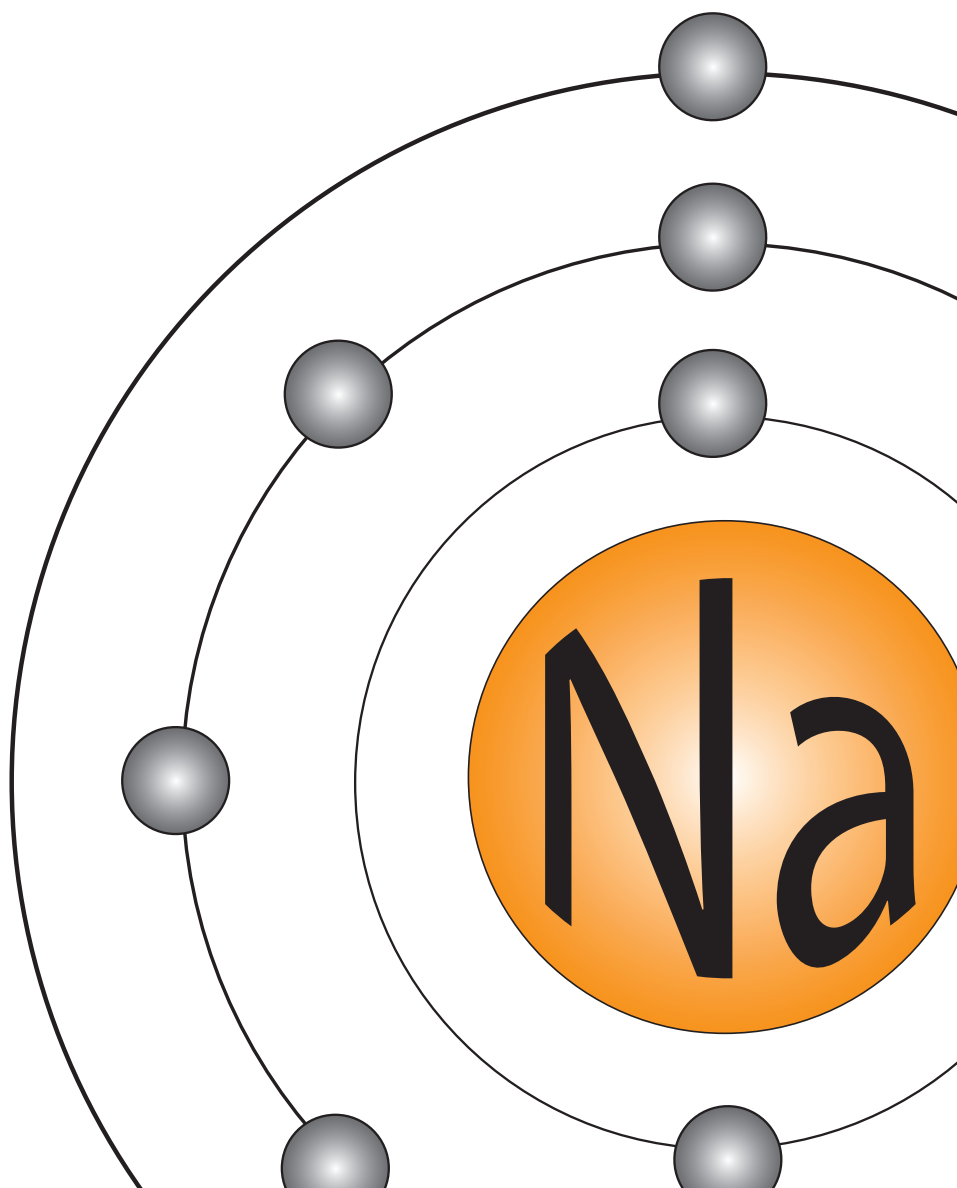


Un acuerdo sin precedentes en América

Menos sodio en los alimentos procesados

Lic. Celina Moreno
Tec. Natalia Basso
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca



El jueves 26 de octubre, la firma de un acuerdo entre las autoridades oficiales y representantes de la industria alimentaria marcó el comienzo de una etapa cualitativamente distinta en la colaboración que deben mantener el sector público y la industria elaboradora de alimentos para proteger la salud de la población. El objetivo central es reducir progresivamente el contenido de sodio de un importante conjunto de

alimentos procesados, con la vista puesta en evitar 6000 muertes anuales y 60 mil cuadros de enfermedades cardíacas y accidentes cerebrovasculares (ACV). Informe sobre el tema y detalles de la forma como se instrumentará la imprescindible colaboración entre empresas elaboradoras, el Ministerio de Salud y el Ministerio de Agricultura, ganadería y Pesca.

Las enfermedades cardiovasculares son la principal causa de muerte en el mundo: el 80% de estas defunciones se deben a la hipertensión, el tabaquismo y la hipercolesterolemia. De estos factores, la presión arterial elevada es la causa directa más relevante, realidad que se evidencia tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo.

Según los resultados de la última Encuesta Nacional de Factores de Riesgo del Ministerio de Salud (2009), la presión arterial (PA) elevada podría explicar el 62% de los accidentes cerebrovasculares y el 49% de las enfermedades coronarias. Asimismo, una de cada tres muertes es consecuencia de las enfermedades cardiovasculares.

Al mismo tiempo, existe una relación continua, consistente, e independiente de otros factores de riesgo que asocia los niveles de presión arterial (sistólica y diastólica) y la incidencia de trastornos cerebrovasculares, infarto de miocardio, insuficiencia cardíaca, insuficiencia renal, enfermedad vascular periférica, alteraciones cognitivas y mortalidad. Hay amplia evidencia acerca de que uno de los principales determinantes de la presión arterial elevada es la ingesta excesiva de sodio.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) a través de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, en Mayo de 2004 (DPAS), reconoció la carga que impone la creciente prevalencia de enfermedades crónicas en muchos sistemas de salud, e hizo hincapié en la elevada prevalencia de enfermedades cardiovasculares y de sus factores de riesgo, en particular la hipertensión.

A su vez, estudios realizados por el Ministerio de Salud concluyen que en la República Argentina el consumo de sal oscila entre 10 y 12 gramos de sal diarios, valores muy por encima de los 5 gramos/día que recomiendan la OMS y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

Esto se debe a que muchas personas agregan excesiva cantidad de sal en sus comidas –en algunos casos sin probarla– y por otro lado, se estima que el sodio contenido en los alimentos de forma natural (no agregado) es suficiente aporte para satisfacer las necesidades del organismo.

Por su parte, se reconoce que la reducción de 3 gramos de sal en la dieta de toda la población salvaría unas 6.000 vidas anuales y evitaría aproximada-

mente 60.000 eventos cardiovasculares y ataques cerebrovasculares (ACV) e igual número de discapacidades en adultos jóvenes.

Existe evidencia científica consistente sobre la efectividad de diferentes intervenciones para modificar los valores de presión arterial, a nivel individual como a nivel poblacional. La manera más eficiente de lograr cambios a nivel poblacional es a través de intervenciones de promoción de la salud, estimulando la adopción y mantenimiento de hábitos de vida más saludables.

De este modo, la reducción de sal de la dieta puede redundar en importantes beneficios a nivel poblacional (hipertensos o normotensos).

En este contexto, una pequeña reducción de la concentración de sodio en los alimentos procesados de consumo masivo tendría un gran alcance.

Iniciativa en marcha

A principios de 2010, y en la misma línea de trabajo realizado con las grasas *trans*, el Ministerio de Salud de la Nación conformó la “Comisión para la Reducción de Sodio”, integrada por un cuerpo de profesionales y técnicos, tanto del sector público como de las

principales Cámaras del sector alimentario y ONG. Entre estos, representantes del INAL, Plan Argentina Saludable del Ministerio de Salud, INTI, COPAL, CIPA, y la Dirección de Promoción de Calidad de Productos Agrícolas y Forestales de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.

En ese marco, se acordó realizar intervenciones basadas en dos pilares principales: reformulación de productos y educación nutricional al consumidor.

Desde entonces, con el objeto de agilizar el trabajo y crear un ámbito de intercambio entre las empresas con productos similares, se crearon los siguientes subgrupos según las características de los alimentos:

- Productos cárnicos y derivados.
- Farináceos.
- Lácteos.
- Sopas, aderezos y conservas.

En una primera etapa se realizó un análisis del universo de productos que integran cada subgrupo teniendo en cuenta:

- El rol del sodio y su factibilidad tecnológica.
- La viabilidad y costo directo en el desarrollo y potencial impacto en las ventas.
- La posibilidad de incorporar sustitutos.

Finalmente, dentro de cada subgrupo se priorizó un conjunto de productos, destacando los de consumo o ingesta, habitual con las mayores concentraciones de sodio y los que tuvieran mayor factibilidad de reducción.

Cuatro grupos de alimentos

Con fecha 26 de octubre el Ministro de Salud –Dr. Juan Manzur-, el Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca –Dn. Julián Domínguez-, y la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL), a través de su presidente Daniel Funes De Rioja, suscribieron el **Convenio marco para reducción voluntaria y progresiva del contenido de sodio en alimentos procesados**.

El Ministro de Salud sostuvo que la decisión de bajar la cantidad de sal en los productos alimenticios *“es la medida de mayor impacto sanitario producida en las últimas décadas en*



De izquierda a derecha: Eduardo Bustos Villar, Secretario de Determinantes de la Salud y Relaciones Sanitarias en Ministerio de Salud de la Nación. Sr. Julián A. Domínguez, Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. Dr. Juan Manzur, Ministro de Salud de la Nación. Dr. Pier Paolo Balladelli, representante de la OPS en Argentina. Dr. Daniel Funes de Rioja, Presidente de COPAL.

Argentina” y destacó que *“Argentina es el primer país de América que la aplica y uno de los pocos en el mundo”*, aludiendo a que la hipertensión *“es una enfermedad que no se combate con vacunas sino con la adopción de hábitos de vida saludables”*.

El Ministro Julián Domínguez indicó a su vez que el país *“tiene un desafío hacia adelante, como sumar calidad de vida a los alimentos y posicionarse en el mundo con una nueva conciencia agroalimentaria”*, remarcando el peso de la Argentina en ese terreno, dado que con la producción nacional de alimentos *“se alimentan 450 millones de habitantes en el planeta”*.





Sobre cómo redunda esta política en el posicionamiento de los productos argentinos, el titular de la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios, COPAL señaló que *“mirando a la Argentina como exportadora de alimentos procesados hacia el exterior, me parece fundamental que estemos mostrando esta madurez en la relación del sector público y privado, y en los esfuerzos por forjar en conjunto políticas que requieren armonizar intereses”*.

El acuerdo compromete al sector industrial de alimentos a reducir el contenido de sodio en cuatro grupos de alimentos procesados prioritarios, integrados por los productos cárnicos y sus derivados –entre los que se encuentran chacinados cocidos y secos, y embutidos y no embutidos–; los farináceos como galletitas, panificados y *snacks*; los lácteos, incluyendo diferentes tipos de quesos; y por último sopas, aderezos y conservas.

Las metas de este acuerdo sin precedentes en la región de las Américas fueron fijadas inicialmente a dos años, y tienen por objetivo promover la reducción progresiva del consumo de sal en Argentina a partir de un trabajo mancomunado entre el Estado y la Industria Alimentaria para alcanzar, en 2020, la meta de 5 gramos diarios de consumo promedio de sal por persona, según el valor máximo recomendado por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

En ese marco, toda Cámara o empresa de alimentos que procure adherirse a la iniciativa lo podrá hacer mediante la firma de actas de adhesión, las que contemplan las metas específicas, alcances, particularidades y modalidades de control de cada uno de los grupos de alimentos procesados incluidos.

Seguimiento

La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), a través del trabajo conjunto del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y las Jurisdicciones provinciales, actuarán coordinadamente en la incorporación del monitoreo de la reducción del contenido de sodio al Programa Federal de Control de Alimentos. Del mismo modo, se constituirá una Comisión Técnica de seguimiento de las metas y acciones, integrada por representantes de cada una de las partes y encargada de elaborar el plan de monitoreo.



Por último, la iniciativa incluye mensajes de concientización acerca de los efectos nocivos que tiene sobre la salud el consumo excesivo de sal, y opciones de reemplazo de la sal, tales como hierbas aromáticas u otros condimentos.

Haber llegado a esta instancia fue posible debido al fuerte compromiso asumido por los sectores involucrados, potenciado por el trabajo interdisciplinario. Esta acción ha dejado en evidencia que es posible trabajar intersectorial e interdisciplinariamente, y constituye un estímulo para replicar esta modalidad de trabajo en diferentes ámbitos, quedando demostrada la efectividad del trabajo conjunto entre el sector público y privado, a través de la ejecución de acciones concretas dirigidas a cuidar la salud de nuestra población.