



GOBIERNO DE
CHILE
MINISTERIO DE SALUD

Estrategia Nacional para la reducción del consumo de sal en Chile

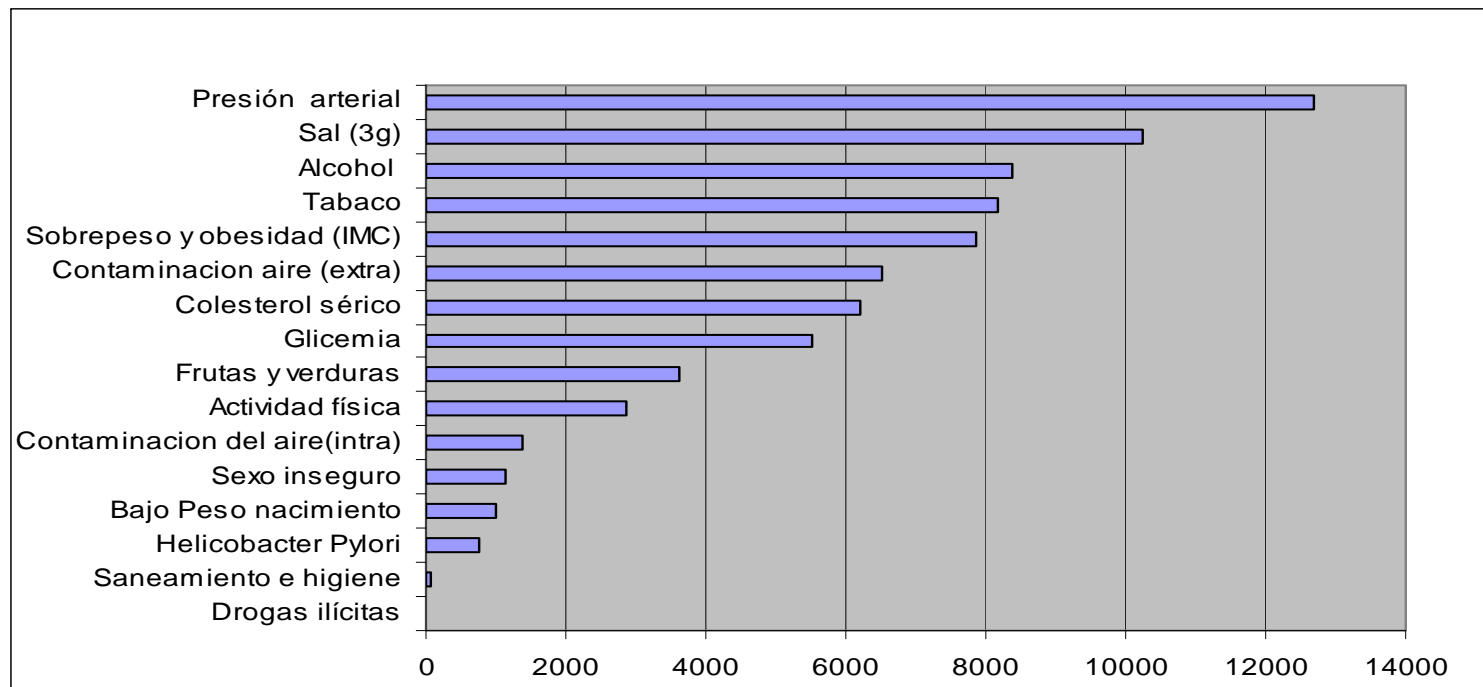
Dra. María Cristina Escobar F.

Depto. Enfermedades no Transmisibles, Ministerio de Salud

ENS 2003: Prevalencia (%) en mayores de 17 años

Condición	Hombres	Mujeres	Total
Obesidad	19,4	27	23,2
Obes mórbida	0,2	2,3	1,3
Sobrepeso	43,2	32,7	37,8
Enflaquecidos	0,6	1,1	0,8
E. nutricional normal	36,8	39,2	38,2
Hipertensión arterial	36,7	30,8	33,7
COL total elevado	35,1	35,6	35,4
HDL disminuido	48,4	30,6	39,3
TG aumentados	34,1	20,0	27,0
Sedentarismo	88	91	89

Mortalidad atribuible a factores de riesgo, Chile 2008



Fuente: Estudio de Carga de Enfermedad 2008

Hipertensión, alcohol y tabaco completan el cuadro

Entre los principales factores de riesgo de salud para los chilenos conviven los propios de países del primer mundo (hipertensión, tabaco, sobrepeso) con otros como el alcohol y la contaminación urbana.



Fuente: Estudio de Carga de Enfermedad, Universidad Católica

EL MERCURIO

Fuente: Diario El Mercurio, 13 agosto, 2008, Cuerpo C

Los hechos

- En Chile el consumo estimado de sal es sobre 12 g/día/persona (Recomendación OMS <5 g)
- Se estima que 75% del consumo de sal proviene de alimentos procesados (experiencia internacional)
- Una de cada 7 muertes en Chile es directamente atribuible a la hipertensión

Documentos Ministerio de Salud

PROPUESTA DE FUNDAMENTOS
SANITARIOS PARA LA REDUCCION DE
LA INGESTA DE SAL PARA LA
POBLACION CHILENA

DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y
NUTRICION
Ministerio de Salud

Roxana Buscaglione
Jaime Cornejo
Alvaro Flores

2009

ESTRATEGIA PARA LA REDUCCIÓN DEL
CONSUMO DE SAL EN CHILE
Plan de Acción

Departamento de Alimentos y
Nutrición
División de Políticas Públicas
Saludables y Promoción

2010

Estrategia para la reducción del consumo de sal en Chile: Plan de Acción 2010-2015

- Vigilancia
- Estrategia comunicacional
- Acuerdos voluntarios con la industria
- Regulación

Objetivos sanitarios década 2011-2020 (en elaboración)

- Reducir la morbimortalidad por enfermedades cardiovasculares
- Aumentar la proporción de personas con presión arterial normal
- Aumentar la proporción de hipertensos con presión arterial normal

Vigilancia

- Cuantificar el consumo de sodio
 - Encuesta Nacional de Salud 2009-2010: Medición de la excreción de sodio urinario
- Identificar las principales fuentes de sal de la dieta
 - Encuesta nacional de consumo de alimentos 2011

Estrategia para la Reducción del Consumo de Sal en Chile

- Reformular productos
- Otorgar o mejorar la información del contenido de sal de los alimentos envasados
- Generar un marco regulatorio
- Promover la disminución del consumo de sal en la población

Reformulación de productos

- Acuerdos voluntarios con Asociación de Supermercados de Chile (ASACH) y la Federación Gremial Chilena de Industriales Panaderos (FECHIPAN):
 - “Comité para la disminución del contenido de sodio/sal en el pan en Chile”
 - Meta: Incorporar a todos los establecimientos de FECHIPAN y ASACH al plan de acción para la disminución de sodio/sal en el pan al 2014

Información a clientes



Pan con menos sodio, *de Jumbo*

Todo el pan que se elabora en Jumbo cuenta ahora con un 25% menos de sal, sin alterar el sabor ni la calidad tradicional. La medida fue implementada en todos los locales de la cadena Jumbo que tienen elaboración propia y, a partir de mayo, se extenderá a los supermercados Santa Isabel. Esta reducción –considerando un consumo promedio diario de tres unidades de pan per cápita– contribuye a disminuir a 1.350 mg. aproximadamente el sodio diario que consume una persona, versus los 1.800 mg. que aportaban antes estas mismas tres unidades.

Fabrican pan corriente con 25% menos de sal

De acuerdo a informaciones entregadas por supermercados Jumbo, todo el pan que se elabora en dichos locales contará con un 25% menos de sal en sus preparaciones, sin alterar el sabor ni la calidad tradicional que caracterizan dichos productos. Lo anterior, en línea con la promoción de una vida sana y correctos hábitos alimentarios.

LA TERCERA ONLINE de fecha 13/04/2009

Supermercado baja los niveles de sodio en la elaboración de sus panes

Con esto se busca reducir la cantidad de sodio que diariamente consumen los chilenos.



Los cinco gramos de sodio recomendados por la Organización Mundial de la Salud son superados con creces en nuestro país, que tiene un consumo promedio diario de 10 gramos, cantidad que eleva los factores de riesgo de diversas enfermedades, como la hipertensión.

Para comenzar a revertir esta situación, la cadena de supermercados Jumbo anunció que los panes de elaboración propia serán elaborados con un 25% menos de sal, sin cambios notorios en el sabor ni calidad.

La medida fue implementada en los locales de la cadena que tienen elaboración propia, y a partir de mayo, se extenderá a los supermercados Santa Isabel.

La reducción de la sal en 25 por ciento, considerando un consumo promedio diario de tres unidades de pan per cápita, contribuye a disminuir a 1.350 mg. aproximadamente el sodio diario que consume una persona, versus los 1.800 mg. que aportaban antes estas mismas tres unidades.



Resultado 25% menos sodio



**Reducción promedio
150 mg de sodio por
pan**

De 600 mg a 450mg



**450 mg menos de
sodio por día**

Fecha	Fuente	Part.	Art.	Título	Tamaño	Valor Publicitario Estimado
08/09/2010	LA HORA (STGO-CHILE)	4	10	PARA 2011 SE ESPERA BAJAR UN 25% LA SAL EN EL PAN PARTE 04	17,6x5,1	\$ 474.663

98kg de pan consumen per cápita al año los chilenos. Y eso que en los últimos años ha disminuido el consumo.

US\$2.000 millones al año factura esta industria, que genera 100.000 empleos directos.

80% del consumo es de marraqueta, seguido por el de hallulla.

► Chile es el primer país de Latinoamérica y el segundo a nivel mundial (después de Turquía) en cuanto a consumo de este producto.

► Se trata en su mayoría de pequeñas y medianas empresas; la mayoría de las panificadoras son administradas por sus propios dueños.

ALIMENTO	Línea de base (mg x 100g)	Meta 2010-2011	Meta 2012-2014	Observaciones
Pan (maraqueta, hallulla, etc)	780	Reducción del 25%: menor o igual 580 mg/100g	Reducción del 50% de la línea de base: ?400 mg/100 g	Se estima un consumo promedio actual de 2000 mg de sodio al día. Es decir, sólo el pan aporta en promedio un 80% del consumo máximo de sodio.

Observación: La Meta es absoluta, es decir, al final del periodo, se pretende, que los respectivos alimentos contengan menos del valor establecido (no como promedio)

Programa Piloto de Reducción de Sal / Sodio en Pan



- Pacto voluntario para disminuir la cantidad de sal utilizada en la fabricación del pan.
- Programa piloto en cien panaderías.
- Las panaderías que adhieran a esta campaña recibirán un sello distintivo.
- Cambios en etapas



Avances con la industria del pan



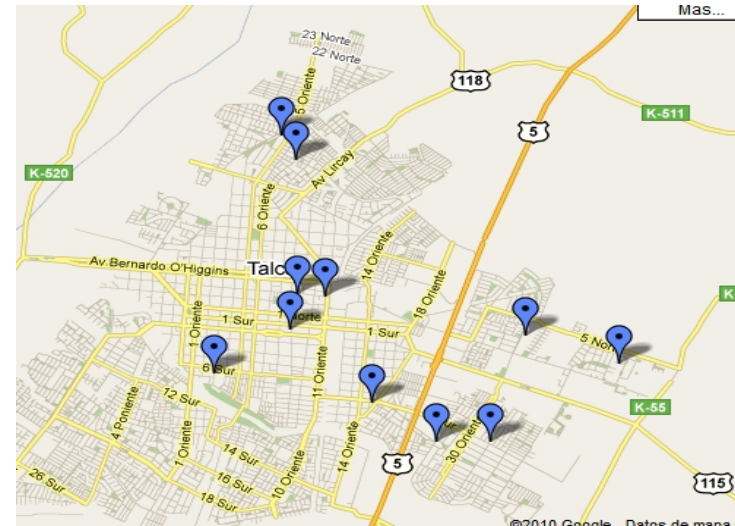
Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Valor Publicitario Estimado
08/09/2010	LA HORA (STGO-CHILE)	4	7	PARA 2011 SE ESPERA BAJAR UN 25% LA SAL EN EL PAN PARTE 01	17,7x18,5	\$ 1.744.912

Proyecto piloto, al que adhirieron cien panaderías, comenzó ayer

Para 2011 se espera bajar un 25% la sal en el pan

 El objetivo es reducir las enfermedades cardiovasculares, principal causa de muerte en Chile.

Mapa de Google de panaderías adheridas al programa piloto reducción de la sal: Ej. Talca



<http://bajemoslasal.redsalud.gov.cl>

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Valor Pu
08/09/2010	LA TERCERA (STGO-CHILE)	13	6	BAJA DE GRASAS TRANS EN ACEITES SE SUMA AL SODIO EN EL PAN EN 2011	14,5x18,7	\$ 1.937.56

Baja de grasas trans en aceites se suma al sodio en el pan en 2011

► Con ello se quiere reducir consumo de sustancias que inciden en males cardiovasculares.

CAMBIOS

● **Bajar en 25% la sal** del pan a diciembre de 2011, y luego 50% a 2014. La medida pretende bajar la hipertensión.

● **Reducir a 2% grasas trans** en aceites y margarinas. Hoy gran parte de la industria ha bajado esos niveles.

A partir del próximo año se espera que 80% de las panaderías produzca pan con 25% menos sal, según acuerdo de autorregulación entre panaderos agrupados en Fechipan, supermercados y Ministerio de Salud.

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Valor Publicitario Estimado
08/09/2010	LA NACION (STGO-CHILE)	2	2	USUARIOS REACIOS AL PAN CON MENOS SAL PARTE 01	25,2x17,2	\$ 1.555.618

Reducción del sodio es la primera de varias medidas para que los alimentos sean más saludables

Usuarios reacios al pan con menos sal

- Consumidores temerosos de que se altere el sabor del alimento más consumido en nuestro país
- Iniciativa reducirá en un cuarto la sal que se ocupa en la masa de panificación, proporción que será obligatoria en 2012 hasta llegar a una reducción del 50% el 2014.
- Varias cadenas de supermercados han puesto en práctica gradualmente esta iniciativa (hace un año) ...
- Casi todos los supermercados ya están cumpliendo con el 25% de reducción.

Quesillo y Queso Fresco 0%



Exclusividad

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción:	1 unidad (30 g)	
Porciones por envase :	10	
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	73	22
Proteínas (g)	14,2	4,3
Grasa Total (g)	0,6	0,2
Grasa saturada (g)	0,4	0,1
Grasa monoinsat. (g)	0,2	0,1
Grasa poliinsat. (g)	0	0,0
H de C disp. (g)	2,8	0,8
Sodio (mg)	236	70,8
		*
Calcio (mg)	307	12 %

* % en relación a la Dosis Diaria Recomendada

30 g Quesillo	Light	Normal	Porcentaje de modificación
Energía (kcal)	22	57	61,4%
Grasa Total (g)	0,2	4,2	95,2%

Q.Fresco Light con calcio y vitaminas

Especial para futuras Mamás



% DDR PARA EMBARAZADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción:	1 unidad (30 g)	
Porciones por envase :	5	
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	109	33
Proteínas (g)	14,0	4,2
Grasa Total (g)	4,4	1,3
Grasa saturada (g)	2,8	0,8
Grasa monoinsat. (g)	1,4	0,4
Grasa poliinsat. (g)	0,2	0,1
H de C disp. (g)	3,4	1,0
Sodio (mg)	826,0	247,8
*		
Vitamina C (mg)	20,0	10 %
Vitamina B1 (mg)	0,2	4 %
Niacina (mg EN)	9,0	15 %
Vitamina B6 (mg)	3,3	50 %
Calcio (mg)	533,3	20 %
Fósforo (mg)	275,2	10 %
* % en relación a la Dosis Diaria Recomendada		

30 g Queso fresco light con vitaminas y minerales	Light	Normal	Porcentaje de modificación
Energía (kcal)	33	57	42,1%
Grasa Total (g)	1,3	4,2	69%

Vitamina C (mg)	20,0	10 %
Vitamina B1 (mg)	0,2	4 %
Niacina (mg EN)	9,0	14 %
Vitamina B6 (mg)	3,3	40 %
Calcio (mg)	533,3	12 %
Fósforo (mg)	275,2	6 %

Regulación

Reglamento Sanitario de los Alimentos

Formato Básico, con **menos** de 3 g de grasa total por porción

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción:	unidades (... g)	
Porciones por envase:		
	100 g o 100 ml	1 porción
Energía (kcal)
Proteínas (g)
Grasa total (g)
Hidratos de carbono disponibles (g)
Sodio (mg)

Formato Básico, con **más** de 3 g de grasa total por porción

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción:	unidades (... g)	
Porciones por envase:		
	100 g o 100 ml	1 porción
Energía (kcal)
Proteínas (g)
Grasa total (g)
Grasa saturada (g)
Ácidos grasos trans (g)
Grasa monoinsat (g)
Grasa poliinsat (g)
Coolesterol (mg)
Hidratos de carbono disponibles (g)
Sodio (mg)

- Noviembre 2006: Obligatoriedad Etiquetado nutricional obligatorio de los alimentos (ENOA), para los alimentos envasados
- 3 descriptores en relación a la porción de consumo habitua:
 - Libre de sodio: <5 mg.
 - Muy bajo en sodio: < 35 mg
 - Bajo en sodio, <140 mg
- Octubre 2009 obligatoriedad que todas las carnes marinadas declaren en la etiqueta el porcentaje de marinación.
 - Autoregulación: límite de marinación menos de 140 mg de sodio por porción de consumo habitual.



Ley Alimentos y su Publicidad (en tramitación en el Congreso)

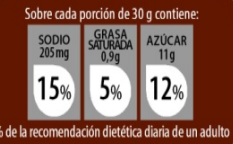
- Aprobada por Senado en forma unánime Diciembre 2009.
- Define nutrientes críticos: **sodio**, azúcar, grasas y energía.
- Obliga a incorporar mensajes de advertencia o señalética en la cara principal del producto
- Mejora la visibilidad del etiquetado actual regulando el tamaño y contraste de la letra.
- Restricción a la venta en el interior de las escuelas de productos rotulados como altos en sodio, grasas saturadas, azúcar y calorías.

Estudios de focus group

- 2008 → la información disponible hoy en el etiquetado es buena, pero insuficiente y poco útil al momento de la decisión de compra.
- 2009 → Probó modelos más específicos de señalética, que incluye distintas formas de mensajes de advertencia, semáforo y GDA (porcentaje de aporte de nutrientes según guía diaria recomendada de ingesta).

BAJO EN SODIO

ALTO EN AZÚCAR



BAJO EN GRASAS SATURADAS

ALTO EN SODIO



ALTO EN SODIO

ALTO EN AZÚCAR



ALTO EN SODIO

BAJO EN SODIO

ALTO EN AZÚCAR



ALTO EN AZÚCAR

BAJO EN GRASAS SATURADAS



ALTO EN SODIO

BAJO EN SODIO

ALTO EN AZÚCAR

ALTO EN SODIO



ALTO EN SODIO

ALTO EN AZÚCAR

BAJO EN SODIO



ALTO EN AZÚCAR

BAJO EN GRASA

Recomendaciones

- Aparece como fundamental marcar la zona de la información nutricional, por la vía de destacarlo con algún color que quiebre la gráfica del envase (ej negro blanco).
- La forma que debe asumir la etiqueta depende de consideraciones de salud pública:
 - ✓ Si se desea minimizar riesgos, se sugiere utilizar la etiqueta negra.
 - ✓ Si se desea promover beneficios, se sugiere utilizar la etiqueta verde.

Sugerencias para avanzar en la Estrategia para Reducir el Consumo de Sal a nivel Regional Videoconferencia 29 octubre, 2010

- Trabajo con EGO escuelas: alimentos con menos sal (JUNAEB pan)
- Listado de panaderías participantes en Proyecto piloto y actores claves
- Diseño de campana de difusión por medios tradicionales y no tradicionales
- Pertinencia regional de la campaña según encuesta de consumo
- Vínculos con el Programa Salud Cardiovascular a nivel regional
- Campañas de sensibilización para preferir alimentos con menos sodio.
- Designar un referente a nivel regional que coordine el trabajo entre todos los involucrados: alimentos, nutrición, promoción de la salud y comunicaciones.
- Incorporar en el Plan de acción regional 2011 acciones de los diferentes equipos con la respectiva solicitud de financiamiento.
- Catastro capacidad de los laboratorios para realizar mediciones de sodio en pan.
- Analizar este tema con los equipos que realizan la fiscalización de los alimentos en la próxima reunión de alimentos (noviembre)

Colaboración internacional

- Grupo de Expertos Regional (GE) liderado por el Dr. Norm Campbell y Secretaría técnica OPS (Dra. Branka Legetic)
- Organización conjunta OMS y FSA (Agencia de Estándares de los Alimentos de UK):
 - Foro de intercambio de información con el sector privado y ONGs, (30 June 2010)
 - Reunión Técnica para la creación de ambientes favorecedores para la implementación de estrategias poblacionales para reducir el consumo de sal (1-2 Julio 2010).



GOBIERNO DE
CHILE
MINISTERIO DE SALUD

¡Gracias!
mescobar@minsal.cl