

Celebran aprobación del Pleno para eliminar grasas trans en alimentos

El Ciudadano · 10 de febrero de 2023

La iniciativa fue aprobada por unanimidad con 472 votos a favor, sin votos en contra ni abstenciones por el pleno de la Cámara de Diputados



La **Secretaría de Salud** celebró la aprobación por parte del **Pleno de la Cámara de Diputados** de la adición en el **artículo 216 bis a la Ley General de Salud** para establecer que los aceites y las grasas comestibles, así como los **alimentos y bebidas no alcohólicas**, no podrán contener en su presentación de venta al público aceites parcialmente hidrogenados, conocidos como grasas trans, añadidos en su elaboración industrial.

También puedes leer: Puebla llega al pico de contagios por sexta ola covid: Salud estatal

Sobre esta modificación, aprobada con **472 votos a favor**, cero en contra y cero abstenciones, impulsada por la **Secretaría de Salud**, el subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud, Hugo López-Gatell Ramírez, señaló que esta medida, junto con el etiquetado frontal, reducirá la prevalencia y mortalidad cardiovascular metabólica, ya que la mayoría de las **grasas trans o ácidos grasos trans (AGT)** que consumen las personas provienen de productos chatarra.

El subsecretario subrayó que el estado mexicano da un nuevo paso importante en la atención a la gran epidemia de **enfermedades no transmisibles** que padece nuestro país.

Estudios sugieren que el uso de las grasas trans causa casi 20 mil muertes prevenibles al año en México. De todos los factores de riesgo alimentarios de enfermedad cardiovascular actuales es el más fácil de eliminar, ya que existen alternativas más saludables.

Con la adición del artículo 216 bis de la Ley General de Salud, México se cumplen las recomendaciones emitidas por la **Organización Panamericana de la Salud (OPS)** y **Organización Mundial de la Salud (OMS)**, y los acuerdos alcanzados en la Declaración de Río de Janeiro «**Las Américas libres de grasas trans**» 2008, para establecer medidas legislativas que limiten el contenido de **grasas trans** en todos los alimentos y la prohibición de **aceites parcialmente hidrogenados**.

El director general del Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades (Cenaprece), Ruy López Ridauro, resaltó que este logro es el resultado del **trabajo coordinado** entre la Secretaría de Salud las organizaciones de la sociedad civil y el Poder Legislativo, que **se intensificó desde 2019** con la cooperación técnica de la OPS y el Instituto Nacional de Salud Pública (INSP).

Subrayó que el siguiente paso para la eliminación de ácidos grasos trans industriales es trabajar en el reglamento; para disminuir el consumo de sustancias dañinas contenidas en algunos alimentos, para que, junto con otras medidas como el etiquetado de advertencia, se logre un impacto integral de combate al primer problema de salud pública que son las enfermedades cardiovasculares.

El titular del **Cenaprece** mencionó que **México** se suma a países como **Canadá, Estados Unidos y Dinamarca**, que han **prohibido** el uso de aceites parcialmente hidrogenados y grasas trans.

Cabe mencionar que el dictamen de la minuta señala que el alto consumo de grasas trans aumenta 34% el riesgo de muerte por cualquier causa; 28% de defunciones por **cardiopatías coronarias** y 21% la aparición de cardiopatías coronarias. También reporta el aumento de siete y 10% el riesgo de decesos por **enfermedad cerebrovascular isquémica y diabetes**, respectivamente.

El aceite trans, también conocido como aceite parcialmente hidrogenado, se utiliza para elaborar **productos horneados**, como pasteles, galletas y tartas, palomitas de maíz para microondas, frituras y margarina, entre otros. Algunos **cárnicos y lácteos** también contienen pequeñas cantidades de grasas trans naturales.

Hace 50 años se descubrió que este **tipo de grasas o ácidos grasos trans (AGT)** tienden a acumularse y se encuentran en mucha mayor cantidad en aquellos “**tapones**” de grasa que bloquean las arterias, por lo que su uso no se considera seguro en alimentos.

Estos ácidos se encuentran en grandes cantidades en los **aceites vegetales** parcialmente hidrogenados, producidos de **manera industrial desde fines del siglo XIX**. Estos aceites se generan agregando moléculas de hidrógeno a las cadenas de ácidos grasos poliinsaturados de origen vegetal.

La adición al **Artículo 216 Bis de la Ley General de Salud** indica:

“Los alimentos, bebidas no alcohólicas, aceites y grasas no podrán exceder dos partes de ácidos grasos trans de producción industrial por cada cien partes del total de ácidos grasos. La Secretaría de Salud establecerá

las bases de regulación para los ácidos grasos trans de producción industrial en los términos de este precepto”

Adición al Art. 216 Bis de la Ley General de Salud

El decreto entrará en vigor **180 días posteriores** a su publicación en el **Diario Oficial de la Federación** (DOF).

Foto: Internet

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

➡  <https://t.me/ciudadanomx>

 elciudadano.com

Fuente: El Ciudadano