

BOLETÍN PARA **CONSUMIDORES****ANMAT**ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS,  
ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA.**ANMAT RESPONDE**  
**Un servicio para todos**

El programa ANMAT Responde es un servicio gratuito de información a la comunidad. Está orientado a informar sobre la situación de los establecimientos y productos de competencia del organismo (medicamentos, alimentos, productos médicos, cosméticos, domisanitarios y reactivos de diagnóstico) como así también acerca de servicios, trámites, legislación y noticias de interés. Para ello cuenta con bases de datos de los productos. ANMAT Responde recibe también consultas de profesionales, hospitales e instituciones relacionadas con el área de salud, públicas como privadas, sean ellas del ámbito nacional o internacional.

**CONSULTAS QUE UD PUEDE  
HACER A ANMAT RESPONDE**

- \* ¿Qué laboratorio elabora el producto?
- \* ¿Qué regula y fiscaliza la ANMAT?
- \* ¿El producto...es una especialidad medicinal o un suplemento dietario?
- \* ¿El laboratorio...se encuentra habilitado?
- \* ¿Cómo se denuncia un alimento en mal estado?

Línea gratuita: 0800-333-1234

Fax: (011) 4340-0800 int 1159

E-mail: responde@anmat.gov.ar

Horario de Atención:

Lunes a viernes de 8 a 20 Hs.

Sábados, domingos y feriados de 10 a 18 Hs.

**VADEMECUM FARMACOLÓGICO ANMAT**

En cumplimiento de sus objetivos de prestar más y mejores servicios y de aportar transparencia y credibilidad a su tarea, esta Administración Nacional ha puesto a disposición de los dispensadores, prescriptores y usuarios el "Vademecum Farmacológico ANMAT". El mismo se encuentra disponible en versión digital, en el minisitio creado a tal efecto en nuestra página web [www.anmat.gov.ar](http://www.anmat.gov.ar)

El "Vademecum Farmacológico ANMAT" facilitará la tarea de los dispensadores y prescriptores e incrementará la seguridad de los usuarios. La información permanentemente actualizada sobre las especialidades medicinales disponibles en nuestro país, permitirá identificar rápidamente aquellas que contengan el principio activo que el paciente requiera o esté recibiendo, propendiendo así a su uso racional.

Cabe mencionar que esta edición es tan sólo un primer paso. Con el correr del tiempo se irá incorporando mayor información, estrategias de manejo y aportes sobre aspectos relevantes. Por ello, ponemos esta obra a juicio de los usuarios para que, al utilizarlo, puedan efectuar todas las observaciones y comentarios que consideren pertinentes, mediante un sistema informático que permite el envío inmediato de los mismos.

**Cómo utilizarlo:**

El Vademecum Farmacológico ANMAT incluye los textos de los prospectos, tal como han sido remitidos por los laboratorios titulares del registro del medicamento.

Estos archivos se encuentran en formato PDF, por lo que pueden abrirse e imprimirse.

Es posible efectuar consultas utilizando los siguientes criterios de búsqueda:

- Nombre comercial
- Laboratorio
- Certificado
- Principio activo.

The screenshot shows the ANMAT website interface. At the top, there is a header with the ANMAT logo and the text 'Organización Panamericana de la Salud' and 'Ministerio de Salud'. Below the header, there is a search bar and a navigation menu. The main content area is divided into several sections, including 'ANMAT Responde', 'Acceda a su Perfil', 'Productos Regulados', and 'Últimas Disposiciones'. A blue oval highlights the 'VADEMÉCUM FARMACOLÓGICO' and 'OBSERVATORIO ANMAT' links in the left sidebar. The bottom of the page contains contact information and a footer with the text 'Gestión Administrativa Registro de Audiencias Accesibilidad Descargar Acrobat Reader'.

## ARGENTINA 2014 - LIBRE DE GRASAS TRANS

### ¿Qué son las Grasas Trans?

Los ácidos grasos trans de producción industrial, conocidos generalmente como "grasas trans", se forman durante el proceso de hidrogenación parcial al que se someten ciertos aceites vegetales líquidos para transformarlos en grasas semisólidas.

Las grasas trans están presentes en diferentes cantidades en una amplia variedad de alimentos, como aceites, mantecas, margarinas, algunos productos de panificación (como hojaldres), amasados de pastelería, copetín, galletitas, alfajores y productos con baño de cobertura, entre otros.

También se generan "naturalmente" en pequeñas cantidades por la acción de microorganismos presentes en el estómago de los rumiantes (por ejemplo, ganado bovino, ovino y caprino).

### Efectos sobre la Salud

Las grasas trans resultan atractivas para la industria de alimentos debido a su tiempo de conservación prolongado, su estabilidad durante la fritura y su mayor solidez y maleabilidad para el uso en productos y dulces de repostería.

Sin embargo, el consumo de alimentos que contienen este tipo de grasas puede resultar peligroso para la salud. Entre los principales efectos adversos se encuentra el aumento del riesgo de enfermedades cardiovasculares, de muerte súbita de origen cardíaco y de diabetes mellitus.

La presencia de grasas trans en el organismo provoca un incremento en sangre del colesterol LDL (el llamado "colesterol malo"). Su exceso tiende a adherirse y engrosar las paredes de las arterias y venas de todo el cuerpo, incluyendo las del corazón y el cerebro. A la vez, esto conlleva a la disminución del colesterol HDL (conocido como "colesterol bueno") lo que provoca una disminución en la capacidad para regular, eliminar y reciclar el colesterol.

Estudios científicos realizados por la Organización Mundial de la Salud (OMS) han revelado que la ingesta diaria de 5 gramos de grasas trans es suficiente para aumentar en un 25% el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

### Campaña Argentina 2014 – Libre de Grasas Trans

En 2007, la Organización Panamericana de la Salud (OPS) conformó un grupo de trabajo denominado "Las Américas Libres de Grasas Trans", con el

objetivo de elaborar una estrategia regional para la prevención y el control de las enfermedades crónicas no transmisibles.

Entre las tareas encomendadas al grupo, se solicitó evaluar el impacto de las grasas trans sobre la nutrición y la salud, y debatir los procedimientos prácticos para eliminarlas paulatinamente de los alimentos.

En la Argentina, las enfermedades cardiovasculares y cerebrovasculares representan el 32% de las causas de muerte. La hipertensión arterial y el colesterol elevado constituyen algunos de los factores de riesgo.

Es por ello que, durante los últimos dos años, se trabajó en un acuerdo con la industria de alimentos para reducir el contenido de grasas trans en sus productos, y en la incorporación de un nuevo artículo en el Código Alimentario Argentino (Capítulo III- Artículo 155 tris), que establece un límite para el uso de este tipo de grasas.

Si bien la alimentación inadecuada es un factor de riesgo de enfermedades cardiovasculares, es posible de modificar. Una buena manera de hacerlo es revisar la información nutricional de los alimentos y elegir aquellos que contengan menor cantidad de grasas saturadas, grasas trans y colesterol.

¿Por qué es necesario disminuir el consumo de alimentos con **GRASAS TRANS?**





**¿Qué son las Grasa Trans?**

Son grasas que aparecen durante la hidrogenación parcial cuando se convierten las grasas líquidas en grasas sólidas.

**¿Qué efectos tienen en el organismo?**

Las grasas trans elevan el colesterol malo (LDL), a la vez que disminuye el colesterol bueno (HDL), aumentando así el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

**RECOMENDACIONES**

• Al seleccionar alimentos, revisar la información nutricional y elegir aquellos que tengan menor cantidad de grasas saturadas, grasas trans y colesterol.

Para mayor información:  
[www.msal.gov.ar/argentina\\_saludable](http://www.msal.gov.ar/argentina_saludable)

- SE ENCUENTRAN EN LOS ALIMENTOS ELABORADOS CON ACEITES VEGETALES PARCIALMENTE HIDROGENADOS.
- PUEDEN ESTAR PRESENTES EN ALGUNOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y COPETÍN, AMASADOS DE PASTELERÍA, GALLETTAS, ALFAJORES, ENTRE OTROS.
- POR ESO ES IMPORTANTE LEER LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS.

**¿Cómo identificarlas en los rotulos?**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CANTIDAD/PORCIÓN	%VD*	CANTIDAD/PORCIÓN	%VD*
Porción: 30g (4 Galletitas)	VALOR ENERGÉTICO 150kcal	2,5%	GRASA SAT. 2,2g	10%
NÚMERO DE PORCIONES: 1	CARBOHIDRATOS 20,2g	4%	GRASA TRANS 0g	0%
	PROTEÍNAS 2,2g	3%	FIBRA ALIMENTICIA 0g	0%
	GRASA TOTALES 4,8g	8%	SODIO 65mg	3%

(\*) Valores diarios con base a un día de 2000 kcal o 8400kJ, sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Busque en la lista de ingredientes las palabras "parcialmente hidrogenada" para detectarla.

**"COMER CON MODERACIÓN ALIMENTOS VARIADOS ES BUENO PARA VIVIR CON SALUD"**





Ministerio de  
**Desarrollo Social**  
Presidencia de la Nación



Ministerio de  
**Agricultura, Ganadería y Pesca**  
Presidencia de la Nación



Ministerio de  
**Salud**  
Presidencia de la Nación



# ANMAT

Administración Nacional de Medicamentos  
Alimentos y Tecnología Médica

0800-333-1234 | 4340-0800 int. 1159, 1169 y 1170

## ANMAT Responde

responde@anmat.gov.ar

- CONSULTAS SOBRE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS, PRODUCTOS MÉDICOS,  
COSMÉTICOS Y DOMISANITARIOS



- RESPUESTA AL CONSULTANTE

ANMAT - Av. de Mayo 869 (1084) Capital Federal

**CONSULTAS O DENUNCIAS SOBRE ALIMENTOS, SUPLEMENTOS  
DIETARIOS O ALIMENTOS ESPECIALES:**

Vigilancia Alimentaria  
0800-222-6110  
vigi.alimentaria@anmat.gov.ar

**CONSULTAS SOBRE FALTA DE EFICACIA, FALLAS DE CALIDAD Y  
EFECTOS ADVERSOS DE MEDICAMENTOS:**

Farmacovigilancia  
(011) 4340-0800 internos 1164/66  
snfvg@anmat.gov.ar

**CONSULTAS SOBRE FARMACIAS Y DROGUERÍAS:**

Ministerio de Salud de la Nación  
Dirección de Fiscalización Sanitaria  
(011) 4379-9000