



La Encuesta Nacional de Nutrición (2009) determinó que el peso promedio de los adultos aumentó cinco kilogramos en los últimos 13 años. Archivo

El Ministerio de Salud pedirá a restaurantes y sodas que informen a la clientela de la cantidad de grasa que contienen los productos que preparan y venden.

María Luisa Ávila, jerarca de Salud, dijo ayer que este será uno de los métodos para regular el tipo y cantidad de grasa que utilizan los comercios en el momento de freír los alimentos.

No obstante, Salud aún no define cuándo se aplicará la norma.

La propuesta surge tras la publicación, hace siete días, de un decreto ejecutivo que crea un reglamento que exige a los restaurantes no emplear grasas trans o saturadas para cocinar sus productos.

Precisamente, la promulgación del reglamento ocurre varios días después de que la Sala IV exigiera a Salud regulaciones en ese campo.

La grasa trans se forma cuando el aceite en estado líquido es manipulado químicamente para convertirlo en sólido.

Eso permite, por ejemplo, que el aceite para cocinar tenga mayor vida útil; sin embargo, tiene efectos nocivos para la salud.

Cambios. Ávila comentó que una posible medida para que la gente se entere del contenido de grasa de un alimento es que los locales tengan rótulos informativos.



En el caso de los restaurantes de comida rápida, se podría brindar la información por medio del papel que cubre la bandeja, explicó la ministra Ávila.

Sobre el nuevo reglamento, la Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria (Cacia) se mostró anuente a implementar medidas para controlar la calidad de los aceites que se usan para cocinar.

Por otra parte, según el nutricionista Francisco Herrera, en el país la mayoría de aceites que se utilizan en las residencias y restaurantes están libres de grasas trans.

Para Herrera, la atención de Salud debería enfocarse en productos como las galletas. “En ese y otros alimentos está el mayor problema con las grasas trans”, dijo.

Anual. Según Ávila, la manera de implementar la exigencia de que un local avise del contenido de grasa en un producto, será por medio de los permisos de funcionamiento que brinda el propio Ministerio. Dicho permiso se da cada año.

Sobre las nuevas medidas, la cadena de comidas rápidas McDonald’s, una de las más grandes en el mundo, dijo, por medio de su representante de comunicación, que se está en la recopilación de los datos nutricionales de cada uno de sus productos para presentarla ante el consumidor.

Tomado de:

Luis Edo. Díaz luisdiaz@nacion.com 11:53 p.m. 11/05/2010 www.nacion.com

