

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 31 DE ENERO AL 10 DE MARZO 2011**

## OBJETIVO

El propósito de la verificación es determinar de forma objetiva 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 y fondas. De acuerdo a los porcentajes obtenidos se recomendará el cambio o filtrado del aceite o grasa que se reutiliza.

## 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.
7. Restaurantes y Fondas de la Provincia de Colón.
8. Restaurantes y Fondas de la Provincia de Panamá.

## 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
- Sustituto 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 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

<b>Agente Economico Visitado</b>	<b>Total de Freidoras</b>	<b>Satisfactoria</b>	<b>%</b>	<b>No Satisfactoria</b>	<b>%</b>
560	982	936	95.32	46	4.68

- Se verificaron 560 establecimientos entre restaurantes, fondas y hoteles, con un total de 982 freidoras, en las 8 Provincias verificadas:  
Bocas de Toro, verificadas 69 freidoras en 52 establecimientos,  
Coclé, verificadas 121 freidoras en 83 establecimientos,  
Chiriquí, verificadas 97 freidoras en 47 establecimientos,  
Herrera, verificadas 81 freidoras en 55 establecimientos,  
Los Santos, verificadas 62 freidoras en 53 establecimientos,  
Veraguas, verificadas 77 freidoras en 48 establecimientos.  
Colón, verificadas 116 freidoras en 63 establecimientos.  
Panamá, verificadas 359 freidoras en 159 establecimientos.
- Del total de 982 freidoras, se encontraron que al momento de la verificación 936 freidoras cumplieron con el Reglamento Técnico, o sea un 95.32 % de cumplimiento, 46 freidoras no cumplieron, o sea un 4.68 %.
- De las 46 freidoras que no cumplen 22 freidoras se encontraron en los restaurantes McDonald's (6 en Chiriquí, 4 en Coclé, 12 en Panamá).

### CONCLUSIONES

De acuerdo a los resultados obtenidos en esta verificación de Febrero 2011, practicada en las provincias de Bocas del Toro, Coclé, Chiriquí, Herrera, Los Santos, Veraguas, Colón y Panamá podemos observar que la mayoría de los agentes económicos están trabajando con prácticas saludables en el manejo de los aceites reutilizables lo que ha dado como resultado un 95.32% de cumplimiento con respecto al límite establecido en el reglamento técnico.

La cadena McDonald's presenta algunas sucursales con malas prácticas en el uso del aceite encontrándose 4 freidoras en la sucursal de Coclé, 6 freidoras en la sucursal de Chiriquí y 12 freidoras en la provincia de Panamá que no cumplen con la tolerancia permitida en el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 87-2005 Tecnología de Alimentos, Aceites y Grasas Comestibles Reutilizadas.

### 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**  
**ESTABLECIMIENTOS CON FREIDORAS NO SATISFACTORIAS**

<i>Agente Economico</i>	<i>Fecha</i>	<i>No. de Acta</i>	<i>Total de Freidoras</i>	<i>Satisfactoria</i>	<i>No Satisfactoria</i>
-------------------------	--------------	--------------------	---------------------------	----------------------	-------------------------

*Regional Bocas del Toro*

Parrillada y Autobaño Del Cid	02/02/11	2903	1	0	1
-------------------------------	----------	------	---	---	---

*Regional Coclé*

McDonald's Sucursal N° 8	01/02/11	2971	10	6	4
--------------------------	----------	------	----	---	---

*Regional Chiriquí*

Restaurante Food Source, S.A.	31/01/11	3409	3	2	1
McDonald's Sucursal N° 1	01/02/11	3415	8	2	6
Parrillada y Pollos Fritos	03/02/11	911	1	0	1

*Regional Herrera*

Frostees	01/02/11	1866	3	2	1
----------	----------	------	---	---	---

*Regional Los Santos*

0		0	0	0	0
---	--	---	---	---	---

*Regional Veraguas*

0		0	0	0	0
---	--	---	---	---	---

*Regional Colón*

Toro's Grill	21/02/11	2677	1	0	1
Burguer King	21/02/11	2683	3	2	1
McPato	22/02/11	2696	2	1	1

*Regional Panamá*

McDonald's Multicentro	11/02/11	2836	4	2	2
McDonald's Calidonia	14/02/11	2599	4	3	1
Wendy's Century	14/02/11	2847	2	0	2
Burger King (Lateral a Novey El Dorado)	14/02/11	2850	3	2	1
KFC Peatonal	16/02/11	2819	4	2	2
McDonald's Rey El Dorado	17/02/11	3158	1	0	1
Empanadas Menen, S.A.	24/02/11	3951	4	1	3
Restaurante Vista Mar	24/02/11	3957	2	1	1
Restaurante Exquisita (El Fuerte)	28/02/11	3964	2	1	1
McDonald's La Doña	01/03/11	3966	7	5	2
McDonald's Paitilla	02/03/11	3984	6	2	4
McDonald's Calle 50	03/03/11	3974	5	3	2
Wing Zone Panama	03/03/11	3975	5	1	4
Original Rock Burger	03/03/11	3988	2	1	1
Niko's Café, S.A.	10/03/11	3990	4	3	1
Restaurante Yee	10/03/11	3992	2	1	1