

## EDITORIAL

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.

Una de las características de la situación mundial en la actualidad es la globalización, un término que se ha convertido en habitual, aunque sus significados pueden ser muy variados. La globalización ha afectado no sólo a la estructura y composición de las comidas, a las formas de aprovisionamiento y tipo de productos consumidos, a las maneras de conservarlos y cocinarlos, sino a los horarios y frecuencias de las comidas, a los presupuestos invertidos, a las normas de mesa y a los trabajos y valores asociados con las prácticas alimentarias; todo esto constituye un nuevo orden alimentario.

No hay duda de que la industria alimentaria es una actividad que se ha globalizado, a semejanza de las demás ramas industriales. Hoy en día podemos encontrar una gran variedad de alimentos en los centros de alimentación, no sólo por la gran cantidad de marcas, envases, tamaños, formas, sino en lo que se refiere a su procedencia. La *globalización alimentaria*, aunque suene paradójico, reúne integración y diversidad en la elección de los alimentos, de forma que el consumidor encuentra fácilmente productos procedentes de otros países (frutas exóticas, verduras, salsas, especias, etc.), y un conjunto de "nuevos alimentos" que incluyen desde los refrescos a diversos tipos de "snacks", derivados de lácteos, cereales, u otros alimentos no tradicionales.

La noción de *seguridad alimentaria* asociada a la globalización ha ido perdiendo fuerza para dar paso a la exigencia de nuevos referentes en cuanto a la calidad, a la higiene y a la inocuidad de los alimentos. Ha resurgido con fuerza 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 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, grasas saturadas, sacarosa y sodio, entre otros nutrientes. Asociado a estos cambios se está observando un aumento emergente en las enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición, como obesidad, hiperlipidemias, enfermedades cardiovasculares, diabetes, hipertensión arterial, cáncer, osteoporosis, así como de otras enfermedades crónicas no trasmisibles (ECNT). El uso creciente de alimentos comerciales envasados, procesados y de preparación rápida, explica en forma importante el aumento progresivo en el 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 simposios, los panelistas y conferencistas, con calificados antecedentes.

Los esperamos.

**Dr. Ricardo Mario Basile**