

## **PRONUNCIAMIENTO GRASAS TRANS**

### **Petición de apoyo a la adopción de medidas regulatorias para avanzar en la restricción al máximo de consumo de grasas trans en Argentina**

Las enfermedades cardiovasculares (ECV) son la principal causa de muerte a nivel mundial, representando el 31.8% del total de las muertes (estimándose que cada año mueren 18 millones de personas por esta causa) y además implican la mayor carga de enfermedad definida por años de vida perdidos ajustados por discapacidad (DALY), con 4.800 DALY por cada 100.000 habitantes. (1)

Según datos de los últimos años del Ministerio de Salud de la República Argentina, la mortalidad por ECV es del 29 % del total de las defunciones y junto con el cáncer y la diabetes integra el grupo de las ENT (enfermedades no transmisibles) que concentran el 50% de todas las defunciones registradas, muchas de ellas prematuras y prevenibles. (2)

Las ECV se asocian a una serie de factores de riesgo, dentro de los cuales los más relevantes son: la alimentación inadecuada, la inactividad física, el consumo de tabaco y el consumo de alcohol, entre otros. (2,3) En este sentido, el consumo excesivo de grasas, específicamente las grasas trans (GT), según la evidencia científica disponible, se encuentran fuertemente asociadas a las ECV. Las grasas trans de producción industrial, que se forman durante la hidrogenación parcial de aceites vegetales líquidos para formar grasas semisólidas, que se emplean en algunas margarinas, grasas y aceites para cocinar y en múltiples alimentos procesados. Estas grasas parcialmente hidrogenadas tuvieron una amplia aplicación industrial debido a su tiempo de conservación prolongado, su mayor estabilidad durante la fritura, su textura sólida y plasticidad para su uso en productos panificados y de repostería. (4)

El consumo de grasas trans está asociado a alteraciones en el perfil lipídico (LDL, HDL, triglicéridos, índice colesterol total/HDL y apolipoproteína B). Adicionalmente, se ha encontrado un aumento de marcadores inflamatorios y disfunción endotelial. En este contexto, se ha observado un aumento de la probabilidad de desarrollar enfermedad cardiovascular (entre 14 y 21 % en promedio, principalmente enfermedad coronaria (hasta en un 40%) y de la mortalidad por estas. (5-8)

Por otro lado, existe evidencia de que las GT se asocian con un riesgo 15 veces mayor de enfermedad coronaria comparado con el riesgo provocado por el consumo de grasas saturadas (GS). Asimismo, según la Organización Panamericana de la Salud (OPS), una reducción de 4,5 gramos diarios en el consumo de GT se traduciría en la prevención de entre 30.000 y 130.000

episodios de cardiopatía coronaria, mientras que una reducción de 9 gramos diarios podría prevenir de 62.000 a 225.000 episodios. (9,10)

En relación a las principales fuentes de GT, estas se han encontrado en productos como: galletitas (simples y rellenas), alfajores, barras de cereal, margarinas, productos de panadería, algunos tipos de pastas, snacks salados, platos pre-cocidos, y como se mencionó anteriormente masas de hojaldre, baño de repostería y papas fritas. En Argentina, el contenido de grasas trans de los productos industriales mencionados presentan alta variabilidad, en algunos casos según la marca, ya que se ha observado que algunos superan el límite máximo establecido por el Código Alimentario Argentino (CAA) y otros cumplen con la normativa, lo cual fue detectado a partir de la información brindada por el rotulado nutricional y a través del análisis de la lista de ingredientes en diferentes estudios realizados por la Fundación Interamericana del Corazón - Argentina (FIC) desde el año 2012 al 2018. (9,11,12)

Por otro lado se ha reportado una gran dificultad para determinar el contenido de GT y por lo tanto su monitoreo, en productos no envasados, que no tienen la obligación de ser rotulados y que se conoce son fuentes, según la evidencia disponible, como aquellos que se ofrecen en locales de comida rápida, restaurantes, rotiserías, venta callejera, productos de panadería, hamburguesas, helados y postres para los cuales se utilizan GT en el proceso de elaboración.

Los datos disponibles de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNYS) del año 2019 indican que el 17,2 % de la población refirió haber consumido algunas de las fuentes mencionadas como los productos de pastelería, y/o facturas, galletitas dulces, cereales con azúcar al menos una vez al día, tomando como referencia los últimos tres meses y el 15,1% indicó haber consumido productos de copetín o snacks (papas fritas, palitos de maíz, etc.) dos veces por semana o más, mientras que el 36,0% refirió haber consumido golosinas como alfajores y barras de cereal, dos veces por semana o más. (13)

Con respecto a las acciones a implementar para lograr la reducción y/o eliminación de las GT de producción industrial del suministro de alimentos, la Organización Mundial de la Salud (OMS), solicitó, en el año 2018, a los gobiernos que utilicen el conjunto de medidas "REPLACE" como hoja de ruta para los países en la aplicación de medidas. Dicha iniciativa consiste en seis acciones estratégicas para eliminación de GT a través de intervenciones como el análisis de sus fuentes dietéticas de producción industrial y de los cambios de política necesarios, el fomento de la sustitución de las GT de producción industrial por grasas y aceites más saludables, la legislación o aprobación de medidas reguladoras para su eliminación, de la evaluación y seguimiento del contenido de GT en los alimentos y de los cambios del consumo de GT por parte de la población, la sensibilización de los planificadores de políticas, productores, proveedores y la población sobre los efectos negativos de las GT en la salud y la obligación de cumplimiento de las políticas y regulaciones. En el año 2019 en el

marco de la “71st World Health Assembly”, la OMS redobló la apuesta planteando como uno de los objetivos de su programa general de trabajo para el período 2019 - 2023 la eliminación de TG, sin referirse a la reducción. (14)

En el caso de Argentina, en el año 2010 se incorporó el Artículo 155 tris al capítulo III del Código Alimentario Argentino (CAA) por Resolución Conjunta entre la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, restringiendo el contenido de ácidos grasos trans (AGT) en los alimentos procesados, estableciendo que “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 5% del total de grasas en el resto de los alimentos, incluidos aquellos que son utilizados como ingredientes y materias primas. Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea.” Cabe destacar que la fecha límite para que las industrias cumplan con esta restricción venció en el año 2012 para los aceites y margarinas, y en diciembre del 2014 para el resto de los alimentos (CAA).

En septiembre del año 2021 el ministerio de Salud de la Nación Argentina ha presentado ante la Comisión Nacional de alimentos (CONAL) el Proyecto de Resolución conjunta de la Dirección Nacional de Abordaje Integral de Enfermedades No Transmisibles (DNAIENT) del Ministerio de Salud de la Nación y del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), en el marco 3 de la planificación estratégica de la Agenda Regulatoria 2021-2023. Esta propuesta, fue tratada y sometida a Consulta Pública por la CONAL, cuyo resultado fue el apoyo de más de 60 organizaciones de la sociedad civil, organizaciones científicas e internacionales. En junio de 2022, fue tratado nuevamente en CONAL pero su aprobación pasó a la próxima reunión a realizarse en agosto/septiembre.

Por todo lo expuesto desde las organizaciones de la sociedad científica solicitamos a los representantes de la CONAL que consideren los acuerdos ya existentes en términos de evidencia científica contundente, la urgencia de resolver un tema de salud pública de gravedad para la población y aprueben la modificación/sustitución del Art 155 tris en función de avanzar en la mejora de la calidad de la alimentación con una política pública acorde a los estándares internacionales.

**Lic. Eliana Kosriorek**  
Secretaria Administrativa  
de FAGRAN

**Lic. Ana Cáceres**  
Presidenta de  
FAGRAN

**Dr. Ariel Kraselnik**  
Secretario de  
SAMEV

**Prof. Lic. Marcela Manuzza**  
Presidenta de  
SAMEV

## Referencias bibliográficas

1. Roth GA, Abate D, Abate KH, Abay SM, Abbafati C, Abbasi N, et al. Global, regional, and national age-sex-specific mortality for 282 causes of death in 195 countries and territories, 1980–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017. *The Lancet*. 2018;392(10159):1736-88.
2. Ministerio de Salud de la Nación Argentina, Instituto Nacional de Cáncer. Estadísticas - Mortalidad [Internet]. 2019. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/salud/instituto-nacional-del-cancer/estadisticas/mortalidad>
3. Bloom DE, Cafiero ET, Jané-Llopis E, Abrahams-Gessel S, Bloom LR, Fathima, S, et al. The Global Economic Burden of Non-communicable Diseases. Geneva: World Economic Forum. [Internet]. 2011. Disponible en: [https://www.world-heartfederation.org/wpcontent/uploads/2017/05/WEF\\_Harvard\\_HE\\_GlobalEconomicBurdenNonCommunicableDiseases\\_2011.pdf](https://www.world-heartfederation.org/wpcontent/uploads/2017/05/WEF_Harvard_HE_GlobalEconomicBurdenNonCommunicableDiseases_2011.pdf)
4. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva. Estudio panorámico de vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva : alimentos saludables : alimentos alineados con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud, OMS : reducción de grasas trans en alimentos [Internet]. 1º edición. 2016. Disponible en: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/est\\_agr\\_estudio-panoramico-alimentosalineados-oms-reduccion-de-grasas-trans.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/est_agr_estudio-panoramico-alimentosalineados-oms-reduccion-de-grasas-trans.pdf)
5. Rubinstein A, Elorriaga N, Garay OU, Poggio R, Caporale J, Matta MG, et al. Eliminating artificial trans fatty acids in Argentina: estimated effects on the burden of coronary heart disease and costs. *Bull World Health Organ*. 2015;93(9):614-22.
6. Mozaffarian D, Aro A, Willett WC. Health effects of trans -fatty acids: experimental and observational evidence. *Eur J Clin Nutr*. 2009;63(2):S5-21.
7. de Souza RJ, Mente A, Maroleanu A, Cozma AI, Ha V, Kishibe T, et al. Intake of saturated and trans unsaturated fatty acids and risk of all cause mortality, cardiovascular 4 disease, and type 2 diabetes: systematic review and meta-analysis of observational studies. *BMJ*. 2015;h3978.
8. Remig V, Franklin B, Margolis S, Kostas G, Nece T, Street JC. Trans Fats in America: A Review of Their Use, Consumption, Health Implications, and Regulation. *J Am Diet Assoc*. 2010;110(4):585-92.
9. Tavella MV, Tavella JM, Gamboa-Santos J, Lamelo MJ, Mastroianni M. HACIA UNA ARGENTINA LIBRE DE GRASAS TRANS. *Rev Chil Nutr*. 2016;43(4):11-11.

10. Monge-Rojas R, Colón-Ramos U, Jacoby E, Alfaro T, Tavares do Carmo M das G, Villalpando S, et al. Progress towards elimination of trans -fatty acids in foods commonly consumed in four Latin American cities. Public Health Nutr. 2017;20(13):2440-9.

11. Fundación Interamericana del Corazón (FIC) Argentina. MONITOREO DEL CONTENIDO DE GRASAS TRANS EN LOS PRODUCTOS PROCESADOS DE ARGENTINA 2017-2018 [Internet]. 2019. Disponible en: [https://www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2018/04/1907\\_informe\\_AGT.pdf](https://www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2018/04/1907_informe_AGT.pdf)

12. Cabezas-Zábala CC, Hernández-Torres BC, Vargas-Zarate M. Aceites y grasas: efectos en la salud y regulación mundial. Rev Fac Med. 2016;64(4):761.

13. Ministerio de Salud y Desarrollo de la Presidencia de la Nación. 2o Encuesta de nutrición y salud - ENNyS2. Resumen ejecutivo [Internet]. 2019. Disponible en: [https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/encuesta-nac-nutricionsalud\\_resumen-ejecutivo.pdf](https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/encuesta-nac-nutricionsalud_resumen-ejecutivo.pdf)

14. World Health Organisation. Replace Trans fat. An action package to eliminate industrially produced trans-fatty acids. Executive summary. [Internet]. 2019. Disponible en: <https://www.who.int/docs/default-source/replace-transfat/1-replace-frameworkup-dated-june-2019-ke.pdf>