



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.
P R E S E N T E.**

El suscrito **DIP. ALFREDO PÉREZ PAREDES**, integrante del Grupo Parlamentario del partido MORENA, en la I Legislatura del Congreso de la Ciudad de México, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 122, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 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, fracción I, VI Y X, 99 fracción II y 100 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, someto a consideración de este Órgano Legislativo, la siguiente: **PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO, POR EL QUE SE EXHORTA DE MANERA RESPETUOSA Y EN FUNCIÓN DE SUS ATRIBUCIONES, A LA DRA. ROSAURA RUIZ GUTIÉRREZ, TITULAR DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN Y A LA DRA. OLIVIA LÓPEZ ARELLANO, TITULAR DE LA SECRETARÍA DE SALUD, AMBAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PARA QUE REALICEN LAS ACCIONES NECESARIAS A FIN DE QUE AL INTERIOR DE LAS ESCUELAS SE PROHIBA LA VENTA DE COMIDA CHATARRA.**



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS.

Según el Programa Escuelas de Tiempo Completo de la Ciudad de México, en sus Recomendaciones para una Alimentación Saludable, en un apartado considera que:

“Orientaciones para fortalecer la práctica docente

Recomendaciones para una alimentación balanceada y nutritiva

- Evitar el consumo de pan dulce fresco e industrializado; dulces; alimentos fritos, capeados o empanizados; refrescos; pastelillos, chocolates o frituras empaquetadas, ya que además de ser caros no nutren y causan obesidad.
- Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinarlos. De no ser así, mantenerlos en el refrigerador o en un lugar fresco y seco.
- Consumir alimentos naturales preparados con poca grasa, sal (de preferencia yodada) y azúcar (mascabada). Preferir aceites vegetales como el de girasol, maíz y soya (su consumo debe ser con moderación), entre otros, en lugar de grasas de origen animal como la manteca de puerco.
- Preferir la carne blanca, como el pollo o pescado, hervida, asada, al horno o al vapor (cubierta con papel de estaño, hojas de plátano, etc.); las carnes rojas deben consumirse bien cocidas. La carne fresca debe tener un color brillante y no emanar olores fétidos.
- Tomar diariamente de 1 a 2 litros de agua. Preferir beber agua sola o de frutas con la mínima cantidad de azúcar; evitar consumir refrescos y jugos embotellados o enlatados, ya que contienen conservadores. Escuelas de tiempo completo en el DF.
- Evitar consumir embutidos como el chorizo, salchicha y longaniza, entre otros.
- Las colaciones (alimentos que se consumen entre comidas) ayudan a mantener la energía necesaria para llevar a cabo las labores durante el día y evitar los atracones en las comidas principales. Estas colaciones deben ser pequeñas comidas, planeadas y nutritivas.
- Evitar el consumo excesivo de sal.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Una alimentación saludable debe cumplir con las siguientes características.

- Completa, es decir, que contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los tres grupos.
- Equilibrada en la proporción de los nutrimentos para su mejor digestión y metabolismo.
- Inocua, o sea, que no implique riesgos para la salud y que se lleve adecuadamente el lavado, desinfección (2 ml de cloro por cada litro de agua) y cocción de los alimentos. Escuelas de tiempo completo en el DF.
- Suficiente, para cubrir las necesidades energéticas con el fin de lograr un crecimiento y mantenimiento óptimo del cuerpo.
- Variada, para que se intercambien los alimentos del mismo grupo, en las diferentes comidas.
- Adecuada, en relación con la edad, actividad física, costumbres y condiciones económicas de la familia”.

Por lo tanto, es necesario planear e implementar estrategias y líneas de acción costo efectivas, dirigidas a la prevención y control de la obesidad del niño, el adolescente y el adulto. La experiencia global indica que la atención correcta de la obesidad y el sobrepeso, requiere formular y coordinar estrategias multisectoriales y eficientes, que permitan potenciar los factores de protección hacia la salud, particularmente para modificar el comportamiento individual, familiar y comunitario.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

ANTECEDENTES.

Algunos de los datos del INEGI marcan una tendencia a la baja en lo que a obesidad infantil se refiere, sin embargo, las escuelas al interior y exterior no están acabando con la venta de comida chatarra, por eso se debe de acabar de manera eficaz y pronta con este factor de riesgo para nuestra niñez y juventud.

PROBLEMÁTICA PLANTEADA.

Estamos invadidos de productos procesados que van dirigidos principalmente a la niñez y juventud, por eso se debe realizar campañas más agresivas en pro de la comida saludable desde casa y como complemento la de las escuelas, o viceversa, estas campañas de concientización deben ser a la par de las campañas de productos chatarra, hay que pelear el platillo del buen comer y vaso del buen beber, para así minimizar la obesidad infantil con todos los problemas que a futuro próximo conlleva a nuestra niñez y juventud.

El **Reglamento de Cooperativas Escolares**, define a estas de la siguiente forma:

PROPUESTA DE REGLAMENTO DE COOPERATIVAS ESCOLARES
TÍTULO PRIMERO DE LA CONSTITUCIÓN, OBLIGACIONES Y
DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS DE LAS COOPERATIVAS
ESCOLARES

CAPÍTULO 1 DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. El presente Reglamento es de observancia obligatoria en las escuelas públicas y privadas de educación básica del Sistema Educativo Nacional, así como para las particulares incorporadas por la Secretaría de Educación Pública.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Artículo 2. El presente Reglamento regirá la organización y funcionamiento de las cooperativas que se constituyan en las escuelas que integran el

sistema educativo nacional; así como el expendio de alimentos y bebidas en los planteles de educación básica.

Artículo 3. ...,

Artículo 4. **Las entidades federativas, en el ámbito de su competencia podrán tomar medidas adicionales que abonen a la protección de la salud de los alumnos de educación básica.**

Artículo 5. Las cooperativas escolares estarán constituidas por maestros y alumnos. Los empleados podrán formar parte de las mismas. Si el plantel cuenta con más de un turno o en un mismo inmueble funciona más de una escuela, podrán establecerse tantas cooperativas como turnos o escuelas existan, con la excepción prevista en el Artículo 19.

Artículo 6. ..., al 7. ...,

Artículo 8. Se considerará como domicilio social de la cooperativa el de la escuela en la cual se haya constituido.

Artículo 9. ...,

Artículo 10. ..., al 11. ...,

Artículo 12. Las cooperativas escolares tendrán una finalidad eminentemente educativa.

Artículo 13. Para el logro de su finalidad las cooperativas escolares deberán:

I. Propiciar el desenvolvimiento psicosocial del educando, promoviendo la adquisición de hábitos de vida saludable, el desarrollo de actividades de solidaridad, ayuda mutua, cooperación y responsabilidad en tareas de beneficio individual y colectivo;

II. Facilitar la asimilación teórica y experimentación práctica de los principios básicos de alimentación saludable, convivencia social, igualdad, democracia, comunidad de esfuerzo y espíritu de iniciativa;

III. Desarrollar hábitos de vida saludable, cooperación, previsión, orden y disciplina;



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

IV. Coordinar sus actividades con los principios de una sana alimentación, con los contenidos, planes y programas escolares de cada rama de la enseñanza, contribuyendo a la adquisición de conocimientos integrados;

V. ...; al VII.,

Artículo 14.,

CAPÍTULO 3 TIPOS DE COOPERATIVAS ESCOLARES

Artículo 15. Las cooperativas escolares podrán ser de dos tipos:

a) Cooperativas escolares de consumo, y

b) Cooperativas escolares de producción.

Las cooperativas escolares de producción podrán tener una sección de consumo.

Artículo 16. Son cooperativas escolares de consumo las que se organizan para la adquisición y venta de materiales didácticos, útiles escolares, vestuario y **alimentos que requieran los socios durante su permanencia en la escuela.**

Artículo 17. Son cooperativas escolares de producción, aquellas que administren y exploten bienes, instalaciones, talleres, herramientas u otros elementos, con objeto de elaborar productos y en su caso prestar servicios que beneficien a la comunidad escolar.

Artículo 18., al 61....,



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

TÍTULO SEGUNDO

DEL EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS COOPERATIVAS ESCOLARES DE LOS PLANTELES DE EDUCACIÓN BÁSICA

CAPÍTULO 1 DEFINICIONES

Artículo 62. Para los efectos de este Título Segundo se entenderá por:

I. ...,

II. Alimentación correcta: A la dieta que cumple con las necesidades específicas de las diferentes etapas de la vida, previene el desarrollo de enfermedades y permite alcanzar o conservar el peso esperado para la talla según edad.

III. ...,

IV. Alimento casero: Alimento no industrializado, preparado en casa ó en la cooperativa escolar.

V. ...,

VI. Bebida energética: Bebida sin alcohol, generalmente gasificada, compuesta por agua, azúcares, cafeína y otros ingredientes como aminoácidos, vitaminas, minerales y extractos vegetales, que se presenta como regeneradora de la fatiga y el agotamiento.

VII. al X. ...,

XI. Dieta correcta: La que cumple con las siguientes características:

a) Adecuada: Acorde a los gustos, la cultura, así como a los recursos económicos de quien la consume, sin que por ello se deban sacrificar las otras características de una dieta correcta;

b) Completa: Basada en alimentos de los tres grupos alimenticios.

Grupo I: Verduras y frutas; Grupo

II: Cereales y Tubérculos; Grupo

III: Leguminosas y alimentos de origen animal.

c) Equilibrada: Con porciones adecuadas de alimentos y bebidas que tengan la cantidad de nutrientes recomendadas para cada grupo de edad, según sexo, talla, actividad física y estado fisiológico;



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

d) Inocua: Con alimentos y bebidas que estén libres de organismos patógenos, toxinas y contaminantes, por lo que se deben preparar con la limpieza necesaria e ingredientes de calidad suficiente para prevenir enfermedades;

e) Suficiente: Con la porción necesaria de cada grupo de alimentos y bebidas en cada comida para cubrir las necesidades nutricias y mantener un peso saludable, y

f) Variada: Con alimentos y bebidas de diferentes sabores, colores, olores y consistencias, así como diversas formas de preparación en cada comida.

XII. Educación para la salud: A los procesos permanentes de enseñanza y aprendizaje que permiten, mediante el intercambio y análisis de la información, desarrollar habilidades y cambiar actitudes, con el propósito de inducir comportamientos para cuidar la salud, individual, familiar y colectiva.

XIII. Expendio escolar: A los establecimientos o espacios asignados en las escuelas de educación básica, públicas y particulares, para ofrecer a los estudiantes alimentos y bebidas dentro de sus instalaciones. Incluye tanto las cooperativas como las tiendas escolares.

XIV. ..., al XV. ...,

XVI. Hábitos alimenticios: Al conjunto de conductas adquiridas por la repetición de actos en la selección, preparación y consumo de alimentos.

XVII. ..., al XVIII. ...,

XIX. Jarra del buen beber: Gráfico emitido por el Instituto Nacional de Salud Pública y la Secretaría de Salud donde se ilustra la recomendación de bebidas saludables para la población mexicana. La jarra cuenta con seis niveles que representan las porciones de distintos tipos de bebidas que se recomienda consumir al día.

XX. Nutrición: Proceso biológico en el que los organismos asimilan los alimentos y los líquidos necesarios para el funcionamiento, crecimiento y mantenimiento de sus funciones vitales.

XXI. ...,



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

XXII. **Obesidad:** Trastorno nutricional caracterizado por el exceso de tejido adiposo en el organismo, que en los niños se determina cuando el peso para la talla, la talla para la edad y el peso para la edad se ubican por encima del percentil.

XXIII. **Orientación alimenticia:** Conjunto de acciones que proporcionan información básica, científicamente validada y sistematizada, tendiente a desarrollar habilidades, actitudes y prácticas relacionadas con 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 de las personas.

XXIV. **Participación social:** Proceso que permite involucrar a la población, a los sectores público, social y privado en la planeación, programación, ejecución y evaluación de los programas y acciones de salud, con el propósito de fortalecer al Sistema Nacional de Salud.

XXV., al XXVII.,

XXVIII. **Plato del bien comer:** Gráfico emitido por el Instituto Nacional de Salud Pública y la Secretaría de Salud donde se representan los criterios generales para la integración de una alimentación correcta.

XXIX. al XXXII.,

XXXIII. **Sobrepeso:** Trastorno nutricional caracterizado por el exceso de tejido adiposo en el organismo, que en los niños se determina cuando el peso para la talla, la talla para la edad y el peso para la edad se ubican entre el percentil.

XXXIV. **Valor nutricional:** Es el número de calorías, grasas, proteínas, carbohidratos, calcio, hierro y otros aminoácidos esenciales que contiene el alimento.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

CAPÍTULO 2 DE LOS OBJETIVOS

Artículo 63. El expendio de alimentos y bebidas en las cooperativas escolares de los planteles de educación básica, debe atender los siguientes objetivos:

I. Proteger y asegurar el pleno ejercicio de los derechos fundamentales de las niñas y los niños a la satisfacción de sus necesidades de alimentación, salud, educación y sano esparcimiento para su desarrollo integral, de acuerdo a la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y Tratados Internacionales;

II. Establecer los estándares mínimos generales para la regulación de la venta de alimentos y bebidas en las cooperativas escolares, la organización y funcionamiento de las mismas y la vigilancia de su cumplimiento;

III. Modificar hábitos alimenticios en los alumnos de educación básica fomentando una alimentación saludable y correcta, así como promover la actividad física para evitar el incremento y revertir la prevalencia de sobrepeso y obesidad;

IV. Asegurar la oferta de alimentos saludables que contribuyan al sano e integral desarrollo y crecimiento de los alumnos de educación básica;

V. Regular y restringir la venta de productos con alto contenido calórico y escaso o nulo valor nutricional que, por sus ingredientes, proceso de elaboración ó consumo reiterado, causen daño sin importar su nivel de consumo;

VI. Impulsar la corresponsabilidad entre autoridades de salud, de educación, directivos, docentes, asociaciones de padres de familia, madres y padres de familia y demás miembros de la comunidad escolar para fomentar hábitos y estilos de vida saludable en los planteles públicos y privados de educación básica;

VII. Promover una educación alimenticia en directivos, docentes, padres de familia y alumnos de educación básica para generar una cultura de hábitos alimenticios que conlleven a estilos de vida saludable, y

VIII. Mejorar la infraestructura, equipos y materiales de las cooperativas escolares para la óptima preparación, conservación y manejo de alimentos.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

CAPÍTULO 3

INTEGRACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR CORRECTA

Artículo 64. La alimentación saludable deberá cubrir las necesidades individuales con la combinación adecuada de alimentos y bebidas.

Artículo 65. Los principios de una alimentación saludable y correcta en el contexto escolar, se aplicarán desde una perspectiva integral, considerando que los hábitos alimenticios de los alumnos de educación básica, sus familias, y de los integrantes de la comunidad escolar en su conjunto, son influidos por factores culturales, sociales, educativos, económicos y geográficos, los cuales explican las preferencias y tipo de alimentos que se consumen en distintas comunidades.

Artículo 66. Para generar hábitos alimenticios saludables, la oferta de alimentos y bebidas en las cooperativas escolares; así como su consumo, deberá apegarse a las características de una dieta correcta, de conformidad con el Artículo 62, Fracción XI.

Artículo 67. De manera adicional a lo establecido en el Artículo anterior, las cooperativas escolares deben atender lo siguiente:

- I. Eliminar grasas trans, reducir grasas saturadas y utilizar aceites vegetales como el del cártamo, canola, oliva natural y soya;
- II. Eliminar la oferta y consumo de alimentos fritos ya sean de origen industrializado o casero;
- III. Disminuir el consumo de azúcares para la preparación de alimentos y bebidas;
- IV. **Evitar el consumo de golosinas;**
- V. Eliminar la oferta y consumo de refrescos y bebidas azucaradas, sustituyéndolos por agua potable sin hidratos de carbono, agua de fruta, leche semidescremada o descremada, jugos naturales sin azúcar; así como otros productos bajos en calorías atendiendo las porciones establecidas en la Jarra del Buen Beber; y
- VI. Disminuir el uso y consumo de sal en la preparación de alimentos y bebidas de origen industrializado y casero; así como evitar que se agregue al alimento ya preparado.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Artículo 68. La cooperativa escolar debe ofrecer productos, alimentos y bebidas, observando lo siguiente:

- I. En las porciones recomendadas para el rango de edad de los alumnos de educación básica, de acuerdo a los lineamientos que para tal propósito emita la Secretaría de Salud;
- II. Pertenecer a los tres grupos alimenticios, con diversas preparaciones y presentaciones; así como con distintas combinaciones basadas en el Plato del Bien Comer y la Jarra del Buen Beber;
- III. Contener un alto valor nutrimental;
- IV. Cumplir con los estándares de calidad e higiene;

Artículo 69. En las cooperativas escolares queda prohibido:

- I. El expendio de alimentos y productos, sean de origen casero o industrializado, con alto contenido calórico y escaso o nulo valor nutricional que por sus ingredientes o método de elaboración, causen daño sin importar su nivel de consumo, tales como: refrescos, bebidas energéticas, fritos u otros que la Secretaría de Salud indique;
- II. Ofertar productos con algún incentivo para su compra, tales como juguetes, rifas, premios, aumento de porciones, estampas, rompecabezas, coleccionables, más de un ejemplar por el mismo precio, descuentos y cualquier otro elemento que motive a los alumnos de educación básica a comprar determinado producto por razones ajenas al valor nutricional, cualidades y calidad propias del producto.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

CONSIDERACIONES.

Es claro que hace falta seguir trabajando para acercarnos al ideal establecido en esta ley y reglamento, y que en todas las escuelas de nivel básico en esta ciudad a efecto de que toda la alimentación dentro y fuera de las escuelas la alimentación sea lo más sana posible, para así ser un factor de cambio en favor de la niñez, y en contra de la obesidad de este sector de la población.

Ya que al parecer desde que se inauguraron las escuelas públicas al mismo tiempo se inauguraron los comerciantes que venden todo tipo de alimentos, según datos oficiales de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), México ocupa el segundo lugar después de los Estados Unidos en obesidad infantil.

Por todo lo citado se debe evitar esto:

XIV. Extrusión: Forma de cocción rápida, continua y homogénea. Mediante este proceso mecánico de inducción de energía térmica y mecánica, se aplica al alimento procesado alta presión y temperatura durante un breve espacio de tiempo produciéndose una serie de cambios en la forma, estructura y composición del producto. La mezcla seca se pasa a través de un pre acondicionador donde se agregan otros ingredientes como azúcar, líquido, grasas, tintes y agua que dependen del producto, los cuales se pueden agregar antes o después de dicho proceso.

XV. Freído: Proceso de cocción en el cual el alimento es sometido a una temperatura alta en presencia de un aceite dando como resultado un alimento frito. Se considerará también frito a aquel producto horneado y/o extruido que, por adicionarle aceite, contenga en su presentación final más de 0.5 gramos de grasa por porción de 25 gramos como lo indica la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-086-SSA1-1994, para alimentos sin grasa.

Es decir, a la brevedad posible y en cuanto se entre a la normalidad en las Escuelas, se debe incrementar el buen comer y el buen beber, dentro con ayuda de las cooperativas, y fuera con las personas que venden todo tipo de alimentos.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Por lo antes expuesto, pongo a consideración de esta Soberanía el siguiente:

PUNTO DE ACUERDO.

ÚNICO: PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO, POR EL QUE SE EXHORTA DE MANERA RESPETUOSA Y EN FUNCIÓN DE SUS ATRIBUCIONES, A LA DRA. ROSAURA RUIZ GUTIÉRREZ, SECRETARIA DE EDUCACIÓN, CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN Y A LA DRA. OLIVIA LÓPEZ ARELLANO, SECRETARIA DE SALUD, AMBAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PARA QUE REALICEN LAS ACCIONES NECESARIAS A FIN DE QUE AL INTERIOR DE LAS ESCUELAS SE PROHIBA LA VENTA DE COMIDA CHATARA.

ATENTAMENTE

DocuSigned by:

Alfredo Pérez Paredes

BB2D0D6DDA2243C...

DIP. ALFREDO PEREZ PAREDES