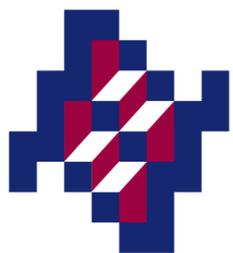


.....

Ley de reformulación de productos procesados para reducir su contenido de sodio



Instituto Nacional
de Salud Pública

Ana Basto-Abreu, ana.basto@insp.mx
Conferencia de prensa 16 de mayo de 2023

Enfermedad cardiovascular en México

El consumo excesivo de sodio aumenta la presión arterial y está asociado con un mayor riesgo de enfermedades cardiovasculares. Se estima que el alto consumo de sodio es responsable de 3 millones muertes a nivel mundial cada año.

De acuerdo con cifras de 2019, en México la enfermedad cardiovascular fue la primer causa de muerte (167,535). Representando $\approx 20\%$ del total de muertes, de las cuales 68.5% son causadas por cardiopatía isquémica. Las estimaciones indican que el 4% del gasto sanitario total en 2006 se dedicó a abordar las ECV.

El sesenta y cinco por ciento de la mortalidad mundial por ECV se concentra en México y los otros 13 mega países más poblados del mundo.

Reformulación de productos procesados



¿Qué es la reformulación?

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS):

“La reformulación de alimentos es el proceso de alterar el procesamiento o la composición de un alimento o bebida, para mejorar su perfil nutricional o para reducir su contenido de ingredientes o nutrientes de interés.”

- La reformulación de alimentos procesados puede conducir a productos con un perfil más saludable; sin embargo, la reformulación no elimina la preocupación por el alto consumo de alimentos altamente procesados”.

Una revisión reciente sobre el impacto de la reformulación de alimentos sobre la elección de alimentos, la ingesta de nutrientes y el estado de salud reportó que:

→ La gente suele aceptar, comprar y consumir productos reformulados, dando como resultado una mejora en la composición nutricional de compras de alimentos. La reducción de sodio en particular, tiene mayor aceptación por parte de los consumidores.

¿Qué se ha hecho internacionalmente?

Se han implementado programas de reformulación para reducir el contenido de sodio en alimentos procesados en **61 países**.

América:

- En **EUA**, la reformulación de sodio fue emitida por la FDA en 2021 con una duración de 2.5 años para reducir en 12% la ingesta diaria de sodio, abarcando 16 categorías de alimentos.
- México, Chile y Ecuador** introdujeron objetivos de reformulación voluntarias para el pan.
- Brasil y Argentina** implementaron una ley de reformulación de alimentos más comprensiva abarcando varios productos (12 categorías de alimentos en Brasil y 14 en Argentina)

Europa:

- El 47 % de los países tienen políticas nacionales sobre la reducción de sodio.
- La mayoría de los países involucran a la industria alimentaria para reducir el contenido de sodio en los productos.
- El pan es el principal alimento al que se dirige el 36% de la región, la carne procesada fue el objetivo del 28% de Europa y los alimentos preparados el 23%.

**¿ Existe evidencia de
la eficacia de la
reformulación de
sodio?**

Impacto en reducción de sodio

Reino Unido: 50% de reducción en productos procesados entre 2004 y 2016.

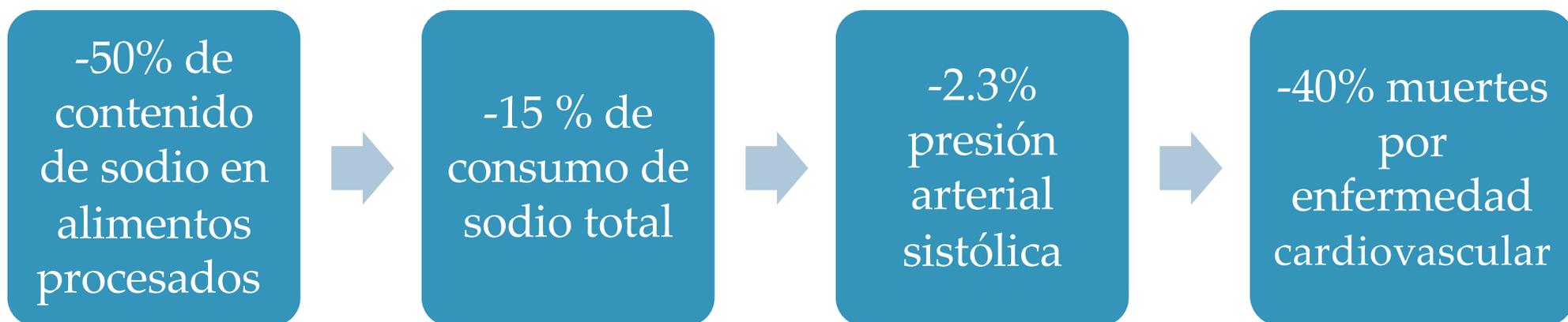
Brazil: 5-21% de reducción en productos procesados en los primeros 2 años.

Chile: 40% de reducción en el pan

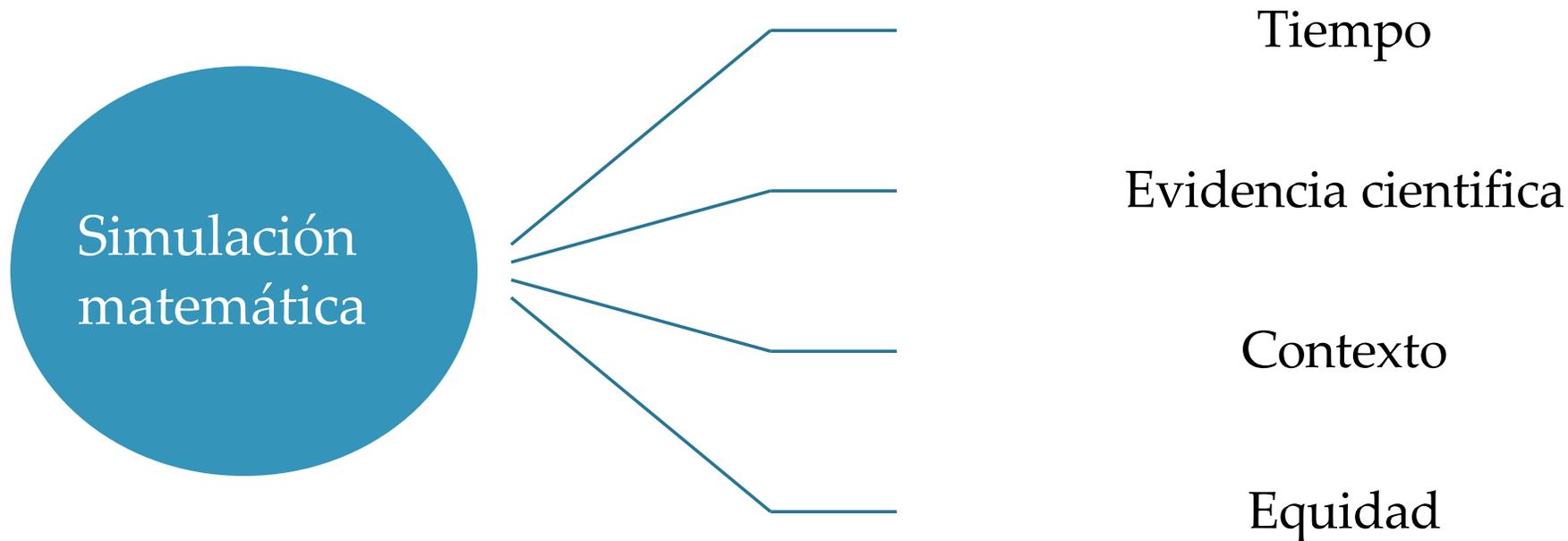
Spain: 26.4% de reducción en el pan

Impacto en reducción de sodio

Estudio observacional en Reino Unido durante un plazo de 12 años:



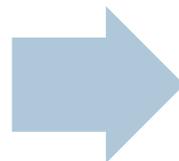
¿Por qué usar estudios de simulación?



Impacto en salud

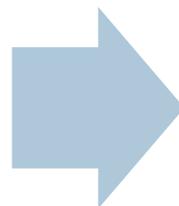
Estudios de simulación matemática en el mundo

-30 % de consumo de sodio
total



-20 millones de muertes en 25
años

-10 % de consumo de sodio
total



-5.8 millones de años de vida
ajustados por discapacidad
/año relacionados con
enfermedad cardiovascular a
lo largo de 10 años.

Impacto en salud

Estudios de simulación matemática en México



¿Cómo llegamos a un consumo poblacional de sodio menor a 2000 mg o a 10% de reducción de consumo?

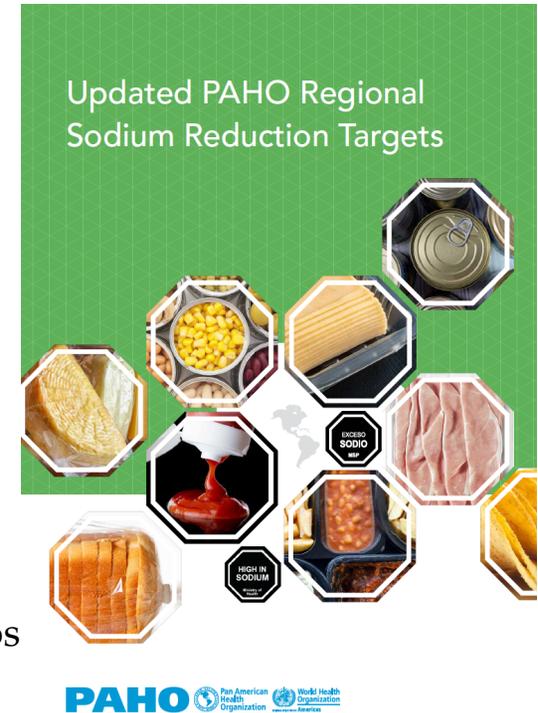
¿Qué pasaría si México impusiera una ley para reducir el contenido de sodio en productos procesados y ultraprocesados como recomienda la OPS?

Actualmente, en el Instituto Nacional de Salud Pública se realiza un estudio que busca responder a esta pregunta por medio de estimaciones.

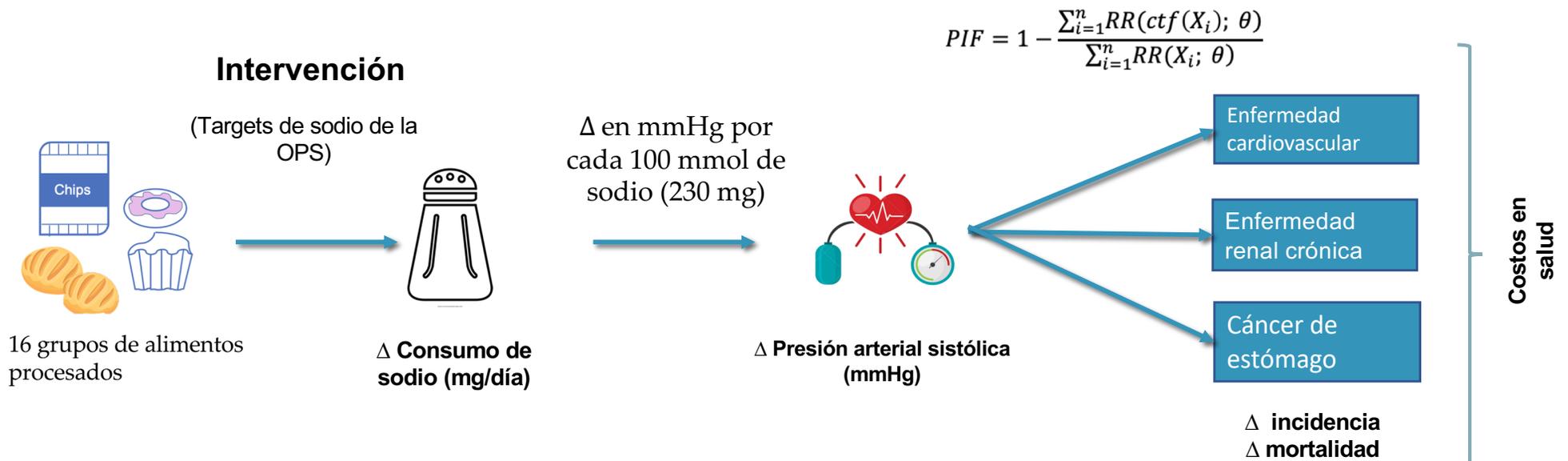
Estamos empezando a tener los primeros resultados:

Impacto esperado de implementar una ley con los targets de sodio la OPS en México

1. Pan, productos derivados del pan y panes crujientes
2. Tartas, galletas, bollería y panes dulces
3. Derivados de maíz
4. Cereales para el desayuno
5. Aperitivos salados
6. Quesos
7. Verduras procesadas, frijoles y legumbres
8. Carnes y aves procesadas
9. Pescados y mariscos procesados
10. Productos de soya y alternativas a la carne
11. Sopas
12. Alimentos precocinados, alimentos precocinados y platos combinados
13. Fideos y pastas simples frescas o secas
14. Granola y barritas energéticas, mantequillas/untables de frutos secos
15. Grasas y aceites
16. Salsas, dips, gravy y condimentos



Impacto esperado de implementar una ley con los targets de sodio la OPS en México



Conclusiones

- El gobierno mexicano está interesado en los programas de reducción de sodio, pero este interés no ha sido suficiente para implementar un programa de reformulación obligatoria para la industria alimentaria.
- La integración de la estrategia de educación sobre el consumo de sodio y su impacto en la salud, así como los resultados de este proyecto, podrán ser clave para incentivar la implementación de esta ley en México.

Gracias

ana.basto@insp.mx

Esto es un esfuerzo conjunto de un grupo de trabajo. Gracias a todos los involucrados en el proyecto: Karla Muciño, Rodrigo Zepeda, Stephany Arteaga, Camilo Cristan, Kamara Patter, Josiemer Mattei, Dalia Stern, Nancy Olmedo, Lizbeth Tolentino, Jorge Vargas y Tonatiuh Barrientos.