

Combatir la anemia, desnutrición y obesidad infantil le cuesta al país S/10 500 millones

Según el **Ministerio de Salud** (Minsa), combatir la triple carga de malnutrición infantil a nivel nacional, conformada por anemia, desnutrición y obesidad, le cuesta al país un monto de **S/ 10 500 millones al año**, lo que equivale al **4,6 % del PBI**.

Así lo manifestó Alexander Tarev, director ejecutivo de la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública del Minsa durante la inauguración del **VI Foro & Expo de Gastronomía** «Anemia y Malnutrición» organizado por el **Sector Gastronomía** de la Cámara de Comercio de Lima (CCL).

“Solo en anemia y desnutrición combatirlas significan para el Estado S/ 5 421 millones, lo que evidencia una afectación económicamente relevante, y el pleno desarrollo de las futuras generaciones en la óptima toma de decisiones”, manifestó.

Sobre la anemia, Alexander Tarev advirtió que esta afecta drásticamente al **pleno desarrollo del cerebro del niño**, pues la deficiencia de hierro y otros micronutrientes durante los primeros **1 000 días** incide directamente en la destrucción de neuronas afectando de manera irreversible el desarrollo cognitivo y la productividad en la vida adulta.

Anemia y desnutrición crónica infantil

Durante su exposición, indicó que la anemia infantil aún prevalece a nivel nacional, pues entre enero y agosto de este año, afectó al **42,8%** de los niños entre **6 a 35 meses de edad**,

es decir, **4** de cada **10 niños** en nuestro país son **anémicos**. Entre las regiones con mayores niveles de anemia infantil, figura **Puno (70,4%)**, **Ucayali (59%)** y **Madre de dios (58,3 %)**.

No obstante, en niños de 6 a 11 meses, el Minsa advirtió que el nivel de anemia es elevado afectando al 61,5 %, con mayor incidencia en Loreto (80,3%), Puno y Ayacucho (75,8% en ambos casos).

De igual manera, en el mismo periodo, el **12,2%** de **niños menores de 5 años** padece de **desnutrición crónica**, en otras palabras, **1 de cada 10 niños en nuestro país tiene esta enfermedad**.

Gastronomía peruana, marca reconocida mundialmente

Ante esta problemática de salud pública, **Adolfo Perret**, presidente del Sector de Gastronomía de la CCL y reconocido chef internacional, afirmó que la biodiversidad de la gastronomía peruana puede convertirse en una potente aliada para combatirla, pues a nivel internacional nuestra gastronomía es una marca reconocida.



“De ahí la importancia de desarrollar este foro que busca presentar propuestas e iniciativas para revertir los niveles de estas enfermedades, pues desde el Sector de Gastronomía de la CCL, con el apoyo de cocineros y chefs reconocidos mundialmente, podemos generar una alimentación saludable y segura”, subrayó.

En ese sentido, Adolfo Perret afirmó que, desde la CCL, se buscará establecer -con las 60 cámaras a nivel nacional- diversas mesas de trabajo con participación del sector público y privado para concretar acciones y analizar diferentes alternativas viables.

En representación del presidente de la CCL, Roberto De La Tore; Carlos Posada afirmó que es **imperativo debatir y proponer acciones urgentes mediante el establecimiento de políticas adecuadas basado en la gran diversidad que ofrece la gastronomía peruana**, pues esta *“puede jugar un papel crucial con propuestas e iniciativas que coadyuven a una adecuada alimentación con base a una biodiversidad y sostenibilidad”*.

“La CCL mantiene su compromiso de promover el diálogo y

acciones que permitan atacar este problema de salud pública, porque si no hacemos nada hoy, estaremos condenando a bajos niveles de productividad, magro desempeño económico y reducción de la calidad de vida de nuestras futuras generaciones”, anotó Posada, director institucional de la CCL.

Cabe mencionar que durante el foro se presentaron diversos productos innovadores para prevenir y combatir la anemia como la chicha morada, arroz y panes fortificados. Así también se mostraron diversas preparaciones de recetas económicas y nutritivas con alimentos altos en hierro como sangrecita de pollo, bazo de res, carne de pollo y res, etc.

Asimismo, participaron en el evento, **Marienela Mendoza**, presidenta del Gremio de Turismo de la CCL; **Gabriela Fiorini**, directora de la CCL; **Javier Ampuero**, executive chef del Le Cordon Bleu; **Karen Quiroz**, directora de la Escuela de Nutrición y Técnicas Alimentarias – Universidad Le Cordon Bleu; **Alejandra Longa**, docente de la Universidad San Ignacio de Loyola – USIL; entre otros destacados representantes.



LEE MÁS:

Perú: 80 % de niños de 6 a 11 meses padecen de anemia en Loreto

CONOCE NUESTRO TIKTOK:

@camaracomerciolima ¿Cómo afecta la informalidad al Perú? Conoce qué es el malestar económico. 📺 #viralperu #camaracomerciolima #informalidad #limaperu #desempleo #economiperuana 🎵 Suspense – Gold-Tiger