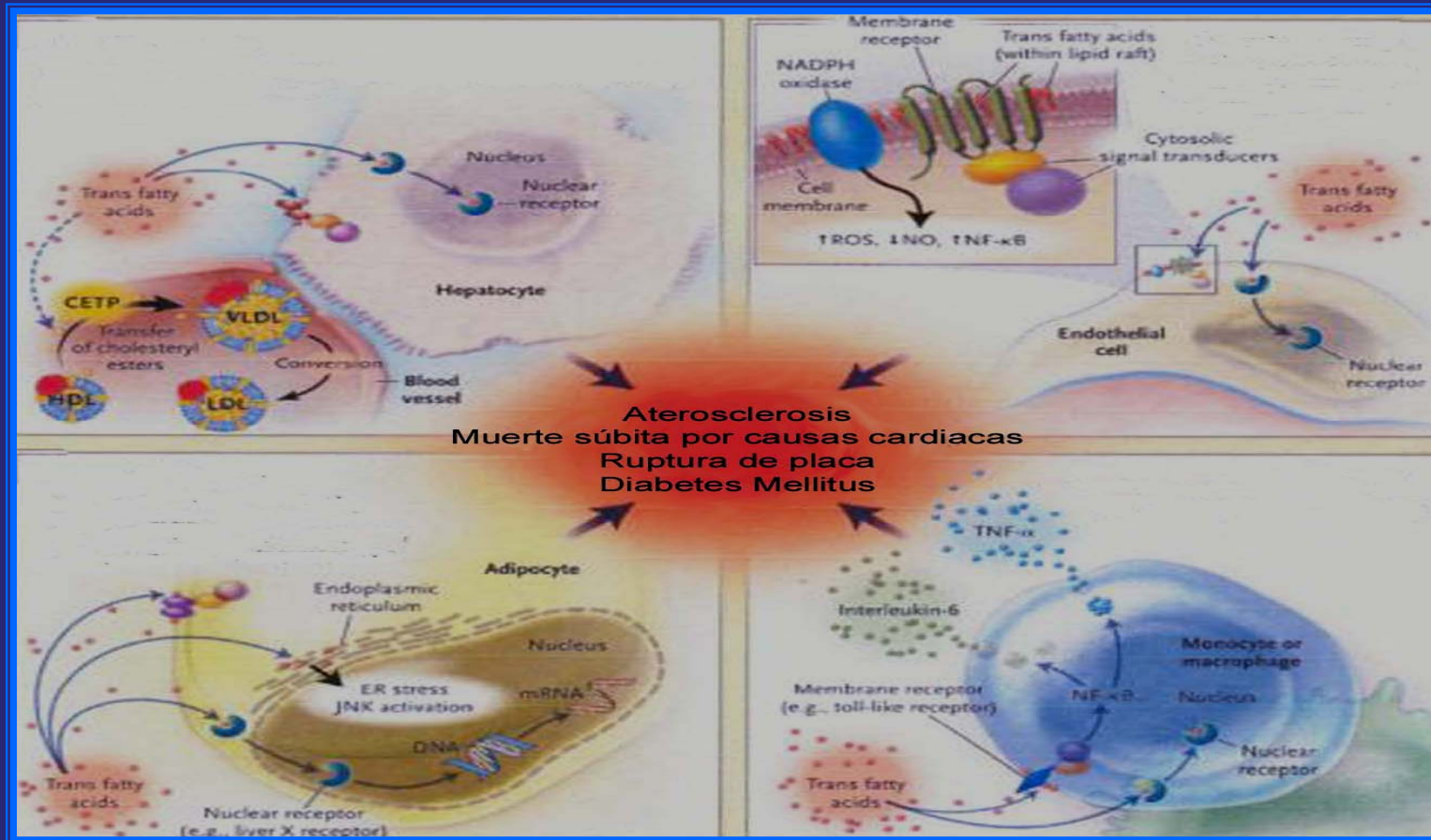




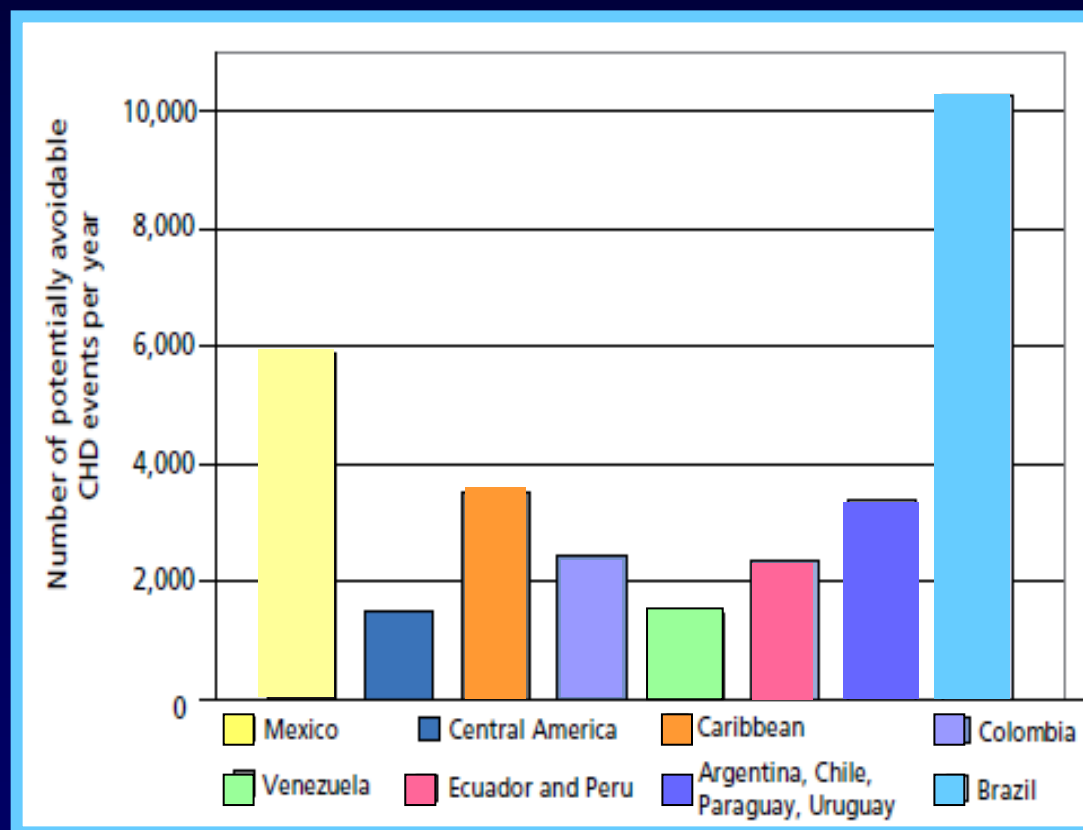
INICIATIVAS PARA LA REDUCCIÓN/ELIMINACIÓN DE ÁCIDOS GRASOS TRANS EN LA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

**Rafael Monge Rojas, PhD.
Instituto Costarricense de
Investigación y Enseñanza en
Nutrición y Salud (INCIENSA)**

Ácidos grasos insaturados *trans*



Número estimado de muertes por ECV e infarto agudo al miocardio no fatal que podrían prevenirse en Latinoamérica y el Caribe si se logra reducir un 2% de energía derivada de los ácidos grasos trans (~ 4.5 g/d).



Basado solamente en el efecto de los AGT sobre las HDL-C

**GRUPO DE TRABAJO DE LA OPS/OMS
LAS AMÉRICAS LIBRES DE GRASAS TRANS
Abril de 2007, Washington, D.C.**



**GRUPO DE TRABAJO DE LA OPS/OMS
LAS AMÉRICAS LIBRES DE GRASAS TRANS
Junio 2008**



Medidas regulatorias:
ETIQUETADO NUTRICIONAL
OBLIGATORIO

BRASIL: Obligatoriedad de la declaración del contenido de AG trans en los embalajes de alimentos industrializados a partir del 1 de agosto de 2006

Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003

ARGENTINA: Obligatoriedad de la declaración del contenido de AG trans en el etiquetado nutricional a partir del 2008

Modificación del Capítulo V CAA, mayo 2008



**Medidas regulatorias:
ETIQUETADO NUTRICIONAL
OBLIGATORIO**

COLOMBIA: La declaración de grasas trans es obligatoria en todos los alimentos que contienen niveles superiores de 0.5g de AGT.

Resolución 0288, 31 enero, 2008

CHILE: Todos los productos que tienen más de 3g de grasa por porción, deben describir obligatoriamente el tipo de grasa (grasas saturadas, insaturadas, colesterol y AGT)

Modifica decreto n° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos. N° 106 /08, 23/04/2009



Medidas regulatorias:
ETIQUETADO NUTRICIONAL
OBLIGATORIO

El etiquetado nutricional obligatorio ha generado que las industrias se preocupen por reducir el contenido de grasas trans, modificando y mejorando sus procesos para obtener estos resultados y poder declarar a sus productos como libres de grasas trans.

Instituto de Salud, Colombia



Medidas regulatorias: LEGISLACION SOBRE CONTENIDO DE AG TRANS

- **CHILE:**

“El contenido de ácidos grasos trans de origen industrial en los alimentos deberá ser igual o inferior al 2% del contenido total de las grasas del producto.”

Modificación del artículo 248 del decreto supremo N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos. 23/04/2009.

- **COLOMBIA:**

“ARTÍCULO 7. Regulación en grasas trans: El Gobierno Nacional a través del Ministerio de la Protección Social y del INVIMA, reglamentará y controlará los contenidos, y requisitos de las grasas trans en todos los alimentos, con el fin de prevenir el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a éstas, para lo cual contará con un plazo de seis (6) meses a partir de la promulgación de la presente Ley. “

LEY No. 1355. APROBADA-14/10/2009

“Por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a ésta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención”



Medidas regulatorias: **LEGISLACION SOBRE CONTENIDO DE AG TRANS**

- **ARGENTINA:**

“El contenido de ácidos grasos trans de producción industrial en los alimentos no debe ser mayor a 2% del contenido total de las grasas en aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo y 5% del total de grasas en el resto de los alimentos. Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea del producto.”

Modificación del artículo 155 bis del Código Alimentario Argentino, 26/06/2009

- **BRASIL:**

“Queda prohibida la producción de la materia-prima alimentaria proveniente del proceso de hidrogenación de la grasa vegetal, transformándola en grasa hidrogenada más conocida como grasa trans”.

Proyecto de ley 00181/07 para la modificación a la ley N0. 986 de 21/10/1969.



**Medidas regulatorias:
LEGISLACION SOBRE
CONTENIDO DE AG TRANS**

El haber trabajado en el desarrollo de esta normativa en conjunto con los sectores involucrados, permitió establecer una regulación que diera cumplimiento al objetivo de Salud pública (< al 2% de AGT) en un plazo de dos años en que se tiene la seguridad de que la industria contará con la tecnología necesaria para dar cumplimiento. Esta participación tuvo además, un efecto educativo en el sector productivo, siendo un estímulo para las industrias que pueden adelantarse al plazo dado, para que desde ya elaboren alimentos más sanos.

Ministerio de Salud, Chile

Medidas regulatorias: OTRAS

- **PUERTO RICO:**

“Declaración obligatoria del contenido de AGT en el etiquetado nutricional en los alimentos ofrecidos para el consumo en los establecimientos de comida rápida:

Regulación aprobada 25 Octubre 2007

- **BRASIL:**

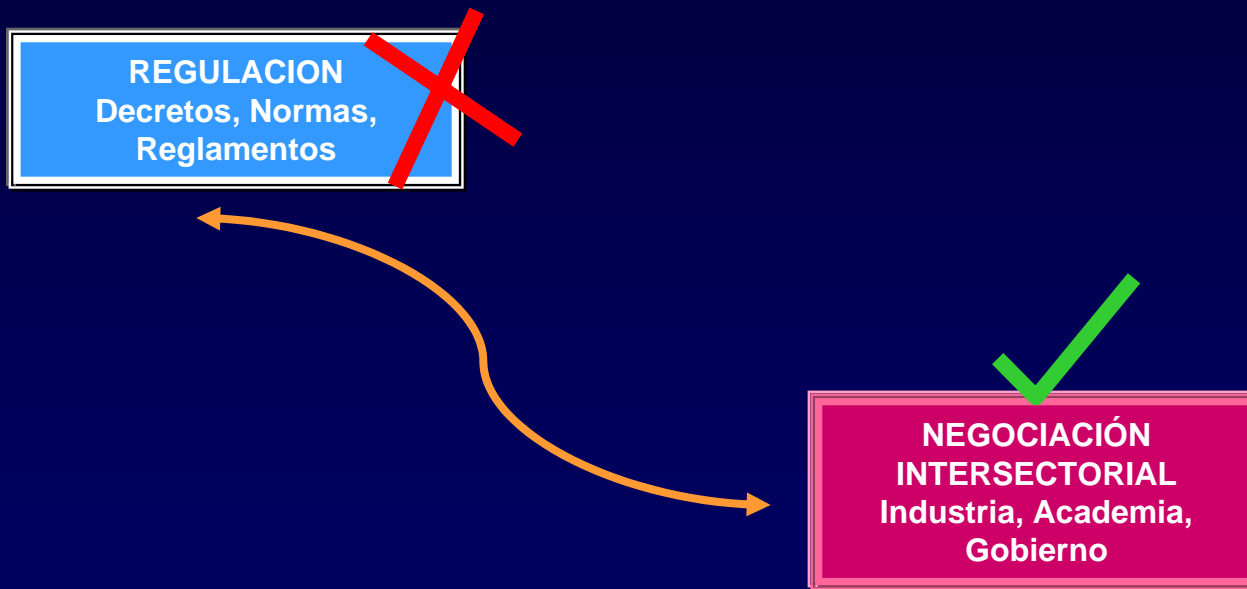
Reglamentación de la publicidad de alimentos con alto contenido de grasas saturadas, grasas trans, azúcar y sodio.

*Consulta Pública de ANVISA No. 71/2006
ANVISA vr Industria alimentaria*



Medidas no regulatorias:
NEGOCIACIÓN INTERSECTORIAL
SISTEMA DE VIGILANCIA

COSTA RICA



Ingesta AGT: 1.1% VET (2.6g/d)



Otras iniciativas:

EDUCACIÓN AL CONSUMIDOR

-La Estrategia EGO- CHILE

Plataforma que contribuye a la promoción de estilos de vida saludables desde diferentes ambientes. EGO-ESCUELAS

-Inclusión del tema de AG trans en las Guías Alimentarias

- Costa Rica
- Brasil
- Chile



Otras iniciativas:
**EVALUACION DE
LA INGESTA DE AG TRANS**

-Encuestas de consumo

- México
- Costa Rica

-Tablas de composición de Ácidos Grasos en alimentos

- México
- Brasil
- Costa Rica



Otras iniciativas: **INVESTIGACION**

- **Determinación del contenido de ácidos grasos en alimentos procesados habitualmente consumidos y perfil de ácidos grasos en plasma y tejido adiposo en poblaciones urbanas de Latinoamérica y el Caribe: estudio colaborativo multicéntrico auspiciado por la OPS/OMS: 2009 - 2010**

Dr. Rafael Monge-Rojas, Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud (INCIENSA)

Dra. Hannia Campos. Escuela de Salud Pública. Universidad de Harvard.

Dr. Enrique Jacoby. Organización Panamericana de la Salud

Buenos Aires, Argentina: Dr. Daniel Ferrante

Río de Janeiro, Brasil: Dra. Ana Beatriz Vasconcellos

Santiago, Chile: Dra. Lorena Rodriguez

Bogota, Colombia: Dra. Yibi Forero

Ciudad de México, México: Dr. Salvador Villalpando

San José, Costa Rica: Dra. Thelma Alfaro Calvo.

Ciudad de Guatemala: Dra. Ana Victoria Román.

Kingston, Jamaica: Dra. Audrey Morris

San Juan, Puerto Rico: Dr. José Cordero



Otras iniciativas: INVESTIGACION

OBJETIVO

El propósito de este estudio es determinar el perfil de ácidos grasos de alimentos habitualmente consumidos y la distribución de ácidos grasos en plasma y tejido adiposo de adultos (20-60 años) residentes en las áreas urbanas de ciudades Latinoamericanas y del Caribe con el fin de proveer información que sirva de insumo para continuar los actuales esfuerzos regionales y nacionales, para la eliminación de AGT y la promoción de intervenciones orientadas a promover la salud cardiovascular

Grasas untables (margarinas), aceites comestibles, repostería, productos de galletería, comidas rápidas vendidas en cadenas transnacionales y en puestos locales, snacks y productos de panadería



Otras iniciativas: INVESTIGACION

INVESTIGACIÓN

- **Proyecto de reducción de Sodio y Grasas Trans en la provincia La Pampa**, Ministerio de Salud, Argentina-October de 2009
- **Evaluación del perfil nutricional de alimentos procesados**, ANVISA, Brasil, 2008-2009
- **Perfil de grasas en alimentos y el perfil lipídico del tejido adiposo y sangre en niños y adultos de 9 países (Sur de México, los 7 países de Centro América y República Dominicana).**
Centro Integral para la Prevención de Enfermedades Crónicas de Mesoamérica y República Dominicana (CIPEC), INCAP, 2010.



RETOS:

- ✓ ESTABLECER RED DE VIGILANCIA Y MONITOREO DE GRASAS TRANS Y GRASAS SATURADAS
- ✓ ARMONIZAR Y HOMOLOGAR CRITERIOS PARA LA REGULACIÓN Y EL ETIQUETADO NUTRICIONAL
- ✓ ESTABLECER RED DE LABORATORIOS ESTANDARIZADOS
- ✓ ESTABLECER RED DE VIGILANCIA Y MONITOREO DE DE LOS ACÉNTES UTILIZADOS PARA FRITURAS (COMPUESTOS POLARES)



rmonge@inciensa.sa.cr

