



I LEGISLATURA

ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

DocuSigned by:

Presidencia Mesa Directiva, Congreso CDMX - I Legislatura

5318C6AE94DA4FD...

**DIP. MARGARITA SALDAÑA HERNANDEZ
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA
DEL CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
I LEGISLATURA**

P R E S E N T E

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 QUE SE EXHORTA DE MANERA RESPETUOSA Y EN FUNCIÓN DE SUS ATRIBUCIONES , A LOS TITULARES DE LA SECRETARIA DE ECONOMÍA Y DE LA SECRETARIA DE SALUD AMBOS DEL ÁMBITO FEDERAL, A PROMOVER Y FOMENTAR A TRAVÉS DE LA INSTRUMENTACIÓN DE CAMPAÑAS EDUCATIVAS EN MATERIA DE NUTRICIÓN, EL CONSUMO DE CEREALES INTEGRALES EN BENEFICIO DE LA SALUD DE LA POBLACIÓN MEXICANA. CON EL PROPÓSITO DE ALENTAR Y AUMENTAR SU CONSUMO Y REDUCIR LAS COMORBILIDADES ASOCIADAS A ALTOS ÍNDICES DE MORTALIDAD.**



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

ANTECEDENTES

La palabra “cereal” viene del nombre de Ceres, la antigua diosa romana de las cosechas, los cereales han sido el alimento básico de la gente desde el Neolítico, luego del nacimiento de la agricultura, que inicialmente se enfocó en el cultivo de granos. En su forma más básica, el cereal es un alimento derivado de cualquier planta de la familia de los pastos, la cebada, el maíz, la avena, el arroz, el centeno y el trigo son de los granos más populares.

Normalmente los cereales son un alimento bajo en grasa, libre de colesterol, lo cual entra en las recomendaciones de alimentación saludable además de que ayuda a incorporar la leche en la dieta, noventa y cinco por ciento del cereal listo para comer en los mercados desarrollados se consume con leche, lo cual hace que el cereal sea un promotor de la ingesta de leche.

En gran parte de los países del orbe, los cereales están fortificados con vitaminas y minerales en función de las necesidades del consumidor, las capacidades técnicas y los requerimientos regulatorios. Se ha demostrado que estos nutrientes aportan beneficios positivos en términos de ingesta de nutrientes en el desayuno.

De acuerdo a estudios nutricionales cuando no se consumen los nutrientes esenciales en el desayuno, la gente normalmente no compensa esa pérdida en otras comidas. De hecho, la gente que no come cereal en el desayuno es más propensa a tener ingestas de nutrientes por debajo del nivel óptimo.

Desde E.U. y el Reino Unido hasta España, Grecia y Australia, los estudios han demostrado consistentemente que los cereales en el desayuno contribuyen positivamente a la ingesta de nutrientes.

Los estudios realizados en su gran mayoría se han enfocado en niños, y reportan mayor ingesta de vitaminas del complejo B (tiamina, riboflavina, niacina, ácido fólico B6 y B12) y hierro en niños que comen cereal regularmente en el desayuno.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

La relación costo beneficio de un desayuno rico en nutrientes se vuelve más importante en los grupos socioeconómicos vulnerables. Un estudio reciente con familias de bajos ingresos en el Reino Unido encontró que los cereales en el desayuno proporcionaban el mayor aporte a la ingesta de micronutrientes en este grupo.

Los cereales son plantas cultivadas por su grano que suministra 70% del consumo energético de la población de países en desarrollo como México.

A nivel global, los cereales que más se cultivan son el maíz, el sorgo, el mijo, el trigo, el arroz, la cebada, la avena, y la quinoa.

En el caso del campo mexicano, el maíz representa el cereal más importante. Se estima que 35% de la superficie sembrada durante cada ciclo agrícola es de este grano, mientras que el consumo anual per cápita en el país es de 331.6 kilos. El trigo es el siguiente cereal más producido, con un consumo total de 57 kilos per cápita.

El caso del sorgo en México llama la atención porque el consumo nacional es muy bajo, sin embargo, es país es considerado el segundo productor a nivel global.

Todos los cereales tienen un valor nutrimental similar. Por ejemplo, 100 gramos de grano entero suministran 350 kilocalorías, de ocho a 12 gramos de proteína y algunas vitaminas y minerales (calcio, hierro y vitamina B, principalmente).

Pero, para que los granos puedan consumirse, los productores deben eliminar las capas que lo cubren, pulverizar el grano para refinarlo y convertirlo en una harina útil para preparar otros alimentos.

Este proceso se logra gracias a los molinos. En ellos se extrae un porcentaje del grano original que permanece en la harina después de la molienda, lo que determina si se trata de una molienda ligera o de una refinada.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

En razón de lo antes expuesto se considera que este creciente mercado de consumo y por su aporte nutrimental, en México se ofrecen cientos de oportunidades en la producción de cereales que tendrá impacto a escala global y sobre todo beneficios en la salud de los mexicanos, ayudando a disminuir las comorbilidades de la población como obesidad, diabetes, hipertensión entre otras.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La demanda de cereales en México: maíz, sorgo, trigo, arroz, cebada y avena, reporta una tendencia creciente en la última década. Durante el ciclo comercial 2008/09 alcanzó un máximo histórico de 48.8 millones de toneladas, impulsado por la tendencia alcista del consumo de maíz en la industria pecuaria que creció a una tasa media anual de 10.0% en los 10 años previos.

En los años posteriores, la demanda nacional de granos disminuyó ante los fuertes incrementos de sus precios en el mercado internacional. Así, en el 2011/12 se ubicó en 47.2 millones de toneladas; 50.4% de la demanda nacional se destinó al consumo humano e industrial, y 49.6% a la alimentación animal, ya sea de manera directa o para la elaboración de alimentos balanceados.

De las 29.5 millones de toneladas de maíz consumidas en el 2011/12, 54.2% correspondió al uso humano e industrial, así como 78.2% de 7.8 millones de toneladas de trigo, 80.0% de 750,000 toneladas de cebada y el total de las 888,000 toneladas de arroz. Por otra parte, 98.8% de las 8.0 millones de toneladas de sorgo y 67.0% de las 215,000 toneladas de avena grano se destinaron al uso forrajero.

Cabe destacar que durante la última década el consumo de cereales en el país creció a una tasa media anual de 1.2%, en tanto que la producción nacional disminuyó a una tasa anual de 0.6% para ubicarse en 28.8 millones



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

de toneladas en el 2011/12. Así, como resultado de los daños que las heladas y la sequía tuvieron sobre estos cultivos en los principales estados productores, durante dicho ciclo, se reportó un déficit total récord en el grupo de cereales por 18.4 millones de toneladas.

Por lo tanto, con el fin de complementar los mayores requerimientos del mercado doméstico, derivados del incremento poblacional y la creciente demanda de la industria pecuaria, las importaciones netas de cereales ascendieron a un máximo de 17.3 millones de toneladas. Lo anterior significó 36.7% del consumo nacional de cereales.

Hacia el cierre del ciclo 2012/13, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos prevé que la producción de cereales en México se recupere 12.7%, impulsado por un alza de 18.8% en la cosecha de maíz. En tanto, se estima que el consumo se reduzca 0.6% a tasa anual.

Fuente: American Diabetes Association.2020

El combate a las principales comorbilidades de la sociedad mexicana principalmente la obesidad tiene en una de sus principales armas al consumo de cereales integrales, ya que se ha demostrado que quienes consumen cereales en cualquiera de sus variedades tienen mejores Índices de Masa Corporal en su constitución física que quienes no consumen.

Es bien sabido que el desayuno es la comida más importante del día, sin embargo y desafortunadamente todavía en nuestro país hay un gran número de personas que no desayuna.

En virtud de lo anterior resulta de gran preocupación el aumento en la prevalencia de no desayunar sobre todo en edades que comprenden la adolescencia en su paso a la edad adulta. Por lo que este comportamiento que ocurre en la mayoría de los países a nivel global y del cual México no está exento se asocia directamente con aumento de peso poco saludable.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

De acuerdo a investigaciones clínicas el no consumir cereales principalmente en el desayuno se asocia a una mayor propensión del sobrepeso, lo cual indica que los beneficios de incluir en la dieta cereales integrales se mantienen a pesar de las diferencias culturales.

La asociación entre padecimientos y comorbilidades y los malos hábitos como el no desayunar da como resultado que la salud en niños y adolescentes se vea comprometida sobre todo en niveles de colesterol e insulina en la sangre más altos, el fumar, el consumo de alcohol, la inactividad física y en general una alimentación desordenada.

Se ha encontrado que quienes tienen menos Índices de Masa Corporal son las personas que consumen cereales integrales.

Cabe mencionar que uno de los nutrientes más benéficos del grano del cereal es la fibra. Estudios recientes muestran que la fibra puede ser benéfica para reducir el riesgo de muchas enfermedades relacionadas con el estilo de vida.

La investigación sugiere que la fibra puede ayudar a protegerse contra el cáncer de colon. La fibra está en la lista de los factores altamente probables para prevenir el cáncer de colon.

La población con más alta ingesta de fibra tiene menor riesgo de desarrollar cáncer intestinal en comparación con la de menor consumo. En el caso de los cereales el efecto es más significativo ya que su inclusión en la dieta disminuye la propensión de diferentes tipos de cánceres tales como el cáncer de seno por ejemplo.

Un reciente estudio epidemiológico encontró que las mujeres premenopáusicas que comían más de 30 g de fibra al día tenían 50% menor probabilidad de desarrollar cáncer de seno, y la fibra de cereal ofrecía la mayor protección. Otro estudio reportó una reducción de 40% del riesgo de



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

cáncer de seno en mujeres posmenopáusicas con ingesta de fibra superior a 26 g por día. Estar vinculada a un menor riesgo de diabetes.

La gente que consume regularmente dietas altas en fibra tiene aproximadamente un tercio del riesgo de desarrollar diabetes que quienes consumen dietas bajas en fibra. Reducir eventos coronarios en un 40%. Estar asociada positivamente con la longevidad, de acuerdo a un artículo reciente sobre ingesta de fibra dietética. Health Canada concluyó recientemente que el salvado es la mejor fibra para mejorar la regularidad.

Fuente: American Diabetes Association.2020

Investigaciones médicas han concluido que el consumo de cereales listos para comer en el desayuno se correlaciona directa y positivamente con un peso corporal saludable, por lo anterior se hace importante que padres, escuelas, **gobierno** y los profesionales de la salud promuevan su consumo mediante la implementación de campañas educativas en materia de nutrición.



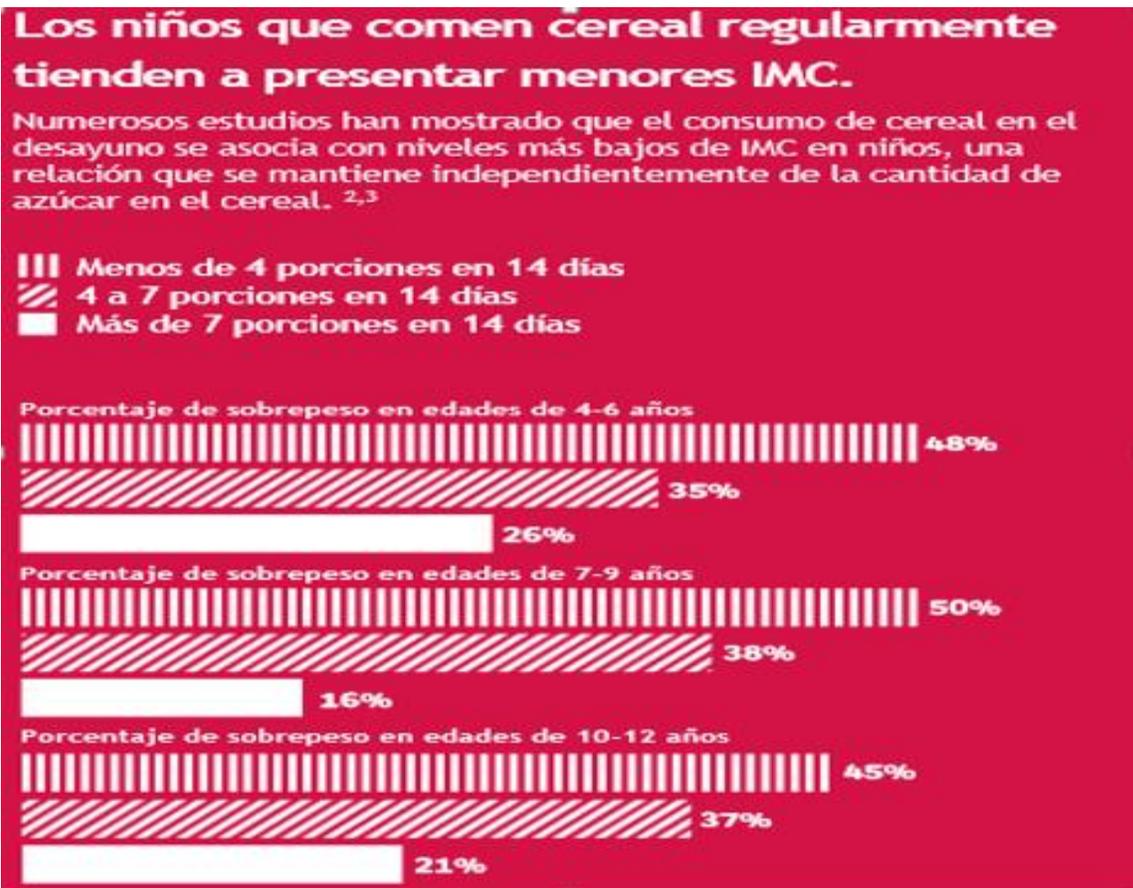
ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Consumo de Fibra en algunas sociedades



Fuente Health Canada

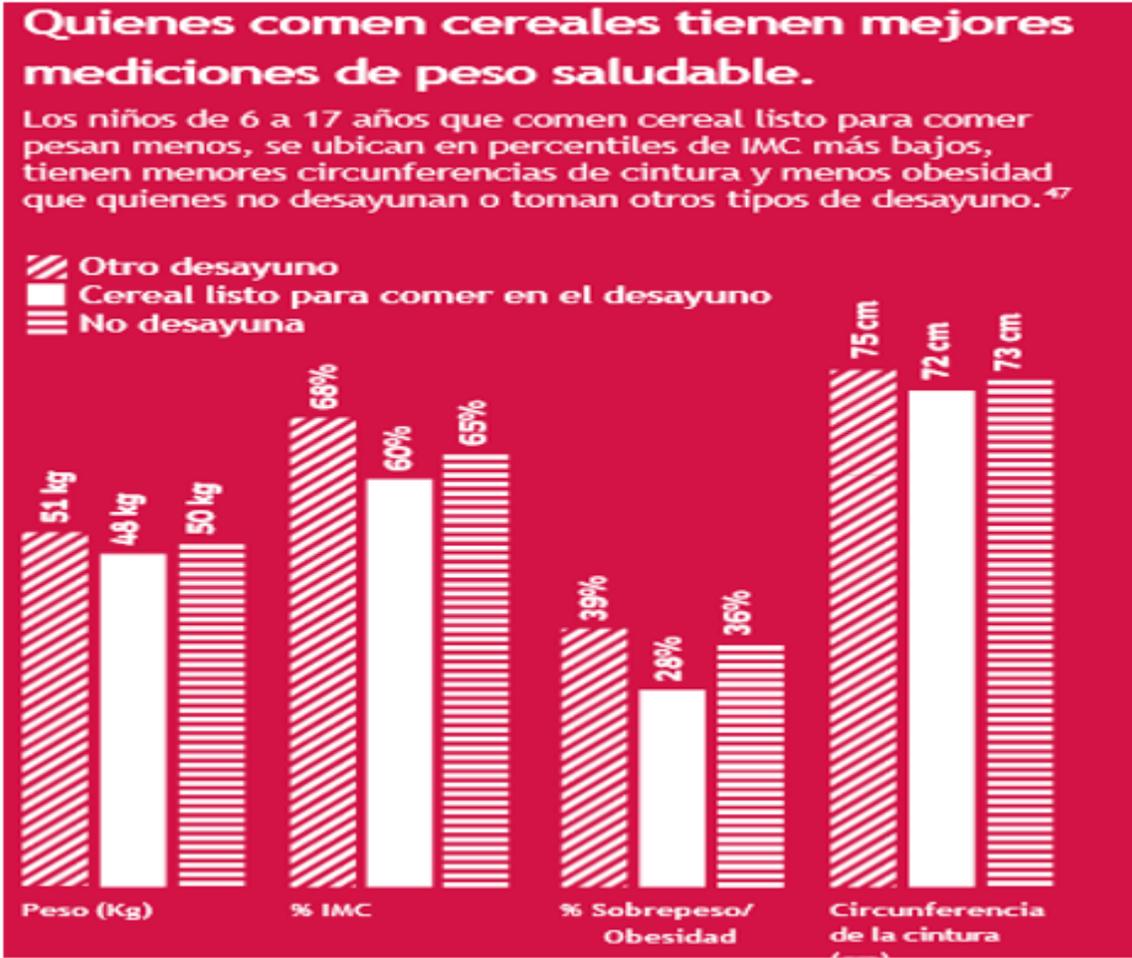




ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

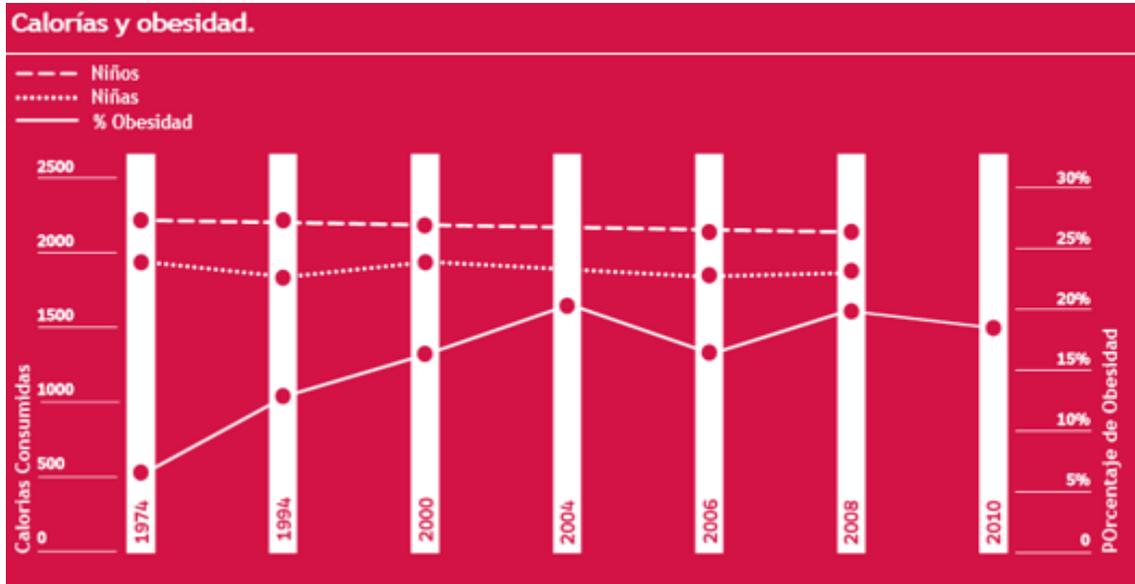
Fuente Health Canada 2019





ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México



Fuente Health Canada 2019

Se sabe que los **granos integrales** pueden formar parte de la dieta diaria, debido a su **rico contenido nutricional y los beneficios para la salud**. Existen una gran variedad, lo que hace fácil seleccionar cuales pueden ser incluidos en la dieta.

Para las personas con diabetes, obesidad e hipertensión los siguientes cereales integrales son una buena opción para incluir en su dieta debido a su valor nutricional y a que son muy versátiles.

Cebada

Como otros granos integrales, la combinación única de **fibra, minerales y vitaminas** en este alimento, hace que sea efectivo en prevenir varias enfermedades serias, y en regular los niveles de azúcar en la sangre. Por otra parte, la **cebada** es una buena **fuentes de vitamina B3 (niacina)**, la cual hace a este grano aún más potente que la mayoría de los granos integrales en prevenir las enfermedades del corazón y otras condiciones médicas



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

similares. La cebada también contiene una alta cantidad de **selenio**, un mineral poco abundante en la mayoría de los alimentos.

Avena

Un grano integral muy popular y bien conocido; la **avena** continúa siendo un alimento básico en muchas partes del mundo. Es conocido principalmente por su **capacidad para bajar los niveles de colesterol** y también por promover la salud cardiovascular, pero ha tenido también otros beneficios para la salud. En particular, la avena es **rica en fibra, vitaminas y minerales** que hacen que este cereal sea excelente para aquellos con diabetes que buscan mantener el control de de sus niveles de glucosa en sangre.

Quínoa

Este cereal era empleado comúnmente entre las poblaciones nativas de Sur America. Ya entonces la **quínoa** era apreciada, debido a su potente contenido nutricional, por los guerreros Incas quienes hacían festines con ella antes de las batallas. Solo recientemente, este grano integral ha resurgido en popularidad y ahora está disponible en la mayoría de los supermercados.

La razón por la cual la quínoa es tan beneficiosa descansa en su **rico valor nutricional**, aún cuando se compara con otros alimentos similares, tales como el arroz integral o el amaranto. A diferencia de otros granos integrales, esta es **rica en proteínas y grasas saludables**, siendo este último nutriente de ayuda especialmente en **prevenir las enfermedades cardíacas** que son comunes en las personas con diabetes. Además de esto, la quínoa es **rica en antioxidantes**, los cuales pueden jugar un papel en reducir la inflamación y en **proteger al organismo del daño celular**.

Centeno

Otro excelente grano integral **rico en magnesio**, lo cual hace que ayude a prevenir la aparición de la diabetes. Adicionalmente, se ha demostrado que **promueve la pérdida de peso**, lo cual es crucial, dado que la obesidad es



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

un factor de riesgo común para el desarrollo de muchas enfermedades serias.

*Debido a que el centeno supone un gran aporte nutricional, es efectivo para mejorar la salud cardiovascular, el **control de los niveles de glucosa** y **aliviar los problemas digestivos**.*

*No solo puede resultar beneficiosos estos tipos de alimentos integrales, ya que otra opción es la **pasta integral**, sobre la que hemos hablado de todos sus beneficios en este post.*

*Aunque los cambios dietéticos simples normalmente son seguros, **es recomendable hablar con tu doctor antes de introducir alimentos nuevos en la dieta**. Esto es especialmente cierto cuando tu plan de consumo impacta en órganos vitales en el cuerpo como el corazón.*

Como siempre, asegúrate de contactar con un especialista si tienes alguna duda sobre la diabetes o los alimentos que consumes.

Fuente: American Diabetes Association 2020.

En el contexto de la pandemia causada por el virus Sars-Cov-2, la ingesta de cereales integrales sobre todo la avena, pueden ser de gran ayuda en la prevención del Covid-19, en la población mexicana.

Como ejemplo este Punto de Acuerdo resalta que de acuerdo a investigaciones médicas la avena es un cereal que controla los niveles de azúcar en la sangre y regula el apetito, lo cual favorece a la pérdida de peso y por ende disminución de masa corporal, tomando en cuenta los altos números de obesidad que se presentan en la sociedad nacional.

Actualmente México se posiciona en el segundo lugar a nivel mundial en casos de obesidad, de acuerdo a informes de la Organización Mundial de la Salud (OMS), padecimiento que junto con la diabetes y la hipertensión son las principales comorbilidades asociadas a la Covid-19



I LEGISLATURA

ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

La Secretaría de Salud federal ha concluido que el sector de la población más afectado con respecto a la obesidad son principalmente las personas a partir de los 18 años en adelante, por lo que se hace importante que promover en campañas nutricionales en los medios de comunicación masivos dietas ricas en fibra y baja en grasas con alimentos verdes, semillas y cereales como la avena, incidirá directamente en a la disminución de colesterol y triglicéridos en las arterias.

Actualmente la lucha contra el Covid-19, se va ganando poco a poco sobre todo con las vacunación que ya se está aplicando a la población más vulnerable, sin embargo no hay que soslayar que una buena alimentación fortalecería el sistema inmunológico, lo que permita a las personas que padezcan sobrepeso u obesidad o alguna otra enfermedad que la ponga e posición de riesgo a mantenerse con una buena resistencia frente al Sars-Cov-2.

Una buena noticia son los datos que arroja en sus estadísticas la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), en lo referente al consumo de avena en México que indican que su ingesta se ha incrementado en los últimos años, tan solo en 2020, la dependencia federal registro la producción de 231 mil toneladas de la herbácea.

En resumen los granos integrales deben formar parte de la dieta diaria, en razón de su rico contenido nutricional y los beneficios para la salud, afortunadamente en México su producción es variada y suficiente como antes se ha mencionado.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

CONSIDERANDOS

PRIMERO. Que los cereales integrales deben de formar parte de la dieta diaria, se debe promover a través de campañas su consumo como un alimento esencial para la población.

SEGUNDO. Que la fibra alimentaria es el componente de los cereales que tiene mayor efecto protector sobre la salud, se debe promover su consumo enfatizando el efecto fito químico protector que tiene sobre la salud.

TERCERO. Que las personas que consumen granos integrales como parte de una dieta sana, tienen menor probabilidad de desarrollar aumento de peso y obesidad, factor que ayudan a aumentar riesgos de enfermedades graves como la diabetes y la hipertensión.

CUARTO. Que los alimentos con cereales integrales son una fuente considerable de nutrientes y sustancias fitoprotectoras, el alentar a la población a aumentar su consumo tendrá una repercusión importante para la salud pública.

QUINTO. Que las dietas a base de cereales en la actualidad son muy variadas, el papel que juegan en la cultura alimentaria de nuestra sociedad es fundamental para el sano desarrollo de los individuos reduciendo las comorbilidades asociadas a altos índices de mortalidad.

SEXTO. Que en el contexto de la pandemia causada por el virus Sars-CoV-2, las tres primera comorbilidades asociadas a las lamentables defunciones por Covid-19, Diabetes, Obesidad e Hipertensión, el promover una alimentación adecuada a través de políticas públicas en pro de la población mexicana disminuirá en un futuro el riesgo de mortalidad y fortalecerá la prevención de dicha enfermedad.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

FUNDAMENTO JURÍDICO

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos

Artículo 4°.- *Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. El Estado lo garantizará.*

Párrafo adicionado DOF 13-10-2011

Ley General de Salud

Artículo 6°.- *El Sistema Nacional de Salud tiene los siguientes objetivos:*

Párrafo reformado DOF 19-09-2006, 13-01-2014

X. *Proporcionar orientación a la población respecto de la importancia de la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad y su relación con los beneficios a la salud;*

Fracción adicionada DOF 14-10-2015. Reformada DOF 01-06-2016

XI. *Diseñar y ejecutar políticas públicas que propicien la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, que contrarreste eficientemente la desnutrición, el sobrepeso, la obesidad y otros trastornos de la conducta alimentaria, y*

Fracción adicionada DOF 14-10-2015. Reformada DOF 01-06-2016

Artículo 111.- *La promoción de la salud comprende:*

I. Educación para la salud;

II. Alimentación nutritiva, actividad física y nutrición;

III. Control de los efectos nocivos del ambiente en la salud;

IV. Salud ocupacional, y



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

V. Fomento sanitario

Artículo 114.- *Para la atención y mejoramiento de la nutrición de la población, la Secretaría de Salud participará, de manera permanente, en los programas de alimentación del Gobierno Federal.*

La Secretaría de Salud, las entidades del sector salud y los gobiernos de las entidades federativas, en sus respectivos ámbitos de competencia, formularán y desarrollarán programas de nutrición, promoviendo la participación en los mismos de los organismos nacionales e internacionales cuyas actividades se relacionen con la nutrición, alimentos, y su disponibilidad, así como de los sectores sociales y privado.

Párrafo reformado DOF 19-06-2003

Los programas de nutrición promoverán la alimentación nutritiva y deberán considerar las necesidades nutricionales de la población. Por lo que, propondrán acciones para reducir la malnutrición y promover el consumo de alimentos adecuados a las necesidades nutricionales de la población; y evitar otros elementos que representen un riesgo potencial para la salud.

Párrafo adicionado DOF 08-11-2019

Artículo reformado DOF 27-05-1987

Artículo 115. *La Secretaría de Salud tendrá a su cargo:*

I. Establecer un sistema permanente de vigilancia epidemiológica de los trastornos de la conducta alimentaria;

Fracción reformada DOF 14-10-2015

II. Normar el desarrollo de los programas y actividades de educación en materia de nutrición, prevención, tratamiento y control de la desnutrición y obesidad, encaminados a promover hábitos alimentarios adecuados, preferentemente en los grupos sociales más vulnerables;



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Fracción reformada DOF 02-06-2004

III. Normar el establecimiento, operación y evaluación de servicios de nutrición en las zonas que se determinen, en función de las mayores carencias y problemas de salud;

IV. Normar el valor nutritivo y características de la alimentación en establecimientos de servicios colectivos y en alimentos y bebidas no alcohólicas.

Fracción reformada DOF 19-06-2003

V. Promover investigaciones químicas, biológicas, sociales y económicas, encaminadas a conocer las condiciones de nutrición que prevalecen en la población y establecer las necesidades mínimas de nutrimentos, para el mantenimiento de las buenas condiciones de salud de la población;

VI. Recomendar las dietas y los procedimientos que conduzcan al consumo efectivo de los mínimos de nutrimentos por la población en general, y proveer en la esfera de su competencia a dicho consumo;

VII.- Establecer las necesidades nutritivas que deban satisfacer los cuadros básicos de alimentos. Tratándose de las harinas industrializadas de trigo y de maíz, se exigirá la fortificación obligatoria de éstas, indicándose los nutrientes y las cantidades que deberán incluirse.

Fracción reformada DOF 04-06-2002, 08-11-2019

VIII. Proporcionar a la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial los elementos técnicos en materia nutricional, para los efectos de la expedición de las normas oficiales mexicanas.

Fracción reformada DOF 09-04-2012



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Ley Federal de Protección al Consumidor

Artículo 115. *Fracción I.-Productos que deban expresar los elementos, substancias o ingredientes de que estén elaborados o integrados así como sus propiedades, características, fecha de caducidad, contenido neto y peso ó masa drenados, y demás datos relevantes en los envases, empaques, envolturas, etiquetas o publicidad, que incluyan los términos y condiciones de los instructivos y advertencias para su uso ordinario y conservación;*

Ley Federal sobre Metrología y Normalización

Norma NOM-247-SSA1/2008

Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

DOF-27-12-2012.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Por lo anteriormente expuesto, someto a consideración de este H. Congreso de la Ciudad de México la siguiente proposición con punto de acuerdo para quedar como sigue:

PUNTO DE ACUERDO

ÚNICO: PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA DE MANERA RESPETUOSA Y EN FUNCIÓN DE SUS ATRIBUCIONES , A LOS TITULARES DE LA SECRETARIA DE ECONOMÍA Y DE LA SECRETARIA DE SALUD AMBOS DEL ÁMBITO FEDERAL, A PROMOVER Y FOMENTAR A TRAVÉS DE LA INSTRUMENTACIÓN DE CAMPAÑAS EDUCATIVAS EN MATERIA DE NUTRICIÓN, EL CONSUMO DE CEREALES INTEGRALES EN BENEFICIO DE LA SALUD DE LA POBLACIÓN MEXICANA. CON EL PROPÓSITO DE ALENTAR Y AUMENTAR SU CONSUMO Y REDUCIR LAS COMORBILIDADES ASOCIADAS A ALTOS ÍNDICES DE MORTALIDAD.

ATENTAMENTE

DocuSigned by:

FDCB72A6A1A5473

DIP. ALFREDO PÉREZ PAREDES