

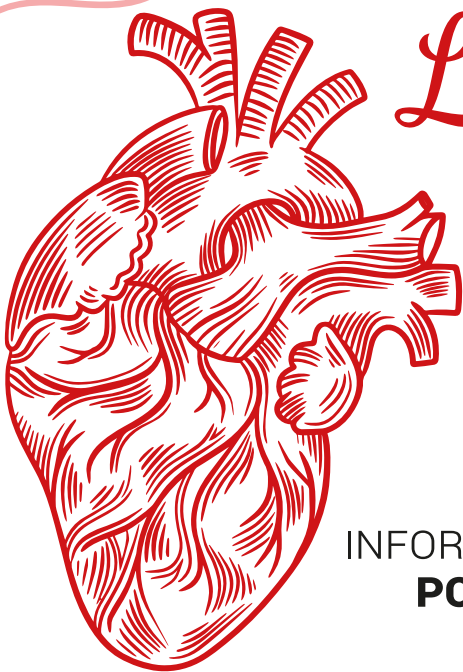
Corazones

Libres

DE

GRASAS

TRANS



INFORME DE POLÍTICA
POLICY BRIEF

¿Qué pasa con las grasas trans de producción industrial?

Las grasas trans de producción industrial (AGT-PI) son compuestos artificiales generados mediante el proceso de hidrogenación parcial de aceites vegetales.



Su uso se ha extendido históricamente en alimentos procesados como margarinas, productos de panadería, frituras y comidas rápidas, debido a su bajo costo, estabilidad y prolongada vida útil.

Sin embargo, la evidencia científica ha demostrado de forma contundente que **las grasas trans no ofrecen beneficios nutricionales y representan un factor de riesgo significativo** para la salud cardiovascular y metabólica.

¿Qué pasa con las grasas trans en el mundo?

En contraste, países como Brasil, Canadá, Chile, México, Perú, Uruguay y Estados Unidos han adoptado políticas integrales para eliminar los AGT-PI, que incluyen la prohibición de aceites parcialmente hidrogenados (APH) y la regulación de todos los productos alimenticios, lo que ha permitido una protección más eficaz de la salud pública y avances comprobados en la reducción del riesgo cardiovascular (2).

Las evidencias internacionales y las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) señalan que eliminar los AGT-PI es una medida costo-efectiva, técnicamente viable y con beneficios significativos en la prevención de enfermedades cardiovasculares (2).



¿Cómo está la política sobre grasas trans en Ecuador?

En el 2023, Ecuador cuenta con una normativa que establece un límite máximo de 2 gramos de ácidos grasos trans de producción industrial (AGT-PI) por cada 100 gramos de grasa total en productos como aceites, margarinas y materias primas destinadas a la industria alimentaria, panaderías y servicios de comidas (1).

Esta regulación, pionera en su momento, representó un avance en la reducción de la exposición de la población a una de las principales grasas nocivas para la salud cardiovascular.





Sin embargo, la normativa vigente presenta vacíos críticos que impiden la eliminación definitiva de los AGT-PI del sistema alimentario. Entre las principales limitaciones se encuentran:

- La no inclusión de todos los alimentos procesados y productos finales que contienen AGT-PI como ingredientes (por ejemplo, snacks, panificados, confitería, comidas rápidas).
- La ausencia de una prohibición explícita del uso de aceites parcialmente hidrogenados (APH), principal fuente de AGT-PI en la industria alimentaria.

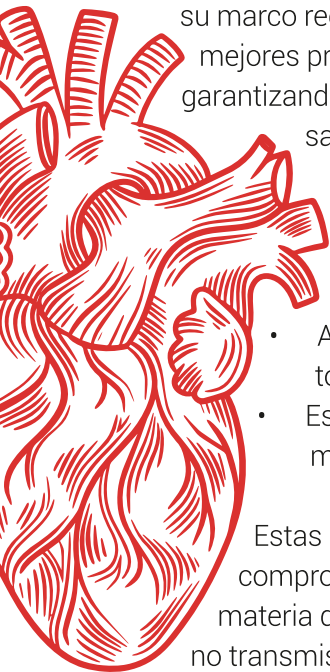
La falta de mecanismos robustos de monitoreo y fiscalización, lo que debilita la implementación efectiva de la regulación actual.

¿Qué puede hacer Ecuador?

Ecuador tiene hoy la oportunidad de actualizar y fortalecer su marco regulatorio, alineándose con las mejores prácticas internacionales y garantizando el derecho a una alimentación saludable. Esto implica:

- Prohibir el uso de aceites parcialmente hidrogenados en toda la cadena alimentaria.
- Ampliar la cobertura de la regulación a todos los productos procesados.
- Establecer sistemas de vigilancia y monitoreo efectivos.

Estas acciones permitirán cumplir con los compromisos asumidos por el país en materia de salud pública, enfermedades no transmisibles y derechos humanos, avanzando hacia un sistema alimentario más seguro, justo y sostenible.



¡Protejamos
el derecho a la salud y
la vida de los
ecuatorianos!

Corazones



Libres **DE GRASAS TRANS**

Referencias:

1. Ministerio de Salud Pública Ecuador. Acuerdo Ministerial No 004439 [Internet]. 2013 [citado 20 de mayo de 2025]. Disponible en: <https://www.cip.org.ec/attachments/article/1920/ACUERDO%20No%204439.pdf>

2. World Health Organization. Countdown to 2023: WHO 5-Year Milestone Report on Global Trans Fat Elimination 2023. 1st ed. Geneva: World Health Organization; 2024. 1 p.

Descarga el Policy Brief
completo aquí



Más información en www.quericoes.org

Una propuesta ciudadana

