

## **Contribuciones de la Red Latinoamericana de Composición de Alimentos (LATINFOODS), a las políticas regionales de reducción del consumo de sal y sodio durante una década (2011-2021)**

MSc. Adriana Blanco-Metzler<sup>1</sup> 

**Resumen: Contribuciones de la Red Latinoamericana de Composición de Alimentos (LATINFOODS), a las políticas regionales de reducción del consumo de sal y sodio durante una década (2011-2021).** El presente trabajo documenta las contribuciones de la Red Latinoamericana de Composición de Alimentos (LATINFOODS) a la iniciativa "Prevención de las enfermedades cardiovasculares en poblaciones de los países de las Américas mediante la reducción de la ingesta de sal alimentaria en toda la población" y a las políticas nacionales realizadas entre el 2011 y 2021. LATINFOODS es miembro de la Red Internacional de Sistemas de Datos sobre Alimentos (INFOODS), auspiciada por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). La Iniciativa pertenece a la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS). La relación entre ambas partes inicia con la formalización del compromiso de apoyar la "Declaración de la política de prevención de las enfermedades no transmisibles mediante la reducción de sal" de la OPS en el 2011. Continúa con la ejecución de varios estudios sobre contenido de sodio en alimentos, destacándose dos contribuciones: la colaboración en la generación de la línea basal de las metas regionales de reducción de sodio en alimentos claves, y la participación en el estudio multicéntrico donde se analizaron en el laboratorio 100 diferentes tipos de alimentos de venta callejera, artesanales y comidas rápidas, comercializados en cinco países latinoamericanos. La participación de LATINFOODS en esta Iniciativa ha sido relevante, pues permitió la generación de evidencia científica básica y novedosa de excelente calidad. A su vez, la presente experiencia contribuyó en la Red a fortalecer el trabajo integrado y la capacidad en el uso de metodologías de composición de alimentos. **Arch Latinoam Nutr 2023; 73(4): 328-337.**

**Palabras clave:** composición de alimentos, sodio, enfermedades no transmisibles, hipertensión

**Abstract: Contribution of the Latin American Food Composition Network, LATINFOODS to Regional Policies for Salt and Sodium Consumption Reduction during a decade (2011-2021).** This paper documents the contributions of the Latin American Food Composition Network (LATINFOODS) to the initiative "Cardiovascular Disease Prevention through Population-wide Dietary Salt Reduction" and to the national policies between 2011 and 2021. LATINFOODS is a member of the International Network of Food Data Systems (INFOODS), sponsored by the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). The Initiative belongs to the Pan American Health Organization/World Health Organization (PAHO/WHO). The relationship between both parties begins with the formalization of the commitment to support the "Policy statement for the prevention of non-communicable diseases through salt reduction" of PAHO in 2011. It continues with the execution of various studies on sodium content in food, targets in key foods, and participation in the multicenter study where 100 different types of street foods were analyzed in the laboratory, artisanal and fast foods, marketed in five Latin American countries. The participation of LATINFOODS in this Initiative has been relevant since it allowed the generation of basic and innovative scientific evidence of excellent quality. In turn, this experience contributed in the Network to strengthen integrated work and capacity in the use of food composition methodologies. **Arch Latinoam Nutr 2023; 73(4): 328-337.**

**Keywords:** food composition, sodium, noncommunicable diseases, hypertension.

### **Introducción**

La Red Latinoamericana de Composición de Alimentos, LATINFOODS, es el centro regional de datos de la Red Internacional de Sistemas de Datos de Alimentos (FAO/INFOODS), que se desarrolla en conjunto con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

<sup>1</sup>Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud (INCIENSA), Apartado 4-2250, Tres Ríos, Costa Rica.  
Autor para la correspondencia: Adriana Blanco-Metzler, e-mail: [ablanco@inciensa.sa.cr](mailto:ablanco@inciensa.sa.cr) / [adrianablancometzler@gmail.com](mailto:adrianablancometzler@gmail.com)



(FAO) (1). Se creó en 1986 durante la Primera Conferencia de Composición de Alimentos realizada en el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) de Guatemala (2). La misión de la red es desarrollar y fortalecer a nivel regional las actividades de composición de alimentos tendientes a la elaboración y difusión de tablas y bases de datos nacionales, subregionales y regional de América Latina a fin de promover la protección al consumidor y el comercio internacional (3).

La Red LATINFOODS es de cooperación técnica y cuenta actualmente con 16 representantes de los 19 países de la Región, designados como Capítulos, los que, a su vez, lideran las redes nacionales de composición de alimentos. Es una red multidisciplinaria e intersectorial y está integrada por generadores, usuarios y compiladores de datos de composición de alimentos provenientes de las universidades e instituciones estatales y privadas de cada país integrante de la Red. Fue liderada durante sus diez primeros años por el Dr. Ricardo Bressani Castignoli, del INCAP y posteriormente, por los presidentes electos cada 3 años, pertenecientes a diferentes Capítulos. Durante el presente período (2022-2025) es liderada por el Profesor Dr. José Miguel Bastías Montes de la Universidad Bio-Bio y secretario ejecutivo del capítulo chileno de composición de alimentos: CAPCHICAL (3).

En el 2011, LATINFOODS respaldó la “Declaración de la política de prevención de las enfermedades no transmisibles mediante la reducción de sal” elaborada por la “Iniciativa Prevención de las enfermedades cardiovasculares en las Américas mediante la reducción de la ingesta de sal alimentaria de toda la población” de la Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS). Con ello, se comprometió a realizar esfuerzos en forma conjunta para contribuir al logro de la meta de la Política: que la población de las Américas consuma menos de 5 g sal (2 g sodio) por persona por día al 2025. De igual forma varias instituciones y organizaciones del continente americano se adhirieron a esta Declaración y pusieron en marcha políticas nacionales para apoyarla. Desde su creación en el 2009, esta iniciativa contó con un grupo

de expertos, posteriormente llamado Grupo Técnico Asesor (TAG) de la OPS (4,5).

Las enfermedades cardiovasculares (ECV) son la principal causa de muerte de los pobladores de los países del continente americano. La hipertensión, o presión arterial elevada, es el principal factor de riesgo de las ECV y contribuye en gran medida a la mortalidad atribuible a este continente. La reducción de la sal es la intervención costo-efectiva más eficiente a nivel poblacional para prevenir la hipertensión (4, 5).

Para enfrentar esta iniciativa de salud pública, la OMS propuso cinco intervenciones que se contemplan en la guía SHAKE: “*Surveillance*” (Vigilancia), “*Harness industry*” (Movilización del Sector), “*Adopt standards for labelling and marketing*” (Adopción de normas), “*Knowledge*” (Conocimiento e información) y “*Environment*” (Entorno). En la vigilancia se proponen tres intervenciones centradas en conocer la cantidad de sodio en los alimentos con el propósito de establecer la cantidad actual que contienen; monitorear y medir los patrones de consumo de sal/sodio en la población; y evaluar el impacto del programa. Una de esas estrategias de intervención más utilizada en el ámbito mundial es la movilización del sector industrial mediante el establecimiento de metas de reducción de sodio en alimentos preenvasados, así como la reformulación de alimentos y comidas para que contengan menos sal y sodio (6). Por las razones anteriores es esencial contar con datos actualizados y contextualizados, geográfica y culturalmente, sobre la composición de los alimentos.

Con motivo de la celebración del XIX Congreso Latinoamericano de Nutrición, organizado por la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN) en el 2021 y en atención a la amplia cantidad y variedad de contribuciones que sus miembros han generado en esta iniciativa regional, la red organizó el simposio titulado “Aportes de LATINFOODS al conocimiento sobre el contenido de sodio en la alimentación de la población de Latinoamérica y el Caribe” (3, 7). Es importante destacar que algunas de estas aportaciones ya han sido publicadas (7 - 11), otras solo mencionadas en documentos e informes finales de proyectos con financiamiento externo (4, 12, 13) y otras se encuentran disponibles en publicaciones informales, tales como presentaciones, reuniones, páginas web, programas de cursos (3, 14-18), entre otros. Por lo tanto, se procede a documentarlas en un solo artículo científico con motivo de evidenciar y compartir de manera integral el panorama completo.

## Desarrollo del tema

Se describen a continuación las actividades en las que participaron los miembros de la red LATINFOODS y las organizadas, sobre el tema de reducción del contenido de sodio en alimentos.

### 1. Encuesta sobre “Disponibilidad, necesidades y planes sobre datos de contenido de sodio de los Capítulos de LATINFOODS”:

Una vez formalizado el compromiso con la Declaración de la Política de la OPS se realizó este primer estudio. El propósito fue explorar la situación, las necesidades y planes de los Capítulos de la Red LATINFOODS y los laboratorios afines, sobre datos de contenido de sodio en alimentos preparados y procesados (3, 4). Con ello se pretendía contar con un panorama regional para promover actividades y apoyar a la iniciativa de la OPS.

Se envió un formulario precodificado por correo electrónico al Representante de cada Capítulo Nacional de LATINFOODS para que lo completara directamente o designara un profesional generador o compilador de datos. Se consultó la existencia de datos en las 14 categorías de alimentos indicadas por Nhurchu C, *et al.* 2011 (19). Se logró un total de 22 formularios completados con una tasa de respuesta de 75 %. El perfil de los encuestados fue académico (59%) e investigador (36%), la mitad generadores y compiladores de datos; 68% eran miembros de LATINFOODS y los restantes estaban interesados participar en la Red. El 68% (15/22) indicó que disponían de algunos datos sobre contenido de sodio en todas las categorías de alimentos, y que se habían generado en las últimas décadas o recientemente. Las principales categorías de alimentos en que disponían de datos fueron “panes y productos de panadería” y “cereales y derivados”. Mencionaron que los datos de composición de alimentos (CA) generados y/o compilados eran para uso en tablas de composición de alimentos y/o bases de datos (TCA/DB) así como para investigación y servicio. Al momento del estudio, ninguno contaba con el ensayo de laboratorio de sodio acreditado. Mencionaron que las metodologías analíticas utilizadas eran las oficiales (82%). El 100% indicó necesitar datos actualizados de contenido de sodio en todas las categorías de alimentos, prioritariamente en “alimentos listos para consumo” y los “snacks”. Los generadores indicaron requerir capacitación en la estimación del tamaño de la muestra y en la preparación y análisis del sodio en alimentos. La mayor parte (73%) estaba interesado

en que se consiguieran fondos para la adquisición de insumos de laboratorio, muestras y materiales de referencia a fin de analizar alimentos de consumo habitual en su país. Todos confirmaron su interés para que el Capítulo y la Red apoyara la Iniciativa de la OPS, así como otros programas y planes de salud locales y regionales. Los resultados se divulgaron en documentos regionales y actividades científicas internacionales (3, 5, 8).

### 2. Participación en un proyecto colaborativo internacional para comparar y monitorear la composición de nutrientes de los alimentos procesados.

Representantes de seis Capítulos de LATINFOODS (Argentina, Brasil, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, Panamá y Perú) participaron en el 2012, con otros 10 de varias regiones del mundo, en una iniciativa internacional para estudiar los alimentos procesados en las principales categorías alimentarias empleando una metodología estandarizada. A este grupo internacional se le conoció como *Food Monitoring Group*. El objetivo del proyecto fue comparar la composición de nutrientes de alimentos entre países, empresas alimentarias y en función del tiempo. El *George Institute for Global Health* coordinó el proyecto.

Un primer producto fue elaborar un protocolo de trabajo que perseguía realizar sistemáticamente encuestas en alimentos procesados en cada país utilizando una metodología estandarizada (3, 9, 10). Veintiún países se comprometieron a participar en estos estudios; sin embargo, los países latinoamericanos no pudieron continuar participando en el proyecto por no contar con recursos financieros para tal fin. Sin embargo, LATINFOODS se abocó a realizar los siguientes estudios específicos, algunos sin financiamiento externo.

### 3. Encuesta sobre “Sodio en sopas deshidratadas y preparadas comercializadas en los países de América Latina”.

Consistió en un estudio exploratorio ejecutado a principios del 2013 realizado en el marco del proyecto “Implementación de un programa poblacional para reducir el consumo de sal/

sodio en Costa Rica” financiado a INCIENSA por el Centro Internacional para el Desarrollo de Investigaciones (IDRC, por sus siglas en inglés) de Canadá (12). El propósito consistió en explorar el contenido de sodio declarado en sopas procesadas con el fin de determinar su situación y sensibilizar a los miembros de LATINFOODS en la problemática. Se seleccionaron las sopas industrializadas por constituir ese año el tema de la Semana Mundial de la Concientización de la Sal organizada anualmente por la Organización No Gubernamental (ONG) *World Action on Salt, Sugar and Health* (WASH) con sede en Inglaterra (actualmente denominada como WASSH) (15).

Unos meses antes de ejecutar el presente estudio, los miembros de la red habían recibido por parte del *George Institute for Global Health* una capacitación en esa metodología (3, 8, 9). A los participantes se les envió vía internet un formulario para registrar los datos recolectados y enviarlos al INCIENSA. Participaron nueve países (Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, México y Panamá) y en total 11 diferentes equipos de trabajo.

Los datos se recolectaron mediante la toma de foto y/o copia de la información de la etiqueta con un total de 812 de sopas procesadas (deshidratadas y concentradas). El contenido se calculó en el producto reconstituido en 240 ml a fin de expresarlo de forma estandarizada y tal y como se consume. Se consideró una densidad de uno por lo que los gramos eran equivalentes a mililitros del producto. La principal fuente de datos fue la etiqueta de las sopas (84,7%) seguido de las páginas web de las compañías (15,3%). En la región, casi la mitad de los datos (47,6%) provenían de tres marcas comerciales. El contenido promedio de sodio en gramos/100 ml de sopa reconstituida fue de  $0,328 \pm 0,121$ . Se demostró que una porción de 240 ml de sopa reconstituida provee en promedio a un adulto el 16,4% de la ingesta máxima recomendada de sodio diario ( $2 < /g/p/d$ ). En promedio estos productos contenían una cantidad mediana de sodio ( $>120 \leq 600$  mg/100 g); sin embargo, algunas resultaron

altas ( $>600$  mg/100 g) según el perfil de nutrientes del semáforo del Reino Unido (20). Se encontró que un mismo producto presentó diferencias en sodio importantes entre países. Se demostró que existía una oportunidad para que los productores de alimentos contribuyeran en la prevención y control de la hipertensión y otras enfermedades asociadas al elevado consumo de sodio/sal. Los resultados se utilizaron para preparar comunicados de prensa en los países y región, y fueron divulgados durante la Semana Mundial de Sensibilización del Consumo de Sal 2013 (15).

#### **4. Encuesta latinoamericana para determinar el contenido de sodio en las categorías de alimentos preenvasados con metas regionales y establecer la línea basal regional.**

A raíz de la experiencia anterior que resultó exitosa para la Iniciativa de la OPS pues demostró la organización y capacidad instalada en los países de la región, la OPS invitó a los miembros de LATINFOODS a colaborar en una encuesta regional para determinar el contenido de sodio en las 12 categorías de alimentos preenvasados con metas regionales. OPS financió el trabajo de campo que se realizó entre julio del 2015 y febrero del 2016 en 14 países: Argentina, Barbados, Brasil, Chile, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Guatemala, Jamaica, México, Paraguay, Panamá, Perú y Trinidad y Tobago. Se seleccionó como punto focal el presidente de cada Capítulo Nacional de LATINFOODS, dado sus conocimientos, experiencia y contactos locales en composición de alimentos. Su colaboración consistió en conformar un equipo nacional para recopilar los datos bajo una metodología previamente definida por la OPS, registrarlos y desarrollar una base de datos. Cuando se necesitó calcular la receta de un alimento se utilizó la información nutricional reportada en la Tabla de Composición de Alimentos (TCA) de LATINFOODS (3). El responsable de cada país envió la base de datos a las oficinas centrales de la OPS en Washington DC para su depuración, análisis estadístico, interpretación, redacción de manuscrito y divulgación. Los resultados obtenidos a partir de la información declarada en el etiquetado nutricional de 16.357 productos procesados diferentes clasificados en las 12 grandes categorías que se muestran en la Tabla 1, constituyeron la línea basal para los alimentos con metas regionales por lo que el TAG/OPS la utilizó como punto de referencia para actualizarlas (10).

**Tabla 1.** Contenido de sodio declarado en el etiquetado nutricional de alimentos procesados con metas regionales según categoría de alimento en 14 países latinoamericanos y del Caribe del 2015-2016 (\*)

Categorías de alimentos con metas regionales	n (**)	Promedio ± DS de sodio		Percentiles de sodio (mg/100g)					
		mg/porción	mg/100g	Min	10	25	50	75	Max
Mantequilla	507	87 ± 151	592 ± 559	0	41	354	600	750	764
Cereales de desayuno	1.457	110 ± 94	334 ± 280	0	11	113	327	486	3.400
Mayonesa	337	111 ± 80	751 ± 295	0	470	571	754	893	4.000
Galletas, saladas y dulces	2.169	113 ± 94	391 ± 296	0	111	199	315	500	3.433
Sopas, líquidas y secas	1.024	163 ± 160	402 ± 469	0	115	240	332	440	5.900
Tortas (queques)	1.443	191 ± 129	383 ± 251	0	120	210	328	520	2.743
Queso	1.911	196 ± 172	739 ± 715	0	274	450	643	867	14.740
Productos de panificación	1.271	208 ± 148	465 ± 284	0	190	350	458	543	4.444
Snacks	2.235	208 ± 303	724 ± 1.041	0	211	400	625	905	42.860
Pastas	849	443 ± 500	493 ± 630	0	0	10	284	830	7.000
Carnes procesadas	2.071	496 ± 414	928 ± 569	0	389	650	870	1.091	7.000
Condimentos	1.083	684 ± 2.113	10.791 ± 10.377	0	220	1.300	8.889	19.576	40.000

(\*) Adaptado de Arcand J, Blanco-Metzler A, Benavides K, L'Abbe, Legetic B (10).

(\*\*) n: número de alimentos analizados

### 5. Contenido analítico de sodio en alimentos artesanales, comida de la calle y comidas rápidas en cinco países latinoamericanos.

En el marco del proyecto multicéntrico IDRC 108167 “Escalando y evaluando las políticas y programas de reducción de sal en América Latina” liderado por INCIENSA, Costa Rica, cinco países latinoamericanos determinaron a partir del 2017 el contenido de sodio en alimentos artesanales, comida rápida y comida de la calle (venta callejera o al paso) mediante análisis directo. El método utilizado según lo reportado en la mayoría de los países fue la espectrofotometría de absorción atómica, método AOAC 985.35 (13).

En esta oportunidad, nuevamente se contó con recursos financieros provenientes del IDRC, para recolectar muestras representativas de alimentos en cada país y realizar los análisis de laboratorio por parte de equipos de trabajo liderados por Representantes de LATINFOODS de tres países:

Argentina, Dra. Norma Samman, presidenta de ARGENFOODS Universidad de Jujuy; Brasil, Dra. Eliana Bistriche Giuntini, Coordinadora del Comité de Compilación de Datos de BRASILFOODS, Universidad de Sao Paulo y Costa Rica, MSc. MSc. María de los Ángeles Montero-Campos y Adriana Blanco-Metzler, vicepresidenta y presidenta, respectivamente de COSTA RICAFOODS, INCIENSA. Adicionalmente, participaron los equipos de investigación de la Universidad Cayetano Heredia (Lima, Perú) y del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (Asunción, Paraguay), coordinados por MSc. Lorena Saavedra y Licda. Geraldine Morínigo, respectivamente. Se definió comida de la calle como alimentos y bebidas listos para comer preparados y/o vendidos en la calle y otros lugares públicos similares, en carritos,

bicicletas, canastas o barras de equilibrio, o en puestos sin paredes permanentes. Ejemplos de comida de la calle son hojuelas de plátano verde y papas fritas; rosquillas y empanadas; tortillas fritas con mandioca; asaditos de carne vacuna; empanadas fritas; y chorizos. Los alimentos artesanales se definieron como alimentos frescos hechos diariamente a mano, en lotes pequeños y que no se venden en la calle (para diferenciar los artesanales de la comida de la calle). Ejemplos tortilla de queso (tortilla de maíz con queso); quesos, salsas, panes y productos de panadería artesanales. Las comidas rápidas son aquellas que se venden en puntos de venta de servicios formales de alimentación como cafés, “para llevar” y restaurantes de comidas rápidas. Ejemplos son el pollo, pizza, papas fritas, hamburguesas, perro caliente “hot dog” y tacos.

Los cinco países determinaron el contenido de sodio en los alimentos indicados en el Informe final del proyecto IDRC 108167 (13) de acuerdo con las siguientes fases que se describen de forma resumida, por cuanto estos resultados no han sido publicados formalmente, excepto por Argentina (11): 1) Diagnóstico sobre las condiciones y experiencias previas a la fase analítica. El diagnóstico lo desarrolló el equipo de laboratorio de Costa Rica y permitió identificar los puntos críticos en los análisis humedad, cenizas y sodio con el propósito de realizar medidas correctivas factibles, 2) Aseguramiento de la calidad: participaron en rondas inter-laboratorios hasta lograr un resultado satisfactorio en los análisis. 3) Selección de los alimentos a muestrear: cada país identificó entre cinco a siete diferentes tipos de las categorías alimentos artesanales, de la calle y comida rápida para un total de 20 por país, totalizando en el proyecto 100 diferentes tipos de alimentos. 4) Plan de muestreo: Se estableció a priori un plan básico de muestreo que se ajustó de acuerdo con los alimentos seleccionados

y realidad local. Se recolectaron 2.156 muestras primarias de alimentos y prepararon muestras compuestas en cada país para cada uno de los tipos de alimentos a fin de analizarlas. 5) Resultados del análisis de los laboratorios: Los contenidos de sodio encontrados variaron ampliamente entre alimentos, puntos de venta, categorías y países, mostrando que la mayoría de los alimentos presentaron un contenido entre alto (>600 mg/100g) y medio en sodio (>120 ≤600 mg/100 g) según el perfil de nutrientes del semáforo del Reino Unido (20).

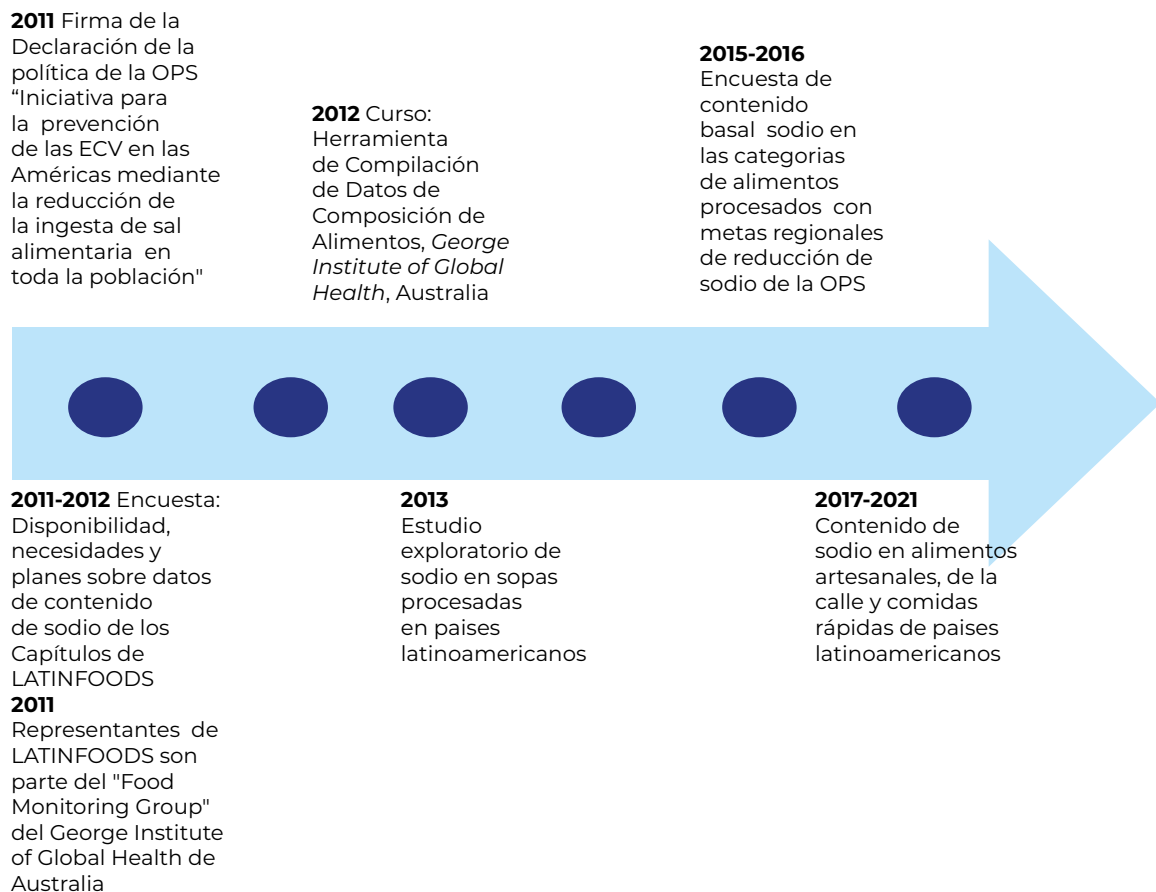
## **6. Actividades de promoción y de capacitación.**

Desde los inicios de creación de esta Iniciativa, LATINFOODS ha promovido y divulgado en la región y a nivel internacional esta Iniciativa de la OPS. En el 2009 durante un taller internacional de datos de composición de alimentos que se realizó en Tucumán, Argentina fue dada a conocer y se acordó participar en la misma (16).

Durante el Congreso de SLAN realizado en Cuba en el 2012, la Dra. Elizabeth Dunford del George Institute for Global Health, impartió durante el “Seminario sobre el Monitoreo de Sal/Sodio en los Alimentos Procesados” el curso sobre la “Herramienta de Compilación de Datos de Composición de Alimentos, la cual sirvió de base para realizar los estudios anteriormente mencionados (3, 8, 9, 17).

Los miembros de la Red han efectuado presentaciones en conferencias internacionales de composición de alimentos, en congresos de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición y en reuniones del Grupo Técnico Asesor de la OPS, entre otros. La última actividad en la temática realizada fue el Simposio de LATINFOODS: “Aportes de LATINFOODS al conocimiento sobre contenido de sodio en la alimentación de la población de Latinoamérica y el Caribe” realizado durante el Congreso de SLAN-2020, Asunción, Paraguay (7).

En la Figura 1 se muestran las principales contribuciones a lo largo del tiempo (2011-2021) de la Red LATINFOODS a esta Iniciativa de la OPS y a las políticas nacionales de reducción del consumo excesivo de sal. Los estudios se expresan en los intervalos de duración de estos.



**Figura 1.** Línea del tiempo de las contribuciones de la Red LATINFOODS a la iniciativa de la OPS "Prevención de las enfermedades cardiovasculares en poblaciones de los países de las Américas mediante la reducción de la ingesta de sal alimentaria en toda la población" y a las políticas nacionales de reducción del consumo excesivo de sal.

## Discusión

En el presente artículo se documentan los principales estudios, actividades de promoción y de capacitación ejecutados durante una década, los cuales son producto de la alianza estratégica suscrita entre la Iniciativa de la OPS y la Red LATINFOODS, con el fin de contar con datos actualizados sobre el contenido de sodio en diversos alimentos procesados, artesanales, comidas rápidas y de la calle, de consumo habitual en diversos países Latinoamericanos. Estos alimentos se consideran esenciales para una evaluación de las fuentes principales de sodio en los regímenes alimentarios de cada país (5). En esta política de salud pública, la composición de alimentos juega un papel clave, pues permite conocer cuánto sodio tienen los alimentos y monitorear su contenido durante las intervenciones como es la reformulación de alimentos (4, 11).

El aporte de LATINFOODS se logró de forma gradual, creciente y escalonada, dado que al principio la contribución fue modesta. Conforme la OPS y su Grupo Técnico Asesor, experimentaron con hechos los alcances de las redes regionales y locales en composición de alimentos, se participó en estudios multicéntricos (10, 13) de mayor complejidad y alcance.

Una de las contribuciones más significativas a la Iniciativa de la OPS por parte de la Red LATINFOODS, fue el apoyo otorgado por sus miembros para establecer la línea basal de las metas de reducción de sodio en diversos alimentos, aspecto fundamental por ser el punto de partida de esta importante intervención promovida por la OMS y OPS (6). Dicho estudio se considera un hito de

la colaboración de esta Red a la Iniciativa de la OPS. La credibilidad, compromiso y reputación de los equipos de Investigadores que conforman los Capítulos de la Red LATINFOODS, contribuyó a la validez técnica de los datos generados en los trabajos efectuados.

Después de múltiples estudios en que participaron los miembros de la red, se generó evidencia científica en la región sobre el contenido de sodio en los alimentos, lográndose cumplir uno de los intereses que habían externalizado los Capítulos: la generación de datos mediante análisis de laboratorio (4). Estos datos cumplen con la normativa de la red LATINFOODS para ser incorporados en la Tabla de Composición de Alimentos de América Latina (3). La información sobre el contenido de sodio en alimentos de elaboración artesanal, de la calle y comidas rápidas, que son habituales en nuestros países, no se encuentran disponibles en la Tabla de Composición de LATINFOODS. Se demostró que estos alimentos pueden representar una fuente importante de sodio en la alimentación de la población de los países latinoamericanos, afectando principalmente a los de menos recursos, por ser tradicionalmente de menor costo, razón por la cual deben considerarse como parte de las estrategias de intervención de esta iniciativa.

En este estudio multicéntrico se evidenció la necesidad de trabajar con los productores de alimentos artesanales, de preparación en la calle (al paso,) y comidas rápidas, ya que además de determinar su contenido de sodio, estos datos son útiles para mejorar la calidad nutricional y promover que sean más saludables. Además, de la necesidad de establecer un programa de monitoreo y vigilancia del contenido de sodio en estos productos en los países de la Región. Para esto último, se recomienda contar con el método analítico de sodio acreditado, aspecto que, a la fecha del diagnóstico del proyecto, los laboratorios participantes no habían logrado (13).

Un acuerdo de la red LATINFOODS es que los datos procedentes de etiquetas de alimentos

no se deben usar directamente como fuentes primarias de datos en las tablas de composición de alimentos, pues el objetivo de una etiqueta respecto a una tabla es diferente (18). Por su lado, el Departamento de Alimentos de Estados Unidos, USDA (por sus siglas en inglés) ofrece en los diversos tipos de tablas de composición de alimentos disponibles a los usuarios, información proveniente de datos de etiquetas de alimentos de marcas nacionales e internacionales, colocándola en una base de datos independiente de aquellas generadas analíticamente. Se le conoce a esta base de datos como "Alimentos de marca" (21). Para Latinoamérica la utilidad de contar con bases de datos provenientes del etiquetado del valor nutricional de miles de alimentos comercializados en la región, como se aprecia en el estudio realizado en 14 países Latinoamericanos y del Caribe (10) permite contar con más elementos para identificar los alimentos que se deben analizar mediante el desarrollo de métodos de muestreo basados en la oferta real y actual de productos. La información proveniente de las etiquetas de los alimentos está contribuyendo a crear conciencia en todos los usuarios sobre cuanto sodio contienen y sus principales fuentes. Por otra parte, las actividades de la Red se han dado a conocer en otras esferas y la tabla de composición de alimentos es nombrada fuente de datos para los que participan en esta iniciativa (5).

El compromiso adquirido con la OPS ocurrió en un contexto favorecedor, pues durante el período 2009-2012, la presidenta de LATINFOODS (3), MSc. Adriana Blanco-Metzler, fue a su vez miembro del Grupo de Expertos de la Iniciativa, posteriormente conocido como TAG de la OPS (5). Ello facilitó la ejecución de varios estudios en el tema, permitió recibir capacitación de parte de grupos internacionales y se logró la obtención de recursos financieros, tan escasos en el tema de composición de alimentos.

Con la ejecución de estos estudios, la red LATINFOODS, ha contribuido con la promoción de la salud y la protección del consumidor; ha generado evidencia científica para la toma de decisiones a nivel nacional e internacional; y ha creado capacidad regional en relación con los datos sobre la composición de los alimentos, entre otros. Se demuestra que sigue existiendo una oportunidad de trabajo conjunto entre LATINFOODS y la iniciativa de la OPS, con el fin de disponer de más datos del contenido de sodio en alimentos y así monitorear las intervenciones que corresponda, en los diversos alimentos consumidos por la población en los países latinoamericanos.



Se espera que producto de estas intervenciones, sustentadas en la evidencia científica, disminuya el consumo de sodio en nuestros países, y por lo tanto se contribuya a prevenir y controlar la hipertensión y enfermedades asociadas. Finalmente, se demuestra que el aliarse a una intervención, plan o programa regional, constituye una buena estrategia para generar datos de composición de alimentos, aunque con la limitación de que pueden estar enfocados en un solo nutriente.

### Conclusiones

La participación de la Red LATINFOODS en esta iniciativa de la OPS ha sido relevante, pues permitió la generación de evidencia científica básica y clave a nivel nacional y regional para contribuir en el logro de la meta de esta Iniciativa de Salud Pública. Por otro lado, la presente experiencia fortaleció el trabajo de la Red LATINFOODS y permitió la creación de capacidad regional en relación con los datos sobre la composición de los alimentos, particularmente de sodio y conllevó a la utilización de diferentes metodologías para disponer de datos sobre el análisis de sodio en alimentos

### Agradecimientos

A los miembros de la red LATINFOODS por su apoyo durante todo este tiempo; a la Dra. Branka Legetic, exsecretaria del Grupo Técnico Asesor de la OPS; a la Dra. Elizabeth Dunford, investigadora del George Institute for Global Health de Australia; al International Development Research Centre (IDRC) de Canadá, proyectos # 106 888 y # 108167-001; y a la Profesora Mary L'Abbe de la Universidad de Toronto, Canadá.

### Conflicto de intereses

La autora declara que no tiene ningún conflicto de interés.

### Referencias

1. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación. FAO: International Network on Food Data Systems (INFOODS). Disponible en <https://www.fao.org/infoods/infoods/es/>.

2. Bressani R. Prólogo. En: Primera Conferencia de Composición de Alimentos realizada en el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) de Guatemala. Arch. Latinoam. Nutr. 1987; 37 (4): 2. <https://www.alanrevista.org/ediciones/1987/4/art-2/>
3. Red Latinoamericana de Composición de Alimentos. LATINFOODS. Reglamento de la red Latino Americana de Composición de Alimentos (LATINFOODS). Integrantes de la estructura. En: Publicaciones, descargas de interés. Disponible en <http://latinfoods.inta.cl/publicaciones-2/>.
4. Organización Panamericana de la Salud (OPS): Reducción de la sal. Disponible en <https://www.paho.org/es/temas/reduccion-sal>
5. OPS. La reducción de la sal en las Américas: una guía para la acción en los países. Washington DC: OPS; 2013. Disponible en: [https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/51451/9789275317693\\_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/51451/9789275317693_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y).
6. Organización Mundial de la Salud. OMS: SHAKE menos sal, más salud. Guía técnica para reducir el consumo de sal. Disponible en: [https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/38586/9789275319956\\_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/38586/9789275319956_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
7. Blanco-Metzler A, Samman N, Muñoz-Farinha O, Bistriche Giuntini E. Simposio LATINFOODS. Aportes de LATINFOODS al conocimiento sobre el contenido de sodio en la alimentación de la población de Latinoamérica y el Caribe. Arch Latinoam Nutr 2021; 71 (Supl 1): 15. <https://doi.org/10.37527/2021.71.S1>
8. Dunford E, Webster J, Metzler AB *et al.* Food Monitoring Group. International collaborative project to compare and monitor the nutritional composition of processed foods. Eur J Prev Cardiol 2012;19(6):1326-1332. <https://doi.org/10.1177/1741826711425777>
9. Blanco-Metzler A, de Pablo S, Samman N, Salazar de Ariza J, Masson L, de Núñez Leticia G *et al.* LATINFOODS activities and challenges during the period of 2009-2012. Arch Latinoam Nutr 2014; 64(3): 206-214. <https://www.alanrevista.org/ediciones/2014/3/art-8>
10. Arcand J, Blanco-Metzler A, Benavides K, L'Abbe, Legetic B. Sodium Levels in Packaged Foods Sold in 14 Latin American and Caribbean Countries: A Food Label Analysis. Nutrients 2019; 11 (2): 369. <http://dx.doi.org/10.3390/nu11020369>
11. Calliope SR, Samman NC. Sodium. Content in Commonly Consumed Foods and Its Contribution to the Daily Intake. Nutrients. 2019; 12 (1): 34. <https://doi.org/10.3390/nu12010034>

12. Blanco-Metzler A, Heredia Blonval K, Montero Campos MA, Benavides Aguilar K. Informe técnico final del proyecto- IDRC 106888: Implementación de un programa poblacional para reducir el consumo de sal/sodio en Costa Rica (1 de abril, 2012 – 30 de septiembre, 2016). IDRC Digital Library; 2016. Disponible en: <https://idl-bnc-idrc.dspacedirect.org/handle/10625/55878>
13. Blanco-Metzler A, L'Abbe, M, Arcand, J, Montero, MA, Allemandi, L et al. Informe final del proyecto IDRC 108167: Escalando y evaluando políticas y programas de reducción de sal en países de América Latina, 2016-2019. IDRC Digital Library; 2019. Disponible en: <https://idl-bnc-idrc.dspacedirect.org/bitstream/handle/10625/58988/59109.pdf>
14. Blanco-Metzler A, Montero-Campos M, Chan V, Campbell N. Survey on data of sodium in processed and prepared foods of Latin America. En: 9th International Food Data Conference. Norwich, Reino Unido: Wright D, Finglas P, Bell S; 2011. Disponible en: [https://www.eurofir.org/wp-admin/wp-content/uploads/9th%20IFDC/9th\\_IFDC\\_Book\\_of\\_Abstracts.pdf](https://www.eurofir.org/wp-admin/wp-content/uploads/9th%20IFDC/9th_IFDC_Book_of_Abstracts.pdf)
15. World Action on Salt and Health. WASH: Salt Awareness Week 2013. Disponible en: <https://www.worldactiononsalt.com/awarenessweek/salt-awareness-week/world-salt-awareness-week-2013/>
16. Samman N. Primer Curso sobre Generación y Uso de Datos de Composición de Alimentos en Nutrición Eurofir/unt/latinfoods. En: Circular N° 13 de LATINFOODS. 2009. Disponible en: <https://med.se-todo.com/buhgalteriya/23795/index.html>
17. Campus Virtual de Salud Pública de la OPS/OMS. LATINFOODS en el Congreso Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN). 2012. OPS: San José, Costa Rica. Disponible en: <https://costarica.campusvirtualsp.org/latinfoods-en-el-congreso-sociedad-latinoamericana-de-nutricion-slan>.
18. LATINFOODS. Manual para el llenado del formulario para la compilación de datos sobre composición de los alimentos. Versión 2008. Ministerio de Salud de Chile: Santiago de Chile. Disponible en: <https://www.minsal.cl/portal/url/item/612b8d47dfb6f0a3e04001011e013fea.doc>
19. Nhurchu C, Cpelin C, Dunford E, Wester J, Neal B and Jebb S. Sodium content of processed foods in the United Kingdom: analysis of 44,000 foods purchased by 21,000 households. *Am J Clin Nutr.* 2011; 93(3): 594–600. <https://doi.org/10.3945/ajcn.110.004481>
20. Sacks G, Rayner M and Swinburn B. Impact of front-of-pack 'traffic-light' nutrition labelling on consumer food purchases in the UK. *Health Promot Int* 2009; 24 (2): 344-352. <https://doi.org/10.1093/heapro/dap032>
21. United States Department of Agriculture. USDA: Food Data Central Data Type Documentation. Disponible en: <https://fdc.nal.usda.gov/data-documentation.html>

Recibido: 13/11/2023  
Aceptado: 30/01/2024