



[NOTICIAS](#) [OPINION](#) [DIARIO EL FERIAnte](#) [FERIA DESTACADA](#) [ASOF EN LA PRENSA](#) ::

[BUSCA TU FERIA](#)

Dr. Fernando Vio: “En Chile es urgente diversificar la oferta de frutas y verduras”



Para el Doctor Fernando Vío, Presidente de la Corporación “5 al día”, el gran problema que enfrentan los alimentos saludables es la poca diversidad en comparación con la alta oferta de alimentos no saludables. Si se analiza la cantidad de alimentos con alto contenido de grasas y sal que hoy existen en el mercado los números son abultados, siendo alrededor de 5 mil los productos. En cambio, la oferta de frutas y verduras es muy reducida, al menos en formatos transportables.

Para el Dr. Fernando Vio, profesor de la Instituto Tecnológico de la Universidad de Chile, (INTA) y presidente de la Corporación 5 al día, cambiar los hábitos alimenticios es la premisa si de revertir los índices de obesidad y sobrepeso se trata. En Chile, explica, se requiere con urgencia diversificar la oferta de frutas y verduras.

Lo anterior, en respuesta al trabajo que la ASOF se encuentra desarrollando en materia de perfeccionar la presentación de productos hortofrutícolas, la higiene y manipulación de éstos, en el marco del proyecto CEPAS, ejecutado por ASOF A.G. y apoyado por Innova Chile Corfo, que lideran 170 mujeres feriantes, con el cual la asociación busca potenciar el consumo de alimentos sanos y frescos en la población; y emprendimiento femenino.

"Lo que falta es una oferta que sea más fácil de transportar, que permanezca más tiempo, que sea exhibida a todos los lugares donde son llevados los productos procesados. Por lo tanto, si se entrega a la población alimentos listos para consumir, en cualquier lugar, bajo cualquier circunstancia de temperatura, humedad eso sería una maravilla, que es lo que está faltando para el tema de frutas y verduras."

Lo anterior implica una gran responsabilidad en términos de salud. Por ello a juicio del doctor, CEPAS debe colocar el acento en dos temas cruciales "uno que es muy importante capacitar a las personas que está trabajando con el procesamiento y la venta de frutas para que conozcan los beneficios nutricionales que éstas tienen. Que ellas sepan el contenido de antioxidante, el contenido de minerales, vitaminas, de fibra de los productos que están procesando, etc." explica el profesional

Y el segundo pilar es la Inocuidad, "es decir que estos productos se mantengan con el mínimo de contaminación de cualquier tipo, ya sea química, biológica, todo lo que son los microorganismos, donde están las bacterias los virus; y contaminación física (en la manipulación de alimentos)" puntualizó.

En la medida en que se preserve la calidad nutricional de los productos y que éstos sean inocuos, "evidentemente toda la elaboración que se haga va a tener un muy buen destino" reafirmó Vío.

CORPORACION 5 AL DIA



Mismo criterio comparte la nutricionista del Instituto Tecnológico de la Universidad de Chile (INTA) y de la Corporación 5 al día, Carmen Gloria González, quien reconoce que las mujeres feriantes son el mejor canal transmisor del mensaje de *Alimentación Saludable*, indicando que las ferias son el principal punto de venta de productos sanos del país.

"Ellas son las que pueden inculcar en los compradores este mensaje. Entonces sería ideal que, además de capacitarse en la manipulación de los alimentos, adquieran conocimiento nutricionales de lo que están entregando, para qué les sirve tal o cual alimento o qué se puede prevenir consumiendo

ciertas porciones de frutas o verduras al día. Porque a la gente le interesan estos temas de salud y mejorar calidad de vida" indicó la nutricionista.

La vida acelerada, no deja tiempo para preparar los alimentos, "y si en la feria encuentras el alimento que ya está procesado y es llegar y consumirlo, esto facilita el consumo de frutas y verduras y que la gente se alimente sanamente, entendiendo que han cumplidos con todo el proceso de una adecuada manipulación de alimentos e inocuidad de los mismos" subraya la profesional.