

Se celebró en nuestro país el Día Nacional del Bromatólogo

30/12/2022



El 29 de diciembre es el Día Nacional del Bromatólogo, teniendo en cuenta que el 29 de diciembre de 1976 fue el día en que se recibieron los primeros licenciados en Bromatología de Argentina: Rubén Peruzzo, César Stöckli, Bartolo Tolomeo y Raúl Tolomey. Sobre el importante rol que ocupan los profesionales en esta materia, dialogó con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael, la bromatóloga Stella María Alcantú.

Aclaró primeramente, que las diferentes casas de altos estudios que dictan la carrera de Bromatología a veces designan fechas diferentes, pero el Día Nacional del Bromatólogo, según la asociación a la que se unen todas las licenciaturas en Bromatología del país, es el 29 de diciembre. "Tratamos de reunirnos y de festejar por la profesión en las distintas fechas", dijo.

Expresó que como misión social, un bromatólogo debe garantizar la inocuidad de los alimentos, es decir que los alimentos no

hagan daño. “Lo que tenemos que hacer es garantizar que todo lo que consuman los seres humanos o los seres vivos, porque es para los animales también, es que no les vaya a hacer daño. Para eso podemos trabajar en todo lo que tiene que ver con análisis de laboratorio, análisis físico-químicos, microbiológicos, se puede estar en un ente de control, se puede trabajar tanto en lo público como en lo privado, se trabaja en alimentos, envases, bebida, en todo lo que se consume, y es en todo el mundo así”, explicó y añadió que los profesionales de la Bromatología son los encargados de certificar normas, por lo que prestan servicio tanto en industrias alimenticias o en la bodega.

Recordó que a partir de la década del 90, los entes de control, tanto provinciales como municipales, se vieron reducidos en cantidad de profesionales o en instalaciones. Si bien ha habido intentos de mejora, “aún cuesta todavía que se tome conciencia de la importancia de estos controles para la salud de la población”. Considera que seguramente los controles se redujeron por decisión política, pues “los controles no son bien recibidos”. Normalmente, los municipios tienen una Dirección de Bromatología, o en el caso de la provincia, cuenta con el Departamento de Higiene, pero “no cuenta con el suficiente personal”, lo que reduce notoriamente esos controles.

Alcantú destacó la importancia de que los consumidores sepan rápidamente a través de las etiquetas, qué es lo que va a comer o beber, que no sea una “sorpresa” después.

Aconsejó el consumo de productos lo menos procesados posible, ya que muchas veces la publicidad hace que la persona consuma productos que realmente no necesita, pensando que se trata de algo “fundamental”. Además, hay que tener cuidado con el chequeo de la fecha de vencimiento, más allá de que muchas fábricas se encargan de que sean números muchas veces invisibles.

Sobre el trato a los alimentos puntualmente, recomendó no tener bananas ni huevos dentro de la heladera. La carne tenerla en recipientes cerrados en la parte baja, mientras que

lo cocido es mejor en las partes altas.