

RESUMEN TÉCNICO SOBRE LOS ÁCIDOS GRASOS TRANS DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL (AGT-PI) Y SU REGULACIÓN EN MÉXICO

¿Qué son?

Los ácidos grasos trans de producción industrial (AGT-PI) son grasas artificiales generadas mediante hidrogenación parcial de aceites vegetales. Su consumo está asociado con un mayor riesgo de enfermedades cardiovasculares y otras enfermedades no transmisibles (ENT), siendo identificado como un factor de riesgo evitable por organismos internacionales como la OMS y la OPS.¹



Recomendaciones internacionales

En 2018, la OMS lanzó la iniciativa REPLACE para eliminar los AGT-PI del suministro mundial de alimentos, proponiendo seis acciones estratégicas: revisión de fuentes dietéticas, promoción de reemplazos saludables, establecimiento de políticas legales, evaluación de contenido, concientización y cumplimiento.² No obstante, en 2023 la OMS advirtió que más de cinco mil millones de personas aún están expuestas a estos compuestos, mayoritariamente en países de ingresos bajos y medios.³



Proceso normativo en México

En 2023, México dio un paso decisivo hacia la eliminación de los ácidos grasos trans de producción industrial (AGT-PI), al promulgar el artículo 216 Bis de la Ley General de Salud. Esta reforma prohíbe el uso de aceites parcialmente hidrogenados y establece un límite máximo del 2 % de AGT-PI en alimentos procesados. La disposición entró en vigor el 20 de septiembre de 2023.

Sin embargo, la implementación efectiva de esta medida se encuentra incompleta debido a la falta de reglamentos técnicos y mecanismos de vigilancia. A casi un año de su entrada en vigor, ni la Secretaría de Salud ni la COFEPRIS han emitido instrumentos regulatorios para hacer operativa la reforma.

1- Organización Panamericana de la Salud. (2021). Guía para la eliminación de los ácidos grasos trans de producción industrial. Washington, D.C.: OPS.

2- World Health Organization. (2018). REPLACE action package: eliminate industrially-produced trans-fatty acids. Geneva: WHO.

3- Organización Mundial de la Salud. (2023). Más de 5000 millones de personas desprotegidas frente a las grasas trans, que provocan enfermedades mortales. [Comunicado de prensa]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/detail/23-01-2023>

Monitoreo de productos y cumplimiento

En el marco del proyecto de vigilancia ciudadana, Salud Justa MX, en coordinación con la Coalición México SaludHable, realizó un análisis de laboratorio a productos alimenticios disponibles en el mercado mexicano. Este estudio tuvo como objetivo verificar el cumplimiento del artículo 216 Bis de la Ley General de Salud.

Los resultados revelan una preocupante persistencia de AGT-PI en varios productos de consumo masivo, incluso después de la entrada en vigor de la prohibición. Por ejemplo:



Galletas Chokis (Gamesa):
3.8% de AGT-PI.



Papas fritas tipo McDonald's
(CDMX): **3.68%.**



Productos Marinela como
Pingüinos y Chocorroles:
entre **2.1% y 2.4%.**



Papas Sabritas (Chiapas):
3.52%.



Pollo frito KFC (Sonora):
2.87%.

Estas cifras superan el límite legal y evidencian incumplimiento en sectores ampliamente distribuidos y dirigidos, en muchos casos, a población infantil y adolescente.

Además, se detectaron variaciones regionales en los niveles de AGT-PI en productos idénticos. Por ejemplo, el *Pan Tostado Bimbo* presenta 1.37 % en la Ciudad de México y 2.41 % en Sonora, mientras que la *Pizza Little Caesars* tiene 2.16 % en la Ciudad de México y 1.86 % en Sonora.

Recomendaciones para la implementación efectiva

La evidencia demuestra que, sin vigilancia activa, reglamentación técnica y sanciones, la reforma legal no logra traducirse en mejoras tangibles en la salud pública. Por ello, se recomienda:

- ▶ Emitir reglamentos y protocolos técnicos de implementación.
- ▶ Definir responsabilidades administrativas de vigilancia.
- ▶ Realizar muestreos periódicos y análisis de laboratorio.
- ▶ Lanzar campañas informativas dirigidas a consumidores sobre los riesgos de los AGT-PI
- ▶ Aplicar sanciones proporcionales a los infractores.
- ▶ Coordinar esfuerzos entre autoridades federales y estatales.
- ▶ Promover la reformulación de productos mediante el uso de grasas más saludables.

