

Los cultivos transgénicos son tan seguros como los alimentos convencionales

En el marco de una jornada impulsada por la Sociedad Argentina de Nutrición con foco en cereales y derivados, profesionales del área destacaron diferentes enfoques sobre el tema y ahondaron en los factores que hay que tener en cuenta para incorporarlos.

La Sociedad Argentina de Nutrición (SAN) llevó a cabo la “Jornada sobre Alimentos: cereales y derivados”. Organizada por la Lic. Silvina Tasat y coordinada por la Dra. Mónica Katz, el encuentro abordó diferentes aspectos concernientes a estos productos junto a profesionales que participaron del evento.

La actividad tuvo lugar en la sede de la SAN, Viamonte 2146, y contó con un panel integrado por Ángela Zuleta, Magister en Alimentos; Dra. Nora Engo, Lic. Diego Cristos, Mg. Dante Rojas (INTA Castelar), Dra. Diana Rubinstein (ILSI) y la Dra. Velia Löbbe.

En el marco de jornada, con presencia de socios y participantes externos, los profesionales expusieron sobre: Cereales y Pastas, Cereales Menores y Pseudocereales, Calidad Nutricional, Trigo, Microtoxinas y Pesticidas en Cereales, Cereales transgénicos y Dieta FODMAPs, y también compartieron sus fundamentos acerca de la importancia de su incorporación en la era de la demonización.

En este sentido, entre los tópicos desarrollados, la Dra. Diana Rubinstein, describió la normativa aplicada a los cultivos transgénicos en el contexto del mejoramiento de las especies. “La producción de alimentos o cultivos con mejoras agronómicas está sujeta a regulaciones cuyo sistema cumple 25 años en la Argentina, por lo que estos productos son tan seguros como los alimentos convencionales”, enfatizó.

Por su lado, el Mg. Dante Rojas ahondó sobre residuos de plaguicidas en alimentos, destacando que “su utilización es necesaria porque evita pérdidas de alimentos de hasta un 40 % por ataque de plagas y reduce la producción de toxinas naturales”. Al mismo tiempo resaltó que “su empleo durante la producción de alimentos debe realizarse sólo cuando sea necesario, empleando productos autorizados por el SENASA y respetando las dosis recomendadas y los tiempos de carencia”. “Es necesario tomar acciones administrativas en diferentes ámbitos: generar normativas que continúen dando marco legal a las actividades relacionadas, promover estudios científicos y continuar con controles sistemáticos del tipo de vigilancia alimentaria y constantes campañas de concientización adecuadas para cada sector”, añadió.

Finalmente, el Lic. Diego Cristos, investigador del INTA, profundizó en el tema y explicó que “las micotoxinas se pueden formar en una gran variedad de productos agrícolas y en una amplia gama de situaciones, por lo que hay que tener en cuenta que los alimentos se pueden contaminar con micotoxinas a lo largo de toda la cadena”. En este punto, concluyó señalando que “el control de micotoxinas requiere un enfoque sistemático, que esté centrado en la necesidad

de establecer medidas de control preventivas que abarquen las interacciones existentes en los sistemas productivos y la sociedad e incluyan cuestiones sociales, comerciales, financieras y problemas ambientales”.

Por la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN)
www.sanutricion.org.ar