

### GABRIELA RIOS SUAREZ - Propuesta etiquetado util

De:

Maria Cruz Avalos <meugeniacruz@hotmail.com>

A:

<cofemer@cofemer.gob.mx>, <primercontacto@economia.gob.mx>

Fecha:

19/07/2010 08:18 p.m. Propuesta etiquetado util

Tema: **Adjuntos:** 

Propuesta obesidad Etiqueta control calorico.doc

Lic. Alfonso Carballo Perez Titular de la Comision Federal de Mejora Regulatoria

C. Lic Felipe Duarte Olvera Subsecretario de Competitividad y Normatividad Presente

Por este medio me permito enviar una propuesta de agregar un inciso c -etiqueta de informacion calorica visible a simple vista y al frente del producto- a la NOM 051-SCFI-1994, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIBAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS.

En diversos comentarios se hace mencion sobre el etiquetado util en alimentos y bebidas preenvasadas. Varios de los conceptos expresados en el punto No. 2 del comentario de particulares B001002725, estan contemplados en la propuesta de incrementar el inciso c. a la NOM 051.

Solicito atentamente a las autoridades me brinden orientacion a fin de dar cauce a la propuesta que se envia en archivo adjunto e invito a la participantes de esta consulta publica a que retroalimenten y hagan las observaciones que estimen convenientes.

#### **Atentamente**

Lic. Enfra Maria Eugenia Cruz Avalos



### Obesidad

## Propuesta para aumentar inciso c a la Nom 051-SCFI-I994

# Etiqueta Control Calorias

México es la nación a nivel mundial con mayor rapidez en el aumento del sobrepeso y obesidad.

Para el 2020 se prevé que el 90 por ciento de los mexicanos será obeso. Los mayores grados de obesidad son la obesidad mórbida y extrema. A nivel mundial México ocupa el segundo lugar en obesidad mórbida.

El principal factor que determina esta situación es debido a que la población en su gran mayoría desconoce los aspectos del régimen alimentario (necesidades energéticas, recomendaciones de aporte calórico por nutriente y las fuentes apropiadas de los alimentos). También en gran medida desconoce las consecuencias y daño que gradualmente se producen en las células en su estructura y función por comer con frecuencia y en exceso los alimentos industrializados ricos en azúcar grasas y sal.

En relación a este punto en la a Crónica de Hoy (7 de Mayo del 2010), se informa que la Secretaria de Educación Pública de Distrito federal iniciara una campaña para informar a la gente cuales son los alimentos que causan males y enfermedades como el sobrepeso.

La Organización Mundial de la Salud define a la obesidad como la *acumulación* anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud e identifica como la causa fundamental de la obesidad y el sobrepeso al desequilibrio entre el ingreso y el gasto de calorías. La obesidad debida al exceso de calorías es calificada en el Código Internacional de Enfermedades de la Organización Mundial de la salud con el código E66.0, no existe código para calificar la obesidad por sedentarismo.

Dado que **los alimentos industrializados en su mayoría tienen como características ser densos energéticamente** por su alto contenido de azúcar, grasas saturadas, grasas trans y exceso de sal. Además tienen alta palatabilidad, bajo valor nutricional y bajo valor saciógeno y pueden desarrollar adicción al estimular el centro del placer del cerebro (Paul **J. Kenny** del Instituto de Investigación Scripp de Florida).

Las personas pueden consumir en un corto lapso exceso de calorías provenientes de los alimentos industrializados y si no son gastadas se acumularan como triglicéridos

en el tejido adiposo el cual tiene una gran capacidad de almacenar grasas. Consumir 100 calorías en exceso representa una ganancia en peso de 12 a 15 gramos de grasa.

Una persona de peso normal tiene de 25 a 30 billones de adipositos, mientras que en una persona obesa se puede incrementar el número de adipositos de 42 a 106 billones. Además el adiposito cambia continuamente su tamaño y puede bajo ciertas circunstancias aumentar 1000 veces su volumen.

### Etiqueta de Control Calórico

Se expone a continuación un ejemplo de la **Etiqueta de Control Calórico** que se propone sea agregada como **inciso** c al numeral **3.21 de la NOM 051-SCFI-1994** ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS. Se considera que esta etiqueta tenga carácter obligatorio. Cada alimento preenvasado deberá exhibirla de forma claramente visible y el consumidor podrá conservarla para llevar su cuenta de calorías.

### Alimentos pre envasado que aportan en total 700 kilocalorías.







Como se pueden gastar 100 Kcal.

1) Brincar la cuenda (70 saltos por minuto) durante 15 minutos 2| Przecticar 15 minutos de karate
3) Jugar (activamente) (15 minutos de basquet ball
4) Caminista vigorosa (115 a 120 pasos por minuto) durante 20 minutos
5) Andar 17 minutos en bicicieta.

Raciones de 100 Kcal

2 71 kilocalorías
Galletas Chispas de Chocolate

100 calorias excedentes te aumentan 15 gramos de peso

No gastar las calorias de este producto incrrementa tu peso 40 gramos.

2.52

252
Kilocalorias

100 calorias excedentes te aumentan 15 gramos de peso

No gastar las calorias de este producto incrrementa tu peso 37 gramos.

1.84

184

Kilocalorias

100 calorias excedentes te aumentan 15 gramos de peso

No gastar las calorias de este producto incrrementa tu peso 27 gramos

La parte interna de la etiqueta contendrá la información para que el consumidor calcule su índice de masa corporal, el peso deseable y la estimación de los requerimientos energéticos diarios.

### Parte interna de la Etiqueta de Control Calórico

ENERGETICOS BIARJOS	Kest	1)Calcula tu Índice de mana corporal $masa(kg)$
Hombres con actividad fisica normal o mujeres fisicamente muy activas	80	IMC = estatura2(m) Witalia m Pesa kg
Wujeres con activitad fisica normal y hombres con vida codentaria a mayores de 55 anns activos	25-28	Talla por talla Divide iti pesò entre el Valor del resultado
Mujeros sedentarias y hombres response de SS anos sedentarios	20	Para calcular tu peso deseable SELECIONA UN NUMERO ENTRE 18.5 A 24.99 multiplicato per Valor Resultante de la
Fuentes de las kilocalories: Del 25 s		talle
deberán ser aportadas por las grasas, (menos del 7% provendran de las grasas saturadas, el 14 % de grasas mono insaturadas; del 50%-60% de hidratos de cerbono perdominantemente complejos (monos del 10% de arbeares sámplos), más de 35 g de fibra, preferentemente solutile. Entre el 15 al 20% provendran de las		Resultado de kg_paso deseable. 2) Estimación de requerimiento energético
		Salections la Kosl que le correspondes, Multiplice este valor por lu pasa deseable Estimación del requarimiento energético Rosi
protoinas. La ingestión de colestarol no será mayor de 300 mg/dia. El cossumo diario de sodio por persona debe ser soma:		Les catorirs gueden reducirso ligeramente

Consumir 700 kilocalorías en exceso representa almacenar entre 80 a 105 gramos de grasa y un incremento de peso en esta proporción.

En muchas ocasiones estas calorías no son contabilizadas, la persona puede intuir que no se nutrió y posteriormente hace de forma regular sus comidas.

El incremento diario de gramos de peso en muchas ocasiones no se le concede atencion, mas 100 claorias diarias en exceso pueden representar 450 gramos al mes.

Esta circunstancia suele darse también en la infancia, los niños y niñas disfrutan de los alimentos industrializados densos en energía. El exceso de calorías se almacena en forma de grasa y ocasiona sobrepeso y obesidad.

Las 700 kilocalorías equivalen a casi el 60 por ciento del aporte calórico requerido para una niña de ocho años (1200) y el 50 por ciento para un niño de ocho años (1400). México ocupa el primer lugar en obesidad infantil a nivel mundial.

Escolares de 8 años de edad



