

PODER LEGISLATIVO



PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO,
ANTÁRTIDA E ISLAS DEL ATLÁNTICO
SUR

PARTICULARES

Nº **065** PERÍODO LEGISLATIVO **2005**

EXTRACTO DR. FRANCISCO LOIACONO NOTA SOLICITANDO LA INSTRUMENTACIÓN DE NORMAS PARA INFORMAR A LA POBLACIÓN DE LOS DAÑOS A LA SALUD PROVOCADOS POR LAS DENOMINADAS GRASAS “TRANS”.

Entró en la Sesión 14/12/2005

Girado a la Comisión C/B
Nº: _____

Orden del día Nº: _____

Sres. Legisladores de la Provincia
de Tierra del Fuego Antártida e Islas del Atlántico Sur



Atento al daño a la Salud que producen las denominadas grasas TRANS, consistente en:

- a) incremento de los valores sanguíneos del denominado colesterol malo o LDL (Low density Lipoproteins – lipoproteínas de baja densidad-);
- b) Reducción de los valores del llamado colesterol bueno o HDL (high density lipoproteins – lipoproteínas de alta densidad -);
- c) rol protagonista en la producción de síndrome metabólico;
- d) Incremento del riesgo de padecer patología cardiovascular
- e) Incremento de la mortalidad asociada a patología cardiovascular, principal causa de muerte en nuestro país y el mundo;

y al desconocimiento por parte de la mayoría de la población y de sus riesgos y de la forma de evitar el consumo de dichas grasas nocivas, es que considero impostergable el tratamiento de ésta temática, acorde con las soluciones que se vienen dando en otros lugares:

- a) En la ciudad de New York, se están haciendo todos los aprestos para que sus restaurantes sean libres de grasas TRANS;
- b) En California existe un proyecto para lograr que sea la primer ciudad libre de grasas TRANS;
- c) En Argentina la ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica), obligará a partir de agosto de 2006 a la Industria Alimenticia a que informe la presencia de grasas TRANS(en todos los productos que la contengan), sodio; el valor energético por porción (iguales para todos los productos); y el porcentaje del valor diario recomendado. Esto ya ha producido efectos, hay marcas de panificación a nivel nacional que han eliminado dichas grasas reemplazándolas por otras no dañinas, adelantándose a la fecha límite propuesta por la ANMAT.
- d) La AHA (American Heart Association - Asociación Cardiológica americana -) recomienda el no consumo de grasas TRANS, para evitar el incremento del colesterol LDL (colesterol malo).
- e) La FDA (Food & Drug Administration) el equivalente en Estados Unidos a la ANMAT Argentina, también recomienda el no consumo de grasas TRANS, para evitar el incremento del colesterol LDL (colesterol malo). La FDA dictó en julio de 2003 lo que llamó “el primer cambio significativo a los datos nutricionales requeridos por el Acta de Etiquetado y Educación sobre Nutrición de 1993”. La normativa exige a los fabricantes indicar la cantidad de ácidos grasos “trans” en el etiquetado de los alimentos convencionales y suplementos dietarios. La FDA otorgó un plazo hasta el 1° de enero de 2006 para que todos los productores se adecuen a la disposición.
- f) Organizaciones de Consumidores en Estados Unidos y Canadá solicitan la prohibición lisa y llana de la comercialización de dichas grasas TRANS.
- g) El Programa de Prevención del Infarto en Argentina (Propia), advierte sobre el peligro de las grasas TRANS por ser engañosas al decir que no tienen colesterol, pero inducen a su producción en el organismo.
- h) Dinamarca, en marzo de 2003, ordenó a los fabricantes limitar al máximo la cantidad de ácidos “trans” en alimentos procesados.

La óptica que se entiende debe utilizarse, es la misma que para con el tabaco, habida cuenta de que tanto el tabaco como las grasas trans traen idénticos problemas para la salud cardiovascular, incluso potenciándose entre ambos. En el caso de los cigarrillos, las tabacaleras están obligadas a imponer leyendas tales como EL FUMAR ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. Hay marcas que recientemente adjuntan folletos explicativos junto con el producto, donde constan los daños pormenorizadamente.

Se propone legislar invocando en los considerandos lo hasta aquí expuesto en forma simplificada, y como artículos para promulgar, los siguientes:

- 1) Se Invita a las Panaderías, Restaurantes, Rotiserías y locales de expendio de snacks y comidas a elaborar productos sin grasas TRANS, o al menos tener una línea de alimentos sin grasas TRANS para que el público elija.
- 2) A tal fin se verificará periódicamente que los alimentos promocionados como libres de grasas TRANS, no tengan trazas elevadas de las mismas, mediante comunicación escrita que periódicamente deberá ser exhibida ante el público.
- 3) Se designará un laboratorio bromatológico a tal fin en cada ciudad, el que emitirá el certificado.
- 4) Promover acciones publicitarias tendiente a informar a la población sobre los riesgos del consumo de grasas TRANS, llevándose además a cabo talleres formativos sobre dicho tema y otros relacionados.

- 5) Obligar a Panaderías, Restaurantes, Rotiserías y locales de expendio de snacks y comidas a informar al público sobre si sus productos están elaborados con grasas TRANS.
- 6) Dar a conocer, informar a los interesados.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

ÁCIDOS GRASOS: molécula que conforma las grasas

ÁCIDOS GRASOS ESCENCIALES: aquellos ácidos grasos que el organismo no elabora y que deben ser suplementados por la ingesta. El colesterol es tanto aportado por la ingesta como también es elaborado por el organismo.

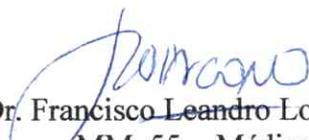
GRASAS TRANS: ácidos grasos cuyas moléculas de hidrógeno a nivel del doble enlace están en lados opuestos al átomo de Carbono. Entre los ácidos grasos TRANS se encuentran los aceites vegetales sometidos a altas temperaturas como frituras u horneados. También las margarinas y aceites hidrogenados. Las grasas TRANS forman parte de todos los productos de panificación ya que se usan en conjunto con la manteca que es una grasa saturada. Las grasas TRANS tienen la misma estructura molecular que los ácidos grasos esenciales y si el organismo las consume en cantidad, reemplazan a éstos en las membranas celulares, cerebro y producción de eicosanoides. Las grasas TRANS no tienen colesterol, LO PRODUCEN.

GRASAS CIS: ácidos grasos cuyas moléculas de hidrógeno a nivel del doble enlace están del mismo lado respecto de un átomo de Carbono. Las grasas CIS son lo opuesto a las Grasas TRANS.

EICOSANOIDES: Hormonas titulares de importante acción en todo el organismo. Se forman a partir de ácidos grasos esenciales omega 3 y 6. Es importante el balance de los mismos en el organismo y para ello es crucial su balance en la ingesta diaria. El predominio de ingesta de Omega 6 por sobre el Omega 3 es un desbalance de las dietas actuales, que ha llevado a aumento de la coagulación de la sangre (trombos, embolias), hipertensión, trastornos inflamatorios, espasmos bronquiales, incremento en alergias.

OMEGA 3 Y 6: son ácidos grasos esenciales llamados así según la ubicación del doble enlace en átomos de Carbono. Si el doble enlace desde el extremo omega del ácido graso se sitúa entre el 3 y 4 átomo de carbono será un Omega 3, si es entre el 6 y 7 será un Omega 6 etc. Entre las hormonas que forman parte de los eicosanoides están los leucotrienos, prostaglandinas y tromboxanos.

Quedo a disposición del Cuerpo Legislativo para las consultas que crean convenientes.


Dr. Francisco ~~Leandro~~ Loiácono
MM. 55 - Médico
Mail: quenospasa@alfinal.com
Teléfono 02901-445264
Celular 02901-15498349