



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

Hace algún tiempo, el Ministerio de Salud de la Nación comenzaba a trabajar, a través de la organización de diferentes encuentros inter- institucionales, en un conjunto de recomendaciones originadas por la Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS), destinadas a promover la reducción de grasas "trans" en la producción de la industria alimenticia.

Según estadísticas oficiales de nuestro país, las enfermedades del sistema circulatorio se presentan como la primera causa de muerte, correspondiendo al 34% del total de defunciones con causa definida registrada -año 2003- y de esas dolencias, el 73% se debe a enfermedades cardiovasculares (isquemias cardíacas, hipertensivas, insuficiencia cardíaca, aterosclerosis, y otras enfermedades del corazón), resultando en el año 2006, la tasa bruta de mortalidad por enfermedades cardiovasculares, en todo el país, de 229,72 (por 100.000 habitantes), y los años potenciales de vida perdidos (APVP) por causas cardíacas de 81,69 (cada 10.000 habitantes).

Alertando sobre los altos índices de mortalidad y enfermedad a nivel mundial, y de los altos costos sanitarios y de pérdida de productividad, que aparejan las enfermedades cardiovasculares, en el año 2003 el organismo lanza un reporte denominado "Dieta, Nutrición y Prevención de Enfermedades Crónicas".

En el mismo se considera, que el enfoque de la salud pública en la prevención primaria, constituye el curso de acción de menor costo y mayor efectividad, alcanzable y sostenible para lidiar con la epidemia mundial de enfermedades crónicas no transmisibles, sin dejar de lado el tratamiento médico apropiado para aquellos individuos ya afectados.

De este modo, las últimas tendencias de la alimentación de la población mundial, dan cuenta que el riesgo de padecer enfermedades crónicas se incrementó, paralelamente a las variaciones en las conductas alimenticias de la sociedad, y la incorporación de más alimentos procesados ricos en grasas, azúcares o con alto contenido de ácidos grasos "trans" (AGT) de origen industrial.

Frente a tales padecimientos, la alimentación es uno de los principales determinantes posibles de modificar. De hecho, las alteraciones en la dieta tienen fuertes efectos positivos y negativos en la salud, a lo largo de la vida, y en correspondencia la eliminación de los ácidos



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

grasos trans de los alimentos es una manera económica y factible de proteger la salud y prevenir dichas enfermedades.

Un año más tarde, otro documento publicado por el organismo -"Estrategia Mundial de Alimentación Saludable y Vida Activa"- destaca el rol de la alimentación inadecuada y la escasa actividad física en el desarrollo de la epidemia de las enfermedades crónicas no transmisibles, y recomienda a los gobiernos implementar políticas para promover la adopción de hábitos saludables a nivel poblacional, con la finalidad de mejorar la alimentación a través de la paulatina eliminación de ácidos grasos trans de origen industrial.

Bajo tales premisas, nuestro país aprueba normativa nacional en la materia y decide fortalecer líneas de acción en consonancia a un trabajo interdisciplinario y comprometido, que tenga como objetivo promover una diversidad de acciones tendientes a eliminar los AGT.

En función de ello, se conformó la Comisión Nacional "América libre de grasas trans" para la implementación de las recomendaciones emanadas de la Declaración de Río de Janeiro (junio de 2008), siendo el Ministerio de Salud de la Nación, el que comienza a impulsar la iniciativa.

Desde una primer reunión plenaria, quedaron conformados tres subgrupos de trabajo interinstitucionales: Regulación-Legislación (coordinado por el INAL/ANMAT), Comunicación-Consumidores (coordinado por la ex-SAGPyA) y Académico-científico, bajo la órbita del grupo nacional "América libre de grasas trans".

De esta forma se avanzó en el análisis del tema, redacción de un informe técnico sobre antecedentes relacionados con la reducción/eliminación del uso de grasas trans en los alimentos y elaboración de una propuesta de Proyecto de Resolución conjunta con el fin de incorporar al Código Alimentario Argentino (CAA) las recomendaciones para la reducción de las grasas trans.

Como resultado de las permanentes reuniones, el año pasado, la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) sentó postura al respecto y se ha expedido favorablemente, remitiendo el Proyecto de resolución para su incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA), previendo la incorporación del Artículo 155 tris, el que señala .." el contenido de ácidos grasos trans de producción industrial en los alimentos no debe ser mayor a: 2% del total de grasas en aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo y



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

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".

Paralelamente, se ha elaborado y puesto en difusión un documento denominado "Guía de recomendaciones para la Pequeña y Mediana Industria" destinada a ofrecer recomendaciones y estrategias para el reemplazo o la sustitución de las grasas trans en los alimentos.

Se trata de una herramienta que ofrece diferentes alternativas para la sustitución de las grasas trans en los alimentos, compuesta de los siguientes contenidos: Definición de grasas trans, efectos de las grasas trans en el organismo, beneficios del reemplazo de las grasas trans en la salud, alternativas industriales al uso de aceite vegetal parcialmente hidrogenado y comunicación a los consumidores.

Con respecto a este último, la guía incluye piezas de comunicación dirigidas a sensibilizar al consumidor medio respecto a que son las grasas trans, sus efectos en el organismo y la necesidad de disminuir su consumo. Al mismo tiempo generar conciencia sobre la importancia de identificar en los rótulos el contenido de grasas trans de los alimentos de modo de orientar a los consumidores sobre la elección de alimentos en busca de una alimentación más saludable.

De este modo, las acciones que persigue la guía comprenden tanto orientar a elaboradores de productos de origen industrial como a la población en su conjunto, no sólo a través de la comunicación y educación, sino también favoreciendo cambios en el entorno, facilitando las elecciones saludables, por lo que es de importancia su difusión y conocimiento.

Por ello:

Autora: Martha Ramidán.

Acompañantes: Beatriz Manso, Fabián Gatti.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

**LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO
COMUNICA**

Artículo 1°.- Al Poder Ejecutivo, Ministerio de Salud y Ministerio de Producción, que arbitren los medios necesarios a los fines de implementar la campaña de difusión y promoción de las recomendaciones y estrategias especificadas en la "Guía para la pequeña y mediana industria", que se adjunta como anexo a la presente, promovida por el Ministerio de Salud de la Nación, destinada a la sustitución y/o reducción de las grasas "trans" en los alimentos a través del establecimiento de pautas de orientación al consumidor para una alimentación saludable.

Artículo 2°.- De forma.

¿Por qué es necesario disminuir el consumo de alimentos con **GRASAS TRANS?**



¿Qué son las Grasas Trans?

Son grasas que aparecen durante la hidrogenación parcial cuando se convierten las grasas líquidas en grasas sólidas.

¿Qué efectos tienen en el organismo?

Las grasas trans elevan el colesterol malo (LDL), a la vez que disminuyen el colesterol bueno (HDL), aumentando así el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

RECOMENDACIONES

- Al seleccionar alimentos, revisar la información nutricional y elegir aquellos que tengan menor cantidad de grasas saturadas, grasas trans y colesterol.

Para mayor información:
www.msal.gov.ar/argentina_saludable

- SE ENCUENTRAN EN LOS ALIMENTOS ELABORADOS CON ACEITES VEGETALES PARCIALMENTE HIDROGENADOS.
- PUEDEN ESTAR PRESENTES EN ALGUNOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y COPETÍN, AMASADOS DE PASTELERÍA, GALLETITAS, ALFAJORES, ENTRE OTROS.
- POR ESO ES IMPORTANTE LEER LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS.



¿Cómo identificarlas en los rotulos?

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CANTIDAD/PORCIÓN	%VD*	CANTIDAD/PORCIÓN	%VD*	
PORCIÓN: 30gr (4 GALLETITAS) NÚMERO DE PORCIONES: 1	VALOR ENERGÉTICO	150kcal	7,5%	GRASA SAT. 2,3g	10%
	CARBOHIDRATOS	20,3g	6%	GRASA TRANS. 0g	
	PROTEÍNAS	2,2g	3%	FIBRA ALIMENTARIA	0g
	GRASA TOTALES	4,8g	8%	SODIO	65mg

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400kj. sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Busque en la lista de ingredientes las palabras "parcialmente hidrogenada" para detectarla.

"COMER CON MODERACIÓN ALIMENTOS VARIADOS ES BUENO PARA VIVIR CON SALUD"

