

El largo camino de la Caña de Azúcar hasta Argentina

El empleo de la caña de azúcar para alimento humano es casi tan antiguo como la historia de la humanidad. Los especialistas ubican su lugar de origen en Nueva Guinea, desde donde se propagó siguiendo las corrientes migratorias. Un primer movimiento a partir de 8.000 a. de J.C. la llevó a las islas Salomón. En un segundo movimiento en los alrededores de 6.000 a. de J.C. tomó un curso occidental hacia Indonesia, las Filipinas y finalmente el norte de la India. El paso desde India a China se supone que fue más lento, puesto que la primera mención de los escritores chinos data de 286 d. de J.C.

La migración de la caña hacia occidente también tuvo un lento proceso. Los primeros antecedentes de cultivo de caña al oeste de la India se remontan a los años 531-79 d. de J.C. en Persia. Mientras que la cristalización del azúcar presenta antecedentes en una comunidad cristiana de Persia aproximadamente hacia el año 600 d. de J.C. Posteriormente los árabes, durante su conquista del imperio persa, difundieron el cultivo y elaboración de la caña de azúcar hacia occidente, en Siria, Egipto, Sicilia y España.

La caña de azúcar llegó en 1480 a las Islas Canarias, y desde allí Colón la llevó a la isla La Española en su segundo viaje a América en 1493, considerándola muchos como el mayor regalo del Viejo Mundo al Nuevo. Al territorio continental americano la caña llegó primero a Panamá en 1510, y luego con la expedición de Hernán Cortés a Méjico en 1519, y a Perú con la de Pizarro en 1533.

En el norte de Argentina, la caña de azúcar fue introducida por Francisco de Aguirre, quien la trae desde su estancia de Copiapó en Chile en 1553. Diego de Villaruel funda San Miguel de Tucumán en 1565 (Ibatín) y de esa misma época son las primeras informaciones sobre la existencia de la caña y del azúcar.

Los jesuitas cultivaron y produjeron azúcar en su misión ubicada en la zona de Lules en Tucumán, y al momento de su expulsión en 1767 el inventario daba cuentas de la existencia de cañaverales y un trapiche para moler caña. Luego de la salida de los jesuitas la caña no desapareció de Tucumán conservándose aisladamente hasta que el Obispo Colombres comenzó a promover la actividad con fines comerciales a partir de 1821. En la provincia de Salta también se registran antecedentes para ese mismo fin en el siglo XVIII, con la introducción de cepas desde Perú, que dieron lugar a lo que es hoy el Ingenio San Isidro.

A la muerte del Obispo Colombres en 1857 ya funcionaban en Tucumán 24 fábricas ubicadas en distintos puntos de la provincia. Luego, con la llegada del ferrocarril en 1876 se produjo una verdadera transformación de la industria azucarera, con la incorporación de nueva tecnología y acceso de la producción a los grandes mercados, conformando la primera industria pesada del país. A lo largo de la historia este noble cultivo ha venido teniendo un protagonismo singular en el desarrollo del norte argentino. »

“La Agroindustria Azucarera y su influencia en el PBI de Tucumán”

Este es el título de un importante trabajo estadístico realizado por Carlos A. Pucci y Federico A. M. Lannes, prestigiosos economistas, el primero formado en la Universidad de Chicago y el segundo en el IRFED de Paris. Ambos cuentan con una larga trayectoria en el ámbito académico universitario, en la gestión pública y en organismos internacionales.

Luego de haber representado a principios del siglo XX casi 50% del PBI total de la provincia, actualmente la agroindustria azucarera representa en forma directa un 10,5% del PBI. Sin embargo, mediante su trabajo los autores demuestran que esta actividad tiene la particularidad de influir significativamente en el nivel de actividad económica de otros sectores de la economía provincial por los grandes volúmenes de productos que moviliza. Así es como influye positivamente diversas ramas del comercio y de la industria (indumentaria, alimentos, bebidas, ventas de productos agroquímicos, maquinarias agrícolas, combustible, talleres metalúrgicos, reparación de vehículos, etc.) y el sector de servicios: financieros, comunicaciones, transporte, seguros, etc.

Por este motivo los autores indican que la contribución directa e indirecta de la actividad agroindustrial azucarera es mayor que la arriba indicada. Para estimar la contribución total han recurrido al cálculo de la “elasticidad agroindustrial azucarera”, que mide en qué porcentaje cambia, en promedio el PBI dado un cambio porcentual en la molienda total de caña que es una de las variables más representativas de esta actividad.

Aplicando dos métodos distintos de regresiones para un período que va desde 1970 hasta 2006, los economistas determinaron dos coeficientes de elasticidad en un caso 0,286 y en otro 0,309. Esto quiere decir que por cada 10% de aumento en la caña molida, el PBI de la provincia aumenta 2,86% en un caso y 3,09% en el otro.

El mismo análisis lo realizaron para medir la elasticidad del gasto público, determinándose en un caso un coeficiente de 0,116 y en el otro de 0,134. Es decir que un incremento del 10% del gasto público sólo repercute en un aumento del 1,16% del PBI según el primer método y del 1,34% en el segundo. De esta manera los autores demuestran que la actividad azucarera tiene un importante efecto sobre el nivel del PBI de la provincia, mayor aún que el efecto del gasto público.

A la hora de determinar políticas públicas para achicar la brecha de ingresos per cápita en el país -donde el NOA figura entre las zonas más postergadas- sería importante tener en cuenta el resultado de este trabajo. El mismo demuestra que es más eficaz promover actividades productivas como la azucarera, que conlleva un gran efecto multiplicador en la región, y no tanto a través de estímulos al gasto público en el que buena parte del esfuerzo termina siendo transferido a otras regiones.»

Sector Sucroenergético Vector de Desarrollo

Es el título de un trabajo recientemente publicado por Marcos Fava Neves y Rogerio. A. O. Castro, profesores del Campus de Ribeirão Preto de la Universidad de San Pablo. El estudio demuestra cómo la instalación de nuevos ingenios dinamizó la actividad económica, ambiental y social de toda una región. El análisis incluyó un amplio relevamiento documental en el que intervinieron intendentes municipales, gerentes de bancos, productores y sus asociaciones, ingenios, y otros agentes.

Es ampliamente reconocido el formidable desarrollo que promueve la actividad azucarera en cualquier lugar del mundo. En el norte argentino esta centenaria actividad logró asentar en sus zonas de influencia núcleos poblacionales con una densidad propia de países europeos, elevando significativamente los niveles de vida respecto a la situación previa de estos pobladores. Claro que en un lapso tan prolongado de tiempo resulta más dificultoso ponderar cuál es la real participación de la actividad en ese camino de progreso. Por ello adquiere relevancia el trabajo de estos académicos de la universidad de San Pablo, que han podido comparar el antes y después de distintas variables socioeconómicas, en el corto lapso de tiempo en que migró la región de Quirinópolis parte de su producción de granos y ganadería a la actividad azucarera, al instalarse en la misma dos nuevos ingenios.

El estudio demuestra: el desarrollo evidente de esa región entre los años 2005 y 2011, con la instalación de los ingenios São Francisco e Boa Vista (grupo São Martinho, tratándose de una inversión con fuerte participación de Petrobras). La ciudad, que, antes, ocupaba la 39ª posición en el ranking de aquellas con mejor calidad de vida en Goiás, ocupa la 6ª posición en 2012.

No es sólo el sector sucroenergético el que sintió los beneficios de ese desarrollo, sino que el aporte de inversiones en la región aumentó el número de empleos y la renta de la población, impulsando también otras áreas, como la de la construcción civil y hasta el sector hotelero. Con la instalación y operación de esos ingenios prácticamente en el mismo período, sectores vinculados comenzaron a desarrollarse, resultando en la apertura y fortalecimiento de los más variados emprendimientos en la región. El número de empresas establecidas anualmente en la ciudad saltó de 700 para 3.300, entre 2004 e 2011. Juntamente con la apertura de nuevas empresas, el número de empleos formales de la región aumentó más del 100%, acompañando el crecimiento en los ingresos del municipio y de un pequeño aumento poblacional, lo que resultó en una mayor y mejor distribución de la renta local. Esa tendencia también se registró en el valor del salario promedio de los trabajadores, que fue prácticamente triplicado en los últimos años.

El precio de un terreno con 100 metros cuadrados, que era de R\$ 10 mil en 2002, en 2013 alcanzó R\$ 100 mil. Al momento del estudio faltaban, todos los tipos de mano de obra en la construcción civil, desde albañiles, carpinteros, entre otros. Mientras que el precio de la hectárea de tierra saltó de R\$ 4.500, en 2004, a R\$ 20.000, en 2012. Todo eso comprueba la hipótesis de que, cuando llega la caña, se valorizan los terrenos y las tierras.

Surgieron diversas concesionarias para atender esa creciente demanda por automóviles. Los informes muestran una ciudad con oficinas alquiladas, gomerías funcionando día y noche y casas de repuestos contando con turnos en feriados y fines de semana. Una movida económica traída por los productores de caña. Además de eso, el sector de Servicios ofrece diversas oportunidades de empleo a las mujeres, mejorando su condición y, muchas veces, promoviendo su independencia, otro beneficio social. Con ese crecimiento, hubo un aumento en la recaudación de impuestos. En 2011,

se recaudaron R\$ 24,3 millones por el ICMS (equivalente al IVA), que se revierten en inversiones y desarrollo para la región, un valor tres veces mayor de lo que se recaudaba en 2004.

Ese enorme salto en los indicadores socioeconómicos de Quirinópolis comprueba la importancia del sector en el desarrollo regional y el impacto en el crecimiento de cara a la gran influencia de la instalación de ingenios en la región. Se trata de un verdadero ejemplo de interiorización del desarrollo, con generación, inserción y oportunidades de empleo. La realidad tuvo un fuerte cambio luego de la llegada de la caña y de un sinnúmero de emprendedores con visión económica, ambiental y social, que se instalaron en las tierras del municipio para generar producción y renta, concluye el estudio.»

El azúcar es un alimento natural

El azúcar, o sacarosa, es producido por plantas a partir del aire y del agua usando la energía del sol. Es el combustible que las plantas utilizan para vivir y crecer. Como endulzante natural, no contiene aditivos ni preservantes. En Argentina, el azúcar se obtiene a partir de la caña, que se procesa para extraer el azúcar en su forma más pura, tal cual fue elaborada originalmente por la caña.

A diferencia de los edulcorantes artificiales que se elaboran en laboratorios a partir de sustancias químicas; para extraer el azúcar de la caña en el ingenio, por presión se separan los jugos, que luego se purifican y a continuación se concentran evaporando el agua que contienen para lograr una miel espesa. A partir de esa miel se forman cristales de azúcar crudo, de los cuales se separa un líquido oscuro y viscoso que se denomina melaza.

La única diferencia entre los tipos de azúcar que se ofrecen en el mercado es la cantidad de melaza que queda retenida en el cristal. De manera que el azúcar moreno no es más natural que el azúcar blanco, solamente hay una diferencia en sabor y color. El azúcar más conocido y utilizado es el blanco refinado, que por su alto grado de pureza no ofrece otro sabor que su dulzura.

Como un producto completamente puro, el azúcar se da naturalmente en alimentos frescos como las frutas, y también se lo agrega a los alimentos. Los diferentes tipos de azúcar incluyen la fructosa (de las frutas), la lactosa (de la leche) y la sucrosa (de la caña de azúcar). No hay diferencias nutricionales significativas entre estos tipos de azúcar, el azúcar que viene contenido en los alimentos ofrece el mismo valor nutricional que el azúcar que se agrega a los alimentos.

Los seres humanos y otros mamíferos nacen con una preferencia natural por las sustancias con sabor dulce. Esta preferencia tiende a aumentar porque en la naturaleza el sabor dulce es asociado con la seguridad y con los alimentos nutritivos. También, para casi todos los humanos, la primera experiencia de sabor es la leche materna que es también dulce.

Pero, además de su dulzura, hay una cantidad de otras propiedades que hacen del azúcar un ingrediente útil, seguro y versátil, como ser: aporta volumen y textura a los alimentos, tiene propiedades como preservante y antioxidante, permite potenciar otros sabores naturales que hacen más apetecibles alimentos nutritivos, etc.»

Una cuestión de salud, naturaleza y gusto

El primer sabor que el ser humano es capaz de distinguir cuando nace es el dulce, que es asociado a sensaciones placenteras. Además, este sabor ha guiado a la humanidad en su evolución, ayudando a distinguir los alimentos comestibles de los venenosos, ya que estos últimos suelen ser ácidos o amargos.

Una de las etapas más cruciales del desarrollo humano es la lactancia, en la que la leche materna es el tipo de nutrición más completo, pues es producido y calculado por el propio laboratorio humano que es la madre, aportando la cantidad exacta de grasa, azúcar, agua y proteína que un bebe necesita para crecer y desarrollarse.

La composición media de la leche materna, exceptuando el agua que representa un 89%, el resto de los nutrientes se reparten según las siguientes proporciones: hidratos

de carbono 60%; grasa 29% y proteínas 11%. Otra particularidad de la lactancia materna es que varía su composición incluso durante la misma mamada, y va cubriendo las prioridades del bebe. Así, la leche inicial es pobre en grasa pero rica en lactosa, azúcar, proteína, vitaminas, minerales y agua. Al prolongarse la sesión, la leche cambia siendo recién al final más rica en grasas. De esta forma el niño puede regular la cantidad de calorías alargando más las mamadas y si solo necesita hidratación no tiene más que mamar rápido y poco tiempo.

En las siguientes etapas de la vida, tampoco varían mucho las necesidades de nutrientes. Al respecto la FAO y la OMS, dos de los más importantes organismos internacionales dedicados a la salud, recomiendan que para que la dieta sea equilibrada y cubra las necesidades del organismo, es necesario consumir entre un 55 y un 60% de hidratos de carbono, entre un 30 y un 35% de grasas, y entre un 10 y un 15% de proteínas.

El azúcar que incorporamos a nuestra alimentación es un hidrato de carbono que el organismo utiliza de forma similar al resto. Informes de la FAO y de la OMS analizan el papel de los azúcares en la dieta considerándolos como uno de los principales carbohidratos, y desmitifican los tópicos que existen sobre este grupo de alimentos entre la población.

A pesar de que los informes de estos organismos indican que no hay evidencia directa de que la sacarosa y otros azúcares o almidones contribuyan al desarrollo de la obesidad, sorprenden las iniciativas tendientes a marginar estos nutrientes de las dietas, y otras recomendaciones para desincentivar la natural propensión del ser humano hacia el sabor dulce.»

Azúcar: Mucho más que un edulcorante

A raíz de los problemas vinculados con los cambios de estilos de vida, muchos políticos pretenden impulsar cambios en la legislación tendientes a restringir el consumo de azúcar. La mayoría de las veces lo hacen centrando la mirada en la función más obvia del azúcar como edulcorante, menospreciando otras cualidades importantes de este producto.

Sin embargo el azúcar es mucho más que un simple edulcorante. Como parte de la dieta es un alimento que se destaca como fuente de energía de costo accesible, de fácil utilización y almacenamiento, que lo distinguen como un alimento ideal, sobre todo para sectores de la población con déficit nutricional.

La principal función del azúcar es proporcionar la energía que el organismo necesita para el funcionamiento de los diferentes órganos, como el cerebro y los músculos. Sólo el cerebro es responsable del 20% del consumo de energía y utiliza la glucosa como única fuente de energía.

Es imprescindible en las dietas para deportistas, para las personas que requieren mucha energía de rápida asimilación, durante el crecimiento del niño y el adolescente para asegurar su correcto desarrollo y en la dieta de toda persona sana a cualquier edad.

Pero el azúcar, además de aportar energía y ofrecer palatabilidad a los alimentos, tiene también poder como conservante, así como un importante efecto saciante, analgésico, antidepresivo y contra la deshidratación.

Todo esto sin menospreciar la importante relación entre azúcar y placer. Su consumo está siempre ligado a momentos agradables, ambientes festivos y celebraciones, valores que giran en torno a su sabor dulce, y que hacen que el consumo de azúcar contribuya de manera decisiva a aumentar la calidad de vida.

Su proceso de extracción es totalmente natural, lo único que se hace es separar la sacarosa del resto de los componentes de la planta, sin producir en ella modificación alguna.

Cuando se plantea reducir la cantidad de azúcar dentro de los productos, para mantener el gusto y la textura, se deben adicionar espesantes, emulsionantes, gelificantes, edulcorantes artificiales, etc.; por lo general aditivos procedentes de procesos químicos, que plantean dudas para la salud de sus usuarios.»

Obesidad infantil: Escuelas, ¿problema o parte de la solución?

Un estudio sobre la obesidad infantil llevado a cabo por investigadores de la Ohio State University de EE.UU., realizado sobre 5380 alumnos de establecimientos estatales norteamericanos de distintos lugares de ese país, presenta conclusiones que plantean dudas sobre la eficacia de los planes para combatir la obesidad, que se centran en medidas a tomar dentro de las escuelas.

El estudio conducido por Paul von Hippel, investigador de estadísticas sociológicas, y por el profesor de sociología, Douglas Downey, encontró que una medición de la obesidad subió más del doble de rápido cuando los alumnos de jardín de infantes y primaria estaban de vacaciones que en época de clases.

El estudio también encontró que durante el verano los chicos obesos aumentaban de peso más rápidamente que el promedio, mientras que durante el ciclo escolar sus cambios de peso seguían una pauta parecida a la del promedio.

Según declaró Paul von Hippel, “la realidad es que no se puede culpar a las escuelas por el aumento de la obesidad infantil”, y que “el problema está principalmente afuera de los establecimientos educativos”. Mientras que Douglas Downey, coautor del trabajo, indicó que “cuando se trata de la obesidad infantil, las escuelas parecen ser más parte de la solución que parte del problema”.

El estudio sale a la luz en el momento en que políticos y responsables de salud de distintos países están poniendo énfasis en acciones en las escuelas, para combatir la obesidad infantil, proponiendo leyes para regular o proscribir la venta de determinados alimentos en los centros educativos.

La tendencia también está siendo imitada por legisladores argentinos, que muchas veces se limitan a copiar las medidas en boga, sin reparar en los fundamentos que las amparan.

El incremento de la obesidad es un problema serio que merece soluciones eficaces. El ámbito educativo es el adecuado para fomentar pautas de conductas sanas, como ser una alimentación equilibrada, actividad física acorde a las circunstancias personales, pautas de descanso, etc.»

Azúcar y Salud: Directivas internacionales para tomar con pinzas...

Como dogma de fe, suele recomendarse un presunto **límite para el azúcar del 10% de la ingesta calórica total, según fuera sugerido en un informe de la Organización Mundial de la Salud (OMS) de 2003**. Al respecto, resulta curiosa la siguiente anécdota de uno de los principales protagonistas de ese informe: En 2010 la Asamblea Anual de la World Sugar Research Organization (WSRO) se realizó en Beijing, y tuvo entre sus panelistas invitados al **Profesor Ricardo Uauy, quien presidiera la Consulta de Expertos de la OMS sobre "Régimen Alimentario, Actividad Física y Prevención de las Enfermedades Crónicas", que en 2003 llevó a la publicación -bajo ese título- del polémico Informe Técnico 916 de la OMS**. En la oportunidad, se le pidió que explique el fundamento científico de la recomendación contenida en dicho informe de que las poblaciones deben limitar su consumo de "azúcares libres" a menos del 10% de la energía total ingerida. Pero, en su lugar, el Profesor Uauy optó por presentar un argumento a favor de una limitación no especificada sobre el consumo de azúcar, especialmente en forma de bebidas no alcohólicas, como medio de contrarrestar la amplia "epidemia" mundial de obesidad y el aumento asociado del número de personas con diabetes tipo 2. **Esto sorprendió a muchos concurrentes, ya que el informe no había afirmado que el consumo de azúcar, en general, tuviera alguna relevancia como causante de la obesidad o de la diabetes. El informe, sin embargo, consideró que había un "probable" vínculo entre el consumo de refrescos y riesgo de obesidad, un juicio subjetivo que no fue compartido por varias revisiones posteriores**. Sin embargo, en respuesta a la pregunta concreta sobre los orígenes de la afirmación del informe, de que un límite cuantitativo específico debería establecerse en el **10% de la energía de los alimentos**, el profesor Uauy dejó atónitos a los concurrentes al afirmar que **los expertos no tenían evidencia sobre ese número, pero lo seleccionaron sobre la base de que había sido recomendado por otros**.

Acerca de otra propuesta de la OMS para reducir la ingesta de azúcar al 5% de la energía total: Se basa en un informe de la profesora Paula Moynihan de la Universidad de Newcastle, recomendando la reducción del consumo de azúcar para disminuir los problemas dentales. Esto fue lo que habría motivado la recomendación de un sub-panel del comité del grupo asesor de expertos en nutrición de la OMS, de reducir la ingesta de azúcar a ese límite del 5%. **El propio estudio admite que la evidencia de beneficios significativos para tal reducción es limitada**. De hecho, el consumo de azúcares añadidos está en retroceso en el Reino Unido y no hay datos que demuestren que reducir la ingesta por debajo de los niveles actuales sería beneficioso para la salud. Un vocero del sector alimenticio señaló que **el informe de salud dental aludido se basó en estudios de muy baja calidad y con una cantidad significativa de limitaciones**.>

Epidemia Mundial de Obesidad

La realidad es que la obesidad en el mundo está aumentando en un contexto decreciente de consumo per cápita de azúcar. Hay países donde el mismo cayó a la mitad respecto a valores prevalecientes en la década de los 1950's o en más de un tercio en los últimos 30 años en simultaneidad con la disparada de las tasas de obesidad.

Sin éxito se han ensayado programas para limitar el consumo de azúcar, por ejemplo en bebidas o hasta incluso en los productos dulces que se venden en los kioscos de las

escuelas. Hasta se han dado situaciones paradójicas de estudios que demostraron que los alumnos engordan más en las épocas de receso escolar que en las de clase. Ahora, como se van dando cuenta de que el problema no está solamente en el azúcar, comienzan a avanzar sobre otros alimentos como lácteos y jugos de fruta.

La problemática es muy compleja y no puede reducirse a la demonización de un solo producto. En el mundo estamos viviendo cambios abrumadores en los estilos de vida de la gente. El crecimiento de las poblaciones urbanas y las comodidades de las nuevas tecnologías hacen que la humanidad se mueva mucho menos. Basta con revisar cuántas horas diarias pasan las personas inmobilizadas frente a la pantalla de algún dispositivo electrónico.

Estos cambios hay que contrarrestarlos con programas que logren, o bien que los seres humanos aumenten sus niveles de actividad física, o que equilibren su ingesta con la energía que efectivamente gastan, **moderando no solamente el azúcar sino todos los alimentos que consumen.**»

Los impuestos al azúcar no funcionaron en EE.UU.

<https://www.sugar.org/is-sugar-to-blame-for-obesity-the-numbers-dont-add-up/>

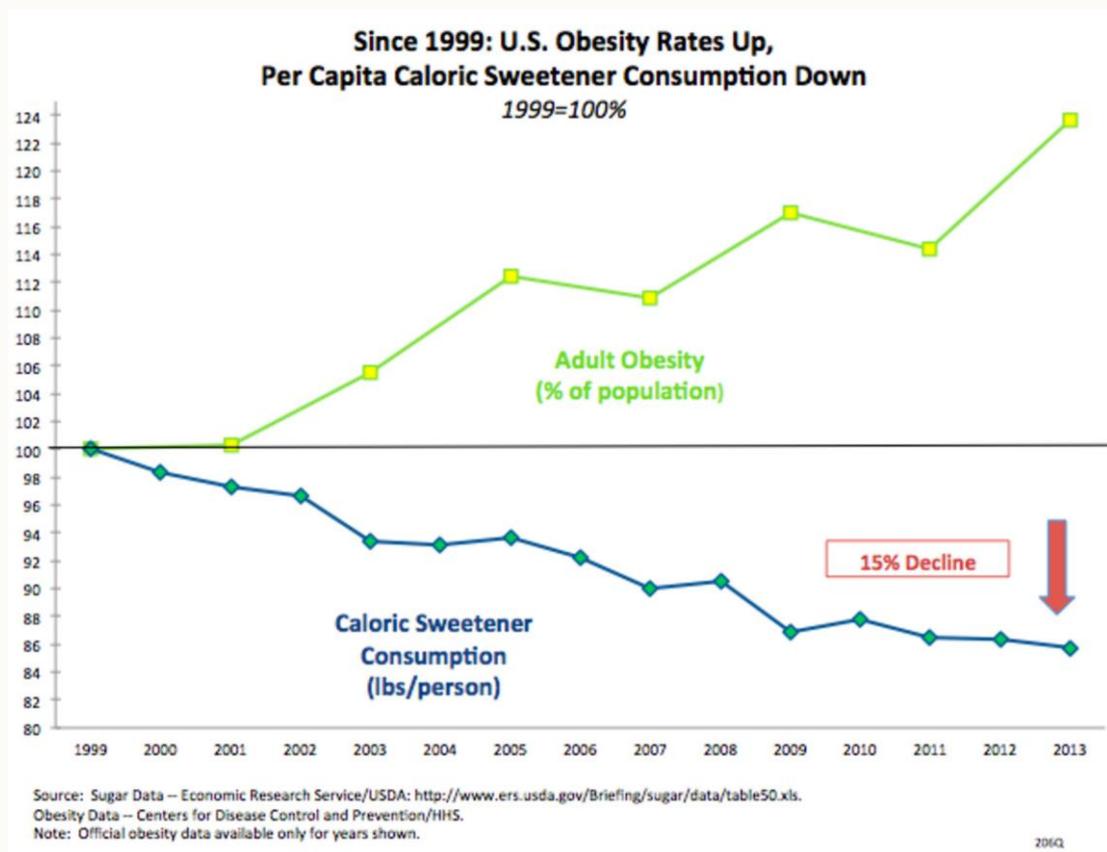
¿Es el azúcar culpable de la obesidad? ¡Los números no cuadran!

by *The Sugar Association*

June 17, 2016

Los datos desdican - las tasas de obesidad en los EE. UU. continúan aumentando... una vez más.

Los científicos del Centro para el Control de Enfermedades examinaron las tendencias en la prevalencia de la obesidad entre adultos entre 2005 y 2014. Encontraron que el 40 por ciento de las mujeres y el 35 por ciento de los hombres son obesos. Simplemente no estamos progresando: hace una década, el 38 por ciento de las mujeres y el 34 por ciento de los hombres eran obesos.



El azúcar ha sido catalogado como el enemigo público número 1 en la lucha contra la obesidad.

¿Pero es realmente a quién deberíamos echarle toda la culpa? De un paso atrás y los números

simplemente no cuadran. El consumo per cápita de azúcares agregados ha disminuido en un 15% desde 1999. No solo no disminuyeron las tasas de obesidad, sino que siguen aumentando a medida que consumimos menos azúcares añadidos.

¡Sí! los estadounidenses están comiendo más, ¡de todo, y moviéndose menos! Nuestra dieta ha aumentado en más de 500 calorías por día desde 1970, pero las calorías sumadas por los azúcares constituyen solo 34 de estas calorías (es decir, menos del 7%). Hay varias piezas importantes que faltan en la conversación, como el hecho de que las calorías de las grasas y los granos han aumentado 5 veces más que las de los azúcares añadidos, o el hecho de que el tiempo frente a las pantallas (3+ horas por día) se duplicó desde 2003 para Alumnos de preparatoria.

La causa y la solución a la obesidad es complicada y el papel que desempeña la dieta ciertamente no es tan simple como centrarse en un ingrediente, a pesar de lo fácil que parece. Si vamos a cambiar el rumbo de la obesidad, es hora de cambiar el diálogo.

La reducción de la ingesta calórica total de TODAS las fuentes y hacer que las personas se muevan debe ser la prioridad n. ° 1.

Los impuestos al azúcar tampoco funcionan en México

Tampoco funcionan en México, donde el tan aclamado impuesto de 1 peso por litro a las gaseosas, está fracasando en su intento por reducir la obesidad. Un informe reciente del Ministerio de Salud Pública de México (la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de 2016), muestra que los índices de obesidad se han incrementado desde que el impuesto a las gaseosas entró en vigencia. En el interin, se perdieron 10.000 puestos de trabajo en el sector productivo y cerraron 30.000 kioscos, en parte debido a la suba de impuestos.

<http://ntrzacatecas.com/2017/11/06/sin-funcionar-estrategia-contra-obesidad/>

MEXICO: Sin funcionar, estrategia contra obesidad

lunes, 6 de noviembre de 2017 a las 8:00pm

DANTE GODOY/NTRZACATECAS.COM

ZACATECAS.- Durante el relanzamiento de la estrategia nacional contra la obesidad, **el titular de la Secretaría de Salud en Zacatecas (SSZ), Gilberto Breña Cantú**, informó que el indicador de obesidad infantil en la entidad corresponde a 27 por ciento; en adolescentes, 34 por ciento, y en el caso de adultos, 69 por ciento.

Luego de que **la Secretaría de Salud (Ssa) federal aceptó que fracasó en el combate a la obesidad**, el funcionario estatal dijo: **"necesitamos un cambio de mentalidad**, puesto que si le

prohíben a alguien que tome azúcar o que le quiten los saleros en los restaurantes, no va a hacer que la persona esté convencida de lo que debe hacer”.

Al cuestionar el por qué no funcionó la estrategia, Juan Carlos Córdova González, director general adjunto de Vinculación Social de la Ssa federal, aceptó que no se obtuvieron los resultados que se perseguían desde un inicio.

“Tenemos diferentes factores, tal vez porque somos una generación que creció así, por lo que debemos trabajar mucho más recordando que los resultados no se dan a corto plazo”, justificó.

Asimismo, defendió su postura al decir que “no se podrá ver un indicador positivo debido a los videojuegos, hábitos como estar en celulares y computadoras”.

“Hasta el factor de la inseguridad juega un papel importante porque ya no podemos salir a la calle a correr como lo hacíamos antes, ésto nos llevó a no cumplir con esta meta que se había propuesto gobierno federal”, comentó.

En la conferencia de prensa se insistió sobre las estrategias a seguir en el estado, por lo que Breña Cantú respondió que “debemos replantear una estrategia efectiva que nos permita llegar a los objetivos que tenemos para disminuir la obesidad, que las personas salgan a hacer deporte ayuda a que disminuya el índice”.

La paradoja australiana: Menos azúcar más obesidad

El 20 de abril de 2011 se publicó un trabajo titulado “La Paradoja Australiana: una caída sustancial en el consumo de azúcares en el mismo período en que se incrementaron el sobrepeso y la obesidad”, firmado por Alan W. Barclay (del Australian Diabetes Council) y Jennie Brand-Miller (de la School of Molecular Bioscience and Boden Institute of Obesity, Nutrition and Exercise, University of Sydney).

Las conclusiones del estudio, que también detectó tendencias similares en EE.UU. y el Reino Unido, plantean dudas sobre la eficacia de políticas que apuntan a restringir el consumo de azúcar como principal medida para resolver este flagelo. En palabras de los autores, los esfuerzos para reducir la ingesta de azúcar pueden reducir el consumo pero serían inefectivos para reducir la prevalencia de la obesidad.

El problema es realmente preocupante en Australia, donde recientes investigaciones sobre salud de la población determinaron que en 2007-2008, 62% de los 15 millones de adultos australianos y 23% de los 5 millones de niños tenían sobrepeso u obesidad.

En el caso australiano, el estudio determinó que en el período 1980-2003, el consumo total de edulcorantes calóricos cayó 16% (9 Kg), el consumo de azúcar cayó 23% (11 Kg) y el consumo de otros edulcorantes (glucosa, dextrosa, fructosa, lactosa, isoglucosa, maltosa, y similares) se incrementó desde una base chica a 3 Kg per cápita. En el mismo período según advierten los autores -como sucedió con otros países desarrollados- se triplicaron en Australia los casos de obesidad entre adultos y niños; resaltando que las tendencias en el consumo de azúcar están inversamente relacionadas con el crecimiento de las ganancias de peso de la población en general.

Según los investigadores, estos descubrimientos refuerzan suposiciones que cuando se tiene en cuenta el consumo total de energía, cambios en la energía per cápita de los

edulcorantes no explican cambios en la incidencia en la obesidad. Es más, señalan que sus descubrimientos sugieren que los australianos han tomado en serio recomendaciones de salud pública para recortar el consumo de azúcar, particularmente de bebidas azucaradas. Estadísticas de la industria alimenticia indican que entre 1994 y 2006 se duplicaron las ventas per cápita de bebidas de bajas calorías, en tanto que las bebidas calóricas se redujeron en un 10% (en la actualidad un tercio de las gaseosas son no calóricas).

En cuanto a los niños, indican que un reciente análisis de sus consumos entre 1995 a 2007 reveló una caída sustancial en la ingesta de bebidas edulcoradas (cayó a la mitad como porcentaje de energía), sin embargo se dio un crecimiento en términos de energía en el consumo de chocolate, tortas y galletitas, pizzas, snacks, etc.

Para los autores es relevante cuestionar la prioridad de los mensajes sobre salud pública. Es posible que se haya puesto menos énfasis en diseminar el mensaje de reducir el consumo total de energía, y en su lugar se ha puesto como foco principal evitar determinados nutrientes como el azúcar, advirtieron.»

¡LA VIDA ERA MEJOR CON AZUCAR!

Ver link: <https://youtu.be/uYfoyBADhSA>

Santiago Paz Brühl, Tucumán, 15 de Abril de 2019.