COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Organización Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 3 del programa **CX/FO 26/29/3**

Diciembre de 2025

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

29.ª reunión

Kuala Lumpur (Malasia)

9-13 de febrero de 2026

ACTIVIDADES DE OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES PERTINENTES A LA LABOR DEL CCFO

CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS

Introducción

1. En el presente documento se describe el asesoramiento científico, así como la información y los recursos que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han elaborado pertinentes a los temas específicos del programa de la 29.ª reunión del Comité sobre Grasas y Aceites (CCFO).

Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

Asuntos que se presentan a título informativo planteados por la 102.ª Reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

2. La Secretaría del JECFA ha publicado una convocatoria[1] para recabar datos sobre la evaluación de la seguridad del lignosulfonato de calcio líquido no apto para el consumo humano (número CAS: 8061-52-7) como carga anterior. Se programa evaluar la sustancia en la 102.ª reunión del JECFA, que se celebrará del 9 al 18 de junio de 2026. El JECFA ya ha evaluado anteriormente la seguridad del lignosulfonato cálcico líquido de grado alimentario en su 90.ª reunión. La evaluación no pudo completarse debido a la insuficiencia de datos químicos y toxicológicos.

Asuntos que se presentan a título informativo planteados en la 101.ª Reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

3. La 101.ª reunión del JECFA se celebró en Ginebra del 15 al 21 de octubre de 2025 y trató sobre los contaminantes en los alimentos. El informe resumido de la reunión está disponible en los sitios web de la FAO[2] y la OMS[3]. Se podrá acceder al informe de la reunión (Serie de Informes Técnicos 1061 de la OMS) y a las monografía sobre toxicología y exposición alimentaria (Serie sobre Aditivos Alimentarios de la OMS N.° 92) a través del sitio web donde se encuentran las publicaciones del JECFA OMS.[4] La información detallada sobre la reunión se puede consultar también aquí[5].

4. La reunión tuvo como objetivo evaluar la seguridad de determinados contaminantes alimentarios, concretamente las especies de arsénico inorgánico y orgánico. El arsénico figura en la lista de contaminantes prioritarios que debe evaluar el JECFA, cuya última modificación se realizó en la 18.ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos (CCCF).

5. El JECFA reafirmó que el arsénico inorgánico (iAs) es un carcinógeno humano conocido, que causa cáncer

[1] https://openknowledge.fao.org/items/968e3983-4d8c-4941-8322-c8b5a697c10b

[2] https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7267en

[3] https://www.who.int/publications/m/item/one-hundred-and-first-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)

[4] https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)/publications

[5] Key conclusions and summary report from JECFA's 101st meeting

de pulmón, vejiga y piel, y señaló que los estudios recientes han reforzado esta constatación. Además, nuevas investigaciones respaldan la relación entre la exposición al arsénico y la cardiopatía isquémica (CI). Se realizaron análisis de dosis-respuesta tanto para el cáncer como para la cardiopatía isquémica, y se seleccionó un límite inferior de confianza de la dosis de referencia (BMDL 0,5) de 0,3 µg/kg de peso corporal al día como punto de partida (POD) para la cardiopatía isquémica. Este valor es inferior al BMDL0,1 relacionado con el cáncer, que es de 1 µg/kg de peso corporal al día, y ofrece una protección comparable para ambos resultados.

6. Las evaluaciones de exposición mostraron que, en zonas con bajos niveles de contaminación por arsénico en el agua potable (<10 µg/L), la exposición media al arsénico por vía alimentaria oscilaba entre <0,05 y 0,8 µg/kg de peso corporal al día, y que los grandes consumidores (por ejemplo, los consumidores de algas marinas) alcanzaban hasta 3,8 µg/kg de peso corporal al día. Estos niveles superan el POD al menos en 2,5 veces. En las zonas con agua contaminada (>10 µg/L), las exposiciones medias oscilaron entre 0,4 y 52,5 µg/kg de peso corporal al día, con valores P95 de hasta 131,3 µg/kg de peso corporal al día, muy por encima del POD. El JECFA concluyó que los riesgos para la salud están bien establecidos en regiones altamente contaminadas y que incluso una contaminación moderada plantea posibles inquietudes.

7. En el caso del dimetilarsenato (DMAV), no se disponía de datos en seres humanos, por lo que se derivó un valor de referencia basado en la salud (HBGV) de 6 µg/kg de peso corporal al día a partir de estudios en animales, utilizando un factor de incertidumbre de 125. Se calcularon los márgenes de exposición (MOE) para el riesgo de cáncer y se consideraron adecuados, lo que llevó a la conclusión de que la exposición alimentaria al DMAV probablemente no suponga un riesgo para la salud, aunque sigue habiendo cierta incertidumbre debido a la posible presencia de especies más peligrosas como el DMAIII. De manera similar, para el metilarsenato (MMAV), se estableció un HBGV de 5 µg/kg de peso corporal por día, y se consideró que las exposiciones dietéticas actuales estaban muy por debajo de este umbral, lo que indica un bajo nivel de inquietud. En el caso de otras especies organoarsénicas, los datos fueron insuficientes para caracterizar el riesgo.

Otra información pertinente

Asuntos que surgen conjuntamente de la FAO y la OMS

Día mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2025

8. La OMS y la FAO coordinaron conjuntamente la campaña del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, con el lanzamiento el 7 de marzo del tema “Inocuidad de los alimentos: La ciencia en acción”, y el 7 de mayo del primer concurso de carteles del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de la FAO/OMS, titulado “¿Qué hace que los alimentos sean seguros?”, dirigido a escolares y estudiantes. El 3 de junio, la FAO y la OMS participaron en la rueda de prensa del Servicio de Información de las Naciones Unidas. El 7 de julio, la FAO organizó un programa de entrevistas en redes sociales en el que participaron expertos de la FAO y la OMS, que se retransmitió en plataformas de redes sociales, mientras que, del 2 al 4 de junio, la OMS convocó unas charlas virtuales sobre salud y seguridad alimentaria para explorar el tema de la campaña[6]. El sitio web[7] del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, hospedado por el Codex, ofrece información sobre muchos de los eventos e iniciativas que tuvieron lugar en todo el mundo.

Declaración conjunta sobre los Principios de una alimentación sana

9. En octubre de 2024, la FAO y la OMS publicaron "¿Qué son las dietas saludables?". Declaración conjunta de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y la Organización Mundial de la Salud[8]. La declaración describe los cuatro principios básicos de lo que constituye una dieta saludable: adecuada, variada, balanceada y moderada.

10. La Declaración Conjunta también hace hincapié en que muchos patrones alimentarios —o las combinaciones de alimentos que las personas consumen a lo largo del tiempo y en su contexto— pueden ser saludables cuando cumplen estos cuatro principios. Los patrones alimentarios dependen en gran medida del contexto, es decir, del acceso a los alimentos locales, las preferencias, la cultura y las tradiciones.

[6] https://www.whofoodsystems.org/page/health-talks-2025

[7] https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-news/es/

[8] https://doi.org/10.4060/cd2223en

Cuestiones planteadas por la FAO

Órganos rectores de la FAO

11. La 44.ª reunión de la Conferencia de la FAO se celebró del 28 de junio al 4 de julio de 2025.[9] Los miembros de la FAO acordaron por consenso el Programa de Trabajo y Presupuesto de la Organización para el bienio 2026-27.[10]

Aprobación de la Resolución 14/2025 de la Conferencia de la FAO, "Abordar la resistencia a los antimicrobianos en los sistemas agroalimentarios", y apoyo a su aplicación

12. Los Miembros de la FAO aprobaron una importante resolución para combatir la resistencia a los antimicrobianos (RAM) en los sistemas agroalimentarios, haciendo hincapié en el papel de la FAO en la aplicación de la Declaración de la Asamblea General de las Naciones Unidas de 2024 sobre la RAM[11]. Aprobada en la 44.ª Conferencia de la FAO, describe medidas para reducir el uso de antimicrobianos, promover la prevención y reforzar la equidad y la rendición de cuentas mediante un enfoque "Una sola salud". La resolución insta a una acción coordinada a nivel nacional e internacional, liderada por Kenia y el Reino Unido, que refleje el compromiso mundial para hacer frente a las amenazas que la RAM supone para la inocuidad alimentaria, la salud pública y el desarrollo.

13. La resolución también reconoce la importancia de las orientaciones del Codex, en particular el *Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos* (CXC 61-2005) y las *Directrices para el seguimiento y la vigilancia integrados de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos* (CXG 94-2021), como apoyo a los sistemas de inocuidad alimentaria basados en el riesgo para mitigar la RAM. La FAO está aplicando esta resolución mediante iniciativas emblemáticas como RENOFARM[12] e InFARM[13], con el apoyo de herramientas técnicas como PMP-AMR[14] y ATLASS[15]. Estas iniciativas se llevan a cabo en estrecha coordinación con el Cuatripartito. La FAO alienta a los Miembros y socios a mantener y ampliar su apoyo político, financiero y técnico, que sigue siendo esencial para intensificar los esfuerzos de control de la RAM y aplicar los textos del Codex a nivel nacional. La FAO, junto con sus socios cuatripartitos, ha elaborado un plan de acción[16] para la creación de un panel independiente sobre pruebas para las medidas contra la RAM (IPEA).

80.º aniversario de la FAO, Día Mundial de la Alimentación y Museo y Red de la Alimentación y la Agricultura de la FAO (FAO MuNe)[17]

14. El Día Mundial de la Alimentación 2025, celebrado el 16 de octubre de 2025, conmemoró el 80.º aniversario de la FAO con el lema "Mano a mano por unos alimentos y un futuro mejores". Esto destaca la urgente necesidad de una acción colectiva para transformar los sistemas agroalimentarios en todas las instituciones, más allá de las fronteras y dentro de las comunidades. La colaboración y la solidaridad a nivel mundial son fundamentales para construir un futuro alimentario pacífico, sostenible y próspero, en el que todos tengan acceso a una alimentación sana y vivan en armonía con el planeta.

Transformar la alimentación y la agricultura mediante un enfoque sistémico[18]

15. Esta nueva publicación de la FAO analiza el objetivo de transformar la alimentación y la agricultura mediante un enfoque sistémico para aclarar lo que implica en la práctica un enfoque sistémico en los sistemas agroalimentarios. Explica qué significa el enfoque sistémico en el contexto de los sistemas agroalimentarios, por qué es importante y cómo adoptarlo. Promueve la puesta en práctica de un enfoque sistémico al describir los cambios clave necesarios para integrar el pensamiento sistémico en las políticas, los programas, los proyectos y las intervenciones, y al ilustrar cómo los países, las regiones y los municipios están llevando a cabo estos cambios en la práctica.

---

[9] https://www.fao.org/governing-bodies/conference/c-44/en

[10] https://www.fao.org/newsroom/detail/qu-dongyu-closes-44th-fao-conference-urging-ingenuity--solidarity-and-collective-will/en

[11] https://documents.un.org/doc/undoc/ltd/n24/278/35/pdf/n2427835.pdf

[12] https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/background/fao-role/renofarm/en/

[13] https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/resources/infarm-system/en/

[14] https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/resources/tools/fao-pmp-amr/en/

[15] https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/resources/tools/fao-atlass/en/

[16] https://www.qjsamr.org/independent-panel-for-evidence-for-action-against-amr/roadmap

[17] https://www.fao.org/world-food-day/en

[18] https://doi.org/10.4060/cd6071en

Cuarenta y cuatro innovaciones alimentarias emergentes para 2050[19]

16. Los sistemas agroalimentarios están experimentando cambios significativos, en parte debido a los nuevos avances tecnológicos y descubrimientos científicos, así como a la reconocida necesidad de avanzar hacia la sostenibilidad y la resiliencia. En respuesta a estos cambios, están surgiendo nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción (NFASP) en todo el mundo, lo que podría alterar el panorama alimentario en los próximos 5 a 25 años. La FAO llevó a cabo un ejercicio de previsión[20] para explorar las posibles implicaciones en materia de inocuidad alimentaria relacionadas con el creciente espacio de las NFASP. Los resultados pusieron de relieve diversas cuestiones sociales, tecnológicas, económicas, medioambientales y políticas que deben tenerse en cuenta y abordarse para la integración segura de estas innovaciones en los sistemas alimentarios. Será fundamental realizar un continuo seguimiento y evaluación de las cuestiones emergentes relacionadas con las NFASP, y será necesario realizar análisis más detallados sobre sus implicaciones a largo plazo para la inocuidad alimentaria y la salud pública.

Prospectiva en materia de inocuidad alimentaria: Enfoques para identificar futuros problemas de inocuidad alimentaria[21].

17. En el marco de su Programa[22] de prospectiva en materia de inocuidad alimentaria, la FAO organizó la Reunión Marco de Prospectiva sobre Inocuidad Alimentaria, celebrada del 1 al 3 de abril de 2025 en Roma. En la reunión participaron dieciséis expertos de Asia, África, Europa, América Latina y el Caribe, América del Norte y Oceanía, procedentes de gobiernos, el sector privado, organizaciones internacionales, universidades e institutos de investigación, así como del Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas. El informe resumido incluye el resumen ejecutivo del documento acordado durante la reunión y lo principal aprendido y compartido por los participantes; las observaciones y opiniones recibidos durante la reunión se han incorporado al informe final[23] que se ha publicado en el sitio web de la FAO[24].

Garantizar la inocuidad alimentaria en una economía circular[25]

18. Las economías circulares son fundamentales para lograr la transformación necesaria en nuestros sistemas agroalimentarios con el fin de garantizar una alimentación adecuada para todos dentro de los límites mundiales. Al mismo tiempo, esta transformación requiere adaptar las políticas y los principios de seguridad alimentaria para garantizar que los alimentos sigan siendo inocuos. Se ha publicado el informe del programa de prospectiva en materia de inocuidad alimentaria de la FAO: La Inocuidad alimentaria en una economía circular, que ofrece un análisis de las pruebas actuales y emergentes sobre los riesgos para la seguridad alimentaria en los sistemas de producción alimentaria circulares e identifica cuatro aspectos principales que suscitan preocupación[26]: la escasez de agua[27], la pérdida y el desperdicio de alimentos[28], los residuos de envases de alimentos[29] y la eficiencia en el uso del suelo[30]. La FAO también organizó un evento paralelo sobre la inocuidad alimentaria en una economía circular en el 47.º período de sesiones de la CAC, celebrado el 29 de noviembre de 2024 en Ginebra (Suiza)[31]. Para obtener más información, descargue la infografía[32] y el artículo de acceso libre en Nature[33].

Inocuidad alimentaria en la nutrición personalizada: un enfoque en los complementos alimenticios y los alimentos funcionales[34]

19. A medida que la nutrición personalizada gana impulso, los complementos alimentarios y los alimentos funcionales se utilizan cada vez más para satisfacer las necesidades individuales de salud. Sin embargo, su

[19] https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5116en
[20] https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd4981en
[21] https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5135en
[22] https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/foresight/
[23] Food safety foresight: approaches to identify future food safety issues
[24] New FAO report explores how human expertise and technology can advance food safety foresight
[25] https://doi.org/10.4060/cd1789en
[26] https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/CD1788EN
[27] https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1686en
[28] https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/CD1800EN
[29] https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/CD1787EN
[30] https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/CD1799EN
[31] https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd3752en
[32] https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd2308en
[33] https://openknowledge.fao.org/items/856a6018-0a5a-43d9-abe7-57bf45f24351
[34] https://doi.org/10.4060/cd4280en

creciente popularidad plantea importantes consideraciones en materia de inocuidad alimentaria, entre ellas la dosificación adecuada, las posibles interacciones con medicamentos, los riesgos de uso indebido y la inocuidad de los nuevos ingredientes. A fin de abordar estas cuestiones, en abril de 2025 la FAO publicó el informe "Inocuidad alimentaria en la nutrición personalizada: "Un enfoque en los complementos alimentarios y los alimentos funcionales", que ofrece una visión global de los principales retos en materia de inocuidad relacionados con estos productos. En el informe también se revisan los marcos normativos de diferentes regiones y se analizan las percepciones y motivaciones de los consumidores con respecto a su uso. Junto con el informe, la FAO ha publicado dos fichas informativas complementarias[35,36].

Revisión bibliográfica sobre la exposición a sustancias químicas que alteran el sistema endócrino: cambios entre 2002 y 2024[37]

20. En 2024, la FAO encargó una revisión bibliográfica sobre la exposición a sustancias químicas que alteran el sistema endócrino (EDC). En el informe se examinan las tendencias temporales desde 2002 en la exposición de las poblaciones humanas y los animales destinados al consumo humano a sustancias químicas identificadas sistemáticamente como disruptores endócrinos, un período en el que se han producido muchos cambios en la fabricación, el uso y el control de muchos disruptores endócrinos. Si bien la FAO se ocupa principalmente de la exposición a los EDC a través de la alimentación, la mayor parte de la información disponible sobre las tendencias de exposición proviene de la vigilancia biológica en seres humanos, que no distingue entre la exposición alimentaria y la no alimentaria.

Actualización sobre la visión y la estrategia para la labor de la FAO en materia de nutrición

21. En su 139.º período de sesiones, el Comité del Programa[38] de la FAO aprobó una actualización de la Visión y estrategia para la labor de la FAO en materia de nutrición[39], en respuesta a la evolución del contexto mundial del hambre y la malnutrición desde la adopción de la estrategia en 2021. Esta actualización tiene por objeto reforzar la capacidad de la FAO para contribuir de manera significativa a la mejora de los resultados en materia de nutrición. En consonancia con el Marco estratégico de la FAO para 2022-2031[40], el documento actualizado se titulará ahora Visión y enfoque del trabajo de la FAO en materia de nutrición (VAN), destacará las esferas prioritarias de trabajo y ofrecerá una visión general clara de los resultados previstos y las vías para alcanzarlos en el trabajo de la FAO en materia de nutrición. VAN se basará en los resultados de varias revisiones externas existentes y en curso sobre aspectos del trabajo de la FAO en materia de nutrición, la revisión en curso del Marco estratégico de la FAO y las actividades de reflexión estratégica previstas, así como en otros procesos consultivos internos y externos específicos. El documento VAN se presentó para su revisión durante el 141.º período de sesiones de otoño del Comité del Programa en 2025.

Informe de alto nivel sobre dietas saludables 2026

22. Previsto para su publicación en 2026, el Informe de alto nivel de la FAO sobre dietas saludables tiene como objetivo aportar una contribución fundamental a la agenda mundial en materia de nutrición. El informe proporcionará un análisis exhaustivo de las pruebas que respaldan las medidas destinadas a promover y facilitar el acceso y el consumo de dietas saludables y, en consonancia con la Visión y el enfoque actualizados en materia de nutrición, se centrará en las áreas más críticas para los miembros y socios de la FAO. Consolidará los conocimientos y las pruebas actuales para abordar las oportunidades clave, las deficiencias persistentes y los retos críticos, de la definición de dietas saludables a los datos, y de las pruebas a las estrategias viables. El informe está destinado a informar a personas sin conocimientos técnicos en diversos ámbitos, incluidos gobiernos, organismos de la FAO y de las Naciones Unidas, instituciones académicas y organizaciones de ejecución.

Cuestiones planteadas por la OMS

Eliminación de los ácidos grasos trans producidos industrialmente

23. En mayo de 2018, la OMS hizo un llamamiento para la eliminación mundial para 2025 de los ácidos grasos *trans* (AGT) producidos industrialmente, seguido de la publicación del paquete de medidas REPLACE y otras

[35] https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5143en
[36] https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5142en
[37] https://doi.org/10.4060/cd3005en
[38] https://openknowledge.fao.org/items/2481bc84-8c85-4a03-b27f-cf10c03187ed
[39] https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/a76ef638-92fe-45d2-b452-35f8e0f13f76/content
[40] https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/4a3e64b5-f107-4652-8b16-5130b5af957b/content

herramientas para apoyar los esfuerzos de los países[41]. A fin de lograr la eliminación satisfactoria de los AGT, la OMS recomienda a los gobiernos que adopten cualquiera de las dos políticas de mejores prácticas: 1) Límite obligatorio de 2 gramos de ácidos grasos trans por cada 100 gramos de grasas y aceites totales en todos los alimentos; y 2) Prohibición obligatoria de la producción o el uso de aceites parcialmente hidrogenados (PHO) como ingrediente en todos los alimentos. Los esfuerzos mundiales para eliminar los ácidos grasos trans producidos industrialmente (AGTi) del suministro alimentario siguen avanzando, y hasta la fecha 65 países han adoptado políticas basadas en las mejores prácticas. Estas políticas consisten en un límite obligatorio de 2 gramos de AGTi por cada 100 gramos de grasa total en todos los alimentos y/o la prohibición de la producción y el uso de aceites parcialmente hidrogenados (APH), la principal fuente de AGTi.

24. Desde 2024, seis países (Colombia, Malasia, Mauricio, Nepal, Pakistán y Qatar) han adoptado políticas basadas en las mejores prácticas[42]. En mayo de 2025, la OMS otorgó certificados de validación a cuatro países (Austria, Noruega, Omán y Singapur) en reconocimiento a la implementación de políticas basadas en las mejores prácticas, junto con mecanismos eficaces de supervisión y aplicación. Estos logros ponen de relieve el creciente impulso para eliminar los AGTi y reducir las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación[43].

25. La OMS sigue proporcionando apoyo técnico, orientación normativa y herramientas para ayudar a los países a aplicar medidas eficaces de eliminación de los AGTi. Se insta a los gobiernos a tomar medidas decisivas y se alienta a los fabricantes de alimentos y a los proveedores de aceite a reformular sus productos y utilizar alternativas más saludables[44]. Con el fin de proporcionar a los países más orientación sobre alternativas más sanas, la OMS está elaborando actualmente una guía sobre el consumo de aceites tropicales.

Trabajo de fomento de la capacidad de reglamentación para eliminar los ácidos grasos* trans *producidos industrialmente y reducir la ingesta de sodio.

26. La OMS ha estado llevando a cabo una serie de talleres de capacitación para fortalecer la capacidad reguladora de los países para implementar y hacer cumplir las medidas normativas relacionadas con la eliminación de las grasas trans y la reducción del sodio. Entre ellas se incluyen talleres de desarrollo de capacidad celebrados en Sudáfrica en diciembre de 2023 para los países de la región africana, en Barbados en marzo de 2024 para los países del Caribe y en Indonesia en noviembre de 2024 para el desarrollo de capacidades nacionales en materia de medidas reglamentarias. Se presta apoyo técnico a Nigeria y Viet Nam para establecer objetivos nacionales de sodio para los alimentos envasados.

27. La evaluación y el control del contenido de AGT en el suministro alimentario es una de las áreas de acción clave para que los países eliminen los AGT y se ha identificado como un reto en varios países que trabajan para lograr dicha eliminación. La OMS ha estado proporcionando asesoramiento técnico para apoyar los esfuerzos de los países en el fortalecimiento de su capacidad de laboratorio. La OMS organizó talleres de capacitación en materia de capacidad de laboratorio en China en octubre de 2023 y, en colaboración con *Resolve To Save Lives*, en Nigeria en noviembre de 2024. En septiembre de 2024 se celebró una serie de talleres virtuales en la región de las Américas. La OMS publicó recientemente una edición actualizada del protocolo de referencia. Este protocolo de referencia es un compendio de procedimientos validados para realizar análisis de ácidos grasos, lo que permite a los laboratorios elegir el procedimiento más adecuado para sus necesidades analíticas específicas[45].

Elaboración de directrices de la OMS sobre dietas sanas

28. En 2023, la OMS publicó una serie de orientaciones relacionadas con las dietas sanas, entre ellas la orientación sobre la ingesta de ácidos grasos saturados y trans para adultos y niños[46] y la orientación sobre la ingesta total de grasas para la prevención del aumento de peso poco saludable en adultos y niños[47]. Asimismo, en enero de 2025 se publicó la guía de la OMS sobre el uso de sustitutos de la sal con bajo contenido de sodio[48].

29. La OMS está elaborando una guía sobre el consumo de aceites tropicales[49]. La primera reunión se celebró

[41] https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/replace-trans-fat

[42] https://gifna.who.int/summary/TFA

[43] https://www.who.int/news/item/19-05-2025-who-recognizes-four-countries-with-life-saving-trans-fat-elimination-policies

[44] https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/trans-fat

[45] https://iris.who.int/handle/10665/383582

[46] https://www.who.int/publications/i/item/9789240073630

[47] https://www.who.int/publications/i/item/9789240073654

[48] https://www.who.int/publications/i/item/9789240105591

[49] https://www.who.int/groups/guideline-development-group-on-consumption-of-tropical-oils

en 2024 y actualmente se está llevando a cabo una revisión sistemática basada en el alcance identificado en dicha reunión.

30. La OMS ha iniciado la elaboración de orientaciones sobre la ingesta óptima de alimentos de origen animal, que incluirán orientaciones sobre los alimentos de origen animal que se consumen habitualmente y sus alternativas vegetales. Además de los efectos sobre la salud provocados por el consumo de estos alimentos, este trabajo abordará cuestiones relacionadas con la inocuidad alimentaria, así como la sostenibilidad y el impacto medioambiental, lo que permitirá realizar una evaluación exhaustiva de los riesgos y beneficios asociados a los diferentes patrones de consumo y sustitución. La primera reunión de expertos se celebró en 2024, en la que se estableció el alcance de la orientación y el marco de la evaluación de riesgos y beneficios[50,51].

31. Además, la OMS está elaborando una guía sobre el consumo de alimentos altamente elaborados (también conocidos como "ultraprocesados"), que constará de dos partes. La primera parte consistirá en elaborar una definición operativa más objetiva de los alimentos ultraprocesados que la que se utiliza actualmente, lo que proporcionará a los reguladores y responsables de la formulación de políticas un método intuitivo y simplificado para evaluar si un alimento concreto es un alimento ultraprocesado o no. La segunda parte consistirá en la elaboración de una guía de la OMS sobre el consumo de alimentos ultraprocesados. Se hizo un llamamiento a expertos para formar un grupo de elaboración de orientaciones[52].

Elaboración de orientaciones de la OMS sobre medidas de política nutricional

32. El Subgrupo sobre Medidas Normativas del NUGAG está trabajando en la elaboración de orientaciones sobre políticas prioritarias en materia de entorno alimentario. Están siendo ultimadas para su publicación las orientaciones sobre normativas e intervenciones para crear entornos alimentarios escolares sanos y sobre normativas de etiquetado nutricional[53].

Clasificación de los alimentos, incluido el perfil nutricional, para respaldar las normativas sobre el entorno alimentario

33. La OMS ha estado trabajando en el establecimiento de modelos de perfiles nutricionales (MPN)[54,55]. La OMS ha elaborado modelos específicos por región en cinco regiones de la OMS con el fin de ayudar a los gobiernos a aplicar normativas destinadas a proteger a los niños de los efectos nocivos de la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas, así como un modelo específico para una región de la OMS con el fin de apoyar la aplicación de múltiples políticas relacionadas con el entorno alimentario, entre ellas las etiquetas de advertencia en la parte delantera de los envases, las restricciones a la comercialización, las políticas de adquisición de alimentos para las escuelas y la fiscalidad. La OMS sigue trabajando en sistemas de clasificación de alimentos, incluyendo perfiles nutricionales para aplicaciones distintas a las restricciones de comercialización. El proyecto del informe informativo de la OMS sobre la clasificación de los alimentos para las normativas alimentarias está siendo examinado por expertos.

Reducción del consumo de sodio/sal en la población

34. La OMS sigue apoyando a los Estados Miembros para reducir la ingesta de sodio de la población y alcanzar los nueve objetivos voluntarios mundiales, entre ellos una reducción relativa del 30 % en la ingesta media de sodio de la población, logrando una ingesta inferior a 2.000 mg/día de sodio, y una reducción relativa del 25 % en la prevalencia de la hipertensión arterial para 2030. La OMS ha publicado varias herramientas y documentos técnicos: el Paquete técnico actualizado SHAKE para la reducción del consumo de sal, que se volverá a publicar en 2025; el Marco de acción para elaborar y aplicar políticas públicas de adquisición y servicios alimentarios con el fin de promover dietas sanas[56], los Parámetros de referencia mundiales de sodio para diferentes categorías de alimentos[57] y la Tarjeta de puntuación de los países sobre el consumo de sodio, ubicada en la base de datos GIFNA[58]. La OMS también está trabajando en una guía "paso a paso" sobre la adaptación nacional de los

[50] https://www.who.int/groups/guideline-development-group-on-optimal-intake-of-animal-source-foods

[51] https://www.who.int/publications/m/item/first-who-meeting-on-optimal-intake-of-animal-source-foods-RBAG-summaryand-conclusions

[52] https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-experts-to-develop-a-who-guideline-on-consumption-of-ultraprocessed-foods

[53] https://www.who.int/news-room/articles-detail/online-public-consultation-draft-guideline-on-nutrition-labelling-policies

[54] https://apps.who.int/nutrition/publications/profiling/WHO_IASO_report2010/en/index.html

[55] https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-720-43%252FCRDs%252FNFSDU43_CRD37x.pdf

[56] https://www.who.int/publications/i/item/9789240018341

[57] https://www.who.int/publications/i/item/9789240092013

[58] https://gifna.who.int/summary/sodium

objetivos de sodio de la OMS, ya sean los valores de referencia globales de sodio de la OMS o los objetivos regionales de sodio[59].

Actualización de la Estrategia mundial de la OMS para la inocuidad de los alimentos

35. En relación con la Estrategia mundial de la OMS para la inocuidad de los alimentos 2022-2030[60], la OMS está colaborando con las oficinas regionales para supervisar y apoyar los avances en los indicadores de la estrategia, en particular los derivados del Reglamento Sanitario Internacional (RSI, 2005).

36. La OMS elaboro un informe sobre la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos, cuya publicación está prevista próximamente. Demostró el rendimiento positivo de invertir en vigilancia para reducir la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos en los países de ingresos medios.

37. La OMS ha elaborado una herramienta para la elaboración de hojas de ruta con el fin de ayudar a los Estados Miembros a desarrollar sus hojas de ruta nacionales que orienten la aplicación de la Estrategia.

38. La OMS establecido la Alianza para la Inocuidad de los Alimentos[61], una red destinada a apoyar la aplicación de la Estrategia, con especial atención a la aceleración de las medidas para mejorar la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Ampliación de los Objetivos Mundiales de Nutrición hasta 2030

39. La 78.ª Asamblea Mundial de la Salud amplió hasta 2030 el plan de aplicación integral sobre nutrición materna, lactantes y niños[62]. Los objetivos son:

- Reducción del 40 % en el número de niños menores de 5 años con retraso en el crecimiento, en comparación con la base de referencia de 2012.
- Reducción del 50 % de la anemia en mujeres en edad reproductiva, en comparación con los datos de referencia de 2012.
- Reducción del 30 % en el bajo peso al nacer, en comparación con la base de referencia de 2012.
- Reducir y mantener el sobrepeso en niños menores de 5 años por debajo del 5 %.
- aumentar la tasa de lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses hasta al menos el 60 %; y
- Reducir y mantener la tasa de emaciación en niños menores de 5 años por debajo del 5 %.

40. La Asamblea también adoptó objetivos de proceso para acelerar el logro de estas metas nutricionales, entre los que se incluyen mejorar la diversidad alimentaria de las mujeres y los niños, aumentar la iniciación temprana de la lactancia materna, ofrecer asesoramiento sobre la alimentación de los lactantes y los niños pequeños, aumentar el consumo de complementos que contienen hierro durante el embarazo y reducir el consumo de bebidas azucaradas.

[59] https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/375596/9789290210818-eng.pdf y https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/54658/PAHONMHRF210016_eng.pdf

[60] https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75(22)-en.pdf

[61] https://www.who.int/initiatives/who-alliance-for-food-safety

[62] https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA78/A78_R24-en.pdf