



Productos
RECOMENDADOS
como
cardioprotectores



La **Fundación Colombiana del Corazón** otorga recomendaciones para productos y equipos, que por sus características, se consideran como cardioprotectores o que favorecen la prevención de las enfermedades cardiovasculares y el control del riesgo cardiovascular.

Una recomendación de la Fundación Colombiana del Corazón constituye una garantía de que el producto es considerado como cardioprotector o que un equipo tiene las características técnicas apropiadas para apoyar el control y la prevención del riesgo cardiovascular y están soportados por evidencia clínica.

Las recomendación es una forma efectiva para educar en la **cultura de aprender a comer** e incentivar a las personas para que tomen decisiones que les permita cuidarse con los alimentos que eligen. Es una guía para tomar mejores decisiones.

“ La recomendación se materializa con el sello de la Fundación Colombiana del Corazón en los productos, servicios, equipos o documentos. ”



Consideraciones

para los alimentos

Conceptualmente los alimentos no son saludables, sino que tienen propiedades que permiten el cuidado o que no favorecen el cuidado. Por esta razón los hemos denominado **CARDIOPROTECTORES** y no **CARDIOSALUDABLES**.

“ La palabra protector se ajusta mejor a la condición del producto y especialmente al mensaje que se traslada al consumidor final. ”



Definiciones



Corazones Responsables

Es el programa-marca a través del cual se desarrolla la propuesta pedagógica para la apropiación del cuidado como estilo de vida.



ESTILOS DE VIDA PARA EL CUIDADO

La Fundación Colombiana del Corazón lidera en Colombia el programa de Corazones Responsables, una propuesta para promover estilos de vida a través de la cultura del cuidado.

Desarrollar una cultura del cuidado es aprender a comer en forma equilibrada y tener un estilo de vida activo, libre de humo.

OBJETIVOS DE LA CULTURA DEL CUIDADO

- Impulsar el cuidado como estilo de vida para prevenir la aparición temprana de factores de riesgo que enferman.
- Construir una pedagogía para estimular cambios en comportamiento y conducta que impacten en el cuidado de la vida.
- Generar una guía pedagógica para impulsar el cuidado en personas que han tenido enfermedades del corazón y/ o factores de riesgo identificados.
- Incluir en la guía pedagógica la cultura del movimiento, la cultura de aprender a comer y la cultura de espacios libres de humo para prevenir y para controlar factores de riesgo.
- Impulsar el cuidado de vida desde la niñez.
- Impulsar el cuidado de la mujer para convertirla en líder de la movilización social de Corazones Responsables.
- Impulsar influenciadores a través de avales a productos cardioprotectores, voluntarios de Corazones Responsables, embajadores de Corazones Responsables y certificaciones para organizaciones saludables.
- Generar conocimiento a través de la innovación y el desarrollo de la cultura del cuidado para elevar la calidad de vida y que sea utilizado por las comunidades.
- Documentar evidencia de la cultura del cuidado que garantice la apropiación de comportamientos saludables.



Asociación



SOCIEDAD COLOMBIANA
DE CARDIOLOGÍA & CIRUGÍA
CARDIOVASCULAR



Fundación Colombiana
del Corazón



Corazones
Responsables

¿CÓMO SE LOGRA UNA RECOMENDACIÓN ?

Alimentos

Son evaluados por un panel de expertos en nutrición y dietética, quienes examinan las características de los productos en cuanto a su contenido nutricional, y basados en la evidencia clínica existente, le dan de alta como un alimento que favorece la salud cardiovascular. Los alimentos tienen parámetros básicos de evaluación que son los siguientes: Aprobación de INVIMA, contenido de sodio del producto, contenido de grasas saturadas, número de porciones recomendadas al día, tamaño de la porción y recomendaciones generales para su consumo.

Equipos

Estos deben contar con la evidencia que soporte la estricta fiabilidad de sus resultados, con seguimientos de calidad que garanticen mediciones y cifras precisas que permitan un control efectivo de los índices referidos a la prevención o diagnóstico de la enfermedad cardiovascular o de algún indicio temprano.

BENEFICIOS

de una recomendación

Incentivar a la industria para que se comprometa dentro de sus lineamientos de responsabilidad social integral a fabricar, promover y poner en manos del público productos que generen el cuidado como estilo de vida, que logren beneficios sobre la salud y reduzcan el impacto de la que es considerada como la primera causa de muerte en Colombia, que es la enfermedad del corazón.

Generar para las empresas que producen productos cardioprotectores un valor agregado para poner su producto en el mercado, permitiendo el uso de la marca con la presencia explícita de la recomendación de cardioprotector de la Fundación Colombiana del Corazón para destacar su compromiso con la salud de sus empleados, colaboradores y público general.

Facilitar en el consumidor la elección de productos, basándose en criterios objetivos establecidos previamente por el Comité Científico de la Fundación Colombiana del Corazón.

Generar en el consumidor confianza en el consumo de productos que ayudan a preservar su salud.



SOCIEDAD COLOMBIANA
DE CARDIOLOGÍA & CIRUGÍA
CARDIOVASCULAR



Fundación Colombiana
del Corazón



Corazones
Responsables

FORMAS DE USO

La recomendación permite manejar la identidad de la **FUNDACIÓN COLOMBIANA DEL CORAZÓN** en los empaques de los productos y en todos los elementos de presencia en el mercado como redes sociales, medios de comunicación, documentos y recomendaciones al público.

La **FUNDACIÓN COLOMBIANA DEL CORAZÓN** lidera el programa nacional **CORAZONES RESPONSABLES** que promueve el cuidado como estilo de vida y que pretende convertirse en una movilización social para que el aprendizaje con las decisiones del cuidado de la vida permitan garantizar nuevos entornos culturales para preservar la salud, dentro de una estrategia de comunicación que respete los entornos de costumbres y tradiciones de las población.

“ La recomendación permite utilizar la pedagogía de la cultura del cuidado. Un producto recomendado como cardioprotector puede contemplar la posibilidad de hacer parte integral del abordaje cultura que ha venido proponiendo la Fundación Colombiana del Corazón con el kit pedagógico del cuidado y el calendario editorial de redes sociales, de manera que puedan considerar incluirlo en sus mensajes y campañas de comunicación pública. ”



La mayoría de las enfermedades del corazón se pueden prevenir si las personas implementan el cuidado como estilo de vida, donde aprender a comer es fundamental.

Los alimentos cardioprotectores son consistentes en su valor nutricional y en sus rótulos alimentarios, porque en toda su composición cumplen con las características de ser protectores.

Elegir productos sanos, dentro de un plan de alimentación equilibrado, es una garantía para mantener un peso adecuado.

Los alimentos cardioprotectores cobran una singular importancia en la pedagogía del aprendizaje con la comida porque proveen beneficios para la salud cardiovascular siempre y cuando sean consumidos en el marco de una alimentación balanceada. Ese efecto protector se potencia si la persona es activa y practica alguna actividad física al menos 5 veces a la semana durante 30 minutos cada vez.

Elegir productos cardioprotectores es una decisión para el cuidado dentro de un estilo de vida que logre el bienestar y el buen vivir.

Realidades para alimentos cardioprotectores

Mensajes para campañas

DESCRIPCIÓN

del proceso de aprobación

1. INICIO DEL PROCESO

(DOCUMENTOS OBLIGATORIOS)

- Formulario de solicitud.
- Informe de aprobación del INVIMA.
- Documentos que sustentan las propiedades y beneficios del producto.
- Muestra del producto.
- Materiales de promoción y descripción de los mensajes de la campaña publicitaria
- Envase o etiqueta del producto.

2. CARACTERÍSTICAS CONSIDERADAS POR EL PANEL DE EXPERTOS PARA LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

- Contenido de calorías.
- Contenido de grasa total.
- Contenido de grasa saturada.
- Contenido de grasas trans.
- Contenido de colesterol.
- Contenido de omega 3.
- Contenido de grasas moniinsaturadas.
- Contenido de grasas poliinsaturadas.
- Contenido de grasas insaturadas.
- Contenido de esteres de esteroides o de estanoles.
- Concentración de azúcar y azúcares añadidos.
- Contenido de sodio.
- Contenido de fibra.
- Contenido de ácido fólico.

“ Nota: Los criterios de evaluación están establecidos en la recomendación de las directrices de las asociaciones mundiales del corazón y de la salud que están sujetas a revisiones y actualizaciones periódicas y a los valores establecidos por la Resolución No. 333 de 2011 (10 de Febrero de 2011) de INVIMA, la cual establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. ”

CRITERIOS BÁSICOS

ORIENTACIONES ESPECÍFICAS

Requisitos para denominar un alimento “alto en”, “rico en” o “excelente fuente en”:

- El uso de la terminología baja o libre, hace referencia en los alimentos que han sido modificados, en comparación con otros alimentos del mercado.
- Si el alimento por su naturaleza posee un bajo contenido de algún nutriente que lo hace cardioprotector se debe denominar “naturalmente libre de” o “libre de”

“

Orientaciones Generales

No haber sido rechazado en la aprobación oficial del Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y Alimentos – INVIMA.

Los informes y certificados presentados en el momento de la evaluación del producto deben ser originales o copias certificadas.

Cuando se generen modificaciones en términos de formulación, etiqueta, composición nutricional o nuevas presentaciones, se deben informar por escrito a la Fundación, quien en con el Comité de Expertos definirá si requiere una nueva evaluación.”

ORIENTACIONES ESPECÍFICAS

Requisitos para denominar un alimento “alto en”, “rico en” o “excelente fuente en”:

- Al contener un 20% o más del valor de referencia de algún nutriente.
- Omega 3: contener al menos de 0.6g de alfa linoleico o al menos 20mg de eicosapentanoico y ácido decosahecanoico.
- Grasas moniinsaturadas: al menos un 45% de ácidos grasos presentes y que estas aporten más del 20% del Valor Calórico (VCT) del producto.
- Grasas poliinsaturadas: al menos un 45% de ácidos grasos presentes y que estas aporten más del 20% del Valor Calórico (VCT) del producto.
- Grasas insaturadas: al menos un 70% de ácidos grasos presentes y que estas aporten más del 20%.

Requisitos para denominar un alimento “buena fuente de”, “fuente” o “proporciona”:

- Al contener entre un 10-19% del valor de referencia de algún nutriente.

Requisitos para denominar un alimento “bajo en”, “baja fuente de” o “pequeña cantidad de”:

- Grasas: hasta 3 gramos.
- Calorías: 40 kcal o menos.
- Grasa saturada: Contiene máximo 1g de grasa saturada y esta no supera de 15% del VCT del alimento. En un plato principal menos de 10% del VCT.
- Sodio: Máximo 140mg.

ORIENTACIONES ESPECÍFICAS

Requisitos para denominar un alimento “libre de”:

- Calorías: menos de 5 Kcal.
- Grasa total, grasa saturada, ácidos grasos trans, azúcares: Menos de 0.5g cada uno.
- Colesterol: menos de 2mg.
- Sodio: menos de 5mg.

Requisitos para denominar un alimento “muy bajo en”:

- Sólo aplica para el sodio. Se utiliza cuando aporta menos de 35mg por porción.

Requisitos para denominar un alimento “magro”:

- Todo producto que contenga menos del 10g de grasa total, menos de 4.5g de grasa saturada y menos de 95mg de colesterol por porción.

Requisitos para denominar un alimento “extra magro”:

- Aplica solo para carnes y pescados, cuyo contenido de grasa total sea inferior a 5g (2g de grasa saturada y 95mg de colesterol).

PROPIEDADES

nutricionales

Requisitos para denominar un alimento “reducido en”:

Aplica para alimentos que tengan una disminución en su contenido de calorías, grasas, sodio, azúcares y colesterol, los cuales hayan tenido una reducción de mínimo un 25% en comparación algún alimento de referencia. Para que sea reducido en colesterol debe aportar a su vez menos de 2g de grasa saturada.

Requisitos para denominar un alimento “ligh”:

Aplica para alimentos que tengan una disminución en su contenido de calorías, grasas y sodio, los cuales hayan tenido una reducción de mínimo un 50% en comparación algún alimento de referencia.

Requisitos para denominar un alimento “enriquecido en”:

Aplica para alimentos que se le han adicionado entre el 10% y no más del 100% de vitaminas, minerales, proteínas o fibra.



PROPIEDADES

para la salud

- Todo alimento que tenga evidencia científica de los resultados de su aporte nutricional.
- El beneficio debe ser argumentado en el contexto de una alimentación sana.
- Se debe usar términos condicionales: puede, podría, ayuda, contribuye a...
- **PROHIBIDO:** incentivar el consumo exclusivo y excesivo del alimento, no generar dudas en la inocuidad de otros alimentos, no dar indicaciones contrarias a buenos hábitos alimenticios, cuantificar el grado de reducción del riesgo, implicar acciones curativas, medicinales y terapéuticas. En menores de 4 años no se permite declaración de propiedades de reducción de riesgo de la enfermedad.

No se declaran como propiedades en salud cuando supere:

- 13g grasa total, 5g grasa saturada, 60mg de colesterol 480mg de sodio.
- 26g grasa total, 8g grasa saturada, 120 mg de colesterol 960mg de sodio.
- 19.5g grasa total, 6g grasa saturada, 90 mg de colesterol.



DECLARACIONES

de propiedades de salud relacionadas con la reducción del riesgo de una enfermedad

Calcio y osteoporosis: Si el alimento cumple o supera los requisitos de un alimento alto en calcio. Según la resolución 333, capítulo V.

Sodio y la hipertensión: Si el alimento cumple los requisitos de un alimento bajo en sodio. Según la resolución 333, capítulo V, art 17, N17.6, literal g.

Grasas y cáncer: Si el alimento cumple los requisitos de un alimento bajo en grasa total. Según la resolución 333, capítulo V, art 17,b literal b. Para pescados, mariscos y carnes deben cumplir el ítem de extramagro.

Grasa saturada, colesterol y el riesgo de enfermedad cardiovascular: Si el alimento cumple los requisitos de un alimento baja en grasa saturada y en colesterol. Según la resolución 333, capítulo V, art 17,b literal 17.5. Literales c y d.

Fibra dietaria de cereales, leguminosas, frutas y verduras y la reducción de riesgo del cáncer: Si el alimento cumple los requisitos de un alimento "bajo en grasa" y "buena fuente de". Según la resolución 333, capítulo V. Debe contener algún cereal.

Frutas y verduras y la reducción de riesgo del cáncer: Si el alimento cumple o supera los requisitos de un alimento "buena fuente de", sin fortificación, de los siguientes nutrientes: vitamina A, vitamina C, fibra. Y a su vez cumplir con el descriptor "bajo en grasa", Según la resolución 333, capítulo V. Debe contener una fruta o una verdura.

Folatos y defectos con el conducto neural: Si el alimento cumple o supera los requisitos de un alimento alto en folato. Según la resolución 333, capítulo V.

Fibra soluble y el riesgo de enfermedad cardiovascular: Si el alimento cumple los requisitos de un alimento baja en grasa saturada y en colesterol. Según la resolución 333, capítulo V, art 17,b literal 17.5. Literales c y d. Debe aportar mínimo 0.75g, presentes en ingredientes como avena en hojuela o cebada.

Proteína de soya y el riesgo de enfermedad cardiovascular: - Si el alimento cumple los requisitos de un alimento baja en grasa saturada y en colesterol. Según la resolución 333, capítulo V, art 17, b literal 17.5. Literales c y d. Debe aportar mínimo 6.5g de proteína de soya.

Esteres de esteroides o de estanoles de origen vegetal y el riesgo de enfermedad cardiovascular: Si el alimento cumple los requisitos de un alimento baja en grasa saturada y en colesterol. Según la resolución 333, capítulo V, art 17b literal 17.5. Literales c y d. Debe aportar mínimo 0.65g de ésteres de esteroides o 1.7g de ésteres de estanoles. Debe aportar hasta 13g de grasa total por porción.

Declaración en función de los nutrientes:
En alimentos en niños en 6 meses y 4 años
declaraciones en función de vitaminas,
proteínas y minerales.

Declaración de propiedades de otras funciones:
Aplica para alimentos en contexto en funciones
fisiológicas o actividades biológicas, debido a su
aporte de probióticos, prebióticos.

Declaración de propiedades con reducción de
riesgo de enfermedad: Es la declaración que
hace referencia en reducción del riesgo
de una enfermedad o condición
relacionada con la salud.

SUSPENSIÓN

de la recomendación

SE DEFINEN LOS SIGUIENTES CRITERIOS PARA LA SUSPENSIÓN DE LA RECOMENDACIÓN:

- Aquellos productos que incumplan con lo consignado en el convenio.
- Aquellos productos que por algún motivo sean suspendidos por el INVIMA.
- Aquellas empresa que por algún motivo sean cerradas o suspendidas por algún ente oficial.
- Aquellos alimentos y/o productos que por decisión de la empresa solicitante deban ser sacados del mercado o cancelados.
- Aquellos productos que por situaciones específicas y propias de la empresa deban suspender la recomendación.



COSTO RECOMENDACIÓN

2021

ALIMENTOS

	Mes	Valor Año
Costo por producto por mes para 2021	4.495.255.00	53.943.068.00
Descuento por número de productos	% de descuento	Valor Año
1er Producto	0%	
2o Producto	5%	Sobre valor total
3er. Producto	10%	Sobre valor total
4o producto	15%	Sobre valor total
5o Producto	20%	Sobre valor total
6o Producto	25%	Sobre valor total
7o Producto	30%	Sobre valor total
8o Producto	35%	Sobre valor total
9o Producto	40%	Sobre valor total
10 Producto	45%	Sobre valor total
11o Producto	50%	Sobre valor total
Valor estudio del producto 2021	1.950.000.00	
Valor estudio de producto de emprendimiento 2021	550.000.00	

Nota: Todos los valores se cobran con IVA adicional