



**Organización
Panamericana
de la Salud**



**Organización
Mundial de la Salud**
OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas

7ª REUNIÓN DE LA COMISION PANAMERICANA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS (COPAIA 7)

Asunción, Paraguay, 20 July 2016

Punto 4 de la agenda provisional

COPAIA 7 (Esp)
15 julio 2016
ORIGINAL: ESPAÑOL

Políticas Nacionales en Calidad Nutricional de Alimentos

Laura Mendoza, INAN, Paraguay

DOCUMENTO TÉCNICO

Paraguay no está ajeno a la necesidad de contar con estrategias armonizadas con las recomendaciones regionales enmarcadas en el ámbito de la nutrición, con respecto a la inocuidad y calidad de los alimentos, como aspectos fundamentales de derecho y seguridad alimentaria.

En este sentido, trabajando entre todos los entes competentes del área, el país encamina sus acciones con el fin que al consumidor final lleguen alimentos inocuos, de calidad en el contexto de una alimentación saludable. Tanto el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición-NAN como el Ministerio de Agricultura y Ganadería a través del SENACSA y el SENAWE han realizado esfuerzos para contar con reglamentaciones, en consonancia con las normativas regionales e internacionales que respaldan las estrategias trazadas en relación con la calidad e inocuidad de alimentos.

En aras de la prevención y ante la creciente ola de aumento de la obesidad y enfermedades no transmisibles el INAN da énfasis a la implementación de las guías alimentarias del Paraguay, bajo la premisa de que llevando una dieta sana a lo largo de la vida se podrá prevenir la malnutrición en todas sus formas, igualmente enfoca sus acciones en los cambios en los hábitos alimentarios dado el aumento de la producción de alimentos procesados, la rápida urbanización los que afectan en el estado nutricional de la población.

Se han dado grandes pasos en el fortalecimiento de las empresas elaboradoras de alimentos y a la población. En la actualidad, el INAN ha incrementado la capacidad y frecuencia de capacitaciones y sensibilizaciones sobre Inocuidad de alimentos, manipulación higiénica de alimentos y BPM, así como el apoyo técnico para la confección de manuales de manejo sanitario de alimentos, lo que se considera fundamental para el logro de alimentos inocuos, de calidad y saludables, teniendo en cuenta que solamente en equipo o en conjunción público – privado facilitara este logro.

En cuanto a la calidad de los alimentos, se resalta la preocupación respecto al mayor consumo de alimentos hipercalóricos, con más grasas saturadas, más grasas de tipo trans, más azúcares libres y más sal o sodio; por lo que se ha iniciado la implementación de reducción de sal/cloruro de sodio en panificados, en consonancia con la "Estrategia Mundial OMS sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud", de tal forma a contribuir a la meta que para el 2020, se reduzca el consumo de sal a menos de 5 gramos por día por persona.

Es por ello, que se precisa instalar en la población el conocimiento necesario y la adecuada comprensión de las implicancias de la nutrición y como podrían afectar aquellos alimentos con alto contenido de azúcares, grasas y sodio, de forma a que consideren su elección al momento de optar por uno u otro alimento, para lo cual se han establecidos Guías Alimentarias para la población que incorpora conceptos claves con respecto a la selección de los alimentos y a las prácticas adecuadas de higiene y manipulación de los mismos.

En este mismo contexto, a nivel de salud, se llevan adelante programas de enriquecimiento de harina y sal, a través de la ejecución de Programas de Vigilancia de alimentos y la aplicación de las reglamentaciones de etiquetado de MERCOSUR.

La integración del monitoreo y vigilancia de la calidad e inocuidad de alimentos, hacen parte del cumplimiento de derecho de la población de acceder a alimentos seguros y adecuados a sus requerimientos nutricionales y perfil epidemiológico. Para lograr todos estos objetivos es necesario perfeccionar el marco regulatorio y así proteger la salud de nuestros compatriotas llegando a un acuerdo Nacional para hacer realidad el Sistema Paraguayo de Inocuidad de Alimentos.