

PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A LA SECRETARÍA DE SALUD A ACTUALIZAR LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-043-SSA2-2012 “SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD. PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA”, CON LA FINALIDAD DE RECONOCER E INCLUIR EL CACAO MEXICANO COMO FUENTE DE ALIMENTO PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE NUESTRO PAÍS, PRESENTADA POR LA DIPUTADA MA TERESA ROSAURA OCHOA MEJÍA.

Quien suscribe, Ma Teresa Rosaura Ochoa Mejía, Diputada integrante del Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano de la LXV Legislatura de la Cámara de Diputados del Honorable Congreso de la Unión, con fundamento en el artículo 78, párrafo segundo, fracción III de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y los artículos 116 y 122, numeral 1 de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, así como los artículos 58, 59 y 60 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, someto a la consideración de la Comisión Permanente la siguiente Proposición con Punto de Acuerdo.

Exposición de Motivos

El cacao es parte de patrimonio cultural de nuestro país, es un alimento que se produce en diversos estados y es considerado un “superalimento” de fácil acceso debido a la cantidad de beneficios que aporta a la salud¹, además que, actualmente el cacao tiene una gran importancia a nivel mundial por ser materia prima de diversas industrias como la alimentaria, farmacéutica y cosmética.²

Especialistas explican que el consumo del cacao permite el aumento del flujo de sangre en el cerebro, lo que conduce un mejor suministro de oxígeno y nutrientes,

¹ Academia Española de Nutrición (2023) “Beneficios del Cacao”. [En Línea] Disponible en Internet: [Beneficios del cacao y cómo aprovecharlos - Nutriendo \(academianutricionydietetica.org\)](https://www.academianutricionydietetica.org/)

² Gobierno de México (2021) “Cacao, riqueza del campo mexicano” [En Línea] Disponible en Internet: [Cacao, riqueza del campo mexicano | Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural | Gobierno | gob.mx \(www.gob.mx\)](https://www.gob.mx/)

asimismo, que sus componentes se encuentran antioxidantes que actúan como desinflamante natural y mejora en sistema endocrino. A su vez, sus ácidos grasos ejercen un papel estimulante en la producción de endorfinas que favorece al estado de ánimo y a ciertos procesos de la actividad mental, que al igual tienen un efecto antidepressivo.³

Por otra parte, los flavonoides presentes en el cacao tienen un efecto positivo sobre la función vascular cerebral y el rendimiento cognitivo en adultos jóvenes sanos, facilita la digestión por las fibras y reduce los riesgos de coágulos sanguíneos e infartos cerebrales.⁴

Estudios de la Universidad de Barcelona y del Instituto de Investigación Biomédica de Bellvitge, identificaron al cacao natural como un alimento con más de 50 compuestos bioactivos como los flavanoles y flavonoles, dos subtipos de flavonoides, y en un análisis de la dieta de mil 862 niños y adolescentes españoles entre 3 y 17 años, concluyeron que el cacao representa el 28 por ciento de la ingesta total de flavonoides en la dieta de los jóvenes, destacando que una de las propiedades más importantes atribuidas al cacao natural, es su efecto protector sobre el sistema cardiovascular, ya que ejerce efectos beneficiosos sobre los principales factores de riesgo: colesterol, hipertensión arterial y arteriosclerosis.⁵

De acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el consumo del cacao natural aporta valiosos nutrientes como la fibra que ayuda a regular el tránsito intestinal.⁷ Al mezclar el cacao con cereal, fruta o un vaso de leche resulta ser un excelente alimento recomendado para todas las edades. “La combinación de todos estos alimentos hace que aprovechemos todas sus propiedades y nos aporta un amplio abanico de nutrientes importantes para un

³ UNAM (2004) “Recomiendan a mujeres consumir chocolate para combatir la depresión”. [En Línea] Disponible en Internet: [Boletines \(unam.mx\)](#)

⁴ Heraldo (2020) “Un estudio asocia el consumo de flavonoides del cacao a un aumento de la cognición en adultos sanos”. [En Línea] Disponible en Internet: [Un estudio asocia el consumo de flavonoides del cacao a un aumento de la cognición en adultos sanos \(heraldo.es\)](#)

⁵ Universidad de Barcelona. (2020) “Un estudio de la UB muestra que la fruta y el cacao representan la principal fuente de flavonoides en la alimentación infantil”. [En Línea] Disponible en Internet: [Un estudio de la UB muestra que la fruta y el cacao representan la principal fuente de flavonoides en la alimentación infantil - Fundació Bosch i Gimpera](#)

correcto crecimiento, como hidratos de carbono, proteínas de alto valor biológico, vitaminas A, B2, B12 y D y minerales, especialmente calcio y fósforo”.⁶

Un estudio de la Universidad de Columbia en Nueva York, aplicado a sujetos de edad de 50 y 69 años que consumieron durante tres meses una dieta alta y baja de cacao, reveló que a quienes consumieron una ingesta de altos niveles de cacao rico en flavonoides mejoraron la función del giro dentado e incrementaron su actividad metabólica, además de alta resolución y mejores resultados en los test cognitivos.⁷

En 2016, en la celebración del XI Congreso Internacional de la Dieta Mediterránea, distintos expertos proponían la incorporación del cacao a la alimentación de los países mediterráneos,⁸ efectuando en 2018, la inclusión del cacao natural, en la primera pirámide de la dieta mediterránea para niños y adolescentes, destacando los efectos positivos sobre el sistema cognitivo de los jóvenes.⁹

Los distintos beneficios que aporta el cacao a la salud del corazón y a las funciones cognitivas, nos permite plantear la necesidad de incluir este alimento en la dieta de niños y adolescentes que aún se están desarrollando tanto física como mentalmente.

De acuerdo con datos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (Ensanut) 2022,¹⁰ el 13.6 por ciento de la población infantil menor de 5 años lamentablemente presentan desnutrición crónica, es decir que más de 1.5 millones de niñas y niños en México se encuentran en esta condición.

El Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), advierte que la desnutrición en niños puede perjudicar su desarrollo cerebral, interferir con su

⁶ Fundación Caser. (2019) “Incluye el cacao natural en tu dieta”. [En Línea] Disponible en Internet: <https://www.fundacioncaser.org/actualidad/incluye-el-cacao-natural-en->

⁷ Nature Neuroscience (2014) “Mejorar la función del giro dentado con flavanoles dietéticos mejora la cognición en adultos mayores”. [En Línea] Disponible en Internet: <https://www.nature.com/articles/nn.3850> <https://www.nature.com/article>

⁸ Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia (2016). “El cacao por la dieta mediterránea”. [En Línea] Disponible en Internet: <https://www.micof.es/ver/4988/el-cacao->

⁹ Infosalus (2018). “El cacao natural, incluido en la primera pirámide de la dieta mediterránea para niños y jóvenes.” [En Línea] Disponible en Internet: <https://www.infosalus.com/actualidad/noticia-cacao->

¹⁰ Instituto Nacional de Salud Pública (2022) “Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2022”. [En Línea] Disponible en Internet: <https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanutcontinua2022/doctos/analiticos>

aprendizaje, debilitar su sistema inmunológico y aumentar el riesgo de infección y, en muchos casos, de muerte.

De acuerdo con la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario 2023, los alimentos escolares en modalidad fría se integrarán de los siguientes insumos:¹¹

- Primer insumo: Leche entera (250ml).

En caso de identificar población con sobrepeso u obesidad, se podrá entregar leche descremada. La leche deberá corresponder a lo establecido por la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.¹²

- Segundo insumo: Cereales integrales (avena, trigo, arroz y amaranto) (30g).

Deberán estar elaborados con harinas integrales fortificadas con adición de hierro, zinc, ácido fólico, niacina, tiamina y riboflavina, de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008,¹³ o granos enteros o adicionarse con fibra dietética para ajustarse o alcanzar los requerimientos mínimos señalados. Para considerarse integrales deberá contener al menos 1.8g de fibra dietética en 30g de producto.

- Tercer insumo: Fruta deshidratada (20g), con una porción de oleaginosa (10-12g).

Para evitar sellos de advertencia en el etiquetado, se recomienda entregar la fruta deshidratada y oleaginosa combinados todos sin aglutinante, azúcares, grasas y sal añadidos.

¹¹ Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (2022). "Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) 2023." [En Línea] Disponible en internet: https://sitios.dif.gob.mx/normateca/wp-content/uploads/2022/12/EIASADC_2

¹² Sistema Integral de Normalización y Evaluación de la Conformidad (S/F). *Detalle de la norma NOM-155-SCFI-2012* [En Línea] Disponible en Internet: <https://www.sinec.gob.mx/SINEC/Vista/Normalizacion/DetalleNorma.xhtml?p>

¹³ Sistema Integral de Normalización y Evaluación de la Conformidad (S/F). *Detalle de la norma NOM-247-SSA1-2008*. [En Línea] Disponible en Internet: <https://www.sinec.gob.mx/SINEC/Vista/Normalizacion/DetalleNorma.xhtml?p>

Realizando una comparación entre el cacao,¹⁴ un cereal como el amaranto y una oleaginosa como el cacahuate, el valor nutricional por cada 100 gramos es el siguiente:

Cacao¹⁵	Amaranto	Cacahuate
<ul style="list-style-type: none"> • Calorías 228 kcal. • Grasas: 13.7 g. • Proteínas 19.6 g • Hidratos carbono: 57.9 g. de • Hierro: 13.8 mg. • Calcio: 128 mg. • Fósforo: 734 mg. • Potasio: 1,524 mg • Cafeína: 230 mg. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calorías: 371 kcal. • Grasas: 7 g. • Proteínas: 13.5 g. • Hidratos de carbono: 65.3 g. • Hierro: 7.6 mg. • Calcio: 159 mg. • Fosforo: 557 mg. • Potasio: 508 mg. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calorías: 567 kcal • Grasas: 49.24 g. • Proteinas: 25.8 g. • Hidratos de carbono: 16.1 g. • Hierro: 4.5 mg. • Calcio: 92 mg. • Fósforo: 376 mg. • Potasio: 705 mg.

Por lo que, al incluir el cacao como porción de oleaginosas, estaríamos agregando una buena fuente de nutrientes como hierro, fósforo y potasio, mejorando el contenido energético de los cereales y la fruta deshidratada que se otorgan en los desayunos.

Por lo anteriormente expuesto someto a la consideración de esta H. Asamblea la siguiente Proposición con:

PUNTO DE ACUERDO

ÚNICO. - La Comisión Permanente exhorta respetuosamente a la Secretaría de Salud a actualizar la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012 “Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria”, con

¹⁴ Organización de Estados Americanos (S/F). Oleaginosas. [En Línea] Disponible en Internet: <https://www.oas.org/dsd/publications/Unit/oea34s/ch029.htm>

¹⁵ Todo Alimentos (S/F). Tabla Nutricional: Cacao en polvo, sin azúcar. Disponible en: <http://www.todoalimentos.org/cacao-en-polvo/>

la finalidad de reconocer e incluir el cacao mexicano como fuente de alimento para niños, niñas y adolescentes de nuestro país.

Atentamente



Ma Teresa Rosaura Ochoa Mejía

Diputada Federal

Dado en el Salón de la Comisión Permanente a 6 de Junio de 2024