



PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DE LAS **Guías Alimentarias** para Chile



Subsecretaría de Salud Pública
División de Políticas Públicas Saludables y Promoción
Departamento de Nutrición y Alimentos



Subsecretaría de Salud Pública
División de Políticas Públicas Saludables y Promoción
Departamento de Nutrición y Alimentos

Ministerio de Salud **“Plan de implementación de las Guías Alimentarias para Chile”**

Todos los derechos reservados.
Primera Edición, julio 2024.
Mac Iver 541, comuna de Santiago, Chile.
www.minsal.cl

Distribución gratuita. Se autoriza la reproducción total o parcial del contenido del presente libro, la distribución, la comunicación pública y la creación de documentos derivados, siempre y cuando se reconozca la autoría original



AGRADECIMIENTOS

Agradecemos la invaluable colaboración, experticia y dedicación de cada una de las personas que participaron en el desarrollo de este documento, especialmente a las y los referentes técnicos de SEREMI, Servicios de Salud y APS, así como a asesores técnicos al interior del Ministerio de Salud y a aquellas personas que representaron otros Ministerios, Subsecretarías y Organizaciones Internacionales.





CONTENIDOS

1. Acrónimos	6
2. Resumen Ejecutivo	7
3. Presentación	8
4. ¿Qué son las Guías Alimentarias?	9
5. Antecedentes	10
6. Marco internacional de las Guías Alimentarias basadas en alimentos	12
7. Situación alimentaria y nutricional en Chile	14
8. Metodología para la elaboración de las GABAs	17
9. Alimentación Saludable	25
10. Planteamiento del problema y análisis del estado del arte	26
11. Objetivos	27
12. Implementación de las GABAs	27
13. Mapeo de actores	33
14. Oportunidades de implementación de las GABAs	34
14.1. Sector salud	34
14.2. Sector trabajo	39
14.3. Sector educación	42
14.4. Sector agricultura	43
14.5. Sector medio ambiente	44
14.6. Sector protección social	45
14.7. Sector de economía, fomento y turismo	48
14.8. Medidas de implementación por sector	50
15. Monitoreo y evaluación	70
16. Referencias	71



1. Acrónimos

ENT	Enfermedades No Transmisibles
ENS	Encuesta Nacional de Salud
ENS	Estrategia Nacional de Salud
ENCA	Encuesta Nacional de Consumo Alimentario
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura
GABAs	Guías Alimentarias Basadas en Alimentos
INDAP	Instituto de Desarrollo Agropecuario
LMCC	Ley Marco de Cambio Climático
JUNAEB	Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas
MAT	Mejores Alimentos de Temporada
MINSAL	Ministerio de Salud
MIDESO	Ministerio de Desarrollo Social y Familia
MINAGRI	Ministerio de Agricultura
MINEDUC	Ministerio de Educación
MINECON	Ministerio de Economía, Fomento y Turismo
MMA	Ministerio de Medio Ambiente
ODEPA	Oficina de Estudios y Políticas Agrarias
OMS	Organización Mundial de la Salud
OPS	Organización Panamericana de Salud
ODS	Objetivos de Desarrollo Sostenible
ONU	Organización de las Naciones Unidas
PSM	Plan Sectorial de Mitigación
PNAN	Política Nacional de Alimentación y Nutrición
RRSS	Redes Sociales
SEVS	Sistema Elige Vivir Sano



2. Resumen Ejecutivo

Chile ha presentado una serie de cambios sociales y económicos que han transformado la salud y alimentación de la población. Según la Encuesta Nacional de Salud (ENS), el 74,3% de la población presentó algún grado de malnutrición por exceso¹, que junto con el aumento en la demanda de productos ultra procesados² se han relacionado con el aumento del riesgo de Enfermedades No Transmisibles (ENT), como las enfermedades cardíacas, diabetes, accidentes cerebrovasculares, cáncer, entre otras.³

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), apoyan el fomento de entornos alimentarios saludables, en especial de sistemas alimentarios que promuevan dietas saludables, siendo las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAs) o las nuevas Guías Alimentarias Basadas en Sistemas Alimentarios (GABSAs) de la FAO, un componente clave de la política alimentaria del país, ya que entregan orientaciones sobre cómo se debe alimentar la población, de manera clara y sencilla, considerando el contexto epidemiológico y cultural, a fin de promover mejores hábitos alimentarios y educar a la población para mantener una buena salud nutricional y sentar las bases para la formulación de políticas destinadas a transformar los actuales sistemas agroalimentarios a otros más saludables con foco en sus determinantes ambientales, sociales y económicos (GABSAs).

Si bien es cierto, nuestro país ha cumplido con la elaboración y actualización de las GABAs desde el año 1997, sigue estando pendiente la implementación y evaluación de estrategias integrales que incorporen a las GABAs en distintos sectores y programas nacionales, siendo uno de los factores más relevantes que impiden el monitoreo, implementación e impacto después de su elaboración y/o actualización.

Considerando que la actualización de las GABAs del año 2022 aborda los factores ambientales, socioculturales y biológicos de la alimentación⁴, se propone relevar el rol de las GABAs a través de una estrategia de implementación de las Guías Alimentarias para Chile que promueva la alimentación saludable y sostenible en toda la población, abordando los Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS) para el 2030 y los ejes estratégicos de acción de la Estrategia Nacional de Salud para el 2030, en especial el de entornos saludables y estilos de vida, logrando renovar de esta manera, el trabajo participativo, multisectorial e interdisciplinario, impactando en la modificación hacia prácticas más saludables de la población, considerando los diferentes territorios y culturas de nuestro país.





3. Presentación

La alimentación es un determinante fundamental del estado de salud de las personas, siendo las GABAs un instrumento educativo clave que permite formular políticas nacionales en materia de alimentación y nutrición con el objetivo de fomentar mejores hábitos alimentarios y estilos de vida saludables a partir de los dos años.⁵

En el marco del decenio “Acción sobre Nutrición”, proclamado por la Asamblea General de las Naciones Unidas para los años 2016 al 2025, se han realizado diversas acciones, entre las cuales la actualización de las GABAs es un tema en el cual la FAO ha estado apoyando a los países a través del fortalecimiento de capacidades para su desarrollo o actualización, según sea necesario, de acuerdo con la realidad de cada país⁶.

La FAO y la OMS apoyan el fomento de entornos alimentarios saludables, en especial de sistemas y entornos alimentarios que promuevan el acceso a dietas saludables, para lo cual se requiere la participación de los gobiernos y de los sectores público y privado, de manera de contribuir a mejorar la calidad de vida de la población. En este contexto, se reconoce la necesidad de la formulación de políticas públicas desde la producción hasta el consumo, para que las personas dispongan de una alimentación saludable, sostenible, inclusiva, diversificada e inocua.⁷⁻⁸

Los resultados del análisis realizado sobre GABAs por la FAO y la Food Climate Research Network en diferentes países, revelan la necesidad de que las guías alimentarias oficiales cuenten con una adecuada visibilidad, estén debidamente identificadas y que incorporen una estrategia de comunicación en base a mensajes sencillos y prácticos, dirigidos al público general, y se difundan a través de una variedad de medios de comunicación tradicionales y nuevos⁹. De acuerdo con lo señalado por la FAO, los países también deben dedicar esfuerzos para la implementación y evaluación de las GABAs, de manera que formen parte de las estrategias nacionales para mejorar la seguridad alimentaria, la inocuidad alimentaria, la nutrición y la salud de las comunidades, debido a que la implementación de las GABAs va más allá de la difusión de los mensajes a la población a través de diferentes canales y medios. A modo de ejemplo, se indica que si las GABAs recomiendan comer frutas y verduras todos los días, éstas deberían estar disponibles, ser accesibles y asequibles para la población destinataria durante todo el año.⁵

El presente informe presenta las bases conceptuales y recomendaciones alimentarias con pertinencia territorial y cultural sobre las GABAs para la población que habita en Chile, con un enfoque intersectorial, basado en la Política Nacional de Alimentación y Nutrición (PNAN) del Ministerio de Salud¹⁰ (MINSAL) y la Norma General Técnica N°230⁴, dirigida a profesionales de la salud, educación, agricultura, ciencias sociales o de otras áreas, pertenecientes a entidades gubernamentales y no gubernamentales, para que entre sus estrategias, planes, programas y acciones puedan implementar las GABAs para Chile.

4. ¿Qué son las Guías Alimentarias?

En concordancia con las directrices del enfoque de salud en todas las políticas, las GABAs representan un instrumento oficial que nacen del trabajo de los Ministerios de Salud de los países de distintos continentes, y que buscan promover la alimentación saludable y la vida sana en la población.

Estas guías tienen por objetivo servir de base para la formulación de políticas y programas nacionales en materia de alimentación y nutrición, salud y agricultura, así como a programas de educación alimentaria y nutricional, destinados a fomentar hábitos de alimentación y estilos de vida saludables en la población. Es por esto, que las GABAs deben estar insertas en las estrategias de promoción de la salud del país.

Desde un enfoque de salud en todas las políticas públicas, las GABAs forman parte de las estrategias y políticas encaminadas a la promoción de la salud y debieran ser consideradas en el diseño de políticas y líneas de acción de otras áreas distintas a la salud, de manera que las dimensiones biológica, ambiental y sociocultural de la alimentación, por su influencia sobre la salud y la calidad de vida, estén presentes en otras políticas que directa o indirectamente inciden sobre los hábitos, prácticas alimentarias y estilos de vida saludables de la población.

Las GABAs están dirigidas a la población sana y presentan a la población general consejos sobre alimentos, grupos de alimentos y modelos alimentarios que proporcionen los nutrientes necesarios, con el propósito de fomentar la salud en general y prevenir las Enfermedades no Transmisibles (ENT) como enfermedades cardiovasculares, obesidad, diabetes, cáncer, osteoporosis, entre otras, por lo que representan una oportunidad única para impactar favorablemente en el sistema alimentario, desde la producción hasta el consumo.





5. Antecedentes

La alimentación es uno de los componentes básicos para tener una vida saludable por lo que cada día más gobiernos y organismos internacionales, valoran las guías alimentarias como una herramienta educativa para orientar sobre una alimentación saludable y promover las culturas alimentarias, la seguridad alimentaria, la perspectiva de género, la protección del medio ambiente y la construcción de sistemas alimentarios sostenibles, siendo las nuevas Guías Alimentarias de Chile, un ejemplo de integración de los aspectos biológicos, socioculturales y ambientales de la alimentación.

Tanto la FAO como la OMS han promovido el desarrollo de GABAs desde la Conferencia Internacional sobre Nutrición, celebrada en 1992. En esta conferencia se enfatizó en la importancia de la educación alimentaria basada en mensajes para orientar el consumo adecuado de alimentos en toda la población, mediante la elaboración, implementación y evaluación de GABAs, para ayudar a la población a identificar y seguir las recomendaciones alimentarias para una buena nutrición y salud. Además, recomendaron modificar el enfoque de recomendaciones nutricionales basadas en nutrientes por directrices nutricionales basadas en alimentos.¹¹ En el año 1995, en Chipre, se establecieron los lineamientos para la elaboración de las GABAs, lo que fue divulgado tres años más tarde para que los países iniciaran su desarrollo.¹² Posterior a esta primera Conferencia Internacional, diversos países comenzaron a desarrollar y actualizar regularmente sus guías alimentarias, sin embargo, en los últimos años, este número ha crecido exponencialmente, como respuesta los desafíos nutricionales actuales y los cambios en los entornos alimentarios. En el año 2004, la Estrategia Mundial sobre alimentación, actividad física y salud de la OMS alentó nuevamente a los gobiernos a seguir proporcionando y actualizando guías



alimentarias para asesorar sobre políticas públicas nacionales en nutrición, educación nutricional, intervenciones intersectoriales y colaboraciones.¹³ Finalmente, en la segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición, celebrada en 2014, se ratificó la importancia y el potencial de las guías alimentarias a través de su marco de acción.¹⁴

Nuestro país fue uno de los pioneros en publicar Guías Alimentarias, realizando su primera edición en el año 1997 en el contexto del Plan Nacional de Promoción de la Salud. Posteriormente en el año 2005 estas guías se actualizaron a propósito de la Estrategia Nacional de Salud 2000-2010. A continuación, en el año 2013, se realiza una nueva actualización, la cual el 2015 se acompañó de una imagen gráfica, en la cual se incorporaron elementos de advertencia en relación con el nuevo etiquetado frontal de los alimentos, para desincentivar el consumo de alimentos con sellos “ALTOS EN”.¹⁵ Finalmente, la última actualización fue la realizada en diciembre del año 2022, mediante Resolución Exenta N.º 1810 del 26.12.2022 que aprueba Norma General Técnica N.º 230 “Guías Alimentarias para Chile”.



Teniendo en cuenta el actual perfil epidemiológico de nuestro país, sus factores determinantes y los actuales patrones alimentarios de la población nacional se elaboraron las nuevas Guías Alimentarias para Chile, considerando la dimensión biológica, sociocultural y ambiental de la alimentación, incorporando aspectos de orden social, económico, e incluyendo el modelo de sostenibilidad para reducir el impacto ambiental y contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional de las generaciones actuales y futuras; así como la pertinencia cultural y territorial, implicando concebir que la alimentación va más allá del valor biológico y nutricional de los alimentos, incorporando los factores esenciales del proceso de alimentación, como son el bienestar, la comensalidad, la perspectiva de género y las relaciones sociales, y en complemento con la ley N° 20.606 de Composición Nutricional y Publicidad de los Alimentos.

La Política Nacional de Alimentación y Nutrición⁶ destaca la importancia de entregar activamente información relevante y basada en la evidencia a las personas, familias y comunidades que les permita tomar decisiones informadas en materia de su alimentación y nutrición. Principalmente en lo que respecta a la entrega de las Guías Alimentarias para la población.

6. Marco internacional de las Guías Alimentarias basadas en alimentos

Según datos de la FAO, en la actualidad, 94 países en todo el mundo han elaborado o están trabajando en actualizar sus guías alimentarias.¹⁶ Estas siguen las recomendaciones de los Organismos Internacionales de desarrollarlas de acuerdo con su situación alimentaria, disponibilidad de alimentos, culturas culinarias y hábitos alimentarios, entre otros aspectos. En el 2014, OMS y FAO publicaron una revisión de 32 países de Latinoamérica y el Caribe (LAC) que mostró que la mayoría había publicado sus guías alimentarias entre los años 1997 y 2010.¹⁷

Estados Unidos publicó sus primeras Guías Alimentarias el año 1992, las que fueron difundidas a nivel mundial con una imagen representativa: La Pirámide Alimentaria.¹⁸ Esa primera imagen fue ampliamente difundida e imitada por varios países, entre ellos Chile, teniendo problemas de interpretación, ya que presentaba en la base imágenes de los grupos de cereales y pan, con una recomendación de consumo de 11 porciones al día. En el segundo nivel desde la base, aparecían 2 recuadros, el de la izquierda con una recomendación de consumo de 3 a 4 porciones de vegetales y el de la derecha de 3 a 5 porciones de frutas; en el tercer nivel desde la base, a la izquierda, se representaba el consumo de 2 a 3 porciones del grupo de los lácteos: leche, yogurt y queso; a la derecha 2 a 3 porciones de carne, pollo, pescado, leguminosas, huevos y nueces y en la punta de la pirámide el consumo limitado de grasas, aceites y dulces.

Debido a los problemas que ocasionó la comprensión de las porciones recomendadas de cada grupo, el país publicó una nueva imagen el año 2005, esta vez con una pirámide con franjas verticales para representar las sugerencias de consumo de los grupos de alimentos. Nuevamente debido a problemas en su comprensión, el año 2010, Estados Unidos, publicó una nueva figura gráfica, esta vez representando un plato con 4 divisiones, en las que aparecían Frutas, Vegetales, Cereales y Proteínas en proporciones levemente distintas. Fuera del plato aparecía un círculo pequeño representando a los lácteos.¹⁹

En distintas fechas, fueron apareciendo otras representaciones gráficas para representar el consumo sugerido de alimentos, entre ellas, las más conocidas fueron un arco iris de Canadá; una olla de greda que representaba las Guías Alimentarias de Guatemala y muchas otras.





Brasil, en el año 2015, actualizó sus Guías Alimentarias Basadas en Alimentos tomando como base las necesidades nutricionales de la población. Incorporó los distintos componentes epidemiológicos, alimentarios y nutricionales que deben ser considerados para orientarla y facilitar su implementación y educación. Destaca que una alimentación adecuada y saludable proviene de sistemas alimentarios social- y ambientalmente sostenibles, impactando las diferentes formas de producción y distribución de alimentos en la justicia social y la integridad del ambiente.²⁰

El año 2018 el Ministerio de Salud junto al Ministerio de Desarrollo Social de Uruguay, han publicado la cuarta edición de la Guía Alimentaria para la Población Uruguaya, con un enfoque y lenguaje centrado en la cultura de la población del país. Estas guías presentan “Las claves en tu mesa” que son cinco mensajes sobre cómo elegir y preparar los alimentos, priorizando el consumo de alimentos naturales y el agua como bebida, en donde incluyen: “Las claves en tu día a día” presentando seis mensajes vinculados al estilo de vida y la forma en que comemos, orientando a la población a vivir de una manera más saludable, mediante la comida elaborada en casa y el beneficio de compartir la mesa con la familia o amigos. El ícono utilizado es un círculo que lleva al centro el agua, los alimentos en grupos de distintos tamaños, proporcionales a las cantidades recomendadas, donde la mitad representa a las verduras y frutas, una porción importante a panes, harinas, pastas, arroz y papas; una franja más pequeña para leche y quesos, otra para carnes, pescados y huevos, una franja menor para semillas y aceites y una menor aún para azúcar y dulces. Rodean el círculo imágenes que promueven la actividad física. Fuera del círculo hay un signo más en color verde seguido de la palabra actividad física y un signo menos para indicar un menor consumo de sal y azúcar.²¹

Las Guías Alimentarias de Canadá, actualizadas en enero del 2019, además de promover una alimentación saludable, tienen como objetivo apoyar un mejor ambiente alimentario. En este contexto, se espera que los profesionales y tomadores de decisión las utilicen para apoyar políticas y programas tendientes a lograr ese objetivo, considerando que la evidencia indica que el aumento en el consumo de alimentos de origen vegetal y la disminución del consumo de alimentos de origen animal tiene un menor impacto ambiental, con potenciales beneficios en la conservación del suelo, el agua y el aire.²²





7. Situación alimentaria y nutricional en Chile

Los grandes cambios socioeconómicos, demográficos y ambientales observados en el mundo en las últimas décadas, han producido una transición epidemiológica y nutricional que, en América del Sur se ha traducido en un marcado cambio en la estructura de la dieta y en la que más de un 30% de su población presenta exceso de peso.²³ Los cambios en el tipo de alimentos y su disponibilidad²⁴⁻²⁵ junto con la publicidad de alimentos²⁶, el aumento del tamaño de las porciones, el sedentarismo, entre otros, han desembocado en un desequilibrio energético.²⁷ Las personas están expuestas a alimentos procesados de alto contenido calórico y bajo valor nutricional, que son baratos y fáciles de conseguir²⁸⁻²⁹, lo que actualmente se traduce en un bajo consumo de frutas, verduras, granos enteros y legumbres, así como también, a un gran consumo de alimentos altos en grasas saturadas, azúcar y sal.

En las últimas décadas Chile ha experimentado importantes cambios en los patrones alimentarios de su población. A pesar de contar con Guías Alimentarias desde hace más de una década, el consumo alimentario de la mayoría de las personas se encuentra muy distante a las recomendaciones de estas guías: datos de la Encuesta Nacional de Consumo Alimentario (ENCA) del año 2010, revelaron que un 14% de la población chilena seguía tres o más de las recomendaciones de las guías alimentarias nacionales y sólo el 5% declaró cumplir estas guías y tener una alimentación saludable.³⁰ Similares son los resultados de otro estudio, que demostró que el 43,3% de la población cumplía con 5 recomendaciones de las GABAs chilenas.³¹

El nivel socioeconómico y el nivel educacional determinan el consumo de alimentos en los hogares, observándose un patrón de ingesta más saludable en los quintiles de ingresos más altos y en las personas con un mayor nivel de educación. En específico, los quintiles más bajos de ingresos destinan sólo el 4% del gasto total mensual en frutas y el 15% en hortalizas (US\$5 y US\$19 respectivamente), por otro lado, y a pesar de que Chile es un gran productor de pescados y mariscos, el gasto promedio mensual de estos alimentos alcanzó el 3% del gasto total de alimentos en los primeros quintiles de ingresos, siendo mayor en los quintiles superiores.³²

Según datos de la OPS, entre los años 2009 y 2014 en nuestro país, las ventas per cápita de los productos ultra procesados, se incrementaron de 552 a 645 kcal per cápita/día, lo que implica un alza de un 16,9%, posicionándonos en segundo lugar de América Latina con más ventas de productos ultra procesados.³³ El alto nivel de consumo de estos productos se asocia a un bajo cumplimiento de las Guías Alimentarias establecidas en nuestro país.





La Encuesta Nacional de Salud 2016-2017¹ realizada por el Ministerio de Salud reveló que la proporción de personas mayores de 15 años con sobrepeso, obesidad u obesidad mórbida subió de un 64,4% en 2009-2010 a un 74,2% en 2016-2017. Los grupos más afectados por esta patología son las mujeres, las personas entre 50 y 64 años de edad y aquellos con menos de ocho años de escolaridad.¹ Asimismo, es importante destacar que:

- Las mujeres presentan mayor prevalencia de obesidad y obesidad mórbida que los hombres (mujeres 38,4% y hombres 30,5%)¹.
- La población con menos años de escolaridad presenta mayor prevalencia de obesidad (la que tiene menos de ocho años de estudios presenta 43,3% de obesidad, en comparación a la que tiene más de 12 años de estudios, que presenta un 27%)¹.
- La población que habita en zonas rurales presenta mayor prevalencia de obesidad que la que habita en zonas urbanas (Urbana 30,6% vs Rural 38,5%)¹.

Una dieta saludable protege contra la malnutrición en todas sus formas, así como contra las ENT, como las enfermedades cardiovasculares, diabetes, hipertensión y algunos tipos de cáncer.³⁴ La diabetes tipo 2 en Chile se incrementó de un 9% a un 12,3% en el período 2009/2010-2016/2017¹. Dicho aumento fue bastante mayor en las mujeres, personas mayores de 65 años y las personas con menos de ocho años de escolaridad, mostrando el efecto de los determinantes sociales de la salud en la malnutrición de nuestro país¹. En el caso de las mujeres, el aumento fue de un 9,7% entre el 2009-2010 a un 14% entre los años 2016-2017. Por otro lado, en el caso de las personas mayores, se observa un aumento de un 25,7% en el año 2009-2010 a un 30,6% en el año 2016-2017¹. Finalmente, en las personas con menos de ocho años de escolaridad, el incremento según los años mencionados anteriormente fue de un 19,6% a un 25,3% respectivamente¹.



Los niños y niñas también se ven afectados por el sobrepeso y la obesidad en nuestro país. Según datos del Informe de Vigilancia del Estado Nutricional de la Población Bajo Control y de la Lactancia Materna en el Sistema Público de Salud de Chile, año 2023, un 36,54% de los niños y niñas menores de seis años presentan malnutrición por exceso, de cuya cifra el 14,11% corresponde a obesidad y 22,43% a sobrepeso. En contraposición, un 59,08 % posee un estado nutricional normal³⁵. Datos de este mismo informe, señalan que la prevalencia de obesidad en Chile en menores de 6 años ha presentado una tendencia sostenida al aumento en los últimos años, de un 10,3% en el año 2012 a un 14,1% en el año 2022. En contraposición, la prevalencia de desnutrición en niños y niñas de este mismo grupo etario se mantiene estable desde el año 2005 al año 2022 con valores de un 0,3% a un 0,62% respectivamente³⁵.

Finalmente es importante mencionar que según datos de la Encuesta de Caracterización Socioeconómica (CASEN) 2017, los menores entre 0 y 9 años que se ven más afectados por el sobrepeso y la obesidad son los pertenecientes a los niveles socioeconómicos más bajos. En el año 2017, en los hogares del primer quintil de ingresos, un 14,6% de los niños y niñas entre 0 y 9 años presentó sobrepeso, mientras que un 9,3% de los niños y niñas del quinto quintil de ingresos presentó esta misma condición³⁶. Los niños y niñas de esta edad y del primer quintil de ingresos presentaron un 2,5% de obesidad, mientras que los niños y niñas del quinto quintil de ingresos presentaron un 0,4% de obesidad³⁶.





8. Metodología para la elaboración de las GABAs

Para la elaboración de las Guías Alimentarias en Chile se realizó una revisión de la literatura nacional e internacional, así como también, de las orientaciones de políticas y programas enfocados en promover una alimentación saludable, que permitieron contextualizar las guías actuales.

Los aspectos subjetivos de la alimentación fueron abordados con diferentes técnicas cualitativas que tuvieron como pilar la conversación con diferentes personas (profesionales APS, manipuladores de alimentos, feriantes, consumidores, pescadores, dirigentes indígenas, campesinos, academia) de distintas edades, territorios y realidades, así como también, la observación de diferentes entornos alimentarios, como ferias, caletas, comedores, ollas comunes, y venta ambulante de alimentos. Además, se buscó un punto de conexión no solo con los hábitos actuales, sino que también con nuestras raíces a través de la escucha de los pueblos indígenas reconectándonos con nuestra cultura alimentaria ancestral.

En el marco del derecho a la alimentación las guías alimentarias se sustentan en 6 principios que son:

1. Promover alimentos nutritivos, inocuos y sostenibles

Una alimentación adecuada es esencial para la salud, bienestar y desarrollo de las personas, ya que disminuye los factores de riesgo de las enfermedades no transmisibles y aumenta la expectativa de vida. Es necesario avanzar hacia un enfoque de derecho humano a la alimentación



adecuada, que resguarde el derecho a estar protegido contra el hambre y también a una alimentación adecuada, entendida como una alimentación nutritiva, inocua, saludable, sostenible que cubra las necesidades biológicas y nutricionales y que respete las tradiciones sociales y culturales; garantizando que el consumo de los alimentos no produzca daños en la salud.

2. Potenciar los sistemas alimentarios sostenibles

En las últimas décadas, el sistema alimentario ha favorecido la construcción de un sistema industrial y globalizado, caracterizado por el aumento en la producción de productos procesados y ultra procesados listos para el consumo ricos en nutrientes críticos, sustituyendo a los alimentos frescos y naturales de producción local.

Esta realidad pone de manifiesto la necesidad de avanzar hacia un sistema alimentario sostenible, en el cual se garantice la seguridad alimentaria nutricional, produciendo alimentos frescos y naturales, minimizando las pérdidas y los desperdicios e incrementando los sistemas de distribución, favoreciendo circuitos cortos, la agricultura familiar campesina y pesca artesanal y el comercio local.

3. Privilegiar los alimentos frescos, naturales y mínimamente procesados

Uno de los principales factores de riesgo que impacta en el incremento de la prevalencia y mortalidad asociada a ENT es la adopción de una alimentación no saludable, que se caracteriza por el consumo de bebidas, carnes procesadas y productos ultra procesados, el consumo excesivo de ingredientes como la sal, el azúcar y grasas saturadas.

Para disminuir los riesgos dietéticos y de mortalidad por esta causa es recomendable el consumo frecuente de frutas, verduras, granos enteros, frutos secos, legumbres, agua, leche y sus derivados, así como productos marinos altos en Omega 3.





4. Considerar la diversidad de los territorios y de la estacionalidad en la producción de alimentos

Chile alberga una rica diversidad territorial de climas y ecosistemas. Esto significa la convivencia de culturas alimentarias originarias con el medio; de hombres y mujeres de intemperie; de valles, costa o cordillera, que hoy enfrentan serios problemas para mantener sus acervos vivos, producto de las transformaciones y las crisis ecológico-culturales que ya están en curso. Sus conocimientos son la guía alimentaria de los pueblos, que por siglos circula de manera oral y anónima. Las recetas y preparaciones (platos) asociadas a caletas, huertos, chacras y semillas, entre otras variedades locales, constituyen en sí mismas patrimonios materiales e inmateriales, que se deben proteger, promover y conservar.

5. Apreciar la importancia de las preparaciones caseras

Las tareas de la cocina han dejado de estar integradas en la vida diaria en la población. Esto ha incidido negativamente en el desarrollo de las habilidades culinarias básicas, provocando la pérdida del legado gastronómico y prácticas culinarias, transmitidas de generación en generación. Es por esto la importancia de conservar la preparación casera de alimentos, ya que con esta práctica se forman hábitos saludables desde las primeras etapas de la vida.

6. Respetar las culturas alimentarias

La cultura alimentaria cumple un papel social fundamental al moldear nuestra manera de alimentarnos. Respetar nuestra cultura alimentaria es volver a lograr un equilibrio entre la tradición y los hábitos alimentarios modernos, uniéndolos de una manera armoniosa que promueva la producción y el consumo de alimentos saludables y respalde el derecho a una alimentación adecuada. La identidad cultural y el sentimiento de pertenencia están estrechamente unidos a los territorios y los sistemas alimentarios, que nos conectan con las prácticas culturales de cada territorio, de la población migrante internacional y con los conocimientos indígenas y tradicionales de nuestro país.

Rescatar la cultura alimentaria de los diferentes territorios es una oportunidad para valorizar tradiciones, costumbres, biodiversidad, rituales, valores, sabores, texturas, aromas y sazones de nuestras comidas tradicionales que materializan las historias del territorio y sus habitantes.

Con toda la información disponible se elaboraron una serie de mensajes que fueron evaluados por expertos y población general en relación con su pertinencia, importancia y claridad, para minimizar las brechas entre la teoría y la práctica, logrando finalmente tener 10 mensajes que orientaran a la población a tener una alimentación más saludable, respetando su cultura y cuidando el medio ambiente, los cuales se detallan a continuación.



GUÍAS ALIMENTARIAS PARA CHILE

1

CONSUME ALIMENTOS FRESCOS DE FERIAS Y MERCADOS ESTABLECIDOS

Los alimentos frescos se consumen en su estado natural y no tienen aditivos que alarguen su vida útil. Es recomendable el consumo frecuente de alimentos frescos como frutas, verduras, legumbres, huevos, y pescados. Las ferias libres y mercados locales establecidos son parte de nuestra cultura, y son los lugares de venta ideales para encontrar estos alimentos ya que están distribuidos a lo largo de todo el país, facilitando la conexión entre los pequeños productores y los consumidores. Además, permite adquirir alimentos durante todo el año a precios justos, de acuerdo con la temporada y contribuyendo a la seguridad alimentaria y al cuidado del medio ambiente.

2

PONLE COLOR Y SABOR A TU DÍA CON VERDURAS Y FRUTAS EN TODO LO QUE COMES

La Organización Mundial de la Salud recomienda el consumo diario de al menos 3 verduras y 2 frutas, equivalentes a 400 g aproximadamente. Los beneficios en la salud asociados al consumo de frutas y verduras se explican por el aporte en fibra dietaria y un vasto repertorio de compuestos fenólicos, carotenoides y fitoesteroles, contenidos dentro de su matriz vegetal. La evidencia científica internacional ha demostrado que el bajo consumo de frutas y verduras constituye un factor de riesgo para enfermedades cardiovasculares y cáncer. En Chile, según la ENS del año 2017, sólo el 15% de la población cumple con la recomendación de consumo recomendada.

Es importante enfatizar, que los suplementos alimenticios no reemplazan todos los beneficios de las frutas y las verduras, por lo que no se recomienda su consumo, salvo que sea necesario y asesorado por profesionales de la salud.

El desafío para una población en constante crecimiento como Chile, está en ajustarse a una alimentación nutricionalmente balanceada y, al mismo tiempo, lograr fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional, promoviendo la agricultura sostenible, aumentando la conciencia de los beneficios que conlleva el consumo de frutas y verduras para la nutrición, la salud y el medio ambiente, siendo relevante fortalecer en la población el consumo de estos alimentos.





3

COME LEGUMBRES EN GUIOS Y ENSALADAS TODAS LAS VECES QUE PUEDAS

Las legumbres son un alimento saludable, económico y amigable con el medio ambiente.

Además, su versatilidad y larga duración nos invita a consumirlas durante todo el año en preparaciones de diferentes consistencias, sabores y colores. Son un alimento que aporta una gran parte de nutrientes, siendo buena fuente de energía, proteínas, fibra, vitaminas y minerales. Se recomienda consumirlas 2 o más veces a la semana.

El cultivo de legumbres produce menos gases de efecto invernadero que la producción de otro tipo de proteínas de alta calidad. Además, su cultivo enriquece el suelo de nutrientes, disminuyendo el uso de fertilizantes.

4

BEBE AGUA VARIAS VECES AL DÍA Y NO LA REEMPLACES POR JUGOS O BEBIDAS

El agua es esencial para nuestro organismo, y está en la mayoría de los procesos que nos permiten vivir y hacer nuestras actividades. Además, el agua es el componente más abundante del cuerpo humano (60 al 70%) y de órganos como el cerebro, el corazón y los pulmones (más del 80%). Chile dispone de agua potable para el consumo por lo que es importante recomendarla, más aún, cuando la población la sustituye por bebidas, jugos, bebidas deportivas y energéticas, que en su gran mayoría contienen azúcar, aumentando la cantidad de calorías y azúcares en la alimentación, favoreciendo la obesidad, estimulando el apetito, la aparición de caries dentales y otras enfermedades. Se recomienda consumir por lo menos, 6 a 8 vasos de agua o más por día, (1 y 1,5 L/día basado en aportes de 50-60 ml/kg de peso).

5

CONSUME LÁCTEOS EN TODAS LAS ETAPAS DE LA VIDA

La leche y sus derivados se han transformado en alimentos importantes para la nutrición, salud y bienestar del ser humano, aportando energía y diversos nutrientes entre los que destacan proteínas de alto valor biológico; minerales como calcio, fósforo, magnesio, potasio, zinc, selenio; y vitaminas como la A, D, B1, B2, B3, B6 y B12. También es un alimento en el cual se puede agregar nutrientes o compuestos bioactivos beneficiosos para la salud, entre los que destacan los ácidos grasos omega-3, hierro, fitoesteroles, etc.





Su consumo previene el desarrollo de diversas enfermedades crónicas no transmisibles especialmente obesidad, enfermedades cardiovasculares y diabetes tipo 2, y/o la conservación de la funcionalidad de la masa ósea y muscular en la vida adulta. Considerando la amplia y variada oferta de productos lácteos, se recomienda consumirlos 3 veces al día, de preferencia aquellos bajos en grasas y azúcar.

6

AUMENTA EL CONSUMO DE PESCADOS, MARISCOS O ALGAS DE LUGARES AUTORIZADOS

El consumo de pescados y productos del mar tienen altos beneficios para la nutrición. Son una buena fuente de proteínas de alto valor biológico, hierro y zinc. La mayoría de los pescados además aportan otros nutrientes muy necesarios, como los ácidos grasos omega 3, que ayuda a disminuir el colesterol, mantener bien la presión arterial y que, además, son necesarios para el desarrollo y mantenimiento del sistema nervioso. Considerando que Chile tiene más de cuatro mil kilómetros de costa, este mensaje no solo busca educar a la población de sus beneficios nutricionales, sino que también promover a las caletas y mercados como parte de nuestras tradiciones, rescatando, variedades, recetas y nuevas maneras de consumo. Se recomienda consumir pescado al menos 2 veces por semana, cocinado al vapor o a la plancha y en caldillos o guisos.

7

EVITA LOS PRODUCTOS ULTRA PROCESADOS Y CON SELLOS “ALTO EN”

En las últimas décadas Chile ha presentado una serie de cambios sociales y económicos que han transformado la salud y alimentación de la población. Según la Encuesta Nacional de Salud del año 2016 en Chile el 74,2% de la población presentó algún grado de malnutrición por exceso. Estas cifras avanzaron de la mano con el aumento en la demanda de los productos ultra procesados, los que están relacionados con el aumento de riesgo ENT por su alto contenido en nutrientes críticos para la salud, tales como azúcares, sodio y grasas saturadas. De acuerdo con la Encuesta Nacional de Consumo (ENCA) del año 2010, los alimentos ultra procesados dan cuenta del 28,6% de la ingesta total de energía y un 58,6% de la ingesta de azúcares añadidas. Este tipo de alimentos, que a menudo tienen una alta densidad de energías (kcal), han resultado convenientes para el ritmo acelerado de nuestra sociedad, posicionándose como fáciles de preparar y consumir, transformando la dieta de la población en desmedro de preparaciones culinarias más caseras y el consumo de alimentos naturales como frutas, verduras, granos integrales y legumbres. En la actualidad, nuestro país cuenta con la Ley 20.606, sobre la Composición nutricional de los alimentos y su publicidad, cuyo objetivo principal es mejorar la condición nutricional de nuestra población, siendo relevante que las actuales guías refuercen dicha Ley, a través de la difusión de este mensaje en las guías alimentarias.





8

COMPARTE LAS TAREAS DE LA COCINA, DISFRUTANDO DE PREPARACIONES NUEVAS Y TRADICIONALES

Según la OMS, la importancia de integrar la perspectiva de género en las políticas públicas implica evaluar el modo en que el género determina las medidas planificadas, incluidas la legislación, las políticas y los programas, en todos los ámbitos y a todos los niveles. La incorporación de la perspectiva de género también puede contribuir al empoderamiento de las mujeres y la igualdad de participación en todos los niveles, incluyendo el hogar, fortaleciendo la equidad del rol de géneros en la corresponsabilidad de los progenitores en el cuidado de los miembros de la familia y en las tareas del hogar.

Adicionalmente, rescatar el hábito de preparar alimentos en el hogar ayuda a preservar los saberes de nuestras costumbres y patrimonio gastronómico a través del aprendizaje intrafamiliar e intergeneracional, permitiendo conservar hábitos, costumbres, recetas e historias.

Fomentar los valores y la cultura, estimulando la capacidad de colaboración, organización, la instauración de hábitos, habilidades motoras que potencian la seguridad alimentaria y mejoran la calidad de vida de niños, niñas, adultos y personas mayores que integran un hogar.

9

EN LA MESA DISFRUTA DE TU ALIMENTACIÓN, COME ACOMPAÑADO CUANDO PUEDAS Y SACA LAS PANTALLAS

El ritmo de vida agitado ha normalizado comer solos frente a una pantalla, cuyo uso excesivo se asocia con alteraciones en diversos ámbitos de la salud, tales como: sedentarismo, cambios en el peso, alimentación, sueño, desarrollo y bienestar psicológico. El acto de comer no es sólo la ingesta de nutrientes es más bien un acto cultural y heredable, que tiene un rol importante en la incorporación de hábitos, costumbres y afectos, fortaleciendo vínculos, y siendo además una buena instancia para relajarse, compartir y conversar.

Revindicar la importancia de comer a las horas y acompañado siempre que se pueda es una tarea en la que debemos trabajar, para retomar acciones de comensalidad olvidadas y que fortalecen en la cotidianidad los hábitos alimentarios saludables.



10

PROTEGE EL PLANETA, CUIDA EL AGUA, NO BOTES COMIDA. SEPARA TU BASURA Y RECICLA

Las dietas sostenibles son aquellas que generan un impacto ambiental reducido y que contribuyen a la seguridad alimentaria y nutricional para que las generaciones actuales y futuras lleven una vida saludable. Además, protegen y respetan la biodiversidad y los ecosistemas, son culturalmente aceptables, accesibles, económicamente justas y asequibles y nutricionalmente adecuadas, inocuas y saludables, y optimizan los recursos naturales y humanos.

Las poblaciones mundiales necesitan avanzar hacia patrones dietéticos que sean saludables y también respetuosa de los límites medioambientales. Dadas las implicaciones normativas y programáticas de las guías alimentarias, el desarrollo y la integración de recomendaciones que promuevan el cuidado del medio ambiente es una estrategia obvia para abordar en estas guías alimentarias.





9. Alimentación Saludable

Una alimentación o dieta saludable es aquella que contiene un número suficiente de alimentos de calidad, para lograr el crecimiento y desarrollo adecuado de todas las personas, respaldando el funcionamiento y bienestar físico, mental y social durante el curso de la vida.

Tal alimentación debe cumplir todas las necesidades fisiológicas, con el fin de proteger a la población de ENT como; la diabetes, las enfermedades cardíacas, accidentes cerebrovasculares, síndrome metabólico o el cáncer. Por otra parte, esta alimentación ayuda también a proteger la malnutrición en todas sus formas como, por ejemplo; obesidad, sobrepeso, desnutrición y la carencia o exceso de macronutrientes o micronutrientes, entre otras.

Los nutrientes de una dieta saludable son específicos para cada persona, según sus particularidades individuales como; la edad, sexo, nivel de actividad física, estilo de vida, estado fisiológico, y también según las características de su entorno físico, social, y cultural, como la geografía, la cultura alimentaria, el costo y disponibilidad de alimentos que tienen las personas, entre otras variables que determinan e influyen en la alimentación. Hay que tener en cuenta que tanto la alimentación o dieta saludable corresponden, en síntesis, a una combinación equilibrada, diversa, inocua y adecuada de alimentos nutritivos consumidos en un período de tiempo. Tales dietas pueden a su vez ser sostenibles, esto quiere decir que, además de promover todas las dimensiones que aborda la salud, tienen un bajo impacto ambiental, son accesibles física y económicamente, equitativas y culturalmente aceptables, ayudando a preservar la biodiversidad y salud del planeta³⁷.





10. Planteamiento del problema y análisis del estado del arte

Nuestro país cuenta con GABAs desde 1997. Posteriormente, como resultado de los procesos de transformación de la situación alimentaria y nutricional, han sido actualizadas en los años 2005, 2013 y finalmente en diciembre del 2022. No obstante, hasta ahora la implementación de las GABAs no ha tenido éxito en su intento por instalar prácticas alimentarias más saludables. Entre las razones de este fracaso se destaca que la construcción de las GABAs en nuestro país no tomaba en consideración todos los aspectos indicados por los organismos expertos para que las personas puedan hacer propias estas recomendaciones, entre los que destacan la inclusión de factores socioculturales y ambientales¹⁵.

Actualmente se va más allá, y son considerados de importancia los factores ambientales, sociales y culturales que afectan las preferencias alimentarias y los hábitos de vida, los sistemas de producción de alimentos y el precio de los mismos, la publicidad alimentaria, el nivel socioeconómico de las familias, el diseño urbano (cantidad de espacios verdes, parques, ciclo vías), los sistemas de transporte urbano, entre otros. Por lo tanto, el abordaje de elementos tan variados requiere múltiples disciplinas y no sólo a los profesionales de la salud.

Las altas tasas de obesidad de la población, enfermedad estrechamente relacionada con la alimentación, son un ejemplo del carácter multidisciplinar e intersectorial de la salud pública, por ello se hace necesario fortalecer estrategias intersectoriales relacionadas con la calidad de la dieta, hábitos alimentarios, la disponibilidad y el acceso a los alimentos, lo que plantea la importancia de contar con políticas públicas que aborden estos problemas, para lo cual las GABAs, se vuelven un factor fundamental.

Finalmente, y considerando que la actualización de las GABAs de Chile del año 2022 aborda los factores ambientales, socioculturales y biológicos de la alimentación, se propone relevar su rol, a través del presente Plan de implementación y evaluación de estrategias integrales que incorporen a las GABAs en distintos sectores y programas nacionales, promoviendo una la alimentación saludable y sostenible en todos los actores involucrados del sistema alimentario. Para lograr una implementación efectiva es necesario que las guías alimentarias estén al centro de las políticas y programas de los distintos sectores; a su vez que las acciones de los distintos sectores deben apoyar la implementación de las Guías Alimentarias.

En este contexto, la presente propuesta busca plantear líneas de acción intra e intersectorial para implementar de manera eficiente y coordinada las nuevas Guías Alimentarias para Chile a nivel nacional y territorial.





11. Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Generar un Plan de implementación de las Guías Alimentarias para Chile a nivel nacional y territorial para que su utilización se realice en forma organizada, coordinada, eficaz y eficiente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Presentar una estrategia Nacional de Implementación de las Guías Alimentarias para Chile.
- Establecer líneas de acción sectoriales para implementar de manera eficiente y coordinada las nuevas Guías Alimentarias para Chile a nivel nacional y territorial.
- Definir líneas de acción intersectoriales para implementar de manera eficiente y coordinada las nuevas Guías Alimentarias para Chile a nivel nacional y territorial.

12. Implementación de las GABAs

El proceso que rige la implementación de las GABAs debe ser participativo, multisectorial e interdisciplinario, para lo cual es necesario articular y coordinar esfuerzos para que los mensajes de las GABAs sean una línea de acción prioritaria y transversal de las políticas públicas, planes, programas, y estrategias de los organismos gubernamentales y no gubernamentales.

En relación a la implementación de las GABAs, según la FAO (2016), el principal obstáculo que se identifica en la mayoría de los países es la falta de recursos destinados al desarrollo de metodologías para la aplicación de las Guías³⁸.



En un estudio realizado el año 2019³⁹, se analizaron los impactos para la salud y el medio ambiente en la adopción de las recomendaciones de las GABAs de 85 países. Dentro de sus resultados, destacan que poner en práctica las GABAs se puede asociar a la reducción en la mortalidad prematura del 15%, lo que es esperable y positivo, pero además estimaron que adoptar las GABAs conlleva a cambios en la demanda de recursos ambientales, incluida, por ejemplo, la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero en un 13%, lo que representa un beneficio concreto para la mitigación al cambio climático.

A pesar de que el proceso de elaboración y actualización de las GABAs está bien documentado⁴⁰ y difundido por la FAO a través de su repositorio, varios informes mundiales y organizacionales han reconocido cada vez más la necesidad de que los países desarrollen programas de implementación para informar acciones coherentes e incluir los sistemas de alimentarios. La implementación de las GABAs debe adoptar un enfoque de sistemas alimentarios para que alcancen su mayor potencial como posible vía para la transformación de los sistemas alimentarios³⁹. Un ejemplo de esto, es el mencionado en un estudio realizado el 2020, donde se identificaron 42 políticas y acciones para que los países orienten los sistemas alimentarios hacia dietas más saludables, dentro de las cuales destacan “Alinear todas las políticas y programas de los sistemas alimentarios con las GABAs y comunicar ampliamente las GABAs al público general”. Por otro lado, mencionan “Aumentar la disponibilidad, asequibilidad y el atractivo de los alimentos saludables y reducir la disponibilidad, asequibilidad y el atractivo de los alimentos con alto contenido de grasa, azúcar, y sal para todas las poblaciones”⁴¹.

Un estudio reciente³⁹ identificó los tipos de actividades de implementación de las GABAs dentro de varios sectores y entornos, donde la mayoría de los países no presenta la información sobre programas de implementación, monitoreo o evaluación. En el caso de Argentina sólo indica la necesidad de contar con una publicación, difusión y transferencia de las guías, pero sin especificar estrategias. Colombia menciona el uso del marketing social enfocado en la familia, pero sin estrategias de monitoreo. Estados Unidos refiere contar con material e información para la difusión de las guías y estudios de casos mediante el apoyo de la Association of State and Territorial Health Officials, y en el caso de Chile no existe información al respecto⁴².

Brasil ha sido el único país que ha evaluado el impacto de una intervención educativa, donde el equipo multidisciplinario fue capacitado en las Directrices Alimentarias Brasileñas, donde la intervención mostró ser eficaz en la promoción de cambios en las prácticas alimentarias de los profesionales de la salud, demostrando la fortaleza de la estrategia de difusión de las guías de nutrición en la atención primaria de salud⁴³.





Si bien es cierto nuestro país ha cumplido con la elaboración y actualización de las guías alimentarias desde el año 1997, sigue estando pendiente la implementación y evaluación de las estrategias integrales que incorporen a las GABAs en distintos sectores y programas nacionales, siendo uno de los factores que podrían limitar el efecto positivo en la alimentación y salud de la población.

Es por esto que, contar con la información que entregan los mensajes de las GABAs no es suficiente para lograr su incorporación en la dieta de las personas. Es importante usar distintas herramientas para la promoción y educación, para dar a conocer los mensajes y estimular distintas formas de llevarlos a la práctica, y también se requiere que los ambientes alimentarios posibiliten el consumo de dietas más saludables en línea con las recomendaciones de las GABAs⁴⁴.

Hoy en día los expertos recomiendan que las GABAs vayan más allá del sector salud y de su uso común en los programas de educación alimentaria y nutricional, las GABAs deben tener un enfoque integral del sistema alimentario y ser **usadas por distintos sectores** como Agricultura, Educación, Protección Social, entre otros, **para orientar las políticas y programas pertinentes**, con el fin de contribuir al logro de un sistema alimentario sostenible basado en dietas saludables. Por otro lado, se recomienda que los países desarrollen estrategias integrales de implementación de las guías que incluya campañas informativas para el público e intervenciones educativas a nivel del individuo para desarrollar las habilidades necesarias para elegir y mantener una adecuada alimentación, lo cual debe estar unido a intervenciones en el ambiente alimentario, de manera de facilitar y viabilizar la adopción de las conductas saludables esperadas⁴⁵.





Un estudio⁴⁶ definió el concepto de *implementación* como “una referencia de las estrategias y acciones integrales que integran las GABAs en las políticas y programas nacionales, y las aplican y activan en diferentes sectores (por ejemplo, agricultura, salud, educación, etc.) y entornos (por ejemplo, escuelas, comunidades, lugares de trabajo)”. Mientras que la *difusión* “contempla las actividades que tienen como objetivo informar al público sobre los mensajes de las GABAs utilizando distintos canales, como videos, canciones, sitios web, redes sociales, materiales impresos, etc.”.

Para que las GABAs sean eficaces a la hora de influir en las prácticas alimentarias a largo plazo, un requisito previo es que estén bien implementadas. En este sentido es importante considerar⁴⁷:

- La implementación de las GABAs debe enfocarse especialmente en quienes más lo necesitan y las estrategias de disseminación deben pensarse en base a esos grupos, por ejemplo, el tipo de medios de comunicación a utilizar.
- Es necesario capacitar al personal de salud, pero también al personal de otras partes del sistema alimentario como, por ejemplo, las y los educadores, manipuladores de alimentos, feriantes, programas sociales, sector privado, etc.
- Las GABAs no reemplazan, sino que complementan otras medidas en los entornos y los sistemas alimentarios.
- Más aún, las GABAs deben estar al centro de las políticas y programas de diferentes sectores; a su vez las acciones de los diferentes sectores debieran apoyar la implementación de las GABAs.
- La implementación de las GABAs se debe monitorear en forma regular, utilizando variables intermedias.



La elección de los alimentos y las conductas alimentarias son influenciadas por múltiples factores, los cuales incluyen aspectos propios del individuo, como lo que las personas saben, prefieren y creen; su experiencia con los alimentos, que incluye factores interpersonales, como la influencia de las familias y grupos de pares; y la influencia de factores ambientales, incluyendo la disponibilidad y precio de los alimentos, el ambiente cultural y social, los recursos económicos y de tiempo; y, por supuesto, los medios de comunicación y la publicidad de alimentos, cuya influencia es ampliamente reconocida a nivel mundial. Se espera que las guías se difundan a través de una combinación de estrategias educativas que incluya los determinantes y las barreras para la adopción de conductas deseables⁴⁸.

Las propuestas de intervención en los distintos sectores que a continuación se presentan, se basan en las recomendaciones de los Organismos Internacionales y en la experiencia publicada de otros países, donde queda de manifiesto que las GABAs constituyen una oportunidad para impactar favorablemente en las dietas y sistemas alimentarios desde la producción



al consumo. Por ello, en las recomendaciones de implementación es importante que se incluyan los distintos sectores, con especial énfasis en las políticas, planes y programas de salud, agricultura y educación, principalmente. La OMS recomienda una serie de acciones en su programa de trabajo 2019 al 2023 sobre las instancias normativas para la creación de entornos alimentarios saludables, las que pueden ser aplicadas a la realidad chilena⁴⁹:

- Aumentar los incentivos a los productores y vendedores minoristas para que cultiven, utilicen y vendan frutas y verduras frescas.
- Reducir los incentivos a la industria alimentaria que le permiten mantener o aumentar la producción de alimentos procesados con altos niveles de grasas saturadas, grasas trans, azúcares libres y sal/sodio.
- Alentar la reformulación de productos alimentarios a fin de reducir los contenidos de grasas saturadas, grasas trans, azúcares libres y sal/sodio, con miras a suprimir las grasas trans de producción industrial.
- Aplicar las recomendaciones de la OMS sobre comercialización de alimentos y bebidas sin alcohol para niños.
- Establecer normas para fomentar prácticas alimentarias saludables garantizando la disponibilidad de alimentos saludables, nutritivos, inocuos y asequibles en centros preescolares, escuelas y otras instituciones públicas, así como en el lugar de trabajo.
- Examinar instrumentos normativos y voluntarios (por ejemplo, reglamentos de comercialización y normas sobre etiquetado nutricional) e incentivos o desincentivos económicos (por ejemplo, tributación y subsidios) para promover el consumo de alimentos saludables y sus puntos de venta, a mejorar la calidad nutricional de sus productos, asegurar la disponibilidad y asequibilidad de opciones saludables y revisar los tamaños y precios de las porciones.





La Política Nacional de Alimentación y Nutrición¹⁰ destaca la importancia de proveer activamente información relevante y basada en la evidencia a las personas, familias y comunidades que les permita de esta manera tomar decisiones informadas en materia de su alimentación y nutrición. Principalmente en lo que respecta a las Guías Alimentarias para la población destaca, además, la relevancia de avanzar en los siguientes ámbitos:

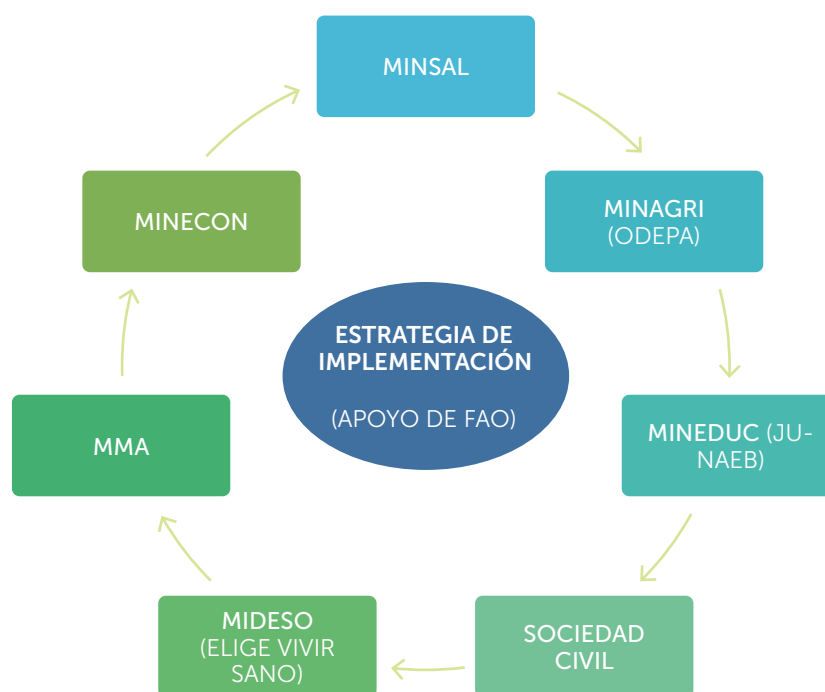
1. **Generar acciones destinadas a proveer de información suficiente a las personas y familias** para la toma de decisiones alimentarias que protejan su salud. En este caso, la elaboración de Guías Alimentarias dirigidas a la población junto con diferentes documentos, materiales y plataformas, diseñados con diferentes niveles de complejidad para diversas poblaciones, tales como: público general, profesionales de salud, docentes, dirigentes sociales, grupos familiares, niños y niñas, jóvenes, adultos mayores, pueblos indígenas, personas migrantes, entre otros.
2. **Mejorar la disponibilidad, estabilidad y acceso de la población a los alimentos promovidos en las Guías Alimentarias** para la Población Chilena. Implementando mecanismos y medidas estructurales que favorezcan bajos costos al consumidor final y mejorando la disponibilidad en todo el territorio nacional durante todo el año.
3. **Generar acciones que permitan que la alimentación** entregada por el Estado y por privados en el contexto institucional, tales como jardines, escuelas, universidades, lugares de trabajo, hospitales, casinos, entre otros, **sea adecuada y saludable**, reforzando el consumo de los alimentos promovidos en las Guías Alimentarias para la población chilena.
4. **Aumentar la cobertura de ferias libres y otros formatos de mercados locales para el expendio de productos provenientes de la agricultura familiar y campesina y pesca artesanal** en cada comuna del territorio, con énfasis en los alimentos promovidos por las guías alimentarias. Extendiéndose a los nuevos emplazamientos de vivienda, innovando en el formato y acercando los puntos de venta a los lugares de tránsito de las personas en su vida diaria.



13. Mapeo de actores

La articulación de esfuerzos de los diferentes sectores a nivel nacional y territorial, con el apoyo de FAO, permitirá poner en marcha y evaluar la implementación de las GABAs en Chile a través de la coordinación permanente entre todos los actores involucrados en el sistema alimentario.

FIGURA 1: ACTORES RELEVANTES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS GABAS



Fuente: Elaboración propia.

Respecto a la implementación de las GABAs, es necesario tomar algunos elementos transversales como hitos para la promoción de la salud direccionada a las prácticas alimentarias, incluyendo la participación de diversos actores políticos, organizaciones no gubernamentales, la sociedad civil, entre otros, generando las siguientes acciones:⁵⁰

1. Sensibilizar a los niveles políticos-normativos (trabajo intersectorial)
2. Capacitar en forma permanente y continua a los recursos humanos de los diferentes sectores y niveles públicos y privados.
3. Desarrollar campañas por medios de comunicación masiva.
4. Establecer mecanismos permanentes de seguimiento, monitoreo y evaluación.

14. Oportunidades de implementación de las GABAs

14.1. SECTOR SALUD



Chile ha avanzado en unas series de políticas públicas en materia de alimentación saludable tanto estructurales como individuales, entre las que destacan, la Ley N° 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad⁵¹ (Ley de Alimentos), la cual entró en vigencia el 27 de junio de 2016, a través del Decreto Supremo N.º 13 del año 2015, que modificó el Reglamento Sanitario de los Alimentos. Esta Ley regula la composición y etiquetado de alimentos a través de la incorporación de una señal de advertencia a bebidas y alimentos que sobrepasan los límites en nutrientes críticos establecidos, y prohíbe la publicidad a niños menores de 14 años y la venta en establecimientos escolares. Como complemento a la normativa anterior se encuentra la Ley N° 20.869, sobre Publicidad de los Alimentos⁵². Esta última aumenta las restricciones de publicidad dirigida a niños de los alimentos con alto contenido de nutrientes críticos en cine y televisión, estableciendo una franja horaria entre las 22 y 06 horas en la que se permite la publicidad de alimentos "ALTOS EN", mientras que durante el resto del día queda completamente prohibida. De manera adicional a la prohibición que rige en todo horario relativa a la realización de publicidad de "ALTOS EN" dirigida a menores de 14 años. Por otro lado, prohíbe la publicidad de sucedáneos de la leche materna, entendidos como fórmulas de inicio y continuación para menores de 12 meses de edad, incluyendo todo tipo de medios y el rótulo.



Así mismo, el año 2014, en el marco de la Reforma Tributaria, se estableció la Ley N°20780⁵³ que modificaba el sistema de tributación de la renta e introdujo diversos ajustes en el sistema tributario aumentando el impuesto de 13 a 18% a las bebidas azucaradas con una concentración de azúcar agregada mayor o igual a 6,25 gramos por 100 ml y se rebajó de 13 a 10% a bebidas con menor concentración de azúcar.



de valor energético (calorías) obligatorio, así como restricciones a la publicidad directa e indirecta de bebidas alcohólicas en los medios de comunicación y otros ambientes, por ejemplo, en eventos y actividades deportivas.



Por último, el 7 de julio de 2023, se publicó en el Diario Oficial el Reglamento 98⁵⁴, que aprueba el reglamento de los artículos 40 bis y 40 ter de la Ley N°21.363⁵⁵, que establece normas en materia de comercialización y publicidad de bebidas alcohólicas. La Ley fue publicada el 6 de agosto de 2021 e incorpora modificaciones en el etiquetado y en la publicidad de las bebidas alcohólicas, añadiendo señales de advertencia de riesgos en el rótulo y etiquetado

El 1 de febrero de 2024, el Ministerio de Salud publica la Resolución Exenta N°185, que aprueba la **Estrategia Nacional para Detener la Aceleración de la Obesidad en la Niñez y Adolescencia** y cuyo objetivo es promover regulaciones, estrategias, planes y programas sectoriales como intersectoriales que mejoren los entornos obesogénicos existentes en nuestro país, abordando la problemática desde la perspectiva de los determinantes sociales y los ambientes alimentarios. Con este enfoque integral, se pretende impulsar el desarrollo de medidas efectivas que contribuyan a frenar la prevalencia de la obesidad y promover hábitos alimentarios saludables en la población. Dentro de esta Estrategia se encuentran acciones vinculadas a las Guías Alimentarias para Chile, respondiendo de esta manera, a la Agenda para el Desarrollo Sostenible, a la Política Nacional de Alimentación y Nutrición y a la actual Estrategia Nacional de Salud. Respecto a los Programas y estrategias de promoción de la salud, que tie-

nen por objetivo generar acceso de la población a información y a entornos saludables, se ha concretado la incorporación de las GABAs en las herramientas didácticas, educativas y comunicacionales que se diseñan en el Ministerio y son utilizadas en el nivel regional y local.

Para revisar la Estrategia Nacional para Detener la Aceleración de la Obesidad en la Niñez y Adolescencia, visitar: <https://dipol.minsal.cl/wp-content/uploads/2024/02/RES.-EXENTA-N%C2%B0-185-PLAN.pdf>



Programa en Alimentación Saludable y Actividad Física para familias

El programa busca que personas a cargo de niños y niñas menores de 6 años, que tienen estilos de vida poco saludable, mejoren sus hábitos en alimentación y/o actividad física. Para esto, cuenta con tres componentes que se implementan a lo largo del año en paralelo: comunicación en salud; educación para la salud; y marketing social y vinculación de la familia con el medio activo y saludable, orientados a generar acceso a prácticas cotidianas saludables, que en el tiempo se transforman en hábitos y se traspasan entre generaciones.

Las Seremis de Salud realizan alianzas regionales estratégicas para el trabajo directo con las familias y cuidadores de niños y niñas en los temas de acceso y prácticas cotidianas en alimentación saludable, actividad física, vida en familia-comensalidad, calidad de sueño, tiempo de pantallas y vida al aire libre, basados en las Guías alimentarias para Chile y las recomendaciones de actividad física y sueño de la Organización Mundial de la Salud y el Ministerio de Salud. El foco territorial es el acercamiento a los barrios y las familias que allí viven, entender sus condiciones de vida e identificar la autoeficacia para utilizar los recursos locales para mantener y mejorar sus salud y calidad de vida.





Los objetivos son:

- Mejorar las condiciones de acceso de las familias a acciones de promoción de la salud y a prácticas diarias de alimentación saludable y actividad física, considerando a comunidades más aisladas a través de estrategias innovadoras.
- Fortalecer el rol de padres-cuidadores de niños menores de 6 años como agentes claves en la adquisición de conocimientos y competencias familiares sobre hábitos saludables.
- Facilitar sesiones educativas, vivenciales y demostrativas sobre educación alimentaria y actividad física a padres, cuidadores de niños menores de 6 años, centrados en la experiencia cotidiana.
- Desarrollar conocimientos en funcionarios de salud sobre alimentación y actividad física para el trabajo con familias.
- Monitorear la práctica de hábitos de alimentación y vida saludable.

Para cumplir con ello el programa mencionado cuenta con cuatro manuales que orientan el trabajo de los equipos locales con contenidos de alimentación saludable y actividad física. Disponible en https://entornopromotoresdelasalud.minsal.gob.cl/?page_id=1355



Iniciativa Plan Comunicacional EVS - Un Chile Más Sano

Corresponde a una iniciativa desarrollada desde el año 2014 que nace en respuesta a la alta prevalencia de conductas y estilos de vida poco saludables en la población.

A través de esta iniciativa, la que comunicacionalmente se conoce como “Un Chile más Sano”, se trabaja en los entornos familiares, educacionales y laborales, difundiendo recomendaciones en alimentación saludable y actividad física para establecimientos escolares y preescolares junto con organizaciones laborales.

El plan comunicacional consiste en la producción de una campaña creativa a nivel zonal (norte, centro, sur y sur austral), la producción de una estrategia e implementación de un plan de medios a nivel nacional y regional a través de los siguientes soportes: vía digital, pública, redes sociales y radios nacionales y regionales.

El objetivo del plan consiste en lograr que las personas se den cuenta de la importancia y le asignen valor positivo a la práctica regular de la actividad física y la alimentación saludable, en el entorno familiar, educacional y laboral.



Los objetivos específicos corresponden a:

- Difundir beneficios de la actividad física en cada etapa de la vida y en los distintos entornos, familiares, laborales y educacionales.
- Resaltar la importancia de mantener un estilo de vida saludable en conjunto con otros hábitos, como, una alimentación equilibrada, dormir lo suficiente, mantenerse hidratado y reducir el sedentarismo, basados en las Guías Alimentarias para Chile.

El público que va dirigida la iniciativa es la población adolescente y adulta del país, sin distinción de género y zona geográfica, con mensajes específicos para madres, padres y cuidadores a cargo de niños, niñas y adolescentes. Personas encargadas de vida sana en el ámbito laboral y educacional.

La campaña considera piezas animadas audiovisuales, frases de radio, diseño de folletería informativa. Un plan de medios que incluye la creación e implementación de una estrategia de medios nacional según los grupos objetivos, contemplando los medios digitales, redes sociales y otros medios afines.

También, se encuentra disponible el sitio web: <https://unchilemassano.minsal.gob.cl/>, donde se puede encontrar todos los materiales gráficos y audiovisuales, realizados. Las estrategias de promoción de la salud se despliegan en los espacios laborales, educativos y comunales, en todos ellos hay oportunidades para la bajada de las GABAS.

Estrategia Lugares de Trabajo Promotores de la Salud

En consideración a que a diferencia de otros países, Chile aun no cuenta con un marco normativo que resguarde el estado nutricional de los trabajadores, MINSAL implementa el Sistema de Reconocimiento Lugares de Trabajo Promotores de la Salud (LTPS), el cual consiste en una estrategia voluntaria a partir de la cual las organizaciones laborales desarrollan políticas, planes o programas orientados a la alimentación saludable, y otras áreas relacionadas a la salud y calidad de vida.

Para el desarrollo de la estrategia está disponible el documento de Orientaciones Técnicas de la Estrategia Lugares de Trabajo Promotores de la Salud. (MINSAL 2023). Disponible en la página web: <https://entornospromotoresdelasalud.minsal.gob.cl/>

Guía Recomendaciones de Alimentación Saludable para Entorno Laborales⁵⁶

Con el propósito de orientar a las organizaciones laborales a desarrollar intervenciones que aumenten el acceso de sus trabajadores y trabajadoras a una alimentación más saludable durante la jornada laboral, se desarrolló este material el cual se encuentra disponible en: <https://entornospromotoresdelasalud.minsal.gob.cl/>

Video “Recomendaciones para promover la Vida Sana en Lugares de Trabajo”

Herramienta de difusión audiovisual de las recomendaciones que son parte de la Guía anteriormente mencionada. Disponible en Canal YouTube MINSAL. <https://www.youtube.com/watch?v=BI7P0FhJP2o>



14.2. SECTOR TRABAJO

La Organización Internacional del Trabajo (OIT) señala que la mala alimentación de las personas que trabajan puede causar pérdidas de hasta un 20% de productividad. En un estudio publicado el 2012, la OIT describe importantes falencias respecto a la alimentación laboral en Chile. También este estudio da cuenta de aquellas condiciones de trabajo que influyen, y en algunos casos determinan, el tipo de alimentación a la que pueden acceder las personas durante la jornada laboral, trascendiendo las elecciones individuales de éstas⁵⁷.

Estudios con trabajadores chilenos señalan que las personas con diagnóstico de obesidad y obesidad severa tienen un ausentismo laboral entre un 25% y 57% mayor que las personas con peso normal⁵⁸. Los costos por ausentismo laboral debido a la obesidad y el sobrepeso fueron estimados para Chile en 32,7 millones de dólares en el año 2014⁵⁹.

Según un estudio⁶⁰ realizado con datos de 47.221 trabajadoras y trabajadores chilenos, analizó como la presencia de factores de riesgo derivados de hábitos no saludables aumentan la probabilidad de sufrir un accidente en el trabajo y de trayecto además de presentar enfermedad profesional.

Abordar la alimentación laboral desde las políticas públicas es una necesidad imperiosa en la medida que el perfil epidemiológico de la población laboral chilena se caracteriza por predominio de enfermedades no transmisibles, y progresivo envejecimiento de la población trabajadora. El 32% de la población chilena en 2050 será adulto mayor y los menores de 15 años se proyecta en un 14,2%. Dado este contexto, es necesario incorporar estrategias que durante todo el ciclo de vida laboral resguarden condiciones de trabajo que les permitan a las personas la mantención de su salud y la posibilidad de envejecer de manera saludable.

La OIT señala que la capacidad y la voluntad de las personas para mantenerse activos en el mundo laboral están vinculadas frecuentemente a su estado de salud, a las condiciones de trabajo y a su motivación, por lo que recomienda intervenir en las condiciones de trabajo que aceleran el proceso de envejecimiento, como pudiese ser la mala alimentación. Por esta razón la OIT, señala que los programas de alimentación saludable en el lugar de trabajo son esenciales para mantener a los trabajadores sanos y productivos y reducir el riesgo de hipertensión arterial, colesterol elevado, accidentes cardiovasculares, diabetes, etc. Diversos argumentos afirman que el lugar de trabajo es un entorno ideal para llevar a la práctica una alimentación saludable, ya que las personas se reúnen en un mismo lugar en un horario específico, y pasan por lo menos un tercio de las horas del día en sus trabajos⁶¹.





Antecedentes normativos relacionado a la alimentación durante la jornada laboral

El Decreto Supremo N°594 (Ministerio de Salud de Chile, 2000), establece condiciones sanitarias y ambientales de los lugares de trabajo, como: sistema de abastecimiento de agua, características que deben cumplir los comedores, disponibilidad de refrigeración, cocinilla, lavaplatos (si el trabajador lleva su comida) y resolución sanitaria aprobada, en caso de casinos.

En la legislación chilena, no existe ninguna obligación de los empleadores de entregar alimentación a sus trabajadores, ni se consideran conceptos relevantes como el de una alimentación saludable. Sólo existe obligación de entregar alimentación cuando la faena o lugar de trabajo esté alejado del lugar de residencia de los trabajadores, como suele suceder en la minería, construcción y faenas de temporada⁵⁸.

Dentro de las oportunidades para abrir una agenda de trabajo intersectorial con el sector trabajo se visualizan como oportunidades para este año, las siguientes:

Incorporación de la temática Alimentación Laboral Saludable en el Plan de Acción de la Política Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo 2024

La Política de Seguridad y Salud en el Trabajo del 2016 ha sido actualizada y oficializada el presente año 2024. Dentro de esta actualización se incluye específicamente el objetivo 1° orientado a: "Desarrollar, promover e integrar una cultura preventiva". Respecto a este objetivo, la Política señala que se desarrollará y promoverá una cultura preventiva dirigida a toda la sociedad en materia de seguridad y salud en el trabajo, incorporando la prevención de los riesgos laborales y la promoción de la salud en la educación, formación y capacitación.

Este año MINSAL colaborará en la implementación del Plan de Acción de la PSST lo que constituye una oportunidad para que en la implementación de la Política se desarrollen regulaciones, normativas, y programas dirigidos a intervenir en condiciones de trabajo para aumentar el acceso a una alimentación saludable durante la jornada laboral, tales como las siguientes:

- La oferta de menús en los casinos debe estar basada en las Guías Alimentarias.
- En los casos en que se entregue 'cheques de restorán', asegurar que, a través de éste, se acceda a alimentos saludables y no se permita comprar comida rápida.
- Cuando la alimentación queda en manos del trabajador y no se cuente con servicio de casino, es necesario que el lugar de trabajo provea de condiciones adecuadas para calentar y refrigerar comida, para conservar frutas, verduras, lácteos u otros productos frescos. Esto facilita el consumo de comida casera y alimentos naturales.
- Se recomienda una Política Organizacional que otorgue un tiempo adecuado para la alimentación de al menos 60 minutos.
- Sensibilizar y educar a los trabajadores/as, sindicatos y comités paritarios través de talleres, información intranet, etc.





- Entregar condiciones de infraestructura o equipamiento para que la hora de alimentación sea una experiencia de agrado, en un entorno social y ambiental que permita el descanso y recreación evitando almorzar en puestos de trabajo u otros espacios inadecuados como veredas en las calles, escaleras, entre otros.
- Los comedores y espacios destinados a la alimentación deben cumplir con criterios mínimos de inocuidad, comodidad y atención.
- En el caso de existir puntos de venta, tales como maquinas dispensadores, o carritos o kioscos, estos deben ofertar alimentos saludables e idealmente restringir la venta de alimentos “ALTOS EN”.

Incorporación de la temática alimentación laboral en el El Plan Anual de Prevención de Riesgos 2025. Este documento se publica en noviembre de cada año e instruye a los Organismos Administradores de la Ley 16.774 las actividades que deben realizar como mínimo en los ámbitos de asistencia técnica, capacitación, vigilancia epidemiológica, difusión e innovación para la prevención de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales para el año siguiente.

Esta directriz anual posee un enfoque preventivo que contribuye al involucramiento del Organismo Administrador en el diseño e implementación de políticas y programas de actividades de prevención en las empresas. Aborda aspectos asociados a los determinantes más estructurales de salud, como la mejora de las condiciones de trabajo, complementándose con actividades de fomento de estilos de vida saludables para trabajadores y trabajadoras.

Incorporación de pregunta asociada al tipo de alimento más frecuentemente consumidos durante el almuerzo en jornada laboral en la próxima Encuesta Nacional de Condiciones de Empleo, Trabajo y Salud. (ENETS)

Los Departamento de Alimentos y Nutrición, Promoción de la Salud y Salud Ocupacional entregaron una propuesta a Epidemiología para obtener información a nivel nacional del acceso a alimentación adecuada. Esto permitirá disponer de valiosa información para el desarrollo de políticas públicas posibilitando la identificación de perfiles ocupacionales, con mayores dificultades de acceso a una alimentación que responda a las recomendaciones de las GABAS.

Desarrollo de la Norma Chilena de Lugares de Trabajo Saludables. Durante el segundo semestre del año 2024 y 2025 se va a desarrollar una Norma Chilena en colaboración con el Instituto Nacional de Normalización (INN). A través de esta norma se desarrollarán estándares orientados a la implementación de Sistemas de Gestión de Salud y Bienestar que incorporen la alimentación laboral basado en las GABAS.





14.3. SECTOR EDUCACIÓN

El año 2022, a consecuencia de los malos resultados del Mapa Nutricional 2021, se crea una mesa de trabajo intersectorial, conformada por el Ministerio de Educación, de Salud, de Desarrollo Social y Familia, del Deporte y del Trabajo, con el objetivo de generar una respuesta integral para combatir los altos índices de malnutrición por exceso en niñas, niños y adolescentes. A partir de esta instancia, se crea el **Plan Demos la Vuelta a la Manzana** con el propósito de favorecer ambientes educativos protectores de la salud integral para detener la aceleración de la malnutrición por exceso en estudiantes de educación parvularia, básica y enseñanza media. Para esto, se ha realizado un trabajo intersectorial que vincula distintas instituciones del Estado, las que han aportado iniciativas desde su área de competencia y que tienen participación en el desarrollo y promoción de un ambiente educativo saludable de las y los estudiantes. Para la elaboración de este plan, en primera instancia, se realizó un diagnóstico en el cual se identificaron las necesidades de la comunidad educativa que son relevantes para proporcionar un ambiente educativo protector de la salud. El segundo paso fue revisar la disponibilidad programática y legislativa del Estado junto con el intersector para cubrir las necesidades existentes e identificar las que no están cubiertas.

Este plan se estructura sobre 3 ejes orientadores:

1. **Programático:** Este eje orienta el desarrollo y ejecución de estrategias e iniciativas para aportar a las necesidades de las comunidades educativas y avanzar en sus ambientes educativos protectores de la salud integral.
2. **Coordinación Regional:** Con el objetivo de contribuir a la coordinación territorial para la promoción e implementación articulada de programas y acciones que apuntan a los ambientes de aprendizaje protectores de la salud integral.
3. **Comunicación:** La difusión de la información correspondiente al Plan Demos la Vuelta a la Manzana es la principal estrategia de acercamiento a las comunidades educativas, en base a esto, la intención es informar a la comunidad los programas y acciones presentadas en este plan y favorecer su participación.





14.4. SECTOR AGRICULTURA

En los últimos años la situación política internacional, la crisis sanitaria, climática, social y económica, han aumentado la inseguridad alimentaria a nivel global, impulsando a los países a revisar sus sistemas alimentarios con miras a resguardar el derecho a la alimentación.

En este contexto, el Estado, liderado por el Ministerio de Agricultura (MINAGRI), inició un proceso para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria, incorporando la dimensión ambiental, social, económica y cultural, a través de la introducción del concepto a las políticas públicas de soberanía alimentaria, para avanzar hacia sistemas alimentarios más sostenibles, resilientes e inclusivos, teniendo como foco garantizar el derecho humano a la alimentación adecuada.

Es así como, en mayo del año 2023, se lanzó la **Estrategia Nacional de Soberanía para la Seguridad Alimentaria**, acción liderada por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA) del MINAGRI. Esta iniciativa, tiene como objetivo fortalecer la seguridad alimentaria presente y futura. Mediante la soberanía alimentaria se pone en valor a las personas que producen alimentos y se promueve la sostenibilidad de los sistemas alimentarios. Esta Estrategia propone un enfoque integral y fue construida de forma participativa entre los sectores público y privado, como parte del compromiso del Estado hacia resguardar el derecho a la alimentación. La Estrategia permite mejorar el acceso a alimentos nutritivos, reducir la dependencia de las importaciones, promover la sostenibilidad del sistema alimentario nacional y contribuir a mejorar la salud y la nutrición de la población.

La Estrategia se compone de ámbitos y líneas de acción en cada uno de los cinco patrimonios: Recursos Productivos, Naturales y Biodiversidad, canales de comercialización agroalimentarios y pesqueros, Humano y Sociocultural, Sanitario e Inocuidad y Dietas Saludables. En el contexto del Patrimonio de Dietas Saludables, uno de sus ámbitos, es la información y difusión, destacando la importancia de entregar a las personas la información necesaria para la toma de decisiones alimentarias que protejan su salud y mejoren su calidad de vida. A su vez, otro de los ámbitos, es la promoción y acceso de entornos alimentarios sostenibles, incentivando el consumo de alimentos y preparaciones tradicionales que contribuyan a una alimentación saludable. En este sentido, las Guías Alimentarias para Chile, se transforman en un componente clave de las políticas alimentarias ofreciendo un lineamiento científico, claro y sencillo, para promover mejores hábitos alimentarios y educar a la población para mantener una buena salud nutricional.



14.5. SECTOR MEDIO AMBIENTE

Uno de los hitos más significativos y recientes en la esfera legislativa en relación con el Cambio Climático fue la promulgación de la **Ley Marco de Cambio Climático (LMCC)** en junio de 2022. Esta ley establece un marco jurídico que capacita al país para abordar el cambio climático mediante estrategias de mitigación y adaptación a largo plazo, cumpliendo así con sus compromisos internacionales adquiridos en el Acuerdo de París, que busca limitar el aumento de la temperatura global del planeta.

Con el objetivo de lograr estos propósitos, la LMCC define una meta nacional que apunta a alcanzar la neutralidad de carbono antes de 2050, al tiempo que busca adaptarse al cambio climático, reduciendo la vulnerabilidad y fortaleciendo la resiliencia frente a los efectos adversos de dicho cambio.

La ley establece de manera vinculante una serie de instrumentos que posibilitarán la acción climática en el país para cumplir con los objetivos de neutralidad de carbono y resiliencia. Para lograrlo, formaliza la estructura institucional existente y asigna responsabilidades y obligaciones a 13 ministerios, así como a todas las regiones y comunas del país.

Actualmente el Ministerio de Salud, en su rol de autoridad sectorial en materia de cambio climático, y conforme a lo establecido en los artículos N°17, 8 y 9 de la LMCC, se encuentra realizando la actualización de su Plan sectorial de Adaptación y la elaboración del Plan Sectorial de Mitigación (PSM) en estrecha colaboración con el Ministerio del Medio Ambiente (MMA), proponiendo abordar el desafío del cambio climático, en respuesta a los compromisos globales y bajo el marco de la Ley Marco de Cambio Climático (LMCC) y sus reglamentos.

En ambos planes, se incorporan medidas vinculadas a la difusión de prácticas alimentarias más saludables y sostenibles, tales como la reducción de desperdicios de alimentos, el compostaje, el reciclaje, entre otras. Estas acciones, que abarcan diversas iniciativas, para el caso de la adaptación al Cambio Climático, promueven la educación alimentaria por medio de la difusión de las Guías Alimentarias, centrándose especialmente en la dimensión ambiental de la alimentación, y el enfoque de Cambio Climático, incorporando el modelo de sostenibilidad para promover y robustecer dietas saludables basadas en sistemas alimentarios sostenibles, reduciendo el impacto ambiental y contribuyendo a la seguridad alimentaria y nutricional de las actuales y futuras generaciones. Para el caso de mitigación, se adquiere un enfoque de reducir el desperdicio de alimento, contribuyendo a la reducción de gases de efecto invernadero por esta causa. Lo anterior con el apoyo de distintas entidades coadyuvantes, pertenecientes al sector público.





14.6. SECTOR PROTECCIÓN SOCIAL

El sistema de protección social chileno abarca una serie de dimensiones como salud, alimentación, educación, cuidado y previsión, que tienen como propósito generar las condiciones necesarias para otorgar seguridad y protección social a la población y, particularmente, a los grupos de mayor vulnerabilidad.

La protección social y la nutrición están intrínsecamente vinculadas, ya que la pobreza (y la inadecuada cantidad, calidad o acceso a los recursos humanos, económicos e institucionales que implica) es una de las causas fundamentales de la malnutrición.⁶² Para hacer frente a la malnutrición se requieren abordar las desigualdades sociales fundamentales que a menudo impiden a las familias adoptar dietas saludables, proporcionar cuidados adecuados y acceder a servicios sanitarios y de higiene.

Al reducir la pobreza y mejorar la seguridad alimentaria y nutricional, la protección social puede abordar las causas profundas de la malnutrición. Las tres vías principales a través de las cuales la protección social puede influir positivamente en la nutrición son:

1. Aumentar diversidad dietética
2. Favorecer el aumento del consumo de alimentos sanos y nutritivos
3. Mejora en la utilización de los servicios sanitarios

Considerando el mandato del Ministerio de Desarrollo Social y Familia, es que, a través de la Subsecretaría de Servicios Sociales, se han implementado dos programas que buscan contribuir a mejorar la seguridad alimentaria y nutricional y el acceso a alimentos sanos y nutritivos de las poblaciones vulnerables. A continuación, se presentan mayores detalles de dichos programas:

1. Programa Microbancos de Alimentos, Secretaría Ejecutiva Elige Vivir Sano

En Chile por primera vez en 30 años entre 2017 y 2020 se produjo un aumento en la tasa de pobreza por ingresos y la tasa de pobreza extrema, que llegaron a 10,8% y 4,3% respectivamente, a raíz de la crisis sanitaria y la disminución de ingresos provenientes del trabajo (MIDESO, 2020).⁶³ Estos hogares se caracterizan porque su ingreso total mensual no supera el valor de la línea de pobreza y que, por tanto, no cuentan con ingresos suficientes para satisfacer el consumo de un conjunto básico de bienes alimentarios y no alimentarios. Además, la crisis sanitaria incrementó la inflación en los precios de los alimentos, generó una recesión económica a nivel mundial lo que aumentó el número de personas que no pudieron permitirse una dieta saludable (FAO, 2022)⁶⁴.



En este contexto, como consecuencia de la crisis sanitaria y económica causada por la Pandemia por COVID-19, y el bajo consumo de frutas y verduras de las personas en situación de pobreza, nace el programa **“Microbancos de alimentos”**.

El propósito del programa es que las personas en situación de pobreza por ingresos aumenten su consumo de frutas y verduras y para ello su estrategia de intervención se basa en un modelo colaborativo en el cual las ferias libres y mercados locales donan frutas y verduras, que por distintos motivos no han sido comercializadas, pero aún son aptas para el consumo humano, a organizaciones sociales que atienden a personas en situación de pobreza. Esta iniciativa mejora la calidad nutricional de los alimentos que entregan las organizaciones sociales, aporta en las dimensiones de acceso y disponibilidad para beneficiar la seguridad alimentaria y nutricional de la población más vulnerable y genera conexiones sociales entre feriantes y organizaciones territoriales, además de contribuir a la disminución del desperdicio de alimentos en buen estado en ferias libres.

En consecuencia el programa “Microbancos de alimentos” propone una solución sostenible que involucra al Estado, la sociedad civil, feriantes y organizaciones solidarias en la prevención de la desnutrición, malnutrición por exceso y el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles para quienes más lo necesitan a través de la recuperación y entrega de frutas y verduras más una estrategia de educación alimentaria y nutricional, usando como contenido central, las Guías Alimentarias para Chile.

2. Programa de Apoyo a la Seguridad Alimentaria, División de Promoción y Protección Social

El Programa de Apoyo a la Seguridad Alimentaria es una iniciativa fundamental dentro de la oferta preferente destinada a las familias del Subsistema Seguridades y Oportunidades, que forma parte del Sistema Intersectorial de Protección Social, establecido por la Ley N° 20.379. Este programa complementa las intervenciones de los programas de acompañamiento del Subsistema, ofreciendo prestaciones sociales que facilitan el acceso y la disponibilidad de alimentos para las familias participantes, con el objetivo de mejorar su seguridad alimentaria.

Para alcanzar este objetivo, el programa proporciona bienes, materiales e insumos que apoyan el desarrollo de diversas tecnologías para la autoproducción de alimentos destinados al consumo propio, comúnmente conocida como “agricultura de subsistencia”. Además, se ofrece educación alimentaria y nutricional para reforzar y complementar el uso de estas tecnologías.





El programa aborda la inseguridad alimentaria en las dimensiones de acceso, disponibilidad y utilización de los alimentos a través de dos componentes principales:

- **Desarrollo de Tecnologías de Producción de Alimentos:** Este componente consiste en la entrega de bienes tales como adquisiciones silvoagropecuarias, herramientas, maquinarias, materias primas, insumos, equipamiento para la vivienda, indumentaria y materiales de construcción. Estos recursos son esenciales para la construcción, habilitación, uso y manejo de tecnologías que incluyen el cultivo de verduras y hortalizas, la crianza de animales, la pesca de orilla, la recolección de productos silvestres, la elaboración de alimentos, la purificación de agua, y la preparación y conservación de alimentos. Este componente representa el 75% de la inversión del programa y su efectividad se mide por el número de familias que implementan satisfactoriamente estas tecnologías, alcanzando un 95% de éxito según los registros de monitoreo.
- **Educación Alimentaria Nutricional:** Este componente se desarrolla mediante sesiones educativas mensuales, tanto individuales como colectivas, y talleres comunitarios enfocados en temas de alimentación y nutrición. Se proporciona material didáctico y educativo para apoyar estas actividades. El objetivo es fomentar el aprendizaje y fortalecimiento de conocimientos en alimentación y nutrición, siguiendo 12 recomendaciones alimentarias basadas en las Guías Alimentarias de 2017 y sus actualizaciones, adaptadas al perfil de las familias de "autoconsumo". Este componente representa el 25% de la inversión del programa y su éxito se mide por el número de familias que participan satisfactoriamente en las actividades educativas, alcanzando un 100% de participación según los registros de monitoreo.

En resumen, el Programa de Apoyo a la Seguridad Alimentaria se enfoca en proporcionar las herramientas y conocimientos necesarios para que las familias del Subsistema Seguridades y Oportunidades puedan mejorar su acceso y disponibilidad de alimentos, promoviendo así una mayor seguridad alimentaria.





14.7. SECTOR DE ECONOMÍA, FOMENTO Y TURISMO

Las ferias libres juegan un rol crucial en Chile siendo claves para la seguridad alimentaria y nutricional de la población. Existen cerca de 1.300 ferias libres distribuidas a lo largo de todo el territorio nacional que emplean cerca de 300 mil personas de forma directa. Esta actividad económica que asocia comerciantes minoristas, trabajadores independientes y productores, juega un rol fundamental en la provisión de productos a menores precios para la población, especialmente la de menores ingresos. Concentran su venta especializada en productos frescos de origen vegetal o animal constituyéndose como protagonistas de la seguridad alimentaria y nutricional de la población.

Aun cuando es evidente el valor de las ferias libres, no existe a la fecha una regulación adecuada y estandarizada que las organice y fortalezca, configurándose una deuda de Estado. La regulación de las ferias libres se basa exclusivamente en ordenanzas municipales, las cuales muchas veces difieren entre sí. Esta situación no solo complica la promoción de la seguridad alimentaria y nutricional de la población, sino que también contribuye a la precarización y a la inestabilidad laboral de una actividad laboral con alto impacto en sectores vulnerables de la sociedad. Adicionalmente, las ferias libres, pese a ser una actividad ejercida tradicionalmente de forma asociativa, carecen de un mecanismo claro de representación. Esto dificulta enormemente una correcta defensa de sus derechos e intereses. Finalmente, su falta de reconocimiento jurídico dificulta coordinar políticas públicas para su desarrollo y vinculación sostenible e integral con los territorios. Por este motivo, el año 2022, el Presidente Gabriel Boric, mandató al Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, de presentar ante el Congreso Nacional un Proyecto de Ley de Ferias Libres.







14.8. MEDIDAS DE IMPLEMENTACIÓN POR SECTOR

OPORTUNIDADES DE IMPLEMENTACIÓN		
Tipo de Sector	Medida	Breve descripción
1.Sector Salud	1. Fortalecer, diseñar e implementar Políticas Públicas estructurales para favorecer una alimentación saludable.	<p>La obesidad, está determinada por múltiples elementos ambientales y sociales que complejizan el escenario, los actuales entornos obesogénicos, lo que implica que al analizar el modelo causal de la obesidad es sustancial considerar los determinantes sociales, tanto estructurales como intermedios, que influyen en su desarrollo y mantención, siendo los más relevantes la pobreza, el género, las malas condiciones laborales, la industria alimentaria y los entornos alimentarios. Así, la obesidad resulta ser un problema de salud que se distribuye de manera desigual en la población.</p> <p>En este escenario, el abordaje y prevención de la obesidad infantil y adolescente desde una perspectiva poblacional representa un desafío para el Estado, que debe identificar con precisión los factores que inciden en los estilos de vida de la población y trabajar en la creación de ambientes más saludables para las comunidades. Para ello, se ha elaborado la Estrategia Nacional para Detener la Aceleración de la Obesidad En La Niñez y Adolescencia en el Marco De La Política de Alimentación y Nutrición 2023-2030, que constituye una hoja de ruta sectorial e intersectorial con veintinueve líneas estratégicas y prioritarias para prevenir la obesidad en niños y adolescentes. Tales líneas estratégicas responden a la Agenda para el Desarrollo Sostenible, a la Política Nacional de Alimentación y Nutrición y a la actual Estrategia Nacional de Salud, a su vez se articulan de manera efectiva con el nuevo Plan de Aceleración de la OMS para detener la obesidad, el cual fue elaborado en base a las nuevas recomendaciones aprobadas en la 75.ª Asamblea Mundial de la Salud para la prevención y el tratamiento de la obesidad a lo largo de la vida.</p>
	2. Actualizar la imagen gráfica de las GABAs.	<p>Las GABAs se acompañan de una representación gráfica o ícono que las identifica, transformándose en un eje central de la estrategia de educación y comunicación nutricional. Esta imagen gráfica descriptiva representa una idea visual de los conceptos de las GABAs, y actúa como "ganchos visuales" que, a partir de una disposición coherente de elementos, ayudan a hacer más comprensivos los mensajes. Es decir, dicha imagen gráfica, también denominada ícono o símbolo, tiene como propósito ayudar a la difusión de las guías alimentarias, facilitando la comprensión de los conceptos subyacentes, como la incorporación de la dimensión biológica, sociocultural y ambiental de la alimentación. Durante el 2024 se espera realizar el estudio orientado a la construcción de una imagen gráfica didáctica (ícono o símbolo) que ilustre la información contenida en las GABAs. La construcción de esta representación gráfica reviste gran importancia ya que es un instrumento que facilitará y complementará la difusión de las Guías Alimentarias para Chile.</p>



3. Proporcionar material educativo y didáctico para su implementación al sector salud.

Es importante asegurar que los profesionales de salud dispongan de material educativo de apoyo atractivo para facilitar y motivar el uso de las GABAs en la población objetivo. Hoy en día disponemos de cápsulas educativas de cada uno de los mensajes de las Guías, infografías, dípticos, rotafolios y folletos, materiales que constituyen un apoyo importante en el reforzamiento de cada uno de los mensajes de las Guías Alimentarias para Chile. Por otro lado, y de la mano de la actualización de estos mensajes, se elaboró un Manual educativo para que, a través de este instrumento, los profesionales de la salud puedan reforzar en la población los contenidos de los 10 mensajes mediante recomendaciones para que los usuarios y sus familias puedan llevar a cabo prácticas alimentarias más saludables y sostenibles a lo largo del ciclo vital. En base a lo anterior, este documento incorpora además recomendaciones con pertinencia territorial, cultural y de acceso y disponibilidad de alimentos saludables, entre otros factores que inciden en el momento de aplicar o adherir al cumplimiento de estos mensajes.

A partir del 2024 se comenzará un proceso de distribución de este manual. En este sentido, se distribuirán a nivel nacional 100.000 manuales en los establecimientos de salud públicos del país. La prioridad de entrega será para aquellos profesionales de la salud que realicen controles a lo largo del curso de vida y que se vinculen a actividades de promoción de la alimentación saludable.

Por otro lado, y en el contexto, del Programa en Alimentación Saludable y Actividad Física para Familias desarrollado por el Departamento de Promoción de la Salud y Participación Ciudadana, se actualizó el Manual del Facilitador, la Guía para familias y el Manual de uso de Caja de herramientas, material educativo que dentro de sus ejes principales utiliza el contenido de las GABAs para el trabajo con las familias.

4. Difundir las GABAs a través de campañas comunicacionales.

La iniciativa de OPS/OMS de promover el uso del Marketing Social para contribuir a la prevención y control de la obesidad en las Américas plantea la necesidad de incorporar las GABAs en la formación y capacitación de los profesionales de la nutrición y salud, con el fin de que participen activamente en la implementación de esta estrategia, cuyo éxito depende de la participación activa y coordinada de los organismos gubernamentales y no gubernamentales, los medios masivos de comunicación, la industria y la comunidad como un todo⁶⁵. Durante el 2024 se realizará la creación y producción de piezas comunicacionales para redes sociales con el objetivo de difundir, educar y promover el contenido de las Guías Alimentarias, buscando promover mejores hábitos alimentarios y educar a la población para mantener una buena salud nutricional. El mensaje transversal de la campaña será: "Come sano, cultiva las tradiciones y protege el medio ambiente".



		<p>También es importante destacar que en el contexto del Plan Comunicacional EVS, desarrollado por el Departamento de Promoción de la Salud y Participación Ciudadana, a través de la campaña comunicacional "Un Chile más Sano", se diseñaron y elaboraron distintas piezas comunicacionales, como gráficas, material audiovisual, frases radiales y folletería, los que se difundieron a través de redes sociales, radio nacional y regional y por vía pública. El objetivo principal para este año 2024, busca lograr que las personas se den cuenta de la importancia y le asignen valor positivo a la práctica regular, tanto de la actividad física y la alimentación saludable, en el entorno familiar, educacional y laboral, basadas en las recomendaciones de las GABAs. El mensaje principal de la campaña: ¡Es tu momento de hacerlo real!</p>
	<p>5. Capacitar a los equipos de salud en el uso de las GABAs.</p>	<p>La capacitación de los equipos de salud debe considerar a todos los profesionales (nutricionistas, médicos, enfermeras, trabajadores sociales, psicólogos, terapeutas ocupacionales, entre otros), con el objetivo de lograr una aplicación transversal de las recomendaciones de las GABAs. En este sentido, es necesario extender el conocimiento a todo el equipo de salud territorial, lo cual se puede realizar a través de talleres, cursos o charlas motivacionales, de manera que los contenidos de las GABAs puedan ser transmitidos a los usuarios a través de las diferentes áreas de atención. Estas capacitaciones deben utilizar un enfoque integrado y multidisciplinario trabajando a nivel individual, comunitario, ambiental y de políticas públicas relacionadas a las GABAs. Durante el año 2023 se han realizado distintas instancias de capacitación sobre la actualización de las GABAs a distintos programas, profesionales de la salud y de otras instituciones del Estado. A partir del año 2024 se espera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar un curso de capacitación mediante plataforma virtual para la actualización de los contenidos relacionados con las GABAs para todo el equipo de salud. • Gestionar ciclo de charlas con el Intersector de manera de vincular las GABAs con distintas iniciativas, programas y estrategias que se están desarrollando en el Intersector. Estas conferencias se realizarán mediante la plataforma de Hospital Digital.



6. Actualizar el Plan de Adaptación al cambio climático del sector salud para que considere las GABAs.

En junio del 2022 se aprobó la Ley Marco de cambio climático. Chile no contaba con un marco jurídico que permitiera asignar responsabilidades o exigir la implementación y reporte de medidas de adaptación a los impactos del cambio climático. Esta ley establece como meta que el país sea carbono neutral y resiliente al clima a más tardar el año 2050. Además, busca disminuir las emisiones de los gases de efecto invernadero que provocan el cambio climático, adaptarnos a los impactos que generan, por ejemplo, marejadas anormales, aumentos de temperatura, aluviones, sequías, entre otros, y potenciar la seguridad alimentaria y nutricional, aumentar la disponibilidad de agua y disminuir la contaminación y los riesgos de salud. El Plan de Adaptación de Cambio Climático del Sector Salud se encuentra vigente desde el año 2016 y actualmente cuenta con 16 medidas, sin embargo, no existe ninguna vinculada a la seguridad alimentaria y nutricional, específicamente a la promoción de una alimentación saludable y sostenible, sin embargo, dicho Plan se encuentra en proceso de actualización.

Es por esta razón que se consideró relevante abogar por su incorporación.

- Proponer la incorporación de la medida “Promoción de la alimentación saludable y sostenible mediante las GABAs” en la actualización del Plan de Adaptación de Cambio climático del Sector Salud.

7. Elaborar el Plan Sectorial de Mitigación Adaptación al cambio climático del sector salud.

Al Ministerio de Salud le corresponde elaborar un Plan Sectorial de Mitigación, y conforme al diseño de la autoridad ambiental nacional, se le asignó a dicho plan, la responsabilidad de la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero derivadas de la gestión de residuos. Lo anterior, plantea un importante desafío para el sector salud, donde el trabajo intersectorial, la identificación y asignación de responsabilidades en la gestión de residuos orgánicos, reciclaje y captura de metano en rellenos sanitarios, serán clave para alcanzar la meta nacional en materia de carbono neutralidad.

Actualmente el MINSAL está trabajando estrechamente con el Ministerio del Medio Ambiente en el diseño de las medidas necesarias para disminuir las emisiones de metano desde sitios de disposición final de residuos domiciliarios y en medidas que permitan asegurar la segregación y tratamiento de la basura orgánica, de forma de evitar su disposición final y la consecuente generación de metano, donde toma relevancia evitar el desperdicio de alimentos. A la fecha, una de las medidas que se propone incorporar corresponde a ejecutar acciones tendientes a impulsar la promulgación del Proyecto de Ley que regula la distribución de alimentos aptos para el consumo humano y que se encuentra en desarrollo, así como su posterior implementación.



	<p>El objetivo de este proyecto de ley es disminuir y prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos aptos para consumo humano en cualquier punto de su cadena productiva, recuperarlos, distribuirlos, promover su consumo y fomentar sistemas alimentarios sostenibles. se encuentra en desarrollo sobre la materia.</p>
<p>8. Impulsar Proyectos de Ley vinculados a las GABAs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Impulsar Proyecto de Ley para favorecer el acceso gratuito, sin previa solicitud, a consumo agua potable en los clientes de restaurantes (Ley vaso de agua). • Impulsar un Proyecto de Ley que regula la distribución de alimentos aptos para el consumo humano. • Impulsar un Proyecto de Ley para incorporar una restricción de venta y publicidad de productos "ALTOS EN" alrededor de los establecimientos educacionales.
<p>9. Implementar estrategias de difusión de alimentación saludable vinculadas a las GABAs con pertinencia cultural para pueblos indígenas y para personas migrantes.</p>	<p>Desarrollo de Cuaderno de Consulta de Alimentación Saludable de los pueblos indígenas de Chile: La Política Nacional de Alimentación y Nutrición tiene como objetivo "contribuir a mejorar el estado de salud y la calidad de vida de la población nacional en materia alimentaria y nutricional", reconociendo entre sus enfoques a los pueblos indígenas y la interculturalidad. Por su parte, las GABAs de Chile consideran dentro de sus principios el respeto por las culturas alimentarias, la pertinencia cultural, la diversidad de los territorios y la estacionalidad en la producción de alimentos. En la misma línea, el Departamento de Salud y Pueblos Indígenas e Interculturalidad en conjunto con el Departamento de Nutrición y Alimentos, han identificado la necesidad de hacer frente a las transformaciones alimentarias que afectan a los pueblos indígenas debido a factores sociopolíticos, culturales, ecológico/ambientales y económicos, que han alterado y debilitado los sistemas alimentarios tradicionales en las últimas décadas, siendo una de sus principales consecuencias, el cambio de las dietas tradicionales por nuevas prácticas alimentarias poco saludables, que han sido adoptadas principalmente por la población indígena que ha migrado del campo a la ciudad. En este contexto, se encuentra en elaboración el Cuaderno de consulta sobre alimentación saludable de pueblos indígenas cuyo objetivo central es transformarse en una herramienta para que los equipos de salud profundicen sus conocimientos acerca de las culturas alimentarias aymara, diaguita, mapuche y mapuche huilliche y cuenten con elementos para desarrollar acciones de prevención, promoción y atención de salud con pertinencia cultural, considerando los sistemas alimentarios particulares y la diversidad territorial en que habitan la/os usuaria/os de estos pueblos indígenas.</p> <p>En el marco de la implementación de la Política de salud de personas migrantes, durante el periodo del 2024-2026 se trabajará en la ejecución de estrategias de difusión de alimentación saludable en base a las Guías Alimentarias vigentes con pertinencia cultural para personas migrantes.</p>



2. Sector Educación/ JUNAEB	10. Actualizar los contenidos de Alimentación Saludable mediante las GABAs en el Programa Escuelas Saludables para el Aprendizaje.	El Programa de Escuelas Saludables para el Aprendizaje tiene por objetivo promover espacios de aprendizaje integral con foco en las estrategias de promoción del bienestar y la salud en los estudiantes de los niveles de educación parvularia (NT1-NT2), básica y media de Establecimientos Educativos públicos y subvencionados por el Estado, entregando acciones de promoción de salud, actividad física, alimentación saludable, autocuidado, autoconciencia, autorregulación de las emociones y convivencia escolar. El programa de Escuelas Saludables para el Aprendizaje cuenta con distintas modalidades de implementación: Escuelas Saludables, Actívale en Vacaciones, Actividades Recreativo/Culturales. En el desarrollo de la línea Escuelas Saludables, los equipos ejecutores deben adherir a los fundamentos teóricos que orientan las acciones del Programa, entre los cuales se encuentran la Alimentación Saludable. En este contexto y por medio de la vinculación con la estrategia Demos la Vuelta a la Manzana, se realizarán distintas instancias de actualización para abordar de forma integral y coordinada el fomento hábitos saludables por medio de las GABAs en estudiantes y sus comunidades educativas.
	11. Transferencia técnica permanente de alimentación saludable basado en las GABAs para la comunidad educativa.	En línea con el eje programático del Plan Demos la Vuelta a la manzana, se espera desarrollar estrategias que permitan avanzar hacia ambientes educativos protectores de la salud integral de los niños, niñas y adolescentes, en específico mediante iniciativas que permitan adquirir nuevas herramientas, como la capacitación constante a la comunidad educativa en temáticas vinculadas a la alimentación saludable, tomando como eje central las GABAs. Por otro lado, se espera dar respuesta a las necesidades educativas identificadas por la comunidad educativa en la etapa diagnóstica del Plan, vinculadas a la alimentación y nutrición.
	12. Proporcionar material educativo y didáctico para la difusión de contenidos de hábitos de vida saludables, en la comunidad educativa.	En el marco de la implementación del Plan Demos la Vuelta a la Manzana, se han desarrollado distintos materiales como Guías, cartillas e infografías para promover en la comunidad educativa hábitos de vida saludables, además de instancias virtuales de educación y actualización de información para profesionales de la comunidad educativa, como docentes, encargados de salud escolar y de alimentación en los establecimientos educacionales. Para la promoción de una alimentación saludable, a partir del año 2024, se espera continuar desarrollando material educativo y didáctico, poniendo como eje central las Guías Alimentarias, que permitan difundir sus contenidos en toda la comunidad educativa.



		<p>También, para este año, se busca vincular dicho Plan con la estrategia “Establecimientos Educativos Promotores de Salud” del Ministerio de Salud y con estrategias de otras instituciones, en donde uno de los enfoques principales será la promoción de alimentación saludable, utilizando la información actualizada proporcionada por las Guías Alimentarias como base técnica para la elaboración de estrategias pedagógicas destinadas a la comunidad educativa, como material visual y gráfico.</p> <p>El material informativo del Plan Demos la Vuelta a la Manzana, se encuentra disponible en su página web.</p>
	13. Desarrollar Campañas Comunicacionales para difundir contenidos de las GABAs.	<p>La estrategia fundamental para conectar con las comunidades educativas se centra en la difusión de la información relacionada con el Plan Demos la Vuelta a la Manzana. En consecuencia, el propósito principal de este enfoque es comunicar a la comunidad acerca de los programas y acciones propuestas en este plan, con el objetivo de fomentar su participación. Dentro de los objetivos de este eje, se encuentra fomentar la alimentación saludable y la actividad física en las comunidades educativas. En este contexto, las Guías Alimentarias para Chile, se transforman en la principal herramienta para la educación alimentaria nutricional dentro de la comunidad educativa, promoviendo una alimentación saludable y destacando la importancia de proveer activamente información relevante y basada en la evidencia a los niños, niñas y adolescentes, sus familias y comunidad educativa que les permita, de esta manera, tomar decisiones informadas en materia de su alimentación y nutrición.</p>
3. Sector Agrícola.	14. Fomentar las ferias libres, mercados locales, mercados campesinos y caletas para el acceso a alimentos saludables.	<ul style="list-style-type: none"> • Mejores alimentos de la temporada (MAT): Es una iniciativa liderada por la ODEPA donde se dan a conocer los precios de los MAT, los cuales son recolectados en las distintas regiones por reporteros y reporteras de mercado. La información se actualiza semanalmente y se dispone en distintas plataformas para la población. Durante el 2024 se trabajará en una Alianza para vincular esta iniciativa al sector salud, de manera de difundir esta información a un mayor número de personas. • Mercado Campesinos: Facilitar la integración de los pequeños/as y medianos/as productores/as y pescadores artesanales a los canales de comercialización, ampliando y mejorando la infraestructura de comercialización, considerando las necesidades de los distintos territorios, potenciando los circuitos cortos de comercialización y mercados locales, como ferias libres y mercados campesinos y artesanos (Indap).



		<ul style="list-style-type: none"> • Fortalecimiento del convenio INDAP – Lo Valledor para la participación de la AFC: convenio permite acceder a la AFC a “posturas preferentes” de venta y acompañamiento, información de precios en tiempo real, como también la posibilidad de establecer contacto con nuevos compradores (Indap). • Georreferenciación de Mercados Campesinos y ferias libres: Se trabajará junto con INDAP y ODEPA, en la elaboración de distintas estrategias que permitan difundir la georreferenciación de los Mercados Campesinos del país.
	15.Desarrollar de iniciativas que favorezcan el consumo de alimentos saludables en la población promovidos por las GABAs.	<ul style="list-style-type: none"> • Se programará un Webinar dar a la conocer la Estrategia de Soberanía para la Seguridad Alimentaria y su vinculación con las GABAs para el sector Salud. • Se realizará la difusión de los contenidos de las GABAs vinculados a la Estrategia de Soberanía para la Seguridad Alimentaria por medio de una campaña comunicacional en redes sociales. • Material educativo y transferencia técnica para feriantes: Se entregará material educativo asociado a las GABAs de manera de proveer de información para que productores y feriantes sean agentes de difusión de esta información y así puedan ser transferentes técnicos de las GABAs a la población. Esto se realizará tanto desde el nivel nacional como réplicas a nivel local a través de Capacitaciones.
	16.Fortalecer la inocuidad alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> • Política de inocuidad y calidad alimentaria 2024-2035: Esta política permite establecer la hoja de ruta en materia de inocuidad, estableciendo los principios, materias prioritarias y bechas existentes, mejorando de esta manera, el estatus del patrimonio de inocuidad del país, siendo la inocuidad un pilar fundamental de la seguridad alimentaria. ACHIPIA coordina la mesa interinstitucional que se encuentra desarrollando la propuesta.
4. Sector de Protección Social	17. Desarrollar estrategias de educación alimentaria y nutricional en el marco del programa microbanco de alimentos	<p>El programa Microbanco de alimentos contempla un componente de educación alimentaria y nutricional, compuesto por tres módulos y uno de ellos es de alimentación saludable y sostenible, el que utilizará como directriz principal lo estipulado en las guías alimentarias del Ministerio de Salud. Las personas que recibirán esta capacitación corresponden a participantes o dirigentes de las organizaciones sociales con un rol preponderante en la preparación de los alimentos. Por otra parte, se realizarán dos consejerías breves a las personas beneficiarias directas, que reciban las raciones preparadas y buscará difundir los mensajes de las guías alimentarias, adecuando pertinencia a condiciones materiales, sociales y culturales de las personas beneficiarias.</p>



	18. Desarrollar estrategias de educación alimentaria y nutricional en apoyo a la seguridad alimentaria	Por otra parte, el programa de apoyo a la seguridad alimentaria, a través del componente de educación alimentaria y nutricional desarrolla sesiones educativas individuales o grupales mensuales en temas relacionados a la alimentación y la nutrición, basándose en las recomendaciones de las guías alimentarias del Ministerio de Salud y sus respectivas actualizaciones. adecuando pertinencia al perfil de las familias beneficiarias del Subsistema Seguridades y Oportunidades.
	19. Ejecutar Campañas comunicacionales	Los mensajes de las Guías Alimentarias para Chile del Ministerio de Salud se incorporarán como contenido de las campañas comunicacionales de la Secretaría Ejecutiva Elige Vivir Sano, con el objetivo de promover una alimentación saludable en la población, considerando pertinencia territorial y cultural.
5.Sector de Economía	20. Impulsar Proyecto de Ley Ferias libres	Proyecto de Ley liderado por el Ministerio de Economía Fomento y Turismo. El objetivo principal de esta ley será entregar regulación, reconocimiento jurídico, fomento, desarrollo y estabilidad laboral para las Ferias Libres del país.







MATERIALES EDUCATIVOS, AUDIOVISUALES Y GRÁFICOS DE LAS GUÍAS ALIMENTARIAS PARA CHILE

NOMBRE DEL MATERIAL EDUCATIVO	IMAGEN
<p>Plataforma virtual de las Guías Alimentarias para Chile.</p> <p>Disponible en: https://www.minsal.cl/guias-alimentarias-para-chile/</p>	
<p>Manual de las Guías Alimentarias para Chile</p>	
<p>Informe técnico 1: estudio orientado a la actualización de las GABAS</p>	
<p>Informe técnico 2: estudio orientado a la actualización de las GABAS</p>	

**Banner Guías Alimentarias para Chile****Videos de las tres dimensiones de Guías Alimentarias para Chile****Campaña comunicacional de las Guías alimentarias para Chile****Manual abreviado de las Guías Alimentarias para Chile****Rotafolio Guías Alimentarias para Chile**



Cápsulas educativas Guías Alimentarias para Chile primera infancia



Planificador de Menú Semanal "Un Chile más Sano"



Infografías Guías Alimentarias para Chile



Afiche Guías Alimentarias para Chile





Díptico Guías Alimentarias para Chile



Pendones Guías Alimentarias para Chile



Panorama de la Cultura Alimentaria de los pueblos originarios de Chile





Programa en alimentación saludable y actividad física para familias.

Manual del facilitador



Programa en alimentación saludable y actividad física para familias.

Guía para familias



Sitio Web

<https://unchilemassano.minsal.gob.cl/>



Sitio Web

<https://entornospromotoresdelasalud.minsal.gob.cl/>





Video: Incentiva hábitos saludables en tu familia.

https://www.youtube.com/watch?v=S5CVhx_o11U



Gráfica para redes sociales para el fomento de hábitos saludables



Tríptico con recomendaciones de hábitos saludables



Guía de Kioscos Escolares y Colaciones Saludables





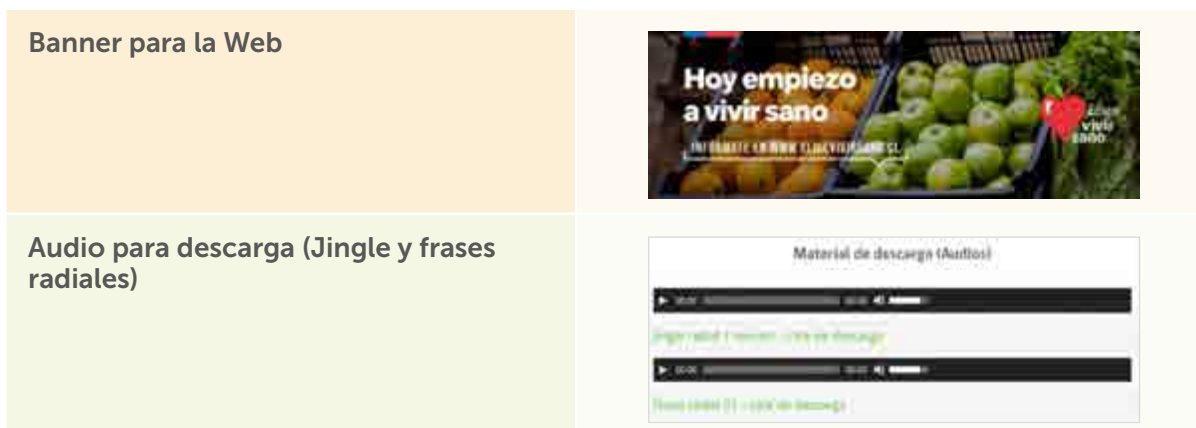
CAMPAÑA: "A TU RITMO" ELIGE VIVIR SANO

La campaña "A tu ritmo" Elige Vivir Sano busca promover la adquisición de estilos de vida saludables a través de la recuperación de tradiciones familiares y comunitarias, con foco en niños, niñas y adolescentes (NNA) y población en general, haciendo un llamado a organizarse y tomar acción en la medida de sus capacidades y de lo que el Estado pueda proporcionar para hacer accesible el adoptar estos cambios.

Esta campaña fue concebida intersectorialmente, por lo que aborda temáticas y mensajes aprobados por los referentes técnicos de los principales ministerios que conforman el Sistema Elige Vivir Sano. De esta forma, además del Ministerio de Desarrollo Social y Familia participaron los ministerios de Educación junto a Junaeb, Mindep y Salud junto a la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción.

De esta forma y con el objetivo de que los contenidos llegaran de mejor manera y provocaran un impacto positivo principalmente entre NNA, es que se optó por la propuesta creativa que incluía el apoyo del grupo Sinergia Kids con la creación de la canción "A tu ritmo", la cual se transformó en el eje central de esta campaña.

NOMBRE DEL MATERIAL EDUCATIVO	IMAGEN
<p>Videos: "A tu ritmo Elige Vivir Sano"</p> <p>Disponibles en: https://eligevivirsano.gob.cl/a-tu-ritmo-elige-vivir-sano/</p>	
<p>Infografías para redes sociales (Facebook, Instagram, X)</p>	



CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS-MMA

La Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (PDA) es uno de los problemas más graves que enfrenta el mundo hoy en día, donde alrededor de un tercio de la comida que se produce en el mundo no es consumida, representando alrededor del 10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero. Las PDA, además de ser un problema ético moral, debido a que al mismo tiempo que millones de personas sufren de hambre, millones de toneladas de alimentos van a parar a la basura, generando impactos sociales, ambientales y económicos.

Se entiende por pérdida y desperdicio de alimentos, a la disminución en la cantidad de alimentos en cualquier punto de la cadena productiva, desde la producción hasta el consumo final, definiendo la pérdida de alimentos a la que ocurre durante la producción, cosecha, postcosecha, y almacenamiento en el predio y al desperdicio de alimentos al que ocurre durante la distribución, la venta y el consumo.

El principio de la jerarquía en el manejo de residuos considera como primera alternativa la prevención, es decir, que se deben tomar todas las medidas posibles para evitar la generación del residuo, o al menos disminuirlo. Luego, si no es posible prevenir, valorizar el residuo y, en última instancia, eliminarlo. En el caso de los residuos orgánicos, esto incluye de manera importante prevenir y disminuir la pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA).

Esta campaña contiene el siguiente material de apoyo para sensibilizar sobre la prevención y disminución del desperdicio de alimentos en comunidades educativas y ciudadanía en general:

NOMBRE DEL MATERIAL EDUCATIVO	IMAGEN
<p>Invitación de la Ministra del Medio Ambiente a participar en la Campaña sobre el Desperdicio de Alimentos.</p> <p>Disponible en: https://economiacircular.mma.gob.cl/desperdicio-de-alimentos/</p>	
<p>Videos: ¡Héroes! La misión contra el desperdicio de alimentos ha comenzado. Capítulo 1 y 2. Disponibles en:</p> <p>Capítulo 1: https://youtu.be/LK-Ys6TWnLI</p> <p>Capítulo 2: https://youtu.be/Edfi2pN1br4</p>	
<p>Infografías descargables sobre estrategia de las 4C (Compra, Consumo, Conservación y Conversión) para disminuir el desperdicio de alimentos.</p> <p>Disponibles en: https://economiacircular.mma.gob.cl/desperdicio-de-alimentos/</p>	
<p>Gráficas con dimensión del problema a nivel mundial y nacional, impacto y estrategia de las 4C.</p> <p>Disponibles en: https://economiacircular.mma.gob.cl/desperdicio-de-alimentos/</p>	

Propuesta de experiencias educativas a desarrollar en aula, para jardines infantiles, enseñanza básica y media.

Disponibles en: <https://economiacircular.mma.gob.cl/desperdicio-de-alimentos/>



OFICINA DE ESTUDIOS Y POLÍTICAS AGRARIAS- MINAGRI

NOMBRE DEL MATERIAL EDUCATIVO	IMAGEN
<p>Mejores Alimentos de Temporada.</p> <p>Disponible en: https://www.odepa.gob.cl/precios/mejores-alimentos-de-temporada</p>	
<p>Localizador Nacional de Ferias Libres.</p> <p>Disponible en: https://www.odepa.gob.cl/precios/consumidor/localizador-ferias-libres</p>	



15. Monitoreo y evaluación

El monitoreo y evaluación de las medidas propuestas en por los distintos sectores para la implementación de las Guías Alimentarias, es un proceso esencial para la supervisión y evaluación del progreso de los objetivos establecidos. Estos procesos permiten desarrollar un plan operativo, el cual será complementario a este informe, en cuyo desarrollo se incluirán un conjunto de indicadores y metas de impacto, así como también la identificación de los responsables técnicos y colaboradores involucrados en la ejecución de las medidas. De esta manera, se establecerá una programación que garantizará una retroalimentación continua del proceso de implementación.





16. Referencias

- ¹ Ministerio de Salud. Encuesta Nacional de Salud 2016-2017.
- ² Monteiro CA, Cannon G, Levy RB, Moubarac JC, Louzada MLC, Rauber F, et al. Ultra-processed foods: What they are and how to identify them. *Public Health Nutr.* 2019;22(5):936–41.
- ³ OPS. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud [Internet]. Washington, D.C; 2016. Available from: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/18622/9789275318737_spa.pdf
- ⁴ Aprueba Norma General Técnica N°230 sobre Guías Alimentarias para Chile. Resolución Exenta N°1810. MINSAL, Santiago 2022.
- ⁵ Olivares C S, Zacarias H I, González G CG, Villalobos V E. Proceso de formulación y validación de las guías alimentarias para la población chilena. *Revista chilena de nutrición.* 2013; 40:262-8.
- ⁶ FAO. Transformar la alimentación y la agricultura para alcanzar los ODS. 20 acciones interconectadas para guiar a los encargados de adoptar decisiones. 2018.
- ⁷ FAO/OMS. Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición. Documento final de la conferencia: Declaración de Roma sobre Nutrición. Noviembre 2014.
- ⁸ Organización Mundial de la Salud (OMS). Consejo Ejecutivo, Reunión extraordinaria sobre el 13º programa general de trabajo. Proyecto de 13º programa general de trabajo 2019-2023: promover la salud, preservar la seguridad mundial y servir a las poblaciones vulnerables. Disponible en: <http://www.who.int/iris/handle/10665/274621>. 2017.
- ⁹ FAO. Transformar la alimentación y la agricultura para alcanzar los ODS. 20 acciones interconectadas para guiar a los encargados de adoptar decisiones. 2018.
- ¹⁰ Política Nacional de Alimentación y Nutrición. Ministerio de Salud, 2017. Disponible en: http://www.bibliotecaminsal.cl/wp/wp-content/uploads/2018/01/BVS_POL%C3%8DTICA-DE-ALIMENTACI%C3%93N-Y-NUTRICI%C3%93N.pdf
- ¹¹ Conferencia Internacional sobre Nutrición. Declaración Mundial sobre la Nutrición y Plan de acción. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Organización Mundial de la Salud. FAO/OMS, 1992.
- ¹² Preparación y uso de guías alimentarias basadas en alimentos. Informe de una consulta conjunta. Organización Mundial de la Salud; Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Universidad de las Naciones Unidas, Chipec, Ginebra: Programa de Nutrición de la OMS; FAO/OMS/UNU; 1996.
- ¹³ Organización Mundial de la Salud. Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud. Asamblea Mundial de Salud, 2004. Disponible en http://www.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA57/A57_R17-en.pdf
- ¹⁴ Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición. Documento final de la conferencia: Declaración de Roma sobre Nutrición. FAO/OMS, Noviembre 2014.
- ¹⁵ Maggiolo, Carolina Franch, Isabel Pemjean Contreras, Lorena Rodríguez Osiac, Paula Hernández Hirsch and Alejandra Ortega Guzmán. (2021) "Comparación de las Guías Alimentarias en nueve países de las Américas." *Archivos Latinoamericanos De Nutrición* 71 149-160.
- ¹⁶ Home. Guías alimentarias basadas en alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Disponible en: <https://www.fao.org/nutrition/educacion-nutricional/food-dietary-guidelines/regions/es/>



- ¹⁷ Molina V. (2014) El Estado De Las Guías Alimentarias Basadas En Alimentos En América Latina Y El Caribe. FAO, WHO. Roma: División de Nutrición, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura; 125 p.
- ¹⁸ USDA. Dietary Guidelines for Americans 2000, 5th ed Washington DC: Food Nutrition Service of the USDA, 2000.
- ¹⁹ US Department of Agriculture; US Department of Health and Human Services. Dietary Guidelines for Americans. Washington DC: USDA, USDHHS; 2010. Available in: www.dietaryguidelines.gov. 2010
- ²⁰ Ministerio de Salud de Brasil. Guías alimentarias para la población brasileña. Brasilia D.F. 2015.
- ²¹ Ministerio de Salud, Uruguay. Guía de Alimentación para la población uruguaya. Montevideo; Ministerio de Salud, Ministerio de Desarrollo Social, INDA; 2018
- ²² Government of Canada. Food Guide.2019. Disponible en: <https://foodguide.canada.ca/en/>
- ²³ Gómez Candela C. Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. Vol. 24, Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. 2004.
- ²⁴ Crovetto M M, Uauy R, Martins AP, Moubarac JC, Monteiro C. Consume food and drink products in Chile: impact on nutritional quality of the diet]. Rev Med Chil. 2014 Jul;142(7):850–8.
- ²⁵ Olivares C S, Bustos Z N, Lera M L, Zelada ME. Estado nutricional, consumo de alimentos y actividad física en escolares mujeres de diferente nivel socioeconómico de Santiago de Chile. Rev Med Chil. 2007 Jan;135(1):71–8.
- ²⁶ Olivares S, Yáñez R, Díaz N. Publicidad de alimentos y conductas alimentarias en escolares de 5 o A 8o Básico. Revista chilena de nutrición. 2003 Apr;30(1):36–42.
- ²⁷ Organization WH. Report of the Commission on Ending Childhood Obesity. World Health Organization -WHO. 2015.
- ²⁸ Bustos Z N, Kain B J, Leyton D B, Olivares C S, Vio del R F. Colaciones Habitualmente Consumidas Por Niños De Escuelas Municipalizadas: Motivaciones Para Su Elección. Revista chilena de nutrición. 2010;37(2):178–83.
- ²⁹ Bustos N, Kain J, Leyton B, Vio F. Cambios en el patrón de consumo de alimentos en escolares chilenos con la implementación de un kiosco saludable. Arch Latinoam Nutr. 2011;61(3):302–7.
- ³⁰ Ministerio de Salud y Universidad de Chile 2010. Encuesta Nacional de Consumo Alimentario 2010. Disponible en: https://www.minsal.cl/sites/default/files/ENCA-INFORME_FINAL.pdf
- ³¹ Troncoso-Pantoja C, Lanuza F, Martínez-Sanguinetti MA, Leiva-Ordoñez AM, Ramírez-Alarcón K, Martorell M, et al. Cumplimiento de las Guías Alimentarias en adolescentes chilenos: un estudio transversal de la Encuesta Nacional de Salud 2016–2017. Andes Pediatría [Internet]. 2022 Dec 16 ;93(6):878. Available from: <https://www.revistachilenadepediatria.cl/index.php/rchped/article/view/4191>
- ³² Jacqueline Alejandra Araneda F, Anna Christina Pinheiro F, Osiac LR, Alejandra Rodriguez F. Consumo aparente de frutas, hortalizas y alimentos ultraprocesados en la población chilena. Revista Chilena de Nutrición. 2016;43(3):271–8.
- ³³ Organización Panamericana de la Salud. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones. Washington, D.C.: OPS; 2019.
- ³⁴ FAO, FIDA, OPS, PMA y UNICEF. 2023. Panorama regional de la seguridad alimentaria y nutricional - América Latina y el Caribe 2022: hacia una mejor asequibilidad de las dietas saludables. Santiago de Chile. <https://doi.org/10.4060/cc3859es>



³⁵ Informe de Vigilancia del Estado Nutricional de la Población Bajo Control y de la Lactancia Materna en el Sistema Público de Salud de Chile, año 2023. Disponible en:

³⁶ Ministerio de Desarrollo Social. 2018. Salud. Síntesis de resultados CASEN 2017. Disponible en: <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2018/10/CASEN-Salud-2017.pdf>

³⁷ Manual Guías Alimentarias para Chile, MINSAL 2022. Disponible en: <https://www.minsal.cl/guias-alimentarias-para-chile/>

³⁸ FAO. 2016. Influencing Environments for Healthy Diets. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i6484e.pdf>

³⁹ Springmann M, Spajic L, Clark MA, Poore J, Herforth A, Webb P, et al. The healthiness and sustainability of national and global food based dietary guidelines: Modelling study. The BMJ. 2020; 370:1–16.

⁴⁰ Wijesinha-Bettoni R, Khosravi A, Ramos AI, Sherman J, Hernandez-Garbanzo Y, Molina V, et al. A snapshot of food-based dietary guidelines implementation in selected countries. Glob Food Sec. 2021 Jun 1;29

⁴¹ Hawkes et al. C. Hawkes, S. Walton, L. Haddad, 2020. 42 policies and actions to orient food systems towards healthier diets for all. Centre for Food Policy Research Brief Centre for Food Policy, City, University of London, Global Alliance for Improved Nutrition, Johns Hopkins University (December 2020) Disponible en: <https://openaccess.city.ac.uk/id/eprint/30533/>

⁴² Maggiolo CF, Contreras IP, Osiac LR, Hirsch PH, Guzmán AO. Comparison of the Dietary Guidelines in nine countries of the Americas. Vol. 71, Archivos Latinoamericanos de Nutrición. Archivos Latinoamericanos Nutrición; 2021. p. 149–60

⁴³ CRM T, Maia T de M, Baraldi LG, Jaime PC. Dietary guidelines training may improve health promotion practice: Results of a controlled trial in Brazil. Nutr Health. 2021;27(3):347–56.

⁴⁴ Worsley A. Nutrition knowledge and food consumption: can nutrition knowledge change food behaviour? Asia Pac J Clin Nutr. 2002;11(3):579–85.

⁴⁵ FAO/OMS. Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición. Documento final de la conferencia: Declaración de Roma sobre Nutrición. Noviembre 2014.

⁴⁶ Ramani Wijesinha-Bettoni, Asha Khosravi, Ana Islas Ramos, Jane Sherman, Yenory Hernandez-Garbanzo, Veronika Molina, Melissa Vargas, Fatima Hachem, A snapshot of food-based dietary guidelines implementation in selected countries, Global Food Security, Volume 29, 2021. Disponible en: <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2021.100533>

⁴⁷ Keller, I. y Lang, T. (2008). Directrices dietéticas basadas en alimentos e implementación: Lecciones de cuatro países: Chile, Alemania, Nueva Zelanda y Sudáfrica. Nutrición de salud pública, 11 (8), 867-874. Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/17942004/>

⁴⁸ Contento I. Nutrition education. Linking research, theory and practice. USA, 2011.

⁴⁹ Organización Mundial de la Salud (OMS). Consejo Ejecutivo, Reunión extraordinaria sobre el 13º programa general de trabajo. Proyecto de 13º programa general de trabajo 2019-2023: promover la salud, preservar la seguridad mundial y servir a las poblaciones vulnerables. Disponible en: <http://www.who.int/iris/handle/10665/274621> 2017

⁵⁰ Molina, V. Guías Alimentarias en América Latina. Informe de la consulta técnica regional de las Guías Alimentarias. Informe técnico. Anales Venezolanos de Nutrición; Vol 21 (1): 31-41. 2008

⁵¹ Ministerio de Salud de Chile. Reglamento Sanitario De Los Alimentos. 2019.



⁵² MINSAL. (2015). Ley N° 20.869 sobre publicidad de los alimentos. Obtenido de <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1083792>

⁵³ LEY 20780 Firma electrónica REFORMA TRIBUTARIA QUE MODIFICA EL SISTEMA DE TRIBUTACIÓN DE LA RENTA E INTRODUCE DIVERSOS AJUSTES EN EL SISTEMA TRIBUTARIO. MINISTERIO DE HACIENDA. Obtenido de <https://bcn.cl/2fa17>

⁵⁴ DECRETO 98 APRUEBA REGLAMENTO DE LOS ARTÍCULOS 40 BIS Y 40 TER DE LA LEY N° 19.925, DEL MINISTERIO DEL INTERIOR Y SEGURIDAD PÚBLICA; SUBSECRETARÍA DEL INTERIOR. Obtenido de <https://bcn.cl/3etpj>

⁵⁵ LEY 21363 ESTABLECE NORMAS EN MATERIA DE COMERCIALIZACIÓN Y PUBLICIDAD DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, Y OTRAS QUE INDICA MINISTERIO DEL INTERIOR Y SEGURIDAD PÚBLICA <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1163383&idParte=8&idVersion=2021-08-06>

⁵⁶ MINSAL (2022) Recomendaciones de Alimentación Saludable para Entornos Laborales. Departamento de Nutrición y Alimentos – Departamento de Promoción de la Salud y Participación Ciudadana – Departamento de Salud Ocupacional División de Políticas Públicas Saludables y Promoción. Disponible en: <https://dipol.minsal.cl/download/6533/>

⁵⁷ MINSAL (2023). Orientaciones para la Estrategia de Lugares de Trabajo Promotores de Salud (LTPS). Disponible en: <https://entornospromotoresdelasalud.minsal.gob.cl/wp-content/uploads/2024/03/ORIENTACIONES-LTPS.pdf>

⁵⁸ OIT (2012) Un enfoque integral para mejorar la alimentación Estudio en empresas chilenas y recomendaciones adaptadas. Santiago. Disponible en: https://www.oitcinterfor.org/sites/default/files/file_publicacion/alimentacion.pdf

⁵⁹ Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL). Impacto social y económico de la malnutrición: modelo de análisis y estudio piloto en Chile, el Ecuador y México. 2017 Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/316974304_Impacto_social_y_economico_de_la_malnutricion_modelo_de_analisis_y_estudio_piloto_en_Chile_el_Ecuador_y_Mexico

⁶⁰ Carlos Sandaña Samur, et al (2019) Informe Técnico Final del Proyecto “Construyendo evidencia para la prevención: Perfil de riesgo de accidentes y enfermedades profesionales en una cohorte de trabajadores chilenos” Disponible en: https://www.achs.cl/docs/librariesprovider2/fucyt-proyectos/232_2019_umayor_sandana_factores-de-riesgo_informe-final_130622.pdf?sfvrsn=70f0d717_2

⁶¹ Lorena Hoffmeister et al (2014). Factores Asociados a Accidentes, Enfermedades y Ausentismo Laboral: Análisis de una Cohorte de Trabajadores Formales en Chile. Disponible en: https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-24492014000100005

⁶² Nutrition and social protection. FAO 2015. <https://www.fao.org/3/i4819e/i4819e.pdf>

⁶³ Ministerio de Desarrollo social y familia (2020) CASEN en pandemia. Estadísticas <http://observatorio.ministeriodesarrollosocial.gob.cl/encuesta-casen-en-pandemia-2020>

⁶⁴ FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. 2022. El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022. Adaptación de las políticas alimentarias y agrícolas para hacer las dietas saludables más asequibles. Roma, FAO. <https://doi.org/10.4060/cc0639es>

⁶⁵ PAHO/WHO. Regional communication plan 2006-2008. Let's eat healthy, live well, and get moving America! Washington DC: PAHO; 2006.



Subsecretaría de Salud Pública
División de Políticas Públicas Saludables y Promoción
Departamento de Nutrición y Alimentos

