

Cenabast cursó multas de \$ 1.300 millones a laboratorios por demoras en despachos

► La cifra alcanza el monto de las sanciones que se cursaron a proveedores durante todo 2011.

► Laboratorios dicen que Cenabast no cumple pagos y que eso genera problemas en entregas.



►► El acopio en las bodegas de Cenabast se ha reducido en un 66%. FOTO: DANIELA PINTO

Panaderías de Santiago suroriente logran mayor baja de sodio en pan

► Plan en 305 locales busca reducir de 700 a 400 mg el contenido de sal por cada 100 gramos.

Gabriela Sandoval P.

En el país, las personas comen una martaqueta y media al día, según la Encuesta Nacional de Consumo Alimentario que realizó la Universidad de Chile. Considerando esta cifra y que cada pan contiene cerca de 1,5 gramos de sal, la conclusión es la siguiente: cada chileno, con sólo comer pan, bordea la mitad de la cantidad límite de sodio (cinco gramos diarios) que

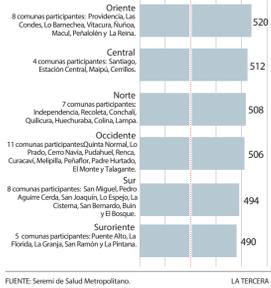
recomienda la Organización Mundial de la Salud. Con este diagnóstico, el Ministerio de Salud firmó un acuerdo con la Federación Chilena de Industrias Panaderos (Fechipan), para reducir los 700 miligramos de sodio que, al 2010, había en cada 100 gramos de pan. ¿La meta? Llegar al 2014 con un máximo de 400 mg de sodio por cada 100 gramos de masa. Para medir los avances, la Seremi de Salud fiscalizó a 102 panaderías, de las 305 que adhirieron al convenio, en 42 comunas de la Región Metropolitana. Así, se demostró que, en promedio, los locales han re-

ducido en 200 mg el contenido de sal y que, actualmente, promedian un contenido de sodio cercano a los 500 mg. Esta fiscalización, además, demostró que es en el sector suroriente de Santiago donde se produjeron las mayores bajas de sodio, con un promedio de 494 mg por cada 100 gramos de masa. Pedro Jofré, gerente de Fechipan, indicó que la reducción de sal no es fácil. "La sal no sólo tiene un rol de sabor, sino que tiene un rol en el proceso productivo. Se vincula con aspectos como la retención de la humedad y, por tanto, la durabilidad", dijo Jofré. ►

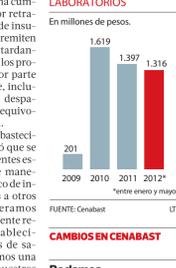
de Providencia, Las Condes, Vitacura y Lo Barnechea, entre otras. Según la seremi de Salud Metropolitana, Rosa Oyarce, en la muestra se detectaron locales que lograron, incluso, rebajar el sodio a 232 miligramos, mientras que otros estaban excedidos, con 736 miligramos por 100 gramos de masa. Pedro Jofré, gerente de Fechipan, indicó que la reducción de sal no es fácil. "La sal no sólo tiene un rol de sabor, sino que tiene un rol en el proceso productivo. Se vincula con aspectos como la retención de la humedad y, por tanto, la durabilidad", dijo Jofré. ►

RESULTADOS PROMEDIOS POR COMUNAS

Promedio de sodio (mg) en pan fresco de las comunas participantes. Servicio de Salud Metropolitano. Objetivo de reducción gradual a 2014: 400mg



MULTAS A LABORATORIOS



CAMBIOS EN CENABAST

Reclamos
Pese a las demoras registradas este año en algunos despachos de insumos clínicos y fármacos, los reclamos se han reducido en un 28%. El año pasado, a esta fecha se habían recibido 2.638, principalmente por abastecimiento, y este año van 1.888.

Ahorro
Un ahorro de \$15 mil millones logró este año Cenabast en la compra de fármacos y dispositivos médicos para el tratamiento de infecciones respiratorias. Por ejemplo, en la compra de oxígeno hospitalario se generó un ahorro de \$2.600 millones, versus 2011.

Reducción de deuda
Según Cenabast, en mayo pasado, la deuda total a proveedores llegó a \$62.755 millones y la deuda vencida histórica alcanzó \$28.685 millones. Esta última bajó un 35% en comparación con mayo de 2011, cuando se cifró en \$44.362 millones.

FUENTE: Seremi de Salud Metropolitana. LA TERCERA

Cenabast cursó multas de \$ 1.300 millones a laboratorios por demoras en despachos

► La cifra alcanza el monto de las sanciones que se cursaron a proveedores durante todo 2011.

► Laboratorios dicen que Cenabast no cumple pagos y que eso genera problemas en entregas.



►► El acopio en las bodegas de Cenabast se ha reducido en un 66%. FOTO: DANIELA PINTO

Panaderías de Santiago suroriente logran mayor baja de sodio en pan

► Plan en 305 locales busca reducir de 700 a 400 mg el contenido de sal por cada 100 gramos.

Gabriela Sandoval P.

En el país, las personas comen una martaqueta y media al día, según la Encuesta Nacional de Consumo Alimentario que realizó la Universidad de Chile. Considerando esta cifra y que cada pan contiene cerca de 1,5 gramos de sal, la conclusión es la siguiente: cada chileno, con sólo comer pan, bordea la mitad de la cantidad límite de sodio (cinco gramos diarios) que

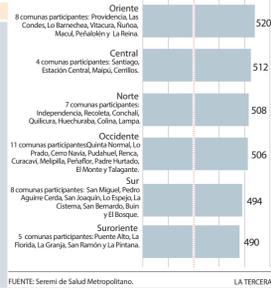
recomienda la Organización Mundial de la Salud. Con este diagnóstico, el Ministerio de Salud firmó un acuerdo con la Federación Chilena de Industrias Panaderos (Fechipan), para reducir los 700 miligramos de sodio que, al 2010, había en cada 100 gramos de pan. ¿La meta? Llegar al 2014 con un máximo de 400 mg de sodio por cada 100 gramos de masa. Para medir los avances, la Seremi de Salud fiscalizó a 102 panaderías, de las 305 que adhirieron al convenio, en 42 comunas de la Región Metropolitana. Así, se demostró que, en promedio, los locales han re-

ducido en 200 mg el contenido de sal y que, actualmente, promedian un contenido de sodio cercano a los 500 mg. Esta fiscalización, además, demostró que es en el sector suroriente de Santiago donde se produjeron las mayores bajas de sodio, con un promedio de 494 mg por cada 100 gramos de masa. Pedro Jofré, gerente de Fechipan, indicó que la reducción de sal no es fácil. "La sal no sólo tiene un rol de sabor, sino que tiene un rol en el proceso productivo. Se vincula con aspectos como la retención de la humedad y, por tanto, la durabilidad", dijo Jofré. ►

de Providencia, Las Condes, Vitacura y Lo Barnechea, entre otras. Según la seremi de Salud Metropolitana, Rosa Oyarce, en la muestra se detectaron locales que lograron, incluso, rebajar el sodio a 232 miligramos, mientras que otros estaban excedidos, con 736 miligramos por 100 gramos de masa. Pedro Jofré, gerente de Fechipan, indicó que la reducción de sal no es fácil. "La sal no sólo tiene un rol de sabor, sino que tiene un rol en el proceso productivo. Se vincula con aspectos como la retención de la humedad y, por tanto, la durabilidad", dijo Jofré. ►

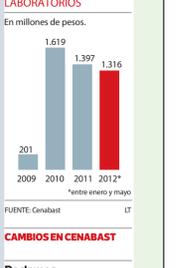
RESULTADOS PROMEDIOS POR COMUNAS

Promedio de sodio (mg) en pan fresco de las comunas participantes. Servicio de Salud Metropolitano. Objetivo de reducción gradual a 2014: 400mg



FUENTE: Seremi de Salud Metropolitana. LA TERCERA

MULTAS A LABORATORIOS



CAMBIOS EN CENABAST

Reclamos
Pese a las demoras registradas este año en algunos despachos de insumos clínicos y fármacos, los reclamos se han reducido en un 28%. El año pasado, a esta fecha se habían recibido 2.638, principalmente por abastecimiento, y este año van 1.888.

Ahorro
Un ahorro de \$15 mil millones logró este año Cenabast en la compra de fármacos y dispositivos médicos para el tratamiento de infecciones respiratorias. Por ejemplo, en la compra de oxígeno hospitalario se generó un ahorro de \$2.600 millones, versus 2011.

Reducción de deuda
Según Cenabast, en mayo pasado, la deuda total a proveedores llegó a \$62.755 millones y la deuda vencida histórica alcanzó \$28.685 millones. Esta última bajó un 35% en comparación con mayo de 2011, cuando se cifró en \$44.362 millones.

FUENTE: Seremi de Salud Metropolitana. LA TERCERA

Cenabast cursó multas de \$ 1.300 millones a laboratorios por demoras en despachos

► La cifra alcanza el monto de las sanciones que se cursaron a proveedores durante todo 2011.

► Laboratorios dicen que Cenabast no cumple pagos y que eso genera problemas en entregas.



►► El acopio en las bodegas de Cenabast se ha reducido en un 66%. FOTO: DANIELA PINTO

Panaderías de Santiago suroriente logran mayor baja de sodio en pan

► Plan en 305 locales busca reducir de 700 a 400 mg el contenido de sal por cada 100 gramos.

Gabriela Sandoval P.

En el país, las personas comen una martaqueta y media al día, según la Encuesta Nacional de Consumo Alimentario que realizó la Universidad de Chile. Considerando esta cifra y que cada pan contiene cerca de 1,5 gramos de sal, la conclusión es la siguiente: cada chileno, con sólo comer pan, bordea la mitad de la cantidad límite de sodio (cinco gramos diarios) que

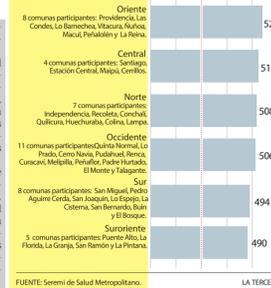
recomienda la Organización Mundial de la Salud. Con este diagnóstico, el Ministerio de Salud firmó un acuerdo con la Federación Chilena de Industrias Panaderos (Fechipan), para reducir los 700 miligramos de sodio que, al 2010, había en cada 100 gramos de pan. ¿La meta? Llegar al 2014 con un máximo de 400 mg de sodio por cada 100 gramos de masa. Para medir los avances, la Seremi de Salud fiscalizó a 102 panaderías, de las 305 que adhirieron al convenio, en 42 comunas de la Región Metropolitana. Así, se demostró que, en promedio, los locales han re-

ducido en 200 mg el contenido de sal y que, actualmente, promedian un contenido de sodio cercano a los 500 mg. Esta fiscalización, además, demostró que es en el sector suroriente de Santiago donde se produjeron las mayores bajas de sodio, con un promedio de 494 mg por cada 100 gramos de masa. Pedro Jofré, gerente de Fechipan, indicó que la reducción de sal no es fácil. "La sal no sólo tiene un rol de sabor, sino que tiene un rol en el proceso productivo. Se vincula con aspectos como la retención de la humedad y, por tanto, la durabilidad", dijo Jofré. ►

de Providencia, Las Condes, Vitacura y Lo Barnechea, entre otras. Según la seremi de Salud Metropolitana, Rosa Oyarce, en la muestra se detectaron locales que lograron, incluso, rebajar el sodio a 232 miligramos, mientras que otros estaban excedidos, con 736 miligramos por 100 gramos de masa. Pedro Jofré, gerente de Fechipan, indicó que la reducción de sal no es fácil. "La sal no sólo tiene un rol de sabor, sino que tiene un rol en el proceso productivo. Se vincula con aspectos como la retención de la humedad y, por tanto, la durabilidad", dijo Jofré. ►

RESULTADOS PROMEDIOS POR COMUNAS

Promedio de sodio (mg) en pan fresco de las comunas participantes. Servicio de Salud Metropolitano. Objetivo de reducción gradual a 2014: 400mg



FUENTE: Seremi de Salud Metropolitana. LA TERCERA

Título 1
Tipografía Acta
38 pt
Bold

Párrafo 1
Tipografía Acta
14 pt
Regular

Párrafo 3
Tipografía Acta
7 pt
Regular

Título 2
Tipografía Acta
27 pt
Bold

Párrafo 2
Tipografía Acta
9 pt
Regular

Párrafo 4
Tipografía Acta
6 pt
Regular

