



DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

15 octubre 2019

16 octubre 2019

COMUNICADO

El Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas (CGCODN) se une al Día Mundial de la Alimentación *Una alimentación sana para un mundo #HambreCero*

Con motivo del Día Mundial de la Alimentación, el Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionista (CGCODN) señala el papel de los dietistas-nutricionistas como agentes clave, en el asesoramiento y puesta en marcha de políticas destinadas a la erradicación del hambre, la desnutrición y la malnutrición.

Según el último informe de la FAO (SOFI 2018) 1.400 millones de personas sufren pobreza extrema y alrededor de 820 millones desnutrición crónica, unas cifras que se traducen en que, a nivel mundial, una de cada nueve personas no tiene acceso a una alimentación adecuada y suficiente, de forma regular.

Desde el colectivo profesional de dietistas-nutricionistas de España, **Alma Palau, presidenta del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas (CGCODN)** señala que “lograr sistemas alimentarios más sostenibles y saludables es garantía de desarrollo para las comunidades que luchan para lograr cotas de Hambre Cero y poner fin a la malnutrición y a la desnutrición, como objetivo de desarrollo sostenible”.

Palau recuerda que “adoptar un patrón de alimentación saludable es un derecho común a todas las personas, independientemente del lugar donde vivan, y los gobiernos tienen el deber de promover entornos de fácil acceso a una alimentación sana”.

Como explica la presidenta del CGCODN, en términos de salud, “un patrón de alimentación saludable se basa en alimentos frescos y poco procesados, con cantidades pequeñas o moderadas de otros de origen animal, teniendo en cuenta su bienestar y en el que, además sea muy escasa o nula presencia de alimentos altamente procesados que, por lo general, son de baja calidad nutricional por su aporte de sal, grasas y azúcares”.

Por su parte, **Manuel Moñino, vicepresidente del CGCODN y delegado del Consejo en la EFAD (European Federation of Associations of Dietitians)** añade que, junto con la sostenibilidad como eje conductor en la producción y distribución de los alimentos, “es necesario incentivar la agricultura económicamente rentable y justa, la recuperación y

mantenimiento de los suelos, el acceso a los productos de proximidad con circuitos de distribución más cortos". Todo ello unido a "la recuperación de patrones de alimentación tradicionales propio de nuestra cultura, como lo es la dieta mediterránea que, a la vez de saludable, también es más sostenible", añade.

Moñino destaca que "es especialmente importante asegurar el acceso a alimentos saludables a los grupos más vulnerables, de menos recursos económicos, menor alfabetización alimentaria, y mayor riesgo de poder malnutrición, tanto por defecto como por exceso, como paso necesario hacia la soberanía alimentaria".

Más información

Isabel Santos

prensa@consejodietistasnutricionistas.com

Móvil 646 04 37 88