

INOCUIDAD ALIMENTARIA Y COMIDA PROCESADA

Señora directora:

Con motivo del Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria (7 de junio), establecido por la OMS y la ONU, se plantea la necesidad urgente de integrar la inocuidad nutricional como componente esencial de la seguridad alimentaria en Chile, especialmente en el ámbito escolar. Si bien históricamente la inocuidad se ha enfocado en la ausencia de contaminantes inmediatos, hoy la evidencia científica muestra que la exposición constante a alimentos ultraprocesados, ricos en azúcares, sodio, grasas saturadas y aditivos, contribuye significativamente al desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) como obesidad y diabetes tipo 2.

En un contexto donde uno de cada dos niños en edad escolar presenta malnutrición por exceso, urge redefinir lo que entendemos por alimentos seguros: no basta con que no enfermen hoy, deben también proteger la salud futura. En este marco, se hace un llamado a impulsar una Ley de Alimentación Escolar Universal que promueva el acceso equitativo a alimentos frescos, mínimamente procesados y culturalmente adecuados, siguiendo

lineamientos del Ministerio de Salud, FAO y OPS armonizado con la salud pública basada en la evidencia.

Es responsabilidad del Estado, el sistema educativo y la sociedad civil avanzar hacia una inocuidad alimentaria que considere evidencia científica, equidad y sostenibilidad, como garantía real del derecho a la salud infantil.

Lidia Paz Castillo,
académica Facultad de Salud y Odontología UDP.