

El lado positivo: menos golosinas en los colegios y sal en los bares

Autor Administrator

Si bien la Cátedra de Economía de la Escuela de Alimentación de la UBA ha sido, y es todavía, bastante crítica con la situación alimentaria del país, también reconoce ciertos avances y hechos positivos. El Ministerio de Salud está llevando adelante tres tipos de intervenciones que, aplicadas con éxito, pueden revertir algunos de los bajos resultados del IAS, asegura a Clarín el nutricionista Sergio Britos. Y explica: "Por un lado, viene acordando con la industria alimentaria y el sector panaderil convenios de reducción del contenido de sodio en alimentos clave en su exceso, y acompaña diferentes iniciativas legislativas que limitan la disposición de sal en los restaurantes". Asegura Britos que el Ministerio también está iniciando y liderando la reformulación de las Guías Alimentarias Argentinas luego de 13 años de elaboradas. "Y por último, está por llevar adelante un proceso que conduce al mejoramiento de los alimentos que se expenden en los kioscos escolares de todas las escuelas. Resulta interesante que estas acciones se desarrollan en forma articulada con la propia industria alimentaria, que de hecho ya viene recorriendo un camino de al menos ocho años de mejoramiento de la calidad nutricional de sus alimentos". El especialista además reconoce mejoras en el mercado de alimentos: "Es progresiva la tendencia hacia el mejoramiento en la calidad nutricional de los productos industrializados (ejemplos: la disminución de las grasas trans y de sodio, o versiones reducidas en grasas o calorías). Los ítems "en particular los yogures" los panes envasados, las galletitas crackers y las aguas son ejemplos de categorías de productos en los que se ha avanzado bastante en términos de desarrollo de opciones más saludables. De hecho, prácticamente un 40% de los alimentos industrializados son versiones de una calidad nutricional más que aceptable". Por el buen camino.