



I LEGISLATURA

DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

**DIP. ISABELA ROSALES HERRERA
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA
DEL CONGRESO DE LA CIUDAD
DE MÉXICO, I LEGISLATURA
P R E S E N T E:**

DocuSigned by:
Presidencia Mesa Directiva
7EF38E29A0BC465...

El que suscribe, Diputado Efraín Morales Sánchez, integrante del Grupo Parlamentario morena en la I Legislatura del Congreso de la Ciudad de México, con fundamento en lo dispuesto por el Artículo 122, apartado A, fracción I y fracción II párrafo primero y Artículo 71, fracción III, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; Artículo 29, Apartado A, párrafo 1, apartado D, inciso c), y Artículo 30, párrafo 1, inciso b), de la Constitución Política de la Ciudad de México; Artículo 4, fracción XXXIX y Artículo 13, fracción LXVII, de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; y Artículo 2, fracción XXXIX, Artículo 5, fracción II, Artículo 325 y Artículo 326, del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, por medio de la presente, someto a consideración de esta Soberanía, la siguiente:

PROPUESTA DE INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO ANTE LA CÁMARA DE DIPUTADOS FEDERAL POR LA QUE SE MODIFICA EL ARTÍCULO 114, SE DEROGA EL ARTÍCULO 115 Y SE ADICIONAN LOS ARTÍCULO 114 BIS, 114 TER; EL CAPÍTULO III BIS AL TÍTULO SÉPTIMO, LOS ARTÍCULOS 115 BIS, 115 TER Y 115 QUÁTER, TODOS DE LA LEY GENERAL DE SALUD, EN MATERIA DE NUTRICIÓN, bajo la siguiente.



DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS:

En días pasados presenté iniciativa con proyecto de decreto similar a la que hoy proponemos para modificar la Ley General de Salud, sabedores de que independiente de que así sea la iniciativa que hoy se presenta debe tener una motivación, nos apoyaremos en lo ya investigado y estudiado para tener argumentos parecidos y en algunos casos iguales y de esta manera dar sustento a la propuesta de iniciativa.

En las últimas semanas hemos escuchado una gran cantidad de comentarios, “ descubrimientos de hilos negros ” y juicios de valor, sobre diversos temas relacionados con la nutrición.

Siendo la nutrición el tema principal de la presente iniciativa, es preciso señalar la diferencia entre alimentación y nutrición, pues en la mayoría de las veces se suelen mal entender o confundir los conceptos **ALIMENTACIÓN y NUTRICIÓN**.

NUTRICIÓN: De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud, es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo.

ALIMENTACIÓN: De acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), es el proceso consciente y voluntario que consiste en el acto de ingerir alimentos para satisfacer la necesidad de comer.



DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

Entendemos que esta definición se restringe a un estado físico de normalidad, que deja claro que no precisamente el ingerir alimentos equivale a nutrición.

Por tanto, podemos decir que, **NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN NO SON SINÓNIMOS, SON PROCESOS VINCULADOS, ENTENDIENDO LA ALIMENTACIÓN COMO EL PRIMER TIEMPO DE LA NUTRICIÓN, CONCEPTO IMPORTANTE PARA RECONOCER LA DIFERENCIA ENTRE PRINCIPIO ALIMENTICIO Y PRINCIPIO NUTRITIVO.**

Por otra parte, la nutrición no siempre dependerá de una sana alimentación, pues existen factores que influyen tanto de manera directa como indirecta en una adecuada nutrición como son:

El padecimiento de enfermedades que intervienen en el aprovechamiento o no de los nutrientes y su metabolismo.

El factor económico también es determinante, sobre todo en lo que se refiere a la posibilidad de adquirir los alimentos nutricionales necesarios para el organismo.

El factor cultural también juega un papel importante en la nutrición, pues tiene que ver con la educación, los hábitos alimenticios, la actividad física, el acceso a los servicios públicos, agua de calidad, habitación digna, etc.



DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

De tal suerte, que podemos apreciar que una nutrición adecuada y suficiente no depende en estricto de una sana alimentación.

El agua, los carbohidratos, las proteínas, los lípidos o grasas y las vitaminas y minerales, todos ellos con las variaciones necesarias, obligadas entre otros, por la edad, por el sexo y por la actividad física contribuyen a una adecuada nutrición, pero que en obviedad del tiempo y en el afán de no meter en un enredo de palabras técnicas-medicas a este Honorable Congreso, sólo termino diciendo en esta exposición de motivos, que lo que necesita nuestro País es una política pública integral sobre la atención específica para la buena nutrición y la garantía de un ingreso suficiente que permita a las familias la adquisición de los alimentos que los contienen.

Para conocimiento de este Honorable Pleno, seguridad alimentaria de acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) es:

AQUELLA QUE A NIVEL INDIVIDUO, HOGAR, NACIÓN Y GLOBAL, SE CONSIGUE CUANDO TODAS LAS PERSONAS EN TODO MOMENTO, TIENEN ACCESO FÍSICO Y ECONÓMICO A SUFICIENTE ALIMENTO, SEGURO Y NUTRITIVO, PARA SATISFACER SUS NECESIDADES ALIMENTICIAS Y SUS PREFERENCIAS, CON EL OBJETO DE LLEVAR UNA VIDA ACTIVA Y SANA.

Se requiere de una información masiva, clara, sencilla y permanente, pues tenemos que generar una cultura de la nutrición.



I LEGISLATURA

DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

Ya es momento de dejar de lado ese falso discurso del veneno embotellado, el de las papitas, el de las donas y el de los propios etiquetados indicando valores nutricionales, que además de estar en letras prácticamente invisibles por su tamaño, poca gente o nadie se detiene a leerlos, y en caso de que así lo hicieran, difícilmente entenderían lo que ello significa. Y hablo sólo para ilustrar, de lo que se dijo de la “ *botella envenenada* ” y lo señalado en su envase como información nutricional:

Grasa saturada	0 kcal 0 %
Otras grasas saturadas	0 kcal 0 %
Azúcares totales	107 kcal 30 %
Sodio	36 mg 2 %
Energía	107 kcal
Tamaño de la porción	200 ml
Porciones del envase	1.78
Contenido energético	255 kj (60 kcal)
Proteínas	0 g
Carbohidratos disponibles	15 g
Azúcares	15 g



DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

I LEGISLATURA

Fibra dietética	0 g
Grasas	0 g
Grasas saturadas	0 g
Sodio	20 mg
Contenido neto del envase	355 ml

Como ejemplo de la información nutricional en un envase de leche de 1 Litro, de marca conocida encontramos la siguiente información, de igual manera prácticamente invisible:

Un vaso de 250 ml aporta:

Grasa saturada	28 kcal
Otras grasas	17 kcal
Azúcares totales	34 kcal
Sodio	83 mg
Energía	133 kcal
Energía por envase	532 cal



DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

En conclusión, solamente dejamos esta exposición de motivos preguntándonos si la gente sabrá ¿ Qué es una grasa saturada ?, ¿ Qué es el sodio ?, ¿ Qué es una kcal?, ¿ Qué es una porción ?, ¿Qué es una fibra dietética ? ¿ Qué es la energía ?, ¿Qué son los carbohidratos ?, etc.

LAS PERSONAS COMEN LO QUE TIENEN Y LO QUE PUEDEN, DIFÍCILMENTE LO QUE SUS CUERPOS NECESITAN.

Recientemente tuvo lugar en la Ciudad de Morelos una reunión a nivel nacional, que tuvo como objetivo delinear una estrategia integral de asistencia social alimentaria, sin embargo, nos parece sin demeritar el esfuerzo ni la intención de quienes participaron en este evento, que la propuesta producto del intercambio de información, es sumamente limitada, al dejar la estrategia conformada en cuatro programas. **RECALCO, CUATRO PROGRAMAS:**

1. DESAYUNOS ESCOLARES.

2. ATENCIÓN ALIMENTARIA A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO, NO ESCOLARIZADO. Precisando en este punto, cuando se refieren a menores en riesgo, aquellos niños en condición vulnerable y solamente limitando el programa a la entrega de apoyos alimentarios, es decir, dotaciones de desayunos o comidas, agregándole la modalidad de alimentos calientes.



DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

3. ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES. Casi de igual manera que la anterior, señalan de manera general contribuir a la seguridad alimentaria de los sujetos en condiciones de riesgo, con la observación de que no dicen como será esta contribución a la seguridad y sólo mencionan la entrega de un apoyo, sin precisar de qué tipo, pero sí diciendo que éste será temporal con duración máxima de un año, cumplido éste se buscaría incorporar a estos sujetos vulnerables a otros programas, tampoco sin mencionar cuáles, que incidan en el mejoramiento de su situación. Y

4. ASISTENCIA ALIMENTARIA A FAMILIAS EN DESAMPARO, en este como en todos los casos pareciera una costumbre utilizar frases hechas a modo y acabadas, en este cuarto programa se habla de asistencia alimentaria a familias en desamparo, igual según el documento resultante de este encuentro, a familias en condición de vulnerabilidad, y nuevamente este programa se reduce a apoyos alimentarios temporales mediante el mecanismo de dotación de alimentos.

Adicionalmente en los cuatro programas, se habla de orientación alimentaria: Como el conjunto de reuniones informativas y básicas, relacionadas con los alimentos para favorecer la adopción de una dieta correcta tomando en cuenta las condiciones económicas, geográficas, culturales y sociales.

Tal vez lo más propio sería hablar de una dieta posible y no de una dieta correcta.



I LEGISLATURA

DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

Por esa razón, y porque a juicio del proponente, no es creando programas de apoyo como se podrá resolver el problema de la nutrición y muchos otros problemas que vive nuestro País, la mejor vía son las políticas públicas sostenidas y sustentables, pues solamente así se puede hablar de seguridad, o aseguramiento y garantía, para tener un País de mexicanos bien nutridos. Por esa razón.

Someto a consideración de este Honorable Pleno, la siguiente propuesta de iniciativa con proyecto de decreto ante la Cámara de Diputados Federal que modifica la Ley General de Salud en materia de nutrición.

DECRETO

PRIMERO.- Se **MODIFICA** el Artículo 114, del Título Segundo, de la Ley General de Salud, para quedar como sigue:

Artículo 114. La atención de los problemas de salud relacionados con la nutrición es de carácter prioritario, y es el Gobierno Federal a través de la Secretaría de Salud, el obligado a garantizar la buena nutrición de los mexicanos de conformidad con los instrumentos jurídicos aplicables.



DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

La Secretaría de Salud, las entidades del sector salud y los Gobiernos de las entidades federativas en sus respectivos ámbitos de competencia, formularán e implementarán políticas públicas de nutrición, las cuales deberán contemplar desde los propios presupuestos, la garantía de una alimentación nutritiva para sus habitantes a través del consumo de alimentos saludables, adecuados a las necesidades nutricionales de la población, tomando en cuenta entre otros aspectos: La edad, el sexo, la talla, actividad física realizada, así como las posibles enfermedades.

Así mismo es obligación del Gobierno Federal garantizar a todas y todos los mexicanos su seguridad alimentaria.

Artículo 114 Bis. Se entiende por:

NUTRICIÓN: La ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo.

ALIMENTACIÓN: El Proceso consciente y voluntario que consiste en el acto de ingerir alimentos para satisfacer la necesidad de comer.



DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

Por tanto, podemos decir que, NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN NO SON SINÓNIMOS, SON PROCESOS VINCULADOS entendiendo la alimentación como el primer tiempo de la nutrición, concepto importante para reconocer la diferencia entre principio alimenticio y principio nutritivo

NUTRIENTES: Compuestos químicos que se encuentran dentro de los alimentos sólidos y líquidos y que mediante procesos físicos y químicos son transformados para ser aprovechados por las células del cuerpo para la realización de funciones energéticas, reparadoras, reguladoras y de reserva, para mantener una buena salud. Se dividen dos tipos los macronutrientes (denominados así por la cantidad requerida por el organismo) y son : Las Proteínas, Carbohidratos y las Grasas o lípidos; y los micronutrientes (denominados así por la cantidad que requiere el organismo): Vitaminas y Minerales, son componentes esenciales de una dieta de alta calidad y tienen un profundo impacto sobre la salud. Aunque sólo se necesitan en cantidades ínfimas, los micronutrientes son los elementos esenciales para que todo el organismo se mantenga sano. Un nutriente más es el agua.



DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

AGUA: El agua es el componente químico predominante de los organismos vivos. Sus singulares propiedades físicas incluyen la capacidad para solvatar una amplia gama de moléculas orgánicas e inorgánicas, se derivan de su estructura bipolar y de su excepcional capacidad para formar enlaces de hidrogeno.

VITAMINAS: Compuesto de sustancias orgánicas esenciales para la vida, intervienen en el proceso metabólico, sirven para aprovechar los elementos constructivos y energéticos suministrados por los alimentos, utilizadas en el interior de las células como precursoras de las coenzimas. Existen dos tipos de vitaminas las liposolubles: vitaminas A, D, E y K y las vitaminas hidrosolubles: C y complejo B.

Las vitaminas son un grupo de nutrientes necesarios en pequeñas cantidades para diversas funciones bioquímicas, que en general no se pueden sintetizar en el organismo y en consecuencia, deben complementarse en la dieta.

MINERALES: Composición química inorgánica de los alimentos, necesaria para la formación de los tejidos, la síntesis de las hormonas y en la mayor parte de las reacciones químicas en las que intervienen las



DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

enzimas. Se dividen en tres grupos los macroelementos, los microelementos y los oligoelementos.

Los minerales son elementos inorgánicos que tienen funciones específicas en el organismo, que deben ser complemento en la dieta de los seres humanos. Cuando la ingestión es insuficiente o excesiva pueden resultar tóxicas. Las cantidades requeridas varían desde gramos por día, por ejemplo, para el sodio y el calcio. Hasta miligramos por día como en el caso del hierro y el zinc o microgramos como es el caso de los oligoelementos.

Estos minerales se encuentran ampliamente distribuidos en los alimentos, por lo que las personas con dietas mixtas habitualmente consumen las cantidades adecuadas.

PROTEÍNAS: Sustancia esencial de las células vivas conformada por aminoácidos, son la estructura básica de los tejidos, y del sistema inmunológico, cumplen funciones metabólicas y reguladoras.

AMINOÁCIDOS: Los aminoácidos y sus derivados son los componentes esenciales de las proteínas, tanto animales como vegetales, participan en funciones



DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

celulares tan diversas como la transmisión nerviosa y la biosíntesis de porfirinas, purinas, pirimidinas y urea; el sistema neuroendocrino emplea polímeros cortos de aminoácidos llamados péptidos como hormonas, factores liberadores de hormona, neuroliberadores y neurotransmisores.

Los humanos y otros animales superiores no pueden sintetizar diez de los aminoácidos presentes en las proteínas en cantidades adecuadas para apoyar el crecimiento infantil o para mantener la salud de adultos. En consecuencia, la dieta humana debe contener cantidades adecuadas de estos aminoácidos esenciales desde el punto de vista nutricional.

CARBOHIDRATOS: Sustancia química cuya principal función es aportar energía a las células y por ende al organismo, son los azúcares, almidones y fibras.

Los animales pueden sintetizar carbohidratos a partir de aminoácidos, pero casi todos se derivan finalmente de vegetales. La glucosa es el carbohidrato más importante. Casi todo el carbohidrato de la dieta se absorbe hacia el torrente sanguíneo como glucosa formada mediante hidrolisis del almidón y los disacáridos de la dieta, y otros azúcares se convierten en glucosa en el hígado. La glucosa es el principal combustible metabólico del feto y precursor para la síntesis de todos los otros carbohidratos en el cuerpo.



DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

LÍPIDOS O GRASAS: Sustancia orgánica que forma parte de la membrana celular de los organismos, cuya función es el aporte de energía, así como la absorción de vitaminas y la síntesis de diversas hormonas.

Los lípidos son un grupo de compuesto heterogéneo que incluyen grasas, aceites, esteroides, ceras y compuestos relacionados más por sus propiedades físicas que por sus propiedades químicas, tienen la propiedad común de ser:

- a) Relativamente insolubles en agua.
- b) Solubles en solventes no polares, como éter y cloroformo.

Son elementos constituyentes de la dieta no sólo debido al alto valor energético de las grasas, sino también porque los ácidos grasos esenciales y las vitaminas liposolubles y otros nutrientes lipofílicos están contenidos en las grasas de los alimentos naturales. La grasa se almacena en el tejido adiposo donde también sirve como aislante térmico, en los tejidos subcutáneos y alrededor de algunos órganos, entre otras tantas funciones.



DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

CALORÍA: Se denomina caloría a la unidad que expresa la cantidad de energía liberada por los distintos alimentos o consumida por los diversos procesos funcionales del organismo.

Una caloría, a menudo denominada caloría gramo, es la cantidad de calor necesaria para elevar un grado centígrado la temperatura de un gramo de agua. La caloría es una unidad demasiado pequeña para hablar de la energía corporal, por eso en metabolismo, caloría se corresponde con kilocaloría (Kcal) que equivale a mil calorías y representa la unidad con la que se mide el metabolismo energético. Su abreviación de caloría es *cal*.

KILOCALORÍA: Se emplea para describir el contenido energético de alimentos, es una unidad de medida equivalente a mil calorías. Su abreviatura es *kcal*.

SEGURIDAD ALIMENTARIA: Es aquella que a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana.



I LEGISLATURA

DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

SEGUNDO. Se **DEROGA** el Artículo 115, de la Ley de General de Salud, para quedar como sigue:

Artículo 115. DEROGADO

TERCERO.- se **ADICIONAN** el capítulo III Bis al Título Séptimo, los Artículos 115 Bis, 115 Ter y 115 Quáter, todos a la Ley General de Salud, para quedar como sigue:

Título Séptimo

. . .

Capítulo III Bis ALIMENTACIÓN



DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

Artículo 115 Bis. Entendidos los conceptos de alimentación y nutrición como procesos no sinónimos pero vinculados, es obligación de la Secretaría de Salud Federal, la orientación e información permanente sobre el valor nutricional de los alimentos.

Artículo 115 Ter. El Gobierno Federal en coordinación con las Secretarías que corresponda, se obligan a garantizar, previo estudio socioeconómico, a las familias mexicanas, la dotación suficiente, diaria y permanente de alimentos suficientes y necesarios. Para ello, implementará las políticas públicas que se requieran.

Artículo 115 Quáter. La Secretaría de Salud mediante acuerdos de coordinación permanentes con la Procuraduría Federal del Consumidor, informará por todos los medios posibles privilegiando los medios electrónicos de cobertura nacional y local para informar aprovechando los tiempos oficiales, sobre los productos alimenticios de mayor calidad y más bajo precio, así como los lugares o razones sociales en las entidades federativas para su adquisición.



I LEGISLATURA

DIP. EFRAÍN MORALES SÁNCHEZ

TRANSITORIOS.

ÚNICO.- El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Solicito atentamente se inserte de manera íntegra en el Diario de los Debates la Presente Iniciativa.

Es cuanto Diputada Presidenta.

Por su atención Muchas Gracias.

Dado en el Recinto Legislativo de Donceles, a los 24 días del mes de agosto de 2020.

ATENTAMENTE:

DocuSigned by:

Efraín Morales Sánchez

1C964BBD717E4A7...