



**LXIV**  
**LEGISLATURA**  
 H. CONGRESO DEL  
 ESTADO DE OAXACA  
 EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA  
 LXIV LEGISLATURA

MAGALY LÓPEZ DOMÍNGUEZ

diputada

**RECIBIDO**  
 Lec. Chaves  
 11/10/20

"2020, Año de la Pluriculturalidad de los Pueblos Indígenas y Afromexicanos"

**PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO**

REGIÓN DE APOYO  
 LEGISLATIVO

**C. DIP. JORGE OCTAVIO VILLACAÑA JIMÉNEZ**  
 PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA  
 DE LA LXIV LEGISLATURA  
 CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA  
 P R E S E N T E

SECRETARÍA DE SERVICIOS  
 PARLAMENTARIOS  
 10:50hrs.

Diputado presidente:

Quien suscribe, diputada Magaly López Domínguez, integrante del grupo parlamentario de MORENA, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 30 fracción I y 104 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, y; 54 fracción I y 55 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, solicito someter a la consideración del Pleno Legislativo, por conducto de usted, la presente proposición con punto de acuerdo, con base en las siguientes

**CONSIDERACIONES:**

El pasado 13 de octubre, en una polémica decisión, la Secretaría de Economía ordenó la suspensión de 23 productos lácteos vendidos como queso y yogurt natural, pero que no cumplían las normas establecidas para su comercialización, pues presentaron información engañosa a sus consumidores. Los incumplimientos a las normas oficiales mexicanas consistieron en lo siguiente: utilizar la leyenda 100% leche, sin serlo; incluir grasa vegetal para sustituir la leche que debería contener en su elaboración; proporcionar menor gramaje que el declarado en la etiqueta como "contenido neto", y no informar el porcentaje de caseinatos usados para la elaboración de queso.

Las marcas que además serán acreedores a multas son Nochebuena, Fud, Premier Plus Cuadritos, Zwan, Caperucita, Burr, Precissimo, Franklyn, Selecto Brand, Galbani, Lala, El Parral, Portales, Walter, Sargento, Cremería Covadonga, Aurrerá y Philadelphia.

En ese contexto, diversos medios han dado cuenta de que la Procuraduría Federal del Consumidor también ha anunciado una lista de marcas que ofrecen jamón que no es jamón. Luego de un estudio se detectaron productos que utilizan carne recuperada de los huesos e ingredientes no cárnicos como la soya o fécula de maíz.



A través de diversos estudios de calidad, tan sólo en este año 2020 la Profeco determinó que existen irregularidades en la elaboración, etiquetado y comercialización de productos alimenticios en el mercado mexicano, como queso, yogurt natural, yogurt para beber, salchicha, jamón, bebidas "energéticas", mantequilla, lácteos fermentados, mermelada y cajeta, todos productos altamente industrializados.

En su estudio de calidad sobre yogures para beber, en el número 524 de la Revista del Consumidor, la Profeco alertó sobre productos que contienen azúcar por encima del nivel diario recomendado por la Organización Mundial de la Salud (OMS), como el Danone Bene Gastro, que con sus 26.8 gramos de azúcares libres representa 107% de la recomendación diaria.

En el número 522 de la Revista del Consumidor, la Profeco aborda el análisis de sopas instantáneas, generalmente excedidas en sodio, y concluye lo siguiente:

Estas sopas no te nutren y el sabor que aportan no es a base de vegetales o carne, sino de una serie de saborizantes artificiales que no son buenos para tu organismo. Las sopas elaboradas por ti son más nutritivas por los ingredientes que adiciones, como vegetales, cereales, crema o leche. Recuerda que no hay mejor sopa que la hecha en casa. Retoma los buenos hábitos, cocina, disfruta y aliméntate sanamente. No olvides que los alimentos procesados suelen contener sal en exceso por lo que su consumo tiene consecuencias para la salud

La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda no consumir más de 2,000 miligramos de sodio al día; es decir, no más de dos gramos de sal diariamente. Una sola porción de sopa instantánea Maruchan cubre la mitad del sodio recomendado para un adulto, de acuerdo con un estudio de la organización civil El Poder del Consumidor.

Respecto a los embutidos conocidos como "salchichas", también en el número 522 de la Revista del Consumidor, la Profeco determinó que las marcas "hacen lo que quieren" debido a que la norma es antigua y su seguimiento es de carácter voluntario. No obstante ello, la Ley Federal sobre Metrología y Normalización señala en el Artículo 54 que "las normas mexicanas constituirán referencia para determinar la calidad de los productos y servicios de que se trate, particularmente para la protección y orientación de los consumidores". Así, aunque no es obligatoria, la NMX-F-065-1984 establece un parámetro mínimo de proteína, el cual es de 9.5%. De las salchichas analizadas, 28 productos contienen menos de 9.5% de proteína.

En cuanto al alto contenido de grasa y calorías, el estudio de la Profeco encontró incluso una marca de salchichas cuyo producto contiene 33.66% de grasa, es decir una tercera parte del total, y 238 kilocalorías en una sola salchicha.



Las conocidas como bebidas "energéticas", etiquetadas como bebidas con cafeína, taurina u otros ingredientes, también superan la cantidad de azúcar diaria recomendada por la OMS, pero además utilizan jarabe de maíz de alta fructosa como sustituto de ésta. A pesar de las altas cantidades de cafeína, el principal problema con estas bebidas es que la taurina y otras sustancias añadidas, como la glucuronolactona, no están reguladas por la normatividad mexicana.

En el caso de las mantequillas, la Profeco se encontró con publicidad engañosa: productos que no son mantequilla (como Chipilo, Selecto Brand y Soriana) pues están hechos con grasa vegetal o no son 100% de leche de vaca, y productos que incumplen la norma pues exceden el 60% de grasa (Gloria reducida en grasa, Great Value y La Abuelita).

Respecto a los lácteos fermentados, la marca Epoca Cool, en sus presentaciones de sabor original y sabor fresa, llamó la atención de los analistas, quienes afirmaron que los productos no comprueban contener los microorganismos *Lactobacillus casei* y *Lactobacillus helveticus* que ostentan en la etiqueta. "Si lo que buscas es un producto lácteo con probióticos, estas marcas no son la mejor opción", consideró la publicación.

La Profeco llamó la atención de la Federación Mexicana de Diabetes por otorgar el logo de su aval a la mermelada de fresas sin azúcar McCormick a pesar de no cumplir con el criterio de azúcares simples de la propia asociación. La marca Biolicious no demostró el uso del logo de orgánico de la Sagarpa ni el de Mexicocert, y Tasty Dbs, McCormick y La Costeña resultaron las marcas con menor porcentaje de fruta.

Finalmente, en el estudio de cajetas, se determinó que Casa Adelita Gourmet no cumple con el mínimo de proteína que pide la norma, además de que se anuncia como elaborada a partir de leche de cabra y contiene leche de vaca. También concluyó que las marcas Coro, Casa Adelita y Las Sevillanas no cumplen con el etiquetado debido.

En resumen, los alimentos industrializados a los que tiene acceso la mayoría de la población, no sólo incumplen con las normas mexicanas respectivas, sino que contienen en exceso diversas sustancias por las cuales, su consumo habitual es dañino para la salud.

Como ya he expuesto en ocasiones anteriores, de manera pública y reiterada, el subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud, Hugo López-Gatell, ha planteado que las enfermedades crónico-degenerativas como la obesidad, la diabetes y la hipertensión, que en México se consideran una epidemia, son la causa



EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

**LXIV**  
LEGISLATURA  
H. CONGRESO DEL  
ESTADO DE OAXACA

MAGALY LÓPEZ DOMÍNGUEZ

diputada

"2020, Año de la Pluriculturalidad de los Pueblos Indígenas y Afromexicano"

principal por la que la tasa de letalidad por contagios de covid-19 en el país es más elevada que el promedio mundial, y que esas enfermedades devienen de la mala alimentación, de manera destacada por el alto consumo de bebidas azucaradas y alimentos chatarra.<sup>1</sup>

La tasa de letalidad por contagios de covid-19 entre la población mexicana es de 10.7 por cada 100,000 habitantes, lo que coloca a México por encima del promedio de la tasa de letalidad mundial que asciende a 6.2 y como el país con más muertes por cada 100,000 habitantes en América Latina. Al respecto, el funcionario federal acusó a las autoridades sanitarias del sexenio pasado de aliarse con la industria refresquera y de alimentos de bajo valor nutrimental para evitar la integración de políticas públicas para disminuir el consumo de estos productos.<sup>2</sup>

López-Gatell agregó que, a diferencia con otros gobiernos, en éste se logró establecer la política de etiquetados frontales, sugerida por organismos internacionales para disminuir el consumo de este tipo de productos. Al inicio de la pandemia, la Alianza por la Salud Alimentaria advirtió que los mexicanos eran más vulnerables debido a la epidemia de diabetes, sobrepeso e hipertensión que ya existía. Datos de este organismo señalan que en el país hay 96 millones de personas con obesidad y sobrepeso, 8.6 millones diagnosticadas con diabetes y 15.2 millones con hipertensión, que forman parte de los grupos con mayor vulnerabilidad ante el virus.<sup>3</sup>

El pasado 28 de abril, el subsecretario Hugo López-Gatell expuso en su conferencia de prensa cotidiana:<sup>4</sup>

Un elemento que preocupa en México, es que en México tenemos una importante proporción de personas adultas jóvenes que tienen complicaciones, la más frecuente es la obesidad, y también diabetes e hipertensión, estas enfermedades crónicas están asociadas con la mala nutrición. Hemos comentado muchas veces desde antes del covid que estos son grandes y graves problemas de salud pública de México.

La mala alimentación es causante de la mitad de las muertes en México; en promedio mueren al año 600 mil personas, en 2018 murieron más de 722 mil personas, la mitad de las personas que murieron ese año, y desde hace doce años, mueren por alguna causa que está relacionada con la mala alimentación.

<sup>1</sup> Navarro, María Fernanda. "Esta es la razón por la que más mexicanos mueren por Covid-19, según López-Gatell". Forbes, México, 28 de mayo de 2020. Disponible en <https://www.forbes.com.mx/noticias-razon-muertes-mexicanos-covid-19-gatell/>

<sup>2</sup> Misma fuente.

<sup>3</sup> Misma fuente.

<sup>4</sup> Notimex-TV. "Mala alimentación, causante de la mitad de las muertes en México: López-Gatell". Notimex, México, 28 de abril de 2020, disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=EsoYJzALnGM>, y La Jornada. "La mala alimentación es el motor de la epidemia: López-Gatell", La Jornada, México, 28 de abril de 2020. Disponible en <https://videos.jornada.com.mx/video/75012549/la-mala-alimentacion-es-el-motor-de-la-epidemia-lo/>



EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

**LXIV**  
LEGISLATURA  
H. CONGRESO DEL  
ESTADO DE OAXACA

MAGALY LÓPEZ DOMÍNGUEZ

diputada

"2020, Año de la Pluriculturalidad de los Pueblos Indígenas y Afromexicano"

Y la mala alimentación, en particular el consumo de tres sustancias y una característica, son por exceso de sal, que es un factor de riesgo para la hipertensión; exceso de azúcares, que es factor de riesgo directo para la obesidad y la diabetes; exceso de grasa, que es un factor de riesgo directo para la enfermedad cardiovascular y cerebrovascular; desde luego exceso de calorías, que son la medida de la energía que tienen los alimentos, y muy destacadamente, los alimentos que tienen estos excesos son productos industrializados que tienen muy pobre valor nutricional, pero en cambio exceso de estos productos.

En México existe una excesiva oferta de estos productos industrializados y bebidas también, como las bebidas azucaradas, que tienen enormes concentraciones de azúcar, y es lo que está más disponible, incluso en términos de precio: conseguir un alimento saludable, frutas, verduras, un alimento rico en proteínas, es más difícil que conseguir uno de estos productos de baja calidad, y esto es el motor principal de la epidemia, que no solamente ya causaba la mitad de las muertes, sino que hoy está teniendo un impacto importantísimo en cómo se vive en México la epidemia de covid.

Ciertamente, la valoración de obesidad y sobrepeso como epidemia en México no es reciente.

El primero de noviembre de 2016, el Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades de la Secretaría de Salud emitió la Declaratoria de emergencia epidemiológica EE-3-2016, a todas las entidades federativas del país, ante la magnitud y trascendencia de los casos de sobrepeso y obesidad, y pidió fortalecer y apuntalar las acciones de la estrategia nacional para la atención y el control del sobrepeso, obesidad y diabetes.<sup>5</sup> De la misma fecha es la Declaratoria de emergencia epidemiológica EE-4-2016, a todas las entidades federativas del país, ante la magnitud y trascendencia de los casos de diabetes mellitus.<sup>6</sup>

La misma instancia, pero en febrero de 2018, emitió la Ratificación de la declaratoria de emergencia epidemiológica EE-5-2018, para todas las entidades federativas, ante la magnitud y trascendencia de los casos de sobrepeso y obesidad,<sup>7</sup> y la Ratificación de la declaratoria de emergencia epidemiológica EE-6-2018, para todas las entidades federativas, ante la magnitud y trascendencia de los casos de diabetes mellitus.<sup>8</sup>

Es claro que ambos problemas son multifactoriales, pero diversos estudios han demostrado que existe una correlación clara entre ellos y los hábitos alimenticios, y específicamente con el consumo de bebidas azucaradas y alimentos envasados de alto contenido calórico. Aunque los grandes empresarios de la industria alimentaria han hecho circular la versión de que los alimentos tradicionales son más dañinos

<sup>5</sup> Documento disponible públicamente en

[http://www.cenaprece.salud.gob.mx/programas/interior/emergencias/descargas/pdf/EE\\_3.pdf](http://www.cenaprece.salud.gob.mx/programas/interior/emergencias/descargas/pdf/EE_3.pdf)

<sup>6</sup> Idem, [http://www.cenaprece.salud.gob.mx/programas/interior/emergencias/descargas/pdf/EE\\_4.pdf](http://www.cenaprece.salud.gob.mx/programas/interior/emergencias/descargas/pdf/EE_4.pdf)

<sup>7</sup> <http://www.cenaprece.salud.gob.mx/programas/interior/emergencias/descargas/pdf/1371.pdf>

<sup>8</sup> Documento disponible en

<http://www.cenaprece.salud.gob.mx/programas/interior/emergencias/descargas/pdf/1370.pdf>



para la salud que los ultraprocesados, esto es una falacia dirigida a desestimar el impacto negativo de la comida industrializada en la salud de las personas.

Sobre este aspecto, es importante observar e planteamiento de Alejandro Calvillo, director de El Poder del Consumidor, en un artículo reciente publicado por el periódico digital *Sin Embargo*:

Convertidos en los mayores consumidores de comida chatarra y bebidas azucaradas en la región de América Latina y uno de los primeros en el mundo, los mexicanos no crecimos en sobrepeso, obesidad y diabetes por la comida tradicional, lo hicimos a la par de nuestro aumento acelerado en el consumo de los ultraprocesados y en la caída en nuestro consumo de frijoles, maíz, frutas y verduras. La caída en el consumo de estos nuestros alimentos fundamentales ha sido de alrededor de un 40 por ciento en un periodo de alrededor de 30 años.

En ese sentido, resulta una falacia el planteamiento de la industria alimentaria, en el sentido de que el problema solamente está en el balance energético, que no hay alimentos buenos o malos, que todo depende de la decisión de cada persona, y que en lo individual cada quién decide cuánta energía gasta y cuánta consume.

También existen fuertes razones económicas para propiciar el consumo local. La mayoría de los productos ultraprocesados son parte de grandes empresas multinacionales, cuyos principales beneficios terminan finalmente fuera del estado y del país. Al disminuir la ingesta de productos ultraprocesados y aumentar el consumo de productos locales, se genera un beneficio económico al fortalecer las cadenas locales de producción y distribución, lo que redundará además en la seguridad alimentaria y, en el ámbito macro, en la restauración de los ecosistemas, al disminuir la producción intensiva para solucionar la demanda de la industria alimentaria. Nuevamente en palabras de Alejandro Calvillo:

La concentración de la producción, comercialización y venta de productos, es una concentración de la riqueza y una pérdida de empleos. Pensemos en la panadería industrializada de Bimbo que llega a más de 1.3 millones de puntos de venta en el país. Si ese pan que viene de la mayor empresa panificadora del mundo, se surtiera localmente de las panaderías de los barrios, se crearían muchísimos más empleos que los que se perderían en esa empresa. El dinero que se llevan las camionetas que distribuyen este producto dejaría de irse a esa empresa y se quedaría en la localidad. El oficio de panadero se transmitiría de una generación a otra, se tendría un pan con menos químicos y más fresco.

Los círculos viciosos se pueden convertir en círculos virtuosos que no sólo pueden traer beneficios a la salud y la economía, también pueden sustentarse en formas de producción que restauren el planeta.

En razón de ello, someto a consideración de esta soberanía el siguiente:



**LXIV**  
**LEGISLATURA**  
H. CONGRESO DEL  
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

MAGALY LÓPEZ DOMÍNGUEZ

diputada

"2020, Año de la Pluriculturalidad de los Pueblos Indígenas y Afromexicano"

### PUNTO DE ACUERDO

ÚNICO. La LXIV Legislatura del Congreso del Estado de Oaxaca exhorta a los 570 ayuntamientos del estado a informar a la población de sus respectivos municipios acerca de los riesgos que implica el consumo de alimentos ultraprocesados, y promuevan en consumo de productos locales, fortaleciendo así la salud de sus habitantes, la economía de sus municipios y la restauración de los ecosistemas.

Suscribe,



EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA  
LXIV LEGISLATURA  
DIP. MAGALY LÓPEZ DOMÍNGUEZ  
DISTRITO XV  
SANTA CRUZ XICHOXTLIAK  
**Dip. Magaly López Domínguez**

Dado en el Palacio Legislativo de San Raymundo Jalpan, Oaxaca,  
el 20 de octubre de 2020.



EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

**LXIV**  
LEGISLATURA  
H. CONGRESO DEL  
ESTADO DE OAXACA

MAGALY LÓPEZ DOMÍNGUEZ

diputada

"2020, Año de la Pluriculturalidad de los Pueblos Indígenas y Afromexicano"

**ASUNTO: PUNTO DE ACUERDO**

San Raymundo Jalpan, Oax., 20 de octubre de 2020

**LIC. JORGE ABRAHAM GONZÁLEZ ILLESCAS.**  
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS  
LXIV LEGISLATURA  
CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA  
P R E S E N T E.

Secretario:

Quien suscribe, Diputada Magaly López Domínguez perteneciente al Grupo Parlamentario del Partido Movimiento Regeneración Nacional de esta LXIV Legislatura del Honorable Congreso del Estado, por medio del presente, remito para su inscripción en el orden del día de la siguiente sesión la proposición anexa con punto de acuerdo, por el cual la LXIV Legislatura del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca hace un exhorto a los 570 ayuntamientos del estado a informar a la población de sus respectivos municipios acerca de los riesgos que implica el consumo de alimentos ultraprocesados, y promuevan en consumo de productos locales, fortaleciendo así la salud de sus habitantes, la economía de sus municipios y la restauración de los ecosistemas.

ATENTAMENTE

"EL RESPETO AL DERECHO AJENO ES LA PAZ"



DIP. MAGALY LÓPEZ DOMÍNGUEZ

EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA  
LXIV LEGISLATURA  
DIP. MAGALY LÓPEZ DOMÍNGUEZ  
DISTRITO XV  
SANTA CRUZ XOXOCOTLÁN