

Lectura: “Salud prepara reglamento para fijar máximos de sal, azúcar y grasa en los alimentos”

La Segunda, 6 de abril de 2011

Salud prepara reglamento para fijar máximos de sal, azúcar y grasas en los alimentos

Actualmente no existe una normativa al respecto y, en una sola comida, los chilenos pueden consumir casi todo lo que requieren en un día.

En un “combo” compuesto por un sándwich y papas fritas comprado en un local de comida rápida, un chileno consume prácticamente toda la sal que requiere en un sólo día. Este antecedente preocupa al Ministerio de Salud, por lo que se anunció la elaboración de un reglamento que fijará las cantidades máximas de sodio, azúcar y grasas totales que pueden contener los alimentos. La norma comenzó ya a ser elaborada con la idea de que esté lista durante este año.

El ministro de Salud, Jaime Mañalich, explicó a “La Segunda” que “estamos trabajando un reglamento que fijará máximos cada 100 gramos. Pedí un informe al Instituto de Tecnologías de los Alimentos de la Universidad de Chile (Inta) para fijar esas cantidades. La idea, por ejemplo, es llegar a determinar fehacientemente que, en Chile, cada cien gramos de pan, no puede haber más de X cantidad de sal, azúcar y grasas totales. Se trabajará sobre los alimentos de consumo más frecuente. Hay que darle una señal muy clara a la industria”. Hasta ahora, la cartera ha avanzado en acordar con las empresas productoras de pan rebajar el sodio, pero esto no se extiende a otras industrias, las que hoy se “autorregulan”.

La petición de este reglamento nació de un acuerdo con los diputados de la comisión de Salud de la Cámara, donde se encuentra tramitando el nuevo etiquetado de los alimentos, que obliga a las compañías a entregar en forma más clara sobre el contenido de los productos. La diputada Karla Rubilar (Renovación Nacional) señaló que “Chile debe cumplir con la recomendación de la OMS en la materia, hoy se consume muy por sobre los máximos de sodio por día. Ello lleva a que la población padezca de enfermedades graves como la hipertensión”, dijo.

Cuatro tazas de té...

El investigador del INTA de la U. de Chile, Fernando Vio, sostiene que la recomendación a nivel internacional es consumir máximo 5 gramos de sodio por día. Un “combo” de comida rápida tiene 3 o más. En cuanto al azúcar, el especialista dice que “en cuatro tazas de té por día con azúcar, una persona puede llegar a consumir hasta 50 gramos de ésta, es decir ¡todo lo que necesita en un día! en esas porciones”, plantea. Vio añade que se debe regular la manera en que los restaurantes añaden sal sobre los alimentos. “Los productos ya poseen sodio y en los locales se aplica una cantidad extra porque los manipuladores muchas veces no conocen lo dañino que es”, dice.

Elaborado por: La Segunda, 6 de abril de 2011.

La Segunda**CURRICULUMENLINEA**
Recursos para el aprendizaje MINEDUC

<http://www.la2da.cl/modulos/catalogo/Paginas/2011/04/06/LUCSGDI05SG0604.htm>