



Ministerio de
Salud

Gobierno de Chile

ESTRATEGIA VOLUNTARIA PARA DISMINUIR EL SODIO EN EL PAN



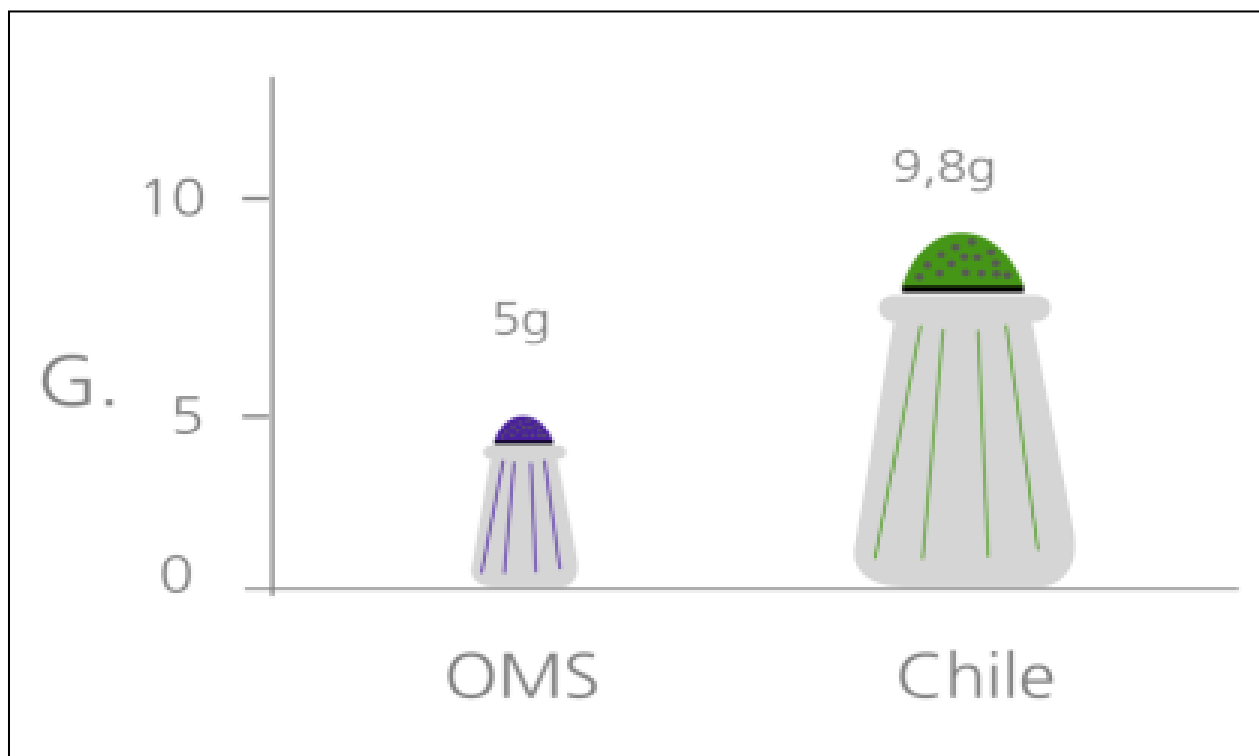
Agosto de 2016

FUNDAMENTOS

1. El consumo de sodio se asocia a hipertensión arterial.
2. La hipertensión arterial es el factor de riesgo con mayor mortalidad atribuible en Chile.
3. Con una disminución del consumo de 3g de sal por día, se reduciría en 4mm Hg la presión arterial y se evitarían 1.254 muertes anuales.



CONSUMO DE SAL EN CHILE



CONSUMO PAN / SODIO

- Consumo promedio de pan 86 kg/persona/año (236g/persona/día).
- Contenido de sodio en pan alrededor de 800 mg de sodio/100 g de pan.
- Estimación de consumo de sodio por persona al día a través del pan: 1.885 mg de sodio (4,6 g de sal).
- Recomendación OMS de consumo diario: 5 g de sal.



RECOMENDACIONES DE CONSUMO DE PAN

PREESCOLAR 2 A 5 AÑOS

	Consumo	Niños	Niñas
Aporta calorías, hidratos de carbono, fibra dietética y proteínas.	Diario	1 ½ unidad	1 unidad

ESCOLAR 6 A 10 AÑOS

	Consumo	Niños	Niñas
Aporta calorías, hidratos de carbono, fibra dietética y proteínas.	Diario	2 unidades	1 1/2 unidad

ADOLESCENTE 11 A 18 AÑOS

	Consumo	Niños	Niñas
Aporta calorías, hidratos de carbono, fibra dietética y proteínas.	Diario	2 1/2 unidades	2unidad

ESTRATEGIA PARA LA REDUCCIÓN DEL CONSUMO DE SAL EN CHILE

- Desde 2009 se inicia trabajo conjunto entre productores de pan (FECHIPAN y ASACH) y MINSAL para evaluar la posibilidad de desarrollar una estrategia voluntaria de reducción de sodio en pan.
- El acuerdo se concreta en 2011 con un **convenio** que establece el compromiso de disminuir gradualmente el contenido de sodio en pan desde 800-1000 mg de sodio por 100 g de pan (línea de base), a 400mg de sodio por 100 gramos de pan en 2014.
- Se establece también MINSAL realizará la **vigilancia y acompañamiento** del cumplimiento del compromiso mediante análisis de laboratorio.

PANADERÍAS COMPROMETIDAS EN EL CONVENIO

Región	Total de Locales
Arica Parinacota	8
Tarapacá	2
Antofagasta	16
Atacama	9
Coquimbo	115
Valparaíso	104
Metropolitana	327
O'Higgins	40
Maule	47
Biobío	31
Araucanía	14
Los Lagos	18
Los Ríos	10
Aysén	3
Magallanes	10
Total País	755

RESULTADOS 2015

- Los resultados han sido satisfactorios y en el programa de vigilancia se ha observado la reducción del contenido de sodio en pan a valores promedio de 400-500 mg de sodio/100 gramos de pan.
- Destaca que casi la mitad de las panaderías adheridas (46,5%) presenta resultados bajo los 440 mg de sodio/100 gramos de pan.



ACUERDO DE PRODUCCIÓN LIMPIA Y SANA (APL APS) CORFO FECHIPAN APOYO MINSAL 2015

- Buenas prácticas de manufactura.
- Reducción de sodio.
- Cuidado del medio ambiente.
- Reducción consumo de energía.
- Desarrollo de capacidades.



FORTIFICACIÓN HARINAS

- En Chile, desde la década del 50 existe la obligatoriedad de fortificar las harinas de trigo con Tiamina, Riboflavina, Niacina y Hierro y desde el año 2000 con Ácido Fólico, lo que ha sido reconocido como una estrategia efectiva para la prevención primaria de defectos del tubo neural.



DESAFÍOS

- **Distinguir** las panaderías que están sumadas a la estrategia con un símbolo destacado y darlas a conocer.
- **Ampliar** el número de panaderías que se suman a la estrategia.
- **Continuar disminuyendo** el contenido de sodio en pan en aquellas que aún no alcanzan la meta.
- Mantener la **vigilancia** del contenido de sodio en pan.
- **Compartir el conocimiento** adquirido en este proceso.
- **Desarrollar innovación:** conocimiento y experiencia.
- Rotular el alto contenido de sodio en alimentos envasados (Ley de Alimentos).

Y PARA EL RESTO DE LOS ALIMENTOS





Ministerio de
Salud

Gobierno de Chile

**TODOS
XCHILE!**