

## La harina de trigo fortificada es clave para contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional del país

- Durante el evento 'Harina de trigo: su importancia en la nutrición y bienestar de los colombianos', organizado por la Cámara Fedemol de la ANDI, expertos nacionales e internacionales conversaron sobre el valor nutricional de la harina y la importancia de la fortificación
- El más reciente informe del DANE y la FAO revela que el 28% de los hogares colombianos se encuentran dentro de la escala de inseguridad alimentaria moderada.

**Bogotá, 13 de julio.** Uno de los ejes del evento 'Harina de trigo: su importancia en la nutrición y bienestar de los colombianos', organizado por la Cámara Fedemol de la ANDI, fue la necesidad de fortalecer la información sobre la importancia de la harina de trigo fortificada para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional del país y así avanzar en el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) que propone la Agenda 2030 de la ONU.

Para el caso específico de Colombia, este tema cada vez es más relevante, pues de acuerdo con el informe 'Evaluación de la Seguridad Alimentaria en el país' realizado por el DANE y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), alrededor del 28% de los hogares colombianos está en inseguridad alimentaria moderada.

Teniendo en cuenta este contexto, es clave resaltar la importancia del consumo de harina de trigo fortificada, ya que se convierte en una estrategia efectiva y económicamente viable para mejorar la ingesta de nutrientes en la población.

De acuerdo con Pilar Ortiz, directora ejecutiva de la Cámara Fedemol de la ANDI, el trigo es el cereal más importante dentro de la alimentación de cualquier ser humano. "La humanidad ha sobrevivido gracias al consumo de este cereal, por su alto contenido de proteína, fibra y porque es el único cereal que se puede panificar. El objetivo principal de los molineros de trigo de Colombia es contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional del país", indicó Ortiz.

La fortificación implica agregar vitaminas y minerales a alimentos de consumo masivo como pan, pastas y galletas para tener un impacto significativo en la población. Teniendo en cuenta la importancia de los derivados del trigo en la nutrición de los colombianos, desde 1996, el Gobierno Nacional instauró la obligatoriedad de la fortificación de este tipo de alimentos.

La harina de trigo fortificada contribuye a la seguridad alimentaria al proporcionar nutrientes esenciales adicionales en la dieta de las personas. La falta de estos nutrientes en la dieta puede llevar a deficiencias nutricionales y a una serie de problemas de salud como anemia por deficiencia de hierro, y defectos del tubo neural en los recién nacidos por déficit de ácido fólico.

Durante el evento se hizo énfasis en que, al facilitar la disponibilidad de estos nutrientes en alimentos de consumo masivo, como el pan y las pastas, se mejora el acceso a una nutrición

adecuada para una amplia población. Esto es clave en comunidades con limitaciones económicas y en las que el acceso a una variedad de alimentos es limitado.

La directora ejecutiva de Fedemol agregó que, al comer pan, las personas están garantizando los requerimientos de vitaminas y minerales del complejo B (vitamina B1, B2), niacina, ácido fólico y hierro. *“Teniendo en cuenta la inflación que se ha venido presentando en Colombia desde el último trimestre del año pasado, el pan o es la mejor opción para un consumidor, si se tiene en cuenta la relación precio versus valor nutricional”*, explicó Ortiz.

En medio de los debates que rodean al consumo de productos y derivados del trigo, como el gluten, se debe tener en cuenta que la información basada en ciencia es lo que realmente hace que las personas tomen decisiones acertadas a la hora de alimentarse y, de acuerdo con la ciencia de alimentos, el gluten es una proteína que tiene un alto valor nutricional. Adicionalmente los alimentos derivados del trigo normalmente se preparan con la técnica de horneado lo que los hace ser alimentos inocuos y de fácil disponibilidad.

En la jornada también estuvo presente Bertha Forero, nutricionista y gerente de mercado de I-NOVA Soluciones Integrales, quien indicó *“Las modas pueden ser dañinas. Debemos hacer énfasis en que el trigo, que es un cereal milenario, y la harina de trigo nos dan la posibilidad de mejorar los índices de nutrición en los rincones más lejanos de nuestro país porque son alimentos fortificados y contienen vitaminas y minerales que son deficientes en Colombia”*, dijo Forero y agregó que, aunque existen alteraciones relacionadas con el gluten, la prevalencia en Latinoamérica es solamente del 0.46 % al 0.64 %, es decir, es tan bajo el porcentaje que no es un problema de preocupación en salud pública.

En Colombia se consume harina de trigo 100 % producida en el país, actualmente hay 40 plantas de producción en varias regiones, que producen 1.3 millones de toneladas de harina de trigo fortificada que se convierten en 2 millones de toneladas de pan, 229 mil toneladas de galletas y 139 mil toneladas de pasta. El sector de la molinería de trigo genera 120.000 empleos y es el principal proveedor de harina de trigo —principal ingrediente del pan— para las más de 25.000 panaderías de barrio que hay en el país.

**Contacto de prensa:**

Camila Vergara – [cvergara@kreab.com](mailto:cvergara@kreab.com) - 312 3542624

Juan David Montes – [jdmontes@kreab.com](mailto:jdmontes@kreab.com) - 301 2568034