



VIDEO • DANZA • PERFORMANCE

SEMILLAS DE VIDA

 **debates**

Alimentación y salud
¿Es seguro lo que comemos?

 **Universidad**
de La Laguna

 **Gobierno de Canarias**
Instituto Canario
de Calidad Agroalimentaria


**ÁREA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y PESCA**

 **METV**
Marco Estratégico de Actuaciones
en Políticas de Igualdad de Género
Tenerife Violeta

 **RevoloteArte**


ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA SEMBRADURA

 **CajaCanarias**
FUNDACIÓN

Coordinado por:

Francisco J. Amador Morera - Coordinador del ciclo ULL-Debates y Director de Secretariado de Responsabilidad Social Universitaria de la Universidad de La Laguna

Estefanía Daswani Borges - Servicio Técnico Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo Insular de Tenerife

Margarita Hernández García - Coordinadora del Programa Ecocomedores Escolares de Canarias y Técnico de Agricultura Ecológica del Servicio de Fomento y Promoción del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria - Gobierno de Canarias

Juan Sánchez García - Asociación para el Desarrollo de la Permacultura

Ana María Torres Mejías - Licenciada en Filosofía. Dramaturga y performer de la Compañía Revolotearte.

La Laguna, 20 de mayo de 2019

DOI: 10.25145/r.ulldebates.2019.01



Creative Commons: Atribución - No Comercial - Compartir Igual. 4.0 Internacional

ÍNDICE

01. INTRODUCCIÓN	2
02. OBJETIVOS	4
03. EL DEBATE	5
Sinopsis	5
Semillas de Vida	7
El proceso participativo previo	7
El debate en profundidad	8
04. CONCLUSIONES	10
05. AGRADECIMIENTOS	11
06. ANEXOS	13
Anexo I.- Grupos Temáticos y preguntas enviadas antes del ULL Debates	13
Anexo II.- Preguntas elaboradas y enviadas por el público durante el ULL Debates	39
Anexo III.- Sobre los ponentes	45
Anexo IV.- Video, notas de prensa y fotografías	49

01 INTRODUCCIÓN

“Los alimentos son la palanca más potente para optimizar la salud humana y la sostenibilidad ambiental en la Tierra” (Comisión EAT-Lancet, 2019).

Las dietas poco saludables representan actualmente un mayor riesgo para la morbilidad y la mortalidad que la suma de las prácticas sexuales sin protección, el alcohol, las drogas y el tabaco. Por otra parte, cada vez son más las voces que alertan sobre los problemas para la salud que ocasiona el uso de pesticidas en la producción agrícola. A estas preocupaciones hay que añadir el impacto ambiental de la producción de alimentos que amenaza la estabilidad climática y la resiliencia del ecosistema y constituye el mayor impulsor de degradación medioambiental y transgresión de los límites planetarios. En conjunto, el resultado es grave y se necesita urgentemente una transformación radical del sistema alimentario global.

Para abordar estos temas de enorme relevancia el pasado 2 de mayo tuvo lugar la decimonovena edición de ULL-Debates, un ciclo de actividades organizadas por la Universidad de La Laguna desde el año 2015 en las que se invita a la sociedad a participar en un foro abierto de debate, diálogo y reflexión en el espacio que brinda

su Teatro Paraninfo con el fin de promover un modelo de desarrollo más sostenible y solidario, que favorezca la integración social, la participación ciudadana, la justicia económica y la paz. **“Alimentación y Salud: ¿es seguro lo que comemos?”** fue el título elegido en esta ocasión para este acto organizado conjuntamente con el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias con el que se perseguía crear un espacio de diálogo que permitiese buscar sinergias y encontrar soluciones que ayuden a promover un sistema alimentario y unas dietas más saludables y sostenibles desde el punto de vista económico, ambiental y social de acuerdo con los objetivos establecidos en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

El debate estuvo precedido por el estreno de **“Semillas de Vida”**, una creación coral dirigida por el colectivo RevoloteArte que aborda, a través del **video documental y la danza**, la importancia del papel de los pequeños agricultores y agricultoras tanto para la sostenibilidad del planeta como para la salud de quienes lo habitamos.



A continuación tuvo lugar un coloquio moderado por **Juan Sánchez “Nany”** (Doctor en Economía y miembro de la Asociación para el Desarrollo de la Permacultura) en el que participaron:

- **Arturo Hardisson** (Doctor en Farmacia y Catedrático de Toxicología de la Universidad de La Laguna)
- **Nicolás Olea** (Doctor en Medicina, Catedrático de Radiología y Medicina Física de la Universidad de Granada y Médico el Hospital Universitario S. Cecilio)
- **María Dolores Raigón** (Doctora en Ingeniería Agrónoma y Catedrática de Química Agrícola en la Universidad Politécnica de Valencia)
- **Catalina Santana** (Licenciada en Medicina y Cirugía y Coordinadora del Programa de Alimentación, Actividad física y Prevención de la obesidad de la Dirección General de Salud Pública del Servicio Canario de la Salud)

En el acto estuvieron presentes más de cuatrocientas personas, entre las cuales había un relevante grupo vinculado al **sistema alimentario de Canarias** que había colaborado previamente con el debate enviando sus preguntas al panel de ponentes en un proceso participativo que se describe en detalle más abajo. Esas personas conformaron la fila 0.

Como resultado del mencionado proceso participativo y de lo acontecido el propio día del ULL Debates, se publica este co-creado **Documento de Trabajo**.



02 OBJETIVOS

Entre otros objetivos, con el ciclo ULL Debates se persigue ***influir en la agenda científica*** estimulando la investigación en temas críticos que preocupan a la ciudadanía, aumentando así el impacto social de la misma y la transferencia de conocimiento; servir de estímulo para la incorporación y el ***diseño de nuevas políticas*** en las agendas de desarrollo municipales, insulares y regional; invitar a los ciudadanos a ***reflexionar sobre sus hábitos*** y sobre la influencia de sus decisiones en el desarrollo de la comunidad e invitar a los ***medios de comunicación*** a reflexionar sobre la pertinencia de abordar determinadas temáticas críticas para lograr un desarrollo sostenible.

Precisamente, este *Documento de Trabajo* tiene como objetivo genérico servir de repositorio de temas de investigación académica y de retos a ser abordados por las administraciones públicas implicadas y el público en general a partir del proceso llevado a cabo en el *ULL Debates* “Alimentación y salud ¿Es seguro lo que comemos?” del 2 de mayo de 2019. Específicamente el documento pretende:

- ***Servir de repositorio para elaborar una agenda de investigación orientada a y con la comunidad*** donde los centros públicos de investigación y las universidades aporten soluciones a las necesidades y demandas de la sociedad civil, constituyendo un programa diferenciado respecto a los programas de transferencia tecnológica para la industria y la empresa, más en la línea de los proyectos de investigación colaborativos comunidad-universidad/centros de investigación para el desarrollo sostenible a partir de ejercicios de co-creación como el proporcionado por el mencionado *ULL Debates*. Se trata de un documento que servirá de inspiración para futuros proyectos de investigación interdisciplinares y cuyos objetivos pueden identificarse a partir de la sistematización de las preguntas recibidas del público antes y durante el acto que figuran en la sección de Anexos de este Documento de Trabajo.
- ***Identificar retos a ser abordados desde las diferentes áreas de la administración pública*** implicadas en la problemática de la alimentación, salud y seguridad alimentaria: salud pública, agricultura, medio ambiente, educación, participación ciudadana,...

03 EL DEBATE

Sinopsis

“La forma de enriquecer el coloquio lo veo situándolo en un contexto amplio que nos indique de dónde venimos (como especie humana insertada y en simbiosis con la biosfera, con ejemplos de los sistemas agrarios tradicionales), a dónde hemos ido a parar (escindiendo especie humana, naturaleza, nutrición...) y qué podemos hacer (la conciencia de estos divorcios es el primer paso para paliarlos y buscar nuevas simbiosis de la especie humana en la biosfera y en la Tierra)” [Contribución de José Manuel Naredo al enfoque del ULL Debates Alimentación y Salud: ¿es seguro lo que comemos?]

Hay que educar a niños y padres desde la escuela sobre dietas saludables y alimentos sin tóxicos. Con estas palabras cerraba su intervención en el ULL Debates **Catalina Santana**, pediatra y técnica del Servicio de Promoción de la Salud de la Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Canarias.

Arturo Hardisson, doctor en Farmacia y catedrático de Toxicología de la Universidad de La Laguna (ULL), continuaba poniendo el acento en la “d” de divulgación de la fórmula I+D+i+d (Investigación + Desarrollo + innovación + divulgación). Su objetivo es contribuir desde el punto de vista de la universidad con esa divulgación estableciendo conexiones con las administraciones públicas a través del conocimiento y la legislación, y con la empresa e industria alimentaria, a la que no hay que estigmatizar

sino con la que hay que colaborar dándoles pistas de por dónde pueden estar equivocadas. El doctor Hardisson añadía, por otro lado, que en el Boletín Oficial de Canarias acaba de salir publicado un nuevo título de la ULL sobre Nutrición Humana y Dietética. “Es el resultado a nivel didáctico de una larga tradición interdisciplinar en la investigación con los grupos de alimentos de la ULL: Medicina Preventiva y Salud Pública, Nutrición y Bromatología, Tecnología de los Alimentos, Toxicología, Ingeniería Química - más de 20 áreas de conocimiento que abordan a nivel didáctico los alimentos, la nutrición y la seguridad de los alimentos”, concluía.

M^a Dolores Raigón, doctora en Ingeniería Agrónoma y catedrática de Química Agrícola de la Universidad Politécnica de Valencia, intervenía a continuación. Mostraba lo gratificante que ha sido la experiencia del debate por haber comprobado a través del inventario de preguntas elaboradas antes y durante el mismo el interés ciudadano en un tema tan importante como la alimentación y la salud. De esas preguntas, apuntaba, se desprende la necesidad de dar respuesta al sistema de producción y alimentación imperante. Todo lo que surja de este debate hay que mostrárselo a los tomadores de decisión, al poder. Hay que decirles que se necesitan nuevas políticas para dar respuesta a lo que está solicitando la sociedad. Una buena muestra de ello es el documento de trabajo que surja del debate. Además, un indicador de esta necesidad de cambio se está viendo en el consumo, añadió. En España se está produciendo un gran crecimiento del consumo de productos ecológicos - España está en el grupo de

los 10 países más consumidores. Eso responde a las ganas de querer cambiar, pero el cambio debe de llegar, insiste, desde las políticas; no obstante mientras éstas no llegan sigamos apostando por reorientar el consumo, sigamos trabajando con esa fuerza, apuntó.

Nicolás Olea, doctor en Medicina, catedrático de Radiología y Medicina Física de la Universidad de Granada y médico del Hospital Universitario S. Cecilio continua en cuarto lugar agradeciéndole a Ana Torres y a la obra recién estrenada «Semillas de vida» el momento mágico vivido. Termina su intervención con algo de lo que se ha hablado en varias ocasiones durante el acto: el principio de precaución. Un principio que desde 2007, por mandato del Parlamento Europeo, debe regir en todas las políticas públicas de la Unión Europea. El doctor Olea nos recuerda los cuatro criterios que informan al principio de precaución: el primero es que hay que abstenerse ante la duda, si no estás seguro de algo no lo hagas; el segundo, es la persona que introduce un producto en el mercado la que tiene que demostrar su inocuidad, no la persona que lo sufre la que tiene que demostrar el daño; el tercero, cualquier persona que proponga algo tiene que presentar una alternativa, o incluso no hacer nada; y, por último, el cuarto criterio tiene que ver con la razón por la que estamos hoy aquí: es el público el que decide.

El acto lo finaliza el moderador, **Juan Sánchez, Nany**, doctor en Economía y miembro de la Asociación para el Desarrollo de la Permacultura. Trae a colación cuatro informes internacionales para mostrar que ya no hay justificación para la no acción: hay que apostar por la agroecología a la hora de abordar la alimentación y la salud. Para el moderador los diagnósticos en esa apuesta son apabullantes: El IAASTD -International Assessment of Agricultural Knowledge, Science and Technology for Development (2008); “La agroecología y el derecho a la alimentación”, informe del entonces Relator de las Naciones Unidas sobre el Derecho a la Alimentación, Oliver de Schutter (2010); “Wake up before it is too late”, de la UNCTAD (2013); y, por último, el **informe de la sindemia global**, publicado por la revista médica *The Lancet* hace unos meses (2019). Animó a que el sector de Agricultura Ecológica recién constituido como plataforma a nivel de Canarias, una buena muestra de cuyo sector estaba presente en la sala, demande a los institutos de investigación y a las universidades canarias estudios comparativos sobre el sector agroalimentario canario. Termina su intervención invitando a que entre todos lográramos que el debate no terminase allí -para ello se dispondrá del **video del debate** y de un documento de trabajo con toda la información generada antes y durante el debate-, y recomendó la lectura de dos libros inspiradores que revisan los resultados de la investigación científica que ha proliferado hasta la primera década de este siglo y que, sin embargo, no se han utilizado para revisar los protocolos de seguridad alimentaria por parte de las

agencias europeas responsables: “Nuestro veneno cotidiano. La responsabilidad de la industria química en la epidemia de las enfermedades crónicas” (2011) y “Las cosechas del futuro. Cómo la agroecología puede alimentar al mundo” (2012), de la periodista de investigación Marie-Monique Robin.

Estos primeros párrafos son el resumen final de un acto que recoge, a modo de conclusiones abiertas, la respuesta del panel de ponentes a la siguiente pregunta: ¿qué propondrían para asegurar que el debate continúe en formato de espacios de diálogo, políticas públicas, investigación, formación,..., en función de vuestra experiencia, de la información generada con las preguntas formuladas antes y durante el debate, y con la información del acto en sí, donde una pieza clave fue «**Semillas de vida**»?

La respuesta del público fue la más numerosa de todas las ediciones del programa *ULL Debates*, asistiendo al acto más de 400 personas de muy diversos ámbitos, desde agricultores y agricultoras, hasta especialistas en medicina y nutrición, investigadores, docentes, estudiantes y público en general.



Semillas de Vida

El arte como instrumento de divulgación científica y para reivindicar la necesidad de un cambio urgente en la regulación de la seguridad alimentaria.

El debate estuvo precedido por el estreno de “**Semillas de Vida**”, una creación artística que aborda, a través del video documental y la danza, la importancia del papel de los pequeños agricultores y agricultoras tanto para la sostenibilidad del planeta como para la salud de quienes lo habitamos. Lógicamente, una forma de hacerlo es a partir del material audiovisual que se genere (el video del evento está disponible en el [CanalULL](#) de la Universidad de La Laguna) y de la representación de la obra “Semillas de Vida” en otros auditorios.

Semillas de Vida es una obra coral dirigida por el colectivo *RevoloteArte* que conjuga la investigación y el lenguaje artístico contemporáneo para poner la vida en el centro, defendiendo la dignidad de quienes ejercen la profesión de producir alimentos, al tiempo que muestra una evidencia escasamente conocida: los efectos sobre la salud derivados de la exposición y el consumo de productos químicos en los cuerpos más vulnerables, los cuerpos de las mujeres.

En la obra, que ha contado con la colaboración del Cabildo de Tenerife a través del proyecto Mujeres Rurales de Tenerife y el Marco Estratégico de Políticas de Igualdad Tenerife Violeta, se presenta un video documental donde se recogen los testimonios de personas que representan a distintos colectivos relacionados con la práctica de una agricultura sostenible y racional, además de las voces de investigadores que han encontrado efectos muy perjudiciales en la salud derivados del manejo de productos químicos en la agricultura convencional. Simultáneamente, y de manera original, se ejecuta una *performance* en el escenario en la que Ana Torres cuenta la historia en la que se sustenta la obra a través de la danza y con la complicidad de un avatar.

El proceso participativo previo

Un debate diferente, co-creado con la ciudadanía y con el objetivo de trascender e influir en la agenda política y de investigación académica.

Una vez concluida la puesta en escena de *Semillas de Vida*, tuvo lugar el debate moderado por Juan Sánchez “Nany”, un debate que de manera colectiva tenía por objetivo contribuir en la germinación de semillas de vida. Nany dedicó unos minutos a explicar las novedades acontecidas en la organización de este debate y cuál sería la dinámica para poder hacer llegar preguntas por parte del público asistente, una metodología que contó desde un principio con el apoyo del equipo organizador.

Transmitió al público que la idea central fue que el debate comenzara desde antes del acto -de hecho empezó una semana antes-, y que éste no terminase al finalizar el mismo. La intención es que sea un debate permanentemente abierto. ¿Cómo lograrlo?, se preguntaba. Lógicamente una forma de hacerlo es con el material audiovisual que se genere (los *ULL Debates* se filman y se cuelgan en la web de la Universidad) y con la representación de «Semillas de vida» en otros auditorios. Nany explicó, además, que en este *ULL Debates* se había planteado un objetivo más ambicioso que de costumbre: elaborar un documento de trabajo que pudiese servir como repositorio de temas de investigación académica y de retos a ser abordados por las administraciones públicas implicadas y el público en general que estaría disponible en las web de las instituciones organizadoras. En resumen, que el deseado espacio de diálogo que pudiese surgir del acto contase desde el principio con material generado de manera co-creada con la ciudadanía.

Para ello se contactaron 164 personas de ámbitos y lugares diversos relacionados con la temática del debate y se les invitó a hacer llegar a la organización sus preguntas para los ponentes. En un plazo de cinco días respondieron 77 personas con 277 preguntas que fueron organizadas y filtradas de acuerdo a su temática (seguridad alimentaria; cultura de la salud, formación y medios de comunicación; política alimentación y regulación; agenda de investigación orientada a y con la comunidad y los impactos de los estudios científicos en la política; agroecología versus biotecnología alimentaria), y se trasladaron a los ponentes con antelación, para que éstos pudieran orientar sus presentaciones. Igualmente se envió al panel de ponentes el mencionado video artístico “Semillas de vida”, para que tomaran en cuenta las reflexiones en él se expresan y pudieran también sentirse inspirados por los elementos artísticos que contiene. De esta manera la participación de la ciudadanía en la organización del debate estaba garantizada desde antes de su inicio, haciendo del debate un espacio co-creado.

El debate en profundidad

El primero en intervenir en el debate fue Arturo Hardisson, quien recordó que el grupo de investigación en toxicología de los alimentos al que pertenece ha evaluado el riesgo de la presencia de sustancias químicas en los alimentos a lo largo de los últimos 40 años. Desde su experiencia lo importante es minimizar la exposición a los mismos, controlando la contaminación del ambiente, usando cada vez menos productos fitoquímicos y controlando el uso de estos productos que hace la industria agroalimentaria. **Hardisson remarcó la importancia de reducir la ingesta global de contaminantes.** “Hemos de volver a alimentarnos de cuchara, utilizar alimentos frescos y cocinarlos nosotros mismos”, resaltó, añadiendo la importancia de nuestra forma de comer: “si nosotros variamos la dieta compensamos la ingesta de contaminantes”.

A continuación tocó el turno a Nicolás Olea, quien señaló que ha mejorado mucho la salud, pero no ha mejorado la enfermedad, aportando un sinnúmero de estadísticas que retratan la situación en España. Un 52% de adultos con sobrepeso (el 26% en el caso de los niños); un 43% de adultos diabéticos, la tasa de fecundidad más baja de Europa, en una parte importante explicada por problemas de fertilidad; el cáncer de mama se diagnostica en más de 27.000 mujeres y fallecen 6.500, aumentando a una tasa de más del 2,7 % anual. El código postal acierta más que el código genético cuando hablamos de enfermedades, aseveró, y la alimentación es uno de los factores más importantes a la hora de explicarlas; particularmente lo que comemos y cómo comemos. El doctor Olea añadió que es necesario y urgente revisar a la baja los Límites máximos de residuos (LMR) y considerar el efecto cóctel (efecto combinado de los diferentes residuos que puede portar un alimento). Concluyó su intervención inicial con una recomendación: **“come de todo, poco; come ecológico, porque hay alguien que se ha preocupado por emplear menos tóxicos; come de temporada; come de proximidad y, sobre todo, paga el precio justo por la comida”.**

Catalina Santana sucedió a Olea y comenzó por afirmar que si por seguridad alimentaria se hace referencia a la contaminación química o biológica, estamos en el momento de la historia donde son más seguros nuestros alimentos puesto que están sometidos a controles exhaustivos de seguridad. Los controles de seguridad alimentaria son muy frecuentes y se paralizan preventivamente lotes de productos a la mínima señal de que podría haber un problema, señaló. Ello se debe a que han mejorado los procedimientos oficiales de vigilancia y protección oficial que permiten

detectar tóxicos o bacterias que antes no se hubiesen detectado. Igualmente, añadió, se controla la calidad de las aguas para garantizar que se pueden consumir con normalidad.

También señaló Santana que la normativa europea es muy férrea y se hacen auditorías sancionando a los países que no la cumplen. “Nuestros alimentos cumplen la normativa europea de tóxicos y contaminación biológica. El último informe de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria de 2018 indica que el 96% de los alimentos analizados están por debajo de los límites autorizados de tóxicos, mientras que el 50% no tiene residuos cuantificables; otra cosa es que nos parezcan bien o no los límites que se imponen”, argumentó.

Si por seguridad alimentaria hacemos referencia a si nuestros alimentos son sanos o no, parece que los altos índices de prevalencia indican que no lo son, continuó argumentando Santana. No obstante, remarcó, **“hay que hablar no solo de la calidad de los alimentos, sino también de la calidad de las dietas”.** Las enfermedades, como la obesidad, tienen un componente social y los hábitos alimentarios involucran a otros ámbitos como la educación, la industria, el deporte, comercio, hacienda y están condicionados por políticas locales, pero también nacionales e internacionales.

Catalina Santana también explicó que desde la Dirección General de Salud Pública se colabora con la Consejería de Educación en la inspección de los comedores escolares, y éstos se revisan desde el punto de vista de la seguridad alimentaria y también con respecto a la calidad de los alimentos. “Se aprende a comer en casa”, “los niños no van a aprender a comer bien en el comedor escolar si no comen bien en casa”, resaltó. Hay múltiples factores que explican la mala alimentación y desde el ámbito de Salud Pública se lleva trabajando más de 20 años instruyendo a los padres y madres mediante programas de formación. “En estos momentos se está trabajando en regular los productos que se ofrecen en las cafeterías y máquinas expendedoras de los centros docentes de infantil y primaria”, añadió. **“Se supone que son los científicos quienes deben transmitir información a la población, pero cada vez tenemos menos prestigio”**, también resaltó, poniendo como ejemplo el caso de las vacunas y los colectivos de padres que abogan por no vacunar a sus hijos.

La última en intervenir fue Dolores Raigón. La profesora Raigón hizo un breve recorrido histórico para explicar que como respuesta a la época de postguerra entramos en un escenario donde para lograr que toda la población pudiera estar alimentada se premiaba la producción agraria en un modelo donde valía todo, llevándonos a contemplar situaciones como las vividas en el caso de las vacas locas. Ese modelo es inviable dado los recursos que consume en un mundo con recursos finitos y es

necesario cambiar el modelo productivo, pero además también cambiar el sistema de distribución y consumo de alimentos, aseveró.

En su discurso destacaron frases como las siguientes: “es ilógico consumir alimentos kilométricos por el elevado consumo de energía implicado, de la misma manera que es ilógico asumir la factura ambiental de la producción y distribución de alimentos”, o esta otra “es necesaria la transición a un modelo agroecológico, una agricultura que no necesite el apellido ‘ecológico’, sino que sea una agricultura sostenible y racional.”

Raigón reconoció que hemos avanzado mucho en investigación relacionada con los cultivos ecológicos, pero que se necesita más investigación que permita dar respuestas a la sociedad y a los productores. “**No podemos seguir con un modelo de prueba y error, no tenemos políticas de investigación en agricultura ecológica ni en otros ámbitos vinculados a la producción agraria sostenible**”, insistió la profesora.

Otros argumentos que aportó al debate apuntaban a que “no es cierto que la agricultura ecológica sea menos productiva, eso solo ocurre en determinados cultivos” o a que “... a nivel de vitaminas y de antioxidantes, la producción ecológica nos lleva a unos alimentos mucho más equilibrados en estas sustancias”. Y terminó añadiendo que “**la agricultura ecológica es la única que hoy por hoy nos permite garantizar el principio de precaución**”.

El público asistente trasladó infinidad de preguntas, concretamente 48, relacionadas con ámbitos muy diversos, desde el uso de transgénicos, la influencia de los envases, el uso de feromonas, el impacto en la generación de enfermedades del sistema nervioso, hasta la relación entre el poder de las industrias transnacionales y la falta de objetividad de las agencias nacionales e internacionales que son las que establecen los límites máximos permitidos.

Los ponentes alertaron de varios retos que presenta el futuro relacionado con la seguridad alimentaria. Se habló de la proliferación de nuevos elementos químicos que son tardíamente detectados o incluidos en el listado de sustancias permitidas, la necesidad de aplicar el principio de precaución, el “efecto cóctel” debido al efecto de la combinación de sustancias químicas presentes en los alimentos, de los disruptores endocrinos y de la mayor influencia de estas sustancias en la salud de las mujeres debido a su mayor índice de grasa corporal. “En edades inferiores a 50 años **la mujer se lleva la palma en el caso del cáncer: más cáncer, mayor mortalidad y mayor incidencia**”, resaltó el profesor Olea.

Otro de los temas que se reconocieron es el **déficit en los planes de estudios** de los distintos niveles educativos y, en particular, en el nivel universitario en cuanto a la inclusión de formación en estos aspectos relacionados con la nutrición y la seguridad alimentaria, especialmente en el caso de los estudios de medicina, y la necesidad urgente de su inclusión.

Se abordó también la elección de los modelos de dieta, como la dietas veganas o vegetarianas. Raigón abogó por reducir la presencia en las dietas de la proteína de origen animal, pero además añadiendo que la carne consumida debe ser de calidad. También resaltó el enorme coste social del desperdicio alimentario y la necesidad de un consumo más responsable.

Olea, por último, aludió a una de las conclusiones más importante obtenidas en el ámbito de cardiología y señalada recientemente por Valentín Fuster: la única manera de disminuir el riesgo cardiovascular en un país es **enseñar hábitos de alimentación saludables a los 7 años en la escuela**. Por otra parte, también enfatizó que la exposición química de los productos que comemos no solo depende de los productores, sino también **de quienes lo envasan y distribuyen, y quienes lo cocinan**. Los envases son responsables de la presencia de sustancias químicas perjudiciales, así como el uso de sartenes con productos antiadherentes no inocuos, por ejemplo.

El debate terminó con las reflexiones finales del panel de ponentes y el moderador que se han recogido más arriba, en el apartado de sinopsis del debate. En los Anexos que siguen más abajo figuran las Tablas con las preguntas recibidas antes y durante el debate asociadas a los grupos temáticos finalmente identificados, un breve curriculum de los ponentes invitados al debate, así como enlaces al video del debate y a las notas de prensa publicadas.

04 CONCLUSIONES

Ante usted tiene un documento co-creado con la ciudadanía aprovechando el panel de ponentes del ULL Debates “Alimentación y salud: ¿es seguro lo que comemos?”. Por favor piense por un momento en su potencial. ¿Por qué no lo comparte con personas de su ámbito de influencia (trabajo, familia, amistades, asociaciones,...), y a modo de agenda de investigación identifique, por ejemplo, el bloque de preguntas de mayor interés para su grupo? ¿Por qué no se animan a diseñar diferentes hojas de rutas para adentrarse en un ejercicio de ciencia ciudadana, aquella que involucra al público general en actividades científicas y fomenta la contribución activa de la ciudadanía a la investigación a través de su esfuerzo intelectual, su conocimiento general, o sus herramientas y recursos, con preguntas como las que figuran a continuación en los Anexos (véase el *Libro verde de la ciencia ciudadana*, elaborado en el marco del proyecto europeo Socientize).

Finalizamos las Conclusiones citando a uno de los exponentes más destacados del movimiento de Investigación orientada a y con la comunidad, Bud Hall¹. Este autor plantea que “un cambio modesto en la mirada institucional, junto con un conjunto de estructuras de colaboración imaginativas, podrían tener un impacto muy visible en

1. Hall, Budd L. (2009). *The Funding and Development of Community-University Research Partnerships in Canada*. Ottawa: SSHRC.

problemáticas sociales de hoy, como la gente sin techo, **los problemas alimentarios o la salud**² y la educación de los pueblos aborígenes” (pág. 39). Además, “en el caso de las comunidades que cuentan con instituciones de educación superior, los recursos colectivos de estas universidades y centros de formación (estudiantes, personal académico, instalaciones, fondos para la investigación, capacidad investigadora y recursos didácticos) constituyen el activo más rico, accesible e infrautilizado para hacer realidad la aspiración de cambio social y sostenibilidad” (pág. 13). Entendemos que este *ULL Debates* puede perfectamente ser identificado con una estructura de colaboración imaginativa.

2. Negrilla destacada por los coordinadores de este documento de trabajo.

05 AGRADECIMIENTOS

En primer lugar el equipo organizador transmitió por correo al panel de ponentes su sincero y enorme agradecimiento por su colaboración, con el deseo de continuar tejiendo redes, como las que se generaron en el *ULL Debates*. Sin duda ha sido un privilegio contar con el panel de ponentes en la preparación y celebración de la jornada y un regalo para todos compartir el éxito de asistencia, más de 400 personas, que seguro revierte en un mejor conocimiento y, por tanto, de toma de decisiones más responsables en los aspectos que tienen que ver con la producción, distribución y consumo de alimentos -ecológicos, locales, fresco, de temporada.

En segundo lugar, y como adelantó el moderador al inicio del debate, el equipo organizador quiere agradecer a las personas que de manera individual o en grupo, desde ámbitos y lugares diferentes (Canarias, península y resto del mundo), muchas presentes en la Fila 0 del Paraninfo, enviaron las preguntas antes del *ULL Debates*, su determinante contribución. Sigue la relación de sus nombres por orden alfabético del apellido:

Mercedes Abdola, Jesús Alonso, Mariano Alonso, Teresa Álvarez, Francisco Amador, Néstor Benítez, Esteban Betancor, José María Blanco, Santiago Cantalapiedra, Cecilia Capelli, Isabel Coderch, Vicente Corrales, Tomasa Correa, Estefanía Daswani, Alberto de Armas, José Vicente de Lucio, Mónica di Donato, Cristina Díez, Fanny Díez, Irène

Dupuis, Garbiñe Elizaincin, Manuel Espiñeira, José María Fernández-Palacios, Pilar Galindo, Alberto García, Ayoze García, Patricia García, Luis González, Cecilia Güemes, María José Guerra, Romina Hermida, Mayte Henríquez, Margarita Hernández, Mercedes Hernández, Verónica Hernández-Jiménez, Elena Hernando, Mónica Herrera, Idoia Jalón, Aruna Lakhwani, Francisco Ledesma, Javier López-Cepero, Concepción Lozano, Benito Maceira, María Manera, Raquel Marín, Víctor Marrero, Víctor O. Martín, Dácil Mazuelas, Nely Melián, Pilar Méndez, Jordi Menéndez, Giulia Micai, María Eugenia Monzón, José Manuel Naredo, Andrés Núñez, David Padilla, Eva Pagnussatt, Reinaldo Palmero, José Pascual, Antonio Perdomo, Octavio Pérez, Manolo Redondo, Javier Reyes, Ascensión Robayna, Diego Rodríguez, Loli Rodríguez, Mercedes Rodríguez, Rosi Rodríguez, Víctor Rodríguez, María Elena Sánchez, María Isabel Sánchez, Ignacio Sicilia, Rosa Gloria Suárez, Santiago Tabares, Pedro Tenoury, Ricardo Torres, Pablo Vázquez.

El equipo organizador quiere igualmente agradecer a las personas que durante el acto elaboraron y enviaron sus preguntas su contribución. Sigue la relación de sus nombres por el orden alfabético del apellido: María Afonso, Juan Agulló, José Juan Alemán, Carlos Benítez, Zuleika Briceño, Menchu Cabeza, Jonatán Díaz, Anca Dudau, María Expósito, Marina García, Elizabeth Gil, Andrea González, Clemente González,

Felipe González, Adrián Hernández, Coromoto León, Cristo A. Marrero, Ariadna C. Martín, Christian Oillic, Sabia Oillic, Laureen Pérez, Jessica Portillo, Candelaria Rodama, Olga Rodríguez, Marion Sélighini, Alexandra Smith, Francisco M. Yanes. En la relación de agradecimientos hay que añadir las cinco personas que se identificaron sólo por sus nombres propios (Damián, Federico, Félix, Leila, Natalia), una por sus iniciales (DCHV) y cuatro que no se identificaron.

Finalmente, la organización desea agradecer la colaboración de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, el Cabildo de Tenerife a través del proyecto Mujeres Rurales de Tenerife y el Marco Estratégico de Políticas de Igualdad Tenerife Violeta, la Asociación para el Desarrollo de la Permacultura y la Fundación Cajacanarias.



06 ANEXOS

Anexo 1.

Grupos Temáticos y Tabla de preguntas enviadas antes del ULL Debates

Grupos Temáticos:

- A:** seguridad alimentaria
- B:** cultura de la salud, hábitos alimenticios, formación y medios de comunicación
- C:** política agroalimentaria y regulación
- D:** agenda de investigación orientada a y con la comunidad y el impacto de los estudios científicos en la política
- E:** agroecología versus biotecnología alimentaria
- F:** alimentación, salud y género
- G:** costes económicos y sociales, precios y fiscalidad de las agriculturas y alimentaciones varias
- H:** trazabilidad, certificación y etiquetado
- I:** alimentación, ganadería y medio ambiente

En la Fase Pre-debate el equipo organizador identificó los cinco primeros Grupos Temáticos, grupos en los que iban ubicando las preguntas que se iban recibiendo. Una vez terminado el debate y con más tiempo para profundizar en la tabla, con las mismas preguntas el número de grupos se amplió a nueve. Dentro de cada grupo se asociaron las preguntas por similitud de temáticas. Por otro lado, una misma pregunta puede estar asociada a más de un grupo. Los títulos de los Grupos Temáticos y la asociación de preguntas fueron elaboradas *ad hoc* por los organizadores. Por lo tanto la Tabla está abierta a que cualquier persona y/o colectivo establezca sus propias asociaciones. La intención de esta tabla es, insistimos, convertirlo en un **INVENTARIO DE PREOCUPACIONES EN CLAVE DE PREGUNTAS** que como hemos señalado anteriormente pueda servir a modo de repositorio de temas de investigación académica y/o de retos a ser abordados por las administraciones públicas implicadas y por el público en general.

Preguntas enviadas antes del Debate en clave de co-participación, asociadas por Grupos Temáticos.

Cada pregunta contiene el código de identificación de la persona que hace la pregunta, y el número de la pregunta

A. Seguridad

1. Dada la evidencia clamorosa de que, en términos globales, la población come de pena, no creen que la pregunta incluida en el título debería ser **¿Por qué no es seguro lo que comemos?**, en lugar de ¿Es seguro lo que comemos? [37.1]
2. Otra cuestión que sugerimos plantear en el debate es el uso del concepto de seguridad en alimentación. Más allá de la inocuidad de ciertas prácticas agroalimentarias la seguridad (de acuerdo con FAO) implica atender a las consecuencias de los distintos modelos de producción de alimentos para el medio ambiente y para otras personas (especialmente los desfavorecidos). Relacionada con el anterior está la diversificación de la oferta agroalimentaria. Se ha generado un debate en ciertos círculos entre la agricultura ecológica (certificada) y la agroecología habitualmente ajena a los mecanismos de garantía de calidad pero atenta a las consecuencias ambientales y sociales de la producción de alimentos (crítica a los alimentos kilométricos, atenta a la biodiversidad...). El panorama se hace más complejo con la diversificación de etiquetas de agricultura sostenible, de proximidad, de pequeños productores. **¿Cuáles son las recomendaciones para empoderar quienes quieren comer seguro?** [62.2]
3. Desde el principio de precaución, ¿considera usted que las Agencias de Seguridad Alimentaria deberían ser más restrictivas respecto a los niveles de toxicidad tolerada en humanos? ¿Qué niveles de toxicidad, considera usted como experto, que deberían ser consensuados como peligrosos para la salud en la alimentación? [47.1]
4. ¿Considera que los niveles de toxicidad tolerada en los alimentos por la AECOSAN [Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición] y la EFSA [Autoridad

Europea de Seguridad Alimentaria] en la actualidad, según sus investigaciones, son seguros para la población? ¿Existen estudios diferenciales de toxicidad entre sexos que confirmen una mayor vulnerabilidad femenina de acumulación biotóxica? [47.3]

5. ¿Creen que la UE está haciendo lo suficiente y lo suficientemente rápido para evaluar la toxicidad de las mezclas de sustancias químicas? [10.1]
6. El concepto de “dosis segura” de pesticidas, por ejemplo, incorporados en alimentos. ¿Cuáles son las tendencias en este sentido: mantenerlas, reducir las o eliminarlas incluso? [42.1]
7. ¿Existen estudios y protocolos de seguridad y prevención sobre el llamado “efecto coctel” de químicos en los alimentos? [47.4]
8. El Parlamento europeo acaba de votar una resolución dirigida a la Comisión europea para que mejore la legislación sobre los disruptores endocrinos, para que se estudien, entre otras cosas, los efectos acumulativos y el efecto *cocktail*. ¿Cree que las instituciones europeas van a empezar a enfocar las cosas de forma más precavida con la salud de los ciudadanos, o que al contrario, los intereses en juego impedirán llegar a ello, como pasa con otras muchas sustancias tóxicas? <https://www.actu-environnement.com/ae/news/Parlement-europeen-resolution-perturbateurs-endocriniens-33337.php4> [23.1]
9. ¿Garantizan los Límites Máximos de residuos (LMRs) de fitosanitarios que los alimentos son sanos? [14.1]
10. ¿El parámetro LMR protege bien la salud de los consumidores? Teniendo en cuenta que utilizamos alimentos diversos, a lo largo de un mismo día, para elaborar los platos que consumimos. [57.2]
11. La Unión Europea limita el contenido de metales pesados de los alimentos por encima del límite máximo de residuos. Pero estos LMR, además de estar calculados sin tener en cuenta los efectos combinados entre distintos tóxicos, no discriminan

entre poblaciones más sensibles como pueden ser la población infantil. En nuestro trabajo con las escuelas infantiles nos encontramos que aunque esté dentro de lo legal, no parece razonable considerar “seguro” un pescado cuyo nivel de metales pesados están en el LMR. Sin embargo, la respuesta que encontramos desde Sanidad es que cumple la normativa. ¿Cuál sería su recomendación como profesional para la población en general y, en particular, para la ingesta de niños y niñas de 1 a 5 años? [48.1]

12. En nuestra localidad de María Juana, Santa Fe, Argentina, según datos revelados por la Universidad Nacional de Rosario, existe una diferencia sustancial de enfermedades endocrinas y tumorales, respecto a ciudades no agropecuarias. ¿Es posible que este incremento se deba al uso excesivo de agrotóxicos en la región? [26.7]

13. ¿Es posible que la exposición de los niños a los agrotóxicos sea más perjudicial para ellos que para los adultos? ¿Por qué? [60.1]

14. Premisa: Según el informe de la Autoridad Europea de la Seguridad Alimentaria (EFSA) de 2016, sobre residuos plaguicidas en alimentos, el 50,7% de las muestras analizadas estaban libres de residuos cuantificables, el 45,5% contenían residuos cuantificables que no excedían los niveles máximos permitidos y la evaluación de riesgo dietético concluyó que las posibilidades de que los ciudadanos europeos se expusieran a residuos de pesticidas eran bajas. Por otra parte, el informe de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) de 2017 se encontraron plaguicidas en el 39,15% de las muestras de frutas y hortalizas, pero sólo un 4,2% (66/1491) tenían residuos por encima de los Límites Máximos de Residuos (LMR). No obstante, esto puede ser muy variable, así en 2018 se publica por “Ecologistas en acción” un informe titulado: “Directo a tus hormonas: Guía de alimentos disruptores”, donde presentan el número de sustancias disruptoras y con plaguicidas en productos tan consumidos como: tomates, peras, naranjas, manzanas, plátanos, fresas, entre otros. Parece que existen datos opuestos. ¿Cree que la última normativa de 2018, Reglamento de la Comisión Europea 2018/605, va en consonancia con la protección de la salud de los consumidores, respecto al efecto que tienen los disruptores endocrinos y los plaguicidas? O por el contrario, ¿La Comisión establece un nivel de prueba elevado para identificar una sustancia como disruptora endocrina, que muy pocas sustancias activas serían prohibidas? [57.1]

15. El Proyecto europeo PERVEMAC 2 “**PE**sticidas, **R**esiduos en **VE**getales en la **MAC**aronesia” está analizando los residuos en vegetales entre otros, ¿Qué mensajes nos podría aportar los participantes en el mismo, en relación a los resultados que se están obteniendo? ¿Se están realizando buenas prácticas agrícolas en relación a los plaguicidas que se utilizan? [57.3]

16. ¿Cree que con los niveles de plaguicidas que consumimos en una dieta a base de frutas y hortalizas de producción no ecológica, estamos contribuyendo a un desarrollo anómalo de la microbiota intestinal? y como consecuencia ¿a un afecto contraproducente a nuestra salud, con incremento de las enfermedades Cardiovasculares, Diabetes tipo 2 y algún tipo de cáncer? [57.4]

17. Premisa: Los nitratos se utilizan mucho en agricultura por ser un nutriente esencial de crecimiento de los productos hortofrutícolas. En sí mismo no son tóxicos, pero cuando ingerimos hortalizas con alto contenido en nitratos, el problema surge durante el metabolismo que se transforman en NITRITOS. Los nitritos al contactar con el medio ácido del estómago y las AMINAS del metabolismo protéico, se transforman en NITROSAMINAS, que son agentes cancerígenos. Estudios epidemiológicos han correlacionado zonas agrícolas con alto uso de fertilizantes nitrogenados y cáncer de esófago, gástrico, etc. Preguntas: ¿Los Nitratos se utilizan en agricultura ecológica? En caso afirmativo, ¿qué tipo de controles de efectúan para minimizar el riesgo? ¿Existe mayor cantidad de nitratos en los productos ecológicos? [57.5]

18. ¿Existe alguna forma para que el consumidor efectúe una protección en el consumo de nitratos? [57.6]

19. En los alimentos ecológicos (sobre todo la verdura de hoja verde) los niveles de nitratos y nitritos están muy controlados, sin embargo en los alimentos convencionales esto no es así, debido a los tóxicos y pesticidas, por ello pregunto ¿Cómo inciden sobre nuestra salud estos altos niveles de nitratos y nitritos en los alimentos convencionales? [25.9]

20. A mí se me ocurren dos cosas, una de aplicación directa y otra casi sociológica. La primera tiene relación con los **nitratos**, y es la necesidad de reivindicar e intentar

demostrar hasta qué punto la contaminación de las aguas por los mismos no es tanto responsabilidad de malas prácticas agrarias como de la ausencia de infraestructuras de depuración de aguas negras. En Tenerife, en la zona vulnerable (municipios de La Orotava, Realejos y Puerto de la Cruz bajo cota 300 m) tenemos por una lado una producción platanera cada vez más controlada en cuanto a asesoramiento y registros para garantizar que los aportes de fertilizante son los estrictamente necesarios, pero la población sigue creciendo y no sé hasta qué punto se tratan las aguas negras generadas. [6.1]

21. Premisa: La legislación europea (Reglamento (CE) nº1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003) obliga a que se etiqueten todos aquellos alimentos que contengan o estén compuestos de OMG (organismos modificados genéticamente), para facilitar la libre elección del consumidor. La legislación europea también obliga a que en todas las fases del proceso de producción y comercialización de un alimento se pueda saber si contiene o no OMG, para facilitar la libre elección del consumidor. Como bien se indica en dicha normativa, a pesar de que algunos operadores evitan el uso de alimentos y piensos modificados genéticamente, pueden aparecer trazas diminutas en los alimentos y los piensos convencionales como consecuencia de una presencia accidental o técnicamente inevitable en el momento de la producción de la semilla, el cultivo, la cosecha, el transporte o la transformación. Para ello, en las primeras fases de la comercialización de un producto que contiene o está compuesto por OMG los operadores están obligados a transmitir por escrito al operador que recibe el producto la mención de que éste contiene o está compuesto por OMG y el identificador único asignado a dicho OMG. Por todo ello, se considera obligatorio indicarlo en el etiquetado de aquellos productos cuyo contenido en OMG supere el 0,9 %. Por otra parte, a mediados de abril nos alegramos al conocer la Ley agroalimentaria que prohíbe el cultivo de los transgénicos (OMG) en Canarias, lo que supone un logro al dar rango de ley a la declaración de 2008, en donde nuestra tierra fue declarada como zona libre de Organismos Modificados Genéticamente (OMGs). Preguntas: ¿Cree que la normativa europea sobre la introducción de OMG nos protege de los riesgos medioambientales y sanitarios, que ésta introducción nos pueda acarrear? [57.7]

22. Por ahora parece que se pone freno a la contaminación de la tierra y las semillas, pero a pesar de ello, ¿Piensa que los OMG están inundando nuestros platos, al estar poniendo en los mismos alimentos derivados de animales, que han comido transgénicos en sus piensos (perfectamente etiquetados)?, puesto que sabemos que se exige de la norma del etiquetado a la carne, leche y cualquier derivado de animales alimentados con piensos transgénicos. [57.8]

23. ¿Cree que esta Ley de Calidad Agroalimentaria [de Canarias] es suficiente para proteger el cultivo de las semillas de la tierra? [57.9]

24. La Ley de Calidad Agroalimentaria [de Canarias] protege a los agricultores y a las semillas que siempre se han cultivado en nuestra tierra, pero ¿Cree que es suficiente para la protección de la salud de los consumidores en relación a los alimentos transgénicos que nos llegan con los alimentos que comemos? [57.10]

25. ¿Es verdad que los cultivos con semillas transgénicas u OMG o como se llamen, puede lograr que se alimente a más personas en el mundo porque son más resistentes a las plagas, más productivas, etc.? Si la respuesta es sí, ¿tendría esto consecuencias sobre la salud de las personas que las consumen? [3.2]

26. Teniendo en cuenta que en Argentina, el 80% de las frutas y verduras comercializadas en el Mercado Central se encuentran con valores de agrotóxicos que superan los límites permitidos, nos preguntamos, ¿Cuáles son los alimentos más comúnmente contaminados de forma química en España? [26.1]

27. ¿Cuáles son los tóxicos que más comúnmente se acumulan en el organismo y son causantes de enfermedades crónicas? [26.2]

28. ¿Cuáles son los contaminantes más habituales de nuestro entorno? [33.1]

29. ¿Cuáles de los químicos más peligrosos que se encuentran en los alimentos? [60.3]

30. Envasado: ¿cómo afectan plásticos, bisfenol a, etc.,... ya no sólo el alimento en sí a la hora de producirse, sino todo lo que le afecta en la cadena de comercialización y que puede tener efectos sobre la salud? [44.1]

31. ¿Efectos [plásticos, bisfenol a, etc,...] en las personas productoras? Hace poco indemnizaron a agricultor por glifosato, pero también cuestiones indirectas como filtración a aguas, etc [44.2]

32. La convivencia en los puntos de venta de las Islas (como en el resto de la UE) de producciones obtenidas en el territorio europeo, bajo estándares europeos, con

producciones importadas de países terceros, obtenidos en general con menores exigencias y controles, puede generar ciertas dudas en relación a la respuesta planteada en el debate, esto es, ¿es seguro lo que comemos? Lo que querría saber es la opinión que tienen sobre este aspecto. [12.2]

33. ¿Qué controles fitosanitarios se están haciendo, y con qué garantías, a productos alimentarios que nos llegan de países no comunitarios? [9.2]

34. ¿Por qué algunos países europeos producen agrotóxicos cuyo uso no está permitido en su territorio, sin embargo lo exportan a otros países? [26.3]

35. Ciertos alimentos cultivados en Canarias presentan niveles elevados de níquel (un metal no objeto de control en lechuga p.e.), debido a la composición de ciertos suelos volcánicos. ¿Presenta un riesgo para la salud humana? [23.5]

36. ¿En relación al zinc contenido en diferentes compost, cree que realmente representa un peligro para la salud humana? ¿No suele ser frecuente la falta de zinc en la dieta? [23.3]

37. Se habla mucho y se incide sobre la importancia de comer grasas saludables, como por ejemplo aceites de pescado, pero con ello aumenta el riesgo de incorporar metales pesados en el organismo. ¿Dónde está el equilibrio? ¿Menos grasas saludables con metales o menos de todo? [1.1]

38. Muchas personas han reducido el consumo de ciertos alimentos, como los pescados azules por el nivel de metales pesados, ¿nos podrían decir EL RIESGO que tiene para la salud los niveles elevados de metales pesados en los alimentos convencionales, y cómo estos NO están presentes en los productos ecológicos? [25.11]

39. ¿Qué relación establecería usted, en calidad de médico e investigador, entre los altísimos índices de cáncer en la población, en notable ascenso, y la alimentación? [47.5]

40. ¿Existe una relación directa entre el consumo de frutas y verduras de agricultura convencional con los altos índices de cáncer en la actualidad? [49.1]

41. ¿Hay indicadores reales de relación enfermedad/consumo de alimentos no saludables? [50.2]

42. ¿Es posible que alguno de los productos químicos utilizados en agricultura convencional tenga relación con el TDAH (Trastorno de Hiperactividad con Déficit de Atención)? [49.2]

43. ¿Cómo se defiende el cuerpo ante los disruptores endocrinos y cancerígenos? ¿Y los ecosistemas? [5.1]

44. ¿Puede existir mayor riesgo de toxoinfecciones alimentarias (en especial entre grupos sensibles como embarazadas o niños/as pequeños/as) con el consumo de alimentos ecológicos crudos (frutas, hortalizas...)? [34.1]

45. Un consumo elevado (tal y como indican las recomendaciones) de frutas, hortalizas, legumbres, etc. de cultivo convencional (no ecológicas) ¿puede suponer algún riesgo para la salud para la población en general, y para los/las niños/as en concreto? [34.2]

46. ¿Estamos comiendo plástico? [10.6]

47. ¿Es cierto que los pescados pequeños están contaminados por microplásticos? [7.1]

48. ¿Es cierto que los pescados grandes acumulan mercurio y plomo? [7.2]

49. ¿Se está generando más alarma de la cuenta con los microplásticos en especies como la caballa? Su consumo parece haberse reducido de manera sustancial, y me da la impresión que se han enfatizado demasiado los posibles riesgos para el consumo, que no tengo claro que estén comprobados, y se evitan nombrar los beneficios para la dieta del consumo de estos pescados azules... [67.2]

50. ¿Por qué no volvemos a no usar plásticos de usar y tirar? [59.3]

- 51.** Estudios recientes demuestran que el agua utilizada en la agricultura intensiva que se practica en la isla [de Lanzarote] no garantiza la conservación de los suelos. En el último estudio del agua se concluye que ésta cumple con los parámetros que exige la ley y que si embargo no garantizan la conservación de los suelos de la isla. En otros muchos estudios, el agua no ha cumplido con la normativa legal y se ha venido utilizando para producir alimento. En todo caso en estos trabajos no se indaga sobre los contaminantes emergentes, disruptores endocrinos que afectan a la salud de las personas. Por todo ello, ¿no sería conveniente indagar en estos problemas y alertar de las consecuencias nocivas para la salud que supone la utilización de las aguas depuradas para uso agrícola en la isla de Lanzarote? [56.3]
- 52.** ¿Qué incidencia en la salud tiene el consumo de productos regados/cultivados usando las aguas regeneradas? [9.1]
- 53.** ¿Un producto ecológico puede presentar un riesgo para la salud cuando se riega con aguas regeneradas? ¿Estas aguas no los hacen inseguros? [24.4]
- 54.** ¿Es saludable beber agua de la llave o debemos filtrarla o comprar agua embotellada? [7.4]
- 55.** ¿Cree usted que las aguas de abasto distribuidas por los ayuntamientos o las subcontratas encargadas de ello garantizan en todos los casos la salubridad y la calidad mínima exigible? [54.3]
- 56.** El agua de abasto, independientemente de sus diferente procedencias y contenidos en minerales ¿hasta qué punto están libres de productos tóxicos? ¿La ósmosis inversa doméstica es efectiva en su eliminación? ¿Qué tipos de filtros domésticos son más efectivos para la eliminación de residuos y que, a la vez, no desmineralicen el agua en exceso...como parece que ocurre en los sistemas domésticos de ósmosis inversa? [36.4]
- 57.** Los cultivos globalizados han perdido este carácter de variedades que se cultivaron para consumo humano o animal. Hablando del gofio, ¿el grano que viene de fuera para ser molido en los molinos de gofio, es millo para consumo humano o es el mismo que viene para los animales en silos? [51.4]
- 58.** ¿Qué aspectos negativos pueden incidir sobre nuestra salud el hecho de comer sólo alimentos NO ecológicos? [43.14]
- 59.** Parece que la prevalencia de alergia e intolerancias alimentarias va en aumento, ¿La alimentación actual del ganado y el uso de pesticidas, pueden ser factores que influyan en este problema? [64.3]
- 60.** ¿Es posible relacionar un contaminante con una sensibilidad o intolerancia a los alimentos? [26.4]
- 61.** ¿Por qué está permitido en el mercado productos que no nos alimentan o a sabiendas de que nos dañan la salud? Con un mínimo autorizado. [59.2]
- 62.** ¿Por qué los catering de colegios pueden comprar a proveedores que no se les exige un mínimo de seguridad alimentaria? [43.2]
- 63.** ¿Es el glifosato (principio activo de los herbicidas más utilizados y comercializados en el mundo) responsable directo o indirecto de los altísimos índices de cáncer en humanos? [47.2]
- 64.** ¿Es el polémico glifosato, en cualquiera de sus formulaciones, una sustancia inocua como afirma la agroindustria? O por el contrario ¿Debería ser prohibido por altamente peligroso para la salud como han confirmado numerosos estudios y como exige la ciudadanía con miles de firmas? [47.9]
- 65.** Mis abuelos fueron la última generación que produjo alimentos de manera limpia. Se afirma que las nuevas generaciones han visto cómo el nivel de vida y la salud han mejorado, y por tanto la esperanza de vida ha aumentado. Los diferentes venenos que estamos recibiendo diariamente a través del aire, la piel, la alimentación, ¿pueden volver a reducir esa curva ascendente a nivel de la población en general o todavía hay margen en nuestra sociedad desarrollada? [18.5]
- 66.** ¿Son fiables los organismos encargados de validar la inocuidad del los agroquímicos? o ¿como ha ocurrido en reiteradas ocasiones, años después de la utilización masiva de los mismos nos encontramos que nuevas evaluaciones que demuestran sus riesgos para consumidores y usuarios? [54.1]

67. ¿No creen los ponentes y participantes en el debate que los responsables de la Industria alimentaria (Big Food) incurren en un **Crimen de Lesa Humanidad** satisfaciendo la definición del mismo? “La comisión por parte de una o grupo de personas de un ataque generalizado o sistemático que atente gravemente contra la integridad física o psíquica de una población civil con conocimiento de lo perjudicial de ese ataque” [37.8]

B. Cultura de la salud, hábitos alimenticios, formación y medios de comunicación

- 1.** ¿Somos conscientes los consumidores de lo que realmente comemos? [43.7]
- 2.** ¿Qué podemos tener en cuenta antes de consumir un alimento? [60.2]
- 3.** ¿No se ha convertido el sistema actual en el que vivimos en el mecanismo perfecto para enfermar sí o sí? [24.9]
- 4.** ¿Somos consciente de nuestra responsabilidad social y ambiental? [21.2]
- 5.** ¿Cuáles son las conexiones más evidentes entre salud pública y Medio Ambiente? [43.12]
- 6.** ¿Somos las personas ahora más conscientes que nunca sobre los vínculos entre salud y cambio climático? [43.13]
- 7.** ¿Estamos entendiendo bien el sistema de necesidades del ser humano y los mecanismos o vehículos que empleamos para satisfacerlas? La cuestión yo la

plantearía en el marco de la salud integral, que atiende a cuestiones fisiológicas, ambientales, psicológicas y sociales. Un planteamiento que me parece de gran interés es el de la salutogénesis y los enfoques activos ante la salud, o la capacidad de las personas y las comunidades de adquirir habilidades y empoderarse en un conjunto de factores de buen vivir, y entre ellos, claro, la alimentación. Uno de los programas más importantes para esta promoción en Canarias es Ecocomedores (gracias al entusiasmo de algunas personas), sin embargo es muchísimo lo que queda por hacer. Aquí me gustaría escuchar qué estrategias integrales se plantea el Gobierno de Canarias a este respecto, pregunta especialmente dirigida a Catalina Santana. [19.2]

8. Cultura alimentaria, hábitos adquisitivos y estructura de consumo alimentario en los hogares españoles. ¿Cuáles son los cambios y las tendencias más relevantes que destacarían a lo largo de los últimos 20 años aproximadamente? En los años de la crisis económica (2006-2010 aprox.), ¿se puede destacar algún elemento importante en términos de desigualdades, problemas y cambios en el acceso a los alimentos? [17.11]

9. Está claro que los alimentos que llegan a la población cumplen con la normativa vigente. Sin embargo, seguimos investigando y descubriendo cosas que se creían saludables y no lo son. Cuando sale un estudio que dice que algo puede ser perjudicial, lo generalizamos como si fuese una verdad absoluta. Lo mismo cuando sale un estudio que desmiente el primero. De este modo se crea opinión en función de la fuerza con que publiquen unos u otros. Se crea opinión en una sociedad que, en muchos casos, no tiene los conocimientos suficientes para entender los estudios. Se divide a la población en defensores y detractores del producto estudiado. Ante esto, hay dos posibles soluciones: el control de la información y la educación. Desde el sistema educativo ya se está trabajando en que el alumnado entienda y sea crítico con la información, pero ellos no son los consumidores actuales. ¿Cómo lo resolvemos para que la población sea crítica con la información y no haga caso al que mas “grita”? [39.1]

10. Está avanzando la apuesta por una alimentación saludable en escuelas infantiles, colegios, universidades y hospitales desde apuestas como la del Gobierno de Canarias que ya son 5 años o desde municipios firmantes del Pacto de Milán. Mientras que en Canarias la apuesta inequívoca identifica la alimentación saludable con la ecológica en clave agroecológica (proximidad, temporada, prioridad a la propia isla, etc.) en las ciudades firmantes del Pacto de Milán la prioridad es alimentación saludable con

la necesaria reducción de alimentación procesada, azúcares, bollería industrial y la apuesta por cercanía y la temporada. En estos casos, se habla de agroecología sin que ello signifique necesariamente cultivo ecológico y la alimentación ecológica suele quedar en un segundo plano como si para la salud fuera importante la cercanía. Desde su experiencia profesional, y aprovechando que estas iniciativas están facilitando que las instituciones y la población se preocupen por identificar hábitos y alimentos saludables, ¿considera relevante asociar alimentación saludable y ecológica? [48.3]

11. El porcentaje de la población que se preocupa en nuestro país por estos temas, aunque es creciente, es todavía pequeño. En mi opinión, la causa principal de este problema es la falta de información o la información contradictoria que el ciudadano recibe sobre estos aspectos. Si hay estudios científicos que demuestran el efecto directo que tienen las sustancias químicas añadidas sobre la salud, ¿creéis que hay un bloqueo por parte de los medios de comunicación para difundir esta información? ¿Cuál creéis que es el reto principal que tiene el sector para ampliar la comunidad a la que se dirige? [8.1]

12. A nosotras ayer nos comentaban unos alumnos que han hecho unas encuestas a familias que todas dicen que consideran la alimentación importante o muy importante, y en cambio muchos de los almuerzos que les dan a sus hijos son de bollería industrial, compran la mayoría en grandes superficies y principalmente se fijan en el precio. Entonces... ¿cómo se ha de sensibilizar y hacer consciente a la población de que hay que generar otros hábitos alimenticios? [46.1]

13. ¿Dónde creen que está la CLAVE para generar CONCIENCIA entre la población acerca de la relación DIRECTA que existe entre la CALIDAD DE LOS ALIMENTOS y el aumento de patologías como la diabetes, hipertensión, obesidad,...? Relacionando de forma directa el consumo de productos ecológicos con reducción de enfermedades y numerosas patologías. [25.3]

14. En relación con la pregunta anterior [25.3], es especialmente importante, recalcar el aumento de estas patologías entre la población infantil, por ello ¿cómo creen que A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN podemos cambiar esta situación ALARMANTE de obesidad infantil, diabetes infantil...? (Pautas o puntos clave para empezar a revertir esta situación.) [25.4]

15. Una vez superada la época de consumo generalizado de bollería industrial y bebidas azucaradas, ¿consideran que el conocimiento sobre las necesidades dietéticas infantiles es correcto? ¿Cuáles serían las bases mínimas que se deberían trasladar a las familias para garantizar una correcta para sus hijos/as? [61.5]

16. ¿Consideran necesario que se tome conciencia no sólo del alimento, sino de la forma de alimentarnos? [51.6]

17. Alimentos kilométricos: ¿además de los problemas sociales y medioambientales..., pérdida de nutrientes por el camino, introducción en dieta habitual de alimentos que no estamos habituados y pérdida de alimentación de temporada? <http://www.alimentoskilometricos.org/> [44.5]

18. Volver a cocinar es una alternativa que nos acerca al cambio. ¿Cómo lo hacemos? [51.2]

19. Mi pregunta se enfoca en el ámbito del consumo alimentario. En particular, todos conocemos los efectos nocivos para la salud derivados del cambio en la composición del consumo alimentario, especialmente en occidente, en favor de los alimentos procesados. ¿Qué papel creen que ha tenido la ruptura, casi en una única generación, de la cadena de transmisión de información acerca de cómo cocinar en casa? Podría ser dramático porque esta carencia inclina a población adolescente actual y a sus descendientes a los pies de los alimentos procesados y las grandes corporaciones que se lucran de ello ¿Qué se puede hacer tanto para recuperar esa transmisión intergeneracional como para mitigar sus consecuencias? [58.1]

20. Si se sigue consumiendo como hasta ahora, es decir, pensando que los “recursos de los que disponemos son ILIMITADOS”, ¿qué creen que pasará si no lo frenamos desde ya cambiando hacia un modelo de consumo más sostenible y equilibrado? [25.2]

21. ¿A valorar el trabajo del campo como la naturaleza que nos rodea y alimenta, tanto el cuerpo como el alma? Como prácticamente todos los sabios pueblos de muy muy atrás eran capaces de vivir teniendo en cuenta la naturaleza en sí misma como parte de cada individuo. Vivir en concordancia y conciencia de todo lo que nos rodea. ¿Por qué vivimos en contra de la naturaleza y la vida en los últimos 100 años? ¿O

incluso 50 años? En bien del progreso ¿Y qué es el progreso en sí mismo? ¿Se puede vivir con las comodidades que estamos acostumbrados con el compromiso de no entorpecer o aniquilar el planeta o la vida de otros seres? [59.6]

22. Desde mi punto de vista de agricultora eco comprometida desde hace más de 25 años. Y con el debido respeto al medio ambiente que nos rodea. Pues todo está comunicado. Tendría que haber un cambio de enfoque en todos los sentidos. ¿Nos alimentamos o comemos lo que tengamos en el mercado? [59.1]

23. Existen evidencias científicas, provenientes de importantes estudios epidemiológicos, que han demostrado que la alta adhesión a un patrón de dieta mediterránea reduce el riesgo de enfermedades de tipo cardiovascular, diabetes tipo II, cáncer, etc. En la población española, ¿qué cambios se observan en términos de adhesión a este patrón, cuáles sus causas y cuáles sus consecuencias? [17.1]

24. Si tenemos en cuenta las implicaciones desde el punto de vista de la **evolución de nuestro sistema digestivo en estos 10.000 años de historia**, en los que fue ocurriendo por el mundo la domesticación de las especies animales y vegetales, desde el punto de vista de un no experto en ningún tipo de dieta ¿no sería idóneo proponer una nueva tendencia alimenticia como puede ser, por ponerle un nombre la Paleodieta, una dieta basada en muchas más proteínas (formadas por aminoácidos) de las que actualmente comemos como media en muchas sociedades, y a la vez muchísimos menos hidratos de carbono y azúcares, por supuesto compensando los gastos energéticos más a través de la circulación de las grasas en nuestro sistema metabólico, además de no fallar con el suministro de otros componentes como vitaminas, encimas, minerales, pro y prebióticos, fibras...? [20.1]

25. ¿Qué implicaciones tendría la Paleodieta desde el punto de vista de las **herramientas agronómicas** que tendríamos que utilizar para convertir nuestros agroecosistemas en generadores de más proteínas y menos hidratos de carbonos para llenar los estómagos cada día de los humanos, con las miras puestas en: volver al uso de legumbres (fijadoras de N de la atmósfera, y C también) y otras especies ricas en proteínas; de incentivar el uso de especies perennes que no necesitan el frecuente laboreo de las tierras, en asociación con otras variedades locales y abonos verdes que no requieren fertilización química generadora de GEIs; de generar proteínas animales (con vitamina B12) en condiciones de no matar (huevos) y/o de asegurar una vida en semilibertad y una muerte digna de nuestros hermanos los animales. [20.2]

26. ¿Qué implicaciones tendría la Paleodieta a nivel del **Efecto en el Calentamiento Global**? Los suelos como sumideros de GEIs tienen un potencial que tenemos que comenzar a utilizar YA*. En esta parte es importante el diseño de sistemas agrosilvopastoriles, forestería análoga, etc. con el foco en fijar GEIs y al tiempo producir proteínas y depurar nuestras aguas residuales sin emitir GEIs. Lo que ya se está acuñando con el Término de **Agricultura Regenerativa** [20.3]

27. Al ser el poder del Óxido Nitroso por su efecto Invernadero incluso mayor que el del CO₂ y el hecho de que la combustión de los derivados del petróleo emite gran cantidad de estos NOx, ¿no generaría el cambio de dieta en la especie humana hacia el consumo de mayor cantidad de proteínas un círculo virtuoso con los Efectos Beneficiosos que se deducen al, por ejemplo, las leguminosas a través de su simbiosis con la Rizobacterium ser capaces de retirar gran cantidad de N del aire, que pueden ceder a plantas asociadas a ellas que fijaría aún mas CO₂, que es más abundante también en la atmósfera? [20.4]

28. ¿Dónde situar el nuevo vegetarianismo? Causas y consecuencias en de la biodiversidad por sobre-explotación. Mitos y verdades. [13.6]

29. Hacer ejercicio, vida social sana o alimentación adecuada. Comer bien en solitario es tóxico, comer porquerías en familia también, hacer ejercicio y beber refrescos no es recomendable. ¿Cuál sería el orden de prioridades? [1.2]

30. ¿Qué hay sobre el ayuno? Muchas personas confiesan que no pueden saltarse ninguna comida porque flaquean. Sin embargo, podemos estar más de 30 días sin que el no comer nos perjudique desde el punto de vista fisiológico. ¿Comemos para vivir o vivimos para comer? ¿Qué alimentamos al comer regularmente, la mente o el cuerpo? [1.3]

31. La grasa y el azúcar como marcadores socioculturales: la inmoralidad y la paradójica (anti)estética de su consumo. [13.7]

32. Que tu alimento sea tu medicina. ¿Por qué no se estudia nutrición en medicina y se cumple este precepto? [4.3]

33. ¿Por qué combatir los síntomas y no las causas? [4.1]

- 34.** ¿Por qué no centrarnos en los hábitos alimenticios? [4.2]
- 35.** ¿Se tiene en cuenta como están elaborados los alimentos de la dieta en las personas hospitalizadas? ¿Agravarían su situación de salud consumiendo alimentos con agrotóxicos? [60.4]
- 36.** Si desde los años 60 ya se alertó sobre el daño de los pesticidas a la salud ¿Cuánto hay que esperar para que los hospitales, geriátricos y demás centros, pongan comida ecológica? [41.4]
- 37.** ¿Como médico, qué recomendaciones daría usted a la población a la hora de alimentarse para evitar la toxicidad (en la medida de lo posible) y mantenerse saludables? [47.6]
- 38.** ¿Hay conciencia en el estamento sanitario de la incidencia de enfermedades degenerativas provocadas por los llamados disruptores endocrinos o sólo interpretan como enfermedades producidas por el uso – abuso de agroquímicos las que tienen carácter agudo? (intoxicaciones – o envenenamientos) [54.4]
- 39.** ¿Por qué cuando se tiene una enfermedad, como un cáncer, en los hospitales y centros de salud no se plantea la causa y un cambio de estilo de vida, y sólo se va a extirpar lo que ell@s creen que es el problema? [41.6]
- 40.** Canarias es una de las comunidades autónomas con mayores tasas de sobrepeso y obesidad infantil en todo el territorio nacional. Las cifras son muy alarmantes, cerca del 50% de los escolares presentan un exceso de peso. No obstante, es cierto que, son varias las estrategias llevadas a cabo por el Gobierno de Canarias en las que se han desarrollado acciones centradas en la prevención de la obesidad, aunque, sin embargo, los datos actuales siguen siendo desoladores. En este sentido, la alimentación de los escolares es clave en la prevención de la obesidad. Sin embargo, en muchas ocasiones, los menús que se ofertan en las instituciones escolares Canarias no llegan a cumplir las recomendaciones nutricionales aconsejadas. De hecho, un reciente informe, detalla que el 94% de los padres y madres españolas cree que la alimentación en los comedores escolares necesita mejorar, y nueve de cada diez piden que se incluyan más piezas de frutas, y verduras. La pregunta en cuestión, gira en torno a lo siguiente. Según el artículo 40, capítulo VII, de la Ley 17/2011, de 5 de julio,

de seguridad alimentaria y nutrición, cita textualmente: “*las autoridades competentes velarán para que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares sean variadas, equilibradas y estén adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad. Serán supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.*” **¿Por qué entonces el Gobierno de Canarias no exige que todos los menús escolares sean supervisados por Dietistas-Nutricionistas, es decir, los profesionales acreditados en nutrición humana y dietética, tal y como refleja la citada ley?** [22.1]

41. ¿Por qué desde sanidad no se educa a la población sobre los beneficios reales para la salud de los productos ecológicos y sobre el conocimiento de una dieta equilibrada? [24.8]

42. ¿Sería necesario integrar en la formación de profesionales del ámbito sanitario, de restauración, agrícola-ganadero...asignaturas específicas que relacionara el estrecho vínculo entre la alimentación, salud y el medio ambiente (son como el padre, hijo y Espíritu Santo, manifestaciones de un único ente)? [16.4]

43. Para la promoción de una alimentación sana y sostenible en la población es imprescindible la implicación del sector de la pediatría. En mi experiencia profesional me he encontrado en muchas ocasiones que eran los propios pediatras quienes cuestionaban que en el menú escolar retiramos la carne (1 vez al mes) y promoviéramos el consumo de agua de red. ¿Cómo piensa que se debe abordar este tema? [28.2]

44. ¿Verían una buena opción ofrecer asignaturas, en primaria/secundaria que enseñen el estrecho vínculo que existe entre la alimentación, medio ambiente y la salud? [16.6]

45. Las mujeres, durante el embarazo, son mucho más conscientes de la importancia de una buena alimentación, ¿creen que sería viable en las clases de preparación al parto integrar un módulo de alimentación saludable? [16.7]

46. De la misma manera las madres y padres somos más receptivos y cuidamos más la alimentación de nuestros hijos e hijas cuando son muy pequeños, a medida que van creciendo no nos esforzamos tanto. ¿Consideran una buena opción, a través

de las de guarderías infantiles, ofrecer cursos de cocina, alimentación y hábitos saludables a las familias? [16.8]

47. Desde el punto de vista de la comunicación y la relación, los hábitos alimenticios de los niños tienen mucho que ver con los propios hábitos en la familia, pregunta: ¿Se tiene formación específica en comunicación, entrevista motivacional, etc. en la formación de los profesionales sanitarios (médicos/enfermeras) para acompañar en el proceso de cambio de hábitos? y si se tiene, ¿Es suficiente?

48. ¿Podremos introducir en la educación básica y superior el modelo general de buen comer? [65.1]

49. No siempre es posible acceder a la alimentación ecológica que, bajo mi punto de vista, sería lo ideal,...entonces, en relación a la fruta y verdura convencional me gustaría saber si teniendo la precaución de no consumir inmediatamente (dejar varios días ... ¿cuántos?) y lavar bien, conseguimos que los posibles residuos tóxicos desaparezcan en parte...o no. En ese sentido, en productos convencionales ¿sería entonces preferible no consumir los de cercanías?...¿El tiempo de transporte podría contribuir a que esos metabolitos se hayan degradado en cierta medida?... Esos residuos provenientes del uso de productos tóxicos ¿hasta qué punto penetran en el fruto u hortalizas de cierto volumen como las zanahorias ó las manzanas por ejemplo? ¿Qué pasa con los de hoja? [36.1]

50. Una familia con niños aquí en Canarias puede consumir en ecológico en cuanto a fruta y verdura, pero la carne y el pescado, ¿qué debemos hacer con estos productos? ¿Es mejor no aportarlo a la dieta de nuestros hijos y la nuestra propia si no son ecológicos, consumirlos convencionales quizá en proporciones pequeñas o directamente dejar de consumir estos productos? [29.1]

51. Por un lado, tengo dudas acerca de las frutas y las verduras: si no son ecológicas, ¿no deben comerse en absoluto?, ¿o es mejor comer fruta y verdura, aunque no sean ecológicas? [3.1]

52. Las multinacionales están haciendo una apuesta muy fuerte tratando de acercarnos hacia un modelo de vida cómoda. ¿Debemos depositar nuestra confianza en alimentos que también hacen sus mezclas con los ingredientes invisibles como es el aceite de girasol o el azúcar, por muy biológico que sea? [51.3]

53. Yo lo que me planteo es: Si hay más capacidad alimentaria en todos los sentidos, si hay un incremento de personas que se incorporan al sistema productivo que denominamos “ecológico”, si existe un corpus normativo, legislativo que regula la calidad alimentaria (léase último Real Decreto sobre el pan 26/04/2019)... ¿Es posible la inseguridad alimentaria? Seguro que sí. Pero... ¿a qué es debido?: ¿al deseo irrefrenable de enriquecerse unos a costa de la salud de los otros? ¿A la ignorancia de las personas del mundo mundial de saber cómo se combinan los alimentos? ¿Al incremento de ingesta diaria en los países “desarrollados, ricos....”? Pero también puede ser que el concepto de salud relacionado con la alimentación se haya convertido en una especie de “Marchamo mediático”; o dicho de otra forma la “medicalización de la alimentación” ha hecho también que en muchas o en algunas ocasiones las investigaciones médicas relacionadas con la alimentación (que son en algunos casos hipótesis de trabajo y no conclusiones) se presentan como resultados totales y no parciales. Lo que en ocasiones se presenta como pernicioso para la salud, X tiempo después se presenta como panacea para la salud (el argumento es: que la ciencia Avanza y se descubren nuevas cosas al respecto) Y por lo tanto “Donde dije digo, digo Diego....”. Hace algún tiempo, el pescado azul no era saludable, ahora lo es. Hace algún tiempo el gofio era indigesto, ahora es un producto natural y saludable. Hace algún tiempo el aceite de semillas era mejor que el de oliva, ahora es dieta mediterránea..... [53.1]

54. Dando una mirada a los acontecimientos que están sucediendo últimamente, ¿creen que las personas jóvenes merecen ser escuchadas con el movimiento que se ha activado de frenar el cambio climático, como respuesta relacionada con lo que nos ocupa en esta jornada? [51.7]

C. Política agroalimentaria y regulación

1. La alimentación nos enferma por muchas vías (procesados, agrotóxicos, plásticos,...), pero ¿qué importancia tienen los factores ambientales como la educación y la publicidad en perpetuar este sistema y cómo lo podemos cambiar? [30.2]
2. La pandemia de obesidad, diabetes y demás enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) que asola al mundo tiene tres características distintivas: 1) Afecta a un gran número de personas (cumple la definición); 2) Es derivada de las condiciones de vida de la población; 3) Tiene un claro GRADIENTE SOCIAL (a medida que se desciende en la escala socioeconómica es más prevalente). Existe abundante evidencia científica que demuestra que la pobreza es el mayor factor de riesgo para sufrir estas enfermedades y que el determinante más importante para ello es la MALA ALIMENTACIÓN... ¿Por qué apenas se tiene en cuenta en las políticas de prevención, de lucha contra estas enfermedades? ¿Por qué apenas se menciona por parte de las instituciones internacionales (incluida la OMS), las instituciones sanitarias y los gobiernos? [37.2]
3. ¿Creen que hay alguna relación entre calidad de los alimentos, salud, estructura social y producción alimentaria? [11.3]
4. Hay estudios que demuestran la efectividad y el enorme impacto en la prevención de enfermedades crónicas de la implantación de algunas medidas concretas por parte de las instituciones. Parece evidente que cuando se habla de alimentación—prevención—salud, la responsabilidad no puede recaer únicamente en la “libre elección” individual, sino que también es necesario abordar estos temas a nivel social, y consecuentemente, como parte de las políticas de salud pública. ¿Qué se está haciendo al respecto? ¿Qué se debería hacer? ¿De entre todas las herramientas de que disponen los gobiernos -regulación, impuestos, compras públicas, etc.- cuáles están siendo utilizadas y cuáles no? ¿Cuánto pueden los políticos en estos temas lidiar con los intereses de las grandes corporaciones del sector agroalimentario? [17.2]
5. Cuando se habla de las consecuencias de la ingeniería genética en los alimentos, de la carne tratada con hormonas, de exposición humana a disruptores endocrinos, contaminantes químicos, glifosato, etc. (la lista puede ser muy larga) viene rápidamente a la cabeza un punto muy importante, sensible hasta “tranquilizador” dentro del entramado legal de la UE, que hasta ahora ha permitido defender alrededor de 500 millones de consumidores: *el principio de precaución*. La aprobación de grandes acuerdos comerciales como TTIP [Tratado Transatlántico de Comercio e Inversiones], CETA [Acuerdo Integral sobre Economía y Comercio], etc., por ejemplo, cambiaría este principio por una postura de pura gestión de los riesgos, es decir, por el principio de la evidencia científica que, en términos de salud pública, podría suponer un problema enorme sobre todo considerando que en muchos casos las consecuencias sobre la salud del consumidor y del medio ambiente tardan en manifestar sus efectos, al igual que la investigación científica en sacar pruebas concluyentes. El informe y las alertas lanzadas por el IARC [Agencia Internacional de Investigación sobre el Cáncer] sobre carnes procesadas son solo un ejemplo. Renunciar al principio de precaución significa dejar la salud del consumidor en un lugar muy por detrás de intereses comerciales, de la rentabilidad económica, etc. ¿Qué opinas al respecto? ¿Qué escenarios plantea la entrada en vigor de acuerdos comerciales de esta naturaleza para el sector agroalimentario de la UE, en general, y el español, en concreto? [17.3]
6. ¿Se aplica suficientemente el principio de precaución, o los investigadores y fabricantes ante la tesitura de atribuirse la invención y puesta en el mercado de una nueva molécula obvian tal medida? [54.2]
7. Principio de Precaución. ¿Cuáles son los argumentos que se aducen para no aplicar el **principio de precaución** del artículo 191 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea? ¿Es posible que la ciudadanía solicite su cumplimiento en esos casos y que sea necesario invertir la carga de la prueba de modo que sea la industria la que antes de poner un producto en el mercado demuestre que no es pernicioso para la salud y el medio ambiente, y no al revés? [68.3]
8. Independientemente de los tóxicos incluidos en nuestra dieta derivados de la manipulación industrial de los recursos naturales, el determinante de más peso de la pandemia de ECNT [enfermedades crónicas no transmisibles] es el consumo masivo de la **COMIDA PROCESADA** que transforma los recursos alimentarios naturales en **Productos Industriales de Consumo** desnaturalizando la dieta tradicional. Este

consumo masivo (líneas de supermercados) está interesadamente potenciada por el difícil acceso a la comida sana en términos de carestía y de escasez de puntos de distribución. A juicio de los ponentes, ¿Qué medidas se deberían de adoptar para facilitar el acceso a la comida sana a la población y conseguir progresivamente **La Justicia Alimentaria**? [37.3]

9. La comida procesada nos enferma y mata, es lo que más nos enferma y cada vez nos enferma más. Es la responsable del 21 % de las muertes evitables en el mundo. ¿Por qué los intentos para controlarla a nivel global (con o sin acuerdos de “colaboración” con la industria agroalimentaria) han fracasado? Ningún país ha logrado controlar la pandemia de ECNT [enfermedades crónicas no transmisibles] fundamentalmente derivada de la misma. ¿Conocen los ponentes alguna vía eficaz que no sea la masiva demanda ciudadana (cívica) para conseguirlo? [37.4]

10. ¿Por qué los gobiernos permiten que los intereses de unos pocos prevalezcan sobre el interés de la mayoría (derecho a la salud) a través de una **pasividad dolosa** que permite una composición letal de la comida procesada y tolera un etiquetado con una información incomprensible para la mayoría de la población y una publicidad sesgada y engañosa? [37.5]

11. El sistema alimentario industrial globalizado es insostenible por su elevado impacto ambiental. Se habla de transitar hacia otro modelo alimentario más justo y sostenible. ¿Qué elementos señalaría como fundamentales para realizar esa transición? [17.4]

12. ¿Para cuándo la reforma agraria que nunca se hizo en España, que reparta agua y tierra? [41.3]

13. ¿Por qué es tan largo el período de conversión de los terrenos a Agricultura ecológica?

14. Cada vez se hace más evidente la despoblación y el abandono del mundo rural. ¿Qué opinión merece este fenómeno y que repercusiones podría tener sobre el acceso y la disponibilidad de alimentos y las posibilidades de construcción de otro modelo alimentario? [17.10]

15. Alimentación y ciudades. Una gran parte de la sociedad que vive en las ciudades se ha convertido en “sujetos posdomésticos”, para los que el campo ni entra ni se contempla en su día a día, normalizando ese desconocimiento hacia nuestros “márgenes”, hacia las manos que lo cuidan y hacia todos esos alimentos que producen. ¿Cómo se reconstruye la fractura entre mundo urbano y mundo rural? [17.9]

16. ¿Cómo relacionarían la relación directa que existe entre *la importancia de mantener y fomentar a los pequeños agricultores con su impacto directo sobre la mejora de la salud de las personas*? [25.5]

17. En la nueva PAC ¿qué medidas prácticas se debieran introducir para un impulso real de la producción ecológica en España? ¿Cómo se puede introducir la producción agroecológica como un modelo de producción cuantificable y con unas medidas de apoyo económicas tangibles, más allá del discurso respecto a sus beneficios potenciales? [35.4]

18. ¿Por qué no se desvían esas subvenciones [las de la PAC] a l@s pequeñ@s agricultoras/es, que son l@s que realmente sustentan y cuidan a la población? [41.2]

19. ¿Si queremos la Soberanía Alimentaria para Canarias, por qué se sigue apoyando y subvencionando a los grandes propietarios, como las plataneras, un monocultivo que se sabe que explota y contamina no solo la tierra sino también a la ciudadanía, y para colmo no se sustenta sin subvenciones? [41.1]

20. Las personas agricultoras y ganaderas son piezas clave en la configuración de un nuevo modelo de producción y consumo más consciente. ¿Consideran necesario que las leyes sean más flexibles con el sector, favoreciendo a las economías familiares para potenciar procesos capaces de abordar la situación de los efectos generados por la agroindustrias? [51.5]

21. ¿Por qué cada vez hay menos explotaciones agrícolas familiares con todas las políticas públicas de ayudas a las mismas, sobre todo en el marco de la UE? [11.5]

22. ¿No es un problema social a abordar que unas islas que están tan separadas de la UE y a la latitud del desierto del Sáhara solo produzcan un 20% de los alimentos que consumen? [11.1]

23. ¿Cómo es posible que desde las instituciones canarias y/o de las de la UE no se haya elaborado un plan para disminuir dicha dependencia alimentaria? [11.2]

24. Recientemente el Gobierno de Canarias ha aprobado la Ley de Calidad Agroalimentaria que, entre otras cosas, elevará a rango legal y hará efectiva la Declaración de Canarias como Zona Libre de Transgénicos (ZLT) de 2008, ¿podría usted informarnos de las actuaciones que tienen pensado acometer el ejecutivo para poder hacer efectiva la prohibición de la producción de Organismos Modificados Genéticamente en el archipiélago? [47.12]

25. ¿Esta norma [Ley de Calidad Agroalimentaria] va a involucrar a las empresas de semillas instaladas en las Islas y sobre las que hay muy poco control de semillas OGM? [47.13]

26. ¿Por qué es tan difícil y caro acceder a la semilla para la siembra? ¿Por qué no se facilitan ayudas para su adquisición?

27. Que la alimentación nos está enfermando es una realidad compartida en esta mesa y seguramente en esta sala. Los y las responsables políticos y la gran industria alimentaria acaba culpabilizando a las personas (especialmente madres y padres) por la mala alimentación como si los gobiernos no tuvieran ninguna responsabilidad. Ahora que estamos a un mes de las elecciones autonómicas y municipales, ¿qué políticas creéis que se deberían priorizar para revertir esta situación? [30.1]

28. ¿Hay en los ayuntamientos, municipios, verdaderos planes estratégicos de alimentación, que contengan transversalmente los elementos necesarios para que la población tenga acceso a alimentos sanos, cercanos, no contaminados? Nos alimentamos todos los días, ¿cómo es que hay una concejalía de turismo, de tráfico, etc., y no una concejalía de alimentación? [18.2]

29. En Francia la nueva ley de alimentación incorpora unos objetivos de introducir un 50% de alimentos de calidad con un subobjetivo de un 20% de alimentos ecológicos en la restauración colectiva. Esto podría ser un referente y ¿cómo se puede impulsar unos objetivos paralelos en el estado español? [35.6]

30. Canarias es un estupendo ejemplo de apuesta por la accesibilidad al producto ecológico a través de la Compra Pública ¿qué otras políticas públicas deberíamos estar elaborando y discutiendo para acercar la alimentación ecológica, sostenible y saludable, a la población en general? [55.1]

31. ¿Qué piensan de la oportunidad que tenemos en las Islas de utilizar mejor el recurso pesquero más importante que tenemos en las Islas, los túnidos? Actualmente exportamos entre el 85 y el 95% de las capturas e importamos miles de toneladas de túnidos congelados, algunos de calidad cuestionable, y de otros pescados. [67.1]

32. Contexto: Lanzarote Reserva de la Biosfera bajo principios de desarrollo sostenible. En 1.993 la Unesco declaraba a dos territorios insulares completos como Reservas de la Biosfera: Menorca y Lanzarote y lo hicieron fundamentalmente porque los agricultores en ambos territorios habían desarrollado su actividad en perfecta simbiosis con la naturaleza. Los agricultores de Lanzarote y de Menorca practicaban una agricultura ecológica extensiva y de secano adaptada a las especiales circunstancias de clima y de suelos. Al mismo tiempo fueron capaces de crear una importante cultura del agua. En Menorca tienen claro que su desarrollo sostenible pasa por una agricultura ecológica extensiva y de secano. En Lanzarote podría ser igual modo. ¿No sería de vital importancia desarrollar protocolos que ayuden a desarrollar marcas que contemplen estas premisas y que sirvan a los diferentes agentes implicados: consumidores, agricultores, administración? [56.1]

33. ¿Interesaría dotar de mayor apoyo y recursos al programa de escuela y salud que lidera la consejería de educación para potenciar una alimentación y un medio ambiente saludable? [16.5]

34. Extender Ecocomedores y promover acciones de información en los centros comerciales y supermercados junto a la potenciación de la agricultura ecológica y los mercadillos. Política alimentaria de proximidad. [2.2]

- 35.** La alimentación escolar (más allá del comedor) es un buen espacio educativo y demostrativo de que otro modelo alimentario es posible y mejor, más allá del comedor escolar, ¿cómo somos capaces de involucrar a otros actores de la comunidad educativa (docencia, madres y padres,...) para que el comedor escolar no quede como un espacio reducido y limitado dentro de la alimentación escolar sino que sea un eje de trabajo transformador para el resto de la alimentación escolar? [30.4]
- 36.** ¿Por qué no se implantan en todos los colegios (por ley) y se lleva control exhaustivo de las dietas saludables? [50.3]
- 37.** ¿Qué medidas se están tomando desde la sanidad pública para corroborar que los menús que se siguen en los centros educativos y sociosanitarios están siendo equilibrados? [24.1]
- 38.** Parece que cada vez son más los colegios que están incluyendo programas de alimentación saludable y están poniendo en marcha proyectos de huertos ecológicos ¿creéis que la formación en los centros educativos está evolucionando en este aspecto? ¿Consideráis que es un paso imprescindible para conseguir unos futuros ciudadanos más conscientes? [8.2]
- 39.** Política alimentaria en la ULL. Cafeterías con opciones saludables como política y eliminación de máquinas expendedoras de bombas calóricas y tóxicas. [2.1]
- 40.** ¿Por qué no se potencia la agricultura ecológica en centros de enseñanza como la facultad de agrícolas, que se supone que saca a profesionales del sector? [41.5]
- 41.** ¿Deberían desaparecer en por ejemplo hospitales y edificios públicos las máquinas con bollería y otros? [43.9]
- 42.** ¿Deberían ya algunos centros tener máquinas de frutas y otros productos más sanos? [43.10]
- 43.** ¿Por qué los colegios no se les puntúa cuál es la calidad de su comedor o de las empresas que le suministran por organismos independientes? ¿Por qué la mayoría de los menús carecen de información sobre calidad u origen de los alimentos? [43.1]
- 44.** ¿Existe un plan de salud dirigido a informar a la población de los riesgos alimentarios? [33.2]
- 45.** ¿Cómo controlar la independencia de las políticas del consumo alimentario? [13.5]
- 46.** ¿Sería posible declarar de una normativa que prohibiera la fabricación y comercialización de comida insana? [16.1]
- 47.** Según referencias directas y la práctica de años de actividad agraria, he podido comprobar que la mayor parte de las orientaciones y recomendaciones sobre el uso de agroquímicos en el campo vienen determinadas por los intereses de los distribuidores de los mismos, son los vendedores de fitosanitarios en general quienes aconsejan a los campesinos. ¿No sería conveniente que se introdujeran mecanismos de fiscalización que pudieran filtrar tales intereses comerciales a fin de que las orientaciones tuvieran un carácter técnico más neutral? [54.5]
- 48.** ¿Qué opinan de la velocidad a la que se está regulando el uso de los plásticos en alimentación? [10.2]
- 49.** ¿Deberían prohibirse los envases plásticos para alimentos? ¿O al menos ciertos tipos de plásticos, o envasar en este material ciertos tipos de alimentos? (como los ricos en grasas). [42.3]
- 50.** ¿Son razonables los plazos que proponen las directivas europeas para la erradicación del plástico, o se anteponen los intereses económicos e industriales? [10.3]
- 51.** ¿Es viable la erradicación total del plástico? [10.4]
- 52.** ¿Qué opinan de la obligatoriedad de envasar en plástico los productos ecológicos frescos, cuando no se venden en tiendas de dedicación exclusiva? [10.5]
- 53.** En relación a la normativa de metales pesados en alimentos, ¿por qué la lista de los metales vigilados es tan escueta? [23.2]

54. Según datos del MAPA el consumo de fitosanitarios comercializadas en 2017 por los titulares autorizados de los principales grupos de sustancias activas en productos fitosanitarios en España fue de 72118 tm, cifra que ha disminuido un 4.6% respecto al año 2016. Sin embargo, si tomamos el año 2012 esta cifra fue de 63559 tm, es decir, un 13,46 % inferior al 2017. ¿Qué estrategia en eliminación de su uso se está aplicando en otros países y cual sería una referencia para su implementación en el estado español? [35.3]

55. ¿Por qué el sistema de producción y distribución agroalimentario mundial está cada vez más dominado por tan pocas empresas? [11.4]

56. ¿Quién controla lo que comemos y cómo? [21.1]

57. ¿Es un negocio para las multinacionales que las personas enfermen y por tanto que el sistema actual alimentario funcione como funciona? [24.7]

58. ¿Cómo neutralizar los intereses de las grandes multinacionales a la hora de regular y publicitar las bondades de tal o cual alimentación y/o producto de moda? [13.4]

59. ¿Por qué se defiende a grandes corporaciones que se dedican a ultraprocesados que se sabe que no son saludables, y que están en muchos casos diseñando entornos para que se consumen ultraprocesados constantemente y sin que la población sea casi consciente de ello? [43.4]

60. Publicidad - comparativa con regulación tabaco, etc - ¿regulación horario infantil - avales pediátricos...? Campañas dame veneno y mi primer veneno de Justicia alimentaria global <https://justiciaalimentaria.org/actualidad/justicia-alimentaria-presenta-mi-primer-veneno-un-informe-sobre-las-falacias-de-la> [44.6]

61. ¿Cómo neutralizar los intereses de las grandes multinacionales a la hora de regular y publicitar las bondades de tal o cual alimentación y/o producto de moda? [13.4]

62. Puertas giratorias en alimentación Ej. Caso coca cola https://www.economiadigital.es/directivos-y-empresas/coca-cola-controlara-la-agencia-espanola-de-seguridad-alimentaria_128015_102.html ¿garantizan seguridad alimentaria? [44.7]

63. ¿Respuesta lenta de los gobiernos por marco macro estructural difícil de cambiar ej. Glifosato? [44.8]

64. ¿Cómo un herbicida como el glifosato, clasificado en 2015 por la Agencia Internacional de Investigación sobre el Cáncer (IARC) de la OMS como probable carcinógeno humano, no presenta plazo de seguridad tras su aplicación y continua autorizado en la Unión Europea? ¿Dónde queda el principio de precaución? [24.6]



D. Agenda de investigación orientada a y con la comunidad y el impacto de los estudios científicos en la política

1. Exposición histórica - ¿Evolución de la industria alimentaria?: de una alimentación local a una global e industrial, en los últimos 60 años [44.3]
2. Nos gustaría que la mesa valorase desde el punto de vista de los efectos en la salud trabajos como el que citamos a continuación, que contiene conclusiones muy rotundas a cerca de la presencia de agroquímicos en el organismo: Hyland, C., Bradman, A., Gerona, R., Patton, S., Zakharevich, I., Gunier, R.B., Klein, K., 2019. Organic diet intervention significantly reduces urinary pesticide levels in U.S. children and adults. Environmental Research 171, 568–575. <https://doi.org/10.1016/j.envres.2019.01.024> [62.1]
3. ¿Por qué no hay capacidad de respuesta suficiente, estructuras intermedias o lobbies sociales que pongan de manifiesto la importancia de estos asuntos? ¿Qué podemos hacer para promover esto? Creo que seguimos en buena medida con estructuras y métodos del siglo XX para problemas del siglo XXI. [19.1]
4. Al hablar de sistema alimentario contemplamos el proceso en su conjunto (desde el cultivo y la transformación de los alimentos, pasando por el transporte y la comercialización, hasta llegar a la dieta y las prácticas de consumo y gestión de residuos, etc.) ¿Consideran alguna fase especialmente problemática frente a las demás? ¿Es posible un abordaje sistémico que contemple la totalidad con intervenciones específicas y coordinadas en cada una de las fases? [17.5]
5. Las personas somos “un todo” y se sabe que tanto nuestra mente, creencias, pensamientos, etc., así como los estados emocionales influyen en menor o mayor medida en nuestro estado de salud, (B. Lipton 2005), pregunta: ¿Cuál puede ser la relación emoción/mente con la alimentación? [64.1]
6. ¿Conviene tener en cuenta el abordaje emocional y mental de la persona para poder acompañarla en el camino de una mejor alimentación? [64.2]
7. Existen infinidad de problemáticas específicas en relación con la insostenibilidad del sistema alimentario; por ejemplo: existe una “megalomanía energética” (energía invertida para la producción/ energía obtenida para la alimentación) en el actual paradigma productivo agroindustrial; existen los “alimentos kilométricos”, cultivados en un lugar y consumidos a miles de km de distancia; está el problema del despilfarro alimentario, etc. ¿Alguna problemática en particular debería merecernos mayor atención? En cuanto que son manifestaciones de la necesidad de un cambio de modelo ¿cómo lograr centrar la atención en las causas de fondo sin llegar a perdernos en problemáticas parciales? [17.6]
8. El fenómeno de la transición alimentaria y epidemiológica se plantea como un reto del siglo XXI, y está condicionada según diferentes autores y territorios por varios factores entre los que señalan por ejemplo: el aumento en los ingresos de la población, o de la tecnología de los alimentos, entre otros. ¿Considera este panel, que España y en especial Canarias tiene factores específicos que diferencian este fenómeno de la transición del que se manifiesta en otros espacios geográficos? [31.1]
9. La OMS define la salud como el estado de bienestar pleno físico, psíquico pero también social. Hoy nuestra SAT aglutina alrededor de un proyecto colectivo a agricultores que cultivan salud en la isla y lo hace desde un punto de vista social, cultural, económico y medioambiental. La conservación de los suelos es el principio rector que tenemos a la hora de cultivar. Produciendo alimentos sanos y nutritivos que conservan los suelos, mantienen los paisajes agrarios sobrios que son nuestro patrimonio cultural, a la vez que desde este proyecto colectivo se lucha por unos precios justos que dignifiquen la labor del agricultor, crucial para abordar dos problemas fundamentales de nuestra sociedad: la soberanía alimentaria y aliviar el calentamiento global. ¿No sería deseable que desde la Universidad se trabajara en protocolos que permitan desarrollar proyectos colectivos basados en principios agroecológicos y de soberanía alimentaria y que se establezcan colaboraciones Universidad- proyectos colectivos sostenibles. Así mismo, elaborar protocolos de actuación que permitan el desarrollo de ecocomedores escolares, sociales y hospitalarios? [56.2]

- 10.** Entre las razones que motivan a un agricultor o a una agricultora a producir en ecológico se encuentra, en muchas ocasiones, la del efecto que tiene sobre su propia salud y la de aquellos que trabajan en la finca, el utilizar este sistema de cultivo frente al uso de métodos de producción convencionales. La pregunta es si existen evidencias y estudios que confirmen esta percepción, y cuáles son las principales conclusiones de los mismos. [12.1]
- 11.** Podría comentar datos de estudios comparativos realizados entre alimentación convencional y con productos ecológicos en el mismo grupo diana, ¿qué efectos se han observado en la salud de estas personas? [25.7]
- 12.** ¿Existen diferencias nutricionales entre un alimento agroecológico y uno que no lo es? [26.5]
- 13.** Una de las tendencias actuales es la apuesta por las producciones de proximidad, entendiéndose que poseen aspectos positivos en el ámbito medioambiental (por su menor huella de carbono en el transporte), o en la calidad del producto. La pregunta es si, desde el punto de vista de la salud, el que un producto pueda ser consumido más fresco, recién cosechado y no madurado o conservado en cámara, tiene efectos positivos. [12.3]
- 14.** ¿Existe algún documento fiable de consenso científico sobre a) los residuos de plaguicidas en alimentos ecológicos y b) su composición en nutrientes “finos” (fitoquímicos, etc.)? [42.2]
- 15.** ¿Podrían explicarnos en qué consisten los “disruptores endocrinos”? ¿Y cómo influyen los tóxicos y pesticidas de los productos no ecológicos en ello? [25.6]
- 16.** ¿Cuál es la exposición de las niñas y niños respecto a disruptores endocrinos en los comedores escolares, en particular por el uso de bandejas y latas de conserva en las líneas de frío de las empresas de catering? ¿Qué efectos nocivos tiene esta exposición en la salud de niñas y niños? ¿Qué soluciones inmediatas se debieran de aplicar? [35.5]
- 17.** Los primeros disruptores endocrinos se lanzaron al mercado a través de los primeros policarbonatos y bisfenoles que se fabricaron desde centros militares americanos con fines militares. En aquel entonces, ya se conocían los efectos nocivos de estos disruptores pero se obvió este hecho. ¿Tenemos que esperar a que la investigación desde bases militares invente otro tipo de materiales menos perjudiciales para reducir los niveles de disruptores en el medio ambiente? [1.4]
- 18.** ¿Qué impactos tienen en los ecosistemas estas sustancias [los disruptores endocrinos y cancerígenos]? [5.2]
- 19.** Hace unos años estudié mucha nutrición y estuve estudiando mucho sobre los disruptores endocrinos ya que observé que mi hija mayor se desarrollaba muy rápido y era algo que me preocupaba. ¿Cómo afecta la alimentación en el desarrollo de las niñas? [63.1]
- 20.** También me preocupa el uso de algunos compuestos como las piretrinas o *lactobacillus thuringensis*, ¿cómo afectan al medio ambiente y a todos los insectos beneficiosos, a pesar de que estén autorizados en la agricultura ecológica? [63.2]
- 21.** ¿Por qué motivo se considera la toxicidad aguda para evaluar los niveles permitidos de tóxicos, siendo que muchos de ellos producen una toxicidad crónica? [26.6]
- 22.** ¿Hay algún estudio que verifique la relación entre aumento de alergias e intolerancias en la infancia con la calidad de la comida, la presencia de químicos o el proceso de producción de los alimentos que consumimos? [8.3]
- 23.** ¿Existen estudios que evidencien la presencia de contaminantes emergentes en cultivos regados con aguas regeneradas? [24.5]
- 24.** ¿Existen estudios publicados sobre metales pesados en estiércoles en España? [23.4]
- 25.** Para cocinar, aparte del vidrio ¿Cuáles son los materiales más inertes? ¿Acero inoxidable? ¿Titanio? [36.3]

26. ¿Cómo nos vestimos? ¿Somos conscientes de todo lo que se mueve en torno a la ropa? ¿Somos capaces de volver a tejidos naturales lino, seda, algodón, cáñamo etc., y de cultivo orgánico? [59.7]

27. ¿Cuántos políticos irán a la jornada? Es una pequeña ironía, pues en mi experiencia los políticos suelen ir para inaugurar y luego se van corriendo. ¿Qué caso hacen las administraciones públicas a los expertos? [18.1]

28. ¿En qué medida los estudios científicos de todo tipo que demuestran las consecuencias negativas para la salud global del planeta del sistema alimentario actual (producción y consumo) tienen un impacto/son tenidos en cuenta por las Administraciones Públicas a la hora de diseñar políticas con tanta relevancia como la PAC (Política Agraria Común de la UE), que parece ir muy por detrás de las necesarias reformas del sistema que parecen evidentes y sobre todo MUY URGENTES en beneficio de todos? [15.2]

29. ¿Por qué la Academia y las instituciones sanitarias no actúan de catalizadores favoreciendo y liderando una masiva demanda cívica (la Política está lamentablemente secuestrada por el capitalismo neoliberal que gobierna el mundo) en pro de políticas de prevención y promoción de la salud que ataquen los determinantes políticos, económicos y sociales que están arruinando de manera ya crítica e implacable la salud de la población mundial? [37.8]

30. Si diversos estudios científicos ya están demostrando que el actual sistema alimentario no es saludable ni para las personas, ni para el ecosistema, ni es un sistema sostenible desde el punto de vista de los recursos de los que dispone nuestro planeta; y a esto añadimos de que existen sistemas alternativos de producción de alimentos que se han demostrado saludables y sostenibles, además de mucho más solidarios en cuanto reparto de la riqueza (tierra y medios de vida para pequeños agricultores) como son los diversos sistemas de agricultura ecológica, la permacultura, etc. ¿qué factores clave son los que están impidiendo realizar un cambio radical del modelo alimentario (producción y consumo) a nivel global? [15.1]

E. Agroecología versus biotecnología alimentaria

1. ¿En qué medida la Revolución Verde ha contribuido al deterioro ambiental (contaminación, deforestación, cambio climático, desertificación), la pérdida de biodiversidad agrícola y natural, y al daño en la salud humana? [47.8]

2. ¿La mayoría de la comunidad científica aún piensa que con la Revolución Verde se está alimentando el mundo desde que comenzó en los años 60? En caso afirmativo ¿la mayoría cree que la Revolución Verde alimentará al mundo en el futuro? [15.3]

3. Empezamos a poner el foco en la producción de comida teniendo consciencia de los daños de la revolución verde. Los organismos internacionales empiezan a hablar de manera seria de hacer cambios. Una prueba es lo que se plantea en la agenda de Soberanía alimentaria 2030. El sector ecológico está en creciente demanda. ¿Es un modelo capaz de dar respuesta real a la necesidad de salud y recuperación ambiental? ¿Es correcto el modelo económico en el que se instala? ¿Qué es lo que de verdad está fallando? [51.1]

4. ¿Es la alimentación ecológica la única alternativa sana a la toxicidad alimentaria? [47.7]

5. La agricultura ecológica, en cualquiera de sus formas, ¿puede ser la opción más adecuada para abordar la producción de alimentos para mercado local o de proximidad? [27.1]

6. La agricultura ecológica, en cualquiera de sus formas, ¿puede contribuir de manera eficiente a disminuir el hambre en el mundo? [27.2]

7. ¿Es posible alimentar al planeta con productos ecológicos y/o sostenibles? [10.7]

- 8.** ¿Puede la agricultura ecológica contribuir a mejorar la autonomía de las agricultoras y agricultores? [27.3]
- 9.** ¿Por qué no se toman en cuenta los datos de la F.A.O y de la U.E. en relación a la Agroecología, como el sistema más productivo y sostenible según estas organizaciones? [4.4]
- 10.** ¿El modelo agroecológico es una alternativa viable para el desafío de alimentar adecuadamente a una población mundial en continuo crecimiento (previsiblemente superando los 10.000 millones) en un contexto de crisis ecosocial como el actual? ¿Es verdaderamente resiliente el modelo agroecológico frente a los intensos efectos que se sobrevendrán presumiblemente de la desestabilización abrupta del clima? ¿El posible *feedback* de retroalimentación positiva qué alcance podría tener? ¿Alcanzaría a cubrir las necesidades de 10.000 millones de habitantes? [17.7]
- 11.** ¿Cuáles son las conclusiones de los últimos estudios respecto a las mejores cualidades nutritivas de los alimentos ecológicos respecto a los de producción convencional? ¿Esto debiera ser suficiente para promocionar el consumo de productos ecológicos por parte de toda la población e incentivar su cultivo dentro de una estrategia general? [35.2]
- 12.** Pensando en el contexto de la producción: ¿hay algún estudio sobre la salud de los agricultores en relación a sus prácticas agrícolas? ¿Los agricultores ecológicos gozan significativamente de una mejor salud que aquellos que tienen prácticas más industriales/convencionales? [38.3]
- 13.** ¿Es viable y factible abastecer a toda la población con alimentos ecológicos y de proximidad, teniendo en cuenta no el consumo actual, sino las recomendaciones de salud pública? [34.3]
- 14.** ¿Hay diferencia hay entre alimentos ecológicos, bio y sostenibles? ¿Diferencia entre agricultura ecológica y agroecología? [52.2]
- 15.** ¿Seremos capaces de desarrollar una producción agrícola y ganadera libre de química perjudicial en un futuro próximo? [47.10]
- 16.** ¿Volver a comprar en los mercados locales cercanos? [59.4]
- 17.** ¿Volver a cultivar sin agro tóxicos? [59.5]
- 18.** En la agricultura ecológica, independientemente de las ventajas en cuanto a la reducción de huella de carbono, conservación de la fertilidad del suelo, etc, a igualdad de producto, ¿hay estudios que demuestren las principales diferencias en términos de salud del consumo de productos ecológicos frente a los industriales/convencionales? Siempre hablando de no procesados, claro. [38.2]
- 19.** ¿Cómo podría explicar la “incidencia directa” que tiene sobre la salud el consumo de productos ecológicos sobre los convencionales? [25.1]
- 20.** ¿Por qué el sabor, olor y textura y resto de cualidades organolépticas están mucho más potenciadas en los productos ecológicos, lo que repercute en un mayor sabor de los platos? [25.8]
- 21.** ¿Qué importancia y futuro le dan a la producción agroganadera ecológica como medio para acceder a una alimentación sana?: - La estacionalidad del producto. - Mantener la conexión de los pueblos con el entorno y un paisaje en equilibrio sostenible, para la gente que lo habita, (tanto desde la perspectiva de la salud como la de generar inercia y economía local). [45.1]
- 22.** ¿Qué importancia tiene LA TIERRA DE CULTIVO, su cuidado, sus nutrientes, sus abonos, en la calidad de frutas y verduras que se cultivan en ella? Es decir, ¿Cómo influye de manera directa la calidad de la tierra en la calidad del alimento? [25.10]
- 23.** ¿Son la Permacultura y la Agroecología los paradigmas alimentarios del futuro? [47.11]
- 24.** [A mí se me ocurren dos cosas, una de aplicación directa y otra casi sociológica]. El otro tema [el de aplicación sociológica], quizá lo pueda tratar Lola, y es la necesidad de **dar mayor eco y relevancia** a los estudios que demuestran tanto las ventajas de los alimentos (y la producción en general) ecológica, como los problemas no tanto nutricionales (que quizá también) sino ambientales o socioeconómicos de los transgénicos. Cada vez que hay una discusión, en el lado proGMO aparecen multitud de estudios, catedráticos, publicaciones de impacto... mientras que en el otro lado

sólo hay declaraciones en prensa de algún miembro de Greenpeace o la excelente labor de militancia de la propia Lola, pero en ámbitos con poco eco social, charlas en algún encuentro, alguna nota de prensa, reuniones en foros de “convencidos” tipo Biocultura o similar... y hoy en día tiene tanta relevancia o más la difusión de los conocimientos como su calidad. [6.2]

25. ¿Qué opinan sobre las siguientes críticas a la producción ecológica?:

- No aporta nada desde el punto de vista tecnológico
- Los transgénicos no rompen el ciclo natural y no ponen en peligro los ecosistemas ni mucho menos la salud
- Supone riesgos para la salud por las bacterias o las microtoxinas
- No se puede alimentar a la población del Planeta
- Los productos son más caros porque emplea sistemas de producción obsoletos
- La agricultura ecológica dice que no emplea productos químicos y eso no es cierto; además se emplea insumos elaborados a modo de pesticida

Hace un par de años una publicación de *New Scientist* advertía “Deje de comprar productos ecológicos si quiere salvar al Planeta: supone una amenaza para las selvas tropicales y más emisiones de dióxido de carbono y que tampoco se podía confirmar el efecto beneficioso sobre la salud humana”.

También una publicación de unos años antes *The American Journal of Clinical Nutrition* “concluían que no hay evidencia clara de que existan diferencias en la calidad de los nutrientes entre alimentos ecológicos y alimentos convencionales”.

En estos mismo términos se ha pronunció el año pasado Bernard Url, director de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) “en relación a la seguridad de los consumidores, no hay mayores diferencias entre el consumo de alimentos de origen ecológico (u orgánico) y los de producción convencional, y que probablemente tampoco hay tales diferencias en términos nutricionales” [52.1]

26. En los últimos tiempos están apareciendo críticas, supuestamente documentadas científicamente, diciendo que la alimentación ecológica ni es más saludable, ni aporta ventajas desde el punto de vista nutricional. En el terreno en que Ud. investiga o en el trato a pacientes ¿podría indicarnos qué evidencias científicas tiene al respecto? [48.2]

27. Los transgénicos pueden ayudar a la escasez de alimento mundial que se supone que habrá en unos años. ¿Puede ayudar a crear productos más sanos o tiene más riesgos que beneficios? La aplicación de transgénicos como modificar bacterias para insulina humana ¿puede llevar a pensar que más que un problema es una oportunidad? [43.11]

28. Desde el punto de vista de la normativa, el cultivo ecológico permite el uso de homeopatía. Independientemente de mis convicciones y con el máximo respeto a todas las creencias y religiones, dado que la ciencia a través del método científico todavía no ha logrado demostrar su eficacia (Informe: <https://www.nhmrc.gov.au/about-us/publications/homeopathy>), su uso e inclusión en la normativa es controvertido. Eso implica una amplia división de la opinión pública que puede apoyar lo ecológico (donde la ciencia puede demostrar su eficacia) pero reniega frontalmente de lo que por ahora son “pseudociencias” (hasta que no se demuestre lo contrario). Mi pregunta: ¿sería conveniente separar y no mezclar ambas visiones para fortalecer el movimiento ecológico y lograr un apoyo masivo sin que sus claros beneficios se vean ensombrecidos por unas prácticas homeopáticas que a día de hoy no han logrado probar su eficacia más allá de toda duda? [38.1]

F. Alimentación , salud y género

1. ¿Por qué la *Ciencia* se ha olvidado de las mujeres? [32.1]
2. ¿Qué diferencias existen entre mujeres y hombres en la salud alimentaria? [40.1]
3. ¿Se aplica la perspectiva de género a la hora de evaluar los riesgos alimentarios en la población? [40.2]
4. ¿Algunas claves para incorporar la perspectiva de género en la construcción de un modelo agroecológico? [32.2]
5. En relación al tema de la charla y una pregunta que me gustaría plantear (desde mi ignorancia y a la vez mi preocupación sociológica y obrera) es: **¿cómo casa la alimentación saludable con el feminismo y el obrero/precariado?**

Me explico. Los que trabajan hoy en grandes urbes (mayoría de las personas) dedican entre 8 y 9 horas al trabajo además de 2 horas más del día en desplazamientos. Algunos de ellos son empleados asalariados insertos en el mercado formal y otros en mercado informal, otros combinan varios mini trabajo y son pluriempleados. Lo cierto es que las horas del día son limitadas y cuando llegas a tu casa y tienes que hacer la compra y gestionar el hogar el tiempo es limitado. Muchas veces las opciones menos sanas de alimentación responden precisamente a la falta de tiempo, al cansancio. Otras veces a la falta de dinero. La comida Bio en los supermercados a los que accede la mayor parte de la clase asalariada es más cara. Es cierto que existen cooperativas de consumo y también espacios donde comprar alimentación de calidad a precio razonable pero es difícil para el trabajador normal conocer estos espacios y acceder a ellos, además que demandan un costo de tiempo extra. Por eso la obesidad y mala alimentación está correlacionada con la pobreza o desigualdad antes que con la falta de conciencia. Esta es mi reflexión en relación a los asalariados/pluriempleados/precarios/los de abajo. No se trata de que no sepamos las cosas, sino que nos resulta costoso asumirlas o no sabemos cómo en grandes ciudades.

Parodiando para que me entiendas, yo he mirado muchas veces la opción de los bolsones a Garbancita es genial en Madrid pero está en Vallecas, ¿cómo llegas hasta allí si no tienes coche? (yo no tengo coche porque creo que debemos utilizar transporte público y es el peor contaminante en las grandes urbes). ¿Te vienes con 10 kg de verdura en brazos y tus niños en el metro/bus más la caminata de 15 minutos para llegar? Llegas a tu casa y te encuentras con que en la bolsa hay productos que no conoces ni sabes cómo cocinar y que en casa nadie quiere comer, te toca entonces una labor de aprendizaje de cómo cocinarlos y otra de pedagogía para con el resto. Tu tiempo de ocio que ya era limitado, acaba de desaparecer. Tu derecho a la pereza, parafraseando al yerno de Karl, ya no existe.

En relación al feminismo, mi preocupación es que cuando se habla de alimentación sana sutilmente la mirada se sigue dirigiendo a las mujeres como responsables. Una mujer actual que ya no está en casa solo para ocuparse del hogar sino que ahora está inserta en el mercado laboral (ganando menos dinero y trabajando más para demostrar que vale) y sigue asumiendo mayor porcentaje de tareas del hogar (entre ellas la preparación de la comida). Decirles a esas mujeres que deben invertir más tiempo y dedicación es cargarlas más. En grandes ciudades las mujeres salen a las 8 y llegas a su casa a las 7 de la tarde (con suerte) allí tienen que cuidar niños, ordenar casa y cocinar.

Algo que yo sufrí mucho en las tardes de parque cuando mi hija era pequeña eran las conversaciones con madres. Eran terriblemente conservadoras y moralistas. Te hablo de un cole público de Madrid al que accede mayoritariamente clase media española. Muchas de ellas habían dejado su trabajo para cuidar hij@s (decisión muy válida pero que no puede tomar la mayoría de gente con salarios que no llegan a 1000 euros) y entonces se burlaban de las madres que recogían a sus hijos y le traían merienda envasada (zumos, batidos, galletas), ellas traían fruta recién cortada y zumos naturales de casa. Lo que sentíamos, las que corríamos como locas para poder compatibilizar lo laboral con lo familiar y recoger a nuestros niños y que además por más que nos hubiese gustado no teníamos la opción de dejar de trabajar, era un doble agobio. Éramos conscientes de que el zumo recién exprimido y un bocata hecho en casa eran mejor que lo envasado pero ¿cómo lograrlo? La carga se multiplicaba en nuestros hombros de nuevo. La respuesta de algunas era que compráramos fruta cortada que ahora se vendía, pero me negaba a pagar 2 euros por 20 gr de piña y además con un envase plástico contaminante al 100%.

A esto que me pasaba lo hablé con otras madres trabajadoras y de izquierda, y todas sentíamos el mismo agobio. ¿Cómo ser feminista, trabajadora y alimentar bien a nuestros niñ@s?

En fin, me he extendido mucho pero de verdad creo que es una obligación alimentarnos mejor y muchas queremos hacerlos pero vemos muchos impedimentos que sortear. Por eso es importante que la alimentación sana tenga una perspectiva:

- 1) de género, que se promueva como una responsabilidad asociada a ambos y en el contexto de una redistribución más equitativa de tareas del hogar,
 - 2) obrera/de izquierda, que plantee una regulación estatal que apoye o subsidie la producción de alimentación saludable de modo que sea más accesible económicamente para los trabajadores
 - 3) urbana, tomando conciencia que la mayor parte de la población vive en grandes urbes con todo lo que ello implica (distancias, tiempos, etc)
- Estos temas me preocupan mucho y creo son los realmente importantes: alimentación saludable, cambio climático, solidaridad social, igualdad social. [66.1]

G. Costes económicos y sociales, precios y fiscalidad de las agriculturas y alimentaciones varias

1. ¿Puede ser un alimento ecológico de verdad cuando es sólo accesible para una élite que económicamente se lo puede permitir? [24.2]
2. Si bien la alimentación sana, sostenible y saludable es la alternativa, ésta actualmente es más cara y el 40% de las familias no pueden acceder a ella. ¿Cómo hacemos entonces que la alimentación sana, sostenible y saludable no esté dirigida para una élite económica? [30.3]
3. Los productos ecológicos son notoriamente más caros que los que no lo son. ¿Son los productos por lo tanto ecológicos un distintivo para las clases más acomodadas económicamente? [43.15]
4. ¿Qué se puede hacer para poner al alcance de todos los bolsillos la compra de productos ecológicos? [43.16]
5. Realmente ¿No son demasiado baratos los productos convencionales para el alto coste ambiental y para la salud humana que implican? [24.3]
6. ¿Es cierto que los productos ecológicos podrían ser más baratos que los convencionales si cambiásemos la regulación de los mercados de productos agrarios? En otras palabras, ¿es cierto que “paga justo por pecador” y que los productos convencionales tiene un precio más bajo para el consumidor debido a que varios de los insumos que utilizan están subvencionados (como las semillas de origen transgénico o el uso de pesticidas o fertilizantes químicos) y a que no soportan los costes que trasladan al sistema sanitario y al medio ambiente? [68.1]
7. En Canarias tenemos el Régimen Específico de Abastecimiento (REA) que establece ayudas económicas a una lista de alimentos importados, sin que haya ninguna relación con su impacto sobre la salud o el medio ambiente. Más bien al contrario,



se establecen ayudas a la importación de productos sin discriminar si su origen es ecológico o si, por su naturaleza, son perjudiciales para la salud. ¿Se pueden tomar algunas medidas concretas que favorezcan que el precio de los productos ecológicos sea más bajo y que el convencional refleje su verdadero coste social? ¿Hay alguna comunidad autónoma en España o referente en Europa que esté avanzando estas regulaciones y hayan logrado que *no pague justo por pecador*? [68.2]

8. Al igual que ocurre con otros productos de consumo perjudiciales para la salud, como es el tabaco, ¿sería posible establecer un mayor costo sobre productos de comida insana?, entendiéndolo que su consumo a corto plazo supondrá un mayor gasto público en sanidad. Dicho de otro modo penalizar o encarecer la comida insana. [16.2]

9. Si se puede entender que quien contamina más debe pagar más, ¿cómo es que los agricultores ecológicos deban pagar unas tasas extras por certificar sus cultivos? [18.3]

10. ¿Por qué no se gravan los alimentos especialmente perjudiciales para desincentivar su consumo cuando su eficacia ha sido probada en varios países? [37.6]

11. ¿Por qué no se crean mecanismos fiscales o de otra naturaleza para abaratar la comida sana cuando los beneficios conseguidos en términos de ahorro en gastos sanitarios darían de sobra para rehabilitar la agricultura tradicional practicada en condiciones ecológicas? [37.7]

12. ¿Pagar más por comida ecológica es una buena inversión en salud? [7.3]

13. ¿Se han hecho cálculos de cuánto se podría ahorrar en costes sanitarios que pagamos todos con una alimentación más saludable? [43.5]

14. Los críticos de la producción ecológica hacen alusión a que no hay pruebas de peso que demuestren que los alimentos eco son mejores para la salud que los convencionales. Independientemente de si es cierto o no, ¿no sería mejor trasladar el debate a que la producción ecológica tiene indiscutiblemente un coste ambiental y social menor que la convencional? [28.1]

H. Trazabilidad, certificación y etiquetado

1. ¿Sabremos al comprar realmente lo que llevamos? Hay mucho truco en las presentaciones comerciales. [65.2]

2. ¿Cómo entender lo que comemos a través del etiquetado? [13.1]

3. ¿Por qué son las etiquetas e ingredientes de los productos tan difíciles de descifrar y entender? [43.8]

4. ¿Podría garantizarse con criterio claro y óptimamente formalizado un control riguroso y más exigente de los etiquetados con lenguajes comprensibles? [13.2]

5. ¿Se podría determinar a los productos con grupos claros de colores? Por ejemplo, etiqueta roja (no muy sano), amarillo (medianamente sano), verde (recomendado) [43.6]

6. ¿Sería posible exigir en los alimentos un etiquetado donde se indicará claramente los aditivos y sus efectos para la salud? Lo mismo con la cosmética. [16.3]

7. ¿Podría generarse un sistema informático tipo base de datos, donde registrar los alimentos (por ejemplo a través de la lectura de sus códigos de barra o QR) para acceder a una ficha técnica completa y clarificante de lo que comemos? [13.3]

8. ¿Se podría exigir un etiquetaje en todos los productos para que la persona consumidora viera lo que va a comer realmente en los productos frescos?; quiero decir una etiqueta que refleje todos los insumos que el producto ha recibido hasta que llega al plato (fertilizantes, fungicidas, etc.) La gente se puede creer que en una manzana

sólo van vitaminas, pero una manzana no es igual a otra. El tema del etiquetaje es un mundo infinito....Y lo mismo pasa con otros productos no alimentarios (muebles, aparatos electrodomésticos, cosméticos) [18.4]

9. ¿Y sobre la importación de alimentos elaborados con Organismos Modificados Genéticamente, como pueden ser la salsa de Soya, o la harina para arepas, etc. o los piensos animales elaborados con maíz y soja modificados genéticamente? ¿Y los subproductos derivados como leche, huevos, mantequilla, etc.? ¿serán etiquetados como transgénicos? [47.14]

10. ¿Por qué no se sabe si un supermercado o tienda está haciendo muestras de residuos de los alimentos? [43.3]

11. ¿Se puede garantizar, con los controles de calidad actuales, que los productos/ alimentos etiquetados como ecológicos, lo son en realidad? [50.1]

12. ¿Consideran que el consumo de productos con certificado ecológico junto con una dieta variada garantiza una alimentación saludable? [61.1]

13. ¿Tienen la misma garantía de trazabilidad los alimentos que se venden en los mercadillos del agricultor que los que compramos en los grandes distribuidores? [33.3]

14. Procesado industrial (pero ecológico). Las grandes marcas entran en lo eco. Replican modelo industrial con el sello bio... ¿Qué garantiza el sello y que no? Efectos en la salud de la convencionalización del sector ecológico. [44.4]

15. El certificado ecológico en España tiene un recorrido de varias décadas y nació para dar respuesta a los consumidores que buscaban alternativa a los productos que ofrecía el campo de en aquel momento. Es cierto que la legislación al respecto no es la misma que en el momento del nacimiento del sello eco, pero los productores que comenzaron a producir en eco eran personas muy convencidas de las necesidades de cambiar los métodos productivos para obtener alimentos “más sanos” y para reducir la huella ecológica de su trabajo. En este momento encontramos grandes monocultivos, sobretodo de cereales, pero también de legumbres y cada vez más de hortalizas que consiguen certificar su producción en ecológico (con lo que eso

implica en tratamientos y manejo de la tierra). ¿Podemos seguir considerando que son productos realmente ecológicos desde el punto de vista alimenticio y medioambiental? ¿Creen que la certificación ecológica se ha adaptado correctamente a los tiempos? [61.2]

16. ¿Es fiable de poner en manos de empresas privadas la certificación ecológica? Las inspecciones sanitarias dependen de ayudas directas de las administraciones y no de las aportaciones económicas de los interesados. Los productores son en última instancia los clientes de las empresas que deben certificarles. [61.6]

17. Aunque en la opinión pública en España hay un rechazo respecto a consumir productos transgénicos, de manera indirecta estas consumidoras están expuestas a su consumo, puesto que en los sistemas de alimentación del ganado en el estado español hay un uso muy habitual e importante de soja transgénica en la elaboración de piensos animales, práctica que se puede dar incluso en los sistemas extensivos. ¿Cómo se puede informar a las personas consumidoras esta exposición que sufren de manera habitual? ¿Las denominaciones de origen y los sistemas extensivos debieran prohibir directamente la utilización de piensos con materias primas transgénicas? ¿Qué efectos puede haber en las personas consumidoras? ¿Qué alternativas tendríamos en España para evitar este uso en la alimentación animal? [35.1]

18. En relación al bisfenol, dado que no existe etiquetado acerca del material de que están hechos los contenedores de alimentos, como las latas en conserva, ¿es posible saber cuáles de esas latas lo contienen y cuáles no? ¿Hay alguna característica física que nos pueda indicar que contiene bisfenol? [36.2]

19. ¿Será posible alertar a la población la toxicidad de ciertos productos dañinos a la salud? [65.3]

I. Alimentación, ganadería y medio ambiente

1. ¿Creen que unas leyes estrictas sobre bienestar animal contribuirían a producir alimentos de mejor calidad y más saludables? [10.8]
2. ¿Se ha hecho algún estudio nutricional, antioxidantes, proteínas comparando carnes ecológicas y convencionales? [29.2]
3. ¿Por qué no se tiene en cuenta los datos de la FAO [Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura] en relación al consumo de proteína animal, con las enfermedades modernas y con el cambio climático? más info en EXPEDIENTE CARNE, YOUTUBE. [4.5]
4. La producción de alimentos de origen animal multiplica por diez el impacto ambiental de la producción vegetal. ¿Hay que hacerse vegano para salvar el planeta? Desde el punto de vista de uso del suelo y recursos hídricos, ¿serían realmente sostenibles (y con qué implicaciones) la transición a patrones de dieta vegana o vegetariana? ¿Existen implicaciones para la salud de la población (infantil y adulta) por la adhesión a patrones de dietas veganos o vegetarianos? [17.8]
5. En este momento una cantidad importante de personas viven en España y en resto de Europa de la agroganadería convencional. ¿Es realista pensar en la transformación mayoritaria de un sector tradicionalmente reacio a asumir el impacto medioambiental de sus acciones? y si fuera posible cambiar la manera de pensar de estos productores ¿Habría espacio para toda esta producción en el mercado eco? [61.3]
6. En la zona en la que me encuentro (submeseta norte) nos encontramos con la problemática de las macrogranjas y la gestión de sus purines. Cada año se implantan en España más explotaciones intensivas de ganado que aumentan la contaminación

del medio en el que se encuentran. En Marzo de este año las aguas de 67 poblaciones de la provincia de Zamora fueran declaradas “no aptas para el consumo” por encontrarse contaminadas por nitratos. ¿Hay alguna manera de compatibilizar la creciente demanda de carne con el mantenimiento ecológico del entorno? ¿Es este un problema generado por los consumidores o por la industria productora? ¿Qué soluciones a medio y corto plazo podrían dar respuesta a un problema que crece anualmente? [61.4]



Anexo 2.

Tabla de preguntas elaboradas y enviadas por el público durante el *ULL Debates*

Se han mantenido los mismos criterios de la elaboración de la tabla del Anexo 1.

Cada pregunta contiene el código de identificación de la persona que hace la pregunta, y el número de la pregunta.

A. Seguridad alimentaria

1. Cuando hablamos de seguridad alimentaria ¿cómo entendemos que los “alimentos” productos modificados genéticamente pasen esos controles y los llamen seguros? ¿Cuánto tiempo tenemos que esperar para relacionar el crecimiento de pacientes con enfermedades raras, alteraciones genéticas y mutaciones genéticas con ingerir productos modificados genéticamente? ¿Para cuándo prevención y sentido común? [76.1]
2. ¿Seguirá siendo fiable la normativa de seguridad alimentaria de la UE con el CETA y el TTIP? [78.2]
3. ¿Qué opinión tienen sobre el uso de feromonas como sustituyentes de pesticidas? [99.1]

4. Hablando de un riesgo bioquímico ¿no supondría un riesgo para otras especies tomar secreciones ricas en hormonas para el crecimiento de la especie que la secretara, es decir ¿es correcto alimentarnos con hormonas que se disponen hacia el crecimiento de un ternero? [82.1]
5. ¿Qué agua beber en Tenerife, en Península, en Europa? ¿Grifo? ¿Grifo filtrada? ¿Botella? ¿Cuál? [83.1]
6. ¿Cuál es la mejor opción para el agua que bebemos? ¿Grifo, filtro (¿de qué tipo?) o agua embotellada en vidrio? ¿Cómo puedo saber si el agua que bebo es saludable? [96.2]
7. ¿Qué sucede con las aguas que son envasadas en botellas de plástico y los disruptores endocrinos? [87.1]
8. Con respecto al territorio nacional, ¿los alimentos cultivados en Canarias son “más seguros”? ¿Contienen productos químicos diferentes por alguna característica insular? [97.1]

B. Cultura de la salud, hábitos alimenticios, formación y medios de comunicación

1. Si tan importante es saber alimentarse adecuadamente y en las cantidades necesarias, ¿por qué desde pequeños no nos enseñan a evitar malos hábitos o a adquirir alimentos menos perjudiciales? [73.1]
2. ¿Qué se está haciendo para formar a las familias en una mejor forma de alimentación? [86.2]
3. Ahora hablamos del tema de cómo confiar en una tienda y cómo difundir esta conciencia en la gente. ¿Cómo reeducar a la gente a consumir alimento ecológico? [85.1]
4. ¿Cómo se podría fomentar la divulgación de los resultados de las investigaciones sobre la alimentación, ecología, prevención y “traducirlos” para el público general y en los colegios, etc.? [96.1]
5. ¿Qué opinión le merece que no existan profesionales de la nutrición en el sistema de salud pública como medida de prevención y educación a la población como medida de salud? [84.1]
6. Si el estado por medio de los centros de investigación y los funcionarios aquí representados, a la vez que con la normativa reguladora promueven y legislan la seguridad alimentaria, ¿qué es lo que falla para que el consumidor común se vea casi irrevocablemente empujado a un consumo masivo de productos alimentarios demostradamente nocivos? [81.1]
7. Realmente, ¿nos ayudan a elegir otras opciones para no fomentar el consumo de plásticos o para no consumir productos perjudiciales para la salud? ¿Se promueve el consumo de los productos ecológicos desde las instituciones y desde los propios supermercados? [105.2]
8. Probablemente muchos/as de los/las asistentes a este debate ya estamos “convencidos” de querer comer y producir alimentos seguros, pero ¿qué podemos hacer para seducir a aquellos/as productores/as y consumidores/as para los cuales la agricultura ecológica, por ejemplo, queda demasiado lejos de su horizonte social y cultural? [72.1]
9. ¿No les parece enfermizo patológico y/o preocupante la situación de inanición por la dependencia de la entrada de productos alimentarios que no nutren, generan residuos con el problema medioambiental y los monocultivos contaminantes (que exportan) de los acuíferos y no recuperan la microbiota del suelo como sustento de vida? Gracias. [88.1]
10. Respecto a la ignorancia de los médicos y profesores de escuelas agrícolas ¿cómo el sistema podría sacar unos créditos para que las bibliotecas reciban DISCOVERY SALUD, LA FERTILIDAD DE LA TIERRA? [89.1]
11. ¿Cómo es posible que un científico planee sus hipótesis en base a casos (anécdotas) y no en E.C.A. [ensayo clínico aleatorizado] o estudios epidemiológicos? [102.3]
12. ¿Son realmente los compuestos químicos tan peligrosos? Hasta donde uno entiende, en la agricultura ecológica también los hay; lo que cambia es cuáles son y cómo se usan. ¿No es más peligroso demonizar los productos químicos en general fomentando la desinformación? [98.1]

C. Política agroalimentaria y regulación

1. Si la sociedad ya está concienciándose de que se necesita un cambio para el planeta en cuanto a la salud alimentaria, ¿Por qué la administración no se preocupa por informarse del tema y tomar medidas al respecto? [105.3]
2. Según la World Research Fund y el American Institute of Cancer Research, uno de cada 4 casos de cánceres se pueden prevenir con una dieta saludable, el control de peso y la actividad física. Desde la Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Canarias, ¿qué tipo de ALIANZAS con organismos públicos y/o privados, tienen para Crear Comunidades Saludables? [94.1]
3. ¿Considera necesario y urgente la transferencia de resultados en los proyectos de investigación [en] toxicología y seguridad alimentaria desde sus consejos-coordinadores a los distritos sanitarios, atención temprana, diagnóstico, prevención, incidencia, prevalencia? [100.1]
4. Según un informe de la ONU, “un cambio global hacia una dieta vegana es vital para salvar al mundo del hambre, la escasez de combustible y los peores impactos del cambio climático”, además de influir muy positivamente en la salud del ser humano en la actualidad. ¿Qué opina sobre ello teniendo en cuenta su ejemplo de las “vacas locas”? [101.1]
5. Aunque es una cuestión que trasciende lo local, no obstante ¿qué se podría hacer desde el ámbito municipal para asegurar la alimentación de sus habitantes? [72.2]
6. Partiendo que vivimos en un territorio con muy poca pluviosidad, donde vivimos a costa de las reservas acuíferas ya agotadas ¿por qué se subvenciona grandes agricultores convencional y ecológico para que nuestra producción agrícola se coloque en la UE agotando nuestros acuíferos y aumentando CO₂, en vez de incentivar

a los agricultores para producir variedad de vegetales para cubrir las necesidades de esta Comunidad? No olvidemos que por la superexplotación de nuestra agua es cada vez de peor calidad tanto para el consumo humano como para la agricultura. [77.1]

7. ¿Para cuándo se va a prohibir el uso de GLIFOSATO en Canarias cuando ya se ha demostrado en tribunales el daño de este fitosanitario y su relación directa con el cáncer? Y sin embargo se sigue utilizando tanto por las corporaciones locales en la jardinería pública, como en la Agricultura Convencional, pasando esta sustancia peligrosa tanto a lo que se come, como a los acuíferos, la tierra, el mar. [77.2]
8. Se ha hablado mucho de las consecuencias de la alimentación convencional en la salud, pero creo que sería pertinente hablar también a nivel económico: hay estudios que alegan por la inofensividad de los transgénicos, lo que dudo infatigablemente pero ¿no es cierto que serían las transnacionales quienes gestionarían las semillas transgénicas? ¿Cuántos empleos precarios se crearán? ¿Cuántos empleos desaparecerían? [79.1]
9. ¿Los políticos tienen las manos atadas por las multinacionales y los laboratorios millonarios? [92.1]

D. Agenda de investigación orientada a y con la comunidad y el impacto de los estudios científicos en la política

1. Dentro de las enfermedades del siglo XXI, ¿qué hay del aumento en enfermedades neurodegenerativas, sobre todo, en gente cada vez más joven? [103.1]
2. ¿Existe algún estudio que relacione las enfermedades según exceso de pesticidas por comunidad autónoma? Tengo entendido que Canarias es una de las Comunidades Autónomas que más pesticidas usa [99.2]
3. Se comentó que se evalúa la idoneidad de los menús que se consumen en los comedores escolares. ¿Existe algún estudio sobre la satisfacción de los comensales? ¿Existe algún estudio que los relacione con la obesidad de los comensales? [93.1]
4. ¿Cuánto aporta el sol, el clima, la calidad de la tierra, el agua a la composición organoléptica de los productos? ¿Son estos mejores en calidad que los de invernaderos? [71.1]
5. ¿Son los ME –Microorganismos Efectivos – una solución para eliminar tóxicos [del] organismo? [100.2]
6. ¿Cómo pueden COEXISTIR un discurso e investigación (método científico) con unos datos como los que presentan el profesor Olea y la profesora Raigón? [78.1]

E. Agroecología versus biotecnología alimentaria

1. ¿Existen estudios fiables que justifiquen que los alimentos de temporada suplen las posibles deficiencias nutricionales? ¿No será al revés, que gracias a la disponibilidad alimentaria minimizamos los posibles déficits? En el resto → huella de carbono, etc. estoy de acuerdo. Hay que equilibrar nutrición, economía y gustos culturales y personales. [69.1]
2. Se ha hablado mucho de agricultura ecológica y se ha hecho alusión a una naranja pelada envuelta en plástico: ¿cómo conviven la agricultura ecológica con las tecnologías alimentarias como los productos de la cuarta gama o los envases con atmósfera protectora? ¿Cómo conseguimos que coexistan? [104.1]
3. El principio de precaución es loable y necesario, y es importante comenzar a medir el efecto cóctel pero ¿justifica ello demonizar la agricultura convencional? ¿No sería más preciso rechazar las malas praxis? [70.1]
4. ¿Es necesario demonizar la alimentación no ecológica por ensalzar las bondades de la ecológica? [102.2]
5. ¿Se está cuestionando la integridad profesional de los expertos internacionales (tipo EFSA o Sociedades Científicas tales como de Oncología Médica) por no incluir entre sus recomendaciones evitar alimentos no-ecológicos, o pesticidas? [102.1]

F. Alimentación, salud y género

No hubo preguntas.

G. Costes económicos y sociales, precios y fiscalidad de las agriculturas y alimentaciones varias

- 1.** La SEGURIDAD ALIMENTARIA y LOS ALIMENTOS SANOS parece ser que no significan lo mismo, ¿tienen todos los sectores de la población, en función de su poder adquisitivo, acceso a alimentos sanos, viendo que todos son “seguros”, pero los sanos son más caros? [95.1]
- 2.** ¿Creen que los precios tanto de productos eco como los que no influyen en que la gente no consume los productos eco a pesar de que crean en que son la mejor opción? Y sobre todo, ¿creen que será posible que los salarios puedan estipularse con una cesta de la compra con productos eco?, haciendo así posible UN CAMBIO PARA TODOS!! [105.1]
- 3.** El elevado coste que supone la agricultura ecológica puede ser una de las causas de que cada vez produzca menos. Dado que la economía es uno de los grandes focos de preocupación de la población, ¿qué consideran que se podría hacer para promover un cambio de actitud frente a ello? [90.1]

H. Trazabilidad, certificación y etiquetado

- 1.** No soy especialista en regulación fitosanitaria ni conozco los aditivos que contienen los productos. Cuando quiero hacer la compra me siento una inútil, no sé qué debo comprar. ¿No corresponde a la sanidad o a quien corresponda regular, prohibir o permitir qué alimentos pueden llegar al consumidor? [80.1]
- 2.** ¿Qué significa exactamente “Canarias libre de transgénicos”? ¿Es una etiqueta más (para que suene bien) o se hace algo al respecto? [75.1]

I. Alimentación, ganadería y medio ambiente

1. Actualmente nuestra dieta se basa prácticamente en productos y derivados de animales, ¿Vale la pena comer carne a pesar de causar problemas de salud y medioambiental? [91.1]
2. ¿Por qué no dejamos de comer animales y así evitamos ese consumo de mercurio, nitrato, antibióticos, etc.? Además de evitar sufrimiento animal y reducir la producción de gases de efecto invernadero (metano) que es uno de los grandes causantes de la emergencia climática que estamos viviendo. [74.1]
3. Muchos productores cárnicos se niegan a retirar los nitritos porque “la gente no compra carne rosa”. ¿Quién pone los límites? ¿La administración? ¿Por qué no se imponen medidas? ¿Beneficios? [79.2]



Anexo 3.

Sobre los ponentes



ARTURO HARDISSON DE LA TORRE

Doctor en Farmacia y Catedrático del Área de Toxicología de la Universidad de La Laguna. Autor de más de trescientas setenta publicaciones científicas, director de más una treintena de tesis doctorales, ha sido vocal de la Asociación Española de Toxicología y miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria Consumo y Nutrición. Coordinador del Grupo de Toxicología Alimentaria y Ambiental de la Universidad de La Laguna, sus líneas de investigación han estado relacionadas con la monitorización, evaluación del riesgo de metales pesados presentes en muestras alimentarias y medioambientales, así como con la presencia de ciertos aniones en aguas y alimentos, como son el fluoruro, los nitratos y los nitritos.



NICOLÁS OLEA SERRANO

Doctor en Medicina y Catedrático de Radiología y Medicina Física de la Universidad de Granada y médico en el Hospital Universitario S. Cecilio. El doctor Olea ha sido Visiting Fellow Fulbright Scholar en Tufts University/New England Medical Center de Boston, MA-EE.UU y director del Instituto de Investigación Biosanitaria de Granada. Actualmente es líder de un grupo multidisciplinar que estudia el medioambiente y la salud humana, con especial atención a los contaminantes químicos con actividad hormonal y el cáncer hormono-dependiente. Es experto evaluador en los programas de investigación Dinamarca, Francia y la UE en Disrupción Endocrina y en el Comité SCENHIR de la UE sobre riesgos emergentes. Ha dirigido más de cincuenta tesis doctorales y es autor de más de trescientos trabajos científicos. Su grupo ha contribuido aportando información, en ocasiones con carácter regulador, al conocimiento de la exposición humana a disruptores endocrinos y su efecto en la salud humana, especialmente en momentos de especial susceptibilidad (embarazo, infancia, pubertad). Además, ha identificado nuevos factores ambientales implicados en la etiología de enfermedades comunes e investigado el efecto combinado de distintas exposiciones.



MARÍA DOLORES RAIGÓN JIMÉNEZ

Doctora en Ingeniería Agrónoma y Catedrática del área de Edafología y Química Agrícola de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV). Ha sido Presidenta de la **Sociedad Española de Agricultura Ecológica**, Premio Andrés Núñez de Prado a la Investigación en Producción Ecológica y autora de más de ochenta publicaciones científicas. La doctora Raigón es una de las mayores expertas en nuestro país sobre producción ecológica. Investiga sobre biodiversidad, calidad de los alimentos ecológicos vs convencionales y su efecto sobre la salud.



CATALINA SANTANA VEGA

Licenciada en Medicina y Cirugía por la Universidad de La Laguna. Especialista en Pediatría y sus áreas específicas Máster en Nutrición Infantil por la Universidad de Zaragoza. Catalina es actualmente Técnico Superior del Servicio de Promoción de la Salud de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio Canario de la Salud. Coordinadora del Programa de Alimentación, Actividad física y Prevención de la obesidad de la DGSP. Miembro del GT de la Estrategia de Alimentación, Actividad física y prevención de la obesidad (Estrategia NAOS) de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Miembro de la Comisión de seguimiento del Acuerdo Marco entre las Consejerías de Sanidad y la Consejería de Educación y Universidades, para la promoción de la salud en la escuela

Anexo 4.

Video, notas de prensa y fotografías

Enlace al video completo del debate:

<https://www.youtube.com/watch?v=oaxCzmubLEk>

Nota de prensa publicada por Periodismo ULL, el sábado 4 de mayo de 2019:

<http://periodismo.ull.es/agricultura-ecologica-para-disminuir-la-ingesta-de-contaminantes/>

Nota de prensa publicada por la Universidad de La Laguna el 8 de mayo de 2019:

<https://www.ull.es/portal/noticias/2019/la-preocupacion-por-salud-alimentacion-llenar-parainfo-ultimo-ulldebates-temporada/>

Fotografías:

https://drive.google.com/drive/folders/1qcT_zJ9_4--R_zal1a-O_Abxd4e10ptb?usp=sharing



Universidad
de La Laguna