

**Equipo de nutrición  
y educación alimentaria**  
Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca



**- sal, + vida**

El pasado 31 de octubre, en el Salón Dr. Ramón Carrillo de la cartera sanitaria nacional –ubicado en Avenida 9 de Julio 1925 de la ciudad de Buenos Aires–, se celebraron nuevas firmas de convenios y actas de adhesión para la reducción voluntaria y progresiva del contenido de sodio en los alimentos procesados.

Sin precedentes en la región de las Américas, acuerdos como los firmados a fines de octubre, tienen por objetivo promover la reducción del consumo de sal en Argentina para alcanzar en el año 2020, la meta de 5 gramos diarios de ingesta promedio de sal por persona, acorde con el valor máximo recomendado por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Fueron suscriptos 2 convenios y 14 nuevas adhesiones, entre asociaciones y empresas: **APYMEL (Asociación Pequeñas y Medianas Empresas Lácteas); Dulcor S.A.; Dimax S.R.L.; La Piemontesa S.A.; Manfrey Coop de Tamberos; Milkaut S.A.; Molfino Hermanos S.A. (Saputo); Nutrisan BVBA; Ottonelo Hermanos; Frigorífico Paladini S.A.; Tía Maruca S.A.; Veneciana S.A.; Verónica S.A.; Williner S.A. y Xardo S.A.**

Protagonizaron el evento el Ing. **Agr. Lorenzo Basso**, Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca; el **Dr. Máximo Diosque**, Secretario de Promoción y Programas Sanitarios del Ministerio de Salud; el **Dr. Pierre Paolo Baladelli**, representante en Argentina de la Organización Panamericana de la Salud (OPS); la **Dra. Marina Kosacoff**, Subsecretaria de Prevención y Control de Riesgos del Ministerio de Salud y la **Ing. Agr. Mercedes Nimo**, Directora Ejecutiva de la Coordinadora de Industrias de Productos Alimenticios (COPAL).

Cabe destacar que estas acciones impulsadas por el Estado implican la realización de esfuerzos por parte de diferentes sectores, todos ellos apuntando a combatir los principales factores de riesgo de la enfermedad cardiovascular, que representa el 48 por ciento de las afecciones crónicas no transmisibles, que anualmente ocasionan la muerte de 36 millones de personas en el mundo.

Ambos ministerios fueron los promotores de los acuerdos suscriptos en octubre de 2011, junto con la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL), en los que se estableció que este sector reducirá de manera voluntaria y progresiva (entre un 5 y un 18%), el contenido de sodio en cuatro grupos de alimentos procesados prioritarios: productos cárnicos y sus derivados; farináceos; lácteos y sopas, aderezos y conservas.

Se estima actualmente que en la Argentina el consumo diario de sal por persona asciende a 12 gramos, constituyéndose este hábito en un factor de riesgo significativo para la salud de la población.

Según proyecciones de la cartera sanitaria nacional, la reducción de tan solo 3 gramos de sal en la dieta de

toda la población salvaría unas 6.000 vidas anuales y evitaría aproximadamente 60.000 eventos cardiovasculares y ataques cerebro vasculares.

Las firmas signatarias han dado un paso realmente significativo en el camino que se transita desde el 2008 junto con el sector público, con la vista puesta en mejorar la salud de la población y disminuir la incidencia de eventos cardiovasculares y renales.

Tal es el caso exitoso de la iniciativa **“Argentina 2014: libre de Grasas Trans”** donde se evidencia el trabajo mancomunado de estas mismas entidades del sector público y privado con la visión de mejorar la calidad de vida de los argentinos mediante la reducción de los ácidos grasos trans de origen industrial de los alimentos procesados.



De izquierda a derecha: Marina Kosacoff, Subsecretaria de Prevención y Control de Riesgos del Ministerio de Salud; Ing. Agr. Lorenzo R. Basso, Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca; Dr. Máximo Diosque, Viceministro de Salud; Dr. Pierre Paolo Baladelli, de la Organización Panamericana de la Salud; Ing. Agr. Mercedes Nimo, Directora Ejecutiva de COPAL.

En relación a esto, se señala que en diciembre del corriente **finaliza el primer plazo de adecuación** que consiste en que los ácidos grasos trans no superen el 2% del total de grasas en los aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo. Además cabe recordar que para el 2014 el contenido de grasas trans no deberá ser mayor a 5% del total de las grasas en el resto de los alimentos.

Estas acciones ponen en evidencia la efectividad que puede alcanzar el trabajo intersectorial e interdisciplinario entre el sector público y la actividad privada cuando se trata de proteger la salud de los consumidores.