

# Iniciativa busca incluir el uso de vitamina D3 en producción de panaderías

Expertos dicen que es importante la incorporación de este “nutriente esencial” por la deficiencia de él en la población.

Matías Gatica Lindsay

**E**l gremio de panaderos de Santiago firmó un acuerdo público privado con la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático de CORFO (ASCC) para certificar a más de 30 panaderías de la Región Metropolitana en temas de sustentabilidad, eficiencia energética e inocuidad alimentaria. En esta ocasión destaca la incorporación de la vitamina D3 en la producción de pan.

Este es el segundo Acuerdo de Producción Limpia (APL) firmado por Indupan, luego que en 2020 se llevó a cabo una iniciativa en la que se certificó a 16 panaderías y se logró reducir en un 26% el uso de sodio en los panes, se disminuyó en un 31% el uso de petróleo y se consiguió mejorar en un 6% el indicador de consumo de agua.

En esta ocasión, y con la ampliación de las panaderías objetivo, la iniciativa buscará implementar un plan de gestión hídrica, energía y residuos para disminuir el uso de agua y energía y aumentando la valorización de residuos. Además se cuantificará la



LA INICIATIVA BENEFICIARÁ A MÁS DE 30 PANADERÍAS QUE PODRÁN OBTENER SELLO DE SUSTENTABILIDAD.

huella de carbono organizacional, se implementarán recetas de productos enriquecidos y fortificados en fibra dietética E y se incorporará la vitamina D en los panes.

Respecto a este último punto, la asesora de calidad y seguridad alimentaria, Paulina Abarzúa, dijo a este medio que esta incorporación se realizará “antes que

sea obligatorio” y destacó que será acompañado por la reducción de sodio en los productos panaderos.

Por su parte, la directora de nutrición y dietética de U. Autónoma, Astrid Cai-chac, destacó la iniciativa y dijo a este medio que “la vitamina D es una vitamina liposoluble y es un nutriente esencial, lo que implica que solo puede ser consu-

mida a través de la dieta para cubrir sus requerimientos. Es necesaria en todas las etapas de la vida para la función ósea, del sistema inmune, y en múltiples funciones celulares. Se estima que mil millones de personas tienen deficiencia de vitamina D en el mundo”.

“Esto hace necesario, por lo tanto, tener que in-

cluirlo a través de la fortificación en alimentos de alto consumo en la población como una forma de alcanzar la mayor cantidad de individuos de tal forma de prevenir enfermedades debido a su deficiencia (...) Un estudio en Londres mostró que la fortificación de harina de trigo disminuyó los costos asociados a la deficiencia de vitamina D, estimando que la sola fortificación disminuyó al menos un 25% de los casos. En el caso de Chile es necesario realizar un seguimiento para ver el impacto de esta política pública”, señaló.

Paulina Abarzúa detalló además que “todas las panaderías tendrán un equipo nuevo de eficiencia energética como hornos que disminuyan el consumo de energía o equipos que permita la reutilización del aceite. La mayoría de las panaderías también quieren instalar paneles fotovoltaicos para la disminución de la luz o para optimizar la eficiente energética”.

Además, contó que se realizó una encuesta, en la cual se tomó el promedio de la huella de carbono de las panaderías en los tres últimos años en cuánto a sus

gastos energéticos: luz, petróleo, gas, electricidad y agua. “La idea es que después se evalúe nuevamente cuál es su gasto a través de las boletas de consumo y determinar en cuánto disminuirá el gasto”, acotó.

Por otra parte, detalló que si todas las panaderías “cumplen todas las etapas”, al final del proceso se auditarán y obtendrán el denominado “sello azul”, que es un distintivo de sustentabilidad reconocido internacionalmente. “Este sello les es competente para llegar a nuevos mercados”, dijo.

En cuanto a la implementación del proyecto, Abarzúa informó que están en la etapa de firmar los acuerdos y que esperan que la iniciativa termine “el primer semestre del 2027” y que entre los objetivos está el de “conocer los resultados sociales que tendrá el consumo del pan con vitamina D3 añadida”.

Por su parte, el presidente de Indupan, Juan Mendiburu, señaló que esta iniciativa “responde a las necesidades de nuestros asociados que buscan modernizar sus prácticas y adaptarse a las demandas de los consumidores por productos más sustentables”. ☺