

AUTORIDAD DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR Y
DEFENSA DE LA COMPETENCIA
DIRECCIÓN NACIONAL DE ASUNTOS DEL CONSUMIDOR
DEPARTAMENTO DE METROLOGÍA

Informe de la Verificación de Aceites y Grasas Reutilizadas a Nivel Nacional

DEL 16 AL 20 DE NOVIEMBRE 2009

OBJETIVO

El propósito de la verificación es determinar de forma objetiva y cuantitativa mediante el uso de los materiales de prueba denominado "Monitor de Grasa" el porcentaje de ácidos grasos libres que tienen los aceites o mantecas utilizadas para freír en restaurantes de comida rápida y fondas. De acuerdo a los porcentajes obtenidos y las características organolépticas se recomendará el cambio o filtrado del aceite o grasa que se reutiliza.

Se entrenará al personal de la regional en el uso del Termómetro Infrarrojo IR-500. Este instrumento indica la temperatura del aceite en forma instantánea eliminando el tiempo de exposición del funcionario al calor de la estufa y disminuye el riesgo de sufrir quemadura durante la verificación de la temperatura.

ANTECEDENTES

La utilización del Monitor de Grasa permite a los dueños de restaurantes medir de forma económica y fácil el porcentaje de ácidos grasos libres existentes en los aceites o mantecas para freír. La Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia como autoridad competente, ha adoptado este método de prueba de campo, debido a que es objetivo y se obtienen resultados rápidos que nos informan qué aceites no cumplen con el reglamento técnico.

El Instituto Especializado de Análisis (IEA) respaldó mediante la utilización de la técnica oficial de análisis de la AOAC (ASSOCIATION OF ANALYTICAL COMMUNITIES) el uso de la cinta en trabajos de campo.

FUNDAMENTO LEGAL

Ley 45 de 31 de Octubre de 2007.

Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 87-2005 Tecnología de Alimentos, Aceites y Grasas Comestibles Reutilizadas.

Guía Técnica DGNTI-COPANIT 1-2005 Tecnología de Alimentos, Aceites y Grasas Comestibles, Procedimiento de Verificación en los Aceites y Grasas Comestibles Reutilizadas.

AREA DE APLICACIÓN

Esta verificación se llevó a cabo en los restaurantes y fondas siguientes:

1. Restaurantes y Fondas de la Provincia de Bocas del Toro.
2. Restaurantes y Fondas de la Provincia de Coclé.
3. Restaurantes y Fondas de la Provincia de Chiriquí.

4. Restaurantes y Fondas de la Provincia de Herrera.
5. Restaurantes y Fondas de la Provincia de Los Santos.
6. Restaurantes y Fondas de la Provincia de Veraguas.

LOGISTICA

Para llevar a cabo efectivamente la labor de verificación se utilizó:

- Actas de Verificación
- Un Equipo de 2 funcionarios.
- Transporte – Un vehículo por cada Regional.
- Ordenes de Combustible de cada Regional.
- Hielera
- Paquetes de Hielo
- Cintas de Prueba (Monitor de Grasa)
- Tenaza
- Termómetro Digital
- Implementos Sanitarios (mascarilla, gorra)

METODOLOGIA

En la verificación del porcentaje de ácidos grasos libres se utilizaron tiras de prueba con cuatro bandas de color azul que cambian a amarillo intenso a medida de que el porcentaje de ácidos grasos incrementa.

Siguiendo las recomendaciones del fabricante del Monitor de Grasa la verificación debe hacerse de la siguiente manera:

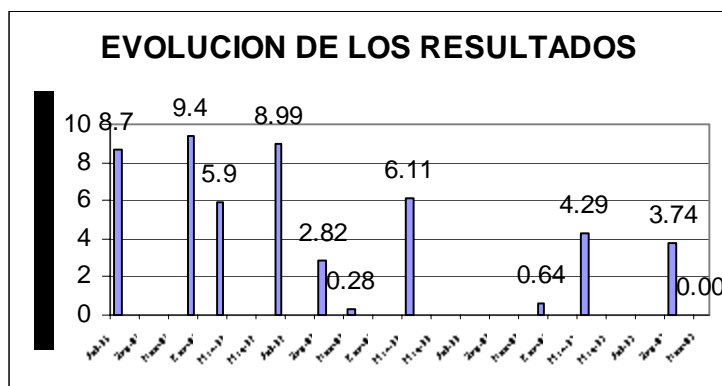
- Colocarse la mascarilla y la gorra antes de entrar al área en donde están las freidoras.
- Mantener las cintas de monitoreo de grasa en las neveras a la temperatura recomendada hasta el momento de su uso.
- Verificar que la temperatura del aceite este en el rango de temperatura a la cual reacciona el monitor de grasa, entre 163 y 204 grados Celsius (325 a 405 °F).
- Utilizando la pinza, introducir la cinta del monitor de grasa por dos segundos en el aceite caliente
- Efectuar la lectura del resultado a los quince segundos de haber sacado la cinta del monitor de grasa del aceite caliente.

Si los aceites y grasas comestibles que se reutilizan no cumplen con las características organolépticas y fisicoquímicas, se ordena su cambio o filtrado, en ambos casos se elabora el acta como constancia de lo actuado.

RESULTADOS DE LA VERIFICACION

- Se verificaron 294 establecimientos entre restaurantes, fondas y hoteles, con un total de 410 freidoras, en las 6 Provincias verificadas: Bocas de Toro, Coclé, Chiriquí, Herrera, Los Santos y Veraguas.
- Del total de 410 freidoras, se encontraron que al momento de la verificación todas cumplieron con el Reglamento Técnico, o sea un 100 % de cumplimiento.

EVOLUCION DE LOS RESULTADOS



CONCLUSIONES

De acuerdo a los resultados obtenidos en esta verificación de noviembre 2009, practicada en las provincias de Bocas del Toro, Coclé, Chiriquí, Herrera, Los Santos y Veraguas, podemos observar que los diferentes agentes económicos están trabajando con prácticas saludables en el manejo de los aceites reutilizables lo que ha dado como resultado un 100% de cumplimiento con respecto al límite establecido en el reglamento técnico. Este resultado muestra una mejora con respecto a los resultados anteriores indicándonos que en estas regiones los consumidores están adquiriendo productos fritos saludables en cuanto al tipo de aceite utilizado.

RECOMENDACIONES

Recomendamos programar operativos en las diferentes temporadas de compras como antes de carnavales, la entrada a clases, vacaciones medio año, ferias y fiestas de fin de año para monitorear que la calidad de los aceites reutilizables se mantenga dentro del estándar requerido por la reglamentación técnica.

Adjuntamos cuadros de resultados por regiones.

REPUBLICA DE PANAMA

AUTORIDAD DE PROTECCION AL CONSUMIDOR Y DEFENSA DE LA COMPETENCIA
Departamento de Normas y Metrología

Resultados del Operativo de Aceites y Grasas Comestibles Reutilizables

REGIONAL	Total Establecimientos Visitados	Total de Freidoras	Satisfactoria	No Satisfactoria	PORCENTAJE SATISFACTORIAS	PORCENTAJE NO SATISFACTORIAS
BOCAS DEL TORO	41	62	62	0	100%	0%
CHIRIQUI	23	39	39	0	100%	0%
COCLE	87	116	116	0	100%	0%
HERRERA	54	68	68	0	100%	0%
LOS SANTOS	49	61	61	0	100%	0%
VERAGUAS	40	64	64	0	100%	0%
TOTAL	294	410	410	0	100%	0%