

# Regulación 203 de 2015

## Regulación 203 de 2015: Reglamento de Seguridad Alimentaria y Nutricional

Esta regulación tiene como objetivo establecer las bases para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de la población, enfocándose en el acceso a alimentos saludables, nutritivos y de calidad. La regulación aborda los siguientes aspectos:

1. **Control de la calidad de los alimentos:** Todas las empresas que participen en la cadena de producción, distribución y venta de alimentos deberán cumplir con los estándares de calidad establecidos por la presente normativa. Se implementarán controles periódicos para verificar la seguridad microbiológica, el contenido nutricional y la correcta manipulación de los productos alimenticios.
2. **Fomento de una dieta balanceada:** Las instituciones educativas y centros de salud deberán promover dietas equilibradas basadas en las recomendaciones nutricionales internacionales. Se fomentará el consumo de frutas, verduras, legumbres y cereales integrales, y se limitará la venta de alimentos ultraprocesados y bebidas azucaradas en centros educativos.
3. **Programas de acceso a alimentos saludables:** Se implementarán programas de apoyo para poblaciones vulnerables, asegurando que tengan acceso a alimentos saludables y nutritivos a precios accesibles. El gobierno destinará recursos a la creación de bancos de alimentos y apoyará a los pequeños agricultores locales que promuevan prácticas agrícolas sostenibles.
4. **Educación en nutrición:** La regulación establece que se desarrollen campañas de sensibilización dirigidas a la población general, con el fin de educar sobre la importancia de una alimentación balanceada y saludable. Estas campañas deberán ser llevadas a cabo en colaboración con organizaciones de salud, escuelas y medios de comunicación.

La presente regulación tendrá una vigencia indefinida, y su cumplimiento será supervisado por las autoridades sanitarias correspondientes.