



RESUMEN EJECUTIVO: GRASAS TRANS EN ECUADOR

Desde 2013, 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.

Corazones
Libres **DE GRASAS TRANS**

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.

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).

UNA POLÍTICA NACIONAL QUE PROTEJA NUESTRA SALUD



**POR TU SALUD,
LIBRES DE GRASAS TRANS**

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).

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.

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.

Corazones
Libres **DE GRASAS TRANS**

