

La gastronomía peruana es una potente aliada para combatir la anemia infantil

La **anemia** en la **población infantil** continúa siendo una **situación grave** en el país, pues en los últimos años se ha registrado un aumento significativo. Por ello, la gastronomía peruana, reconocida por su gran diversidad, puede jugar un papel crucial al ser una potente aliada para combatirla, afirmó Adolfo Perret, presidente del Sector Gastronomía de la Cámara de Comercio de Lima (CCL).

Precisamente, según la **Encuesta Demográfica y de Salud Familiar (ENDES)**, la **anemia infantil en niños de 6 a 35 meses** pasó de **38,8 % en 2021** al **43,1 % en 2023**, teniendo mayor incidencia en **16 regiones del país**, principalmente en zonas rurales (**50,3%**).

A nivel departamental, la anemia se da en mayor proporción en las niñas y niños de los departamentos **Puno (70,4%)**, **Ucayali (59,4%)** y **Madre de Dios (58,3%)**.

DESNUTRICIÓN CRÓNICA INFANTIL

Otra problemática que también preocupa a la CCL es la **desnutrición crónica** en **niños menores de 5 años**, pues en el periodo de análisis (2021 y 2023), pasó de **13,9 %** a **15,7 %**, siendo **Cajamarca, Huancavelica, Amazonas y Loreto, Ucayali y Junín** los departamentos con mayores índices de desnutrición crónica en el país.

Adolfo Perret añadió que, en el **primer semestre de 2024**, la desnutrición crónica en este grupo etario también evidencia una tendencia al alza, el cual se ha incrementado en **0,3 puntos** porcentuales respecto al año anterior, ubicándose en

15,8 %.

Ante este desafiante panorama, la CCL anuncia la **VI edición del Foro & Expo de Gastronomía «Anemia y Malnutrición»**, el cual se llevará a cabo el **25 de noviembre** en la sede del gremio empresarial.

“Este evento tiene por objetivo concientizar y promover -desde la gastronomía peruana- la importancia de contar con propuestas e iniciativas que coadyuven a una adecuada alimentación con base a una biodiversidad y sostenibilidad que permitan fortalecer la nutrición en el Perú”, comentó.

Además, busca promover el consumo de **alimentos ricos en hierro** (tanto de origen animal como vegetal), vitaminas y minerales, donde destacados exponentes del rubro gastronómico y autoridades del sector salud, presentarán diversas estrategias de educación nutricional y fortificación, así como recetas sencillas y de bajo costo que aseguren una alimentación saludable.

El también reconocido chef afirmó que, desde la CCL, se tiene la **convicción de que la gastronomía peruana** -reconocida mundialmente por su gran variedad de alimentos- es una herramienta importante que debe estar incluida en las políticas públicas y programas de salud no solo para combatir la anemia y la desnutrición crónica, también la obesidad en la población peruana infantil.

En ese sentido, el representante gremial advirtió de que si no se aplican **políticas correctivas** para revertir esta problemática su efecto no solo se verá a nivel salud y desempeño académico de la población infantil; sino también generará un impacto severo en el desempeño económico y bienestar social.

LEE MÁS:

“La industria de restaurantes seguirá creciendo en lo que resta de 2024”

CONOCE NUESTRO TIKTOK:

@camaracomerciolima ¿Te gusta el café? ☐☐ Conoce cuánto café toma un peruano al año. ☐☐☐ #camaracomerciolima #viralperu #cafeperuano #coffeebreak #cafe 🎵 Taste – Sabrina Carpenter