

Eliminación de grasas trans a nivel mundial: Informe de avances de la OMS 2020

Idioma Español



Se han logrado avances sustanciales en la eliminación de las nocivas grasas trans de los alimentos: hasta la fecha, 58 países han introducido leyes que protegerán a más de 3000 millones de personas de las grasas tóxicas para fines de 2021. Sin embargo, más de 100 países aún tienen que actuar para eliminar las grasas trans de su suministro nacional de alimentos y lograr que el mundo esté libre de grasas trans para el 2023. Para reconocer a los países que logran la eliminación de las grasas trans, la Organización Mundial de la Salud (OMS) anunció un esquema de certificación.

En colaboración con Resolve to Save Lives, una iniciativa de Vital Strategies, la [OMS lanzó su segundo Informe de avances sobre la eliminación mundial de grasas trans 2020](#) [1] el pasado 9 de septiembre de 2020 en un evento virtual al que asistieron más de 300 personas.

El Dr. Tedros Adhanom Ghebreyesus, Director General de la OMS, inauguró el evento de lanzamiento recordando a la audiencia que la principal causa de muerte en el mundo, las enfermedades no transmisibles (ENT), no ha desaparecido a pesar del enfoque actual en contener la pandemia de COVID-19. Señaló que la prevención de las ENT a través de intervenciones como la eliminación de grasas trans beneficiará a los gobiernos al reducir la carga para el sistema de salud que ya está bajo presión debido a la pandemia en curso.

El Dr. Tedros anunció que la OMS desarrollará un esquema de certificación para reconocer a los países que logren la eliminación de las grasas trans producidas industrialmente. Al igual que el liderazgo de la OMS en la erradicación de la viruela y la poliomielitis, la OMS está preparada para eliminar un factor de riesgo de ENT por primera vez.

“Algunos pueden pensar que debemos ralentizar nuestros esfuerzos en la eliminación de grasas trans y centrarnos en la COVID-19. En verdad, la prevención es más importante que nunca. La eliminación de grasas trans previene los ataques cardíacos y, como tal, reduce la carga sobre los centros de salud”. Dr. Tom Frieden, Presidente y CEO de Resolve to Save Lives

suministro de alimentos hace dos años. El Dr. Chizuru Nishida, Jefe de la Unidad de Dietas Seguras, Saludables y Sostenibles de la OMS en el Departamento de Nutrición e Seguridad alimentaria presentó los hallazgos de este año.

El informe muestra que los países adoptan cada vez más políticas de mejores prácticas que consisten en establecer un límite obligatorio para las grasas trans producidas industrialmente al 2% en los aceites y grasas en todos los alimentos y/o prohibir los aceites parcialmente hidrogenados, que es la fuente de grasas trans producidas industrialmente. Hasta la fecha, 58 países han promulgado leyes para proteger a sus poblaciones de las grasas trans; 100 aún no han actuado. De los 15 países con el mayor número de muertes por enfermedad coronaria (Azerbaiyán, Bangladesh, Bután, Canadá, Ecuador, Egipto, India, Irán, Letonia, México, Nepal, Pakistán, República de Corea, Eslovenia, EE. UU.), solo cuatro han introducido regulaciones desde 2017 (Canadá, Letonia, Eslovenia, EE. UU.).

Además de la acción nacional, los enfoques regionales para la eliminación de grasas trans también han tenido avances. En 2019, la Unión Europea introdujo un límite del 2% para las grasas trans y todos los Estados Miembros de la Organización Panamericana de la Salud (región de las Américas de la OMS) aprobaron por unanimidad un [Plan de acción regional para eliminar los ácidos grasos trans producidos industrialmente 2020-2025](#) [2]. Siguiendo al Consejo de Cooperación del Golfo y a la Unión Económica Euroasiática, quienes introdujeron una regulación regional en 2015.

Sin embargo, la protección contra las grasas trans producidas industrialmente se distribuye de manera desigual: la mayoría de las leyes se han adoptado en países de ingresos altos o medianos de Europa y América. Ningún país de ingresos bajos o medianos bajos ha actuado hasta la fecha, lo que ha dado lugar a disparidades geográficas y socioeconómicas.

Acerca de las grasas trans

Las grasas trans producidas industrialmente aumentan el riesgo de enfermedades cardíacas y se estima que causan más de 500.000 muertes por año. Se encuentran en grasas vegetales endurecidas (Ej., margarina y ghee vegetal), productos horneados, alimentos fritos y muchos bocadillos. La OMS recomienda que la ingesta de grasas trans no supere el 1% de la ingesta energética diaria total, lo que se traduce en menos de 2,2 g/día en una dieta de 2000 calorías.

Se pueden usar grasas y aceites más saludables para reemplazar las grasas trans sin afectar el sabor ni el costo de los alimentos. Para ayudar a los Estados Miembros a eliminar esta sustancia nociva, la OMS lanzó el paquete de acción [REPLACE](#) [3] en mayo de 2018, proporcionando a los gobiernos herramientas prácticas y basadas en evidencia para implementar acciones sobre las grasas trans en seis áreas estratégicas.

Post Date: Wednesday, 9 septiembre, 2020

Tags: [ultra-processed food](#) [4]

[Vital Strategies](#) [5]

[WHO best buys](#) [6]

Category - News: Announcements

Search Keywords: trans fats, Vital Strategies, WHO Best-Buys, WHO

Related Resource: [Sin Grasas Trans Para 2023](#) [7]

Related Content: [¿Qué funciona para eliminar las grasas trans del abastecimiento de alimentos?](#) [8]

Tag feed: [alimentos ultra procesados](#) [4]

Source URL: <https://old.ncdalliance.org/es/news-events/news/eliminaci%C3%B3n-de-grasas-trans-a-nivel-mundial-informe-de-avances-de-la-oms-2020>

Enlaces

[1] <http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/334170/9789240010178-eng.pdf>

[2] <http://iris.paho.org/handle/10665.2/51965>

[3] <http://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/replace-transfat>

[4] <https://old.ncdalliance.org/es/taxonomy/term/97>

[5] <https://old.ncdalliance.org/es/taxonomy/term/940>

[6] <https://old.ncdalliance.org/es/taxonomy/term/1340>

[7] <https://old.ncdalliance.org/es/resources/sin-grasas-trans-para-2023>

[8] <https://old.ncdalliance.org/es/news-events/news/%C2%BFqu%C3%A9-funciona-para-eliminar-las-grasas-trans-del-abastecimiento-de-alimentos>

