

B001002280



3CR
X
ELF

México, D.F., 25 de junio de 2010.

LIC. ALFONSO CARBALLO PÉREZ

Titular de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria
Presente

APRECIABLE LIC. CARBALLO:

El Consejo Mexicano de la Industria de Productos de Consumo, A.C. (ConMéxico) desea manifestarse sobre el anteproyecto denominado ***"Lineamientos Generales para el Expendio o Distribución de Alimentos y Bebidas en los Establecimientos de Consumo Escolar de los Planteles de Educación Básica"***, así como sobre su respectiva Manifestación de Impacto Regulatorio (MIR), remitidos por la Secretaría de Educación Pública (SEP), vía el portal de la MIR, a la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER) el 6 de junio de 2010. Lo anterior, a fin de que sean tomados en consideración para el dictamen preliminar que formulará la COFEMER en términos del artículo 69-J de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo (LFPA).

Asimismo, solicito que estos comentarios sean revisados a la luz y complementariamente de las observaciones emitidas por esta organización el pasado 21 de junio, a propósito de los supuestos señalados en el artículo 3 del Acuerdo de Calidad Regulatoria (ACR). Se solicita, en consecuencia, que dichas observaciones se tengan como reproducidas a la letra en el presente escrito.

A. MANIFESTACIÓN DE IMPACTO REGULATORIO.

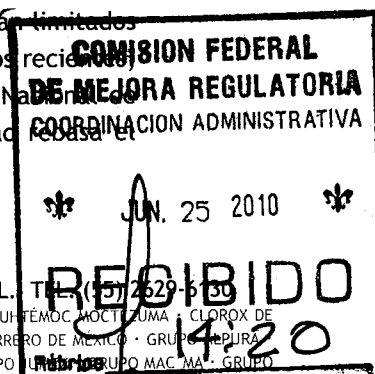
Objetivos regulatorios del anteproyecto: de la información vertida por la SEP en el apartado 2 de la MIR, no está claro de qué forma y en qué porcentaje el anteproyecto desacelerará el crecimiento de la prevalencia del sobrepeso y la obesidad en la población adulta.

Asimismo, la SEP señala como otros objetivos del anteproyecto ***"Revertir, en niños de 2 a 5 años, el crecimiento de la prevalencia del sobrepeso y obesidad a menos de lo existente en 2006"***, así como ***"Detener, en la población de 5 a 19 años, el avance en la prevalencia de sobrepeso y obesidad"***. Al respecto, los alcances del anteproyecto se vislumbran limitados para alcanzar los objetivos planteados, dada la evidencia conocida. Dos estudios recientes, uno de la Fundación Mexicana para la Salud (FUNSALUD) y otro del Instituto Nacional de Salud Pública (INSP), indican que la complejidad del ambiente en la sociedad basada en

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTEMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MEXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • L'ORÉAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QUALTIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO



entorno escolar, por lo que el alcance de las intervenciones en éste debe tomarse con cautela.

El estudio de FUNSALUD publicado en 2009 arroja, además, otros datos relevantes como el que los hábitos de vida se adquieren en el hogar (hábitos alimentarios, niveles de sedentarismo de la familia, consumo de alimentos en la calle, preparación casera de alimentos, popularidad de entretenimientos sedentarios: TV, computadoras, videojuegos, entre otros); el que los niños suben de peso durante las vacaciones y que dado el horario escolar actual de cuatro horas treinta minutos, lo más recomendable es que los niños no coman a media mañana¹.

Por su parte, el INSP reportó que un programa implementado durante el ciclo escolar 2009-2010, dio como resultado que al haber controlado el expendio de alimentos y bebidas con criterios similares a los expuestos en el anteproyecto de mérito, no se registraron diferencias en la ingesta de energía y grasa, ni cambios en el Índice de Masa Corporal (IMC) ni en el porcentaje estimado de grasa corporal, con respecto al grupo de control.

Análisis de riesgo: de acuerdo con el Manual de la MIR publicado en el portal de la MIR (cofemermir.gob.mx), para las regulaciones en materia de salud es altamente recomendable presentar un análisis en el que se midan los riesgos relacionados, se identifiquen los grupos afectados, y se evalúen los daños resultantes. No obstante lo anterior y a pesar de que el anteproyecto tiene una clara incidencia en materia de salud, la SEP no presenta este tipo de análisis. Por ello, ConMéxico solicita que dicha dependencia presente un análisis de riesgo completo sobre la problemática que motiva el anteproyecto.

Alternativas regulatorias: la SEP no presenta claramente en la MIR y sus documentos anexos las diferentes opciones y estrategias que fueron consideradas para implementarse en lugar del anteproyecto, así como las razones por las cuales las mismas fueron desechadas. Tampoco indica las razones por las cuales el anteproyecto resulta ser más efectivo *vis á vis* otros mecanismos, como son: esquemas voluntarios, códigos de prácticas, elaboración de normas mexicanas o el uso de esquemas de incentivos. Nótese que la propia SEP en el documento *20188.66.59.3.Alternativas_al_Anteproyecto.doc* reconoce esta deficiencia. En este sentido, solicitamos que en la sección 4 de la MIR la SEP presente las diferentes medidas que fueron consideradas y desechadas, a fin de que se demuestre que de todas las medidas posibles, el anteproyecto de mérito es el más adecuado para resolver la problemática planteada y el que generaría mayores beneficios.

¹ Meléndez, Guillermo, Factores Asociados con Sobrepeso y Obesidad en el Ambiente Escolar, Ed. Panamericana, México, 2009.

Fundamento jurídico del anteproyecto: del análisis realizado a los ordenamientos jurídicos que se mencionan en el apartado 5 de la MIR y que darían sustento jurídico al anteproyecto, se concluye lo siguiente:

- (i) La naturaleza jurídica de los “Lineamientos Generales” resulta ser la de un acuerdo secretarial que sería firmado por dos Secretarios de Estado. Si bien, desde el punto de vista formal, la emisión de dicho acuerdo secretarial podría tener su fundamento jurídico en las facultades que corresponden a dichos Secretarios en términos de la Ley General de Salud y de la Ley General de Educación, el contenido de tal acuerdo tendría que ceñirse en todo momento a las disposiciones específicas de las leyes correspondientes, siguiendo el principio de reserva de ley reconocido en el sistema jurídico mexicano.²

No obstante lo anterior, de los ordenamientos jurídicos citados por la SEP no se desprenden facultades específicas para los Secretarios de Educación Pública y/o de Salud en el sentido de que puedan prohibir alimentos y bebidas en los planteles escolares.

En este sentido, el anteproyecto, además de evidenciar un inadecuado diseño regulatorio, podría generar una afectación grave a las garantías de seguridad jurídica de los regulados. En este orden de ideas, especial atención debe tenerse ante los efectos negativos del anteproyecto en relación con el principio de legalidad.³

De igual forma, deberá valorarse si la pretensión del anteproyecto de prohibir determinados alimentos y bebidas en los planteles escolares es consistente con la garantía de libertad de comercio e industria del artículo 5° Constitucional,⁴ al no existir una disposición legal específica que establezca el fundamento para establecer tal prohibición.

- (ii) En el citado apartado 5 de la MIR se hace mención a diversos instrumentos que, por su propia naturaleza (i.e. al ser instrumentos de carácter programático pero de los cuales no se derivan deberes u obligaciones de tipo jurídico para los gobernados), no

² Por virtud del principio de primacía de la ley y del diverso de preferencia reglamentaria, la validez de los instrumentos administrativos emitidos por un Secretario de Estado está condicionada a que lo dispuesto en ellos acate fielmente lo establecido tanto en la Constitución Federal como en las leyes y reglamentos, sin que puedan contrariar, limitar, excluir o derogar lo previsto en esos ordenamientos (cfr. Tesis jurisprudencial de la Suprema Corte de Justicia de la Nación con registro No. 185469, año 2002).

³ Por este principio jurídico, se entiende que las facultades de las autoridades sólo pueden emanar de la ley.

⁴ Artículo 5° Constitucional.- A ninguna persona podrá impedirse que se dedique a la profesión, industria, comercio o trabajo que le acomode, siendo lícitos. El ejercicio de esta libertad solo podrá vedarse por determinación judicial, cuando se ataquen los derechos de tercero, o por resolución gubernativa, dictada en los términos que marque la ley, cuando se ofendan los derechos de la sociedad (énfasis añadido).

proporcionan fundamento jurídico alguno respecto de la emisión del anteproyecto (e.g. Programa Sectorial de Salud, Programa Sectorial de Educación, entre otros). Ello, nuevamente hace patente el inadecuado sustento jurídico planteado por la SEP para el anteproyecto, lo que genera una clara afectación a los regulados.

Disposiciones jurídicas vigentes directamente aplicables a la problemática materia del anteproyecto: en el apartado 6 de la MIR se solicita al regulador (en este caso la SEP) enumerar y explicar por qué las disposiciones jurídicas vigentes son insuficientes para atender la problemática identificada. En el archivo adjunto denominado *20188.66.59.1.Pregunta 6.docx*, la SEP es omisa respecto de una cuestión esencial referente a las disposiciones jurídicas vigentes en la materia, consistente en que hoy en día no existe en el ámbito federal disposición jurídica alguna con rango jurídico-normativo de ley que establezca explícitamente el fundamento para que uno o dos Secretarios de Estado prohíban determinados alimentos y bebidas en los planteles escolares. Soslayar esta situación puede resultar en la creación de un instrumento administrativo contrario a las leyes y a la Constitución, con las afectaciones concomitantes y no fundamentadas a la esfera de derechos de los gobernados.

Acciones regulatorias específicas: en el apartado 8 de la MIR, la SEP señala como una de las medidas regulatorias específicas la siguiente: *“Los aspirantes a proveedores y/o prestadores de servicios de alimentos y bebidas para su expendio en los planteles de educación básica deberán conocer y dar cabal cumplimiento a las disposiciones de los Lineamientos y su Anexo Único”*.

Sin embargo, ninguno de los documentos adjuntos a la MIR y al anteproyecto corresponde a este instrumento. En el expediente que se encuentra actualmente en el portal de la MIR sólo existe un documento denominado Resumen Técnico del Anexo Único. Al respecto, solicitamos a la SEP que aclare esta omisión, así como el estatus jurídico del Resumen Técnico, con el fin de suministrar certidumbre jurídica a los regulados.

Experiencia internacional: en el apartado 9 de la MIR, la SEP hace referencia a un cuadro comparativo en el que aparentemente se plasma la experiencia de diversos países en relación con la regulación de alimentos y bebidas en planteles escolares. Sin embargo, no es posible corroborar lo que asevera la SEP ni hacer la evaluación respectiva de esa regulación ya que el cuadro mencionado no fue anexado como parte de la documentación que envió a la COFEMER para su análisis.

Por otro lado, es necesario señalar que se tiene información de que en algunos países ciertamente se cuenta con regulación en la materia; sin embargo, la regulación no es

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MEXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

comparable al caso mexicano por distintas razones: (i) los sujetos de regulación son distintos, ya que en la mayoría de los casos éstos son comedores escolares subsidiados por el Estado o bien máquinas expendedoras de alimentos; (ii) la infraestructura con la que cuentan las escuelas en otros países es totalmente distinta.

También se pueden citar como referencia, las conclusiones del primer Foro Internacional sobre Intervenciones en Escuelas, auspiciado por FUNSALUD.⁵ En ellas, se establece que no existen experiencias internacionales de intervención exitosas como la que plantea el anteproyecto, entre otras razones, porque los esfuerzos se han realizado de manera aislada, ignorando la importancia de las modificaciones de hábitos de la población objetivo y sus familias y del mejoramiento integral del entorno escolar.

Recursos públicos: en el numeral 13 se menciona un archivo denominado *recursos publicos asignados (1).xls* (sic), mismo que no se encuentra disponible en la documentación presentada por la SEP. Ello, no permite realizar una evaluación completa de lo allí señalado.

Sanciones: en relación con las sanciones contempladas en el anteproyecto,⁶ mismas que representan un acto de molestia para los regulados, debe valorarse que toda vez que no derivan de una disposición legal podrían generar una afectación en sus garantías de seguridad jurídica. Asimismo, el anteproyecto es omiso respecto del tratamiento que habría de darse a los contratos de concesión de los expendios de alimentos y bebidas en los establecimientos de educación básica que se hubieren firmado antes de la entrada en vigor del propio anteproyecto, con lo cual no queda clara la forma en que se respetará la garantía de irretroactividad de las disposiciones jurídicas en favor de los particulares.

Efectos sobre la competencia en los mercados: la SEP señala en el apartado 16 de la MIR que el anteproyecto no afectará la competencia en el mercado. Sin embargo, la SEP no proporciona datos duros que respalden tal aseveración. Por lo anterior:

- (i) Se solicita a la COFEMER que, mediante el Convenio de Colaboración que tiene suscrito con la Comisión Federal de Competencia (CFC), solicite a esta última una opinión formal a propósito del anteproyecto que nos ocupa, ya que el mismo es de alto impacto, según la misma SEP indica en el apartado 15 de la MIR. Lo anterior, en términos de la Cláusula Tercera del Convenio antes señalado.

⁵ Noviembre 2009.

⁶ La SEP señaló en la pregunta 14 de la MIR que “tratándose de contratos de concesión de los expendios de alimentos y bebidas en los establecimientos de educación básica, en caso de incumpliendo (sic) en la oferta se dará por terminado dicha relación contractual”.

- (ii) Se solicita a la SEP envíe a la CFC, en términos de lo dispuesto por los artículos 24, fracciones VI, VII y VIII, y 33 bis 4 de la Ley Federal de Competencia, el anteproyecto de mérito, a fin de que dicho órgano desconcentrado determine de qué manera y en qué medida una disposición gubernamental unilateral como la que se pretende aplicar a través de dicho anteproyecto impactará el funcionamiento eficiente de los mercados.

Efectos del anteproyecto sobre los consumidores: la SEP no realiza en el numeral 17 una evaluación clara sobre los efectos que tendrá el anteproyecto para los consumidores en materia de disponibilidad, calidad y precio.

En términos de disponibilidad, claramente se está violentando la Ley Federal de Protección al Consumidor al limitar la libertad del consumidor a escoger los productos que mejor convengan a sus intereses y necesidades.

Por lo que hace al tema de calidad, el anteproyecto favorece el expendio de alimentos y bebidas preparados artesanalmente, no reconociendo que los alimentos y bebidas preenvasados se encuentran elaborados mediante altos esquemas de seguridad, higiene y calidad, ya que los ingredientes y los procesos de elaboración están sumamente controlados, puesto que la industria alimentaria y de bebidas tiene que cumplir con estrictas regulaciones sanitarias y de calidad. Asimismo, y tratándose de un anteproyecto con fines educativos, es de destacarse otros atributos de los alimentos procesados como es el contar con porciones envasadas para su consumo en una sola ocasión, así como con la información nutrimental correspondiente.

En sentido opuesto, en alimentos y bebidas preparados artesanalmente, hay un total desconocimiento de los parámetros y las condiciones bajo los cuales son elaborados, poca garantía en términos de higiene y calidad, y escasa información sobre su contenido nutrimental.

Impacto sobre las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES): a diferencia de lo que menciona la SEP en el apartado 18 de la MIR, el anteproyecto sí generará un gran impacto sobre las MIPYMES, ya que cerca del 96% de la industria alimentaria pertenece a este segmento.

Aunado a lo anterior, organismos internacionales como la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) reconocen que el costo de cumplimiento de una regulación es mayor para las MIPYMES, ya que generalmente representa una mayor proporción de sus costos totales.

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MÉXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

Además, hay que considerar que al establecerse umbrales técnicos más estrictos al actualmente existente como lo hace el anteproyecto, será necesario realizar fuertes inversiones en materia tecnológica y de investigación y desarrollo. En este sentido, instamos a la SEP a evaluar la factibilidad de que las MIPYMES puedan cumplir con la regulación que se propone implementar.

Análisis costo - beneficio: la SEP señala en el apartado 19 de la MIR que el impacto por la limitación en la venta de alimentos industrializados en las cooperativas escolares será marginal. Esta aseveración es inexacta ya que, como lo mencionamos en el oficio remitido a la COFEMER por este Consejo el pasado 21 de junio, los costos en los que incurrirían los particulares (i.e. específicamente la industria) a efecto de cumplir con los “Lineamientos Generales” exceden por mucho los 30.6 millones de pesos estimados por la SEP.

Para lograr un estimado real de los costos en que incurrirían las empresas de alimentos y bebidas, es necesario considerar toda una serie de factores como son: los cambios tecnológicos para la reformulación de los productos, el rediseño de empaques para reducir las porciones, los inventarios existentes de productos a reformular, el gasto en publicidad informativa sobre los nuevos productos, entre otros.

En la Tabla 1 encontrará un estimado de algunos costos en que incurrirían las empresas asociadas de ConMéxico, tomando en cuenta una sola línea de producto, sin considerar que las empresas tienen diversas líneas de productos, representadas en alrededor de 700 marcas:

Costos por Actividad Específica, por línea de producto
Millones de pesos (mdp)

Actividad	Costo ^{a/}
Reformulación de producto	Desde 2.3 hasta 187 mdp ^{b/}
Rediseño de empaque	Desde 11 hasta 260 mdp ^{b/}
Pérdidas por dejar de vender	10,600 mdp ^{c/}
Sobreinventarios de materiales de empaque de línea o destrucción de los mismos	225 mdp ^{b/d/}

^{a/} En algunas actividades se establecen rangos debido a que el costo en el que se incurre varía en función del tipo de producto y la complejidad de los procesos.

^{b/} Para una sola línea de productos.

^{c/} Cifra agregada. Se asumen sólo 40 semanas.

^{d/} En promedio

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MÉXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

Del cuadro anterior se desprende que, en promedio, los costos que asumirían las empresas asociadas de ConMéxico para una sola línea de producto serían de alrededor de **442 millones de pesos**, más **10,600 millones de pesos** derivados del estimado de pérdidas por limitación en las ventas. Por lo anterior, la cifra indicada por la SEP en la MIR y documentos anexos está muy por debajo de los costos reales.

En este mismo orden de ideas, la SEP señala que la reducción se concentrará en un trimestre dada la inelasticidad de la demanda de estos productos. Esta aseveración también resulta inexacta ya que, de acuerdo con análisis llevados a cabo por las empresas asociadas de ConMéxico, la demanda de los productos sujetos de regulación por parte del anteproyecto tienen una demanda con un promedio de elasticidad de 1.

Adicionalmente, la SEP indica que *“la industria alimentaria pudiera ver disminuidas sus ventas en un periodo trimestral mientras realiza los ajustes al proceso de producción, distribución y presentación de los productos”*, infiriendo con ello que la reformulación de los productos y los ajustes en el proceso productivo pueden realizarse en tan sólo tres meses. Lo anterior resulta también poco realista, ya que hacer los ajustes que supone la implementación del proyecto de regulación requeriría de 2 a 5 años, dependiendo del tipo de producto, la complejidad de los procesos y la capacidad de las empresas. En este sentido, las MIPYMES necesitarían incentivos fiscales y legales para poder llevar a cabo los ajustes que se requieren.

De igual forma, es necesario hacer notar que existen costos no cuantificables que el anteproyecto de regulación no considera, como es el daño colateral ocasionado con motivo de la desinformación y confusión del consumidor, que puede llegar a ocasionar una falta de credibilidad del consumidor en las marcas de las empresas de ConMéxico.

Si bien resulta sumamente complejo calcular el valor del efecto en la imagen de una marca, no podemos dejar de señalar que a lo largo de muchas décadas, las 45 empresas agrupadas en ConMéxico han construido una probada reputación alrededor de 700 marcas, las cuales son fuente de trabajo de 450,000 familias y representan 200 plantas de producción en el país y ventas superiores al 5% del PIB.

Creación, modificación o eliminación de trámites: la SEP menciona en la MIR que el anteproyecto no crea trámites. Sin embargo, en términos del artículo 69-B de la LFPA,⁷ la

⁷ Esta disposición define trámite como “cualquier solicitud o entrega de información que las personas físicas o morales del sector privado hagan ante una dependencia u organismo descentralizado, ya sea para cumplir una obligación, obtener un beneficio o servicio o, en general, a fin de que se emita una resolución, así como cualquier documento que dichas personas estén obligadas a conservar, no comprendiéndose aquella documentación o información que sólo tenga que presentarse en caso de un requerimiento de una dependencia u organismo descentralizado”.

Certificación de Escuelas Libres de Bebidas y Alimentos Azucarados al que hace alusión el artículo Vigésimo Primero del anteproyecto constituiría un trámite de beneficio, ya que los planteles escolares necesitarían aplicar para obtener dicha certificación. Hay que recordar, además, que conforme al artículo Cuarto del anteproyecto, éste aplica tanto a las escuelas públicas como a las particulares de educación básica del Sistema Educativo Nacional, por lo que conforme al artículo 69-B de la LFPA la afectación sería a una persona moral del sector privado.

B. ANTEPROYECTO INTITULADO “LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL EXPENDIO O DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE CONSUMO ESCOLAR DE LOS PLANTELES DE EDUCACIÓN BÁSICA.

Considerandos

1. En el párrafo décimo, se establece que la saturación de mensajes en medios de comunicación masiva orientados al consumo de alimentos con bajo o nulo valor nutricional y una dieta en la que se omite una de las tres comidas principales (desayuno, comida y cena), pone a los niños, niñas y adolescentes en riesgo de desarrollar sobrepeso, obesidad y en consecuencia presentar enfermedades que antes eran exclusivas de adultos. Cabe señalar que no existe evidencia científica suficiente que soporte dicha afirmación. Tampoco es posible conocer cuál es el impacto de estos mensajes en la selección de alimentos en la escuela. No sólo no hay sustento, sino que esta afirmación está plagada de conceptos equívocos y es contraria a la información contenida en este mismo anteproyecto:

Por ejemplo, en la sección 3.1. del Resumen Técnico del Anexo Único se establece que *“considerando los resultados de la encuesta sobre expendio y consumo de alimentos en escuelas de educación básica, realizada en el año 2010, se observó que el 83.2% de los niños desayunan en casa”*.

Derivado de la misma encuesta, la Secretaría de Salud ha determinado que el 80% de los alimentos que se venden en la escuela son preparados, mientras que sólo el 20% son industrializados. Reconociendo esta distribución de la oferta, no se encuentran elementos para afirmar que los mensajes publicitarios tienen una incidencia importante en la decisión de compra de los escolares.

En esta afirmación se hace referencia también a *alimentos de bajo o nulo valor nutricional*, lo que carece de todo sustento científico pues, por definición, todo alimento tiene valor nutritivo en la medida que aportan uno o más nutrimentos en

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MEXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

diferentes proporciones.⁸ El valor nutritivo de un alimento tiene tres componentes: el valor nutrimental, el sensorial y el sociocultural, de los cuales sólo el primero es susceptible de cuantificación, ya que los otros dos son cualitativos y subjetivos.⁹ El propio valor nutrimental es más complejo que la simple composición del alimento y aunque en efecto es cuantificable, sólo es a posterior y en forma estrictamente personal y momentánea. Dado que el aporte nutrimental es el aporte de nutrimentos de un alimento, tiene dos elementos: uno intrínseco al alimento en cuestión, que es su composición nutrimental, y otro extrínseco y circunstancial, que es la cantidad consumida de ese alimento. Los alimentos, por sí mismos, no tienen que poseer una composición nutrimental específica.¹⁰

2. A lo largo de esta sección y del resto del anteproyecto se hacen calificativos de los alimentos que, además de no tener sustento científico, confunden en la interpretación y, por ende, en la aplicación futura de dichos lineamientos. Lo mismo se habla de alimentos de bajo o nulo valor nutricional, que de alimentos favorables para la salud o saludables y de alimentos y bebidas de alta densidad energética. Tan sólo por precisar, todos los alimentos son favorables para la salud, siempre y cuando sean consumidos en la proporción adecuada (“Plato del Bien Comer”, NOM-043-SSA-2205), mientras que las bebidas, por su composición, siempre serán de baja densidad energética por su alto contenido de agua.¹¹

Título I: Disposiciones Generales:

1. En el artículo Tercero, se establece una definición de **Alimento** diferente a la contenida en la NOM-043-SSA-2005. Esta diferencia, además de inducir a confusión, es contraria al espíritu de dicha norma que claramente establece ser *de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que ejercen actividades en materia de orientación alimentaria, de los sectores público, social y privado*; obligatoriedad que se hace más imperiosa al tratarse de una disposición con fines educativos.
2. Asimismo, en la fracción XVIII de la misma disposición se establece la siguiente definición:

⁸ **Alimento:** a los que son órganos, tejidos o secreciones que contienen cantidades apreciables de nutrimentos biodisponibles, cuyo consumo en cantidades y formas habituales es inocuo y atractivo a los sentidos. *Norma Oficial Mexicana 043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.*

⁹ La NOM-043-SSA-2005 establece en el punto 4.4.14 que se deberá informar y sensibilizar acerca de la importancia del papel socializador de la alimentación, dándole el justo valor a la familia y al entorno social y cultural del individuo o grupo.

¹⁰ Casanueva et al. 1995. Nutriología Médica. México Editorial Panamericana pag. 481

¹¹ Ver Anexo 1, Densidad Energética.

Jarra del buen beber para niños en educación básica: a la guía donde se ilustra la recomendación de bebidas saludables para la población mexicana.

Al respecto cabe mencionar que se desconoce el sustento científico de una jarra del buen beber para escolares, puesto que no se tiene registro de su publicación o disposición normativa. Por otra parte, si bien se tiene registrada la publicación de una “Jarra del Buen Beber”, contenida en las Recomendaciones de Bebidas para Población Mexicana, ésta merece varias acotaciones:

- a. Las recomendaciones de bebidas y su gráfico, la Jarra del Buen Beber, son un estudio académico que no ha alcanzado el consenso de la comunidad científica nacional e internacional, dado que requiere de una cuidadosa interpretación como herramienta de orientación alimentaria o, de lo contrario, puede fomentar mitos alrededor de la nutrición, además de que desconoce aspectos científicos, normativos, de infraestructura y de mercado.
- b. Un análisis elaborado por la Fundación Mexicana para la Salud (FUNSALUD)¹², considera que hay varias recomendaciones que deben ser discutidas antes de continuar difundiéndolas, apuntando, además, que los cuestionamientos hechos a la publicación de este ejercicio académico en los EEUU¹³ son igualmente aplicables a la publicación mexicana:
 - Las bebidas son jerarquizadas por sus atributos negativos, sin considerar nutrimentos y funciones que aportan en una dieta.
 - Soslaya hábitos y preferencias, pues la orientación alimentaria para una población debe considerar prácticas habituales, como es endulzar el café, agregarle leche, consumir jugos o beber con alimentos.
 - No hay evidencia que indique que debe preferirse una bebida u otra con el fin de hidratarse. La guía debe ser la sed.
 - No considera la dieta total. Las recomendaciones para la selección de alimentos y bebidas deben considerar las diferencias de calidad nutrimental en el contexto de una dieta diaria.

¹² Salud Pública de México / vol. 50, no. 5, septiembre-octubre de 2008.

¹³ American Journal of Nutrition, . by on March 11, 2008.

- Resultados de ello, el Comité de Asesoría que publicó los Lineamientos de Orientación Alimentaria para la Población Norteamericana no aceptó las recomendaciones y tampoco fueron avaladas por el gobierno estadounidense.

Asimismo, FUNSALUD reitera consideraciones similares a las anteriores, pero también aporta muchos otros elementos que merecen su discusión:

- Descontextualiza la incidencia específica de las bebidas en la dieta y, por tanto, en el desarrollo del sobrepeso y la obesidad.
 - Presenta imprecisiones sobre el concepto de densidad energética y el cruce de información relativa a la densidad energética y al aporte nutrimental de las bebidas.
 - Existen imprecisiones sobre las recomendaciones de fuentes de calcio.
 - Se perciben ciertas inferencias tendenciosas.
 - No refleja la realización de investigación propia en población mexicana.
 - No se considera la disponibilidad de agua potable y el hecho de que en México las bebidas compensan carencias de alimentos.
 - Existen inconsistencias sobre la recomendación de siempre preferir agua potable, pues según la región del país su calidad es distinta.
 - Se presentan inconsistencias en las recomendaciones sobre edulcorantes.
 - Se comenta la inviabilidad de recomendar suplementos vitamínicos para sustituir las propiedades nutritivas de las bebidas.
 - Se trata de una violación general a la NOM-043 de Orientación Alimentaria.
- c. Las Recomendaciones para el Consumo de Bebidas, contradicen el marco normativo mexicano, al considerar como bebidas a productos que, en realidad, son alimentos en estado líquido,¹⁴ además de ir en contra de lo establecido por la NOM-043-SSA-2005, ya que ésta no recomienda la sustitución o reemplazo de un alimento o bebida por otro. A diferencia del “Plato del Buen Comer”, contenido en una Norma Oficial Mexicana y en cuya elaboración participaron las autoridades competentes y

¹⁴ Ver Anexo 2, Alimentos Líquidos.

la industria, el gráfico de la “jarra” no está incorporado a ninguna disposición oficial.

- d. Tampoco se toman en cuenta otras variables sociales, económicas y de mercado para hacer este tipo de recomendaciones, como es la carente infraestructura para dotar agua potable, las preferencias del consumidor o el que ciertas bebidas no son habituales en el consumo de la población mexicana ni están disponibles para todos.
3. Se definen como **productos o comida con bajo o nulo valor nutricional** a “*aquellos alimentos cuyos componentes pueden causar obesidad y otros problemas si son consumidos con alta frecuencia y como parte de una dieta monótona*”. La definición de este concepto, además de no contar con antecedentes científicos o normativos, contiene una serie de imprecisiones:
- a. Como se mencionó en el tercer párrafo del punto de 1 de los comentarios sobre los Considerandos, no hay productos, alimentos o comida que puedan calificarse de bajo o nulo valor nutricional.
 - b. El sobrepeso y la obesidad son de origen multifactorial y se explican por el rompimiento del equilibrio energético, que es el balance que tiene que darse entre la energía que se ingiere, a través de los alimentos, y la que se gasta, mediante la actividad física. La alimentación es una de las dos partes de la ecuación y se debe procurar que ésta sea correcta.
 - c. Los platillos son combinaciones de alimentos, y representan la unidad de alimentación. Si éstos se integran bien, el resultado será satisfactorio. “En vez de corregir dietas defectuosas es común que se concentre atención excesiva en los alimentos mismos, al grado que se destinan sumas enormes y esfuerzos descomunales en la casi inútil área de modificar alimentos en vez de corregir la dieta.”¹⁵
 - d. Esta definición, al hablar de frecuencia, remite a hábitos. Según la NOM-043-SSA2-2005, los hábitos alimentarios se definen *como el conjunto de conductas adquiridas por un individuo, por la repetición de actos en cuanto a la selección, la preparación y el consumo de alimentos. Los hábitos alimentarios se relacionan principalmente con las características sociales, económicas y culturales de una población o región determinada. Los hábitos generalizados de una comunidad suelen llamarse costumbres*. Por ello, cuando se habla de alimentación, en tanto

¹⁵ Casanueva et al. 1995. Nutriología Médica. México Editorial Panamericana pag. 395.

acto social, es indispensable hacer referencia a las conductas. Además de conocer cuáles son los alimentos disponibles y predominantes en una sociedad determinada, es fundamental conocer cómo se seleccionan, preparan y consumen. Es altamente probable que muchas de las distorsiones que impiden a un grupo poblacional o a un individuo integrar una alimentación correcta se encuentren en la conformación de sus hábitos y, en menor medida, en los alimentos en sí mismos.

- e. En conclusión, pretender determinar el valor total o el valor nutritivo de un alimento haciendo sólo referencia a su contenido nutrimental o, incluso, a una parte de la composición, es impreciso, además de que se suele soslayar su valor sociocultural. Todo alimento es, en sí mismo, nutritivo, y ninguno se puede calificar como “malo” o “bueno”, “saludable” o “no saludable”, o “de bajo” o “alto” contenido nutrimental. Los alimentos, en sí mismos, no son completos, suficientes ni equilibrados, pues esas son propiedades que resultan de combinarlos en la dieta. No existe alimento completo,¹⁶ ni es necesario que lo haya. Incluso es posible que una dieta correcta y una dieta incorrecta estén formadas por los mismos alimentos pero no están combinadas de la misma manera en términos de cantidad, proporción y oportunidad, lo que refuerza la importancia de considerar los hábitos.

Título II: De la Configuración de la Sana Alimentación Escolar:

Sobre el artículo Sexto:

- (i) En la fracción VII, se recomienda *evitar o disminuir la cantidad de azúcar y sal en la dieta*, lo cual es una recomendación que va en la dirección correcta, pero es un tanto imprecisa. El concepto que está contemplado en la NOM-043-SSA-2005 es el de moderar y no el de evitar porque el organismo requiere de todos los nutrimentos en una proporción adecuada. Tan es así, que en el Cuadro 2 del Resumen Técnico del Anexo Único del anteproyecto, se recomienda la distribución de macronutrimentos para el refrigerio escolar, como es el caso de los hidratos de carbono, los cuales incluyen los azúcares.¹⁷
- (ii) La sal y el azúcar tienen propiedades conservantes en los alimentos. Fomentar la reducción de los niveles de sal y/o azúcar en los productos, sin considerar estas propiedades podría repercutir gravemente en el crecimiento microbiológico y, por lo

¹⁶ La única excepción es la leche materna para el lactante pues para éste la leche es alimento y dieta.

¹⁷ Asimismo, la moderación del consumo de azúcar debe hacerse en el consumo de todos los alimentos y no sólo en el de bebidas azucaradas.

tanto, en la seguridad de los alimentos si no se realizasen evaluaciones exhaustivas del riesgo y seguridad de los alimentos en la reformulación del producto.

- (iii) Si bien en el Cuadro 2 no se hace mención al sodio, éste es un micronutriente inorgánico indispensable para el organismo,¹⁸ cuyo consumo, efectivamente, debe ser moderado y su recomendación de ingestión se hace a través de un parámetro de límite superior de consumo¹⁹ en relación con la dieta y no con el alimento.
- (iv) Respecto a la fracción VIII, recomendar beber abundantes líquidos resulta incuestionable; sin embargo, en la recomendación hay imprecisiones que dificultan su aplicación. Los jugos, por su contenido de fruta, contienen azúcar y no por ello deben ser evitados en la dieta, pues son ricos en micronutrientes,²⁰ mientras que los líquidos bajos en calorías y sin edulcorantes no calóricos son una verdadera alternativa de hidratación para toda población, incluidos los escolares, por lo que no existe razón científica o normativa para no recomendar su consumo.²¹

Título III: De la Conformación y de lo que debe de tomar en cuenta el Comité del Establecimiento de Consumo Escolar

Sobre el artículo Décimo segundo:

- (i) En la fracción II, se promueve *supervisar y vigilar permanentemente la calidad y tipo de los productos que pueden expendirse, evitando la venta o distribución de alimentos que en el Anexo Único de los presentes Lineamientos no esté permitida*. Respecto de las capacidades de supervisión y vigilancia, los *Lineamientos* no son claros en cuanto a dotar a las autoridades de las herramientas técnicas y prácticas que le permitan cumplir esta disposición. Por otra parte, la industria alimentaria no coincide en que haya alimentos no permitidos, punto sobre el cual se abundará al analizar el Resumen del Técnico del Anexo Único.
- (ii) En la fracción III, inciso c) se insta a los comités de establecimientos de consumo escolar a *analizar y orientar sobre la “Jarra del Buen Beber para niños en educación básica”*. Esta disposición resulta totalmente inadecuada si se toman en cuenta los argumentos vertidos en este mismo documento en el punto 2 de los comentarios relacionados con el Título I.

¹⁸ El parámetro científico para determinar la necesidad fisiológica diaria de sal es 0.5 g. Sánchez-Castillo. 2005, Sodio, cloro y potasio. Recomendaciones de Ingestión de Nutrientes para la Población Mexicana. Bourges et al.

¹⁹ La OMS recomienda un LSC de 6g/d de sal, como referencia para la prevención primaria de hipertensión arterial.

²⁰ Ver Anexo 2, Alimentos Líquidos.

²¹ Ver Anexo 3, Edulcorantes no Calóricos.

Títulos IV: Condiciones higiénicas de los lugares de preparación y V: De los requerimientos que deberán satisfacer las personas que preparan, transportan y expenden alimentos y bebidas.

1. Los Títulos IV y V contemplan una serie de disposiciones que pudiesen resultar difíciles de cumplir si se considera que el 50% de las escuelas no tiene suministro regular de agua potable y, en las que hay, el 80% no es segura para beber. Asimismo, en su mayoría, las cooperativas son un conjunto de puestos dentro del plantel con una oferta variada de alimentos, en su mayoría preparados, de los cuales no siempre se garantiza la inocuidad.

Esta realidad²² dificulta el establecimiento de cocinas y/o puestos fijos o semifijos que puedan cumplir con disposiciones tales como: *contar con un área específica, ordenada, limpia y alejada de los alimentos, para colocar los objetos personales, así como para almacenar artículos de limpieza, detergentes y desinfectantes; las áreas y mobiliario del establecimiento deberán encontrarse siempre limpias y desinfectadas; los pisos, paredes, techos y puestos de lámina, en su caso, deberán presentar acabados que faciliten la limpieza y desinfección; reemplazar con frecuencia los trapos de cocina y las esponjas que se utilicen para prevenir que las bacterias se propaguen; los focos y lámparas deberán estar alejados de áreas de manejo de alimentos; entre otras, normas de higiene básica que se establecen en el anteproyecto.*

2. La fracción II del artículo Décimo Quinto establece que los aspirantes a proveedores y/o prestadores de servicios de alimentos y bebidas en los planteles de educación básica, deben *ser personas reconocidas por la calidad e higiene de sus productos*. Lo anterior, pudiera resultar de especial preocupación si los Comités responsables de supervisar la aplicación de los *Lineamientos Generales* no cuentan con los criterios técnicos suficientes que les permitan discriminar objetivamente sobre la calidad de los servicios de los proveedores.
3. La fracción III del artículo arriba señalado establece como obligación *evitar la realización de prácticas o conductas de intermediación que encarezcan los productos*. Sobre el particular, consideramos que una disposición como ésta no es materia del anteproyecto, puesto que no regula prácticas comerciales (ver el objeto del anteproyecto en el artículo Primero) y dicha disposición no está relacionada con la

²²Estudio del INSP, 2007. Promoción de actividad física y dieta saludable para la prevención de obesidad en escuelas públicas de la ciudad de México.

problemática que se señala tanto en la MIR como en los Considerandos del proyecto de regulación.

Título VI: Derechos y Obligaciones

La fracción XI del artículo Décimo Sexto²³ hace referencia a una *Certificación de Escuelas Libres de Bebidas y Alimentos Azucarados, por cumplir con lo establecido en los presentes Lineamientos y su Anexo Único*, lo cual es de llamar la atención por su imprecisión:

- a. Los *Lineamientos Generales* y el Resumen Técnico del Anexo Único no tienen por objetivo eliminar el consumo de azúcar. De su interpretación, se deduce que buscan fomentar en el escolar llevar a cabo alimentación correcta y proporcionar un refrigerio que cumpla con los requerimientos nutrimentales de acuerdo con este grupo de edad y para ese momento del día. Es decir, los Lineamientos no pretenden eliminar el consumo de azúcar porque el Resumen Técnico del Anexo Único contempla recomendaciones para el consumo de hidratos de carbono, incluidos los azúcares, así como de otros nutrimentos.
- b. La sacarosa (azúcar de caña o de remolacha) es necesaria para el adecuado funcionamiento del organismo. Asimismo, otros tipos de glúcidos están presentes naturalmente en muchos alimentos como las frutas, verduras, tubérculos y cereales y los lácteos, además de ser un ingrediente fundamental para la preparación de alimentos y platillos.
- c. La glucosa resulta ser la principal fuente de energía para el organismo, permitiendo el buen funcionamiento de órganos como el cerebro y los músculos. El cerebro es responsable de un importante consumo de energía procedente de la glucosa, aunque también es necesaria como fuente de energía para otros tejidos del organismo, ya que todas las células del cuerpo humano son capaces de oxidar glucosa.
- d. Derivado de todo lo anterior, es claro que certificar una escuela como libre de azúcares no tiene fundamento y diluye el espíritu, no sólo de los *Lineamientos*, sino de la tan mencionada política integral de la SEP que busca mejorar el entorno escolar en su conjunto, promoviendo la actividad física diaria, invirtiendo en infraestructura, dotando de agua potable a los planteles escolares e incluyendo la orientación alimentaria en la currícula escolar. Si algo se debe certificar, es el mejoramiento de ese entorno y no la presencia o ausencia de ciertos alimentos o ingredientes.

²³ En el artículo Vigésimo Primero también se hace referencia a esta certificación, por lo que se solicita que los comentarios realizados al respecto también se apliquen en el análisis de esa disposición.

- e. “Demonizar” ciertos nutrimentos podría comprometer la seguridad de los alimentos, puesto que el azúcar tiene ciertas propiedades conservantes en los alimentos.

C. RESUMEN TÉCNICO DEL ANEXO ÚNICO.

Como se mencionó en la sección A relativa a comentarios a la MIR, se solicita a la COFEMER que requiera a la SEP una aclaratoria respecto del Resumen Técnico del Anexo Único, pues a lo largo de los *Lineamientos* se hace referencia constante a un Anexo Único y no al Resumen Técnico del Anexo Único. Lo anterior, a fin de proporcionar certeza jurídica a los regulados.

Ahora bien, considerando que es el mencionado Resumen lo que se encuentra disponible en el portal de la MIR para consulta pública, ConMéxico manifiesta los siguientes comentarios:

1. El resumen plantea como objetivo establecer los criterios y lineamientos para regular la elaboración, distribución y venta de alimentos y bebidas saludables en los planteles de educación básica, lo cual de origen dificulta su aplicación, ya que a lo largo de este documento ha quedado demostrado que no existen alimentos saludables como tales, entre otras razones, porque esta definición carece de sustento científico.
2. No obstante lo anterior, el Resumen Técnico del Anexo Único dice establecer una serie de criterios para definir a los alimentos como saludables, lo cual sin embargo no se encuentra a lo largo de dicho resumen. Siendo así, el Resumen Técnico del Anexo Único queda sin objeto de regulación. Asimismo, el establecer un criterio referido al contenido energético y nutrimental de los alimentos no los hace más o menos saludables, sino que en todo caso dichos criterios sustentan una recomendación para integrar una de las cinco comidas diarias recomendadas para un grupo poblacional determinado en un contexto específico.
3. En las recomendaciones sobre combinaciones de alimentos y bebidas para refrigerios escolares que indican estar basados en el “Plato del Bien Comer”, de acuerdo con la NOM-043-SSA2-2005, se identifican la siguientes contradicciones con la norma a la que se hace referencia:
 - a. Una o más porciones de frutas y verduras, en concordancia con la norma.
 - b. Una porción o más de las preparaciones de alimentos permitidos, en discordancia con la norma, porque ésta no establece el concepto de permisividad para el consumo de alimentos, sino el de moderación. Por otra parte, el Resumen Técnico del Anexo Único no establece cuáles son las preparaciones de alimentos permitidos.

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MÉXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

El glosario refiere a alimentos permitidos y a preparaciones de alimentos, pero no específicamente a las preparaciones de alimentos permitidos, lo cual supone una guía para la elaboración de alimentos que no está contenida en los Lineamientos.

- c. Una porción o más de las bebidas permitidas, preferentemente agua, en discordancia con la norma, dado que no contempla el concepto de permisividad para brindar orientación alimentaria.
 - d. Ocasionalmente, se puede incluir una porción de botanas saldas, galletas o postres permitidos, en sustitución de la preparación o de las bebidas. Se recomienda se fije dos días por semana en los que se permita la venta de estos productos. El concepto ocasional no está presente en la NOM-043-SSA2-2005. La propuesta de permitir el consumo ocasional de alimentos que generalmente son procesados tiene una implicación adicional para la industria alimentaria, pues no es económicamente viable que esta oferta esté restringida a dos días a la semana, lo cual representa distorsiones en la producción, la inversión en investigación y desarrollo, y en el diseño de envases y la distribución. En síntesis, esta sugerencia de combinaciones de alimentos no sólo no está apegada a norma, sino que desvirtúa el objetivo de la orientación alimentaria que, en el contexto escolar, debe ser ofertar alimentos que permitan integrar un refrigerio adecuado, sin clasificar alimentos en buenos y malos.
4. Se percibe un trato discriminatorio de los alimentos procesados frente a los preparados. Un ejemplo claro de ello es que el contenido energético por porción de los alimentos preparados puede ser mayor (180 kcal), mientras que el de los procesados es menor (140 kcal), a lo que hay que agregar que a los primeros se les exenta del criterio de densidad energética. También se establece que los preparados pueden consumirse diariamente; los procesados ocasionalmente. Este enfoque es totalmente incorrecto, porque el ser preparado o procesado no condicionan la calidad nutrimental del alimento.

El trato discriminatorio es más evidente cuando estos criterios pasan por alto las ventajas de los alimentos procesados como son la inocuidad, el contener información nutrimental clara y precisa, así como estar en posibilidad de ofertarse en el mercado escolar en una porción por su contenido calórico en un sólo envase.
 5. En la elaboración de los criterios, el Resumen Técnico establece una categorización de los alimentos que, en muchos casos carece de sustento normativo y/o no reconoce la oferta de alimentos real en el mercado escolar.

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MEXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

Dado que la leche y los jugos son alimentos, no hay razón técnica o normativa para aplicarles criterios nutrimentales diferentes a otras categorías de alimentos como las botanas saladas, las galletas, pastelitos y postres.²⁴

6. La industria alimentaria coincide con utilizar como primer criterio nutrimental para la oferta de alimentos, el establecer una porción determinada por su contenido calórico, aunque difiere que sea distinta a los de alimentos preparados y el que no se aplique de la misma manera a otros alimentos como la leche y los jugos.

El control de porciones por contenido calórico²⁵ es un concepto novedoso con grandes áreas de oportunidad en su vertiente educativa, como es el conocer el contenido calórico de los alimentos, fomentar el hábito de leer las etiquetas, ubicar el alimento en cuestión en el contexto de una dieta diaria y orientar sobre los requerimientos diarios de energía recomendados.

7. Utilizar la densidad energética como el eje rector para la permisión de alimentos a ser ofertados en los planteles escolares es impreciso, porque es un concepto que debe aplicarse a la dieta, dado que existen alimentos de diversas densidades energéticas y nutrimentales intrínsecas que son y pueden ser parte de una dieta correcta. Asimismo, al emplear la densidad energética para calificar alimentos permitidos o no permitidos, ésta resulta confusa porque alimentos de la misma categoría pueden tener diferente densidad energética y porque alimentos ricos en calorías pueden tener baja densidad energética.²⁶

La densidad energética presenta otros problemas adicionales, que pueden inducir a error al consumidor. En la mayoría de los casos, la densidad energética no coincide con el contenido energético de los alimentos, esto es, su contenido calórico, cuando lo que el individuo consume en realidad son las calorías del alimento no la densidad energética.

También es un criterio que para poder utilizarse con fines de orientación alimentaria está obligado a hacer excepciones. Se aplica a los alimentos sólidos, pero no a los líquidos o con alto contenido de agua, porque por naturaleza son bajos en densidad energética, y se exenta a alimentos como las oleaginosas - nueces, cacahuates, almendras, etc. — por ser ricos en nutrimentos.

²⁴ Ver Anexo 2, Alimentos Líquidos.

²⁵ Ver Anexo 4, Control de Porciones.

²⁶ Ver Anexo 1, Densidad Energética.

Finalmente, es un criterio que inhibe la investigación y el desarrollo de la industria alimentaria, ya que ésta puede innovar en los contenidos nutrimentales de sus alimentos y dar como resultado un mejor producto, pero ello no necesariamente implica modificar la densidad energética que puede ser intrínseca a éste.

8. El glosario define una serie de términos que, por un lado, no tienen correspondencia con el contenido del Resumen Técnico del Anexo Único; por el otro, carecen de rigor científico y normativo:

a. *ALIMENTOS PERMITIDOS: Alimentos y preparaciones (combinaciones de alimentos) que cumplen con los criterios nutrimentales establecidos en este documento para su expendio o distribución en planteles de educación básica: preescolar, primaria y secundaria.* No hay elementos técnicos, científicos o jurídicos para clasificar a los alimentos en permitidos y no permitidos. Esta clasificación supone una prohibición, y las autoridades educativas no están facultadas para ello.²⁷

b. *ALIMENTOS NO PERMITIDOS: Son aquellos alimentos cuyo consumo habitual, dado su alto contenido de calorías totales, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, azúcares y/o sodio, pueden contribuir al desarrollo de obesidad y otras enfermedades crónicas, por lo que su venta o distribución no está permitida en planteles de educación básica.* Esta definición presenta varias deficiencias:

- De nueva cuenta, se expresa que no hay elementos para clasificar a los alimentos en no permitidos.
- Como se menciona a lo largo de este documento, el consumo de un alimento determinado, por sí mismo, no está directamente relacionado con la obesidad. Son los malos hábitos alimentarios los que, aunados al sedentarismo y otros hábitos de vida, propician el desarrollo de estas enfermedades. Afirmar lo contrario ignora toda la evidencia científica disponible.

c. *BEBIDAS PERMITIDAS: Bebidas y alimentos líquidos que cumplen con los criterios nutrimentales establecidos en este documento para su expendio en planteles de educación básica.* Se reiteran los argumentos aquí expuestos de la inconveniencia de usar esta clasificación.

d. *BEBIDAS NO PERMITIDAS: Bebidas y alimentos líquidos que no cumplen con los criterios nutrimentales establecidos en este documento para su expendio en*

²⁷ Para conocer el sustento de esta afirmación consultar la Sección A, apartado Fundamento Jurídico del Anteproyecto, de este mismo documento.

planteles de educación básica. Incluye bebidas alcohólicas, aquellas que contienen cafeína y otros estimulantes, las que contienen edulcorantes artificiales, las que contienen azúcares añadidos y exceso de grasas. Las bebidas azucaradas o con edulcorantes artificiales constituyen bebidas no permitidas, a efecto de crear el hábito en los niños y jóvenes de beber agua simple potable. Lo anterior, en cumplimiento al segundo objetivo prioritario del Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria: Aumentar, la disponibilidad, accesibilidad y el consumo de agua simple potable.

Esta definición contradice al Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria, específicamente en el punto 3 del Decálogo de Acción, que establece el fomento del uso de los edulcorantes no calóricos (ENC) como una alternativa para reducir el consumo de azúcar; ignora también la evidencia científica en torno a la seguridad de los ENC e induce a error al consumidor.²⁸

La prohibición del consumo de ENC en la escuela no es el camino correcto para aumentar la disponibilidad, accesibilidad y el consumo de agua simple potable. La mejor manera de lograrlo es promoviendo el consumo de agua como primera alternativa de hidratación, en un sentido positivo, y poniendo a disposición de los consumidores agua potable segura y gratuita en espacios públicos.

Sobre el argumento alrededor de que el consumo de ENC fomenta la habituación del sabor dulce en los niños, no existe evidencia científica que lo fundamente. La predilección por el sabor dulce es algo natural en el ser humano que incluso inicia con la ingestión de leche materna. Bajo esta lógica, muchos alimentos naturales cuyo sabor dulce es intrínseco, contribuirían a esta habituación y fomento de dicha preferencia.

En conclusión, al prohibir expresamente ciertos alimentos y bebidas, los estigmatizan y, con ello, se induce a la población a error al pensar que esos alimentos son perjudiciales para su salud, cuando ninguno lo es.

9. En cuanto a los contenidos de grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sodio de los alimentos establecidos en los criterios, la industria considera que establecer ciertos límites podría ser una aproximación adecuada para regular la venta de alimentos en los niveles primaria y secundaria, siempre y cuando:

²⁸ Ver Anexo 3, Edulcorantes no Calóricos.

- a. El establecimiento de los valores de estos criterios sean discutidos en tiempo y forma, considerando la evidencia científica disponible, mediante un diálogo institucional y ordenado entre las autoridades, la academia y la industria alimentaria. Dado que se trata de un debate complejo, la experiencia en otros países y regiones del mundo indican que una discusión de esta naturaleza puede llevar aproximadamente tres años para recopilar la evidencia, consensuar posiciones y tomar acuerdos.²⁹ Desafortunadamente, los plazos establecidos para comentar sobre este anteproyecto no responden a las circunstancias.
- b. Sea gradual y esté en concordancia con el avance tecnológico de la industria alimentaria. Es importante señalar que la gradualidad, no sólo tiene que ver con las capacidades de adaptación de la industria alimentaria,³⁰ sino con la modificación del entorno escolar en su conjunto -agua potable, infraestructura, etc.—, así como con el cambio de hábitos de vida por parte de la población objetivo, los escolares.³¹

Cabe señalar que la supuesta gradualidad que se plasma en las etapas de los criterios no considera ninguno de los supuestos arriba planteados.

- c. En cuanto a los ácidos grasos trans de origen industrial, vale precisar que el Instituto Nacional de Salud Pública (INSP) ha determinado que su consumo no representa un problema de salud de pública, a lo que se aúna la rápida respuesta de la industria alimentaria para reducir su utilización en la elaboración de alimentos, particularmente las grandes empresas que tiene acceso a tecnología y a cadenas de suministro. Esto indica que la reducción en el consumo de grasas trans de origen industrial es una tendencia irreversible, y que una mayor disminución depende menos de la regulación de los contenidos y más de acercar a los pequeños y medianos productores la tecnología para su paulatina sustitución, así como erradicar otros hábitos como el reutilizar aceites comestibles en la preparación de alimentos.

No por ello, es improcedente discutir los límites de ácidos grasos trans de origen industrial en la integración del refrigerio escolar, pero obliga a poner en perspectiva la verdadera dimensión de su incidencia en la dieta de los escolares.

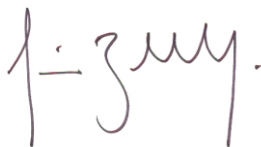
²⁹ Tal es el caso del reciente dictamen de la Comisión de Salud de la Unión Europea en materia de etiquetado nutricional de alimentos.

³⁰ Ver comentarios de ConMéxico respecto del análisis de las secciones I y II de la MIR, a propósito del Acuerdo de Calidad Regulatoria (ACR), remitido a la COFEMER el 21 de junio de 2010.

³¹ Ver referencia al estudio hecho por FUNSAUD y señalado en la sección A de este documento.

Agradeciendo de antemano la atención que se sirva prestar a la presente, quedo de Usted.

ATENTAMENTE,



DR. JAIME ZABUDOVSKY KUPER.
PRESIDENTE EJECUTIVO

C.c.p. Gerardo Ruiz Mateos, Secretario de Economía.- Para su conocimiento.
Eduardo Pérez Motta, Presidente de la Comisión Federal de Competencia.- Mismo fin.
Julio César Rocha López, Coordinador General de Mejora Regulatoria Sectorial, COFEMER.- Mismo fin.

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MEXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

ANEXO 1 DENSIDAD ENERGÉTICA

1. PREMISAS

- La propuesta de *Lineamientos Generales* tiene como eje rector el uso del concepto de densidad energética aplicado a los alimentos, cuando es un concepto que debe aplicarse a la dieta.
- Al traducir la densidad energética en categorías de alimentos, ésta resulta confusa porque alimentos de la misma categoría pueden tener diferente densidad energética y porque alimentos ricos en calorías pueden tener baja densidad energética.
- Para disminuir la densidad energética de la dieta se recomienda aumentar la ingestión de frutas y verduras, alimentos ricos en fibra dietética, disminuir el consumo de lípidos y azúcares, incluir alimentos caldosos o ensaladas al inicio de las comidas y reducir el tamaño de las porciones de alimentos ricos en grasas y densidad energética, no eliminarlos.

2. MARCO REGULATORIO

El término “densidad energética” no está incorporado en alguna disposición oficial.

Los criterios para brindar orientación alimentaria que en México se establecen como obligatorios para las personas físicas o morales que ejercen actividades en materia de orientación alimentaria, de los sectores público, social y privado, están establecidos en la NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la Salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, que señala:

- La orientación alimentaria debe llevarse a cabo mediante acciones de educación para la salud, participación social y comunicación educativa.
- Específicamente para el Grupo de edad de cinco a nueve años once meses indica que “se debe orientar a este grupo de edad para que seleccione y consuma alimentos variados y en condiciones higiénicas.”

La **NORMA Oficial Mexicana NOM-015-SSA2-1994, para la prevención, tratamiento y control de la diabetes**, (DOF 18 enero 2001), establece que la dieta para el paciente diabético será variada, con suficiente consumo de verduras y frutas, hidratos de carbono

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MEXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

complejos, fibra y con restricciones en el consumo de grasas, con el objetivo de mantener concentraciones normales de glucosa en la sangre y disminuir los niveles de lípidos.

La NORMA Oficial Mexicana NOM-030-SSA2-1999, Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la hipertensión arterial sistémica (DOF 31 mayo 2010), dice que los lineamientos de una alimentación saludable se describen en la NOM-015-SSA2-1999, "Para la Prevención, Tratamiento y Control de la Diabetes", entre los que destaca la moderación en el consumo de alimentos de origen animal, colesterol, grasas saturadas y azúcares simples.

Por último, la NORMA Oficial Mexicana NOM-174-SSA1-1998, Para el manejo integral de la obesidad. (DOF 12 abril 2000) indica que todas las acciones terapéuticas se deberán apoyar en medidas psicoconductuales y nutriólogicas para modificar conductas alimentarias nocivas a la salud, asimismo, se deberá instalar un programa de actividad física, de acuerdo a la condición clínica de cada paciente.

3. EVIDENCIA CIENTÍFICA

Existen alimentos de diversas densidades energéticas y nutrimentales intrínsecas; en la práctica cotidiana debe equilibrarse la densidad energética de la dieta en su totalidad.

La densidad energética (DE) es un concepto que técnicamente se puede aplicar a un alimento o bebida, o a la dieta:

- a) En el caso de alimentos y bebidas, se define como la cantidad de energía contenida en determinado volumen o cantidad (kilocalorías por gramo, kcal/g). Esto es, la cantidad de energía que aporta un alimento por cada gramo de peso. A mayor contenido energético por gramo de producto mayor es la densidad energética.³²

Existen factores como el agua y la fibra que modifican la densidad energética de un alimento. En conclusión, entre mayor sea la cantidad de agua, menor será la densidad energética del alimento o bebida en cuestión. Algunos casos ejemplifican este concepto: las aguas frescas con azúcar, son ricas en calorías, pero bajas en densidad energética. Una sopa de fideo seca y una sopa de fideo aguada tienen la misma cantidad de calorías, pero la segunda tiene menor densidad energética.

- b) En el caso de la dieta, se define como la cantidad de energía (calorías) contenida en el total de alimentos que la componen. Una dieta correcta está integrada por todos los

³² Cuadernos de Nutrición. Vol 24 Num 1,, 2001, Orientación Alimentaria: Glosario de términos.

grupos de alimentos, los cuales tienen diferente densidad energética. La energía se metaboliza diferenciadamente según el macronutriente que contiene el alimento. Así, los hidratos de carbono y las proteínas se metabolizan en alrededor de 4 kcal/g, los lípidos en 9 kcal/g, el etanol en 7 kcal/g y la fibra dietética, que también aporta volumen y poca energía, en 1.5-2.5 kcal/g³³. Por lo tanto, las grasas y los aceites, por su naturaleza, son los más densos energéticamente.

Estudios clínicos basados en intervenciones dietéticas (esto es un plan de alimentación, el cual incluye grupos de alimentos, modos preparación, horarios, actividad física, etc.), comprueban que una baja en la densidad energética favorece la reducción de peso corporal. En la práctica cotidiana no sólo se busca limitar la cantidad calórica, sino también promover un equilibrio adecuado entre grupos de alimentos, para así lograr una dieta correcta.

Una dieta correcta es aquella que incluye alimentos de todos los grupos y en todas las comidas, por lo que debe ser completa, variada, suficiente, equilibrada e inocua. Es importante, durante el día, realizar cinco tiempos de comida (desayuno-comida-cena) y dos refrigerios para asegurar el aporte de nutrientes que el cuerpo necesita.

En los cinco tiempos de comida la distribución recomendada de macronutrientes para la población mexicana es de 55-63% de hidratos de carbono, 25-39% de lípidos y 12-15% de proteínas³⁴. Los dos refrigerios no deben aportar más del 30% de la energía total.

Los argumentos anteriormente expuestos, evidencian que existen alimentos de diversas densidades energéticas, pero en la práctica cotidiana lo que se debe buscar es disminuir la densidad energética de la dieta. De acuerdo con un estudio longitudinal aleatorizado (Saqib et.al.4), se evaluó el efecto de la densidad energética de la dieta en el peso corporal de 2,718 mujeres sobrevivientes de cáncer de mama de entre 26 y 74 años de edad. Las mujeres pertenecientes al grupo de estudio incrementaron significativamente su consumo de frutas y verduras y redujeron su consumo de calorías provenientes de grasa (esto es, los alimentos de mayor densidad energética). Se tomaron mediciones de peso y talla al inicio de la intervención, al primer año y al cuarto año. El grupo de estudio redujo significativamente la densidad energética de la dieta, al reducir los alimentos ricos en grasa, comparado con el grupo control y lo mantuvieron durante los 4 años del estudio. La ingestión total de energía o actividad física no varió entre los grupos. El grupo de estudio tuvo una pequeña pérdida de peso corporal de 1 kg y

³³ Low-Energy Dense Foods and Weight Management: Cutting Calories While Controlling Hunger. CDC

³⁴ Bourges H, Casanueva E, Rosaldo JL. Recomendaciones de ingestión de nutrientes para la población mexicana. Tomo 2. México: Editorial Panamericana, 2008

significativa al primer año, pero para el cuarto año no hubo una diferencia entre los grupos. La conclusión del estudio es que la reducción de la densidad energética no resultó en una disminución en la ingestión calórica total y sugiere que esta estrategia, por sí misma, no es suficiente para promover la pérdida de peso corporal en el largo plazo en una población en su entorno.

Por otro lado, de acuerdo con Drewnowski³⁵, la recomendación para limitar el consumo de productos ricos en densidad energética está basada en el **supuesto** de que la densidad energética y la densidad nutrimental están inversamente relacionadas, lo cual no es así:

- (i) ***La densidad energética no está directamente relacionada con el contenido calórico de los alimentos.*** En realidad, la densidad energética de los alimentos no está siempre determinada por su contenido de azúcares y grasas. A menudo alimentos altos en densidad energética son simplemente aquellos alimentos que están secos. El agua que provee peso pero no calorías influye en la densidad energética más que cualquier otro macronutriente, incluyendo la grasa. Algunos ejemplos de alimentos altos en densidad energética son los dulces, papas fritas, pero también granos enteros y cereales, en contraste bebidas azucaradas, frutas, verduras y leche son diluidos en energía.
- (ii) ***La densidad energética no está directamente relacionada con la calidad nutrimental de los alimentos.*** A pesar de que la relación inversa que, en general, se observa entre densidad energética y densidad nutrimental es fuerte, no todos los alimentos altos en densidad energética son necesariamente pobres en nutrientes o viceversa. El asignar automáticamente a todos los alimentos altos en densidad energética en una categoría de “malos” parecería arbitraria y no está basada en alguna métrica o escala particular³⁶. Por ejemplo, nueces y almendras son altos en densidad energética y altos en densidad nutrimental, mientras que la lechuga es baja en densidad energética y baja en densidad nutrimental.

³⁵ Drewnowski A. The role of energy density. *Lipids* 2003;38:109 -15. Citado en: Drewnowski, A. Concept of a nutritious food: toward a nutrient density score *American Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 82, No. 4, 721-732, October 2005

³⁶ Drewnowski, A. Concept of a nutritious food: toward a nutrient density score *American Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 82, No. 4, 721-732, October 2005

ANEXO 2 ALIMENTOS LÍQUIDOS

I. PREMISAS

- Los **Lineamientos Generales** llevan a interpretar que dentro de la categoría denominada “Bebidas” se incluye a todo líquido, tanto de preparación casera como industrializada, tales como refrescos con y sin gas, bebidas azucaradas, atoles, bebidas preparadas con jarabes artificiales, agua, leche, jugos de frutas, bebidas con soya, leche, yogurts y otros derivados lácteos.
- La industria alimentaria solicita que en la revisión de estos Lineamientos se diferencie claramente entre los alimentos líquidos y las bebidas, con base en los argumentos científicos y jurídicos que se describen a lo largo de este documento.
- Con dicha diferenciación se solicita que los criterios que se determinen sean aplicados equitativamente para los alimentos líquidos -jugos, néctares, leche, derivados lácteos y alimentos líquidos de soya, entre otros— que para los alimentos sólidos, en virtud de no existir razones objetivas que permitan dar un trato diferenciado entre unos y otros, específicamente en la aplicación del criterio de contenido calórico por porción.

II. MARCO NORMATIVO

Los jugos, néctares, leche, derivados de lácteos y alimentos líquidos de soya son alimentos que contienen cantidades apreciables de nutrimentos biodisponibles, siendo así reconocido en diversas disposiciones oficiales y específicas para cada uno de ellos, además de otros alimentos que pudieran pertenecer a esta categoría.

*De conformidad con lo dispuesto por el artículo 215 de la Ley General de Salud, **ALIMENTO** es cualquier sustancia o producto, sólido o semisólido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición.*

En este sentido, de la Norma Oficial Mexicana **NOM-043-SSA2-2005. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación**, también se deriva que los jugos, néctares, leche, derivados de lácteos, alimentos líquidos de soya y otros que pudieran pertenecer a esta categoría, son alimentos, ya que ésta señala que:

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MÉXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

- a. Los alimentos son órganos, tejidos o secreciones que contienen cantidades apreciables de nutrimentos biodisponibles, cuyo consumo en cantidades y formas habituales es inocuo y atractivo a los sentidos, y
- b. Las verduras y las frutas constituyen uno de los tres grupos de alimentos a tomar en cuenta para brindar una adecuada orientación alimentaria, mientras las leguminosas y los alimentos de origen animal otro de éstos.

De acuerdo con las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional del CODEX Alimentarius (CAC/GL 2-1985)*, se entiende por **nutrimento** a “cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que:

- a) *Proporciona energía; o*
- b) *Es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o*
- c) *Cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos.”*

III. DERIVADOS DE FRUTAS: JUGOS Y NÉCTARES

- La Secretaría de Salud clasifica, en atención a sus características y naturaleza, a los jugos de fruta y néctares como productos alimenticios en el artículo 99 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, así como en el Apartado VII. Frutas, Hortalizas y sus Derivados del APÉNDICE del mismo ordenamiento como se lee a continuación:
 - a. **Jugo de fruta** “... producto que por procesos físicos se le ha eliminado parte de su contenido de agua y que puede estar congelado o envasado asépticamente.”
 - b. **Néctar** “... el producto elaborado de pulpa y jugo de frutas...”
- La Norma Oficial Mexicana NOM-173-SCFI-2009, Jugos de frutas preenvasados-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, como su nombre lo indica, es una norma de carácter específico que establece en el Apartado 6.1.2 Fisicoquímicas que “Se prohíbe la adición de azúcares y acidulantes al mismo jugo de fruta, toda vez que se considera adulteración de la composición del producto, de conformidad con lo establecido en el Codex Alimentarius”. Es decir, a partir de la entrada en vigor de esa NOM, el pasado 29 de octubre de 2008, no pueden considerarse como jugos los productos con azúcares añadidos.

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MÉXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

- Adicionalmente, conforme al Decreto por el que se establece un estímulo fiscal a la importación o enajenación de jugos, néctares y otras bebidas, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 19 de julio de 2006, el Ejecutivo Federal reconoció que la naturaleza de los jugos y néctares es la de alimentos líquidos e indica que deben compartir igual tratamiento que el de los alimentos sólidos y semisólidos, ya que no es justificable diferenciarlos por su estado físico.
- Por último, la Norma General del Codex para zumos (jugos) y néctares de fruta (Codex Stan 247-2005) señala que debe entenderse por autenticidad al mantenimiento físico, químico, organoléptico y nutricional de la fruta que proceden, y contempla a los zumos (jugos) y néctares de frutas como alimentos.

IV. LECHE

- Es un alimento líquido que contiene proteínas, hidratos de carbono (como lactosa) y grasa, además de ser portador de cantidades importantes de vitaminas del complejo B como la Tiamina (B1), Riboflavina (B2) y Cianocobalamina (B12). Estas vitaminas participan en el crecimiento y mantenimiento de tejidos nerviosos y musculares. En la grasa se encuentran algunos de los nutrimentos más importantes como lo son la vitamina D, la vitamina A, y la vitamina E.
- La importancia de los lípidos (grasa) de la leche se ha determinado por sus características nutritivas y funcionales. Está compuesta por triglicéridos, di y mono glicéridos, ácidos grasos saturados y ácidos grasos insaturados, esteroides, carotenoides (color amarillo de la grasa), y en la membrana del glóbulo graso se encuentran los fosfolípidos. Estos componentes (lípidos) tienen efectos positivos para la salud. Actualmente se sabe que los ácidos grasos que tienen una influencia sobre los niveles de colesterol sanguíneo sólo representan un 40% de los ácidos grasos presentes en la leche, que son el ácido láurico, mirístico y palmítico, por lo tanto el 60% de éstos ácidos no tienen este efecto. Otros estudios han demostrado que el incremento del colesterol que se pueda dar por estos ácidos grasos saturados ocurre cuando son ingeridos en suplementos y no cuando son consumidos en la leche que se encuentran de forma natural. En la grasa de la leche también encontramos de manera natural, a la esfingomielina que es el principal fosfolípido de la membrana del glóbulo graso y que tienen un efecto de disminución de colesterol sanguíneo.
- De forma natural se encuentran en la grasa de este alimento ácidos grasos que tienen una función favorable para la salud como son el ácido butírico en la reducción del cáncer de colon, el ácido linoléico conjugado (CLA) en la función inmunitaria y el

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MEXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

riesgo de ciertas formas de cáncer, el ácido esteárico en el control de los lípidos sanguíneos.

- Además de los beneficios que presenta la grasa, la proteína de la leche, calcio, fósforo, magnesio y al ser nutrimentos de alta calidad aportan también ventajas no sólo nutritivas sino también saludables. Por ejemplo, la proteína de la leche puede disminuir el riesgo de hipertensión; por su parte, el calcio aporta fuerza a los huesos y a los dientes y ayuda a la contracción del corazón y de los músculos, a la coagulación sanguínea, la transmisión de las señales nerviosas y a la acción de algunas hormonas como la hormona del crecimiento.
- El consumo de leche desde la infancia hasta la edad de un adulto joven favorece la mineralización ósea, lo que contribuye en la prevención de la osteoporosis en edad adulta.
- La leche se define en el marco jurídico nacional e internacional como se señala a continuación:
 - **NORMA Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.**

6.1.1.1 Leche

Para efectos de esta Norma Oficial Mexicana, es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.

- **CODEX STAN 206. NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL USO DE TÉRMINOS LECHEROS. CODEX STAN 206-1999 1**

2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros, obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.

4.2.1 Podrán denominarse “leche” sólo los alimentos que se ajusten a la definición formulada en la sección 2.1.

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MÉXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPISCO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

V. YOGURTS Y OTROS DERIVADOS LÁCTEOS

- El Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios define al yogurt en el Título Cuarto, Capítulo I: Productos de la leche como se lee a continuación:
 - a. *Yogurt “Yogur, yogurt o yoghurt, al producto obtenido por la fermentación de la leche estandarizada entera, parcialmente descremada o descremada, pasteurizada, producida por cultivos de las bacterias lácticas viables *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus (thermophilus)* adicionado o no de aditivos”.*
- De acuerdo con el CODEX Alimentarius, el yogurt puede tener componentes frutales o de azúcares naturales, pero siempre conserva su característica como leche fermentada (derivada de leche pasteurizada) concentrada, parcialmente descremada o descremada.
- Como se explicó anteriormente, la leche es un alimento líquido y no una bebida, por lo que el yogurt y cualquier otro derivado de la leche, conserva el carácter de alimento otorgado por su materia prima.
- Su contenido en proteínas de alto valor biológico, sales minerales -especialmente calcio y zinc—, sus carbohidratos (lactosa) y sus lípidos, la convierten en un importante alimento para las personas de cualquier edad, incluidos niños y jóvenes.
- La proteína contenida en el yogurt está considerada de alto valor biológico, con una calificación de digestibilidad de 95, evaluada como PDCAAS (por sus siglas en ingles: Digestibilidad proteica corregida por el patrón de amino-ácidos), de acuerdo al Reporte Técnico No. 935 de la OMS 2007.
- El yogurt aporta también dos microorganismos probióticos llamados (*Lactobacillus bulgaricus*) y el (*Streptococcus thermophilus*), que tienen beneficios especiales para el mantenimiento de la salud de la flora digestiva, redundando en un beneficio para la salud en general.
- Finalmente, consideramos conveniente mencionar que en la experiencia internacional, hay países con un consumo de yogurt de hasta 30 kg per cápita, como Francia, sin que en ellos se presente ninguna asociación entre el consumo de dicho producto y el sobrepeso y la obesidad.
- El consumo per cápita en México para 2009 fue de 8.13 kg, lo que representa aproximadamente un tercio del consumo de Francia y aproximadamente 22 g de yogurt por día (1 y media cucharadas). De acuerdo con la ENSANUT 2006, el consumo

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MÉXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • L'ORÉAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

per cápita de yogurt a escala nacional en niños entre 5 y 11 años de edad fue de sólo 19.6 g, siendo la región norte la de mayor consumo con 21.8 g. Con un consumo tan bajo, no se puede culpar a dichos productos como causa de la obesidad en México, sino por el contrario, constituyen una importante fuente de nutrientes.

VI. ALIMENTOS LÍQUIDOS DE SOYA

- La soya pertenece a una familia de plantas llamadas leguminosas, dentro de esta familia, la soya es la que tiene un mayor contenido de proteínas, con un bajo contenido de lípidos saturados y alto de insaturados, hace a los alimentos de soya un producto atractivo para mantener una buena nutrición y salud. La soya, a diferencia de otros vegetales proporciona proteínas de calidad biológica semejante a las proteínas de origen animal.
- Los alimentos líquidos de soya contienen una cantidad importante de proteína en su fórmula, aportando todos los beneficios de los nutrimentos específicos de la soya como el magnesio, hierro, vitamina B12 (cobalamina), así como la fortificación nutrimental que contienen dichos alimentos líquidos.
- La Organización Mundial de la Salud evalúa la calidad de la proteína usando la calificación de aminoácidos corregida de acuerdo a su digestibilidad (PDCAAS), por sus siglas en inglés: Digestibilidad proteica corregida por el patrón de amino-ácidos, la proteína de soya tiene un PDCAAS cercano a 100, equivalente a la calificación de la caseína o la proteína del huevo. La proteína de soya cubre los requerimientos de los aminoácidos más limitantes encontrados en las leguminosas que son los azufrados.
- Los alimentos líquidos de soya, por su origen vegetal, no contienen lactosa, por lo que representan una alternativa para las personas que presentan intolerancia a la lactosa.
- En el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios se establece que:

IX.1.1. Cereales, leguminosas y tubérculos:

d. Leguminosa, a la planta de la familia del mismo nombre, cuyo fruto se presenta en vaina, y de la cual se separan las semillas,

IX.1.3. Concentrados proteicos:

a. Concentrado de proteína de soya, al producto obtenido de las semillas de soya, de las que se ha eliminado la mayor parte de aceite y componentes no proteicos solubles en agua y que debe contener no menos de 70% de proteínas.”

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MEXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

VII. BENEFICIOS AL CONSUMIDOR

De acuerdo con lo establecido en la NOM-043-SSA2-2005, una de las características de una dieta correcta es la de ser completa. Este término se refiere a que debe incluir de todos los grupos de alimentos para poder cubrir los requerimientos individuales de todos los nutrimentos: proteínas, carbohidratos y grasas. En este sentido, ***los jugos, néctares, leche, derivados de lácteos y alimentos líquidos de soya, entre otros que pueden caer en esta categoría, son alimentos líquidos que cumplen con este principio.***

Cabe resaltar que dentro de los beneficios de la mayoría de los alimentos líquidos está su adecuado contenido energético, su composición nutrimental, además de su índice glucémico internacionalmente calificado como bajo.

Consideramos inadecuada la comparación nutrimental de los alimentos líquidos como la leche y sus derivados, jugos, néctares y alimentos de soya, con las bebidas no alcohólicas, ya que tienen funciones diferentes en la dieta, una es alimentar y la otra es hidratar y fungir como diluyente en el proceso digestivo .

En conclusión y, de acuerdo con el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, los alimentos líquidos anteriormente mencionados distan de situarse en la categoría de bebidas no alcohólicas. De hecho, éstos cuentan con una normatividad específica o bien, están en el proceso de ser regulados de manera particular por autoridades sanitarias y comerciales, lo que representa una muestra más de las diferencias derivadas de su propia naturaleza.

Por los motivos anteriormente expuestos, se solicita que en los Lineamientos referidos se establezcan claramente los mismos criterios para alimentos líquidos y sólidos, particularmente lo referente a la implementación de las tres etapas de transición definidas para los alimentos sólidos, ajustándose en los próximos tres ciclos escolares: 2010 - 2011, 2011 - 2012 y 2012 - 2013. Asimismo, solicitamos que en la primera etapa 2010-2011, los alimentos líquidos se rijan bajo el mismo criterio de contenido energético propuesto para los alimentos sólidos.

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MEXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

ANEXO 3 EDULCORANTES NO CALÓRICOS

1. PREMISAS

- La propuesta de los *Lineamientos Generales*, al considerar que *las bebidas azucaradas o con edulcorantes artificiales constituyen bebidas no permitidas, a efecto de crear el hábito en los niños y jóvenes de beber agua simple potable*, contradice al Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria, ignora la evidencia científica e induce a error al consumidor.
- Los Lineamientos vulneran también los supuestos criterios que se establecen para su propio desarrollo, que se basan -como se afirma en el documento- en el contenido calórico y en el difuso concepto de “*densidad energética*” de las bebidas. El contenido calórico de las bebidas con ENC es, a efectos prácticos, inexistente y su “*densidad energética*” nula, por lo que la marginación de productos con ENC supone el quebrantamiento de estos supuestos criterios.
- La prohibición del consumo de ENC en la escuela no es el camino correcto para *aumentar, la disponibilidad, accesibilidad y el consumo de agua simple potable*. La mejor manera de lograrlo es promoviendo el consumo de agua como primera alternativa de hidratación, en un sentido positivo, y poniendo a disposición de los consumidores agua potable segura y gratuita en espacios públicos. Esto, en el entendido de que las autoridades se comprometieran y tuviesen la capacidad de proporcionar este elemento básico en la mayoría de las escuelas.
- El uso de listas de alimentos permitidos y no permitidos es también incongruente con el espíritu y con la letra del Acuerdo Nacional, que tiene como objetivo declarado orientar a la población respecto de lo que es una dieta correcta. Al prohibir expresamente ciertos alimentos, los estigmatizan y, con ello, se induce a la población a error al pensar que esos alimentos son perjudiciales para su salud. Adicionalmente, crea confusión al contrastar este principio con los hábitos del entorno familiar.
- Sobre el argumento alrededor de que el consumo ENC fomenta la habituación del sabor dulce en los niños, no existe evidencia científica que lo fundamente. La predilección por el sabor dulce es algo natural en el ser humano¹ que incluso inicia con la ingestión de leche materna. Bajo esta lógica, muchos alimentos naturales, cuyo sabor dulce es intrínseco, contribuirían a esta habituación y fomento de dicha preferencia.

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MÉXICO • GRUPO GAMESSA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

2. MARCO NORMATIVO

Los ENC comercializados en México han sido autorizados por la autoridad sanitaria y han cumplido con el protocolo establecido para su debida autorización.

Actualmente, siete Edulcorantes no calóricos (ENC) -sacarina, aspartame, acesulfame potásico, sucralosa, ciclamato, neotame y estevia— han sido aprobados para consumo humano por la COFEPRIS, adscrita a la Secretaría de Salud. Los primeros 4 están incluidos en la **NOM-086-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas no Alcohólicas con Modificaciones en su Composición²**, mientras que los últimos tres fueron aprobados y publicados, posteriormente, en el DOF en 2009³.

Adicionalmente, el uso de los ENC está regulado por el *Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios*; la *NOM-015-SSA2-1994 Para la Prevención, Tratamiento y Control de la Diabetes Mellitus en la Atención Primaria*; y, el *Acuerdo por el que se determinan las Sustancias permitidas como Aditivos y Coadyuvantes en Alimentos, Bebidas y Suplementos Alimenticios*.

Todos estos ENC han sido analizados por el Comité de Aditivos de la FAO/OMS (JEFCA) y autorizados por *Codex Alimentarius*. En otros países y regiones, como los Estados Unidos, Canadá, Brasil y la Unión Europea, entre otros, se encuentran autorizados.

3. EVIDENCIA CIENTÍFICA

La seguridad en el consumo de los ENC, en todos los grupos poblacionales, ha sido plenamente probada en México y el mundo.

La sustitución de edulcorantes calóricos por ENC en alimentos y bebidas representa una buena alternativa para disminuir el aporte energético de la dieta. Diferentes estudios,⁴⁻¹⁴ han mostrado que éstos pueden ser usados para lograr la reducción de la ingestión de calorías dentro del contexto de un estilo de vida saludable.

En la siguiente tabla, se incluye la Ingesta Diaria Admisible (IDA)* para cada uno de los ENC autorizados. Se puntualiza que la IDA es un factor de consumo seguro y en caso que se sobrepase, en alguna ocasión, no representará un riesgo a la salud¹.

EDULCORANTE	IDA
Sacarina	5 mg/kg/día
Aspartame	40 mg/kg/día
Acesulfame Potásico	15 mg/kg/día

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MEXICO • GRUPO GAMESSA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSCO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

EDULCORANTE	IDA
Sucralosa	5 mg/kg/día
Ciclamato	11 mg/kg/día
Neotame	0-2 mg/kg/día
Estevia	2 mg/kg/ día

* La IDA se define como la cantidad diaria que una persona puede consumir en forma segura durante toda su vida sin representar un riesgo a su salud; y está determinada por el peso corporal, independientemente de sexo o edad.

Es importante resaltar la seguridad de estos ENC, con base en la IDA, ya que ésta se genera para todos los aditivos alimentarios de consumo diario, incluyendo niños y mujeres embarazadas, y no se han presentado estudios que comprueben lo contrario.

Ni en México ni a nivel internacional, se ha realizado restricción alguna a los ENC. Ejemplo de ello es que la Asociación Dietética Americana (ADA por sus siglas en inglés) sostiene que los edulcorantes bajos en calorías, aprobados por la FDA, son seguros para el consumo de toda la población incluyendo niños y mujeres embarazadas¹⁵.

4. BENEFICIOS AL CONSUMIDOR

Autoridades e industria deben proveer a los consumidores información sustentada y clara sobre los bienes y servicios públicos y privados que le permitan adoptar estilos de vida saludables.

Los ENC tienen la capacidad de proporcionar un sabor dulce sin un aporte significativo de energía, siendo una herramienta útil en el consumo de calorías, permitiendo agregar más opciones de alimentos y bebidas a una dieta correcta, asegurando, con ello, una mayor adherencia a ésta.

Desafortunadamente, en México, muchos consumidores no han podido acceder a una serie de edulcorantes no calóricos, sobre los cuales se ha innovado enormemente en su origen, propiedades de uso y sabor, pues se han topado con una barrera económica y sociocultural, derivada de los mitos y creencias en torno al consumo no seguro de los ENC, provocando entre otras cosas, que éstos no sean asequibles.

La autoridad sanitaria ha reconocido este fenómeno, por lo que el **Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria: Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad**, establece que se debe incentivar la utilización de los ENC.¹⁶

Literalmente el Acuerdo establece:

3. Disminuir el consumo de azúcar y grasas en bebidas

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MÉXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

*Es necesario establecer mecanismos para que los consumidores puedan tomar decisiones mejor informadas y para promover la producción de bebidas con menor contenido calórico. En el primer caso, mediante un etiquetado útil y de fácil entendimiento, así como orientación en la preparación casera de los alimentos; en el segundo, generando incentivos para incrementar la utilización de **edulcorantes no calóricos** y normas que fomenten condiciones competitivas de mercado.*

La SS está trabajando con la industria de alimentos para acordar mecanismos que permitan un menor consumo de calorías en los alimentos y bebidas no alcohólicas en el ámbito nacional y para promover y facilitar su disponibilidad en grupos vulnerables, como los escolares.

Bibliografía

1. Bourges H. “Los Alimentos, la Dieta y la Alimentación”. En: Casanueva E, Kaufer M, Pérez AB, Arroyo P. NUTRIOLOGÍA MÉDICA. México: Editorial Médica Panamericana. 3ª. Edición. p.p. 612
2. Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas no Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales
3. Secretaría de Salud. 2009. Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. Diario Oficial de la Federación. Lunes 17 de Julio 2006.
4. Blackburn GL, Kanders BS, Keller SD, Lavin PT, Whatley J. The effect of aspartame as part of a multidisciplinary weight-control program on short- and long-term control of body weight. *Am J Clin Nutr.* 1997;65:409-418.
5. Berryman GH, Hazel GR, Sander PG, Taylor JD, Weinberg MS. A case of safety of cyclamate and cyclamate saccharin combinations. *Am J Clin Nutr.* 1968;21:673-687.
6. Bell KJ, Mance MJ, Morris DH, Ward A. Weight loss and consumption of artificial sweeteners among overweight women and men [Abstract]. *J Am Dietetic Assoc.* 9. 1989;(suppl. A-94).
7. Rolls BJ. Effects of intense sweeteners on hunger, food intake, and body weight: a review. *Am J Clin Nutr.* 1991;53:872-878.

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MEXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

8. Booth G, Porikos KP, Van Itallie TB. Effect of covert nutritive dilution on the spontaneous intake of obese individuals: a pilot study. *Am J Clin Nutr.* 1977;30:1638-1644.
9. Hesser MF, Porikos KP, Van Itallie TB. Caloric regulation in normal weight men maintained on a palatable diet of conventional foods. *Physiol Behav.* 1982;29:293-300.
10. Pi-Sunyer FX, Porikos KP. Regulation of food intake in human obesity: studies with caloric dilution and exercise. *Clin. Endocrinol Metab.* 1984;13:547-561.
11. Porikos KP, Van Itallie TB: Efficacy of low-calorie sweeteners in reducing food intake: studies with aspartame. In: LJ Filer Jr., LD Stegink, eds. *Aspartame: Physiology and Biochemistry*. New York: Marcel Dekker, Inc.; 1984;273-286.
12. Field CJ, Gougeon R, Lee K, Spidel M. Canadian Diabetes Association National Nutrition Committee Technical Review: Non-nutritive intense sweeteners in diabetes management. *Canadian J Diab.* 2004;28:385-399. Disponible en: <http://www.diabetes.ca/files/p.385-399.pdf>
13. Bellisle F and Drewnowski A. Intense sweeteners, energy intake and the control of body weight. *European Journal of Clinical Nutrition* (2007) 61;691-700
14. American Dietetic Association. Evidence Analysis Library (2007). Disponible para miembros de ADA en: <http://www.adaevidencelibrary.com>
15. ADA Report. Position of the American Dietetic Association: Use of Nutritive and Nonnutritive Sweeteners. *J Am Diet Assoc.* 2004;104:255-275.
16. Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria. Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad Primera edición, enero, 2010. Secretaría de Salud

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MEXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

ANEXO 4 CONTROL DE PORCIONES

1. PREMISAS

- Los **Lineamientos Generales** pueden contribuir a fomentar estilos de vida saludables y orientar sobre la integración de una dieta correcta, siempre y cuando la intervención en el entorno escolar sea integral.
- En la integración de una dieta correcta se deben incluir todos los grupos de alimentos y es la moderación no la eliminación ni prohibición.
- La NOM-043 contempla el concepto de consumo moderado, en ningún momento el de eliminación, prohibición o permisión en la ingestión de alimentos.

2. MARCO NORMATIVO

El control de porciones es una herramienta eficaz para coadyuvar en el consumo racional de los alimentos dentro de una dieta correcta y así está reconocido en el marco normativo vigente.

El control de porciones cumple con una función orientadora, la cual tiene sustento a través de conceptos y lineamientos establecidos en la **NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación:**

a) Define el concepto de **orientación alimentaria** como conjunto de acciones que proporciona información básica científicamente validada y sistematizada, tendiente a desarrollar habilidades, actitudes y prácticas relacionadas con los alimentos y la alimentación para **favorecer la adopción de una dieta correcta** a nivel individual, familiar o colectivo, tomando en cuenta las condiciones económicas, geográficas, culturales y sociales.

b) Define **dieta correcta** como la que cumple con las siguientes características:

Completa: que contenga todos los nutrimentos, se recomienda incluir en cada comida alimentos de los tres grupos.

Equilibrada: que los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí.

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MEXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

Inocua: que su consumo habitual no implique riesgos a la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas y contaminantes y se consume con moderación.

Suficiente: que cubra las necesidades de todos los nutrimentos de tal manera que el sujeto adulto tenga una buena nutrición y un peso saludable. En el caso de los niños que crezcan y se desarrollen de manera correcta.

Variada: que incluya diferentes alimentos de cada grupo en las comidas

Adecuada: que esté acorde con los gustos y la cultura de quien la consume y ajustada a sus recursos económicos sin que ello signifique que se deban sacrificar sus otras características.

- c) El punto 5.9.1 Grupo de 5 a 9 años 11 meses indica que se debe promover la vigilancia de la alimentación del niño o niña. Se señalara que el niño o la niña en esta etapa tienen inclinación hacia algunos alimentos con sabores dulces, salados o ácidos; por lo cual se debe **orientar hacia la moderación** en su consumo para que estos productos no reemplacen a otros alimentos, mientras que el punto 5.9.3 establece que se debe orientar a este grupo de edad para que seleccione y consuma **alimentos variados y en condiciones higiénicas**.

En este contexto, el control de porciones basado en la limitación del contenido energético (calorías) por porción (envase) proporciona **beneficios adicionales en la orientación alimentaria:**

- El enseñar al niño o niña a incluir cualquiera de los grupos de alimentos, contribuyendo a una dieta variada, mientras que la prohibición distorsiona dicha orientación.
- El poder orientar sobre la importancia de realizar las tres comidas principales y dos refrigerios durante el día en cantidades adecuadas, para mantener una dieta suficiente. Saltarse una de éstas comida suele provocar excesos en la siguiente.
- El inculcar el concepto de **moderación** en ciertos grupos de alimentos para integrar una dieta suficiente.
- A que el niño o niña pueda incluir en su dieta alimentos de acuerdo a sus gustos y preferencias dentro del concepto de dieta adecuada.
- El poder educar en el cálculo de los requerimientos diarios de energía.

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MEXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

- La comprensión de los conceptos de calorías y porción son el primer paso para informar y orientar al consumidor sobre la calidad nutrimental de los alimentos.

El concepto de control de porciones está, además, contemplado en el *Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria*, cuyo punto 9 del Decálogo de Acción, establece:

Orientar a la población sobre el control de tamaños de porción recomendables en la preparación casera de alimentos, poniendo accesibles y a su disposición alimentos procesados que se lo permitan, e incluyendo en restaurantes y expendios de alimentos, tamaños de porciones reducidas.

3. BENEFICIOS AL CONSUMIDOR

El consumo de porciones controladas equivale a una reducción en el consumo energético y es, además, una opción práctica para el consumidor.

Sobre el comportamiento del individuo, diversos estudios han encontrado que los consumidores comerán más cuando el tamaño de la porción/envase del alimento es mayor. Son varios los elementos psicosociales que influyen en dicho comportamiento:

- Uno de los motivos por los cuales se come de más es porque se tiende a comer lo que hay sobre el plato. Entonces, a medida que aumentan las porciones, también aumentan las calorías consumidas.⁶
- Al dar una cantidad equivalente de energía en un paquete con un tamaño de porción mayor vs múltiples paquetes individuales, el consumidor consumirá más calorías del paquete de tamaño mayor.³
- Los consumidores comerán menos de múltiples paquetes pequeños vs un paquete grande, ya que el terminar de consumir un paquete pequeño puede servir como una señal temprana de que se ha terminado de comer.^{4,5}
- El esfuerzo de abrir muchos empaques pequeños puede reducir el consumo de calorías en relación a abrir pocos empaques grandes.⁵
- Al tener un estímulo dividido en muchos segmentos, el consumidor sobreestimaré la cantidad ya sea en gramos o en calorías del segmento individual.¹

El tamaño de la porción es, en síntesis, una guía para saber cuántas calorías y nutrimentos contiene un alimento en específico.

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MEXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

A todas estas respuestas detectadas ante el tamaño de las porciones, habrá que sumar las posibilidades económicas del escolar. La fórmula de porciones controladas más el hecho de que existe presupuesto limitado en un entorno determinado, inhibe el supuesto de una oferta incontrolada en la que los niños consumen ilimitadamente calorías.

4. IMPACTO ECONÓMICO

Construir una oferta basada en el control de porciones implica para la industria destinar recursos económicos en innovación y desarrollo en procesos, empaques, etiquetado, comunicación y estudios de mercado.

La industria está comprometida a construir una oferta de productos basada en el control de porciones, que satisfagan los requerimientos de energía (calorías) para los diferentes grupos de edad, así como promover en la población los conceptos de control de porciones y de cálculo de contenido energético (calorías), a través de diferentes herramientas y canales de comunicación como son el etiquetado, punto de venta y comunicación masiva.

Bibliografía

1. Pelham, Brett W., Tin Tin Sumarta, and Laura Myaskovsky (1994), "The easy Path from Many to Much: The Numerosity Heuristic", *Cognitive Psychology*, 26 (2), 103-33
2. Rolls, Barbara J., Liane S. Roe, Tanja V.E. Kral, Jennifer S. Meengs, and Denise E. Wall (2004), "Increasing the portion size of a packaged Snack Increases Energy Intake in men and Women," *Appetite*, 42 (1), 63-69
3. Wansink, Brian (1996), "Can Package Size Accelerate Usage Volume?" *Journal of Marketing*, 60 (3), 1-14
4. (2004), "Environmental Factors that Increase Intake and Consumption among Unknowing Consumers", *Annual Review of Nutrition*, 24, 455-79
5. Wansink Brian and Mathew M. Cheney (2005), "Super Bowls: Serving Bowl Size and Food Consumption", *Journal of the American Medical Association*, 293 (14), 1727-28.
6. Wansink, Brian (2006), *Mindless eating, Why we eat more than we think?*, Bantam Dell, New York, NY.

www.conmexico.com.mx

EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

BACARDÍ Y COMPAÑÍA • BARCEL • BIMBO • BRITISH AMERICAN TOBACCO MÉXICO • CAMPBELL'S MÉXICO • CASA CUERVO • CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA • CLOROX DE MÉXICO • COCA-COLA DE MÉXICO • COLGATE-PALMOLIVE MÉXICO • COMPAÑÍA PROCTER & GAMBLE MÉXICO • CONSERVAS LA COSTEÑA • FERRERO DE MÉXICO • GRUPO ALPURA • GRUPO BAFAR • GRUPO DANONE DE MÉXICO • GENERAL MILLS MEXICO • GRUPO GAMESA • GRUPO HERDEZ • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUMEX • GRUPO MAC'MA • GRUPO MASECA • GRUPO PEÑAFIEL • HANES BRANDS MÉXICO • HENKEL MEXICANA • HERSHEY MÉXICO • INDUSTRIAS ALEN • JUGOS DEL VALLE • KELLOGG DE MÉXICO • LÓREAL MÉXICO • MARS MÉXICO • NESTLÉ MÉXICO • PEPSICO DE MÉXICO • PHILIP MORRIS MÉXICO • KRAFT FOODS MÉXICO • QALITIA ALIMENTOS • RAGASA INDUSTRIAS • RED BULL MÉXICO • SABORMEX • SABRITAS • S.C. JOHNSON AND SON • SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO • UNILEVER DE MÉXICO

GABRIELA RIOS SUAREZ - Comentarios de ConMéxico a los Lineamientos Generales para el Expendio y Distribución de Alimentos y Bebidas

De: "CONMEXICO" <conmexico@conmexico.com.mx>
A: <acarballo@cofemer.gob.mx>
Fecha: 25/06/2010 01:29 p.m.
Tema: Comentarios de ConMéxico a los Lineamientos Generales para el Expendio y Distribución de Alimentos y Bebidas
CC: <eeromero@cofemer.gob.mx>, <cjrocha@cofemer.gob.mx>, <cofemer@cofemer.gob.mx>
Adjuntos: Oficio COFEMER Técnico.pdf



Estimado Lic. Carballo:

Por este conducto, envío para su consideración los comentarios de ConMéxico al anteproyecto denominado **Lineamientos Generales para el Expendio o Distribución de Alimentos y Bebidas en los Establecimientos de Consumo Escolar de los Planteles de Educación Básica.**

Lo anterior, a fin de que los mismos sean tomados en consideración para el dictamen preliminar que formulará la COFEMER en términos del artículo 69-J de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

Atentamente
Dr. Jaime Zabłudovsky
Presidente Ejecutivo

Av. Ejército Nacional 904 Piso 10 Col. Palmas Polanco C.P. 11560 Del. Miguel Hidalgo Tel: 26-29-61-30 Fax: 53-95-99-39