



Proponen que publicidad de alimentos contenga comparativos nutricionales, gramaje y precios

Boletín No. 5787

- El diputado Abramo Masso (PRI) propuso adicionar la Ley General de Salud

Con el fin de establecer que la publicidad de los productos que autoriza la Secretaría de Salud deberá contener “comparativos de alimentos de bajo y alto nivel nutricional, además de gramaje y precios”, el diputado Yerico Abramo Masso (PRI) propuso adicionar la fracción III Bis al artículo 306 de la Ley General de Salud.

La iniciativa, analizada en la comisión de Salud, tiene el propósito es coadyuvar con las diversas estrategias y campañas de concientización hacia un consumo responsable y sano.

Expone que la Organización Mundial de la Salud (OMS) considera que el desequilibrio entre el ingreso y el gasto de calorías es la causa fundamental de la obesidad y el sobrepeso, una acumulación anormal y excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud.

Asimismo, afirma que comer calorías en exceso, además del impacto en la salud, deteriora la economía en el corto o mediano plazo, por lo que sugiere a la población informarse e iniciar una transformación con buenos hábitos, menos kilos y más salud.

Menciona que un estudio realizado por el Departamento de Atención a la Salud de la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) concluyó que más de 70 por ciento de los niños en edad escolar consumen altas cantidades de alimentos “chatarra” como papas fritas, frituras de maíz o botanas de



harina de trigo, lo cual parece correlacionarse con sobrepeso y obesidad, aunado a la disminución de la actividad física y el aumento de la vida sedentaria.

El resultado de dicho estudio destaca “que el contenido calórico es alto y va de las 462 hasta las 573 kilocalorías por 100 gramos de producto, que provienen principalmente de las grasas y carbohidratos que contienen y que representan una cuarta parte de las 2 mil kilocalorías que debemos consumir al día”.

En cuanto a los carbohidratos, refiere que el alto contenido de azúcar de los productos analizados viene de los cereales con que son elaborados; además, proporcionan carbohidratos complejos que aportan energía de forma gradual, lo que se traduce en la sensación de saciedad.

Por lo que se refiere al sodio (sal), su adición varía entre las marcas, va de 492 miligramos por 100 gramos hasta 2 mil 906 gramos. Al respecto, la OMS recomienda no superar los 5 gramos diarios, que equivalen a 2 mil miligramos de sodio. Se consideran alimentos con cantidad elevada de sodio aquellos con más de 500 miligramos por cada 100 gramos de alimento.

En cuanto al contenido de grasas, tienen alrededor de 30 gramos por 100 gramos de producto, y provienen del aceite usado en el proceso de su elaboración que aporta sabor y textura al producto.

Las grasas son de origen vegetal, pero dependiendo de su composición, pueden presentar grasas saturadas y/o grasas trans, conocidas como “grasas no saludables”, por relacionarse con el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares.

Por otra parte, la Secretaría de Salud señala que “el consumo excesivo de jugos industrializados, refrescos y bebidas azucaradas en general aumenta 60 por ciento el riesgo de padecer obesidad, 6 por ciento de infarto y 26 por ciento de diabetes”.

Recuerda que se han implementado campañas tendientes a disminuir el consumo de la llamada comida “chatarra” y bebidas azucaradas con la finalidad de evitar la obesidad y las enfermedades relacionadas con ésta; sin embargo, los resultados no han sido los esperados.

Por otra parte, agrega la iniciativa, en octubre de 2020 entró en vigor la Norma Oficial Mexicana NOM-051 sobre el etiquetado de alimentos procesados y bebidas no alcohólicas en México, con el fin de reducir el consumo de botanas tradicionales.



PERIÓDICO

PÁGINA

FECHA

SECCIÓN

BOLETINES

0

07/01/2024

LEGISLATIVO

--ooOoo--



<https://comunicacionsocial.diputados.gob.mx/index.php/boletines/proponen-que-publicidad-de-alimentos-contenga-comparativos-nutricionales-gramaje-y-precios->