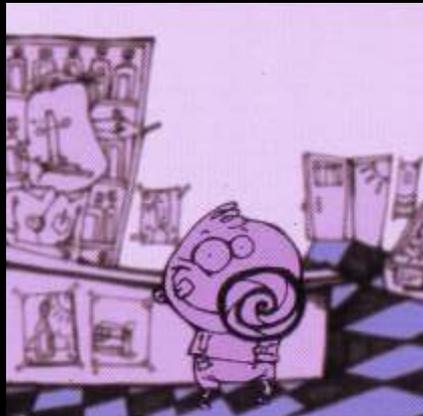


Consume sal correctamente yodada, identifícala con este sello.



SAL DE LA IGNORANCIA



Buenos Tenderos & Tenderas

GANAN MAS\$



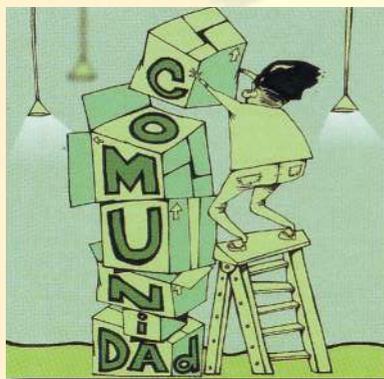
GOBERNACION DEL HUILA



BUENOS TENDEROS Y TENDERAS GANAN MÁS Material educativo del Proyecto Niños Veedores Científicos / Primera Edición / Diciembre de 1999 / Santafé de Bogotá, D.C. / CONTENIDOS TÉCNICOS Cecilia Helena Montoya M. / COORDINACIÓN EDITORIAL Sara Lucía Franky Calvo / COMITÉ EDITORIAL Fernando Lazcano - Clara Marcela Barona de Ayerbe - Sara Lucía Fraky Calvo / TEXTOS Rossana Delgado / DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN Mauricio Salamanca - ILUSTRACIÓN John Joven / UNICEF, Oficina de Área para Colombia y Venezuela Transversal 38 No. 100-25, piso 3 Teléfono: 635 7066 Telefax: (91) 635 7323 A.A. 9649 Santafé de Bogotá, D.C., Colombia / Esta campaña de información se adelanta de forma concertada entre El Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, Kiwanis Internacional, Unicef y Refisal / Univef, 1999 Todos los derechos reservados. No se permite su reproducción parcial o total, sin autorización expresa de los autores.

SAL DE LA IGNORANCIA



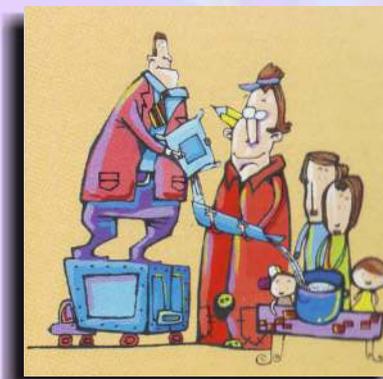


Los Buenos tenderos y tenderas

- Son amables con los clientes y se preocupan por la salud de sus vecinos.
- Venden productos de primera calidad como sal correctamente yodada y fluorizada.
- Almacenan cuidadosamente su mercancía.
- Participan en acciones para que progrese la comunidad.

Por lo tanto...

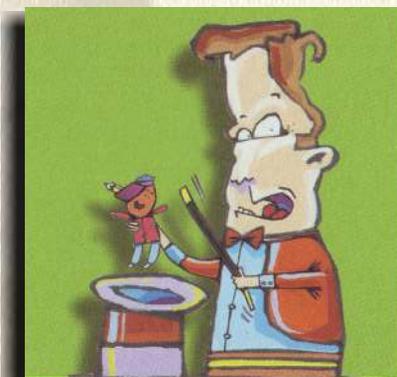
- Ganan más clientes y aumentan sus ingresos.
- Hacen algo por la comunidad, dan confianza a los clientes con el trato amable y la buena calidad de los productos.



¿ Recomendaciones para los tenderos y tenderas ?

- ◆ Comprar a los proveedores y vender a los clientes sal correctamente yodada.
- ◆ Almacenar la sal en lugares secos, lejos del calor que le hace perder el yodo, al igual que separarla de detergentes, insecticidas y otros productos químicos peligrosos.
- ◆ Informarse sobre las marcas de sal incorrectamente yodada, con el INVIMA a nivel Nacional, con el Promotor de Salud en el Municipio o con el encargado del control y vigilancia de los alimentos en el Departamento.
- ◆ Hablar con clientes y vecinos sobre la importancia del consumo de sal correctamente yodada para evitar en niños, mujeres gestantes y adultos los terribles DDY.

Recuerde: Buenos tenderos y tenderas comprometidos con la comunidad, ganan más clientes y por lo tanto aumentan sus ingresos.



¿Son importantes los tenderos en este proceso?

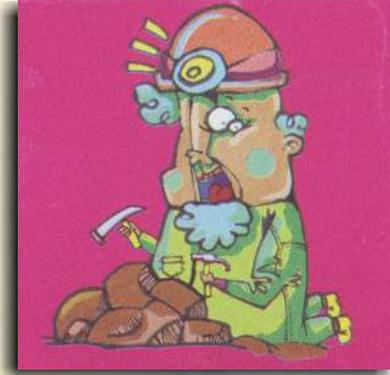
Sí, los tenderos son muy importantes porque son los intermediarios entre los que comercializan la sal y las familias que la consumen.

Son los principales veedores de la salud en el tema de la sal. Por ello es necesario que revisen que los empaques o bolsas de sal que compran a los proveedores tengan los datos que identifican la sal correctamente yodada.



¿Sabe usted qué es el yodo?

El yodo es un micronutriente que el cuerpo humano necesita para un buen funcionamiento, y su consumo diario evita enfermedades muy graves.



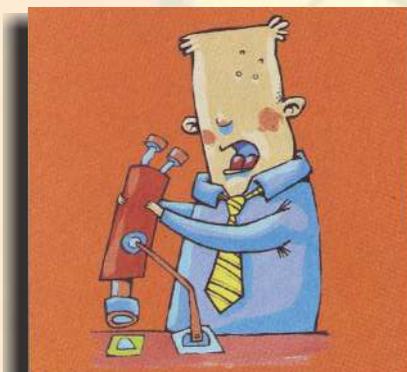
¿Cómo se obtiene el yodo para consumo humano?

El yodo no se encuentra fácilmente en los alimentos. Por eso, a nivel mundial se escogió la SAL para ser adicionada con este micronutriente; por ser un alimento que se consume a diario, en cantidades constantes, llega a toda la población y es barata.



¿Dónde está el problema?

El problema se puede presentar en las reempacadoras, en los molinos o en las tiendas, cuando en el proceso de reempaque se mezcla sal de buena calidad para consumo humano correctamente yodada, con sal sin refinar. Esto hace que la cantidad de yodo que consuman las personas sea menor a la que necesitan.



¿Es obligatorio que la sal esté yodada?

Sí, en todo el mundo se ha propuesto que sea obligatorio, en Colombia lo es, por eso el Gobierno Nacional a través del INVIMA, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, controla la calidad de la sal.

La ley 44 de 1.948 y el decreto 0546 de 1996, regulan la calidad de la sal.

Todos los distribuidores, tenderos y ciudadanos son también veedores de la salud al exigir sal de buena calidad, y verificar sus condiciones en el empaque.

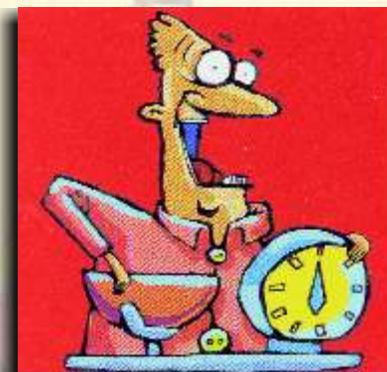


¿Cómo es la sal correctamente yodada?

Es muy blanca, de grano fino, se mantiene seca en cualquier clima y conserva su color y sabor, no hace grumos, se disuelve rápidamente y en su totalidad.

La sal correctamente yodada tiene entre 50 y 100 partes de yodo por cada millón de partes de sal (50/100 ppm), según lo exige la ley.

La sal correctamente yodada debe tener en su empaque los siguientes datos: Marca, Número de Registro Sanitario, Número de Licencia, e indicar que esta yodada 50-100 ppm y fluorizada 180-220 ppm. Así lo exige el Decreto 0547 de marzo de 1996.



¿ Qué cantidad de yodo necesita una persona?

Cuando las personas consumen diariamente los alimentos preparados con sal correctamente yodada, el organismo obtiene el yodo suficiente para su buen funcionamiento.



¿Qué enfermedades se producen por falta de yodo?

Madres gestantes y sus bebés

- Aborto, muerte fetal o muerte en el momento del nacimiento.
- Partos prematuros.
- Nacimiento de niños sordomudos, con retardo mental o con deformaciones físicas.

Niños y niñas

- Mayor frecuencia de infecciones.
- Problemas nutricionales.
- Retardo en el crecimiento físico.
- Disminución de la capacidad de aprendizaje.

Adultos

- Cansancio.
- Falta de sueño.
- No toleran el frío.
- Resequedad en la piel.
- Bajo rendimiento en el trabajo.
- Dificultad para aprender.
- Bocio o coto.

Estas enfermedades en conjunto se conocen como *DESORDENES POR DEFICIENCIA DE YODO* o *DDY*