seguridad/inocuidad como alimento”. Así mismo comentó que “la agricultura mundial debe duplicar su productividad en los próximos 30-40 años; y que los cultivos transgénicos son una herramienta fundamental para el proceso de incrementar la producción”.

• ***SEMINARIO RETOS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS***

El **14 de julio** en el Auditorio Fundación Polar se llevó a cabo en Caracas Venezuela este Seminario organizado por ILSI NOR-ANDINO, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Central de Venezuela (ICTA-UCV). Alrededor de 160 participantes de diferentes sectores asistieron al seminario, entes del gobierno (Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Nutrición, Instituto Nacional de Higiene y Ministerio de la Alimentación) las empresas, la academia y estudiantes universitarios. Expertos en el tema brindaron sus valiosos aportes para lograr el objetivo propuesto, contribuir con la difusión del conocimiento científico en materia de inocuidad alimentaria y conocer los avances y novedades en esta materia. Entre ellos se destacaron el Dr. Marcos Sánchez y el Sr. Jaime Flores del IICA, la Sra. Maira Núñez de CIEPE, el Dr. Amaury Martínez del ICTA-UCV, la Sra. Jeannette Rodríguez de Kraft Foods Latinoamérica, la Sra. Natalia León de UNEXPO y la Profesora María Cristina Hernández de la Universidad Simón Bolívar. Las presentaciones estuvieron relacionadas con la gestión de riesgos en la cadena alimentaria; la evaluación de contaminantes químicos en alimentos; los nuevos requisitos para la inocuidad de alimentos a nivel mundial; el control integral de Ocratoxina en la industria de café y cacao; el control integral de Listeria monocytogenes en la industria de alimentos; la trazabilidad; las aplicaciones de la nanotecnología y su uso en empaques en la industria de alimentos.

• *SEMINARIO TENDENCIA EN LA FORTIFICACIÓN DE ALIMENTOS*



Silvana Dadán, Yadira Cortés, Maritza Jiménez, Teresa Shamah, Helio Vannucchi, Liliana Peñaloza, Marta Elena Soto R, Arantza Bilbao, Mariela Berezovsky y Rubén Grajeda.

ILSI NOR-ANDINO realizó este seminario el **24 de agosto** en Bogotá bajo el lema “Una acción efectiva para un problema real”. Los resultados exitosos de este seminario se vieron reflejados en el logro de los objetivos propuestos, dar a conocer avances de la fortificación obligatoria y mostrar experiencias de programas de fortificación con hierro y zinc de alto impacto, así como presentar las tendencias mundiales y el costo/beneficio de la fortificación de alimentos.

Los 100 asistentes, en su mayoría representantes de la industria de alimentos, compartieron un espacio de discusión con personas de la academia y del gobierno, donde tuvieron la oportunidad de escuchar a expertos nacionales e internacionales con aportes de gran utilidad, incluso para dar las bases científicas en la selección del mejor vehículo de fortificación para el programa que adelanta el gobierno en Colombia, el cual busca dar respuesta a la problemática de las deficiencias de micronutrientes que actualmente tiene nuestra región.

El Doctor Rubén Grajeda, Médico con Maestría en Ciencias de la Nutrición y representante de la Organización Panamericana de la Salud OPS-Washington, mostró el panorama global de la fortificación de alimentos. La Licenciada Teresa Shamah, Magister en Ciencias de Salud, vinculada al Instituto Nacional de Salud Pública de México dio a conocer el impacto que ha tenido el programa de fortificación con hierro en la población de este país.

La Nutricionista Dietista Liliana Margarita Peñaloza del Ministerio de la Protección Social, actualizó al público sobre la situación de la fortificación obligatoria con sal y harina de trigo en Colombia. Este seminario también fue escenario para mostrar los avances del proyecto de armonización de valores de referencia para rotulado nutricional en el que vienen trabajando las sucursales de ILSI en Latinoamérica y que estuvo a cargo del Doctor Helio Vannucchi de la Universidad de Sao Paulo. Algunas de las más importantes conclusiones en este evento fueron presentadas por el Doctor Rubén Grajeda de la OPS, quien hizo gran énfasis en los cambios de las actuales condiciones de vida; en los hábitos alimentarios; en la brecha nutricional que se desea superar; y en los compuestos de vitaminas y minerales y su biodisponibilidad. Al mismo tiempo reconoció que los procesos tecnológicos deben estar vinculados con la fortificación de alimentos para asegurar el cumplimiento de normas y estándares establecidos.

• *III FORO EN HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE: ¿CÓMO LOGRAMOS EL CAMBIO?*

ILSI NOR-ANDINO con el apoyo del Ministerio de la Protección Social realizó el III Foro en hábitos de vida saludable el **19 de noviembre** en Bogotá con el cual buscó dar continuidad a los dos foros anteriores ¿Qué y cómo comemos los colombianos? (Nov. 2007) y, Consumo y gasto calórico, la clave para lograr el balance (Nov. 2009). El propósito de dar a conocer estrategias para adquirir cambios comportamentales en la dieta y en la actividad física para la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles, se logró a través de las diferentes intervenciones de los expertos que participaron.

Los 120 asistentes representantes de la industria, academia y gobierno, compartieron un espacio de discusión donde se aportaron conocimientos científicos y se reconocieron las mejores estrategias de intervención para motivar a la comunidad a cambiar sus hábitos de vida. Uno de los principales conferencistas del Foro fue el Dr. Felipe Lobelo, Médico Especialista en Epidemiología de la Universidad del Rosario con Doctorado en Ciencia del Ejercicio en la Universidad de Carolina del Sur, actualmente trabaja para el Centro de Control de Enfermedades (CDC), experto en actividad física, obesidad y prevención de enfermedades crónicas, quien ilustró a los asistentes con dos conferencias: “Lineamientos internacionales en estilos de vida saludable” y “Evolución de las recomendaciones de actividad física y salud”.

Otras intervenciones relevantes del foro fueron, la conferencia “El cambio comportamental desde la psicología”, a cargo de la Dra. Carolyn Finck, quien desde la Universidad de Los Andes ha venido realizando diversas investigaciones en este tema; además la conferencia “El rol de las facultades de salud en los cambios de estilo de vida saludable” a cargo de la Dra. Luz Ximena Martínez, Nutricionista y Médica de la Universidad Industrial de Santander, quien presentó los resultados de una intervención pedagógica aplicada en la Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Bucaramanga en la que demostró resultados muy positivos tanto para los estudiantes como para los docentes.



Dr. Felipe Lobelo MD, PhD CDC

La Doctora Olga Lucía Sarmiento, Epidemióloga de la Universidad de Carolina del Norte en Chapell Hill, ofreció la conferencia “Ciclovías y ambiente construido, prioridades para la actividad física” quien mostró la situación actual de estos espacios en el país. El Foro contó con dos pequeñas intervenciones dinámicas, donde se demostró que la actividad física se puede realizar no solo en los gimnasios sino también en las oficinas, aulas de clase y teatros entre otros.

El Foro finalizó con un panel moderado por el Dr. John Duperly, Médico con Doctorado en Ciencias del Deporte quien es Coordinador del proyecto “Médico Saludable - Paciente Saludable” iniciativa que se viene trabajando con 24 Facultades de Medicina del país y que tiene como objetivo analizar las asociaciones entre los hábitos (tabaquismo, consumo de alcohol, nutrición y actividad física) y las actitudes hacia la consejería preventiva en estos hábitos en los estudiantes de primero y quinto año.

PARTICIPAMOS EN...

III ENCUENTRO COLEGIOS CENTINELA

El **5 de mayo** en las instalaciones de La Secretaría Distrital de Salud se llevó a cabo el III Encuentro de Colegios Centinela del SISVAN Escolar donde ILSI NOR-ANDINO participó activamente con dos expertos, el Doctor Jhon Duperly de la Universidad de Los Andes y la Nutricionista Silvana Dadán MSc. de la Universidad del Bosque.

En el encuentro también estuvo presente una de las Directoras Científicas de ILSI NOR-ANDINO, la Nutricionista Rocío Gámez MSc quien estuvo a cargo de incentivar al público con diferentes estrategias para incrementar la actividad física, una de sus actividades incluyó ejercicio en silla que tuvo gran acogida por parte de todos los asistentes.

El SISVAN Escolar (Sistema de Vigilancia Epidemiológica Alimentaria y Nutricional del Escolar) cuenta con 89 colegios de diferentes localidades, 120 mil estudiantes de Preescolar, Primaria y Secundaria de diferentes estratos y 14 Empresas Sociales del Estado.

Esta iniciativa que comenzó en el 2006 pero que se consolidó en el 2008 ha venido aportando información precisa y confiable sobre la situación nutricional de la población de la ciudad para alinear estrategias de promoción, prevención y control en la salud pública y la seguridad alimentaria y nutricional.

Las presentaciones de los conferencistas arrojaron datos concluyentes sobre la situación actual del estado nutricional de la población colombiana; entre las cuales están las estadísticas que muestran que en los últimos años la desnutrición crónica ha disminuido mientras que el sobrepeso se ha sostenido con percepciones de aumento en sus porcentajes.

Otro de los datos relevantes que se dieron a conocer en el marco de este evento es cómo la malnutrición, la falta de micronutrientes y el déficit de proteínas puede llegar a alterar el sistema inmunológico, la masa mineral ósea y a causar enfermedades como la diarrea.

Se enfatizó en incrementar las estrategias de intervención desde la escuela y destacar el papel de los docentes en las mismas; al mismo tiempo se mostraron algunas actividades lúdico pedagógicas que se han realizado en los colegios centinela para incentivar los estilos de vida saludable en los niños y adolescentes de la ciudad.

TALLER DE BIOTECNOLOGÍA AGRÍCOLA Y BIOSEGURIDAD PARA PERIODISTAS



Elizabeth Hodson de Jaramillo, Paul Chavarriaga, Gerardo Gallego y Juan Carlos Domínguez.

ILSI NOR-ANDINO participó en la organización de este taller que tuvo lugar el **10 de junio** en el Hotel Capital. Este evento se realizó además con el apoyo de PROCANDINO (Programa Cooperativo de Innovación Tecnológica Agropecuaria para la Región Andina), IICA (Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura), LAC Biosafety, Corpoica, AgroBio y la Embajada de Estados Unidos.

El tema central del taller fue informar a los periodistas de manera clara y específica acerca de los alimentos derivados de la modificación genética.

En el evento participaron como conferencistas el Sr. Paul Chavarriaga MSc del CIAT (Centro Internacional de Agricultura Tropical) quien ilustró a los asistentes con los procesos biotecnológicos que se están realizando para aumentar el contenido de la vitamina A en la yuca. La Dra. Elizabeth Hodson de Jaramillo, quien introdujo a los periodistas en el proyecto LAC Biosafety, iniciativa pionera de cooperación entre países megabiodiversos como Brasil, Colombia, Costa Rica y Perú para fortalecer la capacidad de generar conocimiento técnico, en la comunicación y la toma de decisiones para el cumplimiento del Protocolo de Cartagena sobre Bioseguridad.

Por otro lado el Dr. Bruce Chassy, de la Universidad de Illinois, desmintió algunos mitos sobre la biotecnología, dando para cada uno de ellos una razón científica, dejando claro para los asistentes los diferentes beneficios que la biotecnología trae para la agricultura y el desarrollo del país. En seguida, Juan Carlos Domínguez, Redactor del periódico El Tiempo y Director de la sección Tierras y Ganados, compartió su experiencia como periodista en los temas biotecnológicos y explicó en qué forma se deben crear alianzas entre los científicos y los comunicadores para realizar un trabajo conjunto y lograr que la información llegue a la sociedad en un lenguaje coloquial y entendible.

Este evento es un primer esfuerzo de diferentes entidades para lograr una comunicación bidireccional entre periodistas y científicos, buscando educar y divulgar con bases científicas sólidas todos los conocimientos que están a la vanguardia para entender el verdadero concepto de biotecnología de alimentos.

LANZAMIENTO MUÉVETE ESCOLAR 2010 IDR

ILSI NOR-ANDINO estuvo presente en el lanzamiento de esta iniciativa que está desarrollando el IDR Instituto Distrital para la Recreación y el Deporte hace más de 7 años en la última semana de septiembre en la cual se busca movilizar a toda la comunidad educativa enfatizando en la importancia de la actividad física en la cotidianidad de la vida estudiantil, para formar desde edades tempranas hábitos de vida saludable.

Este evento se realizó el **15 de septiembre** en las instalaciones del IDR en el marco de la semana de Hábitos de Vida Saludable y del día de la Lucha Contra la Obesidad y el Sobrepeso, como lo establece el artículo 20 de la ley 1355 del 14 de Octubre del 2009.

Gracias a la articulación de diferentes entidades tanto públicas como privadas es evidente el incremento de iniciativas auto sostenibles que promocionan la actividad física para reducir el sedentarismo y el riesgo de enfermedades crónicas. Concientizar a la ciudadanía en la importancia de crear una población sana es uno de los objetivos más importantes de este tipo de estrategias que gracias a la unión de organizaciones científicas, académicas y gubernamentales ha sido posible.

SIMPOSIO ILSI - X CONGRESO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS ACTA

ILSI NOR-ANDINO participó en este congreso con la sala de alimentación infantil “Elementos claves en el desarrollo y la publicidad de alimentos infantiles” que se realizó el jueves **23 de septiembre** con la participación de tres importantes conferencistas internacionales y expertos en el tema. Desde Holanda, el Dr. Philip Rijken, Jefe de Ciencias Nutricionales de Europa y Asia de DSM Nutritional Products, quien estuvo a cargo de la conferencia “retos y oportunidades en el desarrollo de productos alimenticios para niños”.

El Dr. Antonio Mantoan de Brasil, actual Director Asociado para asuntos regulatorios de la región de América Latina para Mead Johnson Nutrition, con su ponencia “Tendencias regulatorias internacionales sobre alimentos infantiles”. El Dr. Robespierre Queiroz del Estado de Minas Gerais de Brasil, expuso en su conferencia “La estrategia educativa en hábitos de vida saludable para la población infantil” en la cual mostró la experiencia de la adaptación del programa TAKE 10! en colegios de este estado.

El simposio finalizó con el panel “Acciones y perspectivas de la reglamentación y la publicidad de alimentos infantiles”, en el cual participaron la Nutricionista Liliana Margarita Peñaloza del Ministerio de la Protección Social, el Sr. Juan Carlos Farfán de Nestlé de Colombia y el Sr. Aníbal Fernández de Soto de la Cámara de Bebidas de la Asociación Nacional de Empresarios de Colombia ANDI.

La sala tuvo como moderadoras a la Ing. Laura Pasculli Henao, Subdirectora de Alimentos y Bebidas Alcohólicas del INVIMA y a la Ing. Marta Elena Soto Rojas, Directora Ejecutiva de ILSI NOR-ANDINO. Una vez más la sucursal Nor-andina de ILSI demostró la importancia de articular los sectores gubernamental, industrial y académico para dar cumplimiento a los requerimientos de la población.

CELEBRACIÓN DE LA SEMANA DE LOS HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE

ANDI-IDRD

Como parte de las actividades de esta celebración, el **23 de septiembre** en las instalaciones del IDRD, se firmó el convenio de cooperación con el objetivo de impulsar acciones que ayuden a llevar una vida más sana a través del cambio de hábitos en la alimentación y la actividad física constante.

Este convenio fue firmado por la Cámara de la Industria de Alimentos, la Cámara de la Industria de Bebidas de la Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI) y el Instituto Distrital para la Recreación y el Deporte (IDRD).

En esta celebración participó el Dr. John Duperly, Profesor Investigador de la Facultad de Medicina de la Universidad de Los Andes, el Dr. Robespierre Queiroz, de la Secretaría de Salud del Estado de Minas Gerais Brasil, la Nutricionista Rocío Gámez del IDRD y el Dr. Jesús Rodríguez, Profesor Asociado de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Pontificia Universidad Javeriana.

El evento finalizó con el conversatorio “Pedagogía sobre rotulado nutricional, guías alimentarias y preparación de alimentos” liderado por expertos en el tema entre las cuales se encontraba la Ingeniera Marta Elena Soto Rojas, Directora Ejecutiva de ILSI NOR-ANDINO.

COMITÉS

- Comité Alimentos Funcionales – Febrero 10, Julio 15, Octubre 12, Diciembre 9: Revisión Protocolo Declaraciones de Propiedades de Salud
- Comité Aditivos Alimentarios – Febrero 19: Comité Codex Aditivos INVIMA
- Comité Estilos de Vida Saludable - Julio 27: Definir actividades en estilos de vida saludable, preparación III Foro EVS y divulgación rotulado nutricional
- Comité Alimentos Infantiles – Marzo 11 y 16, Abril 7, Mayo 4, Junio 2, Julio 14, Noviembre 22: Comité Codex nutrición y alimentos para regimenes especiales MPS (Continuar propuesta infantiles)
- Comité Fortificación de Alimentos – Mayo 18: Preparación seminario
- Comité Biotecnología de Alimentos – Junio 15: Etiquetado OGMs
- Comité Nutrición – Octubre 4, Noviembre 25: Revisión propuesta GABAs

Talleres Rotulado Nutricional:

- 17 de noviembre, organizado por el INVIMA con el apoyo de ILSI NOR-ANDINO
- 30 de noviembre, organizado por el INVIMA con el apoyo de la ANDI y de ILSI NOR-ANDINO