



I LEGISLATURA

## ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

---

**DIP. MARGARITA SALDAÑA HERNÁNDEZ.  
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DEL  
CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.  
I LEGISLATURA.**

**PRESENTE**

**Alfredo Pérez Paredes**, Diputado Local integrante del Grupo Parlamentario del Partido MORENA, con fundamento en lo dispuesto por los Artículos; 29, apartado D, inciso K, de la Constitución Política de la Ciudad de México; 13, fracción IX de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; 5, fracciones I, VI y X, 100, del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, someto a consideración de esta Soberanía la siguiente: **PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO, POR EL CUAL SE EXHORTA DE MANERA RESPETUOSA Y EN FUNCIÓN DE SUS ATRIBUCIONES A LA SECRETARÍA DE SALUD Y A LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, AMBAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA QUE PONGAN EN MARCHA ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA, CON EL PROPÓSITO DE MEJORAR LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS Y SALUD EN LA POBLACIÓN.**



I LEGISLATURA

## ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

### EXPOSICIÓN DE MOTIVOS.

Nuestros ancestros fueron profundos conocedores de la naturaleza, tuvieron una relación de armonía y respeto hacia ella, prueba de esto fueron sus conocimientos en astronomía, agricultura y botánica.

Se tiene registro que en la época prehispánica se alimentaban de diversas especies de pescados y mariscos, caracol de río, más de 247 especies de insectos, gallinas, guajolotes, vegetales y granos. Quelites, maíz, cacao, frijoles, semilla de amaranto, chile, calabaza, aguacates, el maíz considerado sagrado y que es base de nuestra actual alimentación.<sup>1</sup>

Tras la conquista española, surgió un mestizaje alimentario a causa de la introducción de ingredientes de origen Europeo y Asiático como trigo, arroz, garbanzos, olivo, cerezas, uvas, duraznos y manzanas, solo por mencionar algunos. Entre los ingredientes de origen animal, los españoles incorporaron en América el cerdo, la oveja, la gallina y sus huevos, la leche y sus derivados. Con la introducción de estos alimentos también se diversificaron las formas de cocción, en España los alimentos se preparaban cocidos en agua, fritos con manteca de cerdo o en aceite de olivo y asados, por su parte, los nativos, solamente hervían o asaban sus alimentos, ya que la mayoría de los ingredientes de su dieta los consumían crudos.<sup>2</sup>

Durante México Independiente (1821) la gastronomía fue influenciada con ingredientes originarios de Francia, Polonia y el Imperio Austrohúngaro (1864-1867), asimismo se caracteriza por la creación de platillos regionales, por ejemplo el mole poblano, en ese tiempo, la cocina mexicana siguió forjándose en los

<sup>1</sup> Consultada 01 diciembre 2020

<https://es.slideshare.net/AdrianAuditoreGatoPingu/la-alimentacin-a-lo-largo-de-la-historia-de-mexico>

<sup>2</sup> Sánchez, C. (1995). El intercambio culinario tras el descubrimiento de América. Estudios de Historia Social y Económica de América, (12).



I LEGISLATURA

## ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

---

mesones, las posadas, los restaurantes estilo europeo, las pastelerías, las cantinas y las pulquerías.<sup>3</sup>

La alimentación en México a lo largo del tiempo ha evolucionado, y como lo hemos mencionado, tiene sus orígenes en la época prehispánica, siendo una de las más ricas y diversas gastronomías en el mundo. Esta cultura alimentaria fue reconocida y protegida por la UNESCO en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en el 2010.

La época moderna se caracteriza por un cambio radical en la alimentación que se basa en un alto consumo de carbohidratos y productos industrializados con pobres niveles de nutrientes, alimentos que son de fácil acceso y preparación, actualmente vivimos a prisa a causa de la globalización, sin embargo adoptamos un estilo de vida sedentario, esto ha propiciado cambios en el estilo de vida de la población, el cual ha favorecido la transición epidemiológica en México, disminuyendo la prevalencia de enfermedades infecciosas e incrementando el índice de enfermedades crónico-degenerativas.

El periódico La Jornada informa que México ocupa ya el primer lugar entre los países de América Latina en la venta de productos altamente procesados (ricos en grasas y azúcares) que propician un ambiente favorable a la obesidad y el sobrepeso y dan como resultado una creciente población malnutrida.

---

<sup>3</sup> Gomez Delgado, Yeniffer y Velázquez Rodríguez, Elisa B. (2019). Salud y cultura alimentaria en México. Revista Digital Universitaria (rdu). Vol. 20, núm. 1 enero febrero. doi: <http://doi.org/10.22201/codeic.16076079e.2019.v20n1.a6>.



I LEGISLATURA

## ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

### PROBLEMÁTICA PLANTEADA.

1 de cada 20 niñas y niños menores de 5 años y 1 de cada 3 entre los 6 y 19 años padecen sobrepeso u obesidad. 4

México atraviesa principalmente por dos problemas de salud asociados con la alimentación y la nutrición. De acuerdo a datos del Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), el país ocupa el primer lugar en obesidad y sobrepeso infantil a nivel mundial, problema que se presenta principalmente en comunidades urbanas.

Por otra parte, 1 de cada 8 niñas y niños menores de 5 años padecen desnutrición crónica. Afectando a la población, en especial a los niños menores de cinco años que habitan en las zonas rurales del país.

La obesidad y el sobrepeso tienen repercusiones graves en la salud, la aparición de diabetes, problemas circulatorios, del corazón o de los riñones, hipertensión arterial, la dislipidemia que es el nivel excesivamente elevado de colesterol en la sangre, entre otros.

En esta tesitura es importante atender las necesidades alimentarias frente a la situación actual que enfrenta México así como el mundo entero con la pandemia por COVID- 19, los informes científicos han dado a conocer que las personas con padecimientos como obesidad, diabetes, sobrepeso entre otras enfermedades, se encuentran en mayor vulnerabilidad ante el virus.

Las conductas que favorecen la actual epidemia de obesidad en la población mexicana se originan desde la infancia y están fuertemente arraigadas, por lo que es muy difícil modificarlas sin un conocimiento cabal de la cultura alimentaria<sup>5</sup>

Es por medio del presente punto de acuerdo que se plantea proporcionar a las personas herramientas para saber qué hacer y cómo actuar para mejorar su nutrición y salud en general. Y abrir un camino para que la población tenga opciones

<sup>4</sup> Consultada 02 diciembre 2020

<https://www.unicef.org/mexico/salud-y-nutrici%C3%B3n>



I LEGISLATURA

## ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

de tratar enfermedades crónicas degenerativas a través del consumo de alimentos funcionales, ya que por sus componentes fisiológicos activos, aportan beneficios más allá de la nutrición básica y ayudan a prevenir enfermedades.

En México existe una gran oportunidad para desarrollar alimentos funcionales y Nutracéuticos que ayuden a combatir obesidad, diabetes y cáncer; muchos de ellos pueden ser de origen natural, ancestral y herbolario.

### MARCO JURÍDICO.

La Reforma Constitucional sobre el Derecho Humano a la alimentación, se publicó en el DOF el 13 de octubre de 2011 a través del Decreto por el que se adiciona un párrafo tercero al artículo 4°, recorriéndose en el orden los subsecuentes y un segundo párrafo a la fracción xx del artículo 27, 7 ambos de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

#### Artículo 4º

[...]

Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. El Estado lo garantizará.

#### Artículo 27º

[...]

XX [...]

El desarrollo rural integral y sustentable a que se refiere el párrafo anterior, también tendrá entre sus fines que el Estado garantice el abasto suficiente y oportuno de los alimentos básicos que la ley

Con esta reforma Constitucional se obliga a establecerse como un derecho humano esencial para que las personas alcancen una calidad de vida digna desde el ámbito de la salud y de desarrollo social.

Como bien lo establece el artículo 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, del cual México es parte, el derecho a una



I LEGISLATURA

## ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

alimentación adecuada se ejerce cuando se tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla. Para ello, los Estados tienen la obligación básica de adoptar las medidas necesarias para mitigar y aliviar el hambre, incluso en caso de desastre natural o de otra índole.

Además, en lo que respecta al Programa de Gobierno 2019-2024 se encuentra alineado al Eje 1 Igualdad y Derechos y a la estrategia 1.6 Derecho a la Igualdad e Inclusión.

Finalmente, se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, en particular con el Objetivo 2: Hambre cero, que establece: “Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.

2.1 Para 2030, poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular los pobres y las personas en situaciones vulnerables, incluidas los lactantes, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año.

2.2 Para 2030, poner fin a todas las formas de mala nutrición, incluso logrando, a más tardar en 2025, las metas convenidas internacionalmente sobre el retraso del crecimiento y la emaciación de los niños menores de 5 años, y abordar las necesidades de nutrición de las adolescentes, las mujeres embarazadas y lactantes y las personas de edad”

### CONSTITUCION POLITICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

#### CAPÍTULO II

#### DE LOS DERECHOS HUMANOS

##### Artículo 9° Ciudad solidaria

[...]

##### C. Derecho a la alimentación y a la nutrición



I LEGISLATURA

## ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

---

1. Toda persona tiene derecho a una alimentación adecuada, nutritiva, diaria, suficiente y de calidad con alimentos inocuos, saludables, accesibles, asequibles y culturalmente aceptables que le permitan gozar del más alto nivel de desarrollo humano posible y la protejan contra el hambre, la malnutrición y la desnutrición.
  
2. Las autoridades, de manera progresiva, fomentarán la disponibilidad, distribución, abastecimiento equitativo y oportuno de alimentos nutritivos y de calidad; promoverán la seguridad y sustentabilidad alimentarias; y garantizarán el acceso a este derecho dando prioridad a las personas en pobreza y a las demás que determine la ley.



## ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

---

### CONSIDERACIONES.

**PRIMERO.** Los problemas de salud tienen causas complejas que involucran determinantes culturales, sociales, políticos, económicos, ambientales y biológicos.

**SEGUNDO.** La educación nutricional no solamente debe contemplar la difusión de información acerca de los alimentos y sus propiedades nutrimentales, sino que también debe proporcionar a las personas herramientas para saber qué hacer y cómo actuar para mejorar su nutrición y salud en general.

**TERCERO.** En México existe una gran oportunidad para desarrollar alimentos funcionales y Nutracéuticos que ayuden a combatir obesidad, diabetes y cáncer; muchos de ellos pueden ser de origen natural, ancestral y herbolario.





## ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

---

### PUNTO DE ACUERDO.

**ÚNICO: PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO, POR EL CUAL SE EXHORTA DE MANERA RESPETUOSA Y EN FUNCIÓN DE SUS ATRIBUCIONES A LA SECRETARÍA DE SALUD Y A LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, AMBAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PARA QUE PONGAN EN MARCHA ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA, CON EL PROPÓSITO DE MEJORAR LOS HÁMBITOS ALIMENTICIOS Y SALUD EN LA POBLACIÓN.**

**ATENTAMENTE**

DocuSigned by:

EDCB72A6A1A5473...

**DIP. ALFREDO PÉREZ PAREDES**