

Mendoza apuesta a un plan integral contra las enfermedades crónicas y el consumo de ultraprocesados

21/01/2026



Yanina Mazzaresi, directora de Prevención y Promoción de la Salud del Ministerio de Salud y Deportes de Mendoza, detalló los alcances de la nueva Ley Integral de Promoción y Prevención de la Salud (relacionada con la Ley Provincial N° 9525). La funcionaria destacó la creación de «Escuelas Promotoras de Salud», el combate contra la publicidad engañosa y la necesidad de volver a la «comida real» frente al avance de los productos industriales.

La salud como un eje transversal: de la teoría a la ley

Mendoza ha dado un paso legislativo fundamental para abordar patologías como la obesidad, la diabetes y la hipertensión. Según Mazzaresi, la clave no reside únicamente en la respuesta

médica tradicional, sino en una red de contención intersectorial. **«Esta no es simplemente una guía alimentaria, es un plan de prevención mucho más amplio que surge de una ley aprobada en nuestra Legislatura provincial. Esta norma sienta las bases para combatir las enfermedades no transmisibles mediante la transversalidad»**, declaró en una entrevista que brindó a **FM Vos 94.5**.

«Trabajar en salud hoy implica que las respuestas no salgan solo de un centro de atención, sino de un esfuerzo conjunto con las municipalidades y los ministerios de Educación y Producción. La ley contempla un presupuesto específico para acciones concretas en el territorio», destacó en ese pasaje de la conversación con **Diario San Rafael**.

Entornos escolares: el desafío de la merienda saludable

Uno de los pilares del plan es la transformación de las instituciones educativas en espacios que fomenten hábitos sanos, limitando el acceso a productos que la ley de etiquetado frontal ya identifica como nocivos. **«Lanzamos el programa de Escuelas Promotoras de Salud junto a la Dirección General de Escuelas para trabajar sobre los entornos escolares. Esto implica asegurar alimentos más saludables en el interior de los establecimientos y hacer respetar la Ley de Etiquetado Frontal, que prohíbe la venta de productos con sellos de advertencia dentro de las escuelas»**, comentó Mazzaresi al respecto.

«Alentamos a los padres a que no envíen ultraprocesados como merienda. Además, fomentamos pausas activas y recreos donde el espacio se use para el juego físico», agregó.



La nueva normativa busca reducir la incidencia de enfermedades crónicas mediante la promoción de la «comida real» y la educación nutricional

El consumidor emocional y la trampa de los ultraprocesados

A pesar de que existe más información disponible sobre nutrición, la funcionaria advirtió sobre una «paradoja del bienestar»: el placer inmediato que generan ciertos productos industriales frente a la necesidad de una alimentación consciente. **«A menudo hablamos de alimentación saludable, pero no siempre lo llevamos a la práctica. No somos consumidores puramente racionales, sino emocionales. Los ultraprocesados están diseñados para generar una inmediatez de placer, un estímulo de bienestar rápido, pero no duradero, similar al efecto de ‘scrolllear’ en las redes sociales»**, comparó la entrevistada.

«No debemos llamarlos alimentos, sino productos, porque su fin último no es nutrir, sino generar un consumo constante que conlleva un riesgo atribuible para producir enfermedades crónicas», enfatizó.

El regreso a la alimentación real: agua, huevo y vegetales

Mazzaresi celebró que, gracias a la comunicación actual, se estén recuperando aliados históricos de la nutrición que habían sido injustamente relegados por mitos del pasado. **«Es muy positivo que se esté hablando más de hábitos como hidratarse con agua en el trabajo o incorporar proteínas de altísima calidad como el huevo. El huevo tiene un valor biológico del 100%, aporta vitaminas esenciales y es un gran aliado para el crecimiento infantil; por suerte, el cambio de paradigma ya es una realidad entre los jóvenes»**, manifestó.

«A nivel mundial, la evidencia científica ya desplazó a las viejas pirámides nutricionales por el concepto del 'plato', donde la mitad de lo que consumimos debe ser de origen vegetal. El foco hoy es la comida real: productos frescos, frutas, verduras y legumbres», contó Mazzaresi.

Accesibilidad: la red virtuosa para los mendocinos

Finalmente, la directora destacó que el gran reto del Ministerio es lograr que estos hábitos no sean un privilegio, sino una opción viable para la economía familiar. «Las recomendaciones nutricionales existen hace tiempo, el desafío actual es la accesibilidad. Estamos trabajando en articulaciones intersectoriales para que los productos de estación y los alimentos frescos, como el huevo, sean más sencillos de obtener», anticipó.

«Queremos generar una red virtuosa para que los mendocinos y mendocinas puedan acceder a una alimentación de calidad a mejores precios, facilitando que la elección saludable sea también la más económica», añadió al final de la comunicación.