

CONGRESO IBEROAMERICANO DE NUTRICIÓN

¿Nutrición basada en la videncia o en la evidencia?



ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN
Y DIETÉTICA



www.renhyd.org



3 de JULIO de 2019

Conferencias Cortas
Temática Libre I

PONENCIA 5



Análisis del resultado de los Convenios para la reducción voluntaria y progresiva del contenido de sodio en alimentos procesados en Argentina. 2011-2017

Verónica Risso Patrón¹, Gabriela Flores^{1,*}, Leonardo Martinelli¹

¹Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de Obesidad, Ministerio de Salud y Desarrollo Social de Argentina, Buenos Aires, Argentina.

*gflores.msal@gmail.com

La OMS y la OPS incentivan la implementación de estrategias de reducción de sodio en los países (1,2). En el marco de Programa "Menos Sal más Vida", en el año 2011 el Ministerio de Salud de la Nación acuerda con cámaras y empresas la disminución en el contenido de sodio de productos alimenticios. Con el fin de otorgar un marco normativo a la propuesta se firma con cada cámara empresaria un convenio marco para la realización de estas reducciones y posteriormente un convenio específico con el detalle de los productos sobre los cuales cada empresa se comprometía a realizar reducciones.

Los convenios eran de carácter voluntario, esta estrategia también fue empleada y analizada en Brasil (3).

Las empresas adherentes se comprometían a reducir el contenido de sodio de una listado que entregaban al Ministerio de Salud con la denominación de cada producto, su marca, el contenido basal de sodio (expresado en mg/100g) y la fecha en que fue medido el mismo. También, cada empresa se comprometió a enviar periódicamente informes de avances con detalle de: productos bajo convenio, nuevos valores de sodio alcanzados y la fecha en que se midió dicho contenido.

En Argentina otros autores habían estudiado el contenido de sodio en alimentos y la evidencia disponible (4,5).

Se realizó un análisis descriptivo de resultados con la información compilada en una base de datos a partir de

las evidencias en formato papel y digital que las empresas/cámaras enviaron al Ministerio de Salud de la Nación. Esta información se halla en los siguientes documentos:

- Convenios firmados con las empresas/cámaras en el periodo 2011-2017.
- Informes con el contenido de sodio por producto suministrado por cada empresa.
- Informes de avance suministrados por empresa.

El criterio de inclusión para el análisis de los porcentajes de reducción de sodio fue incorporar aquellos productos que se hallaban en grupos/subgrupos bajo convenio. Dichos grupos se organizaron en función de las categorías de alimentos establecidas en el texto de los acuerdos voluntarios firmados por las cámaras y empresas, los que a su vez se basan en las definiciones del Código Alimentario Argentino.

La construcción de modelos estadísticos a partir de datos de composición de análisis de alimentos ha sido realizada por otros autores (6)

A comienzos de 2018 se compiló la información en una base de datos y se analizaron los resultados.

De las 58 empresas que adhirieron a la firma de convenios voluntarios el 41,3% elaboran productos farináceos, 18,9% lácteos, 22,4% cárnicos y 17,2% sopas aderezos y conservas.

La cantidad de productos incluidos en los subgrupos bajo acuerdo totalizaron 614, a estos se agregan 86 productos lanzados al mercado con posterioridad al primer acuerdo y 93 productos cuya categoría no se halla incluida en ninguno de los subgrupos inicialmente considerados. Todo ello totaliza 793 productos.

Del total de 334 productos farináceos bajo convenio fue reportada reducción en el contenido de sodio en 99 productos (29,64%).

Respecto al grupo cárnicos de 105 productos incluidos en los convenios, en 55 productos (52%) se dispone de informes de avance con valores de sodio presentados con posterioridad al informe de línea de base.

En el grupo sopas, aderezos y conservas de 135 productos, en 50 (44,4%) las empresas presentaron informes de contenido de sodio con posterioridad al de línea de base.

En el grupo lácteos de 85 productos en acuerdo, en 15 de los mismos las empresas presentaron informes de contenido de sodio con posterioridad al informe de línea de base correspondiendo estos al subgrupo quesos.

La reducción neta del contenido de sodio por producto se calculó realizando la diferencia en porcentaje del contenido de sodio por alimento de línea de base respecto del contenido de sodio para el mismo producto presentado en el último informe que reportó la empresa para dicho producto dentro del periodo 2011-2017.

Se analizó la curva de distribución normal del porcentaje de reducción en el contenido de sodio para cada grupo resultando para farináceos (n=99) una media de 7,75% y desviación estándar 10,7; para cárnicos (n=55) 13,75% y desviación estándar 15,04. En sopas, aderezos y conservas (n=50) la media de reducción fue de 11,43% con desviación estándar 9,56 y en quesos (n=15) media 14,43% con desviación 9,3.

Finalmente, en el grupo quesos (n=15) la media de reducción es 4,94% con desviación 14,4.

Asimismo, se analizaron hacia el interior de cada grupo la media de los contenidos de sodio por subgrupo y su mediana con objeto de comparar los subgrupos que presentaron mayores reducciones de sodio.

El estudio concluye que: el grado de cumplimiento de los acuerdos fue bajo, las reducciones variaron según categoría, sólo una fracción de los productos en el mercado fueron incorporados por las empresas y los convenios no fueron homogéneos, pero fueron el puntapié inicial para la sanción de la Ley 26905 de reducción del consumo de sodio.



conflicto de intereses

Los autores expresan que no existen conflictos de interés al redactar el manuscrito.



referencias

- (1) Organization WH. Reducing salt intake in populations: report of a WHO forum and technical meeting, 5-7 October 2006, Paris, France. 2007.
- (2) OMS Grupo De Expertos. Enfermedades Cardiovasculares Mediante la Reducción de la Ingesta de sal Alimentaria de toda la Población. PAHO; 2011.
- (3) Martins A. Redução de sódio em alimentos: uma análise dos acordos voluntários no Brasil. Série Alimentos, Instituto Brasileiro De Defesa Do Consumidor (IDEC), São Paulo. 2014: 1-90.
- (4) Schoj V, Allemanni L. Restricción del consumo de sodio: ¿qué dice la evidencia?
- (5) Castronuovo L, Allemanni L, Tiscornia V, Champagne B, Campbell N, Schoj V. Analysis of a voluntary initiative to reduce sodium in processed and ultra-processed food products in Argentina: the views of public and private sector representatives. Cadernos de saude publica. 2017; 33: e00014316.
- (6) Martinelli L. La calidad de los alimentos en comercios del Partido de General Pueyrredon a través de la mirada del laboratorio municipal de analisis bromatológicos (Tesis de Maestría). Universidad Nacional de Lanús. 2015. http://www.repositoriojmr.unla.edu.ar/descarga/Tesis/MaEGyPS/Martinelli_L_Calidad_2015.pdf