



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

## **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMA**

El suscrito Senador Alejandro Armenta Mier a la LXIV Legislatura del Congreso de la Unión, a nombre del Grupo Parlamentario del Partido MORENA, con fundamento en los artículos 71 fracción II y 72 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; así como por los artículos 8 fracción I, 162 numeral 1; 163 numeral 1; 164 numerales 1, 2 y 5; 169; 172 y demás relativos y aplicables del Reglamento del Senado de la República, someto a consideración de esta Soberanía, la presente **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMA EL ARTÍCULO 2 INCISOS G, L Y NUMERAL 1 DE LA LEY DEL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS** al tenor de la siguiente:

### **EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

#### **INICIATIVA PARA SUBIR EL IEPS EN LOS PRODUCTOS CON EXCESO DE AZÚCAR, SODIO Y GRASAS SATURADAS**

Uno de los mayores problemas de salud pública que tenemos ahora mismo en nuestro país son las enfermedades provocadas por los productos con altos contenidos de azúcar, sodio como la sal y densidad calórica, como son los que nos marca le Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios enumerándose de la siguiente manera:

#### Artículo 2

G) Bebidas saborizadas; concentrados, polvos, jarabes, esencias o extractos de sabores, que al diluirse permitan obtener bebidas saborizadas; y jarabes o concentrados para preparar bebidas saborizadas que se expendan en envases abiertos utilizando aparatos automáticos, eléctricos o mecánicos, siempre que los bienes a que se refiere este inciso contengan cualquier tipo de azúcares añadidos.

J) Alimentos no básicos que se listan a continuación, con una densidad calórica de 275 kilocalorías o mayor por cada 100 gramos..... 8%

1. Botanas.

2. Productos de confitería.

3. Chocolate y demás productos derivados del cacao.

4. Flanes y pudines.

5. Dulces de frutas y hortalizas.

6. Cremas de cacahuete y avellanas.

7. Dulces de leche.



ALEJANDRO ARMENT MIER

SENADOR DE LA REPÚBLICA

8. Alimentos preparados a base de cereales.

Helados, nieves y paletas de hielo

En estos productos se distinguen por tener grandes cantidades de azúcar añadida, sal y grasas saturadas como a continuación la misma ley lo describe en su artículo 3 para los efectos de esta Ley se entiende por:

XVIII. **Bebidas saborizadas**, las bebidas no alcohólicas elaboradas por la disolución en agua de cualquier tipo de **azúcares** y que pueden incluir ingredientes adicionales tales como saborizantes, naturales, artificiales o sintéticos, adicionados o no, de jugo, pulpa o néctar, de frutas o de verduras o de legumbres, de sus concentrados o extractos y otros aditivos para alimentos, y que pueden estar o no carbonatadas.

XIX. Concentrados, polvos y jarabes, esencias o extractos de sabores, que permitan obtener bebidas saborizadas, a los productos con o sin edulcorantes o saborizantes, naturales, artificiales o sintéticos, adicionados o no, de jugo, pulpa o néctar, de frutas, de verduras o legumbres y otros aditivos para alimentos.

XX. **Azúcares**, a los monosacáridos, disacáridos y polisacáridos, siempre que en este último caso se utilicen como edulcorantes con aporte calórico.

XXV. **Densidad calórica**, a la cantidad de energía, expresada en kilocalorías por cada 100 gramos de alimento, que se obtiene al multiplicar las kilocalorías que contiene el alimento por cien y el resultado dividirlo entre los gramos de la porción de que se trate.

XXVI. **Botanas**, los productos elaborados a base de harinas, semillas, tubérculos, cereales, granos y frutas sanos y limpios que pueden estar fritos, horneados y explotados o tostados y **adicionados de sal**, otros ingredientes y aditivos para alimentos, así como las semillas para botanas, que son la parte del fruto comestible de las plantas o árboles, limpia, sana, con o sin cáscara o cutícula, frita, tostada u horneada, adicionada o no de otros ingredientes o aditivos para alimentos.

XXVII. Productos de confitería, los dulces y confites.

Quedan comprendidos los caramelos, el dulce imitación de mazapán, gelatina o grenetina, gelatina preparada o jaletina, malvavisco, mazapán, peladilla, turrón, entre otros.

XXVIII. Chocolate, al producto obtenido por la mezcla homogénea de cantidades variables de pasta de cacao, o manteca de cacao, o cocoa con azúcares u otros edulcorantes, ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, cualquiera que sea su presentación.



ALEJANDRO ARMENT MIER

SENADOR DE LA REPÚBLICA

XXIX. Derivados del cacao, la manteca de cacao, pasta o licor de cacao, torta de cacao, entre otros.

XXX. Flan, dulce que se hace con yemas de huevo, leche y azúcar, y se cuaja a baño María, dentro de un molde generalmente bañado de azúcar tostada. Suele llevar también harina, y con frecuencia se le añade algún otro ingrediente, como café, naranja, vainilla, entre otros.

XXXI. Pudín, dulce que se prepara con bizcocho o pan deshecho en leche y con azúcar y frutas secas.

XXXII. Dulces de frutas y de hortalizas, a los productos tales como ates, jaleas o mermeladas, obtenidos por la cocción de pulpas o jugos de frutas u hortalizas con edulcorantes, adicionados o no de aditivos para alimentos. Comprende las frutas y hortalizas cristalizadas o congeladas.

XXXIII. Crema de cacahuete o avellanas, la pasta elaborada de cacahuates o avellanas, tostados y molidos, generalmente salada o endulzada.

XXXIV. Dulces de leche, comprende, entre otros, la cajeta, el jamoncillo y natillas.

XXXV. Alimentos preparados a base de cereales, comprende todo tipo de alimento preparado a base de cereales, ya sea en hojuelas, aglomerados o anillos de cereal, pudiendo o no estar añadidos con frutas o saborizantes.

XXXVI. Helados, al alimento elaborado mediante la congelación, con agitación de una mezcla pasteurizada compuesta por una combinación de ingredientes lácteos, que puede contener grasas vegetales permitidas, frutas, huevo, sus derivados y aditivos para alimentos.

Tales productos están ocasionando enfermedades por su excesivo consumo en la población por tales motivos son necesarias medidas urgentes y rigurosas conducentes para la prevención de enfermedades, más en los tiempos de covid 19 que estamos viviendo y que al tener otras enfermedades hace imposible la recuperación de los pacientes cobrando vidas y colapsando los sistemas de salud de nuestro país, en este sentido es prioritaria esta reforma a la Ley del Impuesto Especial sobre Productos y Servicios y que la población baje el consumo de estos productos.

Estos productos son los que comúnmente llamamos alimento chatarra, le damos esta denominación por lo siguiente:

En la actualidad, es común escuchar **la palabra “chatarra”** para distinguir un tipo de alimentos, pero ¿qué se quiere dar a entender con ese término? De acuerdo



ALEJANDRO ARMENT MIER

SENADOR DE LA REPÚBLICA

con el Diccionario de la Real Academia de Lengua Española (RAE), este vocablo no sólo se utiliza **para referirse particularmente a los metales viejos** (trozos, aparatos que ya no funcionan, monedas, etc.), sino **también para indicar que algo es de muy baja calidad alimenticia**.

En realidad la comida no está preparada con chatarra, esta expresión lo que nos indica es que **son comestibles pobres en nutrientes**, con un **alto contenido de azúcar, grasa y sodio**. Ejemplo de ello, los son las papas fritas, los refrescos, golosinas, pasteles, helados, bizcochos, algunas comidas rápidas, como hamburguesas, pizzas, hot dogs, etc.

¿Por qué nos gustan estos alimentos que potencialmente nos hacen más daño que aquellos que nos nutren mejor, y la gente que acostumbra a consumirlos cotidianamente no puede dejar de comerlos? **Su ingesta hace que el cerebro libere una sustancia llamada dopamina**, la cual genera en el organismo una sensación de bienestar, placer y saciedad. Por eso cuando una persona está estresada, enojada o ansiosa se le antojan.

De acuerdo con un estudio realizado por el Instituto de Investigación de Florida, **ingerir cotidianamente comida rica en calorías y grasas genera una adicción similar al que causan la cocaína y heroína**. Para demostrar esto hicieron un experimento con ratas, a un grupo le dieron alimentos bajos en calorías y altos en nutrientes, mientras al otro lo alimentaron con tocino, salchichas y pastel (BACKHAUSS, 2018).

Los roedores del segundo grupo desarrollaron hábitos alimentarios compulsivos y se pusieron obesos. Además no sólo desarrollaron tolerancia al placer que les generaba dicha alimentación, sino que necesitaron comer cada vez más para desencadenar la misma sensación. Para medir el grado de adicción, los investigadores ofrecieron los mismos víveres a ambos grupos, pero acompañados de una descarga eléctrica en las patas. Las ratas nutridas sanamente pronto dejaron de ingerirla, pero las del segundo grupo siguieron haciéndolo pese al dolor.

### **Cambio en los patrones de consumo de alimentos.**

**La alimentación** va más allá del simple acto de satisfacer una necesidad fisiológica, pues alcanza una fuerte dimensión “simbólica” que **determina** en cierta medida los **hábitos y las costumbres transmitidas de una generación a otra**, en donde no sólo se indica qué comer, sino cuándo y cómo. En parte, la continuidad de un determinado **estilo de vida**, se mantiene debido a la enseñanza que transmite la generación de más edad, quien incita, induce y obliga a los más



ALEJANDRO ARMENT MIER

SENADOR DE LA REPÚBLICA

jóvenes a adoptar ciertos modos de pensamiento y comportamiento, según información de la Convención Nacional de Delegaciones, sectores y ramas de la CANACINTRA, pero esto como estamos analizando por la estadística no funciona en la actualidad.

Aunada a esta experiencia de aprendizaje o endoculturación, en una sociedad industrial como la actual, caracterizada por un constante cambio e innovación de productos, **el acceso y difusión de la información logran inculcar nuevos hábitos de consumo.**

La incorporación gradual de la mujer en el ámbito laboral ha contribuido no sólo a al crecimiento de la variedad de alimentos procesados y comida rápida, sino también modificado la manera de comer en casa. A grandes rasgos, se puede decir que el **cambio en los hábitos de consumo de alimentos se debe**, particularmente, **a la transformación del estilo de vida**, gracias a la urbanización, a los empleos lejos de casa, al incremento en el ingreso y a un mayor acceso a la información, (PROMEXICO, 2018).

En un mundo globalizado, en donde los trabajos se han vuelto absorbentes, la hora de comida es corta, las jornadas de trabajo largas y todo mundo tiene prisa. El consumidor ha buscado nuevos lugares en donde comer rico, rápido y barato, **dejando** muchas veces, **en segundo plano la calidad de los alimentos.** En este sentido, **los lugares de comida rápida se vuelven una opción**, tanto por su accesibilidad, como por la rápida atención.

De acuerdo a la Organización Panamericana de la Salud (OPS) el **abuso de alimentos chatarra es uno de los principales factores causantes del sobre peso y la obesidad**, pues su fuente es rica en grasas, sodio y azúcares. Del mismo modo, es causante de **las enfermedades no transmisibles (ENT)**, por lo regular, crónicas y/o de larga duración y que además evolucionan lentamente como la diabetes, cardiopatías y varios tipos de cáncer.

En 2015, **las tres principales causas de muerte en México** correspondieron a enfermedades del sistema circulatorio – sobresalen las isquémicas del corazón (13%) y cerebro vasculares (6%)-; las endócrinas, nutricionales y metabólicas (17.5%), en donde destaca la diabetes mellitus (15%) y; los tumores malignos (13%).

**Estructura porcentual de las principales causas de muerte, 2015**

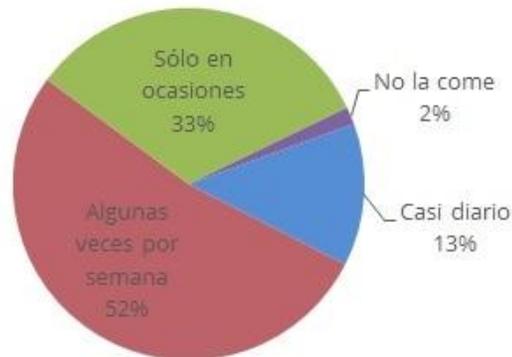


Fuente: INEGI, "Estadísticas a propósito del día internacional de la mujer", marzo de 2017.

Con datos de la UNICEF, en la actualidad, nuestro país **ocupa el primer lugar en obesidad infantil y el segundo en adultos**. Esta situación se mantiene constante en los últimos años, probablemente esta permanencia tenga que ver no sólo con la adicción que genera la chatarra, sino también con la percepción de lo saludable. A manera de ejemplo, sobre la alimentación de los mexicanos, **menos de la mitad de la población no consideran productos chatarra a las papas fritas, los refrescos o dulces** (CANACINTRA, 2012).

De acuerdo con la encuesta "Hábitos alimenticios en México" de la empresa en investigación de mercados Mercawise, de un total de 504 entrevistados (303 mujeres y 201 hombres), **más del 50% de ellos acostumbra comer alimentos chatarra varias veces por semana y 13% todos los días** (ver gráfica).

**Consumo de comida chatarra**



Fuente: Mercawise. "Encuesta sobre hábitos alimenticios", marzo 2015.

Derivado del mismo estudio, en cuanto al consumo de refresco, **82% de los mexicanos encuestados beben al menos uno a la semana** y 11% de ellos dijeron tomarlo varias veces al día (ver gráfica).

**Frecuencia de consumo de refrescos**



Fuente: Elaboración propia con datos de la "Encuesta sobre hábitos alimenticios" de la empresa en investigación de mercados Mercawise.

**Si comes de vez en cuando esta clase de comida y en raciones pequeñas, no afecta, pero si lo haces en exceso es dañina para la salud.**



ALEJANDRO ARMENT MIER  
SENADOR DE LA REPÚBLICA

### Alimentos ultra procesados.

**Cada vez es mayor la cantidad de productos industrializados** que hemos ido incorporando a **nuestra dieta**. Hace algunas décadas atrás, no existía tanta variedad de alimentos enlatados o envasados como hoy en día, algunos los encuentras ya preparados y listos para servir o calentar, por lo que requieren poca o ninguna preparación culinaria como sopas, frijoles, arroz, chilorio, etc.

En **2015 el consumo mundial de alimentos procesados fue de 4,867 miles de millones de dólares** (mmd) y se espera para el periodo 2015-2020 crezca a una tasa media de crecimiento anual (TMCA) de 5.7%. En el caso de México dicha estimación es de 5.1%, según un estudio sobre la industria de alimentos procesados (PROMEXICO, 2018).

Asimismo, destaca que **en nuestro país las categorías con mayores ventas fueron panadería** (15,718 mmd) **y lácteos** (11,550 mmd), **juntos concretaron el 52% del consumo total de alimentos procesados**.

Podríamos pensar que lo procesado también es saludable, sin embargo, muchos no lo son, como por ejemplo, **los alimentos ultra procesados**, que **se caracterizan por haber sido modificados en su contenido nutricional, además son altos en grasas, sodio y azúcares** de rápida absorción, conocidos también como comida basura o chatarra, pues tienen **bajo o nulo valor nutricional y alto contenido calórico**.

Algunos de los insumos de **la comida chatarra** (grasas, almidones, azúcares), que se utilizan para elaborarlos, se derivan directamente de los alimentos. Sin embargo, otros **se obtienen a partir del procesamiento adicional** de ciertos componentes alimentarios, como la **hidrogenación de los aceites**, que **genera grasas trans, hidrólisis de las proteínas y la purificación de los almidones**. Por lo regular, la mayor parte de **los ingredientes** de esta clase de productos **son aditivos** (colorantes, enducolorantes, espesantes, saborizantes, conservadores, etc.), y en ocasiones se le **adicionan micronutrientes** sintéticos para fortificarlos. (OPS, 2018).

Estos comestibles **se asocian con la incidencia de enfermedades complejas** por su baja calidad y gran cantidad de aditivos utilizados en el proceso de industrialización. Una dieta que está compuesta en su mayor parte por productos ultra procesados listos para consumir, no es saludable.



ALEJANDRO ARMENT MIER  
SENADOR DE LA REPÚBLICA

## Etiquetado.

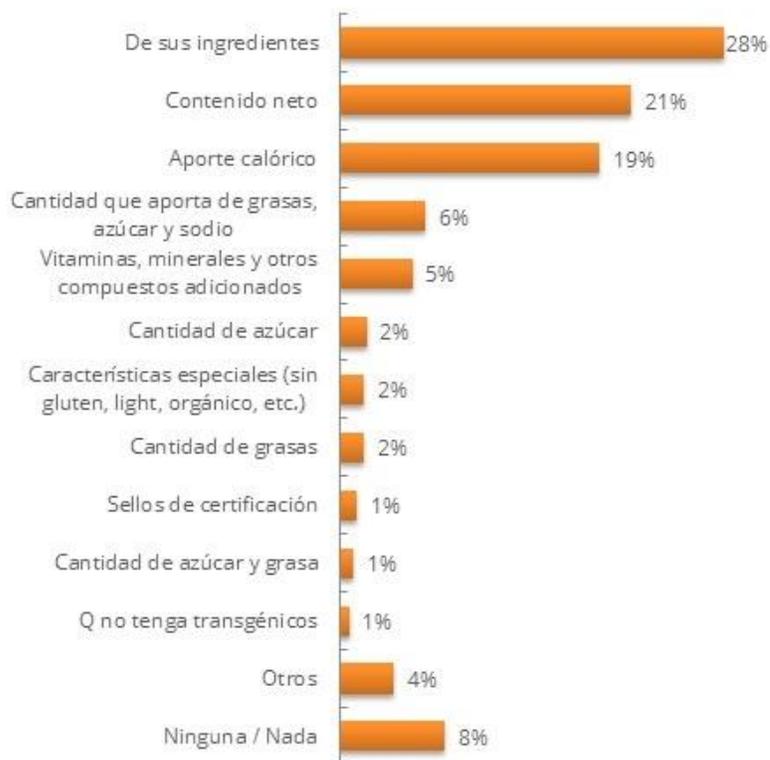
Es **importante revisar las etiquetas** para tener una idea de lo que no estamos llevando a la boca, de esta manera podemos **comparar la calidad de los alimentos** ente las diferentes marcas y elegir lo que más nos convenga.

De acuerdo con el “Sondeo sobre información impresa en los etiquetados de envases o empaques de alimentos procesados y bebidas envasadas no alcohólicas”, realizado en la Ciudad de México 660 personas, entre 22 y 36 años, por la Dirección General de Estudio sobre Consumo de **Profeco**, en febrero de 2018. Al **77%** de los personas, el **leer las etiquetas de los empaques**, le ha permitido **elegir de una mejor manera la marca** o presentación que acostumbra comprar, y del mismo modo un **82% le facilitó el poder hacer una comparación con otras marcas** o presentaciones.

De las **especificaciones que vienen en los empaques**, fueron tres las principales razones que la mayoría de los encuestados dijeron **tomar en cuenta para elegir comprar** un determinado producto:

- 1) Información de los ingredientes – contenidos.
- 2) La cantidad o porcentaje que contiene de cada ingrediente.
- 3) Aporte calórico.

**Información que se toma en cuenta para elegir  
marca y/o presentación**



Fuente: Profeco. Dirección General de Estudios sobre Consumo. "Sondeo sobre información impresa en los etiquetados de envases o empaques de alimentos procesados y bebidas envasadas no alcohólicas.

De las personas que dijeron **haber leído las etiquetas de los productos**, al **75%** le ha permitido cambiar la **cantidad o frecuencia con la que consume** o consumía determinados alimentos y/o bebidas envasadas.

**Precios de alimentos naturales y/o frescos.**

En este apartado te decimos **cuánto cuestan algunos alimentos naturales, frescos y ricos en nutrientes**, a fin de que sepas que tienes muchas opciones para comer de manera sana, y económica, sólo es cosa de hacer compras informadas, para ello en el sitio en internet de Profeco, [www.gob.mx/profeco](http://www.gob.mx/profeco), está a tu disposición la herramienta Quién es Quién en los Precios, la cual te permite comparar precios entre la variedad de establecimientos en 49 ciudades del país.

Para estos comparativos, seleccionamos tres alimentos de origen animal: carne de pollo, res y huevo; cuatro leguminosas: frijol, haba, lenteja y garbanzo; 10 frutas y 10 vegetales.

De origen animal.

En el caso del pollo se muestran precios de la pierna, de la pechuga sin hueso y sin piel, y del entero. Esta carne se vende en el mercado entre \$27 y \$118, en tanto que la de res entre \$90 y \$459.90. Según la elección del lugar de compra, la cantidad extra a pagar por ellas es de hasta 203% (ver tabla).

**Precios promedio de alimentos de origen animal**

Producto	Precios			Diferencia entre el mínimo y el máximo	
	Promedio	Mínimo	Máximo	En \$	En %
<b>Carne de pollo, granel 1 Kg</b>					
Pierna	50.05	27.00	70.90	43.90	163
Pechuga sin hueso y sin piel	97.37	67.90	118.42	50.52	74
Entero	39.87	32.95	55.00	22.05	67
<b>Carne de res, granel 1 Kg</b>					
Filete de res	309.41	151.90	459.90	308.00	203
Falda	131.23	90.00	155.90	65.90	73
Bistec de diezmillor	145.71	117.00	171.00	54.00	46
<b>Huevo, paquete con 18 pzas.</b>					
San Juan	39.40	31.20	48.80	17.60	56
Bachoco	40.16	34.50	45.90	11.40	33
Tehuacán	39.73	36.70	44.00	7.30	20
El Calvario	36.19	33.16	38.90	5.74	17

Fuente: Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco). Programa *Quién es Quién en los Precios*, del 14 al 18 de mayo de 2018. Precios promedio nacionales.

Leguminosas.

Este tipo de semillas combinadas con un cereal son proteínas de alto valor biológico, equivalente al de la carne. El rango de precios en el frijol Flor de Mayo, bolsa de 900 g, va de \$21.90 a \$33.50, mientras que en el de las habas, lentejas y garbanzos, en bolsa de 500g, va de \$17.90 a \$48.36, según marca y lugar de compra. De estos tres últimos granos, las lentejas son las más económicas (ver tabla).

**ALEJANDRO ARMENT MIER**  
**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

**Precios promedio de leguminosas**

Producto	Precios			Diferencia entre el mínimo y el máximo	
	Promedio	Mínimo	Máximo	En \$	En %
<b>Frijol Flor de Mayo, bolsa 900 g</b>					
Verde Valle	32.15	31.00	33.50	2.50	8
Schettino	28.74	27.74	29.38	1.64	6
Great Value	22.32	21.90	22.74	0.84	4
<b>Haba, bolsa 500 g</b>					
La Merced	34.63	31.90	37.07	5.17	16
Verde Valle	41.04	36.95	42.90	5.95	16
San Lázaro	46.24	43.00	48.36	5.36	12
<b>Lenteja, bolsa 500 g</b>					
Verde Valle	22.20	17.90	32.00	14.10	79
La Merced	24.51	19.40	27.89	8.49	44
San Lázaro	26.48	22.11	29.15	7.04	32
<b>Garbanzo, bolsa 500 g</b>					
Verde Valle	34.95	27.60	38.52	10.92	40

Fuente: Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco). Programa *Quién es Quién en los Precios*, del 14 al 18 de mayo de 2018. Precios promedio nacionales.

### Frutas y Verduras.

Las frutas y verduras se caracterizan por contener una gran cantidad de nutrimentos como vitaminas y minerales. En las primeras, los precios por kilogramo oscilan entre \$3.85 (sandía) y \$52.00 (Pera D'Anjou), mientras que en las verduras van desde \$5.00 (chayote sin espinas) hasta \$69.95 (Aguacate Hass). De los 20 productos analizados, el chayote registró la mayor diferencia de precios entre establecimientos y la pera D'Anjou la menor (72%), como se muestra en la siguiente tabla:

**Precios promedio de frutas y verduras a granel por kilogramo**

Producto	Precios			Diferencia entre el mínimo y el máximo	
	Promedio	Mínimo	Máximo	En \$	En %
<b>Frutas</b>					
Mango Ataulfo	20.79	10.00	39.60	29.60	296
Melón Chino	15.26	8.80	32.00	23.20	264
Sandía Charleston	8.73	3.85	13.00	9.15	238
Toronja Sangría	18.66	10.00	24.90	14.90	149
Naranja Valencia	14.01	7.78	19.20	11.42	147
Papaya Maradol	25.60	14.00	33.50	19.50	139
Plátano Tabasco	16.13	10.00	22.00	12.00	120
Manzana Red Delicious	32.34	24.75	50.00	25.25	102
Guayaba	30.16	20.00	39.90	19.90	100
Pera D'Anjou	41.40	30.15	52.00	21.85	72
<b>Verduras</b>					
Chayote sin espinas	13.85	5.00	27.70	22.70	454
Brócoli	22.35	8.00	35.00	27.00	338
Apio	15.42	6.00	25.50	19.50	325
Ejote	30.68	15.00	45.90	30.90	206
Jitomate Saladette	13.46	6.90	20.89	13.99	203
Zanahoria mediana	12.42	8.00	20.00	12.00	150
Pepino	13.06	8.00	19.90	11.90	149
Calabaza Italiana	15.38	9.90	24.00	14.10	142
Col blanca	11.28	6.84	15.08	8.24	120
Aguacate Hass	52.11	37.00	69.95	32.95	89

Fuente: Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco). Programa *Quién es Quién en los Precios*, del 14 al 18 de mayo de 2018. Precios promedio nacionales.

- **Evitar la comida rápida o comida chatarra**, pues es baja en valor nutrimental y alta en azúcares, grasas, sodio y aporte calórico, consumirlos en exceso generan obesidad y enfermedades conexas como las no transmisibles (diabetes, hipertensión, hipercolesterolemia y cáncer, entre otras).
- **Realiza mejores compras**, para ello ponemos a tu disposición la consulta interactiva de precios, en el sitio oficial de Profeco, <http://www.gob.mx/profeco>, en la sección de Quién es Quién en los Precios. Así sabrás en qué establecimiento pagarás menos por tus productos.

Con esta propuesta se pretende impulsar la alimentación natural más rica en nutrientes y económica en el bolsillo de los mexicanos.

Fuentes:

- Backhauss, D. Martha. La comida chatarra es adictiva. Revista ¿Cómo ves?, UNAM. No. 138. Consultado el 27 de abril de 2018 en: [http://www.comoves.unam.mx/assets/revista/138/rafagas\\_138.pdf](http://www.comoves.unam.mx/assets/revista/138/rafagas_138.pdf).
- García, U. Pedro. “La alimentación de los mexicanos. Cambios sociales y económicos, y su impacto en los hábitos alimenticios”. CANACINTRA. 1ra. Edición. México, 2012.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. “Estadísticas a propósito del día internacional de la mujer. Datos Nacionales”, marzo 2017. Consultado el 4 de mayo de 2018, en: [http://www.inegi.org.mx/saladeprensa/aproposito/2017/mujer2017\\_Nal.pdf](http://www.inegi.org.mx/saladeprensa/aproposito/2017/mujer2017_Nal.pdf).
- Mercawise. “Encuesta sobre hábitos alimenticios”, mayo de 2015. Consultado el 27 de abril de 2018, en: <https://www.mercawise.com/estudios-de-mercado-en-mexico/encuesta-sobre-habitos-alimenticios>.
- Olguín, L. Michel y Rojas, G. Diana ¿Por qué nos gusta la comida chatarra? Espacio digital UNAM Global. Consultado el 27 de abril de 2018, en: <http://www.unamglobal.unam.mx/?p=31656>.
- Organización Panamericana de la Salud (OPS). “Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas”, Washington, DC., 2015. Consultado el 3 de mayo de 2018, en: [http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/7698/9789275318645\\_esp.pdf](http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/7698/9789275318645_esp.pdf).
- PROFECO. Dirección General de Estudios sobre el Consumo. Sondeo sobre información impresa en los etiquetados de envases o empaques de alimentos procesados y bebidas envasadas no alcohólicas. Consultado 10 de mayo de 2018, : <https://www.gob.mx/profeco/documentos/resultados-de-encuestas-y-sondeos-2018?state=published>.
- Pro México. “Diagnóstico Sectorial. Alimentos procesados”. Consultado el 14 de mayo de 2018, en: <http://www.promexico.gob.mx/documentos/diagnosticos-sectoriales/alimentos-procesados.pdf>.
- PROMEXICO. “La industria de alimentos procesados en México”, febrero 2018. Consultado el 27/04/18, en: <http://www.promexico.gob.mx/documentos/sectores/presentacion-alimentos-procesados.pdf>.



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

El lunes veintisiete de julio de este año en un reportaje por Milenio noticias declaro que el volumen de ventas de bebidas saborizadas en México ascendió a 9 mil 220 millones de litros de enero a mayo de este año, 1.37 por ciento más con relación al mismo período del año anterior, indicó la Asociación Nacional de Productores de Refrescos y Aguas Carbonatadas (Anprac).

Es alarmante que a pesar del aumento de las enfermedades y de la pandemia que estamos viviendo la gente no se cuida y este en aumento el consumo de refresco por ejemplo, es por ello que se requieren medidas más drásticas en este sentido.

De acuerdo con información de la Encuesta Mensual de la Industria Manufacturera (EMIM) del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi), el comportamiento histórico de las ventas anuales de las bebidas registra una tendencia de crecimiento.

<https://www.milenio.com/negocios/bebidas-saborizadas-pese-impuesto-consumo-rece-enero-mayo>

Así mismo el mismo medio informativo difundio que Organizaciones civiles pidieron al gobierno federal aumentar el Impuesto Especial sobre Producción y Servicio de 7 a 10 pesos al tabaco, 2 pesos al refresco y 12 por ciento a los alimentos no esenciales para reducir su consumo.

<https://www.milenio.com/negocios/ieps-piden-aumento-comida-chatarra-alcohol-cigarrillos>

Alejandro Calvillo, miembro de la Alianza por la Salud Alimentaria, señaló que México debe fortalecer sus políticas públicas "para la prevención de enfermedades no transmisibles". Señaló que el alcohol, el tabaco, las bebidas azucaradas y la comida "chatarra" tienen tres factores en común: que generan elevados costos para el sistema de salud y la economía de las familias, que son productos de los que no se tiene información suficiente y que son adictivos.

Con respecto al tema que nos ocupa y en la actualidad con la pandemia del COVID 19, alias coronavirus, se vuelve una necesidad atender esta problemática, ya que la mayoría de decesos son en personas que tienen enfermedades como la diabetes, obesidad, problemas de presión, etcétera, es más urgente la aplicación



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

de un etiquetado acorde a los tiempos que estamos viviendo, ya que, como lo han declarado nuestras autoridades como el subsecretario de Salud, Hugo López-Gatell, este virus se complica cuando la persona tiene enfermedades de este tipo.

<https://m.aristequinoticias.com/0404/mexico/monstruosa-sobreoferta-de-alimentos-industrializados-incide-en-300000-mil-muertes-al-ano-en-mexico-lopez-gatell/>

En la conferencia de prensa vespertina para informar de las cifras y sucesos en torno a la pandemia del coronavirus Covid-19, el funcionario añadió que cada año mueren 600 mil mexicanos y la mitad de esas muertes son **causadas por la mala alimentación**, la responsabilidad de esa mala alimentación no es sólo de las personas, sino también de una **“monstruosa y monumental sobreoferta de alimentos industrializados”** que tienen cuatro excesos: de sal, grasa, **azúcar y calorías**, provocando enfermedades como diabetes, cáncer y enfermedades cardiovasculares y cerebrovasculares, insuficiencia del hígado, es decir, enfermedad crónica del hígado, etcétera, que inciden en 300,000 mil muertes al año y son las primeras causas de muerte en México, esto es independiente del COVID-19.

Entonces, esa es la situación con la que se enfrenta México al inicio de la epidemia de COVID y obviamente es la realidad con la que hay que estar trabajando.

La distribución de edad en la población es considerablemente joven en México, cuando comparamos con los países europeos; por ejemplo, Italia, España, Francia, que tienen el 50 por ciento de su población por debajo de los 43 años o los 38 años.

En México, la mitad de la población está por debajo de los 27 años, esa es la media de edad. Y eso es un aspecto positivo en la medida en que tenemos una población más joven. Desde luego, cuando hablamos de la mitad de la población es que la otra mitad también está más joven y es un aspecto positivo respecto a la epidemia de coronavirus.



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

Pero tenemos una población con una salud crónicamente deteriorada, la magnitud de la epidemia de **obesidad, de sobrepeso, de diabetes** y con ellas un conjunto de enfermedades crónicas como la hipertensión, que están asociadas con las mismas causas nos pesa, literalmente el sobrepeso nos pesa, la obesidad nos pesa poblacionalmente y hoy enfrentamos una epidemia de COVID con estos estragos prolongados de la mala alimentación.

Refirió que la mala alimentación no es un fenómeno que dependa solamente de la voluntad de los individuos. Equivocadamente a veces se le atribuye una responsabilidad al individuo sobre lo que come y cómo se alimenta, pero en realidad la causa raíz, la causa principal, es qué alimentos están disponibles, y en México tenemos una excesiva y atractiva sobreoferta de alimentos industrializados de muy bajo valor nutricional y altísimo poder calórico en forma de bebidas o en forma de productos industrializados sólidos.

Hay poblaciones que por sus características tienen mayor probabilidad de complicarse y de morir, y son las personas que son adultas mayores, arbitrariamente ponemos 60 y más, las mujeres embarazadas, no se nos olvide, las mujeres embarazadas y personas que tienen ciertas enfermedades crónicas, que son precisamente las que comentamos: hipertensión, diabetes, enfermedad pulmonar y enfermedad cardíaca crónica, insuficiencia renal crónica, inmunosupresión por cualquier causa, que puede ser por cáncer, por quimioterapia, por los estragos de los medicamentos inmunosupresores, las personas que viven con VIH y han tenido un desgaste del sistema inmune; y sí, efectivamente, son poblaciones con las que hay que tener mayor cuidado que no se vayan a infectar.

Si a esto le agregamos la mala alimentación de la que estamos hablando el problema de salud se dispara impresionantemente, a diferencia de que tomemos medidas para ir alarmando a la población de estos productos dañinos y realizar conciencia de una alimentación más saludable.

El recurso destinado para la salud podría distribuirse de mejor forma y solventar las necesidades de todas y todos, teniendo una ingesta diaria de alimentos naturales y más saludables, disminuirían las enfermedades por alimentos chatarra o con alto contenido de azúcares contribuyendo a una mejoría en las instituciones de este tipo.



**ALEJANDRO ARMENT MIER**  
**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

De acuerdo a la estadística podemos percatarnos del grave problema de salud que ocasionan los alimentos procesados e industrializados con alto contenido en azúcares, grasas, harinas, etcétera.

**PRINCIPALES CAUSAS DE MUERTE EN MÉXICO; SALUD**

No	ENFERMEDAD	MUERTES 2017	MUERTES 2018
1	ENFERMEDAD DEL CORAZÓN	141 MIL 619	149 MIL 368
<b>2</b>	<b>DIABETES MELLITUS</b>	<b>106 MIL 525</b>	<b>101 MIL 257</b>
3	TUMORES MALIGNOS	84 MIL 142	85 MIL 754
4	ENFERMEDADES DEL HÍGADO	38 MIL 833	39 MIL 287
5	ENFERMEDADES CEREbroVASCULARES	35 MIL 248	35 MIL 300
6	ENFERMEDADES PULMONARES OBSTRUCTIVAS CRÓNICAS	22 MIL 954	23 MIL 414
7	INFLUENZA Y NEUMONIA	21 MIL 892	28 MIL 332
8	INSUFICIENCIA RENAL	13 MIL 167	13 MIL 845
9	CORONAVIRUS 2019-2020	9,415	

CARACTERÍSTICAS DE LAS DEFUNCIONES REGISTRADAS EN MÉXICO - INEGI 2018.

LAS PRINCIPALES ENFERMEDADES MORTALES EN MÉXICO SON:

1. ENFERMEDADES DEL CORAZÓN
2. DIABETES MELLITUS
3. TUMORES MALIGNOS.



ALEJANDRO ARMENT MIER

SENADOR DE LA REPÚBLICA

## PRINCIPALES ENFERMEDADES MORTALES EN MÉXICO; TOTAL: 476,557 DEFUNCIONES

Como podemos percatarnos el común denominador son las enfermedades causadas por estos productos procesados e industrializados de los que hemos hablado como las bebidas saborizadas, dulces, botanas y comida chatarra, está provocando graves daños a la salud, a las familias, a las instituciones y a la sociedad en general, porque no podemos hablar de individualidades cuando de salud se trata, de alguna manera todos estamos involucrados, el problema se agrava cuando llega a las comunidades de los municipios, porque están cambiando su alimentación natural como era antes, por este tipo de productos, su estilo de vida ha cambiado provocando alteraciones en la salud, en este sentido la reforma que proponemos es necesaria también como medida de políticas públicas que son indispensables para que nuestra sociedad no enferme más.

Nuestra máxima ley nos marca la protección a la salud:

Primero debemos mencionar lo que marca nuestra **Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos con respecto al tema**, como base de nuestra legislación y para encontrar la pertinencia en lo que proponemos, contempla **el derecho a la salud en su artículo 4** que a la letra dice:

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

Es aquí donde debemos preguntarnos si ¿todos los productos alimentarios que se venden en el mercado son saludables? La respuesta de la mayoría de ellos sería que no, porque muchos de ellos y la mayoría para el mercado infantil, son con alto contenido de azúcares, sales, grasas, harinas refinadas y calorías y como bien lo dice nuestra máxima ley es responsabilidad del estado así que para cumplir con esta obligación estamos proponiendo esta reforma donde este tipo de productos tengan un aumento en el impuesto porque además se requieren recursos para los sistemas de salud y para atender las enfermedades provocadas por su consumo.



**ALEJANDRO ARMENT MIER**  
**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

Toda Persona tiene derecho a la **protección de la salud**. La Ley definirá las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud y establecerá la concurrencia de la Federación y las entidades federativas en materia de salubridad general, conforme a lo que dispone la fracción XVI del artículo 73 de esta Constitución. La Ley definirá un sistema de salud para el bienestar, con el fin de garantizar la extensión progresiva, cuantitativa y cualitativa de los servicios de salud para la atención integral y gratuita de las personas que no cuenten con seguridad social.

En este párrafo nos reafirma el derecho a la protección de la salud y que es parte del Estado, para hacerlo posible tiene que tener recursos y si la falta de ellos lo provoca el alto consumo de estos productos, lo justo es que los productores que dañan a la sociedad contribuyan para el gasto de salud pública.

En todas las decisiones y actuaciones, El estado tiene que velar por el interés superior de la niñez y uno de ellos es atenderla en situación de enfermedad, aunque sea provocada por el consumo de estos productos por lo que los productores deben contribuir con sus impuestos para esta necesidad que ellos mismos provocan.

Como hemos mencionado muchos de los productos con alto contenido en azúcar, sal, calorías, grasas y harinas refinadas están dirigidos al público infantil, que son los que mayormente los consumen por su rico sabor y lo atractivo visualmente en la presentación, provocándoles enfermedades a causa de esto, a muy temprana edad como la obesidad y diabetes infantil, es por ello, la urgencia de estas medidas.

Los refrescos azucarados, los zumos envasados, las bebidas energéticas, los téis, cafés, lácteos, bebidas vegetales o cualquier otra bebida a la que se ha **AÑADIDO AZÚCAR** se consideran bebidas saborizadas o azucaradas.

Podríamos pensar que solo los refrescos son los que más hacen daño pero no es así, las **aguas saborizadas comerciales** son unas bebidas refrescantes que todos tenemos siempre a mano y que son fáciles de conseguir. Pero, ¿qué tan seguro es beberlas?



**ALEJANDRO ARMENT MIER**  
**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

### **¿Qué son las aguas saborizadas?**

Las aguas saborizadas son un **tipo de bebidas** muy diferentes al agua común y a las bebidas isotónicas que usan los deportistas para recuperar las sales perdidas durante los duros entrenamientos. Contienen distintos ingredientes dependiendo del tipo de agua de la que se trate: algunas contienen vitaminas y minerales agregados, mientras que otras no los tienen; algunas cuentan con grandes cantidades de azúcar, mientras que otras tienen edulcorantes o endulzantes no calóricos.

Cabe destacar también que al **consumir aguas saborizadas** estarás incluyendo en tu dieta ingredientes artificiales -endulzantes y otros ingredientes que no son muy saludables.

La azúcar añadida puede tener una gran variedad de nombres diferentes: azúcar, sacarosa, glucosa, fructosa, dextrosa, el jarabe de maíz con alto contenido de fructosa, etc. Este azúcar tiene un efecto diferente al azúcar intrínseco, es decir, al azúcar naturalmente presente en algunos alimentos reales como la fructosa en la fruta, la lactosa en la leche, etc.

La diferencia está en que el alimento real conserva su matriz alimentaria, que le proporciona otros componentes (fibra, antioxidantes, fitoquímicos, etc.) que hacen que ese azúcar no sea perjudicial, sin embargo, en los alimentos ultra procesados, como las bebidas azucaradas, esa matriz ya no existe debido a su procesamiento.

El consumo de bebidas azucaradas ha aumentado considerablemente en nuestro país como ya lo vimos anteriormente.

El abuso de productos azucarados genera obesidad, diabetes mellitus, en el abuso y consumo del refresco y otras bebidas de esta índole, son urgentes medidas más drásticas.

Investigaciones demuestran los efectos nocivos de las bebidas azucaradas.



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

Estudios clínicos y epidemiológicos coinciden en los efectos adversos por consumir estas bebidas

La evidencia científica es concluyente: las bebidas azucaradas producen daños a la salud independientemente del aumento de peso. Los efectos nocivos por el consumo de estas bebidas incluyen alteraciones metabólicas que se reflejan apenas dos semanas después de iniciar el consumo, y que constituyen un factor de riesgo para desarrollar enfermedades crónicas y finalmente, tener un riesgo mayor de muerte por esta causa.

Los resultados de un estudio clínico encabezado por la Dra. Kimber Stanhope de la Universidad de California Davis, publicados en abril de 2015 en el *American Journal of Clinical Nutrition*, muestran que las bebidas azucaradas tienen efectos metabólicos adversos a sólo dos semanas de haber iniciado su consumo. La evidencia demuestra que el ingerir bebidas endulzadas con jarabe de maíz de alta fructuosa induce en la sangre un porcentaje mayor de partículas que transportan “colesterol malo” (lipoproteínas de baja densidad; LDL), lo que aumenta el riesgo de padecer ácido úrico, enfermedades cardiovasculares como infarto al miocardio y en consecuencia, un mayor riesgo de muerte.

Los resultados se obtuvieron al analizar la sangre de los participantes del estudio quienes tomaron bebidas azucaradas de forma controlada, las cuales aportaron 0%, 10%, 17.5% y 25% más de calorías diarias de la dieta. Estos hallazgos dan soporte, desde un aspecto clínico, a la evidencia obtenida en estudios epidemiológicos en los que se ha encontrado un mayor riesgo de muerte por enfermedades cardiovasculares debido al consumo de bebidas con azúcar añadida.

De acuerdo con otro estudio, publicado en abril 2015 en la revista *Pediatric Obesity* por la Dra. Alejandra Cantoral del Instituto Nacional de Salud Pública (INSP) y colaboradores, no sólo existe una asociación entre el consumo de bebidas azucaradas y el aumento de peso, también la edad en el inicio del consumo de estas bebidas juega un papel importante. Los resultados se obtuvieron al analizar la información del proyecto *Early Life Exposure in Mexico to Environmental Toxicants* (ELEMENT), un estudio de seguimiento o cohorte que inició en la ciudad de México en 1997. Según este estudio, a los 2 años todos los participantes ya



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

habían comenzado a consumir bebidas azucaradas, mientras que el 73% inició antes del primer año de vida. Este inicio temprano se asoció con una mayor acumulación de grasa abdominal y obesidad.

Asimismo, se encontró que los niños con la mayor ingesta de bebidas azucaradas en el primer año de vida mantuvieron este patrón de consumo en las edades analizadas (de los 8 hasta los 14 años de edad).

En otras palabras, el hábito de tomar bebidas dulces permanece, lo cual hace más difícil que los niños consuman agua simple potable como fuente principal de hidratación.

**En México** el consumo de azúcares añadidos se encuentra por encima de las directrices de la Organización Mundial de la Salud, quienes recomiendan que los azúcares añadidos no sobrepasen el 10% del total de energía de la dieta.

De acuerdo con estimaciones presentadas por el director del Centro de Investigación en Nutrición y Salud del INSP, Dr. Juan Rivera Dommarco, entre el 66% y 91% de la población obtiene más del 10% del total de las calorías que ingiere a través de azúcares añadidos, siendo las bebidas azucaradas las que aportan el 70% de estos azúcares. Es decir, las bebidas azucaradas con impuesto aportan más de la mitad de los azúcares adicionados a la dieta de los mexicanos (46% de los refrescos carbonatados, 11% de las bebidas azucaradas no carbonatadas y 12% de las leches con azúcar). Antes de la implementación del impuesto en 2014 de \$1 peso por litro a estas bebidas, se estimaba que el consumo por persona de refrescos al año era de 163 litros, como ya vimos y seguiremos analizando, el consumo y las enfermedades en nuestro país por estos productos han aumentado, por lo que se requiere que otra vez aumentemos este impuesto.

Dadas las consecuencias a la salud producidas por las bebidas azucaradas, el impuesto constituye una medida del Estado para reducir su consumo y hacer un balance con las llamadas “externalidades negativas”, es decir las fallas en el mercado, al destinar los recursos fiscales para financiar estrategias de prevención de la obesidad. Esta clase de medidas recaudatorias no son nuevas, se aplican a productos como el tabaco y forman parte de una red de estrategias que buscan hacer frente a las enfermedades crónicas y finalmente mejorar la salud de la



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

población, por lo que también se aplicarán a los productos con sal añadida y alta densidad calórica o grasas saturadas.

Según datos preliminares del análisis del patrón de compra de bebidas en hogares realizado por el INSP y la Universidad de Carolina del Norte, a un año de implementado el impuesto, el consumo de las bebidas azucaradas con gravamen ha disminuido. Y fue como primera medida, aunque después fue mayor la adicción que causa el azúcar que pagar más por estas bebidas, por lo que es necesario que se actualice este impuesto.

En este sentido, cabe recordar que los efectos del impuesto sobre la salud no son perceptibles a inmediato plazo, sino que éstos se presentan a mediano y largo plazo. A finales de 2013, investigadores del INSP estimaron que un impuesto del 10% podría prevenir entre 400,000 y 630,000 casos de diabetes para el 2030, lo que representaría un ahorro de 3.2 a 25.2 mil millones de pesos por costos directos de atención.

Fuente: <https://www.insp.mx/epppo/blog/3756-efectos-nocivos-bebidas-azucaradas.html>

### **Bebidas azucaradas y obesidad**

Según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), desde 1975, la obesidad se ha triplicado en todo el mundo. En 2016, más de 1900 millones de adultos tenían sobrepeso, de los cuales, más de 650 millones eran obesos. Se podría considerar a la obesidad una epidemia mundial.

Nuestro cerebro no está bien adaptado a detectar calorías líquidas y menos si son azucaradas. No solo aportan un buen puñado de calorías de alta disponibilidad sino que también el consumo de bebidas ricas en azúcares reduce la saciedad, haciendo que las personas consuman más calorías totales a lo largo del día. A Coca-Cola le encanta decir que 1 caloría es 1 caloría, como si 50 calorías de brócoli fueran iguales que 50 calorías de refresco. Pero esto es falso, es tergiversar la ciencia para su propio beneficio.



ALEJANDRO ARMENT MIER

SENADOR DE LA REPÚBLICA

En un metaanálisis de 2004, **Schulze y colaboradores** encontraron que consumir 1 o más bebidas azucaradas diarias estaba directamente asociado con el incremento de peso debido, posiblemente, al aumento de calorías y azúcares de rápida absorción que aportan las bebidas azucaradas.

## **Bebidas azucaradas y diabetes tipo 2**

La diabetes mellitus es una enfermedad crónica que aparece cuando el páncreas no produce suficiente insulina o el organismo no la utiliza eficazmente. Según **datos de la OMS**, el número de personas con diabetes ha aumentado de 108 millones de 1980 a 422 millones en 2014.

Según **datos de la asociación internacional de diabetes**, en 2017 la prevalencia mundial de diabetes es del 46,3%. Además, se estima, que en 2015 la diabetes fue causa directa de 1,6 millones de muertes en todo el mundo.

Al igual que con la obesidad, los estudios también sugieren que el consumo de bebidas azucaradas está directamente relacionado con el riesgo de padecer diabetes mellitus tipo 2. En una meta análisis de 2014, Greenwood y colaboradores analizaron seis grandes estudios prospectivos con más de 22000 casos de diabetes mellitus tipo 2 sobre más de 280000 participantes.

Los resultados de este metaanálisis demostraron una clara asociación entre el consumo de bebidas azucaradas con el aumento del riesgo relativo de padecer diabetes mellitus tipo 2.

Por otra parte, en un estudio realizado en Japón en 2013 sobre 27585 participantes, Esa y colaboradores llegaron a la conclusión que el consumo de bebidas azucaradas estaba directamente asociado con el riesgo de padecer diabetes mellitus tipo 2.

Uno de los mejores estudios epidemiológicos en nutrición realizados hasta la fecha, el estudio EPIC, reveló que tan solo 150 kcal al día procedentes de bebidas azucaradas se asoció con un incremento sustancial en el riesgo de desarrollar diabetes tipo 2.



ALEJANDRO ARMENT MIER

SENADOR DE LA REPÚBLICA

### **Bebidas azucaradas y enfermedades cardiovasculares**

También hay asociación con un incremento en el riesgo de padecer alguna enfermedad cardiovascular. Este tipo de enfermedades son la principal causa de muerte en todo el mundo. Según cálculos de la OMS, en 2012 murieron por esta causa 17,5 millones de personas, lo cual representa un 31% de todas las muertes registradas en el mundo.

De estas muertes, 7,4 millones se debieron a la cardiopatía coronaria, y 6,7 millones, a los accidentes cardiovasculares (ACV). Debido a la magnitud de este grupo de enfermedades, muchos investigadores han buscado las causas y posibles soluciones para prevenir las enfermedades cardiovasculares.

Chun y colaboradores, realizaron en 2016 un estudio donde evaluaron el comportamiento de más de 22000 participantes adultos y llegaron a la conclusión que altos niveles de consumo de azúcar proveniente del consumo de bebidas azucaradas está directamente asociado a una mayor prevalencia de calcificación arterial coronaria en adultos sin historia previa de enfermedad cardiovascular, cáncer o diabetes mellitus tipo 2.

### **Bebidas azucaradas y síndrome metabólico**

El síndrome metabólico es un conjunto de factores fisiológicos, bioquímicos, clínicos y metabólicos que conllevan un aumento del riesgo de padecer una enfermedad cardiovascular o diabetes mellitus tipo 2, aumentando la probabilidad de fallecer por ello.

Estos factores se pueden resumir en resistencia a la insulina, exceso de grasa abdominal, dislipidemia e hipertensión arterial entre los más destacados.

En un meta análisis de 2017, Narain y colaboradores analizaron hasta 12 estudios con un total de 56244 participantes de todas las edades y observaron una clara asociación entre el consumo de bebidas azucaradas y síndrome metabólico.

También destacan que es posible que el consumo de este tipo de bebidas esté relacionado con un estilo de vida insano y otros factores de riesgo. Sujetos que consumen dos o más bebidas tienen 2 veces más riesgo de tener síndrome



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

metabólico, aumento triglicéridos y disminución colesterol HDL. También se ha encontrado una relación positiva entre en consumo de bebidas azucaradas y el riesgo de hipertensión.

### **Bebidas azucaradas y cáncer**

Ya hemos visto que las bebidas azucaradas aumentan el riesgo de sobrepeso/obesidad y estos están asociados a un riesgo mayor de contraer muchos tipos de cáncer, entre ellos, cáncer de mama, cáncer de endometrio, cáncer colorrectal, vesícula biliar, de riñón, de páncreas y de tiroides.

Además, la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer, calculó que la obesidad contribuye a la formación de más de un tercio de los casos de cáncer de endometrio y cáncer de esófago, y un cuarto de los casos de cáncer de riñón.

Por otra parte, un estudio realizado en España en 2014 por Laguna y colaboradores, observó cómo los desórdenes metabólicos (resistencia a la insulina, obesidad, hígado graso no alcohólico) causados por un consumo excesivo de azúcar, pueden conducir al desarrollo de cáncer de hígado. También hay evidencia de que un alto consumo de bebidas azucaradas está relacionado con mayor probabilidad de cáncer de vesícula biliar y también de cáncer de colon.

Casi siempre se ha asociado el riesgo por su implicación en el desarrollo de la obesidad, sin embargo, un reciente estudio llevado a cabo la Universidad de Melbourne y el Consejo del Cáncer de Victoria (Australia) sugiere que beber refrescos azucarados está relacionado con un mayor riesgo de padecer cáncer, independientemente del peso corporal.

### **Otras enfermedades relacionadas**

#### **Caries**

Un estudio de seguimiento en adultos durante 4 años, los que bebieron 1 o más bebidas azucaradas al día tuvieron un 30% más de riesgo de caries que los que no bebían. Este problema es especialmente preocupante en niños, dado que hay una normalización social en el consumo de los aparentemente «saludables» batidos y zumos enriquecidos en vitaminas, que también están cargados de azúcar.



**ALEJANDRO ARMENT MIER**  
**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

Este consumo de bebidas azucaradas en niños está fuertemente asociado a un mayor riesgo de caries dental. También es preocupante el consumo de las bebidas azucaradas con cafeína en adolescentes.

Incluso, se ha observado que aquellos adultos que padecen diabetes mellitus y que consumen 2 o más bebidas azucaradas al día tienen mayor probabilidad de tener 6 o más dientes extraídos.

Cumplir las recomendaciones de la OMS de limitar los azúcares añadidos a menos 5% de las calorías diarias puede ser esencial para la prevención de caries en todas las poblaciones.

### **Gota**

El exceso de fructosa, monosacárido procedente de la digestión de la sacarosa, aumenta las concentraciones de ácido úrico en sangre. Con el consumo de bebidas azucaradas es muy fácil consumir exceso de fructosa, quizás por ello se ha relacionado con el desarrollo de hiperuricemia y gota.

Los hombres con un consumo de  $\geq 2$  bebidas azucaradas / día tuvieron 85% mayor riesgo de desarrollar gota que aquellos que su consumo no era frecuente.

Otro gran estudio observacional que tuvo un seguimiento durante 22 años, esta vez en mujeres, el 75% de las que bebían 1 bebida azucarada al día (incluidos zumos envasados) tuvieron hiperuricemia con respecto a las que no bebían.

### **Infertilidad**

Un estudio de cohorte prospectivo en 3,828 mujeres y 1,045 de sus parejas masculinas, completaron una encuesta básica sobre la historia clínica, los factores del estilo de vida y la dieta, incluida su ingesta de bebidas azucaradas.

Las mujeres que consumían al menos un refresco al día tenían un 25 por ciento menos de capacidad de fecundación y para los hombres un 33% menos de fertilidad.



**ALEJANDRO ARMENT MIER**  
**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

En general, la mala alimentación está muy relacionada con la infertilidad.

### **Envejecimiento**

Uno de los cambios que más sorprende a los que dejan el consumo de ultra procesado, incluido las bebidas azucaradas, es la mejora en la calidad de la piel. Esto tiene una explicación científica. El exceso de azúcar en sangre, es decir, la hiperglucemia, produce en nuestro cuerpo los llamados productos de glicación avanzada (AGEs). Estos AGEs interactúan negativamente con diversas proteínas de nuestro organismo, entre ellas el colágeno y elastina de la dermis.

Poco a poco van deteriorando estos tejidos, además consumen antioxidantes propios que tenemos y por tanto nos hacen más vulnerables al estrés oxidativo de la contaminación o los rayos UV.

Fuente: <https://realfooding.com/articulo/bebidas-azucaradas/>

El Instituto Nacional de Salud Pública de México invitó a impartir la conferencia titulada **“La carga de la enfermedad y muertes atribuibles al consumo de bebidas azucaradas en México”** al Dr. Dariush Mozaffarian, actual rector de la Escuela Friedman de Políticas y Ciencias de Nutrición de la Universidad de Tufts, destacado cardiólogo y epidemiólogo, desarrollada el pasado 11 de noviembre en las instalaciones del Instituto Nacional de Medicina Genómica (INMEGEN).

De acuerdo con los datos mostrados por el ponente, el consumo de bebidas azucaradas está asociado con el aumento de peso a largo plazo y con el desarrollo de diabetes. Al hablar sobre la carga de enfermedad por bebidas azucaradas, destacó que Latinoamérica y el Caribe son las regiones con mayor consumo de bebidas azucaradas en el mundo.

**En México, las bebidas azucaradas son responsables de más de 24 000 muertes cada año.** Entre hombres y mujeres menores de 45 años, las bebidas azucaradas causan 22% y 33%, respectivamente, de todas las muertes relacionadas con diabetes, enfermedad cardiovascular y obesidad en el país.



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

A nivel mundial, 184 000 muertes al año son atribuibles al consumo de bebidas azucaradas, lo que representa 1.2% de todas las muertes relacionadas con la diabetes, enfermedad cardiovascular y obesidad.

Finalmente, el Dr. Mozaffarian aseguró que los impuestos son medidas costo efectivas para controlar y reducir el consumo de bebidas azucaradas entre la población, ayudando a disminuir la enfermedad y muerte que deriva de su consumo.

Asimismo, destacó el papel pionero de México en la implementación del impuesto a los refrescos, mismo que constituirá una medida eficaz para hacer frente al problema del sobrepeso y la obesidad, así como para mejorar la salud y la calidad de vida de sus ciudadanos, pero como mencionamos no ha sido suficiente.

Durante las palabras de bienvenida, el Dr. Mauricio Hernández Ávila, director general del INSP, explicó que México es uno de los países con mayor consumo de bebidas azucaradas, con 163 litros de refrescos per cápita al año. Destacó que la evidencia científica ha demostrado que la ingesta de estas bebidas conlleva a dos problemas: obesidad y diabetes. Del mismo modo, reconoció el impuesto a los refrescos como una medida para regular el consumo de bebidas azucaradas. Al respecto explicó que los resultados preliminares mostraron una reducción del 10% en el consumo de refrescos y un aumento en el consumo de agua.

En las últimas décadas los problemas de salud con respecto a todas estas enfermedades pero en especial a la obesidad y la diabetes mellitus han aumentado drásticamente, inclusive en los menores, la obesidad infantil se ha disparado a números escandalosos, por lo que el gobierno federal ha tomado medidas preventivas en las escuelas, pero esto no es suficiente, porque a pesar del control por parte de la Secretaría de Educación Pública en las tiendas escolares, es cierto que los niños ingieren productos con altos contenidos de azúcar o grasas saturadas que provocan obesidad y enfermedades, ya sea en casa o los llevan en su lonchera, por hábitos familiares no saludables, es alarmante que en muchas familias en la ciudad, zonas conurbadas y municipios tengan alto consumo de bebidas saborizadas y productos chatarra, lo primero que vemos en las mesas, es el refresco, dándole hasta más importancia que a un litro de leche, es por ello, que necesitamos aplicar medidas drásticas, preferible la prevención que la atención a



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

una enfermedad, porque resulta más costoso y desgastante principalmente para las familias y para el erario público, además de las consecuencias que pueden ocasionar este tipo de enfermedades que desencadenan otras más, afectando su estado emocional y psicológico provocando una serie de acontecimientos que afectan la vida de todos sus integrantes.

Niños con consumo habitual de bebidas azucaradas entre comidas tuvieron 2.4 veces más probabilidad de tener sobrepeso\_comparados con niños no consumidores. El consumo elevado de bebidas azucaradas en niños y adolescentes predice ganancia de peso en la edad adulta. ¿Por qué no se alerta de este riesgo real en las latas de refresco, batidos y zumos envasados? ¿Por qué se oculta la verdad?

Una respuesta tal vez sea que a los productores no les conviene que se prohíban estas bebidas y están renuentes a bajar los altos contenidos de azúcar con las que las fabrican, porque no tendrán las ganancias millonarias que tienen, ya que el azúcar provoca adicción.

### **LAS BEBIDAS SABORIZADAS O AZUCARADAS MATAN.**

Pero la población no lo sabe, puesto que, en colegios, hospitales, residencias de ancianos, centros públicos, etc. se reparten y distribuyen bebidas azucaradas. Si la población fuera consciente del daño que hacen obviamente se tomarían medidas y esto no pasaría.

En un estudio de mortalidad por consumo de bebidas azucaradas encontraron que, en el mundo, 655,000 de las muertes fueron atribuibles al consumo de bebidas azucaradas, incluyendo 369,000 por diabetes, 258,000 por ECV y 28,000 por diferentes tipos de cáncer.

**En México 6 de cada 10 muertes se atribuyen al consumo de bebidas azucaradas en adultos de menos de 45 años.**



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

Sería útil y preferente evitar estas bebidas totalmente pero las personas son libres en consumir productos que no sean ilegales, aunque vale la pena aclarar que cualquier cosa que sea legal no quiere decir que sea benéfica para nosotros o nuestro organismo, así que resta el deber de advertir e informar a la población de los daños que causan.

## **PRODUCTOS CON SODIO EL MÁS COMÚN LA SAL.**

El **sodio (Na)** es un macro mineral que forma parte de la sal de mesa o cloruro sódico, con fórmula química (ClNa). Al igual que el potasio y el cloro, es un electrolito y posee importantes funciones en la regulación de las concentraciones de los medios acuosos. Nuestros músculos y nervios lo necesitan para funcionar como es debido.

Con el sodio presente en los alimentos de forma natural sería suficiente para cubrir las recomendaciones establecidas. De hecho, la mayoría de la población toma más sal en la dieta de la que debiera. Cuando los riñones, encargados de eliminarla, no pueden hacerlo al haber un exceso de este mineral, puede producirse hipertensión arterial.

### **Reducir el consumo de sal**

29 de abril de 2020

#### **Datos y cifras**

- El elevado consumo de sodio (> 2 gramos/día, equivalente a 5 gramos de sal por día) y la absorción insuficiente de potasio (menos de 3,5 gramos por día) contribuyen a la hipertensión arterial y aumentan el riesgo de cardiopatía y accidente cerebrovascular.
- La sal es la principal fuente de sodio en nuestra alimentación, aunque también puede aportarlo el glutamato de sodio, un condimento utilizado en muchas partes del mundo.
- La mayoría de las personas consumen demasiada sal, de 9 a 12 gramos por día en promedio, es decir, dos veces la ingesta máxima recomendada.
- Un consumo de sal inferior a 5 gramos diarios en el adulto contribuye a disminuir la tensión arterial y el riesgo de enfermedad cardiovascular, accidente cerebrovascular e infarto de miocardio. El principal beneficio de reducir la ingesta de sal es la correspondiente disminución de la hipertensión arterial.



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

- Los Estados Miembros de la OMS han acordado reducir en un 30% el consumo de sal de la población mundial de aquí a 2025.
- La reducción de la ingesta de sal se considera una de las medidas más costo eficaz que los países pueden tomar para mejorar la situación sanitaria de la población. Las medidas principales de reducción generarán un año más de vida sana a un costo inferior al ingreso anual medio o al producto interno bruto por persona.
- Se estima que cada año se podría evitar 2,5 millones de defunciones si el consumo de sal a nivel mundial se redujera al nivel recomendado.

La producción creciente de alimentos elaborados cada vez más numerosos, la rápida urbanización y la evolución de los modos de vida están modificando los hábitos alimentarios. Los alimentos muy elaborados son cada vez más corrientes y asequibles. Las poblaciones del mundo entero consumen alimentos más ricos en energía que contienen muchas grasas saturadas, ácidos grasos trans, azúcar y sal. Esta última es la fuente principal de sodio, cuyo crecido consumo se asocia a la hipertensión y a un mayor riesgo de cardiopatías y accidentes cerebrovasculares.

Al mismo tiempo, al modificar sus hábitos alimentarios, las personas consumen menos frutas, verduras y fibras (presentes en los cereales integrales), que son los elementos clave de una alimentación sana. Las frutas y verduras contienen potasio, que contribuye a hacer bajar la tensión arterial.

En la alimentación, la sal puede provenir de alimentos elaborados, ya sea porque son particularmente ricos en sal (como platos preparados, carnes procesadas como el tocino, el jamón y el salame, quesos, tentempiés salados, fideos instantáneos, etc.), ya porque suelen consumirse en grandes cantidades (como el pan y los productos de cereales elaborados). También se añade sal a los alimentos durante la cocción (en forma de caldo o cubitos de caldo) o bien en la mesa (salsa de soja, salsa de pescado, sal de mesa).

Ahora bien, algunos fabricantes reformulan sus recetas a fin de reducir el contenido de sal de sus productos, y los consumidores deberían leer las etiquetas para elegir los productos de bajo contenido en sodio.

### Recomendaciones para reducir el consumo de sal

- Para los adultos: la OMS recomienda consumir menos de 5 gramos (un poco menos que una cuchara de té) de sal por día (1).
- Para los niños: la OMS recomienda ajustar a la baja, para los niños de 2 a 15 años, la ingesta máxima recomendada para los adultos en función de las necesidades energéticas en relación con las de los adultos. Esta recomendación no comprende el periodo de lactancia natural exclusiva (de 0 a 6 meses), ni el de alimentación complementaria de la lactancia natural (de 6 a 24 meses).
- Toda la sal que se consume debe ser yodada, es decir «enriquecida» con yodo, lo cual es esencial para un desarrollo sano del cerebro del feto y del niño pequeño así como para optimizar las funciones mentales en general.

### Algunas nociones sobre la sal, el sodio y el potasio

- El sodio es un nutriente esencial necesario para mantener el volumen plasmático, el equilibrio ácido básico, la transmisión de los impulsos nerviosos y el funcionamiento normal de las células.
- El exceso de sodio tiene consecuencias nefastas para la salud, en particular la hipertensión arterial.
- Los principales factores que contribuyen al consumo de sal en la alimentación dependen del marco cultural y de los hábitos alimentarios de una población.
- El sodio se encuentra en estado natural en diversos alimentos, como la leche, la carne y los crustáceos. Suele estar presente en grandes cantidades en los alimentos elaborados, como el pan, los productos cárnicos elaborados y los tentempiés, así como en ciertos condimentos (salsa de soja o de pescado, por ejemplo).
- También contiene sodio el glutamato de sodio, un aditivo alimentario utilizado en muchas partes del mundo.
- El potasio es un nutriente esencial para el mantenimiento del volumen total de líquido en el organismo, el equilibrio ácido básico y electrolítico, así como para el funcionamiento normal de las células.
- Se encuentra habitualmente en diversos alimentos no elaborados, especialmente frutas y verduras.
- El aumento de la ingesta de potasio hace disminuir la tensión arterial sistólica y diastólica en los adultos.

## **Cómo reducir la sal en la alimentación**

Las políticas y estrategias públicas deben crear entornos que permitan a las poblaciones consumir cantidades suficientes de alimentos salubres y nutritivos que constituyan una dieta sana, pobre en sal. El mejoramiento de los hábitos alimentarios es una responsabilidad que incumbe tanto a la sociedad como al individuo. Exige un enfoque que abarque a toda la población, multisectorial y culturalmente pertinente.

Las estrategias principales para la reducción de la sal comprenden lo siguiente:

- las políticas públicas, incluidas las políticas fiscales y reglamentaciones que garanticen la producción por los fabricantes y los minoristas de alimentos más sanos, o que faciliten la accesibilidad económica y la disponibilidad de productos sanos;
- la colaboración con el sector privado para mejorar la accesibilidad y disponibilidad de productos hipo sódicos;
- la sensibilización de los consumidores y la capacidad de acción y decisión de las poblaciones gracias al marketing social y a la movilización para hacer conocer la necesidad de reducir el consumo de sal;
- la creación de un entorno propicio para la reducción de la sal por medio de intervenciones en el plano de la política local y la promoción de ámbitos favorecedores de «una alimentación sana», como las escuelas, los lugares de trabajo, las comunidades o las ciudades;
- la vigilancia del consumo de sal de la población, de las fuentes de sal en la alimentación, y de los conocimientos, las actitudes y los comportamientos de los consumidores respecto de la sal a fin de orientar las decisiones políticas;

Los programas de reducción de la sal y los que favorecen el enriquecimiento en micronutrientes de la sal, los condimentos o los aderezos ricos en sal (cubitos de caldo, salsas de soja o de pescado) pueden complementarse mutuamente.

En el hogar, se puede reducir el consumo de sal:

- no agregando sal durante la preparación de los alimentos;
- no poniendo saleros en la mesa;
- limitando el consumo de tentempiés salados;
- Escogiendo productos hiposódicos.

Otras medidas prácticas a nivel local para reducir el consumo de sal:

- integrar la reducción de la sal en los programas de formación de los manipuladores de alimentos;
- retirar los saleros y los recipientes para salsa de soja de las mesas de los restaurantes; colocar etiquetas en los productos o los estantes que indiquen claramente que ciertos productos tienen un alto contenido en sodio;
- facilitar un asesoramiento dietético específico a las personas que acuden los centros de salud;
- abogar por que las personas limiten el consumo de alimentos muy salados y por qué reduzcan la cantidad de sal que utilizan para cocinar; y
- educar a los niños y crear un entorno propicio para que adopten tempranamente una dieta hipo sódica.

Algunas medidas que puede adoptar la industria alimentaria:

- reducir progresivamente el contenido en sal de los productos, de modo que los consumidores se vayan adaptando al sabor y no busquen productos alternativos;
- difundir las ventajas de consumir alimentos menos ricos en sal por medio de actividades de sensibilización del consumidor en los puntos de venta;
- reducir la sal en los alimentos y las comidas que se sirven en los restaurantes y servicios de restauración; indicar el contenido de sal en las etiquetas de los alimentos y las comidas.

### Ideas erróneas acerca de la reducción del consumo de sal

- **«Cuando hace calor y hay humedad, y uno transpira, se necesita más sal en la alimentación».** El sudor contiene poca sal y por lo tanto no es necesario agregar más incluso en los días cálidos y húmedos. Sin embargo, es importante beber mucha agua.
- **«La sal marina no es ‘mejor’ que la refinada por el simple hecho de que sea ‘natural’».** Cualquiera sea el origen de la sal, es el sodio el causante de problemas de salud.
- **«La sal agregada en la cocción no es la fuente principal de la ingesta de sal».** En muchos países, alrededor del 80% de la sal en la alimentación proviene de alimentos elaborados.
- **«No se necesita sal para que los alimentos tengan un sabor apetitoso».** El ajuste de las papilas gustativas lleva cierto tiempo, pero cuando uno se

habitúa a que haya menos sal, es más probable que se aprecien los alimentos y que se reconozca una gama más amplia de sabores.

- **«Los alimentos sin sal no tienen sabor».** Tal vez sea cierto al principio, pero las papilas gustativas se van habituando a la disminución de la sal, y es probable que uno acabe por apreciar los alimentos y encontrarles más sabor.
- **«Los alimentos ricos en sal tienen un gusto salado».** Ciertos alimentos ricos en sal no parecen tan salados porque a veces se les añade otros ingredientes, como azúcares, para disimular el sabor. Es importante leer las etiquetas para conocer el contenido en sodio.
- **«Solo las personas de edad se deben preocupar por la cantidad de sal que consumen».** El hecho de consumir demasiada sal aumenta la tensión arterial a cualquier edad.
- **«La disminución de la sal podría ser nociva para mi salud».** Es muy difícil consumir muy poca sal, dado que está presente en gran cantidad de alimentos de la vida cotidiana.

### La respuesta de la OMS

Las directrices de la OMS sobre el sodio y el potasio indican los umbrales aceptables de una ingesta sana. También presentan medidas para mejorar la alimentación y prevenir las enfermedades no transmisibles en los adultos y los niños.

La Asamblea Mundial de la Salud adoptó en 2004 la «Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud», en la que se pide a los gobiernos, a la OMS, a los asociados internacionales, al sector privado y a la sociedad civil que adopten medidas en los planos mundial, regional y local para fomentar una alimentación sana y la actividad física.

En 2010, la Asamblea Mundial de la Salud aprobó un conjunto de recomendaciones sobre la promoción de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigida a los niños. Estas recomendaciones orientan a los países en cuanto al diseño de nuevas políticas y el refuerzo de las ya existentes a fin de reducir el impacto en los niños de la promoción de alimentos nocivos para la salud. La OMS contribuye también a la elaboración de un modelo de perfil nutricional que los países puedan utilizar para la aplicación de esas recomendaciones sobre la promoción.



**ALEJANDRO ARMENT MIER**  
**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

En 2011, los dirigentes del mundo se comprometieron a reducir la exposición de las poblaciones a la mala alimentación. Asumieron ese compromiso en la Declaración Política de la Reunión de Alto Nivel de la Asamblea General de las Naciones Unidas sobre la Prevención y el Control de las Enfermedades No Transmisibles.

En 2012 asimismo, la Asamblea Mundial de la Salud adoptó seis metas mundiales en materia de nutrición, en particular la reducción del número de niños con retraso del crecimiento, emaciación y exceso de peso, el mejoramiento de la lactancia natural y la reducción de la anemia en las mujeres en edad fecunda y la insuficiencia ponderal del recién nacido.

En 2013, la Asamblea Mundial de la Salud acordó nueve metas mundiales de carácter voluntario para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles, en particular la detención del aumento de la diabetes y la obesidad y una reducción relativa del 30% de la ingesta media de sal para 2025. El «Plan de acción mundial para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles 2013-2020» da orientaciones y propone un menú de opciones de política a los Estados Miembros, la OMS, y los organismos del sistema de las Naciones Unidas para alcanzar esas metas.

Dado que actualmente se observa en muchos países un rápido incremento de la obesidad de lactantes y adolescentes, en mayo de 2014 la OMS estableció una comisión sobre la obesidad en la niñez. La comisión redactará para 2015 un informe en el que se especificarán los enfoques y medidas que puedan ser más eficaces en función de las distintas situaciones mundiales.

<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/salt-reduction>

**La OMS y la FAO publican un informe de expertos independientes sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas**

Menos grasas saturadas, azúcar y sal y más frutas, hortalizas y actividad física para prevenir las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, la diabetes y la obesidad

GINEBRA/ROMA, 3 DE MARZO DE 2013 - Una dieta basada en el bajo consumo de alimentos muy energéticos ricos en grasas saturadas y azúcar y en la ingesta abundante de frutas y hortalizas, así como un modo de vida activo,



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

figuran entre las principales medidas para combatir las enfermedades crónicas recomendadas en un informe que expertos independientes han preparado para dos organismos de las Naciones Unidas.

El informe, encargado a un equipo internacional de expertos por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se propone identificar nuevas recomendaciones sobre régimen alimentario y actividad física destinadas a los gobiernos, con miras a tratar de resolver el problema que plantea el creciente número de personas que mueren anualmente por enfermedades crónicas.

La carga que suponen las enfermedades crónicas, entre ellas las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, la diabetes y la obesidad, aumenta rápidamente en todo el mundo. En 2001 las enfermedades crónicas representaron aproximadamente el 59% de los 56,5 millones de defunciones comunicadas en todo el mundo, y el 46% de la carga de morbilidad mundial.

Según el Dr. Ricardo Uauy, Director del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile y Profesor de la Escuela de Higiene y Medicina Tropical de Londres, quien presidió el Grupo de Expertos, «el informe tiene una gran importancia porque se basa en las mejores pruebas científicas actualmente disponibles sobre la relación entre el régimen alimentario, la nutrición y la actividad física por una parte, y las enfermedades crónicas por otra, y, además, está avalado por el dictamen colectivo de un grupo de expertos, formulado desde una perspectiva mundial».

En el informe figuran sugerencias para modificar la dieta cotidiana y aumentar el gasto de energía mediante:

- la reducción de los alimentos muy energéticos ricos en grasas saturadas y azúcar;
- la disminución de la cantidad de sal en la dieta;
- el aumento de la ingesta de frutas y hortalizas frescas;
- la práctica de actividad física moderada durante, por lo menos, una hora al día.

El informe, basado en el análisis de las mejores pruebas científicas actualmente disponibles y en el dictamen colectivo de un grupo de 30 expertos, reafirma que la ingesta energética diaria debe ser equivalente al gasto de energía.

Según el informe, las pruebas científicas sugieren que un consumo excesivo de alimentos muy energéticos puede favorecer el aumento de peso, por lo que insta a limitar la ingesta de grasas saturadas y trans, azúcar y sal, y señala que esos ingredientes se encuentran frecuentemente en tentempiés, alimentos preparados y bebidas.



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

El informe sostiene que la calidad de las grasas y los aceites que se ingieren, así como la cantidad de sal, también puede guardar relación con las enfermedades cardiovasculares, entre ellas los accidentes cerebrovasculares y los ataques cardíacos. El informe de los expertos se da a conocer en momentos en que la OMS prepara una Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud a raíz de una resolución adoptada por sus Estados Miembros en la Asamblea Mundial de la Salud, en mayo de 2002.

El informe se publicará oficialmente en abril como un informe técnico de la OMS y la FAO, junto con una evaluación realizada por las Organizaciones y una descripción de las medidas destinadas a aplicar las recomendaciones. El informe será una contribución esencial, basada en criterios científicos, para formular la Estrategia Mundial orientada a reducir la creciente carga de morbilidad relacionada con las enfermedades cardiovasculares, varios tipos de cáncer, la diabetes, la obesidad, la osteoporosis y las enfermedades dentales.

La FAO presta su apoyo a la OMS en la elaboración de su Estrategia Mundial. Como parte del seguimiento de las conclusiones del informe, la FAO se ocupará de identificar las necesidades de información y examinar las dietas, así como de evaluar las consecuencias de las recomendaciones contenidas en el informe en relación con todos los aspectos de la cadena alimentaria y las políticas agrícolas y comerciales.

El informe servirá de base a los organismos nacionales y regionales para elaborar directrices específicas sobre dieta y actividad física dirigidas a sus comunidades locales.

El Dr. Uauy estima que «el informe propone que tanto los componentes del régimen alimentario como la actividad física alcancen niveles compatibles con la buena salud y la prevención de las principales enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición, entre ellas la cardiopatía coronaria y la hipertensión, el cáncer, la diabetes, la obesidad, las fracturas por osteoporosis y las enfermedades dentales».

## **DESARROLLO URBANO Y AUMENTO DE LAS ENFERMEDADES CRÓNICAS**

Muchos de los fallecimientos por enfermedades crónicas obedecen a factores de riesgo que podrían prevenirse fácilmente, a saber:

- tensión arterial alta;
- niveles de colesterol elevados;
- obesidad;
- escasa actividad física.



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

En los países en desarrollo cada vez más personas sufren enfermedades crónicas, un cambio preocupante con respecto a unos pocos decenios atrás cuando las enfermedades crónicas se asociaban a los países ricos y desarrollados. Según el informe, esto se debe en gran parte al creciente desarrollo urbano provocado por el hecho de que los habitantes de las zonas rurales abandonan el campo y se dirigen a las ciudades.

Los habitantes de las ciudades son más propensos a seguir dietas muy energéticas, ricas en grasas saturadas y carbohidratos refinados. Este repentino cambio en la dieta, combinado con un modo de vida sedentario, está teniendo graves consecuencias para los grupos pobres de la población urbana.

El Dr. Uauy dice que «no todas las grasas ni todos los carbohidratos son iguales, y vale la pena conocer la diferencia». Añade que «la gente debería comer menos alimentos hipercalóricos, especialmente los alimentos ricos en grasas saturadas y azúcar; realizar actividad física; consumir preferentemente grasa no saturada en vez de saturada, y menos sal; ingerir frutas, hortalizas y legumbres y dar preferencia a los alimentos de origen vegetal y marino».

Según el Dr. Uauy, una dieta con abundantes frutas y hortalizas, ricas en micronutrientes que fortalezcan el sistema inmunitario, también podría ayudar a las defensas naturales del organismo a defenderse de las enfermedades infecciosas.

El informe de los expertos sugiere que las grasas deberían representar entre el 15% y el 30% de la ingesta energética diaria total, y las grasas saturadas deberían constituir menos del 10% de ese total.

El informe sugiere que los carbohidratos deberían satisfacer la mayor parte de las necesidades energéticas y representar entre el 55% y el 75% de la ingesta diaria, mientras que los azúcares refinados simples deberían constituir menos del 10%. Las proteínas deberían aportar entre el 10% y el 15% de las calorías, y la sal debería limitarse a menos de 5 g por día. La ingesta de frutas y hortalizas debería incrementarse hasta alcanzar por lo menos 400 g por día.

El informe destaca que las enfermedades crónicas no son sólo consecuencia de comer en exceso, sino también del desequilibrio de la dieta, y menciona que una elevada ingesta de sal es un factor que favorece la alta tensión arterial, mientras que las grasas saturadas contribuyen a elevar los niveles de colesterol.

La OMS y la FAO esperan que las conclusiones del informe proporcionen a los Estados Miembros pruebas científicas sólidas que contribuyan a la formulación de estrategias nacionales de salud. En el informe se insta a los gobiernos nacionales a elaborar directrices alimentarias sencillas, realistas y basadas en



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

los alimentos. En Finlandia y el Japón, países que han intervenido activamente para modificar la dieta y los hábitos alimentarios de sus poblaciones, se ha producido una considerable reducción de los factores de riesgo y de las tasas de incidencia de enfermedades crónicas, según el informe.

En el informe se afirma que el reconocimiento de que las enfermedades crónicas son prevenibles, el examen de las cuestiones conexas y la creación de entornos que fomenten la salud, son aspectos esenciales para reducir las tasas de fallecimiento y discapacidad por enfermedades crónicas. El proceso debería promover las relaciones de trabajo entre las comunidades y los gobiernos; alentar iniciativas locales que incluyan a las escuelas y los lugares de trabajo; y fomentar la participación de la industria alimentaria, señala el informe.

<https://www.who.int/mediacentre/news/releases/2003/pr20/es/>

Así mismo una de las instituciones encargadas de la salud, de nuestro país como es el IMSS en un comunicado de prensa advirtió del Consumo excesivo de sal y azúcar, hábito que pone en riesgo la salud.

Comunicado de prensa No. 014. Viernes 8 de febrero de 2013

El sodio en exceso ocasiona sobrepeso, lo que obliga a hígado, riñones y corazón a trabajar por encima de sus niveles normales. Altas cantidades de glucosa generan daños en riñón, corazón, ojos nervios y páncreas, así como creación de desechos que entorpecen y envejecen las células.

La sal y el azúcar son necesarios para el buen funcionamiento del organismo: la primera es útil en el mantenimiento de la presión de la sangre y de los fluidos extracelulares y el segundo proporciona la energía que el organismo necesita para trabajar adecuadamente.

Sin embargo, ingerir en exceso estos nutrimentos puede traer diversas complicaciones en corazón, riñones y la microcirculación, además de estar ligados a padecimientos crónicos, advirtió Rebeca Milheim López, nutrióloga del Hospital General de Zona (HGZ) 1-A “Doctor Rodolfo Antonio de Mucha Macías”, del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS).

En México, señaló, algunas personas llegan a consumir hasta 11 gramos de sal al día; es decir, más del doble de la recomendación de cinco gramos. Respecto al azúcar, la porción ideal varía de acuerdo con la condición y estado de salud de cada persona; no obstante, es común que la población se exceda en el consumo de la misma.



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

Por ello, dijo, se ha incrementado el número de pacientes que presentan enfermedades degenerativas como hipertensión y diabetes, padecimientos que además se registran a edades cada vez más tempranas.

La nutrióloga del IMSS explicó que el excesivo consumo de sal puede ocasionar retención de líquidos, lo que conlleva aumento de peso; esto obliga a hígado, riñones y corazón a trabajar por encima de sus niveles normales. Tiene repercusiones importantes sobre el sistema cardiovascular, ya que el consumo desmedido de sodio eleva la presión arterial y ocasiona enfermedades renales, hepáticas e insuficiencia cardíaca.

Milheim López detalló que ingerir grandes cantidades de azúcar de forma prolongada da como resultado altos niveles de glucemias, condición que al mantenerse por mucho tiempo, puede causar daños en riñón, corazón y ojos, entre otros órganos.

Asimismo, mencionó que los elevados niveles de azúcar en la sangre resultan ser la principal causa de la hipertrigliceridemia, que se refiere a la alteración de las grasas o lípidos del organismo y aumenta el riesgo de padecer enfermedades cardíacas.

Por ello, la especialista recomendó a la derechohabiente acudir a los módulos de PrevenIMSS para recibir orientación sobre las cantidades idóneas de consumo en sal y azúcar de acuerdo con su estilo de vida.

En las Unidades de Medicina Familiar del IMSS se encuentran los Departamentos de Nutrición y Dietética, donde los derechohabientes recibirán una dieta personalizada y orientación sobre su estado de salud, puntualizó.

Es menester mencionar que lo que gastan nuestras instituciones en salud tanto preventiva como en la atención de enfermedades es abismal, por ello se requieren medidas donde los fabricantes de estos productos cooperen más con los sistemas de salud, así mismo será una doble política social al incrementar el precio de estos productos para que las personas piensen si realmente necesitan consumirlos, aunado esto con programas de políticas públicas en prevención y otras normas al respecto, uniendo fuerzas por la salud de los mexicanos

Por todas estas razones lo conducente es aplicar las medidas necesarias en la ley aplicable y realizar la siguiente propuesta de reforma.

### **LEY DEL IMPUESTO ESPECIAL PARA PRODUCTOS Y SERVICIOS**

Artículo 1o.- Están obligadas al pago del impuesto establecido en esta Ley, las personas físicas y las morales que realicen los actos o actividades siguientes:



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

I. La enajenación en territorio nacional o, en su caso, la importación de los bienes señalados en esta Ley. Para efectos de la presente Ley se considera importación la introducción al país de bienes.

II. La prestación de los servicios señalados en esta Ley. El impuesto se calculará aplicando a los valores a que se refiere este ordenamiento, la tasa que para cada bien o servicio establece el artículo 2o. del mismo o, en su caso, la cuota establecida en esta Ley.

La Federación, el Distrito Federal, los Estados, los Municipios, los organismos descentralizados o cualquier otra persona, aunque conforme a otras leyes o decretos no causen impuestos federales o estén exentos de ellos, deberán aceptar la traslación del impuesto especial sobre producción y servicios y, en su caso, pagarlo y trasladarlo, de acuerdo con los preceptos de esta Ley.

El impuesto a que hace referencia esta Ley no se considera violatorio de precios o tarifas, incluyendo los oficiales.

Artículo 2o.- Al valor de los actos o actividades que a continuación se señalan, se aplicarán las tasas y cuotas siguientes:

I. En la enajenación o, en su caso, en la importación de los siguientes bienes:

G) Bebidas saborizadas; concentrados, polvos, jarabes, esencias o extractos de sabores, que al diluirse permitan obtener bebidas saborizadas; y jarabes o concentrados para preparar bebidas saborizadas que se expendan en envases abiertos utilizando aparatos automáticos, eléctricos o mecánicos, siempre que los bienes a que se refiere este inciso contengan cualquier tipo de azúcares añadidos. La cuota aplicable será de \$1.2616 por litro. Tratándose de concentrados, polvos, jarabes, esencias o extractos de sabores, el impuesto se calculará tomando en cuenta el número de litros de bebidas saborizadas que, de conformidad con las especificaciones del fabricante, se puedan obtener.

Cuota del párrafo actualizada por Resolución Miscelánea Fiscal

Lo dispuesto en este inciso también será aplicable a los bienes mencionados en el inciso F) de esta fracción, cuando contengan azúcares añadidos, en adición al impuesto establecido en dicho inciso F).

La cuota a que se refiere este inciso se actualizará anualmente y entrará en vigor a partir del 1 de enero de cada año, con el factor de actualización correspondiente al periodo comprendido desde el mes de diciembre del penúltimo año hasta el mes de diciembre inmediato anterior a aquél por el cual se efectúa la actualización, mismo que se obtendrá de conformidad con el artículo 17-A del Código Fiscal de la Federación.



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

La Secretaría de Hacienda y Crédito Público publicará el factor de actualización en el Diario Oficial de la Federación durante el mes de diciembre de cada año, así como la cuota actualizada, misma que se expresará hasta el diezmilésimo.

K) Alimentos no básicos que se listan a continuación, con una densidad calórica de 275 kilocalorías o mayor por cada 100 gramos..... 8%

1. Botanas.

9. Productos de confitería.

10. Chocolate y demás productos derivados del cacao.

11. Flanes y pudines.

12. Dulces de frutas y hortalizas.

13. Cremas de cacahuete y avellanas.

14. Dulces de leche.

15. Alimentos preparados a base de cereales.

16. Helados, nieves y paletas de hielo.

Cuando los alimentos mencionados cumplan con las disposiciones relativas a las especificaciones generales de etiquetado para alimentos, los contribuyentes podrán tomar en consideración las kilocalorías manifestadas en la etiqueta. Tratándose de alimentos que no tengan la etiqueta mencionada, se presumirá, salvo prueba en contrario, que tienen una densidad calórica igual o superior a 275 kilocalorías por cada 100 gramos.

El Servicio de Administración Tributaria, mediante reglas de carácter general, dará a conocer los alimentos de consumo básico, considerando su importancia en la alimentación de la población, que no quedan comprendidos en este inciso.

**Artículo 3o.-** Para los efectos de esta Ley se entiende por:

XVIII. Bebidas saborizadas, las bebidas no alcohólicas elaboradas por la disolución en agua de cualquier tipo de azúcares y que pueden incluir ingredientes adicionales tales como saborizantes, naturales, artificiales o sintéticos, adicionados o no, de jugo, pulpa o néctar, de frutas o de verduras o de legumbres, de sus concentrados o extractos y otros aditivos para alimentos, y que pueden estar o no carbonatadas.

XIX. Concentrados, polvos y jarabes, esencias o extractos de sabores, que permitan obtener bebidas saborizadas, a los productos con o sin edulcorantes o saboreadores, naturales, artificiales o sintéticos, adicionados o no, de jugo, pulpa o néctar, de frutas, de verduras o legumbres y otros aditivos para alimentos.

XX. Azúcares, a los monosacáridos, disacáridos y polisacáridos, siempre que en este último caso se utilicen como edulcorantes con aporte calórico.

XXV. Densidad calórica, a la cantidad de energía, expresada en kilocalorías por cada 100 gramos de alimento, que se obtiene al multiplicar las kilocalorías que contiene el alimento por cien y el resultado dividirlo entre los gramos de la porción de que se trate.

XXVI. Botanas, los productos elaborados a base de harinas, semillas, tubérculos, cereales, granos y frutas sanos y limpios que pueden estar fritos, horneados y explotados o tostados y adicionados de sal, otros ingredientes y aditivos para alimentos, así como las semillas para botanas, que son la parte del fruto comestible de las plantas o árboles, limpia, sana, con o sin cáscara o cutícula, frita, tostada u horneada, adicionada o no de otros ingredientes o aditivos para alimentos.

XXVII. Productos de confitería, los dulces y confites. Quedan comprendidos los caramelos, el dulce imitación de mazapán, gelatina o grenetina, gelatina preparada o jaletina, malvavisco, mazapán, peladilla, turrón, entre otros.

XXVIII. Chocolate, al producto obtenido por la mezcla homogénea de cantidades variables de pasta de cacao, o manteca de cacao, o cocoa con azúcares u otros edulcorantes, ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, cualquiera que sea su presentación.

XXIX. Derivados del cacao, la manteca de cacao, pasta o licor de cacao, torta de cacao, entre otros.

XXX. Flan, dulce que se hace con yemas de huevo, leche y azúcar, y se cuaja a baño María, dentro de un molde generalmente bañado de azúcar tostada. Suele llevar también harina, y con frecuencia se le añade algún otro ingrediente, como café, naranja, vainilla, entre otros.

XXXI. Pudín, dulce que se prepara con bizcocho o pan deshecho en leche y con azúcar y frutas secas.

XXXII. Dulces de frutas y de hortalizas, a los productos tales como ates, jaleas o mermeladas, obtenidos por la cocción de pulpas o jugos de frutas u hortalizas con edulcorantes, adicionados o no de aditivos para alimentos. Comprende las frutas y hortalizas cristalizadas o congeladas.

XXXIII. Crema de cacahuate o avellanas, la pasta elaborada de cacahuates o avellanas, tostados y molidos, generalmente salada o endulzada.

XXXIV. Dulces de leche, comprende, entre otros, la cajeta, el jamoncillo y natillas.

XXXV. Alimentos preparados a base de cereales, comprende todo tipo de alimento preparado a base de cereales, ya sea en hojuelas, aglomerados o anillos de cereal, pudiendo o no estar añadidos con frutas o saborizantes.

XXXVI. Helados, al alimento elaborado mediante la congelación, con agitación de una mezcla pasteurizada compuesta por una combinación de ingredientes lácteos,



ALEJANDRO ARMENT MIER

SENADOR DE LA REPÚBLICA

que puede contener grasas vegetales permitidas, frutas, huevo, sus derivados y aditivos para alimentos.

**SE REFORMA EL ARTÍCULO 2 INCISOS G, L Y NUMERAL 1 DE LA LEY DEL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS.**

TEXTO ANTERIOR	TEXTO PROPUESTO
----------------	-----------------

Artículo 2o.- Al valor de los actos o actividades que a continuación se señalan, se aplicarán las tasas y cuotas siguientes:

I. En la enajenación o, en su caso, en la importación de los siguientes bienes:

G) Bebidas saborizadas; concentrados, polvos, jarabes, esencias o extractos de sabores, que al diluirse permitan obtener bebidas saborizadas; y jarabes o concentrados para preparar bebidas saborizadas que se expendan en envases abiertos utilizando aparatos automáticos, eléctricos o mecánicos, siempre que los bienes a que se refiere este inciso contengan cualquier tipo de azúcares añadidos. La cuota aplicable será de \$1.2616 por litro. Tratándose de concentrados, polvos, jarabes, esencias o extractos de sabores, el impuesto se calculará tomando en cuenta el número de litros de bebidas saborizadas que, de conformidad con las especificaciones del fabricante, se puedan obtener.

Lo dispuesto en este inciso también será aplicable a los bienes mencionados en el inciso F) de esta fracción, cuando contengan azúcares añadidos, en adición al impuesto establecido en dicho inciso F).

La cuota a que se refiere este inciso se actualizará anualmente y entrará en vigor a partir del 1 de enero de cada año, con el factor de actualización correspondiente al periodo comprendido

Artículo 2o.- Al valor de los actos o actividades que a continuación se señalan, se aplicarán las tasas y cuotas siguientes:

I. En la enajenación o, en su caso, en la importación de los siguientes bienes:

G) Bebidas saborizadas; concentrados, polvos, jarabes, esencias o extractos de sabores, que al diluirse permitan obtener bebidas saborizadas; y jarabes o concentrados para preparar bebidas saborizadas que se expendan en envases abiertos utilizando aparatos automáticos, eléctricos o mecánicos, siempre que los bienes a que se refiere este inciso contengan cualquier tipo de azúcares añadidos. La cuota aplicable será de **\$3.26** por litro. Tratándose de concentrados, polvos, jarabes, esencias o extractos de sabores, el impuesto se calculará tomando en cuenta el número de litros de bebidas saborizadas que, de conformidad con las especificaciones del fabricante, se puedan obtener.

Lo dispuesto en este inciso también será aplicable a los bienes mencionados en el inciso F) de esta fracción, cuando contengan azúcares añadidos, en adición al impuesto establecido en dicho inciso F).

La cuota a que se refiere este inciso se actualizará anualmente y entrará en vigor a partir del 1 de enero de cada año, con el factor de actualización correspondiente al periodo comprendido



desde el mes de diciembre del penúltimo año hasta el mes de diciembre inmediato anterior a aquél por el cual se efectúa la actualización, mismo que se obtendrá de conformidad con el artículo 17-A del Código Fiscal de la Federación.

La Secretaría de Hacienda y Crédito Público publicará el factor de actualización en el Diario Oficial de la Federación durante el mes de diciembre de cada año, así como la cuota actualizada, misma que se expresará hasta el diezmilésimo.

L) Alimentos no básicos que se listan a continuación, con una densidad calórica de 275 kilocalorías o mayor por cada 100 gramos ..... 8%

1. Botanas.
- 2.-Productos de confitería.
- 3.-Chocolate y demás productos derivados del cacao.
- 4.-Flanes y pudines.
- 5.-Dulces de frutas y hortalizas.
- 6.-Cremas de cacahuete y avellanas.
- 7.-Dulces de leche.
- 8.-Alimentos preparados a base de cereales.
- 9.-Helados, nieves y paletas de hielo.

Cuando los alimentos mencionados cumplan con las disposiciones relativas a las especificaciones generales de etiquetado para alimentos, los contribuyentes podrán tomar en consideración las kilocalorías

desde el mes de diciembre del penúltimo año hasta el mes de diciembre inmediato anterior a aquél por el cual se efectúa la actualización, mismo que se obtendrá de conformidad con el artículo 17-A del Código Fiscal de la Federación.

La Secretaría de Hacienda y Crédito Público publicará el factor de actualización en el Diario Oficial de la Federación durante el mes de diciembre de cada año, así como la cuota actualizada, misma que se expresará hasta el diezmilésimo.

M) Alimentos no básicos que se listan a continuación, con una densidad calórica de 275 kilocalorías o mayor por cada 100 gramos ..... 20%

1. Botanas, **quedan exentos del aumento de este impuesto las botanas saludables de semillas, vegetales o frutos sin sales o azúcares añadidos.**
- 2.-Productos de confitería.
- 3.-Chocolate y demás productos derivados del cacao.
- 4.-Flanes y pudines.
- 5.-Dulces de frutas y hortalizas.
- 6.-Cremas de cacahuete y avellanas.
- 7.-Dulces de leche.
- 8.-Alimentos preparados a base de cereales.
- 9.- Helados, nieves y paletas de hielo.

Cuando los alimentos mencionados cumplan con las disposiciones relativas a las especificaciones generales de etiquetado para alimentos, los contribuyentes podrán tomar en



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

manifestadas en la etiqueta. Tratándose de alimentos que no tengan la etiqueta mencionada, se presumirá, salvo prueba en contrario, que tienen una densidad calórica igual o superior a 275 kilocalorías por cada 100 gramos.	consideración las kilocalorías manifestadas en la etiqueta. Tratándose de alimentos que no tengan la etiqueta mencionada, se presumirá, salvo prueba en contrario, que tienen una densidad calórica igual o superior a 275 kilocalorías por cada 100 gramos.
---	--

### **PROYECTO DE LEY**

**ÚNICO. - SE REFORMA EL ARTÍCULO 2 INCISOS G, L Y NUMERAL 1 DE LA LEY DEL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS** para quedar como sigue:

Artículo 2o.- Al valor de los actos o actividades que a continuación se señalan, se aplicarán las tasas y cuotas siguientes:

I. En la enajenación o, en su caso, en la importación de los siguientes bienes:

G) Bebidas saborizadas; concentrados, polvos, jarabes, esencias o extractos de sabores, que al diluirse permitan obtener bebidas saborizadas; y jarabes o concentrados para preparar bebidas saborizadas que se expendan en envases abiertos utilizando aparatos automáticos, eléctricos o mecánicos, siempre que los bienes a que se refiere este inciso contengan cualquier tipo de azúcares añadidos. La cuota aplicable será de **\$3.26** por litro. Tratándose de concentrados, polvos, jarabes, esencias o extractos de sabores, el impuesto se calculará tomando en cuenta el número de litros de bebidas saborizadas que, de conformidad con las especificaciones del fabricante, se puedan obtener.

Lo dispuesto en este inciso también será aplicable a los bienes mencionados en el inciso F) de esta fracción, cuando contengan azúcares añadidos, en adición al impuesto establecido en dicho inciso F).

La cuota a que se refiere este inciso se actualizará anualmente y entrará en vigor a partir del 1 de enero de cada año, con el factor de actualización correspondiente al periodo comprendido desde el mes de diciembre del penúltimo año hasta el mes de diciembre inmediato anterior a aquél por el cual se efectúa la actualización, mismo que se obtendrá de conformidad con el artículo 17-A del Código Fiscal de la Federación.



**ALEJANDRO ARMENT MIER**

**SENADOR DE LA REPÚBLICA**

La Secretaría de Hacienda y Crédito Público publicará el factor de actualización en el Diario Oficial de la Federación durante el mes de diciembre de cada año, así como la cuota actualizada, misma que se expresará hasta el diezmilésimo.

N) Alimentos no básicos que se listan a continuación, con una densidad calórica de 275 kilocalorías o mayor por cada 100 gramos ..... **20% 1.**  
Botanas, **quedan exentos del aumento de este impuesto las botanas saludables de semillas, vegetales o frutos sin sales o azúcares añadidos.**

17. Productos de confitería.
18. Chocolate y demás productos derivados del cacao.
19. Flanes y pudines.
20. Dulces de frutas y hortalizas.
21. Cremas de cacahuete y avellanas.
22. Dulces de leche.
23. Alimentos preparados a base de cereales.
24. Helados, nieves y paletas de hielo.

Cuando los alimentos mencionados cumplan con las disposiciones relativas a las especificaciones generales de etiquetado para alimentos, los contribuyentes podrán tomar en consideración las kilocalorías manifestadas en la etiqueta. Tratándose de alimentos que no tengan la etiqueta mencionada, se presumirá, salvo prueba en contrario, que tienen una densidad calórica igual o superior a 275 kilocalorías por cada 100 gramos.

### **TRANSITORIO**

**ÚNICO.-** El presente decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el diario oficial de la federación.

Dado en el salón de sesiones del Senado de la República, a 28 de julio del 2020.

**ATENTAMENTE**

**SENADOR ALEJANDRO ARMENTA**



**ALEJANDRO ARMENT MIER**  
**SENADOR DE LA REPÚBLICA**