DE LA SEN. IRMA MARTÍNEZ MANRÍQUEZ, LA QUE CONTIENE PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMA LA FRACCIÓN IV DEL ARTÍCULO 115 DE LA LEY GENERAL DE SALUD.

SENADOR CARLOS NAVARRETE RUIZ
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA
DE LA COMISIÓN PERMANENTE DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN
P R E S E N T E.

La suscrita, Senadora IRMA MARTÍNEZ MANRÍQUEZ, integrante de la LXI Legislatura del Honorable Congreso de la Unión, y perteneciente al Partido Nueva Alianza, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 71 Fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, así como por la fracción II del artículo 55 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, someto a la consideración de esta Soberanía, la siguiente INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL CUAL SE REFORMA LA FRACCIÓN IV DEL ARTÍCULO 115 DE LA LEY GENERAL DE SALUD, al tenor de la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Declarada por la Organización Mundial de la Salud como "la pandemia del siglo XXI", el sobrepeso y la obesidad constituyen un problema de salud muy grave en la actualidad, ya que tiene implicaciones metabólicas, degenerativas, inflamatorias y crónicas, y con el paso de los años se convierten en un padecimiento mortal por la gravedad de las complicaciones que produce.

Las personas que padecen de obesidad –o su antesala, el sobrepeso- acumulan en su organismo excedentes de grasa que al principio se acumulan debajo de la piel y en los músculos, en lo que conocemos como tejido graso. Pero una vez que éste alcanza su saturación, la grasa se almacena en distintos órganos vitales del cuerpo, como son las arterias, el hígado, los intestinos, la cavidad abdominal, e incluso el cerebro.

Las consecuencias que el sobrepeso y la obesidad tienen en la salud están siendo ampliamente divulgadas por la literatura médica y por distintas campañas informativas puestas en marcha por los gobiernos y las instituciones de salud.

Gracias a esta divulgación, hoy disponemos de información abundante sobre la gravedad de los males que causa esta pandemia, que van desde el desarrollo de la diabetes tipo dos, hasta diversas y muy graves enfermedades como son el hígado graso, la cirrosis hepática, la filtración de grasa a los riñones, diversas formas de cáncer, las várices, el daño a las articulaciones en pies, piernas y rodillas; así como un conjunto de síntomas desagradables e incapacitantes que deterioran la calidad de vida, la productividad y la autoestima de quienes padecen este mal.

Ante la gravedad de este panorama, tanto las autoridades sanitarias como los legisladores de nuestro país han comenzado a analizar y poner en marcha distintas estrategias y disposiciones legales destinadas a prevenir y combatir el problema del sobrepeso y la obesidad, las cuales se han centrado, fundamentalmente, en los aspectos relacionados con una sana alimentación y en la importancia de realizar actividades físicas para mantener un peso saludable.

Sin embargo, un aspecto no considerado en nuestra legislación, y que nos parece merecedor de una gran importancia, es el que se relaciona con el conocimiento del valor energético –también conocido como valor calórico- de los alimentos que consumimos en restaurantes, fondas y demás tipo de establecimientos públicos.

Lo que denominamos como valor energético de los alimentos, no es otra cosa que la cantidad de energía que dichos nutrientes pueden generar al entrar en contacto con el oxígeno. En términos sencillos, el valor energético se mide en calorías, que son la cantidad de calor que se requiere para elevar un grado centígrado la temperatura de un

gramo de agua.

La disciplina de la nutriología ha establecido que existen diferentes grupos de nutrientes, y que cada grupo tiene un valor calórico diferente y más o menos homogéneo entre sí. Así, se sabe que un gramo de un alimento perteneciente al grupo de las proteínas libera en promedio unas cuatro calorías al quemarse, mientras que un gramo de un alimento del grupo de las grasas libera alrededor de nueve calorías.

En la actualidad, en México, existe poca información disponible sobre el valor energético de los alimentos procesados que se expenden en tiendas y supermercados. Por lo regular, la única información que éstos ofrecen al consumidor es la denominada "Información Nutrimental", consistente en datos que aparecen en recuadros y que ofrecen alguna información en términos de sus nutrientes, vitaminas, minerales u otros compuestos.

Lo anterior ha propiciado que, recientemente, diversos legisladores hayan presentado un conjunto de iniciativas entre las que se incluye hacer obligatorio que todas las empresas que producen alimentos procesados indiquen el valor calórico de sus productos, como una medida destinada a que el consumidor pueda saber que cantidad de calorías está consumiendo, y ejercer así cierto control sobre lo que ingiere.

Ahora se sabe que la "Información Nutrimental" ha servido de muy poco en el combate al sobrepeso y la obesidad, debido a que la información en muchos casos está manipulada, no está presentada de tal forma que sea comprensible y útil para el consumidor, en muchos casos es confusa, además de que es voluntaria y los cálculos nutrimentales son hechos por el propio productor, lo que la hace poco confiable.

Debido a lo anterior, la Norma Oficial Mexicana 051, encargada de regular la información al consumidor ha sido duramente criticada, pues en vez de educar y ofrecer información sencilla y útil, sólo ha servido para hacer ininteligible dicha información.

Por lo que respecta a los alimentos preparados que se expenden en diversos establecimientos, no existe ninguna medida similar al respecto, por lo que los consumidores de dichos establecimientos –que cada vez son más numerosos- ignoran el valor calórico de lo que ingieren en dichos lugares, lo que sin duda constituye un factor negativo que favorece la proliferación pandémica del sobrepeso y la obesidad.

En nuestro país, algunas cadenas de alimentos preparados han optado, voluntariamente, por hacer públicos los valores energéticos de algunos o todos los platillos que expenden, incluso han incorporado menús bajos en calorías. Sin embargo, la gran mayoría de establecimientos no han tomado ninguna medida al respecto, por lo que resulta urgente que se realicen cambios a la legislación vigente en la materia, para que, sin excepción, todos los establecimientos que expenden alimentos preparados indiquen el valor energético de los mismos en sus menús o cartas, así como en sitios a la vista de los consumidores.

Dicha medida está siendo impulsada en distintos países del mundo, como es el caso de Francia y España, donde todos los establecimientos donde se expenden alimentos preparados están obligados a especificar el valor energético de los mismos. Recientemente, en 2009, en el estado de California se aprobó una ley que obliga a las cadenas de restaurantes a indicar en sus menús las calorías que contienen cada uno de sus platillos, con lo que se espera que los ciudadanos de ese estado puedan hace elecciones más saludables respecto a lo que comen, particularmente la población latina, que es la que más padece del problema del sobrepeso y la obesidad, y que por tener varios empleos carece del tiempo necesario para cocinar en casa y cuidar su alimentación.

En nuestro país es urgente impulsar medidas similares, ya que la dinámica de la vida moderna, donde las mujeres disponen de menos tiempo por haberse incorporado al mercado de trabajo, impone cada vez más que los distintos miembros de familia estén obligados a consumir alimentos fuera de su casa, en restaurantes y establecimientos comerciales, lo que ha contribuido a incrementar el problema del sobrepeso y la obesidad.

Por otro lado, tal reglamentación debe volverse obligatoria y debe estar ampliamente normada, para evitar algunos

de los problemas que se han detectado en los países donde dicha estrategia ya se ha puesto en marcha, entre los cuales se encuentra el falseamiento en el valor energético de los alimentos, demostrado a través de numerosos estudios, en los que se ha comprobado que éstos contienen hasta el doble de calorías de lo que se indica en los menús, problema que es más acentuado en las cadenas de la denominada 'comida rápida'.

Para evitar lo anterior, será necesario que las instituciones de salud del gobierno federal tomen un conjunto de medidas, para que el valor energético de los alimentos preparados no sea determinado por la buena -o mala- voluntad de quienes los comercializan, sino que sea la autoridad sanitaria quien establezca los procedimientos, parametros y normas para determinar dichos valores. Asimismo, la autoridad deberá vigilar y aplicar un conjunto de sanciones a quienes no hagan públicos los contenidos energéticos de sus productos, así como a quienes falseen dicha información.

La difusión del contenido energético de los alimentos procesados y de los que consumimos fuera de casa es indispensable para acotar y comenzar a atender el grave problema del sobrepeso y la obesidad. Sabemos que una dieta sana debe incluir un promedio de entre 1 mil 500 a 2 mil 500 calorías, dependiendo del sexo, la complexión física, el grado de actividades física que se realiza y la edad. También conocemos los máximos recomendados de sodio, grasas y colesterol que debemos ingerir.

Al conocer los valores energéticos y nutricionales de los alimentos que consumimos, podremos estar en condiciones de saber cuantas calorías consumimos diariamente, lo que nos permitiría determinar si tenemos un problema de sobre ingesta, así como tomar medidas prácticas para solucionarlo, ya que una gran parte del problema del sobrepeso y la obesidad radica en que ingerimos un exceso de calorías, y la mejor manera de controlar esto es conociendo el contenido calórico de todo lo que ingerimos en cada comida, y a lo largo del día.

Por lo anteriormente expuesto, someto a la consideración de esta Honorable Asamblea el siguiente proyecto de decreto para quedar como sigue:

DECRETO

ARTÍCULO ÚNICO.- Se reforma la fracción IV del artículo 115 de la Ley General de Salud para quedar como sigue:

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

I. a III. …

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

V. a VIII. …

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el diario oficial de la federación.

SEGUNDO.-La Secretaría de Salud contara con un plazo de 180 días hábiles, a partir de la entrada en vigor del presente decreto, para elaborar un Reglamento para los establecimientos de servicios colectivos, donde se establezcan los trámites y procedimientos que estos deberán realizar para que la autoridad sanitaria determine el contenido energético de los alimentos.

TERCERO.- La Secretaría de Salud contara con un plazo de 180 días hábiles, a partir de la entrada en vigor del

Reglamento citado en el párrafo anterior para poner en marcha un Programa de Asesoría Oficial para que todo tipo de establecimientos de servicios colectivos cumplan con la disposición de dar a conocer el contenido energético de los alimentos que expenden.

A t e n t a m e n t e

SEN. IRMA MARTÍNEZ MANRÍQUEZ

Salón de Sesiones de la Comisión Permanente, a 02 de junio de 2010