LA IMPORTANCIA DE LA CALIDAD ALIMENTARIA EN LA SALUD: Dr. Arnaldo Medina

FInDeL Varela: presente y futuro cuando somos lo que comemos

 “La regulación de los alimentos es esencial para desarrollar una política de salud pública porque somos lo que comemos”, definió el secretario de Calidad en Salud de la Nación, Arnaldo Medina, al cerrar su participación en el seminario “la importancia de la calidad alimentaria en la salud” que ofreció de manera gratuita esta última semana la sede varelense de la Fundación Internacional para el Desarrollo Local (FInDeL).

El encuentro, desarrollado a través de la plataforma Youtube, constituye una reflexión que vincula a la industria, la voluntad política y el orden social, con la salud; y se erige como una advertencia, frente al incremento en el mundo de enfermedades crónicas no transmisibles, incidido de forma decisiva por los hábitos de consumo de alimentos industrializados y el sedentarismo.

Mediante la charla, presentada por la secretaria de Cultura, Deportes y Recreación del municipio de Florencio Varela, Julieta Pereyra, y moderada por la especialista en educación alimentaria, Carla Mora, se pueden conocer índices y datos sobre el deterioro de la salud por la falta de actividad física y el consumo inadecuado de alimentos, al tiempo que contiene una descripción acabada de las políticas que impulsa el Estado para revertir la situación.

Además de Medina, el seminario contó con la participación de la directora del Instituto Nacional de Alimentos, Mónica López. Ambos funcionarios del ministerio de Salud describieron los por qué y alcances de las acciones que se impulsan desde el Estado para que se mejore la calidad alimentaria en la población, a través de normas, como la nueva Ley de rotulado, que persigue incrementar la información de los productos al consumidor.

Más información

López además aprovechó la oportunidad para adelantar el lanzamiento del buscador en línea de información nutricional de alimentos, por el que se puede acceder a una base de información nutricional detallada del contenido cuantitativo de azúcares, carbohidratos, grasas totales, saturadas, y trans, fibra alimentaria y sodio en productos autorizados para la comercialización.

La flamante herramienta se encuentra disponible en la página web de ANMAT y brinda a la población la oportunidad de consultar y verificar las tablas nutricionales de los productos autorizados según el Código Alimentario Argentino por las autoridades sanitarias.

“Hoy abordamos un tema vital para todos. Es primordial para todos nosotros tener un claro conocimiento sobre los alimentos que ingerimos diariamente, sobre todo en este momento de pandemia dónde debemos cuidar nuestra salud”, expresó tras la charla, Julieta Pereyra.

Por su parte, Medina, que a lo largo de su alocución instó a revisar hábitos de consumo y estilos de vida, con mayor presencia de alimentos saludables, marcó la necesidad de “desarrollar políticas de Estado que permitan controlar o disminuir nutrientes nocivas”.

Luego, en sus redes sociales, Medina escribió que los problemas de salud a partir de una alimentación no saludable “se trata de un problema a veces poco visible y que tiene una regulación y control en la producción y distribución de alimentos permanente. Los alimentos no solamente pueden estar contaminados con tóxicos o estar desnaturalizados, sino que también la propia composición de los mismos pueden tener la génesis de las enfermedades”.

En el mismo sentido, resumió: “los problemas de salud de la población a nivel mundial y en nuestro país tienen una prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles que se producen fundamentalmente por los hábitos de consumo y por los estilos de vida con sedentarismo, sumado a los alimentos que se consumen”.

Al seminario, de 60 minutos de duración, se puede acceder a través del siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=oz-qRVez-As&feature=youtu.be