

## **Freno a una enemiga del corazón** <sup>[1]</sup>

Enviado el 13 marzo 2007 - 2:35pm

*Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.*

### **Calificación:**



Por Marga Parés Arroyo / [end.mpares@elnuevodia.com](mailto:end.mpares@elnuevodia.com) <sup>[2]</sup> [endi.com](http://endi.com) <sup>[3]</sup> A partir del 1 de enero del próximo año, los establecimientos de comida del País no podrán usar grasas hidrogenadas, mejor conocidas como grasas ‘trans’, en la confección de los alimentos. La prohibición incluye a los quioscos de frituras, aunque a éstos se les dio hasta el 1 de enero de 2009, para dejar de usar ese tipo de grasas, consideradas mortales para el corazón humano. Así lo anunciaron ayer los secretarios de Asuntos del Consumidor (DACO), de Salud y de Recreación y Deportes, Alejandro García Padilla, Rosa Pérez Perdomo y David Bernier, respectivamente. El anuncio responde a las enmiendas que el DACO hizo al Reglamento de Calidad y Seguridad, las cuales serán radicadas ante el Departamento de Estado hoy para que puedan entrar en vigor dentro de 30 días. A pesar de que las enmiendas entrarían en vigor en un mes, la prohibición aplicará a los comercios a partir de enero de 2008. En un esfuerzo paralelo, la Comisión de Salud del Senado, presidida por Lucy Arce, trabaja actualmente en varios proyectos para prohibir, mediante fuerza de ley, el uso de grasas hidrogenadas. “Con esto cumplimos con la petición que nos hizo el gobernador (Aníbal Acevedo Vilá) en su mensaje de estado”, expresó Pérez Perdomo sobre la alocución del pasado martes del Primer Ejecutivo de la Isla, en la que le pidió a Salud y a DACO “que liberaran a Puerto Rico de las grasas ‘trans’”. Las ‘trans’ se forman cuando los fabricantes agregan hidrógeno al aceite vegetal con el propósito de incrementar la durabilidad del producto y ayudar en la estabilidad del sabor de los productos que lo contienen. Estudios han demostrado que este procedimiento, que comenzó a popularizarse a principios de los 1990, aumenta considerablemente el riesgo de contraer enfermedades del corazón. Ese tipo de padecimientos son la primera causa de muerte en la Isla. Los alimentos que comúnmente contienen grasas hidrogenadas son mayormente fritos, como las papas y el pollo, así como los tacos, las donas, la masa de las pizzas y las galletas. El Reglamento del DACO señala que ningún alimento que

contenga grasas hidrogenadas será almacenado, distribuido, retenido para servicio, utilizado en la preparación de cualquier comida en el menú o servido en cualquier establecimiento de comida. La única excepción será la “comida servida directamente a los clientes en empaque original sellado del manufacturero”. Sin embargo, se permitirá la venta de alimentos con un contenido de grasas hidrogenadas menor de 0.5 gramos por servicio. Las multas por la violación del nuevo reglamento pueden ascender a \$10,000, si la impone DACO, y a \$2,000, si la impone la división ambiental del Departamento de Salud. No obstante, se revisarán las facultades de Salud para que sus multas puedan equiparar las que emitirá el DACO. Para efectos del reglamento, los establecimientos de comida incluyen restaurantes, todos los establecimientos de comida rápida y todos los establecimientos de comida que operen como parte de una franquicia o que compartan un menú estándar de alimentos. También incluye el servicio de comida a domicilio, todo tipo de unidad móvil que prepare y sirva comida, los negocios de comida típica artesanal y cualquier negocio dedicado a la venta de alimentos para consumo. Según Pérez Perdomo, con esta prohibición se pretende orientar al público sobre los efectos dañinos de las grasas hidrogenadas. Como posibles alternativas para preparar los alimentos de manera menos peligrosa, mencionó los aceites de soya, canola, maíz, azafrán y girasol. Por su parte, García Padilla comentó que varios estudios han encontrado que sustituir las grasas hidrogenadas por otras más saludables han reflejado una reducción de hasta 6% en eventos coronarios, como los ataques cardíacos. Por otra parte, enfatizó que utilizar otro tipo de aceites no debe afectar ni el precio ni el sabor de las comidas. “No existe ninguna excusa para que vengan a subirlos (los precios) ahora”, aseguró. Según García Padilla, el DACO no puede extender la prohibición a productos ya empacados o a aquellos vendidos en supermercados, pues interferiría con el comercio interestatal, lo que constituye un delito federal. “Esto es un paso gigante e importante para convertir a Puerto Rico en un Puerto Rico en forma”, señaló, por su parte, el titular de Recreación y Deportes.

---

**Source URL:**<https://www.cienciapr.org/es/external-news/freno-una-enemiga-del-corazon?page=5#comment-0>

#### **Links**

[1] <https://www.cienciapr.org/es/external-news/freno-una-enemiga-del-corazon> [2]

<mailto:end.mpares@elnuevodia.com> [3]

[http://www.endi.com/noticia/portada/noticias/freno\\_a\\_una\\_enemiga\\_del\\_corazon/177945](http://www.endi.com/noticia/portada/noticias/freno_a_una_enemiga_del_corazon/177945)