

EXCESO CALORÍAS

EXCESO AZÚCARES

EXCESO GRASAS SATURADAS

EXCESO GRASAS TRANS

EXCESO SODIO

CONTIENE EDULCORANTES EVITAR EN NIÑOS

CRUNCHY POFS

TEMA DEL MES

LA BATALLA DE LAS ETIQUETAS O EL DERECHO DE ENGAÑAR

Participa **GANA** fabulosos PREMIOS

EDITORIAL

Sirenas desde el anaquel

El viernes 24 de enero los comités consultivos de las secretarías de Salud y de Economía aprobaron un nuevo etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas que incluye octágonos negros con leyendas que dicen lo que contienen, emplean la palabra “exceso” cuando hay exceso y en algunos casos establecen expresamente: “no apto para niños”.

“El nuevo etiquetado viola a todas luces la propiedad intelectual y el Tratado México, Estados Unidos Canadá. Fue una imposición tremenda. Estamos pensando en interponer amparos”, dijeron a coro los empresarios.

Curiosa industria la de alimentos procesados, que protesta porque en la presentación de sus productos se diga la verdad confesando de paso que los envases actuales son engañosos. Aunque no debiera sorprendernos, pues en las economías de mercado los envoltorios importan más que el contenido... y los envoltorios siempre mienten. Quién recorre los pasillos de la tienda departamental puede creer que es él quien mira y selecciona lo que necesita, cuando en realidad son las mercancías-sirenas las que desde los anaqueles le gritan, le susurran, se le insinúan...

“El nuevo etiquetado puede provocar una baja de 25% en el consumo de productos procesados por la industria”, reclamó alarmado Jaime Zabudovsky, presidente del Consejo Mexicano de la Industria de Productos de Consumo. Buena noticia, pensamos algunos, pues dado que la mayor parte de estos procesados responde a necesidades básicas, el 25% de lo que hoy se gasta en productos chatarra se destinará a bienes menos procesados, inocuos, saludables y más baratos.

Pero no será fácil. Hace unos días Iñaki Landáburu, de la Asociación Nacional de Abarroteros Mayoristas, informó que el año pasado las ventas de Walmart, que es con mucho la mayor cadena minorista de México, habían aumentado menos que las del resto de las departamentales y que las que más crecieron tampoco fueron esas, sino las de los abarroteros mayoristas. De ahí, Landáburu concluye optimista que “la tienda de la esquina es y seguirá siendo la opción número uno para abastecer buena parte de la canasta básica alimentaria”.

Hasta aquí la noticia es buena, pero se vuelve mala cuando el dirigente empresarial nos informa sobre lo que sostiene a las misceláneas: los productos cuya venta aumentó más el año pasado fueron los de Coca Cola, 24.1%; de Sabritas, 17.3%; de Sucarmex, 17.3%; de Alpura, 13.1%. Por su participación total las empresas que más

pesan son Nestlé, Gamesa, Kleen Bebé, Pisa (sí, el laboratorio castigado por la secretaría de Salud).

“Cuando llegué a la ciudad subí quince kilos”. Eso nos contaba en clase una alumna de sociología de la Universidad Autónoma Metropolitana que hace unos años salió de la comunidad oaxaqueña en la que había vivido para residir en la capital.

Y nos platicaba de su vida en la sierra: “En el pueblo mi mamá, mi abuela y yo nos sosteníamos tejiendo sombreros de palma que nos pagaban a cinco pesos cada uno. Eso si no tenían amarres, porque si tenían, los devolvían. Entre las tres lo que más que terminábamos eran cincuenta sombreros a la semana”.

Cuando le preguntábamos cómo estaba eso de los quince kilos, nos explicó: “Es que aquí había mucha comida. Veía de todo: panes, sopas, dulces... Y no podía dejar de comer”.

Nuestra amiga ya bajó peso, pero otros no pueden. Recordé entonces lo que me había explicado hace años el doctor Abelardo Ávila, nutriólogo del Instituto Nacional Salvador Zubirán: “El que de pequeño fue desnutrido de grande tiene propensión a ser obeso”. Recordé también lo que al respecto había escrito Julieta Ponce: “En poblaciones con necesidades básicas insatisfechas, crecen los deseos de consumo por una motivación desde la carencia”. Es decir que estar demasiado flaco o demasiado gordo son males simétricos y concatenados.

De todo esto se habló hace exactamente siete años en este suplemento. Y



Stan Laurel, "el Flaco".

como mi editorial de entonces aun me parece válido, reproduzco aquí sus partes sustanciales.

El capital mata

El capitalismo es malo para la salud: a veces te adelgaza hasta los huesos y a veces te engorda hasta la obesidad, pero siempre te mata; rápido o despacio, pero te mata.

En el siglo XIX, conforme iba revolucionando la producción, el capital enflaquecía a las personas que le vendían su fuerza de trabajo; en el siglo XX, conforme iba revolucionando también el consumo, el capital engordaba a las personas que adquirían sus mercancías. Primero derrengándonos como productores y luego cebándonos como consumidores, el gran dinero toma posesión de nuestro cuerpo, se adueña de nuestro organismo, remodela nuestra biología.

Hace doscientos años, el arrollador avance de la producción mecanizada a costa de los talleres y la manufactura, daba lugar a grandes fábricas; usinas pasmosas que eran a la vez infiernos laborales en los que se consumía el nuevo proletariado industrial: una ajetreada muchedumbre que trabajaba más duro y vivía peor que el artesano y el manufacturero del viejo régimen.

En los años treinta y cuarenta del siglo XIX los obreros ingleses habitaban pocilgas, vestían harapos y trabajaban turnos de 16 horas. Si les iba bien comían papas, pan, tocino rancio y te; si les iba mal solo papas y te, y cuando estaban sin empleo se alimentaban de pieles de papa y verduras descompuestas que recogían de los basureros. La harina con que se hacía el pan de los obreros tenía yeso, y arroz en polvo el azúcar con que endulzaba su te el proletariado.

“Los obreros industriales -escribía Federico Engels en *La situación de la clase obrera en Inglaterra*, libro publicado en 1845- son casi todos débiles, de osatura angulosa, pero no fuerte, flacos, pálidos, consumidos...”.

En 1840, en Liverpool, la esperanza de vida de la clase alta era de 35 años, mientras que los obreros y jornaleros vivían en promedio 15 años, debido sobre todo a que el 57% de sus hijos moría antes de los 5 años. En sus años mozos el capitalismo mataba literalmente de hambre a sus trabajadores.



Oliver Hardy, "el Gordo".

Y también se pervierte el consumo. Desde el siglo XIX, pero sobre todo en el XX, el tipo de oferta de bienes que genera la producción industrial, la organización del tiempo que impone en las familias el trabajo asalariado y la imperiosa necesidad propia de la acumulación capitalista de expandir constantemente la demanda para colocar su creciente producción y realizar sus ganancias, ocasionan una profunda remodelación del mercado de consumo final, de los hábitos del consumidor y de su propia psicología y fisiología.

Uno de los componentes mayores de esta mudanza es la de los alimentos, que sufren una progresiva transformación agroindustrial en la línea de agregarles valor, facilitar tanto su transporte como su conservación y atrapar a los consumidores en un mercado muy competido.

El resultado es lo que llamamos comida chatarra o comida basura: productos que por lo general contienen altos niveles de grasas, sal, condimentos y azúcares -que estimulan el apetito y la sed- así como conservadores, colorantes y otros aditivos.

Y también la forma de ingerirlos ha cambiado: se ha reducido el tiempo y densidad cultural del acto de comer imponiéndose la ingesta doméstica de platicos preelaborados, la oferta callejera de alimentos calientes y los restaurantes de “comida rápida”.

El resultado es una epidemia de obesidad de alcance planetario que comienza a expandirse al fin de la Segunda Guerra Mundial, empezando con los ricos de los países “desarrollados”, para seguir con los pobres de las metrópolis, luego con los ricos de la periferia, hasta llegar finalmente con los pobres de los países “atrasados”.

Junto con la financiera y la energética, la mundialización y estandarización de la comida chatarra es una de las características de la globalidad. Y su continua y acelerada expansión continuará pues es un gran negocio: en la primera década del tercer milenio las ventas de alimentos empacados generaban 2.2 billones de dólares anuales, y 532 mil millones de dólares la de refrescos.

Esto, a su vez, ha incrementado exponencialmente las enfermedades cardiovasculares, la diabetes, el cáncer y otros padecimientos crónicos. La paradoja es que en los países y regiones pobres el sobrepeso y la obesidad se combinan con la desnutrición y las enfermedades infecciosas se entrecruzan con las crónico-degenerativas. Hoy los orilleros del mundo podemos presumir de que, aunque nos seguimos muriendo de enfermedades de pobres ahora también nos morimos de enfermedades de ricos.

Flacos o gordos, las víctimas del capitalismo padecemos los viciosos hábitos nutricionales de un sistema perverso que en su hambre insaciable de materias primas devora a la naturaleza mientras que alimenta a sus hijos con basura. El capital mata. •

A. Martha



¿PARA QUIÉN ES ÚTIL EL ETIQUETADO CLARO?

PARA TODA LA POBLACIÓN: NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES, ADULTOS Y ADULTOS MAYORES

EL ETIQUETADO CLARO ES TAN EFICIENTE QUE AYUDA A:



Identificar cuando un producto es alto en ingredientes que dañan la salud



Comparar productos



Tomar decisiones saludables rápidamente

¿QUÉ OTRA INFORMACIÓN MOSTRARÁN LOS PRODUCTOS EMPAQUETADOS?

Por ley se debe mantener la **información nutrimental** y la **lista de ingredientes** en la parte posterior, independientemente del etiquetado frontal.



Si quieres conocer todos los ingredientes que contiene el alimento podrás revisar la lista de ingredientes



Si quieres saber exactamente las calorías, azúcares, grasas, sal y otros nutrimentos podrás revisar la información nutrimental

Bibliografía:

1. NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFV/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. | 2. CINyS INSP ¡La evidencia es clara! Los octágonos frontales funcionan. [Video File] 27 de agosto 2019. Disponible en: <https://youtu.be/Sz9c3YCyyKo> | 3. Comité de expertos académicos nacionales del etiquetado frontal de alimentos y bebidas no alcohólicas para una mejor salud. Sistema de etiquetado frontal de alimentos y bebidas para México: una estrategia para la toma de decisiones saludables. Salud Pública de México. 2018



¿QUIÉN GANA, QUIÉN PIERDE?

El etiquetado que destapó el desprecio del sector industrial

Julietta Ponce COA Nutrición

La industria de productos procesados se opone al nuevo etiquetado frontal de alimentos envasados al argumentar afectaciones al mercado interno, la propiedad industrial, las reglas de comercio exterior y las de competencia, sin importar las miles de muertes anuales ni el sufrimiento de personas enfermas y discapacitadas por consumo de comida chatarra.

La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) 2018 demostró un deterioro de la salud relacionada con el consumo alimentario prácticamente en todos los segmentos, grupos de edad y localidades del país.

Comparado con datos del 2012, México reportó el incremento del sobrepeso y obesidad al pasar de 34.4% a 35.6% en escolares, de 34.9% a 38.4% en adolescentes -con mayor afectación en mujeres- y de 71.3% a 75.2% en personas adultas. Por su parte, la diabetes tipo dos pasó de 9.2 a 10.3% en mayores a 20 años, es decir, 8.6 millones de personas diagnosticadas. A esta cifra debe sumarse una proporción de personas que viven con diabetes sin saberlo,

La hipertensión también creció de 9.3 millones de personas en el 2012 a 15.2 millones en el 2018, incrementa en mayores de 50 años, grupo en el que al menos 1 de cada 4 personas ya está

diagnosticada, además de quienes viven con este padecimiento sin saberlo. La encuesta refleja que también se elevó el número de personas con colesterol y triglicéridos en altas concentraciones sanguíneas (dislipidemia) al pasar de 13% a 19.5%, es decir, 1 de cada 5 personas ya vive con esta condición.

La ENSANUT 2018 reporta a la niñez entre 1 y 11 años como la etapa donde más personas consumen los peores productos de manera habitual. Al menos 8 de cada 10 niñas y niños toman refrescos y bebidas azucaradas, 6 de cada 10 consumen botanas dulces y postres, la mitad ingieren cereales dulces y, son quienes más comen carnes procesadas y bebidas lácteas endulzadas en perjuicio de la salud.

La obesidad es primera causa de diabetes tipo dos, la diabetes es la primera causa de discapacidad; pero junto con la hipertensión y la dislipidemia son primera causa de muerte en Mé-

xico. Cada año son amputadas casi 80 mil extremidades en el sector público, la insuficiencia renal supera los 70 mil nuevos casos anuales y la ceguera a causa de la diabetes aumenta cada año con mayores afectaciones en zonas rurales y campesinas.

Sólo por diabetes se estimó en 2015 una pérdida laboral de 400 millones de horas anuales y 184 mil 851 empleos de tiempo completo. Por la atender la hipertensión, la diabetes y otras enfermedades crónico-degenerativas en el IMSS se erogan más de 80 mil millones de pesos cada año, esto sin considerar el sufrimiento humano de las y los pacientes, sus cuidadores y sus familias.

Este panorama refleja el rezago de la salud pública en México como resultado -en buena medida- de las acciones de gobierno protectoras del mercado y debilitadoras del Estado en las últimas cinco décadas.

México se convirtió en el cuarto país con mayor venta de productos de ultra procesados del mundo de acuerdo con una investigación de la Organización Mundial de la Salud y de la Organización Panamericana de la Salud, organismos que hacen un llamado a reconocer que el exceso de sodio, grasas saturadas

y azúcares provocan problemas de afección a la salud, a la capacidad económica y al desarrollo humano.

Las sustancias dañinas adicionales durante el procesamiento de productos comestibles se relacionan cada una, por separado y en conjunto, con enfermedades y muertes cuando su consumo es excesivo. Con base en evidencia es posible vincular al exceso de azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas trans y calorías con enfermedades crónico-degenerativas, en particular con diabetes tipo dos, hipertensión, insuficiencia renal, dislipidemia, y una de sus principales condiciones detonantes: la obesidad.

El uso de sustitutos de azúcares desde 1994 en México tenía la intención de reducir el consumo de azúcar, sin embargo, estudios a partir del año 2000 comenzaron a reportar el incremento de peso y diabetes en consumidores de endulzantes sin calorías y en productos con azúcares adicionados como el jarabe de maíz de alta fructosa. Barry Hopkin y sus colaboradores demostraron en revisiones sistemáticas el daño cardiometabólico por el uso indiscriminado de los sustitutos de azúcar; la OMS apoya estos hallazgos y

además reconoce la necesidad del uso de etiquetados tanto para "informar" como para "advertir" sobre el contenido de productos comestibles.

En México, la Ley Federal sobre Metrología y Normalización estableció en 1994 a la NOM 051 como un instrumento idóneo para la protección de los intereses de consumidores respecto a la información de productos comestibles procesados a través del etiquetado, mismo que en 2010 fue modificada por última vez. En dicha norma se establece la responsabilidad del gobierno federal de procurar las medidas necesarias para garantizar la comercialización de productos en cumplimiento con la exhibición de información comercial en su etiqueta o envase para garantizar una efectiva protección del consumidor.

El numeral cuatro de la NOM 051 estipula que la Secretaría de Salud puede establecer límites de tolerancia en relación con las exigencias de salud pública, en materia de la información nutricional sobre nutrientes añadidos o naturales del producto.

Asimismo, el apartado seis de la NOM 051, sobre Declaraciones de propiedades, aclara que ningún alimento y bebida no alcohólica preenvasado deberá describirse o presentarse de forma falsa, equívoca o engañosa, ni crear en consumidores una impresión errónea en cuanto a su naturaleza.

El apartado siete, sobre Leyendas Precautorias, indica que deben hacer referencia al ingrediente u origen del ingrediente que, basado en información científica reconocida, se asocia a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad. →

Con el nuevo etiquetado tal vez se pierdan clientes para el mercado de comida chatarra, pero ganan las y los consumidores, gana la prevención de enfermedades, ganan quienes producirán alimentos saludables, gana el gobierno al proteger derechos humanos.

Falta mucho por hacer para combatir la obesidad y sus consecuencias; éste es un paso en ese largo camino pero puede significar el punto de partida para incrementar la producción de alimentos frescos y para construir otra cultura alimentaria con identidad mexicana y salud.

→ Mientras el sobrepeso, la obesidad y la diabetes tipo dos se incrementaban entre la población mexicana desde 1988, la NOM 051 sólo se modificó en el 2010 sin considerar las exigencias de salud pública del país. En las modificaciones de 2010 de la norma participaron sólo 3 instancias de salud, dos públicas y una asociación de nutrición; frente a 53 representantes de la industria, el comercio y la formulación química de productos. Entonces, el grupo de industriales más influyente propuso -impuso- un etiquetado frontal informativo el cual resultó ser confuso, despegado a la realidad sanitaria del país, peligroso para personas con una condición especial de salud y violatorio del derecho a la información, a la protección del derecho a la alimentación, a la salud y al interés superior de la niñez.

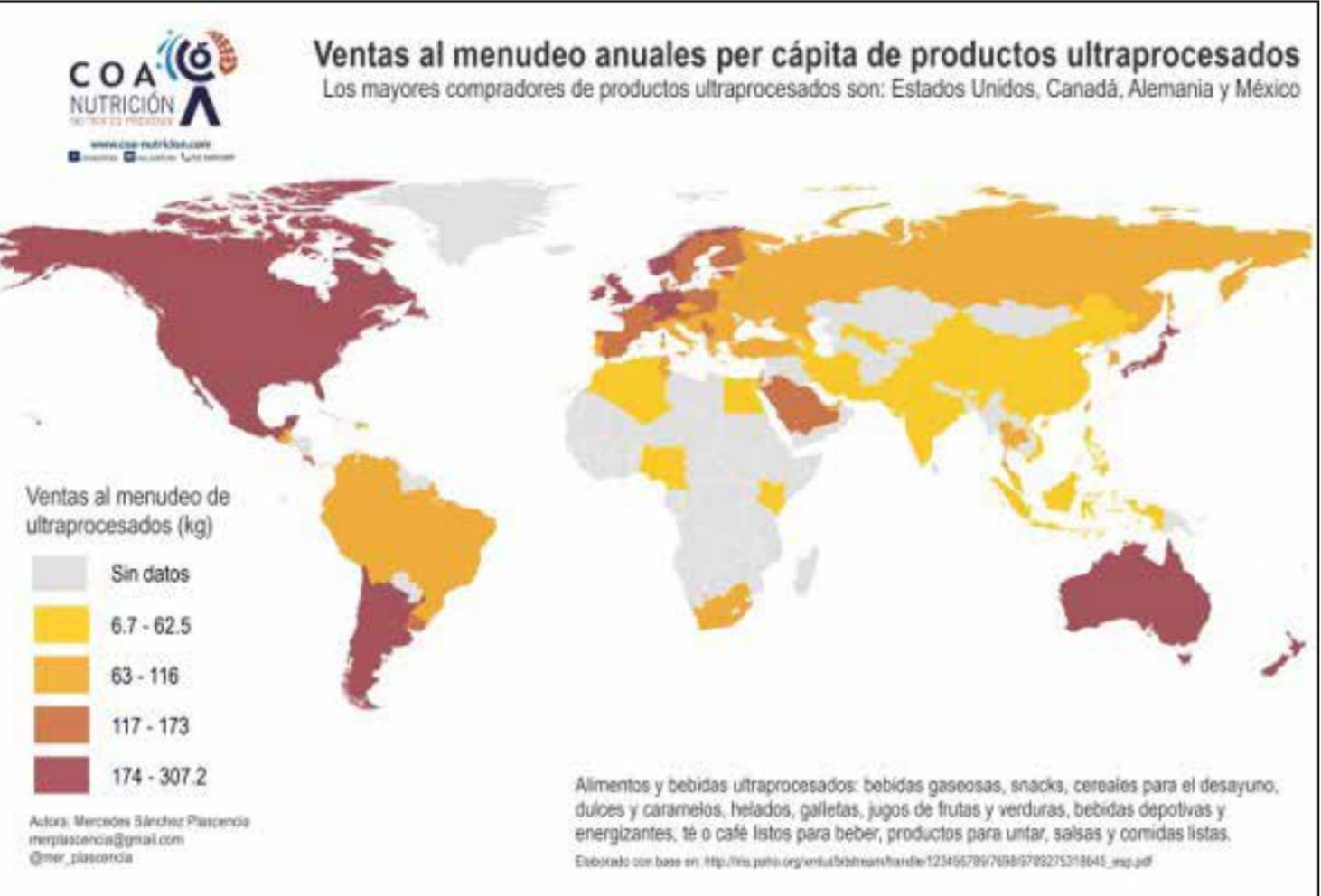
Luego de casi diez años y de una fuerte lucha de la social civil se inició un nuevo proceso de modificación del etiquetado y de la NOM 051. A diferencia del proceso anterior, las condiciones de participación ciudadana fueron respetadas por el gobierno con un respaldo técnico-científico a través del Instituto Nacional de Salud Pública, el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, la Universidad Nacional Autónoma de México, el Instituto Politécnico Nacional, Secretaría de Economía y de Salud a través de la COFEPRIS, principalmente. Además participaron agencias internacionales como UNICEF, OPS y FAO; personas de la academia, de asociaciones médicas y de nutrición, grupos industriales, de comercio y agrupaciones de marcas comerciales.

A partir de agosto del 2019 fueron conformados los grupos de trabajo para llevar a cabo el análisis y modificaciones a la norma de manera plural e incluyente durante más de 20 reuniones donde se alcanzaron acuerdos sustentados en 178 puntos, de los cuales 177 fueron aprobados por consenso de todas y todos los participantes.

Para la Secretaría de Salud, este proceso ha sido el más incluyente, democrático y transparente. El 11 de octubre de 2019 fue publicado el proyecto de NOM 051 en el *Diario Oficial de la Federación* para su consulta pública hasta el 10 de diciembre. Para esa fecha recibió más de 5 mil opiniones de la sociedad convirtiéndola en la norma de mayor interés social en la historia reciente frente a la crisis de salud por obesidad actual.

El etiquetado frontal de productos comestibles

Derecho a la información. El principal cambio en el etiquetado es el acceso a información de manera clara,



sencilla y rápida. En la actualidad las etiquetas son confusas, contienen información en ocasiones errónea e inaccesible, pero al intentar comprenderla se profundiza la confusión por las nociones matemáticas requeridas.

Detección del riesgo. Pasar de lo informativo a la advertencia del daño. Tal como lo estipula el espíritu de la NOM 051, las reglas deben cambiar de acuerdo con las necesidades de la salud pública y de las y los consumidores. Por tal motivo el etiquetado deja de ser sólo un medio de información para ser un medio de advertencia para prevenir enfermedades probadas, esto protege el derecho a la salud y a la alimentación también. Por esta razón la leyenda dice "Exceso de", para hacer evidente el propósito de advertir de el daño.

Libertad de elección. Al contar con información clara la persona tiene mayores elementos para tomar una decisión ya sea para realizar o no la compra, el consumo o bien para comparar el producto con otro similar. Estos elementos son base de la autonomía en las decisiones, sobre todo las referidas al propio cuerpo.

Protección a la niñez. Reconocer cómo la niñez en México es la más afectada por el consumo de ultra-procesados es darse cuenta del descuido sistemático a niñas, niños y

adolescentes. Si los productos potencialmente dañinos están al alcance de preescolares y escolares, son las autoridades las responsables de eliminar los riesgos en lugar de pensar -como sugiere la industria- dejar el anterior etiquetado y hacer campañas educativas ¿Para comprender el etiquetado confuso? Totalmente violatorio del Interés Superior de la Niñez.

Prevención del daño metabólico. El nuevo etiquetado contiene octágonos negros para advertir ante la presencia excesiva en 100 gramos de: calorías, azúcares, grasas saturadas, grasas trans y sodio. Más allá de las calorías, la evidencia científica demuestra cómo -aun sin obesidad - la presencia de sustancias riesgosas puede provocar desórdenes metabólicos como la elevación de concentraciones en colesterol y triglicéridos, como antesala de padecimientos crónicos, degenerativos e incurables.

Promoción indirecta de la alimentación sana. Entre más sellos tengan los productos, más sustancias de riesgo contienen. Esta sería la primera vez en la historia de las políticas alimentarias en considerar el nivel de procesamiento porque en realidad se añaden sodio, azúcares y grasas cuando más procesos químicos conlleva su producción. Intentar disminuir azúcar o grasas contenidas naturalmente en los alimentos implica utilizar aditivos para estabilizar esos cambios. Además, la NOM 051 prohíbe la publicidad dirigida a la niñez en productos con sellos, advierte sobre la presencia de edulcorantes y cafeína en productos infantiles,

Ahora es la industria de alimentos la única en contra al cumplimiento de esta norma, incluso después de haber sido parte del mismo proceso. Es una inconsistencia política aceptar primero realizar cambios a favor de sus consumidores y al mismo tiempo inconformarse. La

industria alimentaria representante de las principales marcas de productos ultra procesados ha acumulado ganancias multimillonarias a costillas de la salud humana, social y ambiental.

Con el nuevo etiquetado tal vez se pierdan clientes para el mercado de comida chatarra, pero ganan las y los consumidores, gana la prevención de enfermedades, ganan quienes producirán alimentos saludables, gana el gobierno al proteger derechos humanos.

Falta mucho por hacer para combatir la obesidad y sus consecuencias; éste es un paso en ese largo camino pero puede significar el punto de partida para incrementar la producción de alimentos frescos y para construir otra cultura alimentaria con identidad mexicana y salud.

En un país donde los derechos humanos han sido incorporados como mandato constitucional para todas las autoridades en todas las decisiones, las personas están por encima de todo asunto político y de mercado, y por arriba están las niñas y los niños. •

La industria de alimentos es la única en contra al cumplimiento de esta norma, incluso después de haber sido parte del mismo proceso.

Es una inconsistencia política aceptar primero realizar cambios a favor de sus consumidores y al mismo tiempo inconformarse.

La industria alimentaria representante de las principales marcas de productos ultra procesados ha acumulado ganancias multimillonarias a costillas de la salud humana, social y ambiental.

La batalla épica por el etiquetado de advertencia

Abelardo Ávila Curiel

El Diario Oficial de la Federación (DOF) publicó el 8 de noviembre de 2019 el decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Salud (LGS), en materia de sobrepeso, obesidad y de etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas.

En el artículo 212 de esta Ley se mandata que:

Las etiquetas o contra etiquetas para los alimentos y bebidas no alcohólicas, deberán incluir información nutrimental de fácil comprensión, veraz, directa, sencilla y visible.

Además de lo dispuesto en el párrafo anterior, el etiquetado frontal de advertencia deberá hacerse en forma separada e independiente a la declaración de ingredientes e información nutrimental, para indicar los productos que excedan los límites máximos de contenido energético, azúcares añadidos, grasas saturadas, sodio y los demás nutrimentos críticos e ingredientes que establezcan las disposiciones normativas competentes.

A cualquier persona ajena a la épica batalla que se viene librando en el sistema alimentario mexicano desde que se instauró en modelo neoliberal, hace más de tres décadas, esta reforma a la LGS pudiera parecerle trivial y se sorprendería de que en torno a ella se estuviera gestando un conflicto de grandes dimensiones, que ocupa en estos momentos de manera personal a toda la cúpula empresarial y a sus más notables cabilderos, voceros y abogados, con el propósito de revertir, la “disposición normativa competente” para la aplicación de esta reforma: la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (NOM 051) sobre el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, aprobada el 24 de enero

de 2020 por los Comités Consultivos Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía y el de Regulación y Fomento Sanitario de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS). Esta norma, la primera emitida en la presente administración federal, deberá publicarse a la brevedad en el DOF.

La NOM 051, aunque de gran trascendencia, debería ser un asunto trivial. Los lineamientos que establece sobre las características del etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas para consumo humano deberían haber formado parte del sistema normativo nacional desde hace medio siglo; es más, ya están establecidos desde hace tiempo en la Ley Federal de Protección al Consumidor y en los compromisos internacionales de México; también dentro de las obligaciones y facultades de la SSA, en el mandato sustantivo de LGS y de la Cofepris para preservación de la salud de la población, y, en buena medida, en la misma Norma en la versión vigente de 2010. La novedad consiste en la obligación de que la etiqueta contenga un sello de advertencia bien visible que advierta acerca del riesgo para la salud cuando el producto excede el contenido de azúcar, sal, calorías y grasas. Uno esperaría que la industria, como ha sucedido en otros países, reformulara sus productos para evitar los sellos en vez de cuestionar los criterios técnicos que los susten-

tan: solución trivial para un gravísimo problema.

Vivimos una epidemia aterradoradora de obesidad y enfermedades crónicas asociadas que ya ha desbordado la capacidad del frágil sistema nacional de salud, también agobiado y agotado por el experimento privatizador. Durante el presente siglo más de millón y medio de mexicanos y mexicanas han muerto a causa de la diabetes, y, al menos otro tanto, por enfermedades asociadas al aberrante patrón alimentario basado en productos ultraprocesados que se ha extendido por todo el país, permeando del medio urbano al medio rural, y de las clases altas a las clases pobres. Esto fue posible, en parte, gracias a que se permitió que la publicidad, sobre todo la dirigida a niños, manipulara la información nutrimental y el etiquetado de estos productos para ocultar el riesgo de consumirlos habitualmente. También contribuyeron al éxito del mercado de los alimentos ultraprocesados, las enormes ventajas fiscales que gozaron (y gozan) las empresas

productoras, las compras gubernamentales de estos productos por los programas de asistencia alimentaria, y, sobre todo, la destrucción del sistema de agricultura campesina que aportaba la mayor parte de los saludables alimentos naturales que la población consumía, antes de la invasión de la chatarra alimentaria.

La revisión de la NOM051 contó con la participación ilimitada de la industria alimentaria y de los organismos empresariales en los comités y los grupos de trabajo conformados para ello, a partir del 14 de agosto de 2019. Estos comités llevaron a cabo más de 20 sesiones en las que se elaboró el anteproyecto, se revisaron exhaustivamente alrededor de 5,200 comentarios y se consensaron 177 de 178 numerales de acuerdo. No obstante, tras la aprobación del proyecto revisado de la Norma los organismos empresariales encabezados por el Consejo Coordinador Empresarial y el Consejo Mexicano de la Industria de Productos de Consumo, convocaron en bloque a una conferencia de

prensa y emitieron un comunicado, el 29 de enero, pasado en el que reprochaban al gobierno federal “no haber sido escuchados”, al tiempo que advirtieron sobre una caída de hasta 25% en la producción de la industria agroalimentaria nacional y sobre posibles conflictos con los principales socios comerciales, ante lo cual anunciaron una lluvia de amparos para impedir la aplicación de la norma. La posición del gobierno federal en esta ocasión no fue someterse a la presión de la industria, sino anteponer los criterios superiores de la salud y el bienestar de la población.

Durante dos décadas la industria apostó al juego de que no había evidencia científica de la relación del consumo de alimentos ultraprocesados y la epidemia de obesidad y síndrome metabólico que asolaba al planeta. Ante la abrumadora evidencia científica reunida, este argumento pasó a segundo término y la apuesta fue en el punto de los criterios para definir los límites de los componentes críticos. La Organización Panamericana de la Salud estableció, basada en la revisión evidencia científica, los límites a considerar de calorías, sodio, azúcares simples y grasas, mismos que fueron asumidos por las autoridades de los Comités Consultivos Nacionales de Normalización y de Regulación y Fomento Sanitario, quedando como criterios en la NOM051 aprobada; este fue el punto central de desencuentro.

Al parecer la larga lucha no ha acabado aún. Habrá que seguir trabajando por el derecho del consumidor a la información veraz y por la construcción de un sistema alimentario agroecológico justo, saludable y sustentable. •



Entre otras medidas, los personajes seductores deberán salir de los empaques.

Vivimos una epidemia aterradora de obesidad y enfermedades crónicas asociadas que ya ha desbordado la capacidad del frágil sistema nacional de salud, también agobiado y agotado por el experimento privatizador. Durante el presente siglo más de millón y medio de mexicanos y mexicanas han muerto a causa de la diabetes, y, al menos otro tanto, por enfermedades asociadas al aberrante patrón alimentario basado en productos ultraprocesados que se ha extendido por todo el país, permeando del medio urbano al medio rural, y de las clases altas a las clases pobres.

El etiquetado de advertencia en Chile ha logrado:

Una disminución de un:

- 14% en la compra de cereales para desayuno.
- 25% en la compra de bebidas azucaradas.
- 17% en la compra de postres envasados.



En México necesitamos un etiquetado de advertencia que sea claro y fácil de entender.

#EtiquetadoClaroYA

Conoce más en: www.etiquetadosclaros.org

alianza por la salud alimentaria

Así operan los conflictos de interés

Katia Yetzani García Maldonado
investigacionsalud@elpoderdelconsumidor.org

En un país donde la salud pública debería ser la máxima prioridad en la toma de decisiones, ¿por qué hay quienes se oponen al etiquetado frontal? En un país que enfrenta una creciente epidemia de obesidad y las enfermedades asociadas a esta condición, en el que es urgente trabajar para mejorar la salud pública y reducir las desigualdades en salud, es fundamental analizar y entender los intereses y el papel que desempeña la industria de alimentos y bebidas ultraprocesadas en las políticas públicas. En este artículo se plantean algunos de los conflictos de interés que se hicieron evidentes en el camino por lograr un etiquetado claro en México.

Entendemos que el conflicto de interés se presenta cuando los roles **públicos** de las organizaciones o individuos entran en conflicto con sus roles **privados**.

Conflictos entre la ciencia y evidencia

Se presentan cuando las corporaciones **distorsionan, suprimen o representan erróneamente evidencia** científica con respecto a sus productos y prácticas. Recurren al auspicio de investigaciones científicas sin hacer público el patrocinio de la investigación para generar resultados

a su favor.

Como muestra, tenemos el caso de los estudios científicos sobre edulcorantes no calóricos presentados por la industria en los grupos de trabajo de la norma 051 para eliminar el sello de advertencia sobre edulcorantes. Al revisar estos estudios pudimos constatar que la gran mayoría de éstos fueron financiados por la industria de edulcorantes. A pesar de que lograron eliminar este sello, en su lugar se mantuvo la leyenda “Contiene edulcorantes. No recomendable en niños, ante la evidencia libre de conflicto de interés presentada, que respalda que el consumo de edulcorantes no se recomienda en la infancia debido a que durante esta etapa se forman los hábitos alimentarios.

Conflictos en la política pública

Se dan cuando las **corporaciones participan en deliberaciones de políticas de salud pública**, donde enmascaran su objetivo real de promover sus intereses comerciales. Pueden llegar a pagar a terceros, reunirse en secreto con tomadores de decisión; crear y financiar grupos que afirman ser de carácter ciudadano, pero son de la industria. Por ejemplo, el sistema de etiquetado con el que contamos actualmente, denominado GDA,

fue promovido en el año 2011 de manera voluntaria por la industria alimentaria reunida como Alianza por una vida saludable (que tiene como marcas participantes a Coca cola, Kelloggs, Pepsico, Nestlé, Unilever, etc.), a través de la campaña “checa y elige” para promover este tipo de etiquetado frontal.

En el proceso legislativo para la modificación a la Ley General de Salud en materia de etiquetado se intentó bloquear esta iniciativa a través de la promoción de un transitorio que hubiera dejado el diseño de la norma de etiquetado en manos de un organismo a favor de las empresas, al

sabotear una sesión de la Comisión de Salud impidiendo que se lograra el quórum necesario, difundiendo otra propuesta de iniciativa de reforma presentándola como “El etiquetado de la 4T”, siendo en realidad una propuesta de la industria; y presentando información errónea a nuestros legisladores para disuadirlos de votar a favor.

Posteriormente, durante los grupos de trabajo para la modificación a la Norma Oficial Mexicana (NOM-051) en materia de etiquetado, la Federación Mexicana de Diabetes trató de frenar que cuando un producto tuviera un sello o más no pudiera portar avales de asociaciones médicas debido al financiamiento que reciben de la industria, incluso, en su página web tiene una sección de aliados de la industria privada en la que se encuentran empresas como Danone y Nestlé.

Conflictos ideológicos

Se presentan cuando quienes hablan en nombre de las corpo-

raciones **promuevan ideas o valores como si fueran buenos para la sociedad, cuando en realidad lo que buscan es fomentar los intereses privados**. Presentan los problemas de salud pública de tal forma que favorezca la visión de las corporaciones, auspician campañas desinformativas, patrocinan eventos académicos, etc.

Como ejemplo, poco después de la aprobación de la modificación a la Ley general de salud, el periódico *Reforma* organizó el foro “Comer bien: una decisión inteligente”, el cual claramente estuvo financiado por la industria de alimentos y bebidas, pues entre sus ponentes se encontraban representantes de estas marcas, además de que todos sus argumentos buscaban desprestigiar el etiquetado de advertencia.

La industria seguirá intentando frenar el proceso anteponiendo sus intereses comerciales; sin embargo, es indispensable asegurar que todas nuestras políticas públicas de salud alimentaria sean libres de conflictos de interés para que el Estado mexicano garantice nuestro derecho a la salud, a la alimentación, a la información y el interés superior de la infancia. Para lograrlo necesitamos establecer entidades de financiamiento independiente, no permitir la participación de organizaciones con conflicto de interés en la toma de decisiones sobre políticas de salud pública y reducir cualquier rol privilegiado que las corporaciones desempeñan en la política pública.

No podemos seguir permitiendo que las empresas transnacionales antepongan sus intereses comerciales sobre la salud pública. Necesitamos que los productos que lleguen a nuestros hogares sean alimentos frescos, producidos por campesinas y campesinos mexicanos. Contar con un etiquetado que advierta sobre el contenido real de los productos ultraprocesados contribuirá a lograrlo. •

La industria seguirá intentando anteponer sus intereses comerciales; sin embargo, es indispensable asegurar que todas nuestras políticas públicas de salud alimentaria sean libres de conflictos de interés para que el Estado mexicano garantice nuestro derecho a la salud, a la alimentación, a la información y el interés superior de la infancia. Para lograrlo necesitamos establecer entidades de financiamiento independiente, no permitir la participación de organizaciones con conflicto de interés en la toma de decisiones sobre políticas de salud pública y reducir cualquier rol privilegiado que las corporaciones desempeñan en la política pública.

Una perspectiva académica

Simón Barquera, Claudia Nieto y Carlos Cruz INSP

El etiquetado frontal es la única herramienta con la que cuenta el consumidor en el punto de venta para elegir sus alimentos y es parte de una serie de políticas costo-efectivas para prevenir y controlar el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT)¹, transformar los ambientes obesogénicos, y promover el consumo de alimentos saludables.

En 2014, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris) en México, implementó un etiquetado frontal nutricional basado en las Guías Diarias de Alimentación (GDA)². Dicho etiquetado es incomprensible para la población mexicana, incluso estudiantes de nutrición tienen dificultad para utilizarlo^{3,4}. Un estudio encontró que las personas que menos lo utilizan son las personas con ECNT (obesidad, diabetes, e hipertensión), lo que representa un área de oportunidad para mejorar la salud⁵.

En 2019 comenzó la revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (NOM 051) y la transición hacia un nuevo etiquetado frontal. Evidencia científica señala que el etiquetado de advertencia es la mejor opción para una población con las características que tiene México. Este etiquetado de advertencia, que muestra la leyenda de EXCESO en octágonos⁷⁻⁹, tiene la virtud de que el consumidor podrá realizar elecciones alimentarias de manera clara y rápida, sin la necesidad de realizar operaciones matemáticas para su comprensión. Evidencia en mexicanos demuestra que en diversos tipos de consumidores de diferente etnicidad, el sistema de etiquetado mejor comprendido fue el de advertencia¹⁰⁻¹².

El etiquetado próximo a implementarse se ostentará en alimentos y bebidas empaquetados en forma de octágonos negros, los cuales mostrarán cuando un producto exceda el contenido de nutrientes dañinos. El referente para determinar el exceso es el Modelo del Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), que comprende la mejor y más reciente evidencia científica¹³.

El nuevo etiquetado protege a niños y niñas, ya que advierte sobre el uso de edulcorantes y cafeína con leyendas ostentadas en la parte frontal del producto. Los

edulcorantes han demostrado tener efectos metabólicos como la disminución de la sensibilidad a la insulina y su relación con síndrome metabólico^{14,15}. En niños y niñas puede generar habituación al sabor dulce que persiste durante la vida adulta¹⁶⁻¹⁸. Diversas asociaciones de salud sostienen que no son inertes metabólicamente y recomiendan evitar el consumo en menores¹⁹⁻²¹, por lo que alertar sobre su presencia es un acierto por parte de las autoridades sanitarias.

El mismo principio aplica para la cafeína añadida, cuyo consumo en menores se ha asociado a episodios de hiperactividad, ansiedad y estado de vigilancia^{22,23}. Sabemos que gran parte del consumo de cafeína en niños, niñas y adolescentes viene de bebidas carbonatadas o refrescos²³⁻²⁵, por lo que la leyenda tiene el potencial de informar a los consumidores sobre la presencia de este ingrediente no recomendable. En la Convención sobre los Derechos del Niño se declara el derecho al más alto nivel posible de salud donde los "Estados deberán hacer frente a la obesidad infantil y limitar la exposición de los niños a alimentos de alto contenido en grasas, azúcar o sal, y a bebidas de alto contenido en cafeína u otras sustancias de posibles efectos nocivos"²⁶.

El interés superior del niño y la niña debe imperar por encima de los intereses comerciales de la industria de alimentos y bebidas.

A partir del 14 de agosto de 2019 se sostuvieron más de 20 reuniones en la Secretaría de Economía, con la participación de todos los sectores involucrados: dependencia y entidades de la administración pública federal, industria de alimentos, sector comercial y empresarial, centros de enseñanza superior y de investigación científica o tecnológica,

El interés superior del niño y la niña debe imperar por encima de los intereses comerciales de la industria de alimentos y bebidas.



Los envases actuales de los alimentos procesados son engañosos.

organizaciones internacionales, organizaciones de la sociedad civil y colegios de profesionales.

La mayor representación la tuvo la industria de alimentos y el sector comercial y empresarial, con más del 60% de los lugares del Grupo de Trabajo. De acuerdo con la Secretaría de Economía, se recibieron un total de 5,200 comentarios derivados de la consulta pública, de los cuales se hizo una clasificación en 178 numerales, que se analizaron y discutieron. De estos, en 177 hubo consenso de todos los sectores; inclusive la industria de alimentos y el sector comercial y empresarial²⁷, se aprobaron temas sensibles para dichos grupos como el uso de avales, la declaración de propiedades saludables y nutrimentales, el uso de personajes y otras estrategias de promoción dirigidas a niños y niñas, la declaración del uso de edulcorantes no calóricos y la declaración de cafeína.

El 24 de enero de 2020, la Secretaría de Economía y la Cofepris aprobaron la modificación a la NOM 051. Aún se desconoce el plazo que se dará para comenzar con la vigilancia del cumplimiento. Esta estrategia se acompañará de una campaña de comunicación sobre cómo utilizar el etiquetado, con mensajes como "escoge productos con menos sellos y, si no tienen, mejor". Por otra parte, ya se tienen definidos los procedimientos que se tomarán en cuenta para la evaluación de esta política, que incluyen la vigilancia del cumplimiento de su implementación y la disminución en la ingesta de nutrientes dañinos de acuerdo con ciertos grupos de alimentos.

A partir de la aprobación de la NOM 051 el gobierno mexicano se ha ganado las congratulaciones y el reconocimiento de organismos de las Naciones Unidas como UNICEF, FAO y OMS al implementar una política pública que antepone el derecho a la salud de la población y en específico de los niños y niñas. •

Referencias:

- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Organización Mundial de la Salud (OMS); Organización Panamericana de la Salud (OPS). *Políticas y Programas Alimentarios Para Prevenir El Sobrepeso y La Obesidad. Lecciones Aprendidas.*; 2018. <http://www.fao.org/3/i8156es/i8156ES.pdf>.
- Diario Oficial de la Federación. MODIFICACIÓN de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010. 2014.
- Tolentino-Mayo L, Rincón-Gallardo Patiño S, Bahena-Espina L, Ríos V, Barquera S. Conocimiento y uso del etiquetado nutricional de alimentos y bebidas industrializados en México. *Salud Publica Mex.* 2018;60(3, may-jun):328. doi:10.21149/8825
- Stern D, Tolentino L, Barquera S. Revisión del etiquetado frontal: análisis de las Guías Diarias de Alimentación (GDA) y su comprensión por estudiantes de nutrición en México. 2011.
- Nieto C, Tolentino-Mayo L, Monterrubio-Flores E, et al. Nutrition Label Use Is Related to Chronic Conditions among Mexicans: Data from the Mexican National Health and Nutrition Survey 2016. *J Acad Nutr Diet.* October 2019. doi:10.1016/j.jand.2019.07.016
- COFEPRIS. *Respuesta a Solicitud 1215100112514.* INFOMEX. México; 2014.
- Cabrera M, Machín L, Arrúa A, et al. Nutrition warnings as front-of-pack labels: influence of design features on healthfulness perception and attentional capture. *Public Health Nutr.* 2017;20(18):3360-3371. doi:10.1017/S136898001700249X
- Corvalán C, Reyes M, Garmendia ML, Uauy R. Structural responses to the obesity and non-communicable diseases epidemic: Update on the Chilean law of food labelling and advertising. *Obes Rev.* 2019. doi:10.1111/obr.12802
- Borgmeier I, Westenhoefer J. Impact of different food label formats on healthiness evaluation and food choice of consumers: a randomized-controlled study. *BMC Public Health.* 2009;9(1):184. doi:10.1186/1471-2458-9-184
- Vargas-Meza J, Jáuregui A, Contreras-Manzano A, Nieto C, Barquera S. Acceptability and understanding of front-of-pack nutritional labels: an experimental study in Mexican consumers. *BMC Public Health.* 2019;19(1):1751. doi:10.1186/s12889-019-8108-z
- Nieto C, Jáuregui A, Contreras-Manzano A, et al. Understanding and use of food labeling systems among Whites and Latinos in the United States and among Mexicans: Results from the International Food Policy Study. 2017. *Int J Behav Nutr Phys Act.* 2019;16(1):87. doi:10.1186/s12966-019-0842-1
- Vargas-Meza J, Jáuregui A, Pacheco-Miranda S, Contreras A, Barquera S. Front-of-pack nutritional labels: Understanding by low- and middle-income Mexican consumers. *En publicación.* 2019.
- Organización Panamericana de la Salud. *Modelo de Perfil de Nutrientes.* Washington, DC.; 2016.
- Pepino MY, Tiemann CD, Patterson BW, Wice BM, Klein S. Sucralose Affects Glycemic and

Hormonal Responses to an Oral Glucose Load. *Diabetes Care.* 2013;36(9):2530-2535. doi:10.2337/dcl2-2221

15. Suez J, Korem T, Zeevi D, et al. Artificial sweeteners induce glucose intolerance by altering the gut microbiota. *Nature.* 2014;514(7521):181-186. doi:10.1038/nature13793

16. Swithers SE. Artificial sweeteners are not the answer to childhood obesity. *Appetite.* 2015. doi:10.1016/j.appet.2015.03.027

17. Mennella JA. Ontogeny of taste preferences: Basic biology and implications for health. *Am J Clin Nutr.* 2014. doi:10.3945/ajcn.113.067694

18. Sylvetsky AC, Conway EM, Malhotra S, Rother KI. Development of Sweet Taste Perception: Implications for Artificial Sweetener Use. *In ;* 2017:87-99. doi:10.1159/000475733

19. Sylvetsky A, Rother KI, Brown R. Artificial Sweetener Use Among Children: Epidemiology, Recommendations, Metabolic Outcomes, and Future Directions. *Pediatr Clin North Am.* 2011;58(6):1467-1480. doi:10.1016/j.pcl.2011.09.007

20. Johnson RK, Lichtenstein AH, Anderson CAM, et al. Low-Calorie Sweetened Beverages and Cardiometabolic Health: A Science Advisory From the American Heart Association. *Circulation.* 2018;138(9). doi:10.1161/CIR.0000000000000569

21. Toews I, Lohner S, Küllenberg de Gaudry D, Sommer H, Meerpohl JJ. Association between intake of non-sugar sweeteners and health outcomes: systematic review and meta-analysis of randomised and non-randomised controlled trials and observational studies. *BMJ.* January 2019;k4718. doi:10.1136/bmj.k4718

22. Temple JL. Caffeine use in children: What we know, what we have left to learn, and why we should worry. *Neurosci Biobehav Rev.* 2009;33(6):793-806. doi:10.1016/j.neubiorev.2009.01.001

23. Warzak WJ, Evans S, Floress MT, Gross AC, Stoolman S. Caffeine consumption in young children. *J Pediatr.* 2011;158(3):508-509. doi:10.1016/j.jpeds.2010.11.022

24. Stern D, Piernas C, Barquera S, Rivera JA, Popkin BM. Caloric Beverages Were Major Sources of Energy among Children and Adults in Mexico, 1999-2012. *J Nutr.* 2014;949-956. doi:10.3945/jn.114.190652.949

25. Ahluwalia N, Herrick K. Caffeine Intake from Food and Beverage Sources and Trends among Children and Adolescents in the United States: Review of National Quantitative Studies from 1999 to 2011. *Adv Nutr.* 2015;6(1):102-111. doi:10.3945/an.114.007401

26. Organización de las Naciones Unidas. Convención sobre los Derechos del Niño. Observación general N° 15 sobre el derecho del niño al disfrute del más alto nivel posible de salud (artículo 24). <http://docstore.ohchr.org/SelfServices/FilesHandler.ashx?enc=6QkG1d%2FPPRICAqhKb7yhsqkirkKQZLK2M58RF%2F5F0vHC1s1B9k1r3x0aA7FYrehIsj%2FQwiEON-VKEf8BnpvEXS17WLPnaEMlpupYgu9cq5Jn-l6KhXRgZtqhs9BZY9KH>. Published 2013.

27. Secretaría de Economía. Fue aprobada la modificación a la NOM 051 sobre etiquetado de alimentos y bebidas. www.gob.mx/se/articulos/fue-aprobada-la-modificacion-a-la-nom-051-sobre-etiquetado-de-alimentos-y-bebidas. Published 2020. Accessed January 26, 2020.

Un etiquetado que revaloriza la dieta tradicional campesina

Paulina Magaña Carbajal El Poder del Consumidor

México está enfrentando una grave crisis de salud, uno de cada tres niños y siete de cada diez adultos presentan sobrepeso u obesidad. Uno de cada dos niños mexicanos nacidos en el 2010 desarrollará diabetes a lo largo de su vida y más de 100,000 mexicanos mueren cada año a causa de la diabetes.

El consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas, productos que son altos en azúcares, sal, grasas saturadas y trans y/o calorías -y que están altamente disponibles y son publicitados por la gran industria de alimentos y bebidas-, forma parte im-

portante de esta gran epidemia. México, es el país en América Latina con mayor consumo de estos productos.

La ingesta de estos productos ha reemplazado el consumo de alimentos naturales provenientes del campo mexicano, los cuales forman parte de la dieta tradicional, originando patrones insostenibles y con detrimento del medio ambiente. Las poblaciones vulnerables y de bajos recursos, que carecen de atención médica, están entre los más afectados por los daños que causan estos productos.

Para combatir las enfermedades generadas por el consumo de productos ultraprocesados,

organismos internacionales han recomendado la implementación de un etiquetado nutrimental frontal que sea fácil de entender y que ayude a las personas a una mejor selección de alimentos. Desde el 2014, México cuenta con un etiquetado frontal que no sigue las recomendaciones internacionales y que fue diseñado por la industria de alimentos y bebidas.

Después de años de investigación y activismo para mejorar el etiquetado frontal, la recién aprobada modificación a la Ley General de Salud establece un etiquetado frontal de advertencia. A su vez, la norma en materia de etiquetado (NOM-051) ha sido modificada, aprobada y está próxima a ser publicada.

El sistema del etiquetado frontal de advertencia aprobado en México consiste en una serie de octágonos ("sellos") de color negro que advierten cuando un producto excede la cantidad de azúcares, grasas, sodio y calorías recomendadas.

Adicionalmente, incluyen leyendas para informar si un producto contiene edulcorantes no calóricos y/o cafeína, por considerarlos un riesgo al ser consumidos por niños. Asimismo, prohíbe la publicidad en el empaque de cualquier producto que presente uno o más sellos.

Entre los objetivos del etiquetado de advertencia aprobado en México está contribuir a la disminución del consumo de productos ultraprocesados, impulsar el consumo de alimentos naturales provenientes del campo



mexicano y conformar una dieta más saludable, rescate la cultura e identidad de nuestra propia alimentación.

El etiquetado logra este fin al informar de manera real a toda la población sobre los daños a la salud que provoca el consumo de productos ultraprocesados. Poblaciones marginalizadas, indígenas y rurales son bombardeadas por estos productos y su publicidad. Estos productos han llegado a dichas comunidades de la mano de un etiquetado que no es comprensible.

En cambio, el nuevo etiquetado, con un formato sencillo en negro y blanco, que no requiere cálculos matemáticos servirá para proteger el derecho a la información de los consumidores, sin importar su conocimiento sobre nutrición o su nivel educativo.

Dado que los productos con uno o más sellos no pueden utilizar personajes o celebridades en sus empaques, se asegura que dichos productos no enganchan o distraen a los consumidores en el punto de compra. Con esto se pretende disminuir el poder de seducción que estos productos tienen especialmente sobre niñas y niños, en contraste con los alimentos frescos de pequeños productores que no tiene el mismo presupuesto publicitario.

De esta forma, el etiquetado aprobado en México impulsaría

el consumo de alimentos menos procesados, pues en contraste con el etiquetado diseñado por la industria, el etiquetado frontal de advertencia incentiva a disminuir el contenido de nutrientes críticos en los productos (azúcares, grasas y sodio).

Por ejemplo, la estrategia de la gran industria de alimentos y bebidas en muchos países se enfocó en quitar el azúcar de sus productos y reemplazarlo con edulcorantes no calóricos. Sin embargo, el consumo de estos ingredientes no está recomendado para niños y secuestra el paladar de los mexicanos, desarrollando una preferencia por sabores azucarados. Dado que el etiquetado frontal en México informa si un producto tiene edulcorantes no calóricos, impulsa la producción de alimentos con menos azúcar sin reemplazarla con otro ingrediente que tiene sus propios riesgos, promoviendo productos menos procesados con sabores más naturales.

El etiquetado frontal es un paso adelante para proteger el derecho a la salud, la alimentación y la información de los mexicanos y para transformar el sistema alimentario en un sistema que promueva los alimentos frescos, la dieta tradicional y el crecimiento del campo mexicano. •

Protejamos su salud, no la comida chatarra

Etiquetados Claros ¡YA!

EXCESO CALORÍAS

EXCESO AZÚCARES

EXCESO GRASAS SATURADAS

EXCESO SODIO



Basado en el proyecto de la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Infórmate: www.etiquetadosclaros.org | alianza por la salud alimentaria

Entre los objetivos del etiquetado de advertencia aprobado en México está contribuir a la disminución del consumo de productos ultraprocesados, impulsar el consumo de alimentos naturales provenientes del campo mexicano y conformar una dieta más saludable, rescate la cultura e identidad de nuestra propia alimentación.



Interés superior. UNICEF México. Verdeespina

UNICEF: También se trata de proteger a niñas y niños

Cecilia Navarro

Desde hace meses, pero con mayor virulencia en días pasados, los voceros de la industria han salido a los medios de comunicación a descalificar el etiquetado frontal de advertencia, a decir que no se les tomó en cuenta en esa medida -no se les tendría que tomar en cuenta, sin embargo, eso es falso, ellos participaron en todas las discusiones- y a anunciar consecuencias catastróficas para el país y para la producción de alimentos por tomar la decisión de informarle a la ciudadanía cuando los alimentos industrializados contienen "exceso" de diversos ingredientes nocivos para la salud.

Una voz indispensable se ha pronunciado sobre el tema con claridad desde el año pasado: UNICEF, el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia, preocupado por los elevados índices de obesidad de las niñas y niños mexicanos.

En su comunicado del 5 de febrero, en medio de la campaña de la industria en contra del etiquetado frontal, este organismo internacional subrayó que: "El etiquetado frontal de advertencia para alimentos y bebidas aprobado por México será uno de los mejores del mundo, dadas la claridad, sencillez e información que ofrecerá a los consumidores sobre el exceso de nutrientes que contribuyen al sobrepeso y la obesidad, atentando así contra la salud de la infancia".

El etiquetado contempla las mejores experiencias internacionales y la evidencia científica más actualizada y relevante, por lo que podría incluso convertirse en un ejemplo para otros países que atraviesan este proceso de lucha contra el sobrepeso y la obesidad.

Los sellos aprobados y que alertará sobre la presencia excesiva de contenidos calóricos, azúcar, sodio, grasas saturadas y grasas trans están basados en los índices de nutrientes establecidos por la Organi-

zación Panamericana de la Salud (OPS).

Otra medida positiva del etiquetado es que incluirá la presencia de cafeína y edulcorantes y limitará el uso de personajes y mensajes publicitarios dirigidos a la infancia.

¿Cuál es el interés de una voz como la de UNICEF en este tema? La situación de las niñas y los niños de México, afectados por la chatarrización de nuestra comida desde hace varios años.

La aprobación de la modificación a la NOM 051 sobre etiquetado de alimentos y bebidas ha sido un paso fundamental en la lucha contra el sobrepeso y obesidad en México, y el nuevo etiquetado debe contar con el apoyo de toda la población y de diferentes grupos de interés para que su proceso de adopción

"El etiquetado frontal de advertencia para alimentos y bebidas aprobado por México será uno de los mejores del mundo, dadas la claridad, sencillez e información que ofrecerá a los consumidores sobre el exceso de nutrientes que contribuyen al sobrepeso y la obesidad, atentando así contra la salud de la infancia".

sea lo más rápido y adecuado posible. Es responsabilidad de todos impulsar esta eficaz acción en la lucha contra el sobrepeso y la obesidad y por la salud de la infancia en México. Nuestros niños no sólo lo merecen: es su derecho, afirmó Christian Skoog, representante de UNICEF en el país.

Las cifras de la obesidad en el país bastan para comprender esta posición. De acuerdo con la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, el 35.6% de niños y niñas de entre los 5 y 11 años padecen sobrepeso y obesidad, en tanto que la cifra asciende a 38.4% para adolescentes de entre 12 y 19 años.

Al reconocimiento de UNICEF se sumaron otros organismos internacionales: la Organización Panamericana de la Salud, la Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, quienes en un comunicado dirigido al presidente Andrés Manuel López Obrador mencionan:

... hacemos llegar a usted nuestra felicitación por la aprobación de la modificación a la NOM 051... Expresamos particularmente nuestro reconocimiento a las Secretarías de Economía y Salud, en la coordinación de un proceso en el que participaron y fueron escuchados diferentes sectores del país, incluida... la industria de alimentos y bebidas, y en donde primó la transparencia y los argumentos basados en evidencia científica en torno a objetivos de salud pública.

El documento de estos organismos menciona que la epidemia de obesidad afecta a 70% de la población mexicana y que una dieta saludable evitará muertes, mejorará la productividad y reducirá la enorme carga económica que estas enfermedades representan para el país.

Esta felicitación destaca tres bondades del etiquetado: a) sellos de fácil comprensión para todas las personas; b) criterios claros para clasificar los alimentos que deben ser regulados; c) restricción de elementos persuasivos dirigidos a niñas y niños.

¿Y por qué la urgencia?

El etiquetado no es lo único que se necesita para enfrentar la epidemia de obesidad que enfrenta la población. Es un primer paso, al que debe seguir el impulso decidido de la agricultura campesina y de un regreso a una alimentación natural. Sin embargo, esta medida es urgente por la situación crítica en la que se encuentra nuestro país. La epidemia de la obesidad y el sobrepeso afecta a todos los grupos de edad. Peor aún, nuestro país es uno de los que más productos ultra procesados consume, y las niñas y niños son de los principales consumidores de estos alimentos chatarra.

Las niñas y niños con problemas de obesidad y mala alimentación van a crecer padeciendo enfermedades crónicas, degenerativas y muy costosas. La comida chatarra está sacrificando el futuro de nuestros niños y niñas y el futuro y la economía del país. No hay institución de salud capaz de sostener los costos de las enfermedades asociadas a la dieta basada en este tipo de alimentos.

Se estima que cerca del 40% de la ingesta de calorías en niños y niñas en edad preescolar proviene de productos industrializados, 35% en adolescentes y 26% en adultos. •

La Jornada del campo

Suplemento informativo de *La Jornada*

15 de febrero de 2020
Número 149 • Año XII

COMITÉ EDITORIAL

Armando Bartra
Coordinador

Cecilia Navarro
lajornadadelcampo.edicion@gmail.com
Subcoordinadora

Enrique Pérez S.
Hernán García Crespo
Milton Gabriel Hernández García

CONSEJO EDITORIAL

Gustavo Ampugnani, Cristina Barros, Armando Bartra, Eckart Boege, Marco Buenrostro, Alejandro Calvillo, Beatriz Cavallotti, Fernando Celis, Susana Cruickshank, Gisela Espinosa Damián, Francisco López Bárcenas, Cati Marielle, Yolanda Massieu Trigo, Julio Moguel, Luisa Paré, Enrique Pérez S., Víctor Quintana S., Héctor Robles, Eduardo Rojo, Lourdes E. Rudiño, Adelita San Vicente Tello, Carlos Toledo, Víctor Manuel Toledo y Antonio Turrent.

Publicidad
lajornadadelcampo@gmail.com

Diseño Hernán García Crespo

La Jornada del Campo, suplemento mensual de *La Jornada*, editado por Demos, Desarrollo de Medios, SA de CV; avenida Cuauhtémoc 1236, colonia Santa Cruz Atoyac, CP 03310, delegación Benito Juárez, Ciudad de México. Tel: 9183-0300. Impreso en Imprenta de Medios, SA de CV; avenida Cuitláhuac 3353, colonia Ampliación Cosmopolita, delegación Azcapotzalco, Ciudad de México. Tel: 5355-6702. Prohibida la reproducción total o parcial del contenido de esta publicación, por cualquier medio, sin la autorización expresa de los editores. Reserva de derechos al uso exclusivo del título *La Jornada del Campo* número 04-2008-121817381700-107.

twitter.com/jornadadelcampo
facebook.com/La Jornada del Campo
issuu.com/la_jornada_del_campo

OPINIONES, COMENTARIOS Y DUDAS
lajornadadelcampo@gmail.com



Portada: Alianza por la salud alimentaria

SOCIEDAD, PRODUCTORES Y GOBIERNO

Con la modificación a la Norma 051 ganamos todxs

Víctor Suárez Carrera Subsecretario de Alimentación y Competitividad de la Secretaría de Agricultura

La Cuarta Transformación está comprometida con la autosuficiencia alimentaria y con un sistema agroalimentario justo, sustentable, saludable y competitivo

Las instituciones del gobierno de México trabajan de la mano a favor de la sociedad

La apertura comercial que realizó México a mediados de los años ochenta y más profundamente desde 1994, con la entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN, hoy T-MEC), propició cambios radicales en el sistema agroalimentario y en la cultura alimentaria de la población; la importación, manufactura interna, promoción publicitaria y consumo creciente (incluso, desenfrenado) de alimentos procesados y ultra procesados derivó en una situación crítica de salud pública.

No es noticia: hoy México vive una emergencia epidemiológica. Tres de cada cuatro personas mayores de 20 años presentan un problema de sobrepeso u obesidad, de acuerdo con la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT 2018) y, según el Foro de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), los niños y las niñas, el presente y futuro del país, son los más afectados. "México es uno de los países que más consume productos ultra procesados en el mundo. Los que más consumen estos productos son los niños, niñas y adolescentes [...] alrededor del 40 por ciento de la ingesta de calorías de niños en edad preescolar proviene de dichos productos, mientras que para adolescentes es del 35 por ciento y para adultos 26 por ciento. En el país, entre el 58 y el 85 por ciento de los niños, niñas y adolescentes tienen un consumo excesivo de azúcares añadidos, así como entre el 67 y el 92 por ciento lo tiene de grasas saturadas, de acuerdo con los parámetros de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS)", dijo la UNICEF

en fechas recientes (www.unicef.org/mexico/historias/el-etiquetado-frontal-de-advertencia). Productos con exceso de sal, exceso de grasas, con grasas trans y exceso de azúcares, y productos con cafeína o aditivos no aptos para consumo infantil han estado a la libre disposición en el mercado, afectando por igual a la población urbana y rural, y tal vez a ésta más por contar con menos herramientas informativas. Esos productos han desplazado la dieta tradicional mexicana. En comunidades rurales apartadas tal vez se ha dejado de consumir quelites, nopales y frijoles, pero, eso sí, encontramos el espectacular de bienvenida a la entrada del pueblo con el mensaje oficial local acompañado de otro que nos habla de la chispa de la vida, de la felicidad embotellada. Los refrescos y las botanas, aunque caros, son de los artículos más demandados en las tienditas. Comento, como una anécdota personal, que en una gira reciente de trabajo a San Ignacio de Arareco, Bocoyna, de una pequeña miscelánea situada al lado de donde tuvimos un evento con población rural en condiciones de pobreza y marginación, salían niños, hombres, mujeres, algunas con bebés en

la espalda (todos con su vestimenta tradicional) con sus bolsitas de botanas en mano y con refrescos. Impresionante ver eso. Hay un factor clave en este tema: el etiquetado. ¿Cómo podemos tener conciencia de lo que estamos consumiendo, de si es saludable o dañino? Hasta hoy, obviamente en una situación conducida por intereses monetaristas industriales, contamos con etiquetas que no nos dicen nada o, peor, que están amañadas, que ocultan y engañan; que nos hablan de medidas aceptables de tal o cual componente, como azúcar, cuando lo que deberían decir es "medidas límite aceptables para la salud". Por eso, el 26 de diciembre pasado fue un día histórico. El anuncio de la Secretaría de Economía de que fue aprobada la modificación de la Norma Oficial Mexicana 051 sobre etiquetado de alimentos y bebidas es un éxito de la sociedad. La aspiración es que el nuevo etiquetado frontal -logrado después de un proceso democrático y transparente- revierta la degradación de la dieta mexicana, y que recuperemos, esperemos más temprano que tarde, la dieta tradicional mexicana; la dieta de maíz, frijol, chile, quelites, flor de calabaza, amaranto, chía, nopales, productos cuyo consumo per cápita ha venido a la baja.

El etiquetado frontal advertirá cuando un producto tenga exceso de nutrientes críticos: azúcares, grasas trans, grasas saturadas, sodio y contenido energético. Incluirá además leyendas para advertir la presencia de cafeína y edulcorantes como ingredientes no recomendados para niños y niñas, y se condicionará el uso de personajes y dibujos dirigidos a la infancia, en los productos con sellos, acorde con las recomendaciones de UNICEF y otros organismos internacionales. Por cierto, UNICEF, OMS, OPS y FAO felicitaron al presidente



Andrés Manuel López Obrador por la modificación de la Norma 051 (ver www.gob.mx/se/articulos/agencias-de-la-onu-felicitan-al-gobierno-de-mexico-por-norma-de-etiquetado-en-alimentos-y-bebidas-no-alcoholicas?idiom=es). Los foros donde se aprobó la modificación fueron los Comités Consultivos Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía y el de Regulación y Fomento Sanitario de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris), así como sus grupos de trabajo. En ellos, como nunca, hubo una gran participación de la sociedad, y también como nunca, defendiendo el interés público, las instancias de gobierno actuaron con una visión uniforme y muy comprometida. Por supuesto participaron las secretarías de Agricultura, Economía, Salud, Medio Ambiente, Trabajo, Comunicaciones y Transportes, Bienestar, Energía, Turismo, la COFEPRIS y la Procuraduría de Defensa del Consumidor, entre otras. ¿Qué aplaude particularmente la Secretaría de Agricultura? El transitar el camino de regreso a una alimentación saludable, por medio de una información clara al consumidor, llevará a la población mexicana a reencontrarse con alimentos que producimos nacionalmente/localmente y que en particular son ofrecidos por productores

de pequeña y mediana escala. Se observará un estímulo a la producción, comercialización y consumo de productos mexicanos, de productos frescos, de alimentos locales. Además obviamente de inducir a la industria procesadora a reformular su oferta utilizando menos aditivos y menos insumos que contribuyen al sobrepeso-obesidad y enfermedades crónicas relacionadas (diabetes, hipertensión, problemas coronarios, cáncer, etcétera). Todo es un círculo virtuoso. En la Secretaría de Agricultura estamos comprometidos con el apoyo a los productores de pequeña y mediana escala. Es el caso del Programa Producción para el Bienestar, que es operado por la Subsecretaría de Alimentación y Competitividad. El programa da apoyos para que el productor tenga liquidez y produzca, pero no solo eso. Este es un apoyo que va de la mano de capacitación y acompañamiento técnico-organizativo para que los productores apliquen cada vez más prácticas agroecológicas y sustentables, para que su labor sea amigable con el medio ambiente, que no contaminen, y que los alimentos que ofrecen y consumen sean sanos. En la Cuarta Transformación estamos comprometidos con avanzar en la autosuficiencia alimentaria, y esa es la misión del programa Producción para el Bienestar, y estamos comprometidos con concretar un sistema agroalimentario justo, sustentable, saludable y competitivo. No cabe duda que la nueva Norma 051 es el primer e importantísimo paso. Así como las instituciones de gobierno actuamos juntas en este reto, así como actuamos con conciencia y compromiso a favor de la sociedad mexicana, daremos nuevos pasos y lograremos nuevos éxitos para conseguir ese sistema que anhelamos. •

¿Qué aplaude particularmente la Secretaría de Agricultura? El transitar el camino de regreso a una alimentación saludable, por medio de una información clara al consumidor, llevará a la población mexicana a reencontrarse con alimentos que producimos nacionalmente/localmente y que en particular son ofrecidos por productores de pequeña y mediana escala.

La dieta de la milpa: alimentación mesoamericana saludable y pertinente

Dirección de Medicina Tradicional y Desarrollo Intercultural

Desde que los primeros humanos se reunían en torno al fuego para comer juntos y contar historias de sus cacerías y recolección de alimentos, la alimentación, además de ser un acto biológico-nutricio, se volvió una actividad fundamentalmente social y cultural, que tomó otras formas colectivas y significados con el desarrollo de la agricultura. En la Dirección de Medicina Tradicional y Desarrollo Intercultural de la Secre-

taría de Salud comprendemos ese trasfondo cultural/emotivo que nos ayuda a entender que la comida es "evocativa", y sus sabores y aromas nos pueden "llevar" a experimentar emociones, recordar lugares y gente determinada. Esto tiene un vínculo con la salud, que generalmente se desconoce. "Las personas no comen sólo para alimentar su cuerpo, también su alma" (dicho veracruzano). En los pasados 35 años experimentamos cambios acelerados

en nuestra cultura alimentaria con severas consecuencias. En 2016, la SSA emitió una declaratoria de emergencia epidemiológica, ante el crecimiento alarmante de los casos de diabetes. Recientemente, la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018 publicó datos que muestran que la obesidad creció de manera significativa de 2012 a 2018. Hoy 8 de cada 10 mexicanos adultos son obesos y 1 de cada 10, diabéticos. Esto evidencia que lo realizado para prevenir este problema no ha dado el resultado esperado.

Por ello es necesario considerar varios elementos importantes que generalmente no se toman en cuenta: la vinculación entre alimentación y cultura; el grado de desinformación que la población tiene con respecto a la alimentación; el entorno obesogénico en el que influyen tanto las costumbres de la familia como el bombardeo de la publicidad comercial, y la adición a los alimentos, que puede estar conformada por varias a la vez: adicción a la carne, grasas, azúcares y alimentos industrializados específicos. Todo esto genera culpas y afecta la autoestima personal.

Por esta razón, e inspirados en el impacto en la salud de la dieta mediterránea (que se desarrolló desde premisas regionales, históricas y culturales, y no biomédicas), se promueve un modelo de alimentación sustentado en los sabores y saberes de nuestra población

TODO SOBRE LA DIETA DE LA MILPA

Te invitamos a leer el documento completo en: www.gob.mx/salud/acciones-y-programas/la-dieta-de-la-milpa-233662

Contactos: alejandro.almaguer@salud.gob.mx y hernan.garcia@salud.gob.mx

mexicana, que prioriza los alimentos de origen mesoamericano (fruto de una enorme biodiversidad), la cultura gastronómica regional y la producción local; combinando los alimentos de manera nutritiva y saludable, de acuerdo con las evidencias científicas.

El nombre de "la Dieta de la Milpa", se refiere al reconocimiento de la importancia que tienen alimentos que forman parte de nuestra identidad nacional como el maíz, el frijol, el chile y la calabaza (eje sustancial de la milpa), y de otros como el amaranto, los quelites regionales y demás alimentos de origen mesoamericano que se consumen en México, junto con aquellos de origen externo adoptados por la cocina mexicana. Es nacional, pero tiene su especificidad y adaptación a cada región, reconociendo sus productos y saberes. Con ello pretendemos impactar en el estado de nutrición, tanto de personas sanas, como de personas con enfermedades donde la alimentación tiene un papel trascendental.

La Dieta de la Milpa se nutre de la tradición y de la ciencia y tiene como beneficios, el balance de proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales en las cantidades que requiere el cuerpo, privilegiando el consumo de verduras, cereales como maíz y amaranto, leguminosas y frutas con alto contenido de antioxidantes y fibra, lo cual reduce el riesgo de padecer enfermedades crónicas degenerativas y cardiovasculares. Es saludable también para el "planeta", al reducir de manera importante la proteína animal, sobre todo las "carnes rojas". Éstas se pueden consumir en poca cantidad y frecuencia acompañadas de muchas verduras. También se recomienda el consumo de huevo, quesón, pescado, aves e insectos, todo en cantidades específicas. Todo ello se explica en nuestra imagen gráfica, que reconoce también la importancia de la lactancia materna.

La metodología que construimos y promovemos, la basamos en herramientas interculturales, tanto en actividades clínicas, como con grupos de personas (sanas, en riesgo o enfermas), en los cuales se fomenta que expresen su problemática familiar-alimenticia y su opinión respecto a los alimentos saludables y dañinos desde su experiencia y cosmovisión; con ello se construye una propuesta de alimentación. Posteriormente se comparten alimentos elaborados por ellos, que parten de los principios definidos en el grupo con base en los elementos de la dieta de la milpa.

Para contrarrestar el efecto de los ambientes obesogénicos (familiares y sociales) y las adicciones a ciertos alimentos, proponemos la conformación de grupos de apoyo, con reuniones frecuentes donde expresen los problemas prácticos para implementar el modelo, resolver dudas, resaltar los logros, construir soluciones de manera colectiva, brindar información, compartir recetas e involucrar a la familia.

En este momento de crisis alimentaria nacional nos interesa aportar desde una mirada diferente, que retoma nuestra historia, la ciencia y la conciencia, considerando a las personas como sujetos, desde su propia diversidad y particularidad emotivo-cultural y no como objeto de nuestras estrategias clínicas y promocionales.





Prohibición de plásticos de un solo uso en la CDMX. Cristina Rodríguez / La Jornada

Las razones detrás de la prohibición de plásticos de un solo uso en la CDMX

Ornela Garelli Ríos Campañista de Océanos sin Plásticos en Greenpeace México

La Ciudad de México recibió el año nuevo con la entrada en vigor de la prohibición de la comercialización y distribución de bolsas de plástico desechable. Dicha medida ha ocasionado un amplio debate público sobre las ventajas y desventajas de esta disposición, su pertinencia y viabilidad, en el que han participado tanto defensores como detractores de la misma.

Resulta peligroso que las personas contrarias a la prohibición, como la industria del plástico, cuyos representantes ven sus negocios amenazados, lancen al espacio público argumentos falaces para boicotear una disposición que busca la protección de nuestro planeta. De ahí la relevancia de comprender las razones que sustentan las medidas de este tipo que se están implementado no sólo en la

CDMX, sino también en otras 25 entidades federativas y en un gran número de ciudades y países del mundo, desde Francia hasta China, pasando por Belice y Chile, desde Montreal y Seattle hasta Sao Paulo o Jakarta. En estos lugares, cada vez más personas y gobiernos son conscientes de la importancia de reducir los residuos plásticos generados por la generación y consumo excesivos de productos diseñados para ser desechados inmediatamente después de usarse, pero para permanecer en el ambiente por cientos de años.

Las medidas de prohibición buscan en primer lugar proteger nuestro planeta y garantizar nuestro derecho humano a un medio ambiente sano. La contaminación por plásticos de un solo uso es un problema ambiental que inunda nuestros océanos y que, con casi 13 millones de toneladas de estos artículos

que se vierten en sus aguas cada año, afecta a más de 700 especies (véase el estudio de Greenpeace sobre la presencia de microplásticos en los estómagos de 1 de cada 5 peces comerciales mexicanos) y puede llegar a afectar la salud humana al contaminar alimentos como mariscos y sal de mesa, o al encontrarse hasta en el agua de lluvia o en el mismo aire que respiramos.

La presencia de plásticos se ha extendido de tal forma en los ecosistemas que su contaminación agrava los dos principales problemas ambientales que sufrimos como humanidad hoy en día: la pérdida de biodiversidad (más de un millón de especies están en peligro de extinción) y el cambio climático (recordar que el 99% de los plásticos son producidos a partir de combustibles fósiles). Por tanto, poner un alto a la producción y al consumo excesivos de este material tan dañino se vuelve imperativo, y las prohibiciones son un paso correcto en ese sentido.

El plástico de un solo uso ha llegado a inundar todos los ecosistemas del planeta porque está presente en muchos aspectos de nuestra vida como consumidores. Lo usamos en los contenedores donde transportamos la comida para llevar, en la botella donde tomamos agua y

El plástico de un solo uso ha llegado a inundar todos los ecosistemas del planeta porque está presente en muchos aspectos de nuestra vida como consumidores.

hasta en los empaques de los alimentos que compramos en el supermercado.

La industria del plástico se sostiene de esta producción y consumo excesivos de plásticos de un solo uso, pero al mismo tiempo dicho modelo -anclado en la cultura del usar y tirar, en la conveniencia de consumir y desechar- sostiene otras industrias conexas. Tal es el caso de las compañías de bienes de consumo rápido, léase refresqueras como Coca-Cola y gigantes de la alimentación como Nestlé, que se encuentran entre los cinco principales responsables de la contaminación por plásticos a nivel global (véase la auditoría de marca 2019 de la organización *Break Free From Plastics*).

Dichas empresas basan su modelo de negocio en la venta de productos en envases y empaques de plástico diseñados para desecharse en cuestión de minutos, generando niveles altísimos de residuos (Coca-Cola, por ejemplo, produce alrededor de 200 mil botellas plásticas por minuto). Al mismo tiempo, este empaque plástico contribuye a la preservación del modelo capitalista industrial de producción de alimentos, ya que permite el traslado de alimentos en largas distancias, contribuyendo a la generación de emisiones de gases de efecto invernadero. Además, obliga a los consumidores a comprar cantidades preempacadas de comida, favoreciendo el desperdicio; permite la producción de frutas y verduras fuera de temporada, lo que lleva a un mayor gasto de energía y uso de fertilizantes; y canaliza las ganancias hacia grandes empresas, en detrimento de los productores locales y del consumo de alimentos de la región, más frescos y producidos mediante formas más sostenibles.

Por todo esto, las prohibiciones de plásticos de un solo uso, aunque por ahora se dirijan sólo

hacia determinados productos como bolsas, resultan importantes porque favorecen un cambio cultural, en el que las personas pueden transitar hacia nuevas formas de consumo más responsables con el planeta, y donde pueden exigir una mayor responsabilidad por parte de las empresas para brindarnos alternativas libres de plástico y no dañinas con el medio ambiente. Al mismo tiempo, este cambio cultural debe llevar a los gobiernos a buscar alternativas para solucionar el problema de la gestión de los residuos sólidos urbanos que en primer lugar favorezcan una reducción en la generación misma de residuos desde el origen. En este sentido, medidas como la incineración, que algunas autoridades buscan fomentar, son una falsa solución ya que no cambian los patrones de producción y consumo, y además genera graves afectaciones ambientales y para la salud humana.

Ante esto, como consumidores debemos transitar hacia formas de consumo que privilegien productos locales libres de plástico, que no generen residuos (es decir, que puedan ser reutilizables, durables, rellenables, recargables o vendidos a granel) y que además sean producidos localmente mediante formas más sostenibles. Nuestro planeta y nuestra salud nos lo agradecerán. •

CONSUMO RESPONSABLE

Para algunas opciones de negocios cero residuos en el país, descarga la Guía de consumo responsable de Greenpeace:

<https://actua.greenpeace.org.mx/directorio-sin-plasticos>

La industria del plástico se sostiene de esta producción y consumo excesivos de plásticos de un solo uso, pero al mismo tiempo dicho modelo -anclado en la cultura del usar y tirar, en la conveniencia de consumir y desechar- sostiene otras industrias conexas. Tal es el caso de las compañías de bienes de consumo rápido, léase refresqueras como Coca-Cola y gigantes de la alimentación como Nestlé, que se encuentran entre los cinco principales responsables de la contaminación por plásticos a nivel global.

El tabaco: nace en la tierra y a quien lo fuma lo entierra

Eduardo del Castillo V. y Livia Olvera S. Códice, SC

Hace un par de décadas era común preguntarse ¿por qué si el consumo de tabaco mata a seis millones de personas anualmente en el mundo y 66 mil en México sigue produciéndose, comercializándose y consumiéndose? ¿Por qué —continuaban las preguntas— no se prohíbe el tabaquismo o se le somete a una regulación muy fuerte como sugiere la Organización Mundial de la Salud? ¿Por qué los gobiernos no emprenden intensas campañas de información señalando los daños del tabaco, de la adictiva nicotina y las sustancias cancerígenas que contiene?

En las clínicas y hospitales la evidencia era ineludible. ¿Fuma? Preguntaban las y los oncólogos, neumólogos o cardiólogos porque resultaba que ya andaba por ahí un cáncer de pulmón o de garganta, uno o dos infartos cardíacos o la desesperante insuficiencia respiratoria. Y aunque un diez por ciento de los enfermos consultados no eran fumadores compartían aire y destino de quienes fumaban.

Había que tomar medidas profundas y globales y se tomaron. La OMS propuso en 2008 el Convenio Marco para el Control del Tabaco y a ese instrumento se adhirieron casi todos los países del mundo. ¿Qué hacer? Legislar en los países para que frenar la publicidad y patrocinio del tabaco, subir impuestos a esos productos, imponer espacios 100% libres de humo de tabaco en todo lugar cerrado, público y de trabajo, exigir los pictogramas en las cajetillas de cigarros... Con muchas variantes los países firmantes del CMCT procedieron a imponer las recomendaciones de la OMS y en México se avanzó... a medias. ¿Sería que la industria tabacalera, con sus millonarios sobornos, le llegó al precio a los coordinadores de diputados y senadores, a los dirigentes de los partidos, a los funcionarios públicos incluyendo los titulares de Salud y del Ejecutivo?

Luego de una lucha de once años fue posible que 14 entidades superaran gradualmente a la federación y que sus congresos

locales aprobarán leyes 100% libres de humo de tabaco en todo espacio cerrado, público y de trabajo con el impulso de una ONG, Códice SC, a partir de alianzas con organizaciones sociales defensoras del control del tabaco, de los derechos sexuales y reproductivos y del medio ambiente. En el ámbito federal, Salud Justa y Polithink lograron que se avanzara en aumentar un poco los impuestos al tabaco y hasta ahí. Con sus tareas a medias, sus retardos y ausencias, a México lo alcanzó la nueva realidad con el arribo del nuevo ardid de la industria tabacalera: el cigarro electrónico y otros *glamours* del engaño como los saborizantes al tabaco.

Mientras el cigarro convencional, ya reumático pero aún vigente, vaga con sus rechazos cada vez mejor argumentados, los cigarros electrónicos entraron al mercado como una virtual pandilla de fascinerosos envueltos en un manto de pureza. Se trataba de cambiar nombre y forma para mantener intacta la nicotina adictiva y los metales tóxicos: cigarros electrónicos, e-cigs, vapeadores, vaporizadores, tanks, MOD's, vapepens, son algunos de los muchos términos usados para describir a los Sistemas Electrónicos de Administración de Nicotina (SEAN). Y con su nueva envoltura, se



han ido a conquistar el mercado de las adicciones, sobre todo el dirigido a menores y adolescentes, quienes prometen larga rentabilidad.

Nuevamente despliegan los trucos para atraer a poblaciones específicas a imágenes de glamour, sofisticación, inteligen-

cia: jóvenes rebeldes, mujeres sensuales, hombres en busca de libertad. No obstante que las regulaciones prohíben publicidad, patrocinio y promoción de estos productos, las grandes corporaciones tabacaleras han encontrado maneras de eludir las leyes. En una era en que hay múltiples

canales de comunicación, se cuean en todos: en la películas y series con altísima exposición de tiempo en pantalla, en las redes sociales con fotos de jóvenes líderes aparentemente casuales y en los puntos de venta, donde se exhiben paredes enteras de cigarros convencionales o electrónicos. Paredes privilegiadas tras las cajas de cobro, lugar obligado a la mirada.

Las compañías tabacaleras han mentido una y otra vez desde la década de 1950, cuando sus estudios internos les confirmaron el vínculo del tabaco con enfermedades letales. En 1994 los presidentes de las principales empresas de tabaco juraron que la nicotina no era adictiva, pero sus propios estudios extraídos clandestinamente y exhibidos públicamente los desmintieron. ¡Lo sabían décadas antes, pero negocios son negocios, aunque se finquen sobre la enfermedad y muerte de millones de personas!

Hoy, los cigarros electrónicos, con sus múltiples presentaciones y contenidos, son promovidos como los *dandis*, los *objetos del deseo*. Les anteceden estrategias agresivas de mercadotecnia fomentando la asociación de sus productos con lugares placenteros, personas atractivas, rituales asociados al acto y legitimación/aceptación del uso, entre otras (Estrategia Surinse de Philip Morris, enero 1997, 1). Los personajes de la industria tabacalera afirman no fomentar la adicción en los niños y jóvenes, pero sus acciones demuestran todo lo contrario. Sus sofisticados productos van orientados a los librepensadores, a construir los mejores momentos de la vida...y si no se detiene esa maquinaria de engaño, será en el lecho de muerte, a una edad prematura y después de gran sufrimiento, que pesará en la sombra de estas diversas corporaciones. •

Mientras el cigarro convencional, ya reumático pero aún vigente, vaga con sus rechazos cada vez mejor argumentados, los cigarros electrónicos entraron al mercado como una virtual pandilla de fascinerosos envueltos en un manto de pureza. Se trataba de cambiar nombre y forma para mantener intacta la nicotina adictiva y los metales tóxicos: cigarros electrónicos, e-cigs, vapeadores, vaporizadores, tanks, MOD's, vapepens, son algunos de los términos usados para describir a los Sistemas Electrónicos de Administración de Nicotina (SEAN). Y con su nueva envoltura se han ido a conquistar el mercado de las adicciones, sobre todo el dirigido a adolescentes, quienes prometen larga rentabilidad.

Dängo y la cerveza artesanal: resistir en el mercado

Emiliano Palacios de los Reyes y Alfonso de la Vega
Procesos artesanales vivos, S.C.



Dängo es una cooperativa de producción de cerveza artesanal de la Ciudad de México en la que se reivindica el trabajo cooperativo y colectivo como elemento esencial de una actividad productiva. Esta característica la diferencia de otras marcas, por el hecho de tener una forma diferente de trabajar internamente, lo cual nos permite ser solidarios entre nosotros, con nuestros consu-

midores, otras cooperativas y empresas.

Partiendo de nuestras capacidades y talentos, comenzamos a producir cerveza con la idea de generar un espacio de desarrollo profesional y económico. Incurrimos en el mercado de las cervezas -cooptado casi en su totalidad por el duopolio transnacional Anheuser-Busch y AB InBev- ha requerido adaptarnos rápidamente para ofrecer alternativas en cuanto a estilos, procesos y relación de



Las cervezas artesanales han modificado el comportamiento del mercado.

la producción con nuestro entorno social y ambiental.

Conocer la escena de la cerveza en México, desde los sitios para comprar insumos y equipo básico hasta tener relación con empresas y distribuidores más grandes ha sido una tarea titánica, que en gran medida se facilitó por las redes formadas por otros productores que, como nosotros, comparten y difunden sus contactos y saberes. La cervecería casera cuenta en la Ciudad de México con opciones diversas para comprar insumos y equipo a precios accesibles para una producción a pequeña escala, sin embargo, cuando la producción comienza a escalar es necesario implementar estrategias como las compras colectivas (consolidadas), práctica que ayuda a disminuir los costos de producción. Una de las debilidades más fuertes de nuestra cadena de producción es que la mayor parte de nuestros insumos son importados, por lo que sus precios fluctúan debido a la cotización peso-dólar.

El mercado

La producción nacional de cerveza en 2018 fue de 119,970,320 hectolitros, de los cuales las cervecías artesanales independientes produjimos solo 189,250 hectolitros (0.16 % del total). Es importante mencionar que un alto porcentaje de la producción de las cervecías industriales se destina a la exportación,

utilizando bajo una lógica extractivista grandes cantidades de agua y materias primas de nuestro país, causando graves problemas ambientales como los documentados en Zacatecas y Baja California.

Por otro lado, en lo que se refiere al régimen fiscal, en México se ha favorecido a las cervecías industriales, que en promedio pagan \$400 por hectolitro, mientras que las cervezas artesanales pagan entre \$1,000 y \$1,200 por el mismo volumen producido.

Actualmente, existe un movimiento de empresarios cerveceros de todo el país cuya propuesta es la reducción del IEPS (Impuesto Especial sobre Producción y Servicios) de manera diferencial, con la idea de apoyar a los pequeños productores y disminuir la brecha comercial con el duopolio industrial. Existe un ambiente propicio para la realización de cambios en la miscelánea fiscal, sin embargo, también aquí juegan los "intereses" de las grandes empresas. Un ejemplo claro de esto es la negociación entre las transnacionales industriales y la Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales (ANTAD), para permitir la venta exclusiva de sus productos. Esto reduciría de manera significativa las posibilidades de venta de la cerveza artesanal, por lo que de concretarse este acuerdo generará condiciones aún más difíciles para los pequeños productores mexicanos.

Un detalle interesante de cómo las cervezas artesanales han influido en el comportamiento del mercado y que debe ser considerado por el consumidor, es que hasta hace pocos años las cervezas industriales no presentaban datos sobre los estilos y características de sus cervezas, por lo que los consumidores mexicanos consideraban que solo existían dos tipos: clara y oscura, lo cual está totalmente alejado de la realidad, ya que hay al menos 400 estilos de cerveza reconocidos en el mundo.

Estos datos dan claridad de la realidad del mercado, en donde

pocos producen mucho y muchos producen poco, sin embargo, debe destacarse que la calidad y el compromiso que los productores artesanales independientes le imprimen a sus cervezas son únicos y en muchos casos, irreplicables.

Finalmente, queremos relatar las etapas en la producción de cerveza, para concientizar a los consumidores sobre la labor que existe detrás de cada cerveza artesanal independiente. Para preparar un lote de 400 litros, todo comienza con al menos dos días de preparación del equipo e insumos. El día de la "cocinada", cuando la magia sucede, lo primero es obtener el mosto, para el cual se mezcla cebada, maíz, arroz u otro grano, dependiendo del estilo, con agua, lúpulo y levadura. Este proceso implica una jornada de trabajo de al menos 10 horas, que termina con la limpieza del equipo y el área de trabajo. Posteriormente se realiza la fermentación del mosto, que requiere temperaturas controladas por al menos diez días. La etapa siguiente es el embotellado o embotellado, que requiere de 10 horas más de labor y al menos un día de preparación. Una vez embotellada la cerveza deben transcurrir al menos otros 10 días para que ésta se encuentre en condiciones para venderse. En resumen, un lote de cerveza artesanal requiere al menos de tres semanas de trabajo para ser disfrutada por los consumidores.

Hoy en día en México el mercado de cerveza artesanal crece lentamente, confiamos en acceder cada vez más al gusto de los consumidores, ofreciendo cervezas de calidad, hechas con esfuerzo, dedicación y pasión, en donde las diferencias abismales con las cervecías industriales promueven en los pequeños productores nuevas formas de trabajar y organizarse para participar en el inmenso mercado mexicano. Consuma cerveza mexicana de productores independientes. •

Un detalle interesante de cómo las cervezas artesanales han influido en el comportamiento del mercado y que debe ser considerado por el consumidor, es que hasta hace pocos años las cervezas industriales no presentaban datos sobre los estilos y características de sus cervezas, por lo que los consumidores mexicanos consideraban que solo existían dos tipos: clara y oscura, lo cual está totalmente alejado de la realidad, ya que hay al menos 400 estilos de cerveza reconocidos en el mundo.



Despilfarro: la pérdida y el desperdicio de alimentos

Gabriel Saucedo Arteaga INCMNSZ Teresa I Ayala González y Citlali Montiel Velázquez ITESO

En la producción y el consumo de alimentos se manifiesta la estrecha relación entre la naturaleza, la cultura y la sociedad. A mediados del siglo XX inició una carrera tecnológica para aumentar y mejorar la producción de granos, con el fin de reducir el hambre en muchas regiones del mundo. En el siglo XXI la capacidad de producción y consumo de alimentos ha alcanzado niveles muy altos, sin embargo el hambre sigue siendo una amenaza. En este panorama existen dos grandes bloques: los países con mayor capacidad de producción/consumo y despilfarro de alimentos, y los países con problemas en la producción, distribución y grandes desigualdades en el acceso y consumo, pero que, paradójicamente, también pierden o desperdician alimentos.

Y mientras los planeadores de políticas internacionales pugnan por aumentar la producción, las áreas de cultivo y el uso de agrotecnologías para mejorar los rendimientos; por otro lado, hay expertos que cuestionan la sobreproducción, la sobreexplotación, el exceso en el consumo y el despilfarro, pues amenazan la sustentabilidad y la biodiversidad del planeta.

Es urgente llevar esta discusión a diferentes espacios y grupos sociales: al campo y la ciudad; productores, comerciantes y consumidores grandes y pequeños; mujeres y hombres, centros de convivencia; la vida cotidiana y el hogar.

La relación entre cultura y sociedad está generando nuevos valores que dan a

la naturaleza un renovado impulso. Nuestra sociedad hoy reconoce algunas consecuencias de la actividad humana en la naturaleza, especialmente de la agricultura. Estamos en la era antropogénica donde los valores sociales y culturales tienen gran importancia para reducir los daños de la explotación de los recursos naturales. Hay nuevos enfoques disciplinarios para conocer los ecosistemas y la sustentabilidad de los procesos de la actividad humana y así cambiar las formas de consumo y los valores socioculturales alimentarios. Algo se está haciendo, pero falta mucho por hacer.

Despilfarro de alimentos

La pérdida de alimentos es la disminución de la masa disponible de alimentos para el consumo humano a lo largo de la cadena de producción, poscosecha, almacenamiento y transporte. El desperdicio se relaciona con la decisión de desechar alimentos que aún presentan valor; se trata principalmente de un comportamiento de los vendedores de alimentos, servicios de venta y consumidores. Ambos términos comprenden el despilfarro de alimentos (1).

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO), cada año se pierden mil 300 millones de toneladas de alimentos, mil 400 millones de hectáreas (28% de toda la tierra cultivable) y 250 km³ de agua que se utilizan para producir alimentos que no serán consumidos. Además, muchos alimentos terminan en espacios

abiertos como parte del desperdicio urbano y solo un bajo porcentaje es procesado como composta. En este proceso tres mil millones de ton de CO₂ son enviadas a la atmósfera, contribuyendo a la huella de carbono y el efecto invernadero (2).

Los países en desarrollo pierden más alimentos durante la producción agrícola, debido principalmente a sus "controles de calidad" -color, tamaño, forma, textura-, mientras que los desarrollados los pierden durante el comercio y el consumo. En Estados Unidos, Gran Bretaña y España las familias desperdician alrededor del 35% de los alimentos. Hay una tendencia, en casi todos los países a desperdiciar más del 40% de tubérculos, raíces, frutas y verduras; el 30% de cereales y pescados -y hay que agregar 8% de peces que son devueltos al mar muertos/maltratados- y 20% de desperdicio de productos lácteos. En América Latina y el Caribe alrededor del 25% de la pérdida ocurre durante la producción, consumo, transporte, almacenamiento y distribución; en el procesamiento se desperdicia el 6% (3).

CADA AÑO SE PIERDEN

1300 millones de ton de alimentos

28% de la tierra cultivable

250 km³ de agua usada para producir alimentos

Producción de alimentos en el siglo XX

En México, durante la primera mitad del siglo pasado hubo un proceso de desestructuración del sistema alimentario tradicional de autosubsistencia, basado en el frijol, maíz y cría incipiente de animales de traspatio, articulado a terratenientes, herederos del sistema de haciendas coloniales. En conjunto era una población rural y agrícola que abastecía de alimentos a pocas ciudades. En los años 60 hubo cambios en la producción, nuevos insumos y capitales para la exportación de frutas, verduras, ganado y la importación de granos básicos. Los costos de producción eran altos, debido a la especulación y el ineficiente sistema de distribución y almacenamiento de los mercados de pequeña escala. Para los años 80 la agricultura quedó subordinada al desarrollo de la industria, la inseguridad alimentaria fue evidente y el gobierno debió implementar programas alimentarios (Sistema Alimentario Mexicano y Programa Nacional de Alimentación). En las últimas dos décadas del siglo XX el campo fue abandonado o cambió su uso debido a la emigración de campesinos hacia ciudades o a los Estados Unidos (4). El siglo XXI es el marco de otra reestructuración del sistema alimentario, basado en cadenas de producción dependientes del mercado internacional, específicamente de las comercializadoras de alimentos. Si analizamos el despilfarro de alimentos, las cadenas de producción parecen ser poco eficientes.

Alimentos vulnerables durante la producción

En México se pierden anualmente 10 millones de toneladas de alimentos -37% de la producción- durante la fase de producción (5). Es posible identificar dos grandes grupos de alimentos, uno de menor desperdicio: calabacitas, tomate, zanahorias; naranja, papaya y uva; atún y tortilla. Otro de mayor desperdicio: aguacate, nopal y pepino; guayaba, mango y manzana; leche, pan, pescado y sardina. En algunos alimentos el desperdicio es de más del 50% -leche, pescados y sardinas, aguacate y nopal.

Despilfarro en contexto

El nopal. Este cactus es utilizado para preparar platillos tradicionales y nuevos, así como tortillas, bebidas o postres. La producción anual promedio es de 756 mil ton. Hay alrededor de 10 mil productores grandes y unos 64 mil pequeños; cada año exportan unas 100 mil toneladas a ocho países. El consumo *per cápita* en México es de 6.4 kg. El 70% de la producción se vende como verdura fresca y 30% procesada (6). El precio puede variar de 10 a 265 pesos por reja -con 200 piezas, unos 20 kg. De acuerdo con los productores, cada año se pierden unas 160, mil toneladas, lo que significa el 22.8% del total de la producción. Si bien esta es una cantidad importante, es mucho menos de lo que sugiere la cifra oficial, que es el 56%.

Los productores y comerciantes del nopal consideran que sí hay algunos problemas con el manejo, almacenamiento y refrigeración, aunque el nopal puede durar hasta un mes en su empaque tradicional y no requiere de tecnología compleja. Sobre las pérdidas, reconocen que de febrero a mayo hay un exceso de producción que es difícil de comercializar; sin embargo lo convierten en composta en el mismo terreno.

VERSIÓN COMPLETA EN LÍNEA >>

Las demandas de empresas mineras contra México

Jen Moore y Manuel Pérez Rocha

En el contexto de la inminente implementación del T-MEC ha habido escasa discusión sobre la manera en la que el régimen para la protección de las inversiones transnacionales socava la soberanía nacional y la autodeterminación y bienestar de los pueblos afectados por las industrias extractivas. Desde la puesta en marcha del TLCAN en 1994, se ha permitido a los inversionistas extranjeros el recurrir al arbitraje supranacional y demandar a los Estados cuando consideran que alguna regulación o política pública ha dañado sus inversiones y sus ganancias esperadas.

A partir del TLCAN, México se ha convertido en el sexto país más demandando por empresas transnacionales a nivel mundial. Ya ha tenido que pagar \$242.94 millones de dólares a compañías bajo demandas inversionista-Estado (ISDS, por sus siglas en inglés). Y esta amenaza va en escalada. El gobierno mexicano enfrenta actualmente demandas de este tipo por un total de \$5970 millones de dólares. Dos de estas demandas pendientes fueron presentadas en 2019 por compañías mineras estadounidenses cuyos proyectos no fueron aprobados por motivo de medidas de protección medioambiental; uno en Quintana Roo y otro en Baja California Sur.

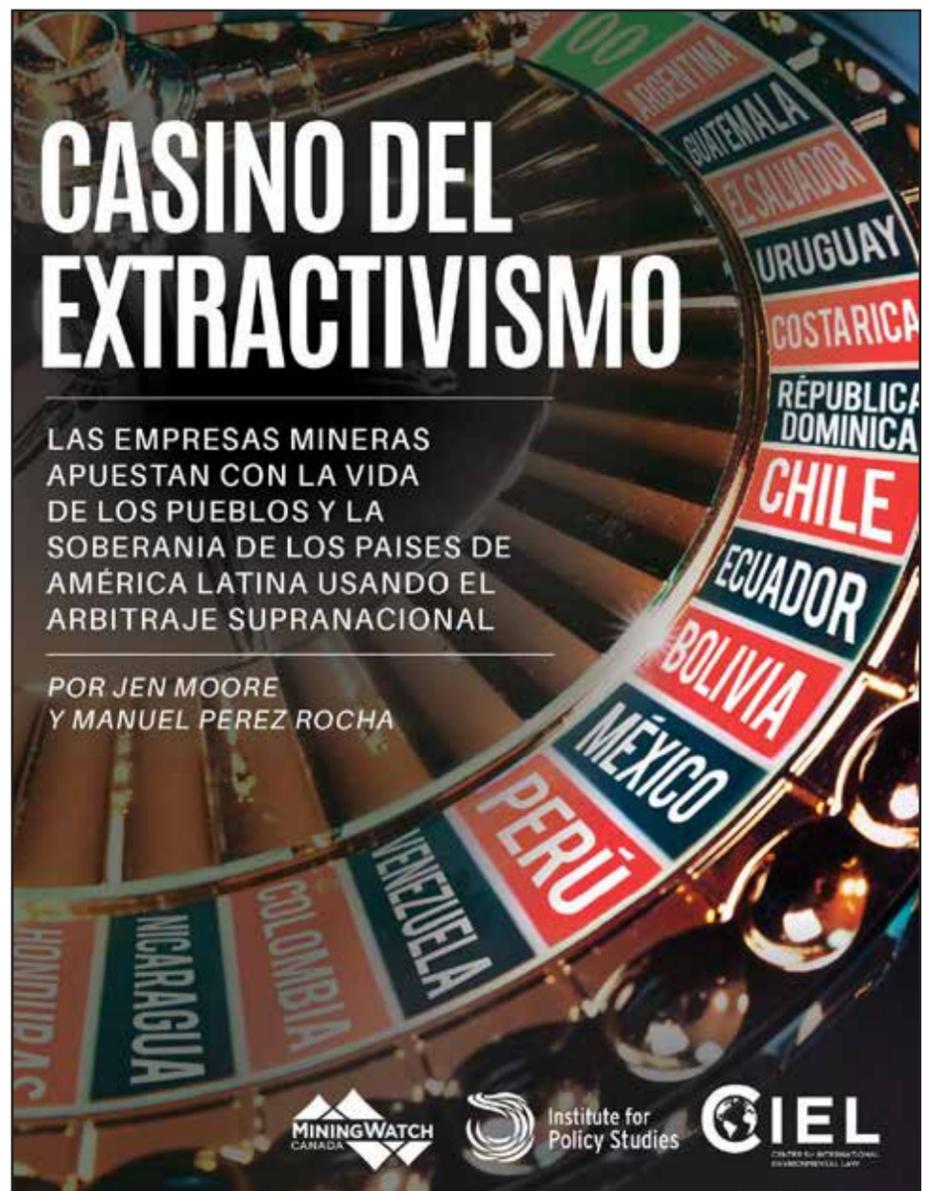
El 3 de enero de 2019, cuando apenas arrancaba la 4T, la empresa estadounidense Legacy Vulcan LLC y su filial mexicana, Calizas Industriales del Carmen (Calica), registraron en el Centro de Arreglos de Disputas de Inversiones (CIADI), del Banco Mundial, una demanda contra México bajo el TLCAN por una disputa ambiental relacionada con la extracción de piedra caliza en el estado de Quintana Roo. La compañía está en conflicto con el municipio de Solidaridad (donde se encuentra la ciudad turística de Playa del Carmen), cuya planificación ecológica del uso del suelo ha impedido que la compañía extraiga en dos propiedades. La demanda es por \$500

millones de dólares, por la pérdida de ganancias esperadas.

También a principios de 2019, la compañía minera Odyssey Mineral presentó otra demanda contra México bajo el TLCAN por no haber aprobado los permisos ambientales para su proyecto de extracción de fosfato del subsuelo marino frente a la costa de Baja California Sur, reclamando la desorbitante cantidad de \$ 3540 millones de dólares. Las cooperativas pesqueras, los grupos de ciudadanos y las organizaciones medioambientales se han opuesto a este proyecto durante años debido a la amenaza para sus medios de vida y los ecosistemas de los que dependen.

Hemos documentado esta tendencia de crecientes demandas a Estados por parte de empresas mineras en el informe Casino del Extractivismo, mostrando la manera como interponen demandas multimillonarias en contra de países de América Latina cuando sus gobiernos o cortes toman decisiones, y cuando implementan políticas públicas o medidas gubernamentales - particularmente en respuesta a las justas exigencias de comunidades afectadas por la minería -que afectan sus ganancias esperadas. Encontramos una alta coincidencia entre la presentación de estas demandas y la presencia de resistencias en que las comunidades y la ciudadanía han presionado a los gobiernos, a las cortes e incluso a los organismos internacionales de derechos humanos para obtener una respuesta a sus demandas en cuanto a la protección de ecosistemas frágiles, como las fuentes de agua y la calidad de la tierra, en particular en territorios indígenas, así como la salud general de sus comunidades. A su vez, se han presentado una considerable cantidad de demandas a nivel supranacional en respuesta a medidas gubernamentales para la nacionalización de proyectos mineros o para aumentar los ingresos tributarios provenientes de ciertas minas.

Esta tendencia de crecientes demandas supranacionales es una muestra de la extrema asimetría inherente del modelo extractivo minero. Por un lado, los pueblos y las comunidades, particularmente indígenas, se encuentran ante un contexto de alto riesgo, donde lo que está en juego es la vida. Son limitados los recursos a los que pueden acceder en caso de atentados o asesinatos, desplazamientos forzados de comunidades, destrucción de tierras agrícolas, contaminación, desvío o agotamiento de fuentes de agua, o derrames u otros accidentes, todos los cuales provocan una transformación radical o negación de sus formas de vida. Por el otro lado, las empresas transnacionales pueden acceder a un sistema legal supranacional sin paralelos que les permite interponer demandas abusivas y costosas para los Estados, mientras la ciudadanía y las comunidades carecen de un contrapeso legal comparable a nivel internacional para poder activar procedimientos cuando las actividades de una



empresa minera vulneran los derechos humanos y el medio ambiente.

En el documento citado revisamos 38 casos que han sido llevados en contra de Estados latinoamericanos por empresas mineras, entrando en más detalle sobre los casos que México ha enfrentado y enfrenta en la actualidad. Además de señalar los altos costos económicos para el erario que implican estos procesos de arbitraje supranacional, ilustramos como el efecto disuasorio o de congelamiento (chilling effect, en inglés) de estas demandas opera para disciplinar a los gobiernos y socava medidas tomadas para enfrentar el modelo extractivista. Concluimos con la importan-

cia de la organización preventiva a nivel de las comunidades y la necesidad de salir de los tratados de libre comercio y tratados bilaterales de inversiones para recuperar la soberanía de las naciones y de los pueblos. Lastimosamente, con el T-MEC y otros acuerdos como el Acuerdo Transpacífico y el Tratado de Libre Comercio entre México y la Unión Europea, en renegociación, el modelo neoliberal se profundiza. •

Notas: Este artículo es un resumen de "Casino del extractivismo: Las empresas mineras apuestan con la vida y la soberanía de América Latina usando el arbitraje supranacional". En el Volcán Insurgente, octubre-diciembre, 2019.

EL CASINO DEL EXTRACTIVISMO

Descarga el documento de este en vínculo:

www.enelvolcan.com/84-ediciones/059-octubre-diciembre-2019/622-casino-del-extractivismo-las-empresas-mineras-apuestan-con-la-vida-y-la-soberania-de-america-latina-usando-el-arbitraje-supranacional#_ftn2

Esta tendencia de crecientes demandas supranacionales es una muestra de la extrema asimetría inherente del modelo extractivo minero. Por un lado, los pueblos y las comunidades se encuentran ante un contexto de alto riesgo. Por el otro lado, las empresas transnacionales pueden acceder a un sistema legal supranacional sin paralelos que les permite interponer demandas abusivas y costosas para los Estados, mientras la ciudadanía y las comunidades carecen de un contrapeso legal comparable para activar procedimientos cuando las actividades de una empresa minera vulneran los derechos humanos y el medio ambiente.

El apetito voraz de aguacates

Biol. Carlos Estrada

Existen pocos lugares en el mundo donde los aguacates son producidos durante todo el año. El estado de Michoacán es uno de ellos, es líder de producción de aguacates en el mundo. En el 2018 Michoacán produjo 1.6 millones de ton, alrededor de 80% de los aguacates de México y más de una cuarta parte de la producción mundial. Este año se espera que la producción alcance los 2 millones de ton (USDA, 2018), gracias a las buenas condiciones meteorológicas y la implementación de programas de tratamiento fitosanitario.

La mayor parte de la producción en Michoacán ocurre en huertas de 5-10 hectáreas, con un rendimiento promedio de 10.99 ton/ha (SIAP, 2019), mismo que puede incrementar dependiendo de la tecnología usada, alternancia de producción y condiciones meteorológicas. En 2018 se registraron 231,028 ha de aguacate plantadas en Michoacán (USDA).

Globalmente, la tasa promedio de crecimiento anual de producción de aguacates de 2011 a 2016 fue de 5.9% (FAO, 2019), lo que demuestra el apetito global por esta fruta de origen mexicano. Cada año nuevos países se agregan a la lista de productores.

El comercio de aguacate no siempre ha sido tan rentable: cuando México comenzó a exportar a Estados Unidos, a principios del siglo pasado, los agricultores mexicanos enfrentaron un veto que duró casi un siglo: de 1914 a 1994. El veto fue impuesto por temor a infestaciones en los huertos de aguacate de California de barrenadores grandes del hueso de aguacate (*Heilipus lauri*, coleóptero que afecta la fruta, follaje y brotes jóvenes del árbol de aguacate) presentes en los cultivos de aguacate mexicano. Durante el veto, los productores californianos se encargaron de introducir el aguacate en las mesas de Estados Unidos, haciéndolo símbolo de opulencia e introduciendo junio como el mes del aguacate en California.

Con la firma del TLCAN en 1994 el veto fue levantado y se permitió la entrada de aguacates provenientes de huertos de Michoacán, región que cumple con los requisitos de importación de Estados Unidos, vigentes hasta hoy día. La entrada de los aguacates de México llenó los huecos de la disponibilidad de aguacates

en Estados Unidos, donde solo se producían en California de primavera a otoño.

La exportación impulsó la economía de Michoacán y alimentó la obsesión norteamericana, despertada después de la firma del TLCAN, cuando los productores de aguacates de Michoacán formaron la Asociación de Productores de y Empacadores Exportadores de Aguacate de México (APEAM) para hacer una campaña de productos frescos nunca vista.

A través de *Avocados from Mexico* (Aguacates de México), brazo de mercadotecnia de APEAM, Michoacán posicionó al aguacate como una de las frutas predilectas de los hogares estadounidenses, aumentando el consumo anual *per cápita* de 0.5 kg en 1994 a 3.5 kilos en 2018 (USDA, 2018). Este auge se vio beneficiado por cuatro factores: 1) la creciente población mexicana en ese país, 2) el alto aporte nutrimental de los aguacates, 3) la disponibilidad durante todo el año y 4) las extensas campañas de publicidad.

La demanda ha inducido a los productores a plantar huertos de aguacate en áreas que se utilizan para otros cultivos. Esto a menudo resulta en la deforestación y mayor demanda de agua, que puede conducir a la escasez. El último caso es la región de Petorca, en Chile, donde se cultiva aguacate y se ha reportado que los recursos hídricos se han desviado a las plantaciones de aguacate, provocando una sequía regional.

LOS DIEZ MAYORES PRODUCTORES DE AGUACATE



Aunque 57 países producen aguacate, solo 10 suministraron el 65% de la producción mundial entre 2011 y 2016 (FAO, 2018).

Hoy día, México es el principal proveedor de aguacates de Estados Unidos. Por primera vez en la historia de la exportación de aguacates de México a Estados Unidos, nuestro país exportó 1 millón de ton en el periodo 2017/18 –80% del total de exportaciones de aguacates de México– con un valor de \$2.36 billones de dólares (*Global Trade Atlas*, 2019, y APEAM, 2018).

Cada año la popularidad de esta fruta va en aumento, Estados Unidos es el mayor consumidor del mundo. Hoy el guacamole y el Super Bowl van de la mano. Este año se consumieron 120,000 toneladas de aguacates en Estados Unidos durante el Super Bowl, superando la cantidad de aguacates consumidos durante todo 2018 en Reino Unido (HRMC, 2019).

Este éxito no ha significado que México descuide el resto del mercado internacional. Jalisco, segundo productor más grande de México, se encarga en parte del mercado europeo y el asiático, ocupando el 4º lugar en exportaciones de aguacates a Europa, con 50,000 ton al año, una tercera parte de lo que Perú, el exportador más grande en ese continente exporta al año.

Estados Unidos fue el inicio del efecto domino que llegó a Europa y recientemente a Asia. Actualmente el mercado europeo consume casi medio millón de ton de aguacate al año. Holanda consume 2.5 kilos *per cápita* anual (dato sesgado por el efecto de Rotterdam); Francia, 1.7 kilos, y Reino Unido, 1.5 kilos (Eurostat, 2018). El actual consumo europeo es similar al que tenía Estados Unidos hace 30 años, por lo que se espera que siga el patrón del mercado estadounidense.

También Asia

En años recientes las importaciones de China aumentaron de 31.8 ton en 2011 a más de 32,100 en 2017 (AsiaFruit, 2019). Si el consumo de aguacate en China sigue la tendencia observada en Europa en los pasados 10 años, la demanda sería de 921,690 toneladas al año, casi el doble del consumo actual de Europa.

China ha comenzado a plantar huertos en la Provincia de Yunnan, suroeste de China, donde tuvieron su primera cosecha en 2017 con una producción aproximada de 2,000 ton.

Mission Produce tiene sus ojos en el mercado asiático: abrió su primer centro de maduración de aguacates en Shanghai en abril de 2017 y el segundo en septiembre de 2018 en el sur de China, distribuyendo aguacates en 2,800 tiendas, bajo el nombre de Mr. Avocado (Koger, 2018). Mr Avocado planea plantar 6,666 ha de aguacate en la Provincia de Yunnan para alcanzar una producción de 100,000 ton al año en 2022.

Otro nuevo mercado asiático es Corea del Sur, con un aumento del 72%: de 2,915 ton en 2016 a 5,000 en 2017 (Jones, 2017). El consumo actual *per cápita* es de 60 g, lo que muestra una promesa para el mercado de aguacate en ese país.

Sin embargo, los mexicanos lideramos el consumo de aguaca-

te en el mundo, con un consumo anual *per cápita* de 7 kilogramos. Han formado parte de nuestra gastronomía por siglos; se cree que el consumo comenzó hace 10,000 años y su domesticación se remonta a hace 5,000 años.

No obstante, el consumo de aguacate en México depende de la disponibilidad y precio, ya que los productores prefieren vender su cosecha al mercado de exportación, y el resto al mercado doméstico, debido a los precios más altos que pagan los exportadores; afectando el precio del mercado nacional. De acuerdo con datos de la USDA (2017) alrededor del 40% de la producción en el 2017 fue destinada al mercado nacional y el resto al mercado internacional.

El consumo de aguacate crece rápidamente en el mundo. En los pasados 30 años aumentó en países donde era una fruta exótica y se volvió una fruta cotidiana que la gente encuentra cualquier día en cualquier supermercado. La tendencia de consumo vista en EUA en los pasados 30 años (sesgada por la alta población mexicana que vive allá), muestra cómo se incorpora esta fruta a la dieta diaria.

La demanda ha inducido a los productores a plantar huertos de aguacate en áreas que se utilizan para otros cultivos, debido al alto valor de los aguacates y al manejo relativamente bajo de los huertos de aguacate. Esto a menudo resulta en la deforestación y mayor demanda de agua, que puede conducir a la escasez. El último caso es la región de Petorca, en Chile, donde se cultiva aguacate y se ha reportado que los recursos hídricos se han desviado a las plantaciones de aguacate, provocando una sequía regional.

La industria del aguacate necesita formas más sustentables de producir. Los acuerdos comerciales deben incluir prácticas sostenibles para asegurar un equilibrio con la demanda y la protección del medio ambiente. •