



**Versión Estenográfica del Proyecto de Investigación de la Medición Integral de la Pobreza y la Desigualdad en la Ciudad de México, con la participación de un Panel de Expertos, organizado por el Consejo de Evaluación del Desarrollo Social del Distrito Federal (EVALÚA-DF).**

**México, D.F., a 14 de Marzo de 2011.**

**Inicio: 09:34 hrs.**

**Término: 18:06 hrs.**

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Estamos muy agradecidos al Consejo de Evaluación del Desarrollo Social del DF (EVALÚA-DF), por su asistencia y por su puntualidad, es raro en México que se pueda empezar algo a tiempo, estamos casi a tiempo.

Todos ya tienen los materiales, todos saben de qué se trata, lo único que yo quiero antes de que empecemos propiamente el Orden del Día, es explicarles un poco esta idea de hacer una Canasta Alimentaria de qué forma parte. Éste es un proyecto de investigación muy amplio, muy ambicioso que ha estado financiado por el Instituto de Ciencia y Tecnología del Gobierno de DF, empezamos hace 3 años, 2; pero hicimos la solicitud hace 3. Es un proyecto para profundizar, actualizar los métodos de medición de la pobreza y la desigualdad y aplicarlo al Distrito Federal. Entonces es un proyecto de varios años, llevamos 2, vamos a tomarnos todo este año, y hacia mediados del año que entra estaremos terminando.

Para medir la pobreza, ustedes saben, se requieren parámetros, umbrales; y el ejercicio de la Canasta Alimentaria se ubica en este universo como parte del costo básicamente monetario, sobre todo en el DF, en algunas partes cuando uno hace una canasta para todo el país, considera que hay producción de alimentos para consumo propio en el DF; esto es muy pequeño, en Milpa alta, en algunos lugares de Tláhuac o Tlalpan hay algo de esto, pero es realmente inexistente.

Entonces el grueso es capacidad monetaria para adquirir una canasta nutricional, alimentaria, social y culturalmente adecuada para las condiciones de Distrito Federal. Esta canasta se va a

adicionar a una canasta no alimentaria para obtener la canasta total de todo aquello que los hogares tienen que comprar básicamente de su bolsillo.

Para hacerla parte de la canasta no alimentaria hicimos un encuesta que también influye y también incluyó algunos alimentos que se llama Encuesta de Percepciones y Acceso a Satisfactores Básicos en el Distrito Federal (EPASB), esta encuesta se levantó en 2009, en septiembre del 2009, ya la tenemos procesada.

Y en esta encuesta le preguntamos a las personas si consideraban ciertos bienes y ciertos servicios necesarios o solamente deseables o ni necesarios ni deseables, de una larga lista de bienes y servicios en los cuales teníamos duda. No les preguntamos si consideraban el pan necesario, la leche necesaria, la carne necesaria; porque no tenía ningún sentido, son evidentemente necesarios. Y entonces en alimentos sólo hicimos preguntas sobre algunos rubros dudosos; yogurt, salchichas, rubros digamos, y sobre esos preguntamos.

Y entonces una vez que esté esta canasta, la vamos a someter, el ejercicio ha sido, Abelardo y Florence Cassez y Abelardo Ávila, han estado trabajando... Cassez, no... Perdón, es tan famosa esta mujer... Perdón.

Han estado trabajando en este diseño de la canasta, y ya tenemos todo el planteamiento muy armado en una versión preliminar, que es la que ustedes nos va ayudar a corregir, a mejorar; y luego la vamos a someter a grupos focales, la vamos a validar con la gente, vamos a llevar la canasta y les vamos a decir qué piensan de esto. Es si se puede, ¿sirve?, ¿tiene sentido? o es una canasta de los señores que se encierran en su torre de marfil y proponen canastas. O sea, no nos tomamos a la ligera el asunto, sino que la misma definición de la Canasta Alimentaria tiene varias fases, y tratamos de amarrarla por todos lados.

El proyecto de investigación, además de estas cosas, de la encuesta que ya les mencioné, estamos levantando, en este momento se está terminando de levantar una encuesta de uso del tiempo, el método adoptado para la medición de la pobreza en el Distrito Federal es el método de medición integrado de la pobreza que desarrollé hace algunos años, y tiene tres elementos centrales; los ingresos de los hogares, las necesidades básicas insatisfechas donde está educación, salud vivienda, servicios de la vivienda, etc., y en el tercero y muy novedoso es el tiempo libre disponible.

La concepción que está detrás de esto es que, los seres humanos satisfacemos nuestras necesidades con bienes y servicios, con relaciones, con actividades que nosotros mismos

hacemos; y las relaciones y las actividades nuestras requieren tiempo, y si el tiempo está comprimido porque dedicamos demasiado tiempo a trabajar extra doméstica o domésticamente, y no tenemos entonces tiempo para las relaciones, las actividades que queremos hacer. etc., nos volvemos pobres de tiempo. Obviamente hay casos extremos que no tengo que contarles mucho, que es el de los padres de familia que dejan abandonados a hijos pequeños porque tienen que salir a trabajar los dos y que no tienen y quien los cuiden. En ese caso hay daños graves a esos bebés abandonados; pueden tener accidentes, no se desarrollan como deberían desarrollarse porque no están en interacción con adultos, no aprenden a hablar a la edad que deberían aprender a hablar, no aprenden a comer solos, no aprenden a controlar sus esfínteres, etc. Y esto se está observando en el DF.

Ahora con el preescolar a los 3 años están llenando muchos niños al preescolar que no saben ninguna de esas tres cosas, que niños abandonados, sobre todo en la zona metropolitana de la ciudad de México el tiempo es un factor muy importante.

Se está entonces terminando de levantar esta encuesta de uso del tiempo, ya se hicieron unos paneles también sobre el uso del tiempo que dieron mucha información cualitativa al respecto.

Entonces, EPASB, encuesta al uso del tiempo, el grupo de Canasta Alimentaria; y todo esto nos va a llevar a refinar, a profundizar el método de medición integrado de la pobreza, a actualizar sus parámetros y tener mejores instrumentos para medir la pobreza.

Es muy importante que ustedes tomen en cuenta el propósito para el cual esta canasta se está siendo, no es para hacer una política alimentaria completa, no es que con esa canasta vamos a empezar a guiar la política del Gobierno del Distrito Federal en materia alimentaria, es sólo para ver cuánto cuesta una norma adecuada para los seres humanos del Distrito Federal; y con eso medir la pobreza.

Eso no quita que una buena canasta después se pueda usar para otros fines, pero el propósito de este proyecto, y para lo cual nos han estado ayudando Abelardo y Florence, perdón, es este asunto de, solamente esa canasta con ese propósito limitado.

Entonces dicho esto, le voy a ceder la palabra al que va a coordinar la reunión, es Miguel Calderón, que ha estado trabajando muy duro en todo este proyecto de investigación, y que trabaja también en el EVALÚA, y él les va a dar la palabra, a presentar el Orden del Día, a pedirles que se presenten cada uno de ustedes para que nos conozcamos.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Perfecto. Habló el Dr. Julio Boltvinik.

Y dirán porqué digo esto, lo primero que les voy a pedir, soy Miguel Calderón, cada vez que participemos, que tomemos la palabra, tenemos que decir nuestro nombre, para que en la versión estenográfica quede registrado, si no se vuelve un poco complicado a la hora de analizar el documento.

Como ustedes saben, hemos convocado a una reunión de un día completo, vamos a trabajar con esta primera introducción que hizo Julio, acerca de cuál es el contexto en el cual estamos construyendo la canasta.

Posteriormente Abelardo, que creo casi todos conocen, va a ir presentando la canasta, en ese proceso de presentar la canasta, lo vamos a tratar de hacer de una forma rápida simplemente para hacer un resumen, vamos a intervenir probablemente León Cameo, que es la gente que hizo los grupos focales, es el experto que contrató EVALÚA para ayudarnos con los grupos focales que ustedes pudieron ver los resultados en los documentos que les enviamos.

También Florence... Ya quedó, mi preocupación es que ahorita lleguen y monten una detención, un operativo.

Vamos a intervenir en algunos momentos para ir afinando algunos detalles.

Y conforme una vez que se haya hecho esta exposición, pasaríamos propiamente a ir revisando la canasta, y lo que más nos importa en esta sesión de trabajo es las opiniones favorables, desfavorables, las sugerencias que ustedes tengan que hacer a la canasta. Nosotros sobre todo venimos a oírlos para saber qué también, qué tan mal y hacia dónde debemos de enfocarla.

Y ya hacia el final del día ya cuando volvamos de la comida vamos a pedirles también que nos ayuden a pensar e imaginar la manera en que nosotros podemos validar con la gente la canasta que vamos a producir.

Después de todo este trabajo, vamos a volver a campo a hacer grupos focales para ver si la gente se comería lo que nosotros estamos proponiendo.

Entonces como ven, es una cosa interesante.

Les doy algunos aspectos técnicos, hay agua, hay agua de frutas sin azúcar, hay agua natural en jarras aquí para que se sirvan. Si alguien aún insiste en tomar una botellita de plástico, hay botellitas de plástico ahí, hay café, hay galletas, no son integrales; pero hay algunas galletitas, y al ratito deben traer unas charolas de fruta por si alguien quiere. No hay refrescos, pero si alguien

quiere evidenciarse... Sí, es como 10 mililitros en el curso de 2 años, dos cucharadas. Pero si alguien gusta algún refresco o algo, se puede solicitar sin ningún problema.

Dicho esto, como les comentaba, vamos a empezar con un pequeño resumen de lo que es la canasta.

Le pasaría en ese sentido la palabra al Dr. Abelardo Ávila.

Perdón, tienen toda la razón, técnicamente no sólo es bueno, es indispensable; necesitamos que cada quien diga su nombre, y más o menos en qué está. Empiezo que tengo la palabra, Miguel Calderón, trabajo en EVALÚA, estoy en el proyecto de Medición de la Pobreza y la Desigualdad. Y bueno, voy pasando el micrófono.

**DR. ABELARDO ÁVILA.-**

Abelardo Ávila, Instituto Nacional de Nutrición

**DR. LEÓN CAMEO.-**

León Cameo, Investigador Cualitativo y Encargado de los Grupos Focales.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

Buenos días. Pablo Yanes, Soy el Dirección General de EVALÚA-DF.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Buenos días. Mi nombre es Sonia Rodríguez, trabajo en el Instituto Nacional de Salud Pública.

**ARMANDO GARCÍA.-**

Buenos días. Armando García, del Instituto Nacional de Salud Pública también.

**ALEJANDRO MARÍN.-**

Buenos días. Alejandro Marín, del Consejo de Evaluación.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Trabajo en el Centro de Nutrición, en el área de Evaluación Dietética.

**ARMANDO GARCÍA.-**

Yo en el área de Epidemiología Nutricional, y básicamente en Evaluación de Programas Sociales.

**DRA. FLORENCE LISE THEODORE.-**

Florence Theodore, pero ya me bautizaron Cassez, soy Socióloga de Formación, trabajo también en el Instituto Nacional de Salud Pública, en el departamento de Nutrición de Comunidades, y trabajo como cuestiones alimentarias desde una mirada más sociocultural.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

Gracias Teresa Shamah Levy, soy Jefa del Departamento de Vigilancia de la Nutrición del Instituto Nacional de Salud Pública, y bueno, me dedico a todo; pero básicamente mi función dentro del Instituto ha sido las Encuestas Nacionales de Nutrición. Les comento que estamos a punto de empezar la siguiente, la 2011, en julio empezamos levantamiento, me dedico también en el área de Evaluación de Programas.

**MIREYA MARTÍNEZ.-**

Buenos días. Mireya Martínez, del Instituto Nacional de Nutrición, en la Dirección de Nutrición trabajo.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Buenos días. Leticia Cervantes, estoy en el Instituto Nacional de Nutrición, en el Departamento de Educación Nutricional. Estamos haciendo ahorita una propuesta para escuelas de tiempo completo, planes de alimentación para los niños escolares, y también planes de alimentación en instituciones de adultos mayores, es el área que estoy trabajando.

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Buenos días. Soy José Alberto Rivera, Profesor Investigador de la UAM Xochimilco, en el Departamento de Atención a la Salud, soy Profesor del Doctorado en Ciencias en Salud Colectiva, de la Maestría en Medicina Social y de la Licenciatura en Nutrición.

**IXCHEL DELGADO.-**

Buenos días. Ixchel Delgado, soy Estudiante de Maestría en Medicina Social de la UAM Xochimilco.

**MTRA. VERÓNICA MUNDO.-**

Hola. Mi nombre es Verónica Mundo, trabajo en el Centro de Investigación en Nutrición y Salud, soy de formación Nutrióloga, y me dedico básicamente a la Evaluación de Programas y Encuestas Dietéticas.

**MTRO. ÓSCAR CONDE MONTIJO.-**

Óscar Conde, de EVALÚA-DF.

**DRA. PILAR MILKA GARCÍA.-**

Pilar Milka, del Instituto Nacional de Nutrición, me dedico más a la Nutrición Clínica, y trabajo en la Dirección de Nutrición.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Araceli Damián, del Colegio de México, hago diversos estudios de Pobreza, soy especialista en Pobreza de tiempo.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Julio Boltvinik, soy del Colegio de México, me dedico a Pobreza, al tema de Pobreza desde hace muchos años.

**DR. ALEJANDRO CALVILLO.-**

Alejandro Calvillo, de una asociación civil que se llama El Poder del Consumidor, tenemos alrededor de 4 años trabajando el tema de Los Hábitos Alimentarios Específicamente en Niños y el entorno que genera este ambiente obesigénico.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Ok., les vuelvo a insistir, lo voy a insistir a lo largo de la sesión seguramente varias veces, cada vez que hablemos, como lo voy a hacer ahora, Miguel Calderón, hay que decir quién habla si no

hay problemas con la versión estenográfica.

Le doy la palabra a Abelardo Ávila.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Abelardo Ávila.

Vamos a revisar el procedimiento mediante el cual construimos la propuesta de canasta que presentamos hoy, espero en sesión de ordalía, en inglés es más común el término, pero en el término latín significa “someter a tormento a alguien para que suelte todo lo que tiene que decir”.

Entonces la propuesta de hoy espero que sea sometida a la ordalía de ustedes, ése es el objetivo central que señalen todo aquello que sea sujeto de reflexión, de modificación, las alternativas que desde su experiencia puedan aportar; ése es el objetivo básico.

Entonces la presentación, no nos vamos a detener mucho en los detalles de cómo, de qué se hizo; eso está en los documentos técnicos que se les remitió con anticipación. Y nada más vamos a dar ahorita un marco general como para ubicarnos dónde estamos.

Y necesariamente esta canasta va a tener que dialogar con los grandes ejercicios de canastas alimentarias que se han hecho en el pasado con diferentes fines; pero siempre con un eje básico en donde es la medición de la pobreza, es establecer la línea de pobreza a partir de aquel consumo que con diferentes criterios satisfaga las necesidades. Ahí ya empezamos a tener una serie de problemas, que es satisfacer, que es, qué necesidades y qué cosa son los mínimos, en fin, todo eso que están mencionado en el documento técnico que se les pasó, pero que será objeto de discusión y análisis en esta sesión.

Tenemos tres antecedentes muy reconocibles: El primero la canasta de COPLAMAR que se hizo como parte de un esfuerzo que participó ahí Julio de manera destacadísima ya hace 30 años, un poco más de eso; y que derivó justamente en esta serie de determinar cuáles son las necesidades esenciales y el grado en que se estaban satisfaciendo estas necesidades. Esta canasta fue un esfuerzo enorme el que se hizo para construirla; había una canasta urbana, vamos a entrar ahorita a lo urbano, y fue la que se utilizó podríamos decir hasta antes de la moda neoliberal o del...neoliberal que nos ahogó ya desde hace también casi tres décadas.

Normalmente el esquema básico para formular una canasta es una población de referencia que debe de satisfacer ciertas necesidades, lo más elemental que se toman son las necesidades de energía y proteínas en el esquema clásico.



Se hace un arreglo y una lista de alimentos, sobre todo al objeto de optimizar el costo, lo más barato; ése es uno de los principios clásicos de una canasta, es decir, qué arreglo de alimentos cumpliendo con la satisfacción de necesidades de esta población de referencia, que puede ser un adulto equivalente, la composición familiar de...económico específico, etc.; cómo este arreglo de costo mínimo puede satisfacer estas necesidades, y con ese arreglo nos va arreglando esto, cuántos alimentos aportan, qué cantidades; y que puedan tener cierta, llamémosle comestibilidad que puedan ser consumidos, comidos por la población de referencia; y nos da la canasta.

Les decíamos, ha las tres canastas: CONEVAL, CEPAL, INEGI y COPLAMAR, en orden retrospectivo, en donde nos dan una lista de alimentos, no me voy a detener tampoco en esto; pero generalmente parten de alguna referencia de consumo, algún encuesta, sobre todo las encuestas ingreso-gasto se han convertido en el eje del patrón de consumo bajo el supuesto de que lo que las familias compran, puede ser empíricamente el criterio para organizar una canasta que sea consumible por la población.

Muchos de los ejercicios son ejercicios de ubicar qué decil al menor costo satisface los requerimientos de una población modelo, una población de referencia; y partir de ahí se empiezan a poner los alimentos.

Como pueden ver, aquí tenemos una serie de elementos también, un poco caóticos, que es la definición misma, la nomenclatura de los alimentos, la nomenclatura de los alimentos es todo un Frankenstein que ha sido evolucionado desde las tablas, las antiguas tablas de alimento, de composición de alimentos del Instituto de Nutriología, donde ante la exigencia de tener un cálculo de valor nutritivo, se exponían los alimentos con la nomenclatura de alimentos que tenían las tablas, lo cual nos da una especie de taxonomía como de la obra de Jorge Luis Borges, donde se mezclan tipos de carne, cortes, alimentos, ingredientes, un orden más o menos caótico; pero que podemos hablar de pescado entero, pescado seco, pescado enlatado, mariscos frescos; y así han ido pasando a las diferentes encuestas de ingreso y gasto con una nomenclatura muy, muy caótica, que ése es uno de los problemas.

Y finalmente, bueno, se trata del arreglo mediante el cual se llegue al menor costo, y que estas cantidades satisfagan mínimamente energía, fundamentalmente energía proteínas, y deseablemente energía, proteínas y algunos de los nutrimentos que pueda haber carencias en la población como para tener cierto equilibrio.

La siguiente es la continuación de esta tabla. Y aquí también vemos diferentes grupos de

alimentos, y algo que también va a estar contribuyendo al caos de la canasta alimentaria es la inclusión por ejemplo de comidas fuera de casa, si se pueden incluir la canasta, ni CONEVAL ni CEPAL ni INEGI incluían alimentos fuera del hogar como un componente del gasto. La canasta de CONEVAL, la reciente, la del año pasado ya incluye ese rubro de alimentos fuera de casa, y otro también que son los alimentos preparados; las pizzas, los pollos, todo lo que se prepara, todos esos alimentos que se compran ya preparados para su consumo doméstico, ya sea mediante entre o mediante compra; que son rubros en las encuestas de ingreso y gasto, pero que no pueden ser referidos a ningún alimento, y por lo tanto, se tienen que estimar en costos y en valor nutritivo también mediante procesos más o menos definidos o arbitrarios.

Entonces, tenemos estas tres canastas como antecedentes, tampoco es el objetivo de detenernos a analizarlas, aunque sí es el objetivo de ustedes que en su análisis técnico puedan confrontar, y todos podamos confrontar en estas sesiones las diferencias, las pertenencias y lo que se está presentando o lo que se está proponiendo está por debajo o por arriba; eso será de cualquier manera un referente sin que eso sea un objetivo central, pero sí será un elemento de análisis ver si las diferencias sobre las propuestas anteriores representan algún avance, algún grado de congruencia, o por el contrario, nos estamos quedando atrás de lo que ya se había construido como las canastas nacionales de referencia.

Entonces, vamos a pasar una breve exposición de la parte sociocultural, de cuáles... los elementos desde el ámbito sociocultural que va a presentar Florence Theodore, y posteriormente haré una brevísima explicación también del procedimiento, una brevísima presentación esquemática del procedimiento mediante el cual se construyó el arreglo de alimentos que conocemos como canasta, y yo creo que en ese momento una vez que se presente esto podríamos inclusive hacer hasta una pequeña toma de aire para entrarle ya directamente a la ordalía.

**DRA. FLORENCE LISE THEODORE.-**

Tengo me dijeron cinco minutos. Entonces, soy Florence Theodore, y trabajo en Salud Pública. Entonces rápidamente quisieron un poco mostrar un poco cómo hemos integrado la parte sociocultural, porque es como el aporte, creo, de esta canasta que considera también esta cuestión, en el sentido de que cuando veamos el mural que todos conocen, la alimentación no son solamente nutrimentos, no son solamente calorías; hay también muchos aspectos socioculturales que van alrededor; factores ambientales, factores económicos, familiares, socioeconómicos y

sociocultural.

Yo en el marco de eso quiero hacer un close up sobre la parte de los factores socioculturales, eso es como realmente a grandes rasgos, porque la literatura es muy amplia; pero básicamente ahí la cuestión es un poco entender porqué estamos comiendo lo que estamos comiendo, y también ahí ya hay cuestiones culturales que intervienen, y podemos ahí ver unas tantas que de cierta forma establecen como una relación entre el individuo y la sociedad; pero no vamos a entrar en detalle.

Entonces, por ejemplo, por qué comemos lo que comemos, por ejemplo; por cuestiones de preferencia, autores como...muestran por ejemplo que esas preferencias son construidas socialmente, y que en este sentido depende de la posición social, etc., etc.

Entonces no es como quisiéramos pensarlo, una elección individual, sino que interviene en un marco dado.

También lo que es importante ahí es la cuestión de la dimensión simbólica, es decir, que cuando comemos no comemos solamente nutrimentos, también comemos sentidos significantes. Entonces también eso es importante tenerlo claro, por ejemplo, cuál es el sentido entre por ejemplo los habitantes del DF, la cuestión de la tortilla, por ejemplo.

Entonces eso era una cuestión muy importante, también cuando comemos hay cuestiones de estatus, es muy claro, por ejemplo, con adolescentes que prefieren ir a Mc Donalds, por ejemplo, porque ahí genera cuestiones de status.

También obviamente las cuestiones de práctica alimentarias, las cuestiones de prácticas alimentarias también, bueno, son muy sensibles a transformaciones de la sociedad, y esto también hay una amplia literatura sobre eso; el trabajo de las mujeres, toda la cuestión de mercadotecnia en particular con los niños, y aquí en México aún más, donde no hay una legislación muy fuerte al respecto; todo eso son elementos que de cierta forma inciden sobre lo que vamos a consumir.

Entonces, si queríamos diseñar la canasta desde estos aspectos...alimentos que tenemos que considerar.

Entonces ahorita lo que hicimos básicamente en este marco, en esta parte socioculturales, bueno, son dos fases; la primera que fue revisar la literatura internacional y nacional para ver un poco cuáles eran los elementos que eran importantes considerar al momento de analizar una práctica alimentaria, y la otra cosa que era también importante para nosotros, era un poco ver qué se sabía sobre las prácticas alimentarias del DF. Entonces ahí encontramos mucho menos información, y eso justamente nos ayudó a identificar, vamos a decir, bases de información que después León

pudo ver en campo los grupos focales como ver qué nos faltaban.

Y la tercera fase que todavía no está pero que ya hemos mencionado, la idea es ir un poco a validar con la misma población estas canastas para ver qué tanto se reconoce en estas canastas, si tienen sugerencias, obviamente para que sea de cierta forma lo más posible cercano, vamos a decir, a sus prácticas. Entonces básicamente es eso.

Y bueno, ahí retomo, puedo ver la primera fase, entonces que fue esta revisión de gabinete, donde fue un poco ver entonces, identificar los elementos a tomar en cuenta al momento del diseño de la canasta, identificar las...de información también para las prácticas alimentarias de la Ciudad de México. Y bueno, lo que hicimos fue revisar ahí la literatura, como dijimos.

A raíz de eso lo que vimos, era que era importantísimo ver qué tanto las prácticas podían variar según los grupos, y bueno, socioeconómico, eso me imagino que León lo va a explorar un poco más al ratito.

También ya lo estábamos viendo, que era una tendencia que se desarrollaba el consumo fuera de la casa, pero no sabíamos exactamente en qué correspondía en términos de prácticas; dónde, quién, qué.

Entonces todos estos elementos también fueron, bueno, se identificó que era necesarios indagar en la segunda fase. También en unas literaturas veíamos que según la preocupación para cantidad o calidad podía también cambiar selección de alimentos, y también queríamos ver qué pasaba por ejemplo en las prácticas alimentarias con nuevos productos; productos light, los deslactosados, etc. y congelado.

Entonces básicamente a partir de esta revisión de literatura nacional e internacional pudimos como identificar estos huecos de información.

Y lo demás, de hecho lo demás es como más bien, entonces mejor para que...

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Ya te pasaste los cinco minutos, no te preocupes.

¿Gustas comentar algo acerca de los grupos focales?, León... Ok.

Entonces devuelvo la palabra.

**DR. ABELARDO ÁVILA.-**

Abelardo Ávila.

Por supuesto que seguimos el esquema clásico, eso no varía, hay que tener un arreglo de alimentos que deberá de ser consumido, o que se propone como un patrón de consumo para una población en función de la satisfacción de necesidades.

Como ya planteó Florence, un primer elemento es que nuestro concepto de necesidad no se reduce a una cantidad de kilocalorías o de gramos de proteína, sino abarca todo un concepto cultural que ha sido, en este proceso de construcción ha sido intensamente trabajado, reflexionado, y en un esfuerzo muy interesante de grupos focales que se hicieron también para poder recabar la opinión no nada más desde el punto de vista nutricional, sino desde el punto de vista sociocultural.

En la parte de lo que me concierne a mí técnicamente, mi interés no se reduce a lo técnico, parto también de un interés fundamentalmente de considerar los aspectos sociales; pero en la parte técnica quisimos dejar bien establecido que el atributo de ese estándar nutricional para la población de referencia, es satisfacer todos los requisitos reconocidos que una dieta, un proceso de alimentación debe cumplir para que no se produzcan daños a la salud que limiten per se el bienestar humano de los habitantes del Distrito Federal. Esto es un cambio, inclusive, técnicamente radica, aparte de todas las consideraciones socioculturales desde el punto de vista nutricional o técnico, no se limita a satisfacer una cantidad de requerimientos o de recomendaciones nutrimentales, sino ante todo busca que el conjunto de la dieta, que el conjunto de la alimentación, el conjunto de la canasta nos permita estar, sea un consumo protector contra daños a la salud que limiten el bienestar de la población, o sea, que puedan generar riesgos, daños que mermen el bienestar.

Entonces, aquí procedimos a establecer el conjunto de nutrimentos que pueden ser considerados.

En este sentido, se consideran de inicio todos los nutrimentos que deben de formar parte de la alimentación humana; pero al final la alimentación se da en función de las tablas de valor nutritivo existentes, es decir, por ejemplo podríamos haber considerado el molibdeno, ahí había dos consideraciones; uno, no hay evidencias de que las carencias del molibdeno en la población mexicana estén teniendo consecuencias negativas para la salud, no es un problema de salud pública, no está documentado; pero tampoco tenemos tablas de valor nutritivo del molibdeno en los elementos.

Entonces, el acotamiento fue aquello que era posible medir en los alimentos y que satisface un requerimiento; y tratamos de considerar todos los aspectos.

Después la determinación del consumo adecuado de estos en función de valores de referencia recomendados por organismos reconocidos con la mayor autoridad, y en este sentido, trabajamos básicamente sobre dos propuestas, ninguna de la cual nos pareció que satisfacía todas las exigencias, que unas eran las recomendaciones mexicanas de Bourges / Casanueva / Rosado, y por otro lado, las recomendaciones internacionales del Institute of Medicine, las DRIs. Consideramos las dos, tuvimos que hacer un análisis, ver las limitaciones, básicamente tenía que ver con la adecuación a la estructura de población de referencia, es decir, las tablas de...sus individuo tipo, su grupo de edad y su individuo tipo; son los individuos que han alcanzado la talla que alcanza en promedio la población de Estados Unidos de acuerdo a las encuestas nacionales.

Algo similar se hizo con las recomendaciones mexicanas, sin embargo ahí presentan una muy grave deficiencia, de que se establecen recomendaciones para la población en etapa de crecimiento de acuerdo a la talla alcanzada por la población en etapa de crecimiento, esto se consideró que era un error, estaba obviamente subestimando porque la población, la estatura de un niño de 10 años en México no es la estatura que debió de haber alcanzado si hubiera tenido una alimentación adecuada.

Entonces ahí estamos aceptando el habernos asimilado así linealmente con nada más los valores de referencia ahí contenidos, hubiera sido una limitante importante, es decir, recalcularon bajo los mismos principios de cálculo que se hicieron y conciliando ambas fuentes, se procedió selectivamente a establecer para la población de referencia del Distrito Federal de acuerdo a las tallas observadas en SANUT, y al patrón de crecimiento óptimo de la OMS para los preescolares, en la referencia también de la Organización Mundial de la Salud para la población de 6 a 19 años. Entonces para población en crecimiento tenemos las normas de crecimiento saludable, y para los adultos asumimos los requerimientos de acuerdo a la talla y al peso adecuado para esa talla de la población del Distrito Federal adulta.

Ambas recomendaciones nos hablan, se expresan como recomendaciones en estos grupos etéreos, estos 10 grupos etéreos, donde estos 6 se dividen en hombres y mujeres, y es como están establecidas las recomendaciones; tanto las recomendaciones mexicanas como las de la IOM utilizan estos grupos de alimentos, entonces ahí no hubo mayor problema en compatibilizar ambos.

Y en la medida en que la población, con el instrumento con el cual se puede medir la estructura

de la población, esos instrumentos vienen en años completos, se tuvo que colapsar este grupo, en grupo nada más de menores de un año, considerando el niño a inicio de lactación a los 6 meses fue la adecuación que se hizo.

Cómo se hizo la selección de alimentos a incluir en la canasta. Se le puso una serie de condiciones; que cumplan con los estándares nutricionales, con la mejor relación posible costo objetivo, ahorita vamos a ver cómo se hizo eso, que se...una dieta suficiente, variada, equilibrada, adecuada, saludable, inocua; que representen los hábitos y valores culturales alimentarios de la población, que estén acordes con la disponibilidad local de alimentos a lo largo del año, que eviten de roche de nutrimentos, y que representen un estándar de calidad la alimentación de los habitantes del Distrito Federal. Esos son los atributos.

Y a partir de ahí entonces, se procedió a establecer este esquema que es nuestro concepto de canasta alimentaria para la satisfacción de las necesidades alimentarias en condiciones de dignidad, salud y bienestar humano, ésa es nuestra definición de canasta.

E implica una atención, estas flechas tratan de no deber direcciones sino tensiones entre lo que serían factores nutriólogicos, factores socioculturales, la población de referencia, que son individuos clasificados en función de etapa de ciclo de vida, sexo, estado fisiológico, actividad física, peso y talla; pero que está, no solamente son individuos biológicos, organismos biológicos con necesidades nutrimentales, sino que están en una tensión social de factores socioculturales que determinan su consumo alimentario, las posibilidades de su consumo alimentario, posibilidades objetivas y subjetivas de su consumo alimentario.

Esta población de referencia con unas necesidades nutricionales definibles, pero que esas necesidades nutricionales definibles se enfrentan también en una tensión donde nada más no son simplemente cantidades de alimentos, sino hay un equilibrio e interacción de esos nutrimentos, es decir, no nada más se trata de cumplir un mínimo, sino hay que tener un equilibrio, hay una interacción de los diferentes nutrimentos; y estamos hablando entonces de factores nutriólogicos determinantes de consumo saludable, por ejemplo, aquí podemos decir; normalmente no se considera la cantidad de fibra como un elemento importante, porque de hecho no hay una recomendación estricta en el sentido, perdón, no hay un requerimiento en el sentido estricto del término requerimiento con respecto a la fibra, o sea, hay una recomendación, pero eso tiene que considerarse entonces para la definición de la canasta alimentaria.

Las posibilidades de selección de alimentos son prácticamente infinitas, entonces tratamos de

partir de un acotamiento del infinito, y lo primero fue el inventario de alimentos, entonces fuimos a todas las fuentes imaginables que pudiera haber, que están enunciadas en el texto de encuestas, investigación, instrumentos para ver las canastas de consumo, índice de precios, en fin, al consumidor; para tener de a partir de un listado exhaustivo de alimentos, alimentos candidatos con base a los atributos deseables para la canasta.

Otro elemento también tremendamente complicado que las otras canastas han resuelto con cierta arbitrariedad es, que se definen alimentos y luego se toma las tablas las que estén más cerca del corazón de uno, y las utiliza para calcular el valor nutritivo de la canasta.

Existe toda otra historia así también estilo Frankenstein sobre las diferentes propuestas de construcción de las tablas de valor nutritivo de alimento.

Entonces también hubo que construir una tabla de valor nutritivo específico para la canasta conciliando las diferentes fuentes que existen. Básicamente se tuvo oportunidad de trabajar directamente con los autores de las dos tablas nacionales más usadas; ambas del Instituto Nacional de Nutrición, unas oficiales y otras que están más bien con LATINFOODS de FAO, más las tablas del...de referencia de valores. Entonces también se hizo toda una construcción ahí del valor nutritivo para poder adecuarlo.

En esquema entonces tenemos lo siguiente, el inventario de alimentos y los alimentos candidatos, la definición de los grupos etéreos de nuestra población, a ésta la definición del consumo de energía de estos grupos poblacionales, y por otro lado, estos alimentos para poderlos traducir a un listado, no los tomamos como alimentos individuales, sino un punto fundamental fue integrarlos bajo principios de cálculo dietético, de diseño de dietas, no simplemente acumular alimentos hasta alcanzar un grado de satisfacción de requerimientos o cantidad de los valores definidos para la población, sino se estructuraron en la forma cómo se pueden consumir, que son a partir de tiempos de comida.

Entonces a partir de menús semanales con 5 tiempos de comida diarios se construyeron estos alimentos candidatos clasificados en grupos, en 8 grupos que debe de incluir toda dieta, debe incluir alimentos de estos 8 grupos, estructurados como raciones que se consumen en tiempos de comida, también estructurados en equivalentes, de tal manera podemos no necesariamente incluir manzana y pera, sino optar por manzana o pera de acuerdo a la conveniencia en este caso económica, por ejemplo, de disponibilidad.

Y a partir de estos menús semanales ya poder construir un listado de alimentos con las cantidades



que derivadas de los principios del diseño dietético nos puedan ya dar el listado básico de los alimentos y completado con un listado alternativo, donde hay alimentos equivalentes que pueden sustituir en algún momento por criterio de precio, estacionalidad, lo que sea, a este listado básico. Entonces a partir de este listado básico y de un individuo tipo adulto con alrededor 2 mil 500 kilocalorías, se construye lo que se llama una canasta eje, es decir, se concibe también que la alimentación se da en función a un consumo familiar básico, que es el consumo que hace los grupos adultos, de hecho ya desde la pubertad hasta que ya se llega a determinada edad, ese eje de menú o ese eje de consumo, que es común a todos los miembros de la familia, después es adaptado específicamente en la etapa prepuberal después en el adulto mayor, se adaptan adicionando o restringiendo cierto tipo de alimentos.

Entonces, a partir de esta canasta eje con esas adecuaciones específicas para diferentes grupos de edad construimos seis canastas específicas para seis etapas del ciclo de vida, y una vez construidas ya estas seis canastas, podríamos simplemente ajustando el nivel de requerimiento energético esa misma canasta, por ejemplo, la canasta para población de 50 a 70 años, bueno, esa canasta en todo ese periodo de 50 a 70 años, dependiendo del peso y la talla promedio de la población de 50 a 70 años, podíamos estimar exactamente el consumo, la proporción de alimentos que requiere un individuo de 51, sexo masculino o de 60, sexo femenino, en fin; de tal manera que pudiéramos para cada arreglo de encuestas, arreglo familiar, por ejemplo de las ENIX, poder saber individuo por individuo cuál sería su nivel de consumo de alimentos recomendable como canasta, como canasta básica; y esas son canastas individuales.

Éstas son las seis canastas y las especificaciones que se consideraron para la variación de alimentos, que tiene que con los atributos que tienen alimentación en cada una de estos grupos. Aquí la canasta cero es la combinación de los atributos de lactancia materna exclusiva, y ya el periodo de lactación e integración a la dieta familiar. Hay variaciones en cada etapa del ciclo de vida, hay variaciones que tienen que ver con el tipo de leche; desde la leche materna, o inclusive formulas lácteas, que es inevitable, porque se trató de evitar lo más que se pudo; pero ya partir del destete, es necesario que el niño consuma una fórmula láctea específica adecuada para el lactante, y no la leche entera. Después se puede se puede considerar leche entera o leche semidescremada, o leche semidescremada y deslactosada de acuerdo al ciclo de vida.

No me voy a detener en explicar casilla por casilla, pero éstas son las, con todas las consideraciones que se tomaron para poder variar el contenido de las diferentes canastas, de tal

manera que nos quedamos con seis canastas tipo. Y sometiendo ahí a todas las posibilidades que obtuvimos de las seis canastas, éstas serían los constituyentes de las canastas, son 46 alimentos identificables individualmente, por ejemplo, la leche son 5 tipos de leche que se consideran dependiendo de la etapa del ciclo de vida, en fin.

Estos son los contenidos de cada una de ellas, y podemos estar viendo tanto su peso, en los anexos viene su peso sólido, su peso líquido, humedad, etc., el contenido.

Entonces, mediante este proceso, creo que hay una más, a partir de aquí, de esto, de acuerdo a la cantidad de alimentos y a los costos por unidad de peso de los alimentos, que eso lo hicimos con, el ejercicio lo hicimos con quién es quién en los precios del Instituto Nacional del Consumidor. Con eso pudimos establecer para cada edad año por año y para cada sexo la cantidad de energía que requiere, y a partir de la canasta podemos saber el costo por unidad de energía, el costo por kilocaloría de cada una de las canastas, la multiplicación del costo por el requerimiento de energía nos da el costo de las canastas.

Entonces, por ejemplo, el niño durante el primer año de vida de sexo masculino cuesta 17.00 pesos el costo diario de la canasta y el femenino 15.6; que esto no es una discriminación de géneros, sino simplemente es la proporción del requerimiento energético, del diferencial de requerimiento energético por la diferencia del peso, de la masa biológica en uno u otro.

Entonces así ya tenemos para cada edad la energía y su costo de la canasta, que la más cara viene siendo la masculina de alrededor de 42, en fin. Creo que es todo.

Quizá estaría bien abrir así una ronda de la primera reacción muy general porque después ya empezaríamos a hacer el recorrido metodológico, de todo esto que se expuso irlo ya viendo paso a paso, detalle a detalle; pero una primera reacción general sin discutir el molibdeno, digamos, sin molibdeno, sino el concepto general, yo creo que sería bueno.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

Teresa Shamah.

A mí me cuesta mucho trabajo, es un trabajo impresionante, pero me cuesta trabajo entender la integralidad de las canastas por grupo de edad, porque a lo que estamos acostumbrados, más allá de lo técnicamente que podamos hablar desde el punto de vista, no es una canasta normativa, según entiendo; pero me cuesta trabajo la integralidad, porque cuando hablamos de una canasta hablamos a nivel familiar, entonces ahora me toca para el niño arroz y para el papá el frijol. Me

cuesta como trabajo, puede tener todas las bases técnicas, pero no logro todavía captar esa parte de la integralidad hacia la familia; y esto va, yo supongo que lo van a explicar más adelante, pero eso es en lo que ahorita estoy. Eso es por un lado.

Y por otro, pues también esto tiene que ver con la validación, si yo voy a validar una canasta a nivel familiar, cómo me voy a los grupos de población, y bueno, más allá de la técnica metodológica que se vaya a utilizar.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Creo que la pregunta que yo, Julio Boltvinik, la pregunta que yo voy a hacer, que quiero que Abelardo abunde un poquito en este momento al respecto, es que pudieras recapitular y decir cuáles son las diferencias entre este procedimiento, el de CONEVAL, el de INEGI, CEPAL, el de COPLAMAR en términos generales, para que tengamos todos claros dónde está las innovaciones, las diferencias con otros procedimientos, obviamente una de éstas es la que acaba de resaltar Teresa.

Y aprovecho y te hago una pregunta que no había yo captado ese problema. Cuando en una de las muchas sesiones que hemos tenido discutimos esta cosa, de que es uno de los rasgos distintivos de este procedimiento de ajustar al peso no observado de los niños 6 a 19, pero sí ajustar al peso, digo, a la talla observada de los adultos los requerimientos nutricionales. Me quedó la duda de si no se nos va a volver obsoleta nuestra canasta en la medida en que vaya mejorando la nutrición de las generaciones, y en la próxima ronda, digamos, dentro de 10 años los adultos jóvenes van a hacer más altos porque ya fueron alimentados mejor que en los que estamos basando esto, y tendríamos que tener un procedimiento de actualización. Ésas son mis dos.

**DR. ABELARDO ÁVILA.-**

Uno de los problemas serios de la canasta, de las canastas que se han construido anteriores, que el privilegio es hacia el costo de las canastas; define un arreglo de alimentos que sea barato y que satisfaga ciertos requerimientos.

Eso nos lleva a un ejercicio simple en el cual debemos de tener un individuo de referencia, que puede ser el adulto equivalente, formalmente lo que se hace es, se toma un adulto a veces que el referente internacional, y se dice el adulto de 3 mil calorías; y a partir de allí la equivalencia en función del cociente entre la caloría del miembro de la familia, del requerimiento de caloría del

miembro de la familia y la de ese adulto equivalente, que es el sujeto masculino adulto.

Y las diferencias, dice; bueno, una familia tiene 3.75 adultos equivalentes. Ya nada más con que yo defina el requerimiento del adulto equivalente, y por tanto, la canasta para ese adulto equivalente ya queda definido para todos los miembros de la familia; lo que debe de costar la canasta familiar.

Un problema importante, por eso se hizo todo esto, es que lo que se trata de hacer es estimar la canasta familiar, y en el mero arreglo de alimentos, o sea, cuando se parte de un arreglo de alimentos, pues andar viendo diferencias de consumo no se le atribuye ningún elemento importante a considerar, pues si el niño come proporcionalmente lo que el adultos, ya la hizo, y puede comer exactamente lo mismo.

Esto representa, trae muchos problemas, ya cuando uno trata de verlo en el sentido de satisfacción de las necesidades concretas, no presenta ningún problema, cuando uno lo que quiere es llegar a determinado contenido de nutrimentos, y que todos coman parejito, puedo desestimar la variación de necesidades alimentarias, no sólo nutricionales, sino alimentarias en las diferentes etapas del ciclo de vida.

Las otras canastas siempre partieron de alimentos-costos, por ejemplo, las canastas de CEPAL se construían a partir de encontrar un decil de referencia, es decir, aquel decil en donde la población satisfaciendo sus necesidades calóricas por contenido de compra, más ajustes por subestimación o sobreestimación; pudiera satisfacer las necesidades de un estrato de referencia al costo más bajo, más bajo posible. Y ya se puede decir qué alimentos compran de acuerdo al listado que está en las ENIX, ahí ya no había mayor problema de cómo defines alimentos candidatos, son los que la gente compra. Ése es el primer arreglo, Ése es un vector, es el vector de alimentos que tiene determinadas cantidades y determinados costos.

Y entonces a partir de ahí se hace ejercicio de programación lineal para que de acuerdo a los costos de los alimentos individuales se pueda obtener el arreglo optimizado el menor costo posible con el cual se satisfaga los requerimiento.

Bajo ese principio, aquí la integralidad se resalta justamente en la medida en que se considera la especificidad de cada miembro de una familia, es decir, si hay un niño menor de un año, se debe de considerar los costos de la lactancia materna, los costos de la lactancia materna se pueden estimar en función deL costo de energía que la canasta de la mujer en edad reproductiva requiere para poder producir la leche que necesita el niño, eso en cualquier canasta se omite, se dice: No,

no, eso la canasta, el niño comerá.

Por ejemplo, en esto el costo estimado de acuerdo al ejercicio de costos de esta canasta, estaba alrededor de 17.00 pesos el litro de leche materna, o sea, el costo de los alimentos que debe de consumir la madre para producir la cantidad de leche materna que requiere el niño es de 17.00 pesos el litro. En una canasta le pueden decir: Bueno, el costo de la leche de Liconsa, porque además son pobres, entonces 4.50 es el costo de la leche para ese niño. Pero él niño no puede tomar la leche Liconsa, al menos no antes de los 12 meses, tiene que tomar o fórmula láctea o leche materna, si no hay niños en esa familia de menos de un año, no se tiene porqué considerar ese costo, pero si los hay, sí se tiene que considerar.

Entonces en ese sentido se va a hacer justamente una manera integral, una manera individual; y nos permite analizar familia por familia, porque finalmente esto se aplica no a un concepto genérico, sino se aplica específicamente, si esa familia está teniendo el ingreso para satisfacer su requerimiento específico. Ése es un punto fundamental.

Ahora por otro lado este mismo ejercicio permite, y está en el texto que les enviamos, permite estimar también cuáles son, cuál sería esa canasta nacional o canasta del Distrito Federal o canasta por decil socioeconómico de acuerdo a la estructura demográfica de cada extracto social que queramos desagregar, cualquier arreglo de familias de cualquier encuesta. Eso es lo que da. Subsana mucho de las deficiencias que estuvimos, la propuesta inicial fue absolutamente dogmática, así de definir los grupos de referencia, casi, casi de: Haber, agárrate los listados de las canastas anteriores y quítale y ponle dos tres alimentos. Pero vimos que estábamos entonces simplemente haciendo un ejercicio de adaptación dejando indemnes todas las deficiencias que presenta este tipo de canasta.

Entonces en ese sentido va toda la parte de que se tiene que construir de otra manera, se tiene que individualizar, se tiene que hacer en función de necesidades concretas que se tiene en diferentes etapas del ciclo de vida; y finalmente sí es una innovación.

Y respecto a lo que decías, Julio. Sí, el mismo aparataje de fórmulas que hubo que desarrollar para formalizar justamente todo esto, todas entran en variables de decir: Bueno, si nosotros le cambiamos la talla, cambia la fórmula. O sea, no hay que recalcular, no hay que volver a hacer, a construir, también si nosotros cambiamos los alimentos, es decir, por ejemplo la posibilidad de estacionalidad, ahorita estamos tratando de hacer un robot que lea los costos, los precios de quién es quién en los precios, que los lea mes a mes, vienen desagregados por delegación política

incluso, entonces mes a mes que los pueda estar leyendo para integrarlo a la matriz de costos de alimentos, que sea el vector de costos, lo actualizas; para estimar tanto peso, y en función de peso, energía, de peso y energía. Tú vas variando también el estimador de talla, digamos, el dato de talla, y se ajusta automáticamente.

Finalmente todo esto al estar ya formalizado y no hacer un ejercicio lineal, de que: Ya la construimos y ahí está. Dice: Ya creció la población. Bueno, se actualiza. La actualización es automática en este modelo.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Seguramente va a ser una cosa que vamos a seguir discutiendo.

Irían Araceli, Teresa ¿Alguien más?... Leticia y Alberto, en ese orden.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Araceli Damián.

Yo tengo una duda. Esta cuestión de construir canastas de acuerdo al costo más bajo, supone que los hogares actúan con esa racionalidad, y que tienen los recursos para hacerlo.

Entonces, hay un elemento en el que no necesariamente estas canastas se solucionan al más bajo costo porque no existe, digamos, a lo mejor los hogares más ricos son efectivamente los que tienen esas posibilidades de comprarlo más barato porque pueden hacerlo en grandes volúmenes, porque pueden hacerlo en lugares en donde tienen acceso a alimentos baratos, y en cambio los más pobres pues tienen únicamente el recurso de la tiendita de la esquina o el mercado sobre ruedas que se pone cerca de su casa porque no tienen ni tiempo ni insuficiente ingreso para poder ir.

Entonces, yo dudo si este ejercicio de lo más barato sea lo más adecuado para una canasta que va a representar un estilo de vida en la Ciudad de México.

Y la cuestión es, que tampoco me queda muy claro si este menú incorpora que un porcentaje importante, sobre todo más de los hombres que salen a trabajar, y cada vez las mujeres también, no realiza el consumo de alimentos en casa, sino en restauran. Y bajo esa lógica, cómo se incorporan en estas canastas estas prácticas.

Y otra de mis dudas que me están surgiendo ahorita, con un comentario, creo que fue Leticia, no recuerdo bien, que decía que están construyendo canastas institucionales para la ampliación de

escuelas.

Entonces, si existe una idea de cuánta gente resuelve en el Distrito Federal su alimentación a través de mecanismos institucionales, y si esto afecta o no afectaría un cálculo de una línea de pobreza.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Abelardo Ávila, contesto.

El punto de los costos y de la capacidad de población en condiciones de pobreza, de ejecutar un patrón de consumo que sea optimizado en términos de bajo costo, es un problema que se consideró. De hecho se menciona en el texto que el criterio económico no es un criterio de cardinalidad, es decir, no es el costo más barato de un producto, es decir, no vamos a usar, por decir algo, tortilla porque es más barata que el pan, sino que se considera que en una alimentación en el ciclo de menús familiares, se tienen que consumir ambos, y en una proporción que entre desde el criterio de hábito hasta el criterio de satisfacción nutrimental, de que el aporte de estos alimentos a satisfacer las necesidades nutrimentales, que finalmente ése es nuestro eje, ahí sí hay una definición de los requerimientos en el cual se está uno enmarcando. Hay que satisfacer esas necesidades, que también son necesidades ampliadas, es decir, no están dadas nada más por, de más calorías, sino calorías más un estilo de vida, un grado de actividad física, etc.

Entonces sí, eso que tú planteas es un punto de preocupación, no está completamente resuelto, creo que debe de formar parte de la discusión amplia que vamos a llevar en la jornada de hoy, pero sí, el hecho de que la selección de un alimento dentro de un grupo equivalentes se dé sobre todo en función de la ordinalidad y no de la cardinalidad, es decir, yo no sustituyo pan por tortilla por ser más barato, yo pongo pan y pongo tortilla; y lo equilibrio en términos nutriólogicos. Pero por ejemplo, sí puedo sustituir pera por manzana o perón o X, ahí está en el listado de los alimentos que pueden a sustituir unos a otros en función de disponibilidad, etc.

Ahí hay también, está escondido un problema gravísimo que va tener que ver con, por ejemplo la exclusión de, creo que va a ser, deberá ser una discusión muy rica la exclusión o la limitación de cierto tipo de alimentos que la población de estratos bajos está consumiendo en cantidades muy altas, y que impone un costo muy alto a la canasta. Qué se hace con eso. Hay una solución Draconiana, que espero que se va hacer lo que se va a discutir ya en el detalle, cuando pasemos a discutir el detalle.

Y otro punto que también no responderé ahorita, sino creo que forma parte substancial, y quedó abierto además en el documento, que es las comidas fuera de casa, cómo se conceptualiza.

Hay una propuesta, no es la propuesta de la canasta, sino es una propuesta inclusive de parte del grupo de discusión, no consensada, es de lo no consensado; y que es de los elementos a consensar aquí, es: Qué vamos a hacer con esa comida fuera de casa. Se va a considerar el costo del alimento y el resto se va a tomar como el costo de servicio equivalente al gas o a los utensilios o al detergente para lavar los platos o los manteles, es como el gasto accesorio que debe de ser considerado para establecer satisfacción de necesidades y para la satisfacción específica de la alimentación.

¿Pero tiene que ser como lo hace la canasta de CONEVAL, incluido como tal, como costo en la canasta alimentaria? Ése es un tema creo que fuerte para el debate, y yo ya empezaría a apuntarlo ahorita, como que es de las cosas que vamos a tener que, porque no hay contexto.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Teresa, después Leticia, Alberto, Alejandro.

Florence.

**DRA. FLORENCE LISE THEODORE.-**

Nada más quería agregar una información respecto a los lugares de abastecimiento y de compra. Si bien nosotros con los grupos focales no es representativo, no obstante vimos claramente tendencias o estrategias para comprar muy barato, o lo más barato posible; y ahí ubico dos importantes, una es, por ejemplo ir a comprar las tortillas en los supermercados porque son más baratos que en las tortillerías, y la otra cosa que vimos que yo en lo personal nunca lo había visto documentado, lo que sea, es camionetas que pasan en los barrios y que venden como productos que están al punto, bueno, que ya no pueden ser vendidos en las tiendas grandes a precios más bajos.

Entonces si bien es cierto que yo había visto artículos, por ejemplo, en la ropa o en Estados Unidos, donde lo que comentas era cierto que, porque no tenían recursos para ir a los supermercados, tenían que comprar en las tiendas de colonias. Creo que aquí hay una diferencia fundamental, es que hay supermercados en todos lados, por ejemplo, en Francia las zonas, que para ir a estos supermercados grandes es a las afueras de la ciudad. Entonces los que pueden



llegar son los que tienen coche, y los demás no. ahí hay donde sea y fácil acceso. Entonces, creo que es como la diferencia eso es mi...

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

Nada más es un comentario. Yo no dudo, Abelardo, de toda la parte técnica que hay de respaldo por atrás, lo que me cuesta trabajo es la practicidad, o sea, eso es lo que, se tomará una familia promedio, qué es lo que se hará. Eso es lo que me cuesta trabajo, porque desde el punto de vista técnico, cuando nosotros leemos sobre canasta o despensas, o como les quieran llamar, hay todo un cálculo que se hace a nivel familiar, y luego la distribución familiar, etc.; y se trata de cubrir requerimientos.

Yo participo en algo en SEDESOL ahora haciendo una cuestión para un programa, que no se qué quieran hacer. Sin embargo lo que están es haciendo canastas para las familias, en las cuales se trata de cubrir requerimientos, costos, etc., y bueno, con los que las familias consumen. Sin embargo yo ahora me pongo a ver la cuestión ya en la practicidad. Hacia eso iba mi duda, en la parte teórica, en la parte teórica creo que está muy demasiado bien sustentado hacia los grupos de edad, etc.

Inclusive lo otro que se me ocurrió después de que habló Araceli es esta parte, es muy bueno hacer canastas sustentadas, etc., y que tienen la innovación. Pero todos nos vamos en algún momento de aquí, y el sexenio se acaba. Entonces dejémoslo bien sustentado para que tenga prórroga, esto tenga futuro, porque si no otra vez vamos a volver a la canasta de CONEVAL, que fue la canasta que ahora es la normativa supuestamente, ya sé que me van a decir que no; pero ésta es la canasta nacional, de alguna manera tendrá sus asegunes, se tardaron no sé cuánto tiempo haciéndola, no tienen algunos sustentos.

Y se me ocurre esto porque, incluimos o no en las partes básicas de bienes básicos. Sé que el objetivo es una canasta alimentaria, no normativa. Sin embargo esto es lo que queda para el DF. Entonces va en esos dos.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Abelardo Ávila responde.

Yo creo que ésta es parte importante para la discusión, o sea, sí es muy cierto, se tiene que arribar a algo que sea una canasta convencional así, que es listado de alimentos con su vector de

alimentos, con su vector de cantidades, su vector de costos; y la suma del vector de costos. Eso se tendrá que llegar.

Habrá que ver, o sea, a mí no me preocupa mucho eso, porque esto es de cuestión de definir criterios y se genera automáticamente. Podríamos hacerlo, decir; de acuerdo a la estructura de población de la Ciudad de México, ésta es la canasta, simplemente atribuyendo la estructura. O sea, cualquier arreglo demográfico, o sea, el problema que tú estás planteando se reduce a definir un criterio de estructura demográfica típica, la que quieras, para decir: Bueno, el costo de esa canasta es éste, y la cantidad de alimentos es ésta. Entonces puede ser canasta adulto, etc.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Leticia, Alberto, Alejandro, Julio.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Leticia Cervantes, de Nutrición.

Sí, yo creo que como dijo Tere, el trabajo tiene realmente una gran revisión muy completo, felicidades doctor. Pero yo aquí tengo una duda, toda ésta, en el cuadro 15 que presentaban aquí, que habla de las característica ya por grupos de edad en las propuestas de las 5 canastas, tendría un componente educativo sumamente importante para hacer esta diferenciación entre, a quién le doy, qué cantidad para que realmente esté cubriendo su requerimiento, porque quiero pensar que en el momento que estoy sirviendo una comida a mi niño de 2 años, le doy una cucharada de arroz y a los de 3 años ó 4 años les doy dos, y al adolescente o al adulto mayor le doy tres.

Entonces, tengo yo que buscar un alimento que sea como muy fácil de diferenciar para el aporte calórico, y esto lo digo porque también con el trabajo, Araceli, en relación con lo que estamos haciendo en escuelas de tiempo completo, se tiene que diferenciar, hacerle llegar el mensaje a la persona que sirve; que puede ser la mamá, que es en este caso la responsable del comedor, cómo tú le vas a cubrir el requerimiento en relación con energía y todo, pero sirviendo esta cantidad que es lo que el niño requiere sin que yo me pase, y sobre todo porque tengo que respetar un costo. Ésa es una.

Y en relación con lo que Araceli decía. Nosotros aquí, los costos de los menús están en función de un presupuesto que marca la SEP, o sea, me diste tanto, y sobre eso.

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Gracias. Alberto Rivera.

Primero lo que quisiera decir es que me parece la propuesta muy interesante en términos de la propuesta teórica, particularmente en términos de la propuesta metodológica que me parece que está muy acabada. Y creo que lo que habría que resaltar mucho de la propuesta teórica es que, esta construcción de este instrumento se basa en una dimensión del bienestar o en una conceptualización del bienestar que va mucho más allá solamente de la satisfacción de necesidades nutricionales al más bajo costo. Eso me parece que habría que hacerlo muy claro o mucho más claro en el documento, porque es distinto este planteamiento al planteamiento que se hace por ejemplo en la misma CONEVAL y el planteamiento que hace la política social en muchos otros campos, en muchos otros programas.

Entonces en ese sentido creo que habría que rescatar y dejarlo como muy claro en el documento que esta propuesta es muy flexible, es muy flexible; y permite tener como muchas opciones, muchas caras digamos.

Pero creo que efectivamente lo que no habría que perder de vista, y a lo mejor es un problema del documento, es que no es una canasta básica normativa, se dice en algunos momentos, y yo creo que de ahí la confusión. Es un instrumento para medición de cierta parte de la pobreza, y eso tendría que ser así clarísimo, porque no es ni una recomendación para comer ni una recomendación para distribuir el gasto; es una recomendación para un instrumento que mide otro tipo de cosas.

Entonces en ese sentido la validación, aunque creo que los elementos nutricionales o los elementos de los alimentos tienen que estar incluidos en la metodología de validación, me parece que la validación va más allá de lo nutricional, y me parece que más bien debería estar ubicada en la posibilidad de adquisición y de acceso, pero no para que la gente coma, sino para que uno pueda estimar los niveles de pobreza en esta dimensión. Ésa es otra.

Y yo creo que, insisto, debería de ser como muy claro, o mucho más claro el documento en ese sentido, para que no se preste a esa confusión.

Y creo que habría que tomar en cuenta algo ya de lo que se comentaba, que son, como controlar dentro de esta propuesta la dimensión de estacionalidad, por ejemplo, que me parece es importantísimo.

Otro, estos rasgos de lo que se ha dado en llamar la transición nutricional, que es el consumo

progresivo y el aumento progresivo en el consumo de alimentos de alta densidad energética y bajo valor nutricional, lo que comúnmente se conoce como la comida chatarra, me parece que debería de ser muy importante para estimar la pobreza desde lo alimentario, porque eso implicaría que hay una preocupación muy importante por los aspectos socioculturales de la alimentación, y en ese sentido, el cambio en los patrones de consumo alimentario hoy por hoy tiende mucho hacia el consumo de este tipo de alimentos. Seguramente que en el ejercicio de los grupos focales y en lo que viene va a estar ahí pero tremendo, aunque la gente no diga que es importante, sino que los consume, sólo los consume.

Y por otro lado, no sé si haya necesidad en estos términos del uso del tiempo rescatar también cosas que tienen que ver con la actividad física, porque aunque no es necesariamente alimentación, tiene que ver con lo nutricional y tiene que ver con lo alimentario y los costos de hacer o no hacer actividad física, me parece que tendrían que estar por ahí en la canasta completa. Muchas gracias.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Alejandro, después sigue Julio, después Araceli.

**DR. ALEJANDRO CALVILLO.-**

Alejandro Calvillo.

Yo soy nuevo en estas discusiones técnicas, pero a mí, y lo que decía José Alberto, pone muy bien el terreno, creo que hay una distancia enorme entre lo que sería una canasta real, o sea, lo que la gente está consumiendo, y lo que sería una canasta aquí que podríamos decir ideales a bajos costos. Entonces cómo resolver eso para que no tengas una canasta que dices esto es lo que se debería de comer, y éste es el menor costo; y que no tiene nada que ver con la realidad.

Y aquí yo creo que hay un problema entre lo que se mencionaba de la dimensión simbólica, las preferencias construidas socialmente, que yo diría que las preferencias construidas socialmente, yo le pondría las preferencias construidas corporativamente. O sea, hay un problema muy, muy fuerte.

Nosotros damos talleres en escuelas con madres de familias, hemos ahí con la asesoría del Instituto Nacional de la Nutrición levantado algunas encuestas de hábitos alimentarios en escuelas rurales de alta marginación, y ver que una pequeña, no sé, si lo han visto, ahí tenemos un

documental muy chiquito subido, donde una comunidad de una telesecundaria que gastaban los niños en zona de alta pobreza, en el Municipio de Chilapa gastaban 10.00 pesos diarios con la señora que les iba a vender la comida chatarra. Deciden sacarla, y hacen una olla escolar con 10.00 pesos que ponen cada uno, y los niños de la telesecundaria preparan el almuerzo escolar. Tenían altos índices, bueno, una manifestación muy clara de avitaminosis de nutrición. Los chavos a los 6 meses ya no está manifiesto eso, y nada más de los 10.00 pesos, 5.00 pesos los destinan al almuerzo escolar, y con lo demás hacen un fondo escolar; y con eso construyen dos salones de clases, y con eso van a un torneo de basket en la región.

O sea, como podemos, yo creo que en este momento con la situación que hay no se puede construir una canasta sin abordar, y no sé cómo este problema, porque además el Gobierno del DF no está haciendo nada, nada en el combate a la obesidad, en serio, no hay campañas de orientación alimentaria, no hay campañas de regulación hacia los restaurantes para que te digan. O sea, la Ciudad de Nueva York que tiene un alcalde de conservador, está mucho más avanzado en esto.

Entonces, regresando a esto, cómo ver esta dimensión simbólica, cómo ver estas preferencias construidas social, corporativamente; y como están influyendo para que esto no quede, quede allá.

Y yo diría que, muy claramente con esto que decían que esto es un instrumento para medir la pobreza, pues sí se tendría que, por ejemplo vincular el consumo de refrescos; el gasto en consumo de refrescos en el país es brutal, y más cuando no tienes acceso gratuito a agua potable.

Y yo ahí en esto que mencionabas de tiempo dedicado a la actividad física, yo diría algo totalmente vinculado a los hábitos alimentarios tiene que ver mucho con el tiempo pasado frente a la televisión, especialmente desde los niños, ahí está ya muy claro desde la Organización Mundial de la Salud, que es uno de los fenómenos que genera mayor deterioro de hábitos alimentarios.

Entonces cómo hacer esto, cómo mide esto, yo no sé.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Va Julio, después Araceli.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Haber, uno pide la palabra y luego los que van hablando antes dicen cosa, y uno quiere...

Ésta es una atención lo que acaba de plantear los últimos dos participantes, una atención en el grupo de trabajo, qué tanto la canasta debe reflejar un patrón alimentario deseable, defendible nutricionalmente; y que tanto debe reflejar la realidad monstruosamente distorsionada de nuestros hogares, y en particular de los hogares con menores ingresos. Eso es un problema que ha estado ahí, y en algún momento le quitamos la palabra normativo a la canasta cuando le torcimos un poquito el brazo a Abelardo para que pusiera refrescos una cantidad verdaderamente mínima, y dijo: No, yo no puedo recomendar nada, ningún consumo de refrescos puede ser normativo. Hay un problema real, o sea, no es deseable que nadie consuma un miligramo de refresco de esos que tienen una cantidad de azúcar brutal, en los hechos estamos en el otro extremo, somos el número uno del mundo en consumo de refrescos, y tenemos una obesidad monstruosa. Entonces ahí tenemos un dilema.

Creo que la solución va a tener que ser como algunas veces la habíamos platicado, que la canasta sea una canasta nutricionalmente adecuada y defendible, y luego añadamos por fuera un reconocimiento de que esos hábitos están ahí y de que no los podemos quitar; y entonces juguemos con esa dinámica. no sé exactamente cómo... Sí, es un tema mayor.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Abelardo.

Yo comentaría que aquí estamos iniciando la discusión, una primera reacción; pero ése es uno de los temas mayores con lo que dice Alejandro también. Y es la sustancia de esta reunión en buena parte.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Déjame entonces continuar con lo que estaba diciendo.

Quería hacer un comentario sobre lo que había dicho Araceli. Efectivamente tenemos ahí un problema, el gasto en consumo de alimentos fuera del hogar lo tenemos captados en la SNIC, pero eso es cuando hay erogación monetaria, hay una parte de la población que recibe los alimentos, ya sea gratuitamente o con alto subsidio en el lugar donde trabaja o el lugar donde estudia, por decir algo, en el Colegio de México la comida del medio día en el comedor, en la cafetería cuesta 12.00 pesos, 14.00 pesos.

¿?

No es comida, no es comida.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Sí hay comida... No, ahí cuesta 100.00 pesos, y también está muy subsidiada.

Es decir, los comedores industriales, los comedores de empresa, la alimentación que eventualmente se pueda otorgar gratuita o de manera subsidiada en las escuela, los desayunos escolares que ya están ahorita y que son gratis, o casi gratis; tenemos una bolsa, tenemos tres formas de consumo; la doméstica, la extra doméstica pagada y la extra doméstica gratuita o subsidiada.

Entonces sí tenemos ahí un problema en una ciudad tan grande los consumos fuera del hogar son muy importantes, el gasto de consumo de alimentos fuera del hogar cuánto es el porcentaje... 30% del gasto en alimentos en la Ciudad de México es consumo fuera del hogar, obviamente es un tema mayor, si además consideramos esta otra parte subsidiada, entonces es un porcentaje muy alto.

Quería comentarle a Teresa, que esta idea de las dietas, las canastas individuales, es porque nos parece que si hay algo que no es práctico, es esto y esto, por lo menos ésa fue mí, aquí ustedes ven la canasta y dice gramos per cápita. Gramos per cápita de qué, de cuál hogar, ésta no es una canasta para ningún hogar de este país ni del mundo; es una canasta para hogares abstractos que son el promedio de la estructura sociodemográfica del país, la de COPLAMAR era para 4.9 personas, de las cuales 2.77 eran adultos, y no sigo con los demás datos. Eso no es práctico, eso no se puede llevar y devolver a los grupos focales y llevarles una canasta para 4.9 personas.

En cambio cuando se construyen por esos seis grupos que hizo Abelardo, y entonces podemos obtener canastas concretas reales para cualquier hogar concreto de este país, simplemente integrando los miembros concretos que lo forman, no por promedios, sino por edades. Entonces el bebé recién nacido pues no está comiendo la comida que está en la mesa, está tomando la leche materna, el viejito no puede comer fibra en tales cantidades, etc.

A lo mejor no lo hacen, hay un problema educativo efectivamente, pero creo que es mucho más práctico, y creo que en los grupos focales lo que vamos a hacer es elegir hogares muy, muy tipo; 4 personas, 2 adultos, 2 niños de ciertas edades; y presentarles los menús incluso que conllevan

esas...

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

Teresa Shamah.

Todo lo que Abelardo dijo no sé cuánto tiempo, lo que yo necesitaba saber es, cómo lo traduces y me acabas de decir, lo voy a traducir con familias tipo; 2 adultos. Me costaba trabajo llegar y decir, o sea, cómo lo traduzco, no iba en otra función de los gramos per cápita, etc.

Era para eso. Gracias.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Yo solamente quería decir que esta canasta a mí me parece novedosa, en el sentido de que lo mismo están haciendo ahorita Alejandro Marín, que está acá, y Julio, con las líneas de pobreza por hogar que depende tanto de los adultos equivalentes, del número de personas, de un gasto fijo inicial, etc.

Entonces esta canasta permite hacerle compás a esa otra canasta, que en realidad está en función de la característica concreta del hogar, y estamos con esto teniendo la posibilidad de tener canastas por hogar, no un costo promedio, sino el costo que realmente, o bueno, o que creemos que implica a esa familia con esas características hacerlo; y entonces sí compararlo.

Mi duda es contra qué se compara, si se compara contra gastos o si se compara contra ingreso, éste es uno de mis cuestionamientos que también me surgieron al estar hablando de estas cosas, porque los hogares tienen una estructura muy distinta de gasto, y muchas veces gastan más del ingreso que reciben, o al menos así lo declaran en las encuestas. Entonces dicen “gasté tanto en alimentos”, y si uno compara con lo que realmente ganan, pues supuestamente no les hubiera alcanzado.

Entonces creo que hay un problema metodológico, porque queremos medir el potencial que el hogar tiene para satisfacer sus requerimientos nutricionales, hay esta canasta, tanto cuesta, se compara contra ingreso. Queremos ver si el hogar está gastando en alimentos lo que debería de gastar, entonces vas contra gasto.

Y la otra, que yo creo que se deriva de lo que Alejandro Calvillo y José Alberto plantearon, es que esta canasta es un instrumento para que, si es normativo y si es lo que deberían los hogares de consumir; que impondrán un reto muy distinto al EVALÚA decir qué tan lejos están los



hogares de consumir como deberían en función de lo que gastan. Entonces si tenemos gasto en refresco y representa el 10% de su gasto, pues entonces están sacrificando otros alimentos por el refresco.

Entonces, metodológicamente impondría un reto de determinar desde el EVALÚA quién potencialmente puede o no puede tener acceso a una canasta normativa, uno, y cómo se está comiendo en relación a lo que se captan en las encuestas.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Hacemos un pequeño receso de 3 minutos para que estemos aquí en 15, y volvemos a la discusión.

**JOSÉ LUIS REYES RODRÍGUEZ.-**

Miguel, un favor. Vamos a circular una hoja donde quiero que relacionen de favor el vehículo y las placas quienes se estacionaron aquí en el interior, para que haya el subsidio correspondiente del estacionamiento.

**R E C E S O**

**(11:23-11:41)**

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Nada más esperamos a Abelardo, y reanudamos. Se nos fugó, lo esperamos tantito.

Vamos a reiniciar entonces. Nos habíamos quedado con el asunto de la discusión. Ya aparecía el asunto de la forma en individualizar la canasta y el asunto del refresco. Y en realidad el consumo observado versus el consumo recomendado, y la atención que existe entre estos dos elementos.

No sé si alguien quisiera iniciar la ronda para ir abriendo la discusión... León.

**DR. LEÓN CAMEO.-**

Hola. León Cameo.

Con las intervenciones que he estado escuchando me llama la atención, y recuerdo cuando hablábamos en los grupos focales que de alguna forma las mujeres, las amas de casa, las madres de familia pues tienen muy clara la problemática que están viviendo sus propias familias, y ellas tienen conciencia de la alimentación que debería darle a su familia; pero ellas también se

enfrentan al mismo problema que nosotros estamos discutiendo.

Por un lado, no tienen control total de lo que pasa en sus familias, cuando hablamos del consumo fuera del hogar, tampoco ellas saben lo que están consumiendo sus hijos fuera de casa, lo que están consumiendo sus esposos. Ellas también se enfrentan a la problemática, la publicidad, lo que sus hijos les piden y que quieren comer. Y entonces para ellas es lidiar todos los días, todo el tiempo con lo que ellas quieren darles, con lo que la familia les pide, todos los trucos que tienen que implementar también para que coman algunos alimentos, no sé, las verduras, la negociación en la que tienen que entrar con los hijos, darles un alimento, obligarlos a comer de alguna forma un alimento a cambio de premiarlos con otro; que son los que ellos piden. Y entonces resulta con que el premio es el alimento que el hijo valora, y si ella se los da como premio, pues lo valora todavía más.

Entonces es, de alguna forma a ellas les pasa lo mismo que nos pasa a nosotros.

Entonces pues quería compartir esta observación.

**PROF. PABLO YANES RIZO.-**

Yo creo que van surgiendo algunos temas grandes sobre los cuales, pues no sé si se construya un consenso, por lo menos una ruta para construir una salida.

Con relación al tema éste de cuál es la naturaleza de la canasta que se está construyendo, y si deben estar o no elementos no deseables desde el punto de vista nutricional; pero que en la práctica sabemos que están funcionando. Hay dos alternativas, o se meten medio de contrabando y de manera acotada, o hacemos dos ejercicios, y uno que sea la canasta de lo que debiera ser, y otra, la de lo que realmente está sucediendo, que seguramente va ser más cara y mucho menos nutritiva, y yo les comentaba a los compañeros, probablemente un criterio de evaluación de la política en materia alimentaria es, qué tan grande es la brecha entre una y otra, y qué tanto se va cerrando. El propósito es como decir, esto debiera ser, esto es; hay una distancia muy grande.

Y la política pública lo que tendría que hacer es ir cerrándolo, porque es probable que se vaya abriendo cada vez más, en términos de costos, en términos de contenido, etc., etc.

Entonces, puede ser una salida, porque si no, nos puede quedar un instrumento que es, no le decimos normativo, pero sí tiene un elemento normativo, o es normativo vergonzante porque ya tuvo que meter ahí unas cuestiones sobre las cuales no debe ser, etc.

Yo creo que hay que dar una solución estable y que nos permita crear un proceso de evaluación,

valoración, entender cuáles son los hábitos alimenticios reales y los costos reales que están gastando las familias, porque lo que decía Alejandro es ciertísimo, hay una canasta abstracta pero irreal, que sirve para hacer mediciones, para establecer programas sociales, etc.; pero que no tiene que ver con la práctica social real.

Entonces puede ser un ejercicio un poco de simulación nada más.

Entonces yo creo sí sería probablemente importante asumir que aquí estamos ante una diferencia real entre lo que quisiéramos y lo que en realidad está funcionando, y que el propósito es ver cómo le vamos hacer para que estas terribles práctica alimenticias pues empiecen a caminar en una dirección mejor, en una dirección más correcta; y ahí es la responsabilidad de la política pública, que sería cerrar y romper en la medida de lo posible dicha distancia. Ése es uno.

Y el otro punto que me quedé pensando, ahorita me lo comenté con Araceli, es que en el supuesto de la canasta sí se parte de esta idea del costo más bajo, que tiene sus limitaciones; pero también hay un elemento que se está dando en la ciudad y en el país, que es la creciente adquisición de los alimentos a crédito y la generación de costos financieros, es decir, mucha gente está comprando, o sea, el supuesto de que es en efectivo, etc., cada vez es menos, cada vez la adquisición de los alimentos, la despensa, por así decirlo, se está dando con mecanismos de crédito; por eso por ejemplo proliferan tarjetas como la de Walt Mart, en donde esencialmente la gente la utiliza para el gasto diario, no sólo para comprar una televisión a 24 mese sin intereses, etc., sino el gasto diario.

Y entonces también se están generando costos financieros en la adquisición de los alimentos. No sé cómo pudiéramos calcularlo, pero por lo menos el tema hay que subrayarlo, o sea, no sólo se están comprando alimentos caros, malos, y muchos de ellos a crédito.

#### **MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Siguen Pilar, Alejandro y Adolfo.

#### **DRA. PILAR MILKA GARCÍA.-**

Pues sin tener demasiadas bases para opinar, pues sí considero que fue un esfuerzo impresionante el llegar a pensar de las canastas básicas, y que se tomen en cuenta según la composición de la población.

Y bueno, al final un cuadro que nos presentó Abelardo, de las 6 canastas, y que hemos discutido

qué tanto es normativo, qué tanto es lo que debe de ser, qué tanto es lo que está en la práctica.

Sin embargo en los antecedentes de los documentos, pues también se hablaba de considerar elementos no sólo sociales y culturales, que eso es muy valioso, sino también a nivel de que disminuyan el riesgo de las enfermedades que ya se están viendo en el país; obesidad, diabetes, etc., y por eso se habló de fibras y se habló de antioxidantes.

Al concluir, bueno, es muy difícil con un simple listado de alimentos, decir, qué tanto pueden aportar de fibra, de antioxidantes que sean fuentes de... Y sin embargo, pues hay algunos alimentos, estos son detalles muy pequeños, algunos que se podrían incluir, otros que tal vez se tendrían a excluir, esto con el fin de hacer una canasta pues normativa.

Y dese luego, sí saltamos yo creo la mayoría con lo de la inclusión de las papás y los refrescos, que son hábitos que están arraigados en la población, pero que de alguna forma si queremos construir, depende la intención de la canasta, pues tendríamos que considerar que estén o que no estén.

Y bueno, también lo del agua, se mencionaba en el documento, pues es muy importante la hidratación de la gente, y también se considera así el agua; se clora o se purifica, de qué forma se obtiene con botellas, etc.

Entonces, yo creo que también sería fundamental introducir algo relativo a la hidratación que no sólo sea por los refrescos.

Y esto, pues primero hay que definir qué tipo de canasta queremos hacer, de definir bien si es una de lo que debe ser o de lo que es.

#### **MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Sigue Alejandro, después Adolfo y después Abelardo.

#### **DR. ALEJANDRO CALVILLO.-**

Nada más, sino en ningún momento a propósito es de que incluir el refresco. Me pregunto si el pan blanco tendría que estar, pero ya es una tradición comer pan blanco.

Yo lo que veo es que no podría incluirse la comida chatarra en esta canasta que se propone, pero se tiene que hablar y se tiene que partir y se tiene que mencionar y establecer que hay una distancia entre esa canasta y la canasta real, y si eso trata de ser un instrumento para medir la pobreza, yo creo que lo que vamos a encontrar es que esa canasta real es motivo y es causa, o es

un elemento más que contribuye a la pobreza.

Y yo creo que un documento así sería muy importante, no solamente para el DF sino para el país, de poder que este grupo de trabajo vaya en esa dirección, más allá que ése no sea su motivo, pero si en el documento queda plasmado y hay elementos y análisis que permiten eso, pues seguro muchos lo vamos...

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Adolfo y luego Abelardo.

**LIC. ADOLFO SÁNCHEZ ALMANZA.-**

Adolfo Sánchez.

Bueno, yo en primer lugar quisiera reconocer el excelente trabajo y la desagregación tan fina que se hace en el cálculo de las canastas.

Y creo que si avanzamos en la lógica de la comparación de canasta real, canasta normativa, habría que ir considerando algunos aspectos metodológicos, por ejemplo, esta clasificación de ambas canastas por grupos de edad y por estatus de ingreso, es decir, aunque sean grupos de edad muy agregados; pero que sí nos diera una referencia para ambas canastas, y en ese sentido el cierre de la brecha se puede convertir en una formulación de política; pero creo que podemos sugerir eso.

La otra es, hay una serie de temas transversales que la atraviesan esta lógica de la canasta, uno es el tema de género, partimos de la idea de que las mujeres, las madres son las responsables de la alimentación. Entonces el tema es: ¿Solamente ellas?, o también deben de intervenir los hombres, la política de gobierno, quiénes más deben de compartir esta parte de la responsabilidad.

El otro es el tema de la dimensión espacial, yo creo que ahí sí sería factible, no sé hasta dónde dé este proyecto, pero; y si no es este mismo, establecerlo como una agenda de investigación, hacer el análisis espacial de los consumos, de las canastas reales, partiendo de la hipótesis de que el patrón de consumo alimentario es diferente aún dentro del Distrito Federal, pues no es lo mismo, no sé, la Delegación Benito Juárez con el acceso a toda una serie de sistemas de comercialización a las zonas rurales o semi rurales. Y en ese sentido podría ser interesante un análisis ahí más detallado.

El otro gran tema es el tiempo, el tiempo invertido para la compra, procesamiento de los

alimentos; que también se vincula con el enfoque de género, porque tiene mucho que ver con el trabajo de las mujeres en casa.

El otro es la accesibilidad. Qué tan fácil o no es la compra de los alimentos que lleva a los modelos de comercialización. Ha avanzado mucho el modelo de las grandes cadenas que compiten con la tienda de la esquina, donde se instalan revientan a los pequeños distribuidores.

Entonces, muchas veces obviamente la alimentación está condicionada por esta espacialidad y por este modelo de comercialización.

Entonces yo creo que, insisto, no sé si en este mismo proyecto hasta dónde podría dar el análisis de estos temas transversales afines, pero en el caso solamente de lo que sería la canasta real y la normativa, creo que ahí sí sería importante tener muy clara estas dos partes, porque el EVALÚA también está obligado a establecer la canasta normativa alimentaria para el Distrito Federal, y de alguna manera se va a enfrentar el proyecto a la necesidad de agregar, es decir, a partir del método de desagregación, como ya se hizo, después hay que agregar, porque de alguna manera se va tener que llegar hasta un costo, costo promedio por persona.

Entonces eso va a ser un problema de agregación al final, y tiene que ver con el estrato de ingreso, con el grupo de edad, quiénes van a ser el patrón aparte del marco sociodemográfico general de la Ciudad a quién nos vamos a referir finalmente, porque eso se va a traducir en formulación de política después; y aunque se diga va a ser el súper mínimo, mínimo porque es una canasta alimentaria mínima, incluso castigada, después se va a convertir en un estándar, y van a partir de ahí a establecer una línea de pobreza alimentaria.

Entonces la pregunta es cómo hacerlo metodológicamente para que no sea una canasta minimalista, sino una suficiente para la ciudad por lo menos.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Abelardo, Araceli, Julio y yo.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Abelardo Ávila.

Bueno, creo que convendría irle poniendo cierto orden, la vez anterior fue una reacción general antes del receso, fue una reacción general, y estaría bueno empezar a poner cierto orden para no empezar a hablar si lleva agua o si le aumentamos las papas o se las quitamos, sino podríamos ir,

y ahí hay una propuesta en lo que se llama el punto de revisión capitular de la canasta alimentaria, de ir llevando cierto orden. Por ejemplo ahorita en la última intervención sí fue mucho ya sobre el marco conceptual. O sea, como que primero hay que definir, a pesar de que ya se mencionó, hay que ya discutir la propuesta, el enfoque para quedar claro de qué se está hablando, y no empezar a hablar una vez de normativa, otra de ideal.

Y siguiendo, y avanzando tendríamos que ver también sobre la revisión de lo teórico, genérico, sociocultural, digamos, conceptual; a la parte ya de las consideraciones metodológicas de cómo se seleccionaron, si hay observaciones, cuestionamientos de cómo se seleccionaron los alimentos, el contenido mismo de los alimentos. Estamos ahí, profundizar alrededor de la definición de alimentos mismos, la parte de esta tensión que existe entre la dieta idónea, la dieta saludable y la dieta habitual.

Ya se había planteado si hay algunos elementos a destacar sobre lo sociocultural, los grupos focales.

Y después hay una serie de aspectos nutriólogicos, digamos, que habría que revisar la cuestión si son correctos o son incorrectos, por decir algo, la alimentación del adulto mayor si está bien representada o está erróneo, o el mismo concepto de la lactancia, en fin. Ese tipo de puntos de la composición de la base con la cual se están generando, con la que se generó la canasta eje, y después las canastas primarias e individuales; pero visto desde el punto de vista de su pertinencia, si sí o si no.

Y después ya la revisión de las canastas ya propuestas así, primero...de lo general hasta particularizar y ver justamente esto, la propuesta concreta, o sea, esos 46 alimentos en esas cantidades están en función de la pertinencia conceptual, el contenido, la adecuación con las necesidades alimentarias, en fin, todo esto que ya hemos enunciado; ver la comparación. También algo que tenemos que ver, y ya lo estábamos haciendo hace rato, de comparar las canastas alimentarias con la propuesta de COPLAMAR.

Y hay una serie de puntos de controversia que tienen que ver justamente con esto de los costos agregados, si los costos adicionales a los alimentos como en sí mismos; comidas fuera de casa, alimentos preparados, refrescos, botanas, comida chatarra en general, hay una sección ahí de agua, condimentos, alcohol, suplementos. O sea, elementos que pudieran ser cuestionables, por ejemplo, la canasta en los 46 alimentos no está el agua, y va a ser algo importante definir si va a estar el agua o no va a estar el agua, en fin, llevar ese orden de secuencia.

Después del producto que obtengamos ahorita, se va a ir a un proceso de validación en grupos focales. También ahí sería conveniente tener una opinión sobre cómo se van a articular esos grupos focales.

Entonces si pudiéramos entonces ir avanzando en esa lógica para poder poner cierto orden.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Entonces en qué tema estaríamos, Abelardo.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Todavía estaríamos en la parte conceptual.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Conceptual, general del marco conceptual. Digamos, por ejemplo la última intervención fue en ese sentido.

Aquí nada más mencionararía algo, la propuesta en la canasta va sobre canasta para el bienestar, su eje es para bienestar, ya lo concreto, pusimos alternativas. No solamente debe ser para el bienestar, sino debe de ser saludable, digamos, estrictamente saludable; y saquemos todo la posición, Alejandro, ahorita por ejemplo dice: No debe de haber ahí ni papas fritas ni refresco.

En la posición que se manejó para esta canasta es; sí puede haber papas fritas y refresco dentro de un consumo saludable, o sea, que no te dañe a la salud siempre y cuando lo consumas en cantidades mínimas. Y en ese sentido donde decías minimalista, lo de más no es minimalista, pero en la chatarra sí es minimalista en el sentido de decir, no se puede tener esa visión de que cualquier consumo de refresco, cualquier consumo de papas es incompatible con el bienestar, ahí hay una propuesta de que si es compatible, y hay una propuesta de cantidad en la cual se considera que sí es compatible; pero deriva de la conceptualización misma de la canasta.

Ahorita no quisiera que empezaras a discutir si son 25 gramos ó es 0 ó es 2 gramos a la semana, sino la conceptualización misma de la canasta.

Creo que ahorita estamos empantanados, no empantanados, estamos avanzando alrededor de confrontación de diferentes posibilidades de construir una canasta. Entonces es una canasta saludable, una canasta para el bienestar, una canasta para promover la optimización de la salud, o simplemente para evitar el daño. Diremos que esta canasta está concebida como para evitar daño.



Y en esa medida también las cantidades están hechas en función de la actividad física necesaria para no deteriorar salud, no es una canasta de actividad física para una salud optimizada.

Entonces en ese sentido así está concebida.

Pero pudiera darse un debate, y decir: No, está mal concebida la canasta, no debe de ser, no debe de tener ese enfoque; la canasta debe de reflejar el consumo real de la población.

Ésta fue una discusión inacabada entre nosotros en cada sesión, sobre todo, aquí los dos éramos así la representación de los extremos porque no estaba Alejandro, sino Alejandro hubiera sido el otro extremo, y por eso lo invitamos también aquí, para tener toda esa variedad de puntos de vista.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Araceli, Julio, yo ¿Alguien más que se apunte?

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

La cuestión precisamente del marco conceptual en la medición de la pobreza, siempre hay esa tensión, si lo hacemos con base en lo observado o lo hacemos con base en la opinión de expertos, y de qué expertos. Ésa es otra cosa. Por ejemplo, si medimos la pobreza con ingreso, medidas relativas que lo hacen el 50% de la mediana, pues tenemos que en África el 50% de la mediana pues todo mundo se estaría muriendo de hambre, o sea, una medida de pobreza en esas características sería absurda. Lo mismo sería absurdo que en Argentina no hubiera carne y que aquí no hubiera frijoles.

Entonces, si ésta es la canasta, y supongamos que no hay cambio, efectivamente necesitan ser más enfáticos en el sentido del concepto de bienestar que se está manejando y de evitar el daño, porque si el concepto de bienestar está incluido, no puede haber sociedad que no se permita ciertos abusos en ciertos momentos.

Entonces aquí si nos vamos a eso, hasta la bebidas alcohólicas tendrían que estar aquí, en fin, efectivamente, a lo mejor, no sé, no más de una copa de no sé qué, eso sí ya no sé eso si se va del lado médico, pero del lado social. yo diría que no hay familia que no consuma, no necesariamente lo deseable, pero sí ese tipo de cuestiones.

Entonces si la tensión está ahí, no sé si se tiene que resolver en este seminario o lo tienen que resolver ustedes como el equipo, porque vamos a seguir teniendo posiciones encontradas, porque

entonces porqué va a estar el pan blanco y el pan dulce, porqué no nada más pan integral, si nos vamos respectivamente a lo normativo desde el punto de vista de lo saludable, pero entonces si nos vamos al extremo de lo normativo de lo saludable, entonces el bienestar entendido como una forma de vida mucho más compleja, que es sólo la salud, entonces nos rebasa.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Julio Boltvinik.

Yo pedí la palabra nada más para hacerle una aclaración a Adolfo. Nos estamos moviendo no sólo, ya lo había dicho Araceli hace rato, no sólo en las canastas alimentarias, sino en toda la concepción de qué es una línea de pobreza, de los per cápita o de los por adulto equivalente a líneas de pobreza y, incluido el contenido alimentario, específicas por hogar. Ya en este momento la medición que está haciendo el EVALÚA de pobreza es una fórmula que tiene un coeficiente fijo y luego dos parámetros, uno que multiplica al número de personas y otro que multiplica al número de adultos equivalentes, con el cual se calcula para cada hogar su línea de pobreza específica, y lo mismo pasaría en este caso.

Es cierto, se podría hacer una tipología, pero los esfuerzos de hacer tipología, Alejandro Marín hizo una tipología ayer, a qué, 108 combinaciones... 142 combinaciones de tamaños con estructuras de edades y sexos.

Entonces prácticamente es individualizado, obviamente dos hogares que tengan la misma estructura y el mismo tamaño, pues van a tener la misma línea de pobreza, pero ya la forma de calcularlo es para cada hogar. A veces eso hace difícil la comunicación, y a veces es un cambio drástico, no crean que es fácil adaptarse a ésta.

Pero eso era la que quería comentar.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Yo quisiera, Miguel Calderón, además de eso, se puede de todas formas calcular ciertas medidas que se pueden mostrar para hacer la comparación, no hay problema. Ahora yo lo que sí pediría en las discusiones, que tengamos muy en cuenta lo que puede dar este tipo de canasta alimentaria y lo que no puede dar, porque de repente me parece que le estamos empezando a añadir y añadir y añadir cosas, y entonces pues queremos que la canasta alimentaria nos sirva para todo; y creo que no, creo que va a perder su utilidad si no mantenemos presente que es básicamente para

medir pobreza desde una de perspectiva de bienestar dentro de las condiciones sociales existentes. O sea ésa es la idea.

El proyecto como tal, nosotros en lo individual, y seguramente como grupo de investigación, queremos general cambios sociales; pero el proyecto que estamos haciendo es para medir la pobreza y la desigualdad, no es para transformar las condiciones de consumo de los alimentos, de ninguna manera. Y yo creo que es una cosa que tenemos que tener presente justamente en esta parte conceptual.

Y yo creo que, sin embargo, esto aplica a la canasta en conjunto que no solamente es la canasta alimentaria, sino es la canasta completa, estamos consiguiendo la canasta completa de todos los bienes, servicios, actividades, capacidades a las que deben de tener acceso los individuos, los hogares para a partir de ahí medir la pobreza.

Pero la canasta alimentaria sí tiene una particularidad, que es que el asunto del bienestar sí pasa mucho porque se cumplan ciertos requerimientos de la alimentación adecuada, y es una crisis que México está viviendo, y creo que por eso aquí se hace más patente la atención. O sea, cuando nosotros discutamos en la canasta general si metemos el celular o no, la discusión es de otro carácter, porque es más de un carácter económico, etc. Pero aquí sí estamos hablando de la salud de la gente.

A mí mi pesadilla, a pesar de que yo creo que sí se deben de incluir todos estos bienes que permiten la socialización, y que tienen que ver con la alimentación, como son las botanas, como son los refrescos, incluso los vinos y licores, una de mis pesadillas es que salga la Coca Cola después que publiquemos la canasta y diga: El Gobierno del DF recomienda consumir refresco. Entonces, ésa es una de mis pesadillas.

Y yo creo que una de las cosas que se ha empezado a ver aquí, y que yo creo que puede ser la salida, es que efectivamente la canasta alimentaria vuelva a ser normativa, pero en el término de bienestar, y que estos elementos que sí tenemos de todas formas que discutir, que tienen que ver con la posibilidad de socialización, o sea, en una reunión que se ofrece una cerveza, que se ofrece refresco, que se ofrece botanas; pudiera entrar como un paquete complementario no considerado dentro de la canasta alimentaria, de tal forma que la canasta pueda cumplir, prevenir ese peligro. Y ésa parte, digamos, estos son los males para la convivencia social, para hacer posible la convivencia social.

Yo creo que por ahí deberíamos de pensar la salida, es una cosa que hemos ido y venido también

en el grupo, en algún momento se sacaron cosas, se volvieron a meter, entonces me parece, hay un problema no obstante en eso, y es una de las razones por las que el refresco acaba apareciendo ahí.

Si nosotros consideramos el refresco fuera de la canasta alimentaria, se nos están olvidando la enorme cantidad de calorías que aporta a la dieta, y entonces tendría, sí tiene que reflejarse de alguna manera en la recomendación del resto de los alimentos, si le estamos metiendo chorrocientas calorías vía refrescos, licores, etc.

Ése es un problema técnico que ustedes también nos podrían ayudar a resolver.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

Yo, independientemente de mi deformación nutricional, estoy totalmente en contra de que se meta refrescos y botanas por el grave problema de salud pública que es la obesidad, y bueno, esto, yo no creo que vayamos a llegar a nada porque sí hay una cuestión de la realidad que no la podemos perder, pero por otro lado, sí somos los que vamos a recomendar, aunque no se quiera ver como recomendación, cuando sale es, lo que va a hacer EVALÚA, está en la portada.

Entonces en ese sentido podemos discutirlo, y aquí Alejandro tiene toda una historia de estudios que han demostrado que todo el daño que nos hacen los refrescos, sobre todo a los niños, sin embargo ya sé que por aporte calórico no da nada, pero yo sí metería por ejemplo el agua, no veo el agua en ese grupo de otros.

Y no nos perdamos, yo estudios muy, bueno, no tan puntuales, pero a nivel nacional demuestran que las bebidas más consumidas son el café, el café es muy apreciado por la gente, entonces si va a haber un grupo de complementarios, hay que ser cuidadosos con ese grupo de complementarios, en el cuál yo preferiría poner café y agua a poner refrescos y botanas, que eso estaría en la discusión entre la realidad y lo que no es.

Pero sí tenemos que cambiar esa visión, me pareció muy interesante eso de “hagamos las dos, los ejercicios de los dos y ver la brecha entre lo que se recomienda y lo que es”. No sé el costo de eso, pero eso nos permitiría saber que esto es lo que sí se estaba recomendando, y esto es lo que la gente consume.

**MTRO. ÓSCAR CONDE MONTIJO.-**

Óscar, de EVALÚA.

Sí hay un dilema y a la vez no. yo creo que debiéramos reconocer que aunque le quitemos el nombre normativo va a estar implícitamente una canasta normativa.

Entonces tomemos el ejemplo de lo que pasa en cuentas nacionales, el INEGI...cuentas nacionales, y tiene otro cálculo del Producto Interno Bruto por cuentas ecológicas, es decir, los costos ambientales de un PIB, de una producción, y son dos maneras de medir. Y en ese sentido me acerco un poco a la idea de Pablo; vamos a tener una canasta normativa que tiene costos sociales, incluir chatarra; pues podemos estimar los costos a la salud de la chatarra, que son bastante altos.

Entonces, una y otra hay un juego de espejos en estas mediciones. Entonces tenemos un consumo real que cuesta mucho, y tenemos en términos del costo los precios y en términos en costos de salud, y tenemos una canasta normativa que va a ser alta, que es alta; y que por supuesto nos genera más pobres.

Entonces, resolvámoslo en esta lógica, y yo creo que la experiencia de la contabilidad ecológica es un buen ejemplo, cada vez la social se está acostumbrando más a aceptar los costos ambientales.

Por otro lado, yo creo que estamos en una coyuntura muy clara, hay una propuesta de reforma fiscal, se saca una lista de 40 productos, y ésta es la canasta que se está proponiendo, pero puede estar refrescos, y estamos validando el consumo de azúcares y de más porque tienen que ir. Y cuánto le cuesta al fisco eso, cuánto nos cuesta a nosotros eso.

Entonces, no entender que por más que le quitemos el nombre de normativa, está implícito un cálculo, a una metodología, a un procedimiento que tiende a ser normativo.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Alejandro y luego Araceli.

**DR. ALEJANDRO CALVILLO.-**

Ahora que se menciona, Alejandro Calvillo, ahora que se mencionó lo del agua. Sí, somos el mayor consumidor en el mundo de agua embotellada, y en las familias de bajos ingresos se consume agua embotellada, cada garrafón está en 30.00, 31.00 pesos, hay otro tipo de potabilización de agua que la dan más barata también de garrafón. Pero sí es algo, tiene un impacto muy fuerte en la economía lo del agua, y sí quisiera subrayar eso, porque además no se

está cumpliendo con la oferta de agua potable en los hogares, no hay información al respecto.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Yo aquí, Araceli Damián, el marco conceptual, o sea, si podemos salir de esta discusión como marco conceptual, si nos ubicamos en lo normativo desde un punto de vista de lo deseable y de lo adecuado para la salud, no necesariamente considerando el bienestar global en donde sí entran los refrescos y bebidas alcohólicas.

Entonces si nos ubicamos en el concepto de una canasta normativa, pues sí no pueden ir esos productos. Ése es un punto creo que fundamental.

La otra cuestión, es que tampoco necesariamente tienen que entrar como una definición de producto dentro de una canasta, sino que la pregunta es si dentro de esta canasta global de pobreza en donde se miden todas las otras necesidades que tienen que ser satisfechas mediante el ingreso, pueden haber está cuestión de eventos sociales, por ejemplo, en donde es inevitable considerar un gasto en ese tipo de alimentos.

Ahora, porque como un paquete fijo adicional a la semana, pues ya como que también siento que pierde mucho el sentido de la discusión. Entonces, yo lo que digo que si se va a sacar, pues que se saque y se mande a esta cuestión de un costo en la canasta en donde haya eventos donde la gente tiene que invitar a veces a reuniones familiares, y entran ahí.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Una caja negra donde no se diga qué hay adentro.

**DR. ADOLFO SÁNCHEZ ALMANZA.-**

Adolfo Sánchez.

Yo creo que sería interesante ya ver los detalles finos en estas consideraciones metodológicas de la diferencia que hay entre dieta idónea, saludable y habitual; porque creo que ahí se puede resolver está tensión, entre la real y la normativa como tal.

Y yo coincido con Óscar, en que en la medida en que aquí se defina una dieta que puede ser la idónea, ésa se convierta en norma, y entonces es con la que hay que tener mucho cuidado, después en términos de formulación de política, ésa es la que va a valer.

Entonces puede ser que sea en la siguiente etapa de la discusión en donde hay que discutir el

detalle.

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Pensando un poco en la propuesta que hacía Araceli. Yo no sé si sirva o se pueda enmascarar ese hecho de no recomendar ni refrescos ni papas ni cualquier otra cosa, ni alcohol; que alguna manera es creo necesario para todo mundo, para esto de los eventos y todas estas cuestiones; pero que no vaya efectivamente dentro de la canasta. Y yo no sé si en algún otro momento cuando se discuta la canasta más ampliada, ahí sí haya que decir cuánto cuesta cada cosa, o solamente se hace una especie de ponderación o una especie de cálculo, un estimado de cuánto en un caso hipotético podría significar este tipo de cuestiones.

Y entonces, si eso se pudiera hacer, quizá en la parte teórica lo que habría que hacer es ponerle mucho mayor énfasis al hecho de que la recomendación o la norma o el método para medir o el instrumento para medir la pobreza, pues tiene que ver más con una concepción más apegada hacia la salud y hacia la alimentación y la nutrición adecuadas como una de las expresiones del bienestar, aunque se entienda que el bienestar es mucho más que eso, y que en otro momento, en otro rubro, en otra dimensión incluye este otro tipo de cosas que en este grupo no se recomiendan, supondría.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Abelardo Ávila.

En éste ir y venir, y que al parecer va ser interminable de entre lo que sería la dieta idónea, que sería cero refresco, cero botanas; ahí no hay, y aumentar más el consumo, quitar cero pan blanco, cero pan de dulce, ahí habría que quitar leche entera, habría que reducirla ahí considerablemente. Ésa fue una primera tensión que se generó en el grupo, inclusive por ejemplo incluir amaranto, que ésa fue otra tensión, y que además amenace a Miguel cuando los grupos focales y Miguel expulsado el amaranto de la canasta en una de las sesiones, le dije: Bueno, nos vemos en el panel de expertos. O sea, que estoy cumpliendo mi amenaza.

En toda esta tensión, la carne por ejemplo fue otro factor de gran tensión, la cantidad de carne que podía ponerse, que a mí me parecía muy elevada y a Miguel ridículamente baja, en fin.

Entonces, hay una tensión que, bueno, aquí es el momento de discutirlo, espero que aquí se den la participación de todos, yo creo que es uno de los puntos, para poder avanzar tendríamos que

llegar a un, si no un acuerdo, porque esto no es un asamblea de votación, es un parlamento; pero sí a profundizar en la refección, y ahí sí todos expresar su punto de vista; ésa es la dieta idónea. La dieta habitual, es que consumimos medio litro de refresco diario per cápita, per cápita, o sea, ése es el consumo aparente, per cápita del consumo, número de litros de refresco entre número de habitantes. La cantidad de azúcar también que consumimos, mucho de ella a través de refresco, lo consumimos la mitad de azúcar, la consumimos vía refresco, más otra cantidad salvaje de azúcar que ya es el 15% de las calorías que se consumen, no que se consumen, que se disponen en México, lo que sería el consumo aparente es 15% de energía sobre azúcares refinadas. Eso es el otro extremo, y eso es lo que ocasiona es el perfil patológico y lo que estamos viviendo que hace... Bueno.

Ahí se trató de llegar a cierto equilibrio, además es inevitable, y es sano el equilibrio...hasta dónde se tiene que mover la aguja.

Entonces, en términos así prácticos, entre Miguel y yo, andábamos empujando ahí para un lado y para el otro, con la simpatía de los demás miembros del grupo, entonces en uno u otro sentido. Pero llegó a quedar, por ejemplo, a mí no me parece una mala solución el decir, sí, muy bien un vaso a la semana de refresco sólo en la población, no en los niños, no en los preescolares, sino ya los escolares y adultos ya un vaso a la semana, lo cual da un consumo bajísimo de refrescos.

También las papas, es una bolsita ocasional de papas, y eso también da un, es lo que habría que discutir, sí, los peligros de que Sabritas diga que está recomendado por EVALÚA Distrito Federal y saque gratis, que lo han hecho, y de hecho lo haría, no me cabe la menor duda de que lo haría.

### **DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Alberto Rivera.

Y otra pregunta ¿No podrías quedar como muy explícito en el documento que por más que se integren refrescos, o lo que sea que se integren, no es una recomendación? Es que de verdad que no ser explícitos en ese sentido podría ser contraproducente para cualquier política, porque la Coca Cola o la quien sea, lo puede tomar como justamente como eso, el Comité de Expertos lo está avalando, y además nosotros que producimos sonrisas y felicidad y no sé cuanta cosa, tenemos ya el aval técnico.

Entonces, sería muy peligroso no querer, pero hacerle el caldo gordo a las empresas. Ahí sí habría



que ser como muy, muy acuciosos.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

Pablo Yanes.

Recordar, independientemente del propósito muy específico que tiene esta canasta para todo proceso de medición de pobreza, tiene otra serie de beneficios colaterales que evidentemente están surgiendo, y además nosotros sí tenemos la obligación por la Ley de Seguridad Alimentaria de la ciudad de hacer la canasta normativa, o sea, no sólo la canasta que sirve para la medición, sino que tenemos la obligación de hacer esa canasta.

Y aquí, pues también hay que tener este tipo de consideraciones, pues son de orden ético y político, o sea, cómo ponen la realidad de las cosas, porque aunque tú le pongas “no es una recomendación”, tiene el mismo peso que comer frutas y verduras, y nadie le hace caso.

Se dice y se naturaliza como que eso es, y haces como una gran nota metodológica que nadie va a leer, etc., etc. El potencial de daño que te pueden producir es muy fuerte frente a una sofisticación técnica que uno dice; “un solo vasito a la semana”, pues sí, claro, quiebran las embotelladoras en México si se llegara a dar esa situación.

Entonces de alguna manera, pues en la construcción de la canasta es el arreglo óptimo, y el arreglo óptimo o el menor error posible tiene que ver también que tomar en cuenta estas dimensiones.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Vamos a lo siguiente. Nos vamos directo sobre los aspectos, sobre eso.

Bueno, hay varias cosas que han ido saliendo en realidad, salió el asunto del agua. Yo creo que para salir un rato del asunto de los refrescos valdría la pena concretar el asunto del agua y cómo va a entrar, simplemente para ubicar la discusión.

Nosotros tenemos muy claro que el consumo de agua de garrafón, por ejemplo, es casi universal, en una encuesta de percepciones que hicimos, en dos encuestas que ya se han hecho, ha sido de las cosas que más necesarias se consideran.

Entonces, hasta donde entiendo, está así porque no está siendo un aporte calórico, o sea, se va a meter el costo, pero si tomas el agua de la jarra, como la estamos tomando de una botellita, lo que cambia es el costo no el aporte nutricional.

Pero si nos introduces un poquito más sobre el tema.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Aquí tiene que ver también con el concepto genérico de una canasta, y también dialoga contra otros conceptos, como por ejemplo CONEVAL que pone costos de comidas, de alimentos fuera de casa, etc., que son otro tipo de consideraciones, en donde se parte, si vamos a considerar la canasta exclusivamente en los términos de los alimentos, y en ese sentido de la satisfacción de requerimientos nutrimentales, también en ese sentido estricto podría haber el agua como que es un requerimiento fundamental.

El asunto es si es el costo, o sea, el problema es cuál es el costo del agua, cuál es el valor del agua finalmente; ¿está calculado para la canasta la cantidad de agua que hay que añadir a esa combinación de alimentos?, porque esa combinación de alimentos implica líquidos y agua, leche etc. Y se sabe cuánto, por cada una de las canastas qué composición de agua va a tener. Yo creo que eso está fuera de discusión, tendría que estar incluida esa cantidad de agua.

El problema, creo que se reduce, no si es agua sí o agua no, sino el costo del agua, más que la presentación misma del agua, o sea, la presentación vale la pena en esto en función del costo no de la presentación misma de inicio.

Pudiéramos decir que a nivel normativo tendría que ser el agua filtrada, purificada, etc., del agua potable, que por ley debe de ser potable. Ahí empiezan ya las consideraciones de tipo incidental, además el sentido más literal de la palabra incidental, ahí ya es lo que sucede ya en la realidad, que puede ser muy distinto; los que viven en Polanco pueden tomar el agua directamente de la llave, y es el agua más pura que se puede tomar en esta ciudad, la mejor agua que hay que tomar es la de la llave, los que viven en Iztapalapa no, los que viven en Iztapalapa qué tipo de agua va a ser la que se va a recomendar.

Y esto tiene que ver, decir, bueno, tendrá que ser una agua purificada. Teóricamente esa misma agua se podría potabilizar domésticamente a costos mucho menores y más eficientes que lo que es el agua de garrafón.

Aquí se abre un debate del cual no tengo la menor idea de cuál es mi posición

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Alberto Rivera.

Yo creo, Abelardo, que además el debate se abriría también en esta discusión sobre la inclusión de cosas como el gas, la luz, los instrumentos, no sé cuánta cosa, que no son comida, insisto, pero que son esenciales para el cálculo de algo que tiene que ver con la canasta, porque la gente gasta, la gente lo usa, la gente se transporta, la gente compra otras cosas, o usa, a crédito o en efectivo, como sea, pero es importantísimo, yo creo; pero no es la canasta. Entonces eso en qué parte de la discusión está.

Y por mucho que se aisle teóricamente o que se delimite qué parte del bienestar es el que se está tratando de medir o qué parte se está viendo con sólo la canasta, pues no puede uno dejar completamente fuera este otro tipo de dimensiones.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Simplemente como aclaración, la canasta completa incluye todo eso. Nosotros no estamos asumiendo que la gente va a comer en el suelo alimentos crudos, o sea, sí se van a incluir el costo del gas, todo este tipo de cosas. Pero en este caso estamos ahorita discutiendo la parte alimentaria exclusivamente de la canasta.

Araceli.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Aquí en términos del té y el café, que ya se dijo que eran como muy apreciados; y no están, digo, en México el café como lo es para Inglaterra tomar el té, y no poner una canasta con té en Inglaterra, pues sería muy absurdo.

Y la otra cuestión es si los condimentos, pues lo único que está aquí es el aceite, el azúcar, no hay sal... ¿Ah sí?... Perdón. Ok.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Alejandro.

**DR. ALEJANDRO CALVILLO.-**

Y también cuando se está en medio de esto entre lo ideal y lo real, cuando se habla de la dieta recomendable y se habla de los aspectos sociales, también casi de históricos, en esta reflexión cómo se metió la cuestión, o cómo se percibe la cuestión de la dieta tradicional, de la dieta

tradicional mesoamericana, digamos, en toda la discusión ahorita a nivel internacional, desde mi punto de vista, a lo que se está llegando en todo el mundo, es que lo más recomendable son las dietas tradicionales.

Entonces, tenemos una de las mejores dietas, o sea, cómo se maneja ahí por ejemplo, no sé, cómo lo consideran en el caso del frijol, donde era parte de la dieta tradicional y que ha caído mucho el consumo, no lo vi en detalle.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Florence, ¿quieres responder esa parte?, o te agarré pensando en otra cosa.

**ARMANDO GARCÍA.-**

Armando García.

No voy a hablar de la parte sociocultural de la dieta, pero pensaba también en esta información sobre el agua, y ahí veo los suplementos alimenticios. Si se consideró alguna información del consumo de suplementos en la Ciudad de México, porque tenemos datos a nivel nacional de suplementos alimenticios, y si fue considerado.

Yo me quedé un poquito, saltando el punto anterior de la parte sociocultural, que a lo mejor ahorita la comentan, creo que en la propuesta también, y no tiene que ver con el marco, pero cómo entrar a esta parte de información cualitativa en la selección de alimentos, creo que, por lo menos está el documento, pero no se ve reflejado en esta discusión, parece que no se ha comentado.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Quién de los dos quiere comentar.

Lo que se está buscando es lograr una atención, que incluso por ahí tengo, aquí hay algo, lo que se está buscando en general es una combinación de lo que es percibido socialmente, lo que podríamos decir es la norma socialmente percibida, la gente dice que ciertas cosas son lo correcto, no necesariamente es lo que hace, por ejemplo, dicen que los refrescos son muy malos y que el vino es asqueroso; y sin embargo consumen mucho y toman mucho refresco.

Pero eso que ellos enuncian es el deber ser social, digamos, estamos combinando ese deber social con el acceso real de las personas, o el consumo observado, o sea, qué es lo que en la práctica

hacen, y con el conocimiento científico técnico que estamos en este momento aquí con expertos en nutrición, etc., justamente discutiendo.

Y se busca justamente una combinación de estas tres cosas en general en toda la canasta.

Y en particular en la canasta alimentaria lo que se busca es, lograr una propuesta de canasta alimentaria que sí considere la forma de alimentación de la población, y que sea además, sea posible acceder a ella en el mercado en el que esa población existe, no pedirle a los vegetarianos, a una sociedad de vegetarianos que satisfagan sus necesidades alimenticias consumiendo vacas, o pedirle a los mexicanos que consumamos nuestras necesidades de proteínas consumiendo sólo soya.

Entonces, ése es como el arreglo. Por eso es la atención que estamos encontrando continuamente. Lo que buscaron los grupos focales es justamente identificar este tipo de cosas, o sea, identificar cuáles son los patrones de consumo de la población, qué tipo de cosas compran, por ejemplo, tanto para la parte alimentaria como para la parte de tiempo que se liga mucho con el asunto de la preparación de alimentos, porque ustedes saben que una de las cosas que más consume tiempo en los hogares es la preparación de alimentos.

Entonces, en ese sentido, en ambos casos recuperamos información que nos permite ver, por ejemplo, qué tanto la gente desde distintos sectores sociales compra cierto tipo de productos, por ejemplo, busca los congelados, o busca las latas, o qué tanto considera válido ese tipo de opciones, o qué considera lo que es una nutrición adecuada. Por ejemplo, una cosa que identificamos muy claramente es una diferencia entre el consumo de alimentos en la semana y el fin de semana. Y ahí viene la barbacoa, las carnitas, los refrescos, las papitas, las pizzas; y es parte de la forma de soportar la vida cotidiana que también tiene la gente.

Esta discusión que estamos teniendo refleja justamente esa atención, y ésa es la forma en que incorporamos esta parte de conocimiento.

Además de eso, ya habíamos hecho la encuesta de percepción de acceso a los satisfactores básicos, donde también hay algunas preguntas al respecto, donde salía de que los refrescos no. Entonces también preguntamos sobre esas cosas, claro, la gente decía en los grupos focales, en la encuesta dicen: No, los refrescos. Pero en los grupos focales dicen: No, eso es malísimo. Bueno, si llega mi compadre, cómo no le voy a ofrecer una copita. O también vimos conflictos en otros casos en donde en ciertos estratos sociales, a las mujeres no les gusta que haya visitas en su casa porque eso genera trago, y eso genera deterioro de las relaciones al interior de la familia, porque

hay violencia, etc., etc.

Pero eso es el tipo de información que extrajimos.

Evidentemente la información, a pesar de que fueron poquito grupos focales, la información que generaron es infinitamente mayor que la que nosotros tenemos capacidad de procesar.

Así que, cuando vamos a subir toda esta información a Internet, van a ser todos ustedes invitados a aprovecharla también.

No sé si en ese sentido... Perdón, Leticia.

### **DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Leticia Cervantes, de Nutrición.

Yo vuelvo a la canasta saludable, y en esta canasta saludable una de las características de la dieta recomendable nos dice que debe ser inocua, que no cause daño a la salud. Obviamente retomamos lo de cero refrescos, cero alimentos procesados, cero alimentos industrializados, cero jamón de cerdo.

Aquí también en relación con el agua tendrían que ser muy puntual, muy precisos, agua clorada, qué cantidad de cloro por litro de agua, por el costo que implica para mí el agua embotellada, que muchas veces el agua que es embotellada no está totalmente purificada.

Pero también el aspecto de cuidar los excesos y las deficiencias, una dieta idónea o recomendable es sin excesos y sin deficiencias; y el exceso en cuanto a la cantidad de energía que se está recomendando de alguna manera tendría que estar, otra vez yo vuelvo al aspecto educativo en relación con qué cantidad de energía requiere mi población, mis grupos de población, cómo lo traduzco realmente con los alimentos que estoy proporcionando, porque el costo se eleva en muchos alimentos que yo estoy proporcionando, y si yo quito por ejemplo el agua que estoy adquiriendo, que estoy comprando embotellada y todo, me queda un poquito más de dinero, y yo puedo clorar mi agua y tengo un costo menor. Esto es algo, yo lo estoy ligando un poquito a los costos.

Si mi dieta idónea me dice sin excesos ni deficiencias, obviamente yo también puedo ver que a lo mejor estoy, está siendo bajo mi consumo sobre todo en frutas y verduras; y aquí tengo que cuidar también los alimentos, como ustedes mencionaban ya de la temporada.

Entonces, algo que yo tengo que ver es este aspecto de inocuo. Hace un momento Adolfo, mencionaba de regresar un poquito a definir qué era la dieta idónea o la dieta recomendable,

cuidar mucho estos excesos o deficiencias.

Entonces, el que sea inocuo no sólo es libre de microorganismos patógenos para mi salud, sino que yo tengo que cuidar el costo, el que yo tenga que cuidar mi cantidad a servir, o que yo tenga que decir cero esto. A lo mejor aquí nosotros podemos decir si nos ponen un refresco, tenemos la tentación ahí, y por mucho que estemos diciendo cero refresco, si ahí lo tenemos disponible, vamos a acceder a esto porque está disponible.

Entonces, yo creo que aquí habría que estar muy pendiente también de este aspecto de lo cultural y de los costos.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Es que otra vez yo no sé cómo lo va a poder solucionar, porque volvemos a la práctica social. Entonces, la práctica social no lleva implícita esa racionalidad que ustedes tienen, entonces, digo, los nutriólogos pueden tener.

Entonces, cómo equilibrar esto que está planteando Leticia, con lo que verdaderamente se observa.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Sobre este tema me vino a la mente la cuestión de comer en el ser humano no es lo mismo que nutrirse, comemos, y el comer tiene funciones nutricionales sin duda, funciones sociales, funciones simbólicas, funciones recreativas, lúdicas. La prueba de ello es que cuando nos reunimos con otras personas que no forman el núcleo habitual de nuestra familia, casi siempre consumimos alimentos, todas nuestras reuniones son donde hay consumo de alimentos y bebidas. Entonces, una canasta cien por ciento sana cómo la resuelves con la necesidad humana fundamental de socialización, diversión, recreación, y de alimentos sabrosos, también se trata de comer sabroso, o sea, comemos para tener placer en la comida, comemos para relacionarnos con los demás, comemos para divertirnos, y mezclamos bebidas en ese acto de comer.

Entonces, es la atención, es la atención que hay en hacer este tipo de soluciones, no tengo la respuesta, cuál es lo que tenemos que hacer. Pero ahí se los pongo en el tapete.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Voy yo, después Alejandro y después Abelardo.

Nada más yo quisiera proponer un mecanismo para tratar de avanzar. Haber, por qué no resolvemos la parte nutricional de la canasta, y digamos, palomeemos y digamos: Haber, esta parte está bien. Dejamos bien claros qué puntos son polémicos, queda muy claro el de refresco, pero seguramente hay algunos otros, los dejamos claros; y esos nos avocamos a discutir, porque si no le seguimos dando vueltas.

Alejandro.

**DR. ALEJANDRO CALVILLO.-**

Alejandro Calvillo.

Nada más un comentario de lo que decía Julio. Puede ser saludable o puede ser delicioso, un poco de esto.

Y nada más así como subrayar en términos conceptuales. Las dietas tradicionales, cuando se habla de las dietas tradicionales, es excelente ese planteamiento porque te das cuenta que puedes tener la dieta de los...que es en base a carne, los habitantes del norte de Alaska, digamos. Y puedes tener la dieta de los franceses, que en otros términos te diría no es buena, y parece que es maravillosa la dieta, yo creo que si hiciéramos una canasta alimentaria en Francia, tendría que estar el vino, tendría que estar muchas cosas; pero tienen un valor nutricional. El problema aquí es que esto que estamos discutiendo no tiene ningún valor, o sea, esto alimentos que han llegado a deteriorar mucho en nuestras prácticas alimentarias no tienen ningún valor.

Nada más era por ahí.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Abelardo, Florence...

**DRA. FLORENCE LISE THEODORE.-**

Estoy completamente de acuerdo con lo que dijo Alejandro, y además antes no había refresco, no había nada de eso, y aún así la gente socializaba y la gente vivía.

Entonces, creo que también hay que entender que es algo del momento que fue creado por las empresas, y bueno, podemos también cambiarlo.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**



Yo retomaría la propuesta de Miguel, por qué no nos avocamos ahorita en lo que falta, falta una hora antes de ir a la práctica alimentaria.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Una nota acerca de cuando vayamos a comer, vamos a servir el menú que acordemos aquí.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Hasta ahorita ya mandamos retirar las papas fritas.

Entonces, para entrar a la parte nutricional, digamos, que además es mayoría nutricional, y estamos discutiendo cuestiones conceptuales, estaría bueno justamente para propiciar la participación de los expertos en esta área.

Hay una serie de principios que están resumidos aquí, no son los únicos, pero yo les pediría que si tienen a la mano la documentación que se mandó, o si no la mando en la memoria al menos, y si no los proyectamos lo que sea pertinente proyectar; empezar, dos cosas, primeramente de los principios bajo los cuales se generaron las canastas son principios adecuados, están a debate, están insuficientes, hay que, todo ese aparato crítico que yo insisto, ahí sí me gustaría mucho que se fuese incisivo, como excepción de Tere Shamah, que luego se le pasa la mano, pero que fuera incisivos y dijeran: No, lo que sé es que ahí está mal ese concepto, esto está inadecuado, etc. Y esto lo tratáramos de confrontar también en un ir y venir ya con la propuesta empírica del contenido de las canastas.

En ese sentido, también nada más aprovecho para decir; bueno, que en las canastas la parte fundamental es maíz y frijol; tienen un peso bastante fuerte, habla también de un equilibrio macro nutricional de las distribución, donde se ajusta a la recomendación de la composición macro nutricional, del aporte energético.

Y quisiera ver si hay alguna reacción, algún comentario; parecieron adecuados, me interesa mucho el comentario de los que en salud pública, que son los que han estado calladitos ahorita, que se dedican fundamentalmente a estos aspectos.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Sonia Rodríguez.

Viendo cómo fueron conformadas las 6 canastas, a lo que más se enfocan es a enfermedades

crónicas, que es el problema que ahorita está, pero por ejemplo en niños menores de 5 años, que serían la 3 primeras, las primeras canastas, y las mujeres, pensando en mujeres en edad fértil; faltaría dar énfasis en aquellos nutrimentos que por lo general están deficientes.

Y por ejemplo se menciona mucho lo de fibra, porque fibra también es un problema el consumo bajo de fibra, pero también pensemos que la fibra puede ser inhibidor de algunos otros nutrimentos de interés.

**ARMANDO GARCIA.-**

Armando García.

Y también en la parte, bueno, que se hace este énfasis sobre evitar exceso en la densidad calórica, y que está en el documento, es también cuidar el consumo de sodio, que no se refleja aquí ésta porque tiene una relación importante con otros tipo de enfermedades, podría haber ahí porque está enfocado hacia estas cantidades excesivas de carga glicémica, calórica, pero también creo que el consumo de sodio podría destacarse aquí.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Leticia Cervantes.

En relación ya nada más es en lo técnico de la energía total diaria, la distribución de los porcentajes. A mí sí me parece recomendable que hidratos de carbono sean 63, proteínas 12 y lípidos 25; porque se están dando un 30%, que si lo llevamos a gramos de lípidos, nos da con 30 gramos 67 gramos de lípidos totales, y con 25, 55 gramos; y aquí en una de las recomendaciones dice regular la densidad energética desde los 4 a 13 años, desde 14 a 50 y 51 a 70. Entonces son 11 gramos de grasa que habría que cuidar su disminución.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

¿Te parece excesiva la grasa?

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

No, no es que sea excesiva simplemente, si cambiamos un poquito los porcentajes de la distribución, con 55 gramos estaría muy bien para estos grupos de edad, es la distribución total, de los porcentajes totales; de los que se partió para la energía total diaria.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Yo tengo una duda, tengo una duda; porque aquí no hubo de las de la liga de la leche, porque estas dos mujeres recomiendan, y eso sí no sé, pues ustedes son los que, que no se requiere ningún otro alimento mas que la leche materna hasta el 0.5 hasta los 6 meses, y a partir de entonces empiezan a introducir arroz, zanahoria, platanito y no sé, y ya lo tiene contenido la canasta de 0 a medio año.

Entonces esa duda tengo.

**DR. ABELARDO ÁVILA.-**

Aunque no están mis amigas de la liga de la leche, siempre resuenan los tímpanos los argumentos.

Me gustaría plantear dos, primeramente, me parece muy pertinente lo de sodio. Con respecto al contenido de lípidos también, si se ven los menús que originan esto, se está dando lípidos, como aceites, inclusive aceites en ensaladas. Bajo ese concepto podemos irnos a 30, inclusive William recomienda 35% de lípidos si se hace como aceites vírgenes, etc.

Entonces en ese sentido, por eso llega a estar hasta un poquito más alto de 25.

Ahora, viene un autocontrol de energía, la energía es lo que manda en esto, toda la proporción de alimentos está en función de no rebasar, de hecho de ajustarse precisamente así a la mili caloría de esto.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Leticia Cervantes, Nutrición.

Yo me iría por ejemplo aquí al grupo de adultos mayores de 51 a 71, que ya no me gustó mucho de 51, pero bueno, ni modo se encajona uno ahí, yo lo prolongo hasta los 80 casi, aquí también en el hecho de que sí se recomienda que de la energía total diaria se dé un 12% de proteína. Entonces de alguna manera es como que estar pensando en que... No, los alimentos de origen animal entre más cantidad das, también el costo se eleva; y obviamente los de origen animal también nos dan más grasa, es por ahí. Yo estoy cuidando las dos cosas.

**DR. ABELARDO ÁVILA.-**

Bueno, revisaremos eso con detalle.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

Voy hablar brevemente, yo sí haría la recomendación en función también de que se estén cuidando enfermedades crónicas, irnos hacia el otro lado, uno de los problemas más graves en este país es la anemia, y sobre todo en niños, y por más que se le ha invertido muchísimo dinero, si ustedes ven, iba a ser breve, pero Oportunidades lleva no sé cuántos años gastando en la papilla, etc., y no hemos logrado, bueno, ése es un pilar, sobre todo los que hay.

Si recomendaría la leche fortificada LICONSA, que es una leche que ya está disponible en todo el Distrito Federal, se compra en el mercado y su costo es más bajo, la leche fortificada en donde existen estudios de seguimiento desde que los niños tienen 12 meses, están en la primaria actualmente, se ha demostrado que la competencia de estos niños aumenta en el desarrollo físico y mental. Entonces leche fortificada si la recomendaría como parte de la canasta... Es hierro, zinc y micro nutrimentos.

**DR. ABELARDO ÁVILA.-**

Ya está comercial, ¿verdad?

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

Sí. De hecho están las plantas aquí en México, la de Tláhuac por ejemplo, y ya se vende, ustedes la encuentran en la Comercial Mexicana, y es una leche que compite ya con leches a nivel internacional.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Y es leche, no es fórmula láctea.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

No, es leche, y de hecho LICONSA, no voy a entrar en este momento en la cuestión de la leche entera por ejemplo para niños mayores de... ¿Sí entró?... Lo que pasa es que estos son estudios que se han probado en otros países, y en México estamos avanzando en... para descremar la leche a partir de los 2 años de edad, por ejemplo, existe...de Bogalusa, en Estados Unidos, en donde se

asocia por las grasas saturadas con riesgo cardiovascular en la leche entera, está todavía la controversia, hay gente que lo defiende, ya sé que Abelardo va ahorita a contestar; pero sin embargo anteriormente se decía que por crecimiento se requería la grasa de la leche. En este momento se ha visto que si se descrema no hay ningún problema, la leche aporta el contenido de proteínas, ayuda a la creación de hormonas, enzimas, etc., y tiene mayor beneficio en niños mayores de 2 años.

Hay leche descremada y sin descremar, hay de las dos... Sí, de hecho la leche LICONSA sigue estando ligeramente subsidiada, la que encuentras en el mercado te vale mucho más barata, bueno, no mucho; pero bueno 9.50 versus 12.00 pesos que la leche normal.

### **DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Comento lo de la leche que está en debate, que además me gustaría que se abriera ese debate tanto en la pare de la leche materna como tal como en la leche descremada. Creo que es un punto interesante, a mí me parece que debe de estar sustentada por este grupo de expertos lo que se quede en este asunto.

Entonces yo nada más plantearía para su debate los criterios que se utilizaron, uno, para incluir en la canasta cero fórmula láctea, que está además puesta de 0 a 6 meses, no está considerado ningún alimento, sino lactancia materna exclusiva, es lo que está considerada. Sin embargo en las encuestas, en las ENIGH, o en ninguna encuesta prácticamente vienen desagregados los niños menores de 6 meses, entonces vienen de 0 años, que incluyen de 0 a 12 meses.

Entonces en ese sentido habría que llegar a un punto intermedio de transacción entre un niño ya ablactado a los 6 meses, en donde incluyen sí esto que dices; el platanito, las papillitas básicamente, las fórmulas de papillas de ablactación y destete con éstas sin irritantes, baja en fibra, etc.

Pero se introdujo fórmula láctea, que esto si espeluznaría a la liga de la leche, que es de 0 a 5 una fórmula láctea, porque la lactancia materna exclusiva en la Ciudad de México a los 6 meses es bajísima, es bajísima.

Entonces, de hecho hicimos un modelo de tan bajísima del menos del 1%, como lactancia materna exclusiva, de hecho para que dé valores más altos de repente los estudios que ha hecho por ejemplo Tere González, de...tenían que utilizar, considerarla prácticamente exclusiva; si se da agua en taza o cosas así, pero es bajísimo.

Entonces es una realidad que se está consumiendo fórmula. Hicimos una especie de cálculo intermedio entre lo que sería una lactancia exclusiva a los 4 meses, y después una declinación que a los 6 meses estaría más o menos un 66%, dos terceras partes, todavía sostenido; es demasiada generosa en el sentido con la realidad, la realidad es mucho peor que esto que se planteó.

Y con respecto a la leche entera, esto puede ser polémico, de hecho si esto fuese una práctica real obviamente quebrarían las Sabritas, los refrescos y también las lecheras, porque un problema es justamente que la oferta de leche entera es en estos momentos más del 80% de la oferta general de la leche.

Entonces se trató de reducir, se tenía que consumir leche entera porque hay leche entera, pues sí se tiene que presupuestar en una canasta leche entera, es un consumo obligado. Se reduce tremendamente porque nada más está de 1 a 13 años el consumo de leche entera, y se dejó en el punto donde se consideraba, donde el impacto sobre la salud sería menor, después sí ya se retira.

Miguel está distraído, Alberto, aprovecho.

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Alberto Rivera.

Yo creo que también una consideración que debería ser con respecto a la leche, particularmente la leche entera en etapas tempranas de la vida, y me refiero de un año en adelante, un año a 3 años, esta cosa que tiene que ver con los inhibidores de hierro y que podría provocar hasta cierto punto anemia con un consumo excesivo de leche en los niños. Entonces habría como que ser como muy cautelosos en ese sentido...

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

¿Si consumen mucha leche les produce anemia?

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Podría, podría ser que tuviera, ahí hay una discusión... Exactamente, porque hay inhibición en la fijación de hierro.

Y otra cosa, Abelardo, aprovecharía incluso para, no sé si sea el momento, o en algún momento habrá que especificarlo esta cuestión de las papillas de ablactación y el destete, un poco de alguna manera tener cuidado en señalar o advertir en que las papillas no es una combinación de lo que

uno quiera, sino es como la introducción de alimentos de a uno por uno sin sal, sin condimentos y no sé cuánta cosa, porque si no lo que uno está condicionando o esta favoreciendo es el cambio de la palatabilidad desde etapas muy tempranas de la vida, y después uno ya no acepta nada que no tenga sabores excesivos que no son propios de la comida misma.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Es que aquí, yo otra vez vuelvo a la discusión original, en el sentido de que, de qué se trata esta canasta, si de lo recomendado o de lo observado, porque si justificamos la introducción de leche entera porque el 80% de la oferta en la Ciudad de México o en el país es entera, pero si ustedes como nutriólogos nos dicen entera no; entonces hay una contradicción.

Y lo mismo pasaría con la leche materna y fórmula láctea hasta los 5 meses, porque de hecho se podría plantear hasta como una recomendación del propio EVALÚA para permitir a las madres trabajadoras del Distrito Federal tiempos para dar hasta los 5 meses la leche.

Entonces digamos, ahí se introduce porque no se les da la leche materna, sino se les introduce la fórmula láctea, pero no porque nutricionalmente deba de hacerse, hasta donde yo entendí, sino es porque así se observa.

Eso fue lo que entendí, y lo mismo pasaría con la leche entera.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Siguen Sonia. Armando, Adolfo.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Sonia Rodríguez.

También esta tabla creo que nos quedaría más claro, y también sería motivo de discusión, saber a qué se refieren con cada uno de los apartados, por ejemplo incluir ácidos grasos por insaturados, incluir muchos, incluir pocos. O sea, dar un punto de corte. Lo mismo para fibra, porque a lo mejor podemos estar de acuerdo que es bajo en fibra, pero para mí bajo en fibra a lo mejor son 15 gramos para niños de tal edad y para otro grupo a lo mejor es otra referencia. Y también tendríamos que llegar a ese acuerdo de cuáles son los puntos de corte de los que estamos hablando.

**ARMANDO GARCÍA.-**

Armando García.

En relación a leche también, y como comentaba Araceli, su vemos el grupo de 6 a 11 meses, da la idea de que una recomendación podría ser fórmula láctea. Yo creo que ahí tenemos que juntar leche materna y fórmula láctea, toda vía continúan en porcentaje importante también lactando por lo menos al año.

**DR. ADOLFO SÁNCHEZ ALMANZA.-**

Es que con los comentarios que se están haciendo, creo nos estamos moviendo hacia la lógica de una canasta alimentaría de un sentido preventivo, curativo también. Entonces mi pregunta es si este tipo de reflexiones aplicadas al Distrito Federal nos obligarían a ver el patrón epidemiológico del Distrito Federal, es decir, qué tipo de enfermedades hay aquí, pues son crónicos degenerativas, obesidad, diabetes; y entonces la canasta se tendría que ir adaptando hacia ese patrón, en el sentido normativo en todo caso. Es una pregunta. Y ver si tiene relación en todo caso.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Haber, un poco sobre la discusión que ha habido, una cosa que yo creo que se nos ha olvidado a nosotros enfatizar acerca de la canasta, es que efectivamente hay contradicciones en cuanto a los criterios, porque no estamos nosotros considerando un criterio general que afecte a todos los alimentos que se están introduciendo, pensamos que la discusión tiene que ser caso por caso, y que el criterio que a la mejor aplicamos para uno no necesariamente es el criterio para otro. En ese sentido sería criterios específicos y no criterios generales, porque sí, si nos metemos en un sentido de que aquí si consideramos lo que pasa y acá no consideramos lo que pasa.

Sí, efectivamente hay casos, podríamos decidir que a pesar de que se consume general, de forma generalizada los refrescos no los metemos. Pero pensar en no meter la fórmula en el costo, o sea, de la alimentación familiar, implicaría en la práctica asumir que los niños hogares se queden, los niños reciban una alimentación mucho muy deficitaria porque no hay la práctica de alimentarlos con leche materna.

Entonces, estamos jugando con este asunto de unos casos tomar un criterio y en otros otro caso por caso. Podemos discutirlo, ahí hay una discusión que no necesariamente tiene que derivar en



lo que decidamos con la fórmula láctea, y en ese sentido tiene que ser específico.

**DR. ALEJANDRO CALVILLO.-**

También al igual que como se discutía con otros productos, yo creo que si está mencionada la fórmula láctea, sí tendría que tener un asterisco y alguna referencia abajo, de que se recomienda, o sea, no va a ser recomendación, pero puede ser leído así, y Mick Jonson estaría encantado en que eso estuviera ahí, para seguirlo metiendo en los sanatorios y todo.

**DRA. PILAR MILKA GARCÍA.-**

Bueno, en el cuadro yo creo que se podría afinar un poquito más en cuanto al tercer rubro de la densidad energética, de grasas y eso y grasas saturadas. Y bueno la fibra, no coincido que se disminuya la fibra, y los irritantes no tienen tanto efecto, por estudios fisiológicos que se ha visto del PH del estomago que no alteran en esto. Entonces tal vez incluir algunas cosas más, hacer el cuadro un poquito más completo, y lo que decía Sonia, de agregar también los puntos de corte, y lo que decía Tere Shamah, de agregar lo de la consideración de la anemia, del hierro, agregar lo del sodio por ejemplo, todo ello en esta tabla.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

El comentario que quería hacer era sobre anemia, creo que Teresa mencionó anemia como el problema nutricional más generalizado en el país entre niños y mujeres en edad reproductiva. Y me parece que los medicus, los hematólogos a una persona anémica le recomiendan dieta muy cargada a carnes.

Entonces, si el problema de este país, el principal problema nutricional es anemia, hay que tener cuidado en bajarle a la carne en las dietas, cuando parece ser una dieta baja en carne, la que está asociada a la prevalencia de anemia. Hay muchas manos.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

La cuestión, la carne tiene otra connotación, que son los ácidos grasos saturados, entonces es el equilibrio, sí. Cuando la anemia es un problema de salud pública, no es un problema en el cual nos estemos muriendo, es un problema generalizado en su mayor parte por deficiencia en hierro su mayor parte, hay otras causas... De hierro, ése es más del 80% de las anemias, y luego hay

otras causas que pueden ser en hombres, por ejemplo, por eso no te recomiendo que comas carne, va a ser la megaloblástica, que no va a ser fuera deficiencia de hierro, así que no puedes comer carne, pero sí se le tapan las arterias.

Sin embargo, creo que el problema, se han estado buscando soluciones, la leche por ejemplo no es el vehículo ideal de fortificación, y ésta fue una solución, y como está disponible, para mí es una solución; pueden haber otras, y creo que Sonia va a complementar en esto.

Nada más quiero darles un dato para la grasa, según datos de la ENSANUD, en los niños el 17.1% de los alimentos, de ingestión de grasa de los niños escolares procede de la leche y el 5.6 de los quesos, y junto con el yogurt son la principal fuente de ingesta de ácidos grasos saturados, cerca del 34%.

Entonces éste es un fundamento ya en población mexicana.

#### **DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Bueno, en relación a esto, si bien el hierro que está en la carne es más biodisponible que otro hierro, también se pueden hacer combinaciones con el hierro proveniente de otras fuentes, por ejemplo, nosotros tenemos el problema de que no es que se consuma poca cantidad de hierro, sino que se consume alta cantidad de inhibidores, y se consumen en el mismo tiempo de comida, ése es el principal problema, por ejemplo tortilla o mucha fibra, por eso era mi comentario de hace rato, la alta cantidad de fibra si se consume con una fuente de hierro, por ejemplo frijoles, no se va a absorber, el porcentaje es muy bajo, ése es el principal problema.

Pero también se puede recomendar el consumo de potenciadores de la absorción, como puede ser aquellos alimentos que son ricos en vitamina C, y podemos ver la lista de cítricos; y eso sí puede venir porque también la deficiencia de vitamina C es un problema.

Entonces sí tenemos que considerar los nutrimentos que pueden estar deficientes, y también aquellos componentes de la dieta como fibra, que si bien pueden ayudar a mejorar el estado de salud relacionado con enfermedades crónicas, también pueden ocasionar algunos otros problemas si no se pone un punto de corte adecuado para ese grupo de edad donde se manifiesta el problema de deficiencia de nutrimentos... Sí, pero el bistec tiene hierro que sí es de buena calidad, biodisponible.

**ARMANDO GARCÍA.-**

Nada más quería decir, y acotar, que la anemia nutricional no se debe nada más al bajo consumo de carnes, sino tiene múltiples factores, uno de ellos es éste, el bajo consumo de este tipo de hierro que hablaba Sonia.

**DR. ABELARDO ÁVILA.-**

Yo quería, más que intervenir, hacer una pregunta a Armando.

Justamente, la pregunta muy concreta sería, ¿se debe de suplementar o no se debe suplementar? No sé si vieron ya en el valor nutritivo de las canastas, siempre se está por, están equilibradas, excepción, quizá el primer año de vida deficiente en hierro, el primer año de vida, ¿se recomienda suplementar o no suplementar?

**ARMANDO GARCÍA.-**

Suplementar sí, dar un suplemento de hierro, ya sea pastilla...está difícil la contestación, porque hay recomendaciones, incluso en México y pediatría están apostando a suplementar por la alta prevalencia de deficiencia de hierro en niños menores de un año, empezar a suplementar desde los 3 meses de vida; que eso está en controversia.

Entonces, parece que por esta alta deficiencia en hierro sí se debería de suplantar, iniciar la suplementación antes; pero no lo sabemos

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Pues es que yo ahora me surgen dudas con esta cuestión, si se va a las dietas originarias; el frijol y la tortilla son compatibles o no son compatibles, no sé. De acuerdo a lo que dijo Sonia, no.

Pero aquí la cuestión es que, independientemente de cómo se calculen los requerimientos nutricionales y todo eso, otra etapa distinta sería hacer recomendaciones de cómo comer, de cómo combinar. Un poco me imagino que están recuperadas en las dietas, los menús que ya están; pero no sé si todas estas recomendaciones, no sé si van directamente aquí a esta parte conceptual, o si forman parte ya de una aplicación práctica que podría ser como un complemento de la investigación.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Sonia y después Leticia.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Sonia Rodríguez.

En el pasado había una mayor prevalencia de anemia, si bien era rica en componentes que favorecieran la no aparición de enfermedades crónicas, si teníamos más deficiencias, sí debe de haber un equilibrio entre los alimentos que se van a proponer.

Y respecto a lo otro, quisiera comentar que yo pienso que sí no es el motivo de este foro hacer las recomendaciones, porque ése sí ya sería otro objetivo, simplemente incorporar los alimentos que pueden favorecer en una dieta saludable, y ya la combinación sí pasaría a otro tema, a otro objetivo.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Leticia y luego Abelardo. Vero, dónde está Vero.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

En relación con lo que pregunta Araceli, creo que sí los menús se ha cuidado esto, dentro de otra de las características de la dieta idónea es que sean variados, y variados en el colorido, en la textura, en el sabor, incluso para grupos de edad, adultos mayores por ejemplo, que es una área que yo trabajo, tiene uno que cuidar mucho hierbas aromáticas, la textura de los alimentos, que sean fáciles de masticar, el aroma; porque hay sentidos y órganos que se van atrofiando en adultos mayores, entonces cuidar mucho desde lo que es la presentación, y otro tipo de condimentos que se usan precisamente para darle mayor atractivo a esta presentación, a esta preparación que se dé, y creo que esto sí se ha cuidado.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Vero y luego Abelardo.

**MTRA. VERÓNICA MUNDO ROSAS.-**

Yo sólo para contextualizar, a mí me parece muy importante que dentro de ese cuadro que se menciona ahí, yo lo veo como el marco de referencia del cual partimos para hacer o no, si no

recomendaciones, el diseño de estas canastas.

Entonces yo considero que sí es muy importante que en cada uno de los grupos de edad se consideren todos los nutrimentos que hasta la fecha se ha recomendado o se consideran importantes en la población de acuerdo al grupo de edad.

Entonces, por ejemplo, por citar un ejemplo, quizás en los niños preescolares mencionar qué cantidad de hierro o de zinc se recomienda, o cantidades de proteína; y a partir de esas recomendaciones, más bien, partir que de que ésa fue la base, y después a partir de eso se construyó la canasta, la recomendación de la canasta.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Abelardo.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Ahí hay un aspecto metodológico muy interesante, es una canasta que no parte de arreglar listados de alimentos, que uno puede agarrar las tablas de valor nutritivo de alimentos y pedirle por programación lineal a la computadora de que encuentre qué combinación. Es lo que se hace normalmente además, y ya después se le barniza un poquito para que ajuste, y así lo dice la metodología de CEPAL, que equilibran, y le llaman inclusive suboptimización, la optimización es que cueste menos y la suboptimización es que se pueda comer, le pueden llamar de repente los economistas, no agraviando a los presentes.

El asunto es que, partir justamente al revés, o sea, tú no partes en una dieta de, perdón por el comentario, yo no parto de una dieta, mejor, diciendo cuánto sodio, cuánta proteína, cuánto hierro; yo parto de una dieta viendo el equilibrio entre los diferentes grupos de alimentos, la combinación, etc., un poco esto y los principios que están fuera de este cuadro, pero que está enunciados también en el documento.

Y después yo corroboro elaborando menús variados, y después yo corroboro si esos menús satisfacen los requerimientos contrastando el valor nutritivo de estos con los requerimientos, por ejemplo, por ahí en un menú nos quedó baja la vitamina A, entonces hicimos un cambiecito, que fue lo único que casi, el único ajuste que hicimos sobre el...original de menús, estos menús fueron ciento y tantos menús que se ensayaron, los que se presentan ahorita son los que se consideraron más adecuados en cuanto a la conformación de los menús cíclicos para cada una de

las 6 canastas, o de las 5.

Nada más ya fue el ajuste mínimo si uno combina las raciones, o sea, fue por método de raciones, generalmente te da el equilibrio si se combinan bien las raciones y los grupos de alimentos, realmente no partimos de decir: Haber, cómo vamos a hacer que tenga, y eso tiene que ver con la proporción de lípidos, cómo vamos a hacer que tenga 30% de lípidos. Pues nosotros combinamos los alimentos en dietas que tengan racionalidad y que sean adecuadas siguiendo estos principios básicos; y después ya corroboramos, que es lo que pueden ver ustedes en la comparación entre el valor nutritivo de las canastas y las recomendaciones; y se encontró, salvo su mejor opinión, cierto equilibrio entre lo que se había diseñado. Y bueno, eso ya que se diseñó como listado de alimentos ya sometidos al tamizaje de pasar por menús cíclicos adecuados a las familias, ya entonces esos se enlistan y se hacen cantidades asignadas a cada uno de los alimentos.

Un poco así es el proceso, es que no es que a partir de esto nosotros, esos son principios generales, y después vamos a menús y después a listados de alimentos, y a cálculo de valor nutritivo y comparación con el requerimiento de todos los individuos tipo año por año y por los dos sexos.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Hay una serie de observaciones que se tomarán entonces en cuenta para corregir el cuadro.

Entonces en la lógica en la que íbamos podríamos, no sé si estás de acuerdo, mover la canasta propiamente, ir viendo los alimentos, hacemos abstracción ahorita de que están por ahí las botanas y los refrescos, y luego al final si quieren volvemos, ya hay una propuesta de solución, hay un par de propuestas de solución, entonces podemos retomarlo al final, pero resolvamos los demás que parecerían menos problemáticos, espero en Dios.

Entonces dónde encontramos la canasta.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Estos son los componentes, si hubiera alguna observación general, y si no, pasamos ya directamente a las canastas por grupos de edad. Pero no sé si ahí hay algo que brinque, que salte, que lo vean.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

Nada más tengo yo una duda. La leche deslactosada, cuál es la razón de incluirla siendo que en el nivel poblacional ha sido, los últimos estudios fueron los del Dr. Lisker, en Yucatán, hace 50 años; que habla de que la población mexicana tiene una deficiencia de lactosa, entonces no absorbe la lactosa, entonces por eso la leche deslactosada. Y ha surgido más como moda, sin embargo su costo es mayor, y no sé la razón.

Oigan, ¿puedo hacer un paréntesis?, que no le pude contestar algo a Alejandro Calvillo, yo, del agua... Gracias.

Iba a volver a algo del agua. Yo estoy de acuerdo, el costo del envase del agua es lo que la encarece, sin embargo yo creo que aquí no estamos nosotros, no podemos llegar y legislar el impuesto. En Estados Unidos en julio del 2010, se le ponen impuesto al refresco, pero al agua se le pone cuando lleva envase.

Entonces si el agua pudiera ser pura como tal y pudiéramos abrir la llave y consumirla, creo que ahí tendría que considerase en esta canasta y a libre demanda.

Nada más eso.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Seguiría Lety.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Yo otra vez regreso igual con Araceli, la pregunta es ésta, como canasta idónea saludable entonces quitaríamos el número 8, el pan blanco, quitaríamos el 29, agregaríamos agua, café, o me quedo ahí.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Va lento, lento; pan blanco.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Pan blanco el 8.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Perdón, pan blanco, me fui al 8, sí, aquí lo taché, el 29 que es jamón de cerdo.

Otra vez yo estoy con costos, y yo creo que yo no estoy, pero igual puede ser, me da más proteína y todo el fríjol, si hablamos de la calidad de algunos productos o de algunos embutidos, pues muchas veces es más colorante, de harina lo que me están dando y el costo aparentemente es más bajo y la calidad es pésima. Entonces yo lo quitaría totalmente, por eso mi propuesta... Es el único embutido, pero creo que sí se puede quitar, y quitaríamos el 45; las papas, los refrescos.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Habíamos dicho que íbamos a hacer abstracción de las papas...

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Perdón ¿Se agregaría entonces en el rubro otros café y agua... Bueno, dentro de la propuesta.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

No ha disminuido mucho la variabilidad que comentabas de color y todo.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

No, porque está pollo, y con el pollo se puede jugar mucho, con las verduras igual, están las carnes de res, igual todo lo que es en cuanto a características, mientras estén los otros, por ejemplo la fruta hay una buena variedad, todas las verduras también, las verdaderas son las que le van a dar todo el colorido a las preparaciones; entonces aquí hay zanahoria; un color muy fuerte, el jitomate, hay queso como alimento de origen animal. O sea, creo que para nada.

Y culturalmente también son alimentos dentro de nuestra cultura, o sea, es al contrario, es fortalecer esto.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Sigue Alberto, Pilar, Pablo, Sonia, Verónica y Julio.

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Tampoco podemos negar con una buena torta de jamón, es buenísima.

Quizá la observación que quisiera hacer es que, tampoco sé muy bien para qué, pero creo que de repente la cebolla, el jitomate y el limón son alimentos que no se comen así como en una porción,



en una ración, sino que más bien se utilizan para condimentar, aderezar comidas. Entonces a lo mejor en una de éstas habría que incluir otros, no que los sustituyan, sino que complementarían ésta como poca cantidad que representan estos otros, bueno, una agua de limón se usa más que unas gotas, pero por ejemplo en un pescado, en una carne, en una cosa así lo que se hace son una cantidad muy pequeña, la cebolla se utiliza regularmente para sazonar, el chile igual, y el jitomate. Entonces me parece que es lo mismo.

**DR. ABELARDO ÁVILA.-**

Pero cuál es la propuesta.

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Quizá meter otros, además de esos, otros. Por ahí creo que estaba leyendo, en algún momento había ejotes, había alguna otra cosa. No quitarlos, sino agregar otros, es que estos casi quedan como a nivel de condimentos, como a nivel de muy pequeñas cantidades.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Nada más como recordatorio en ese sentido, acuérdense que hay toda la tabla de alimentos equivalentes, entonces en realidad se puede hacer ahí una sustitución de alimentos importante que cumplen más o menos las mismas funciones y requerimientos nutricionales.

Sigue Pilar.

**DRA. PILAR MILKA GARCÍA.-**

Yo coincido con Alberto, y tal vez agregaría piña, las galletas, de ninguna forma están incluidas galletas saladas o dulce, con poco de grasa, lo de los ejotes, espinacas y acelgas que también en cierta forma no están...disponible al hierro, pero sí podría ser algo. La lechuga no aporta mucho tampoco, o sea, es agua básicamente, ni...ningún nutrimento, y el pescado fresco, bueno, aquí es un punto controversial, no sé qué tanto se consume ahora pescado en México, también para ver si se incluye algo que la gente todavía no tiene la costumbre, y lo de las sardinas también sería otro recurso, lo del café y lo del agua ya está.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Ok. Pablo.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

En realidad voy a hacer una serie de preguntas de cosas que me parece que pudieran estar, y un poco los motivos por los cuales no están. Por ejemplo, por qué está en otros el azúcar y no veo la sal, o algunos condimentos, no veo prácticamente ninguno... Dónde está...

**DR. ABELARDO ÁVILA.-**

Hay un apartado... En el documento técnico que se les mandó.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

Bueno. Entonces ese tema.

¿?

En la página 78 aparece el cuadrito, el No. 27.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

El otro tema es el de las hierbas, el de las hierbas... También está. Bueno.

¿?

Es el cuadro 27.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

Y el último es el subrayar el tema del agua, yo sí creo que es un tema mayor aquí, otra vez la atención entre lo que debe ser y lo que es. Incluso acabamos de hacer una evaluación de agua, y el tema es que el agua tiene un costo realmente bajo en la ciudad, pero todos los hogares necesitan hacer inversión adicional para; sea poner un filtro, sea hervirla o sea comprar un garrafón.

Entonces, sí yo creo que es un tema sobre el cual sería importante trabajar, porque lo que los hogares tienen que destinar para acceder a agua potable en el hogar no es una cantidad tan pequeña, y particularmente en los hogares más pobres.

Entonces me parece que ése es un tema relevante.

Y el otro punto es lo del yogurt, cuál es la justificación de que esté como uno de los alimentos.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Seguiría Sonia.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Yo tengo una duda, ya viendo aquí la tabla de alimentos, antes de que se decidiera que la canasta iba a ser normativa, se hizo mucho hincapié en el porcentaje que ocupa el gasto de alimentos fuera de casa, que era más o menos de 30%.

Entonces aquí cómo se va a incorporar eso que es tan importante y es real, porque muchos de los alimentos que se consumen fuera, tienen tanto alimentos de estas listas como de los que no se van a poner porque no son deseables, y es en forma de preparación, cómo se va a desligar eso para hacer el cálculo.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Verónica.

**MTRA. VERÓNICA MUNDO ROSAS.-**

Son algunas preguntas y a la vez también recomendaciones. Primero que nada, yo creo que sí sería bueno considerar también la estacionalidad de algunos alimentos, que aunque parecería que son alimentos que son baratos, en ciertas estaciones del año son muy caros, podría poner de ejemplo el limón, que a final de año casi costaba lo mismo que un kilo de carne, o un poco menos. Eso sería tanto para frutas como para verduras.

La otra, por qué no se consideró, o no sé si ya está dentro de los subgrupos, no considerar el consumo de vísceras o de cortes de carne que son de bajo costo y que la población acostumbra a consumir, el grueso de la población.

Y la otra también, la carne de cerdo, la omisión de la carne de cerdo no me queda claro también porqué se quitó de ahí; también es dentro de los alimentos que se recurre consumir precisamente porque son más baratos que la carne de res.

Y otra cosa también que me parece importante, y es un poquito a colación de lo que comenta

Sonia, que es el consumo de algunos alimentos industrializados, que dentro de lo deseable no se recomendaría consumirlos, pero por ejemplo hay algunos a los que recurre la población para integrar a su dieta, como es el puré de tomate, que quizás ahí el consumo no es tan alto, pero por ejemplo puré de tomate es el primero que me viene a la mente; que finalmente no sería recomendable recomendarlo, pero da alguna forma se consume.

Entonces no sé también si ahí se ha considerado integrar algunos alimentos procesados que son ya de consumo básico para la población, y que no están integrados ahí.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Aunque hemos interactuado con Abelardo y Florance ya en muchas reuniones, de repente surgen algunas cosas que se me olvidaron, por qué quedaron fuera algunas cosas. Por ejemplo, pensando en lo que decía Alejandro Calvillo de la dieta tradicional, dejamos fuera la masa de maíz, dejarla fuera supone que los sopecitos, o estas opciones que tradicionalmente se hacían en casa a partir de la masa quedan, o quesadillas en las que uno mete la masa cruda y luego la fríen delicioso ahí, o la pone... Ya hace hambre.

También tenía la pregunta de la carne de cerdo, no me acuerdo por qué no está, es muy importante en la dieta tradicional mexicana las sardinas, cuando decimos hojuelas de maíz; esto es el Corn Flakes, entonces podría decir hojuelas de maíz u otros cereales procesados, es la pregunta, o si estos son los menos dañinos. Nada más.

**DR. ALEJANDRO CALVILLO.-**

Yo también iba sobre las hojuelas de maíz, como que así planteado, yo no sé si puede ser, si hablamos de cosas que un poco se quieren recomendar, están elaborados con harina totalmente refinada, y si se menciona así, uno piensa en Zucaritas, o sea, los peores cereales que hay sobre el planeta son los que se comercializan para niños, si se pueden llamar cereales.

Pero por otro lado, hay algunas frutas de muchísimo consumo, por ejemplo ahorita recientemente que estamos saliendo de la mandarina, la mandarina tiene un consumo enorme porque es una de las frutas más baratas que hay en la temporada, igual que la guayaba...

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Es que en muchos casos hay equivalentes.

**DR. ALEJANDRO CALVILLO.-**

Ok. El otro, yo oí como que había al discusión, de que tuvieron una discusión sobre el amaranto, y un poco si hablamos de dieta tradicional, se consume mucho en la alegría, pero si estamos hablando de dieta tradicional y de algo un poco recomendable, pues sabemos que el amaranto tendría que ser una de, el cereal casi por excelencia en el país.

Y la otra es, no sé, creo que quedó en otro lugar los quelites, o sea, tenemos cientos de variedades de quelites; que serían todas estas plantas que se come uno el tallo y la hoja, y tenemos muchísimas variedades aquí en el DF, en los barrios se consume muchísimo quelite, no en las colonias ya, sino en los barrios sí se consume todavía mucho quelite.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

Nada más quiero dar un dato, por lo que mencionó Julio de la harina de maíz. Recientemente para otra cuestión, Oportunidades uso en zonas urbanas focales para conformación de una canasta que van a repartir, zonas urbanas y rurales. En medio rural las tiendas...todavía pueden vender la harina de maíz, el cien por ciento de zonas urbanas no la compraban, aún y que éstas no la compraban, aunque ésta era recomendable por los nutriólogos, porque inclusive la que vende LICONSA es harina fortificada, y no la compraban en zonas urbanas, porque la gente accede a la tortilla ya hecha.

**LIC. ADOLFO SÁNCHEZ ALMANZA.-**

Una pregunta respecto a algunos alimentos que no sé si se sustituye, así como los quelites, en temporada están los romeritos o las verdolagas, que son otro tipo de alimentos que sí se consumen muchos, no sé si es por temporada o es por equivalencia que no están ahí.

Y la otra cosa es los dulces, dulces, sobre todo los tradicionales mexicanos, que es mucha azúcar, es mucha azúcar, y no sé si es equivalente con este caso de azúcar morena en particular.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Es que, bueno, es el cuento de nunca acabar. Es lo recomendado, lo observado o a la mitad, porque eso introduce la cuestión de que, independientemente de qué tipo de agua consuman los hogares, la definición es tal, no sé, ustedes son la que la tienen que poner.

Y luego las cuestiones de hojuela de maíz, pan dulce, pan blanco, hasta la pasta para sopa; pues hasta donde yo sé no son recomendables, hasta donde mi conocimiento, porque son harinas refinadas. No sé, ahí mis dudas.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Yo tenía un comentario sobre el jamón de cerdo y el yogurt. Yo creo que estas cosas son parte de otro aspecto de la alimentación humana que hay que considerar, que es la cosa práctica, o sea, si uno piensa en desayunos y piensa en cenas, ningún hogar quiere cocinar en la mañana, cocinar a medio día y cocinar en la noche, entonces hay alimentos que se comen crudos, son muy pocos; el jamón de cerdo es uno de ellos, el yogurt es otro.

Entonces, creo que tiene que haber una presencia, si no los menús se vuelven imposibles.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Un poco siguiendo la lógica, lo que pasa es que si no estamos asumiendo una composición de hogar donde efectivamente haya alguien dedicado permanentemente a la preparación y a la localización de alimentos de los más variados tipos, por ejemplo los alimentos adicionales de repente no están al alcance, por ejemplo, el asunto del amaranto era, que justamente ahora se ha empezado a comercializar mucho más que ha aparecido en los supermercados, o no sé si a partir de la discusión yo identifiqué que había en los supermercados, también eso puede suceder; pero el asunto es que son alimentos que sí pueden ser muy recomendados; pero que realmente no tienen un consumo generalizado, pueden ir de repente como una alternativa efectivamente a los alimentos, a algunos de los alimentos que está ahí.

Entonces, yo vi como que se iba reduciendo la lista de algunas cosas, y bueno, muy monótona entonces la dieta se va a volver, o una dieta muy distinta a la que estamos acostumbrados, y entonces se vuelve una recomendación, pero que no tiene que ver en absoluto con las prácticas observadas; una cosa que sí me parece muy importante es el asunto de los alimentos industrializados, en particular la negociación con Abelardo de, por ejemplo del Knorr Suiza, que es una cosa que se usa por todos lados, pues simplemente eso es sal, y entonces se toma en cuenta como parte de la sal.

Pero sí hay problemas en ese sentido de algunos alimentos industrializados.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

En efecto seguimos y van a seguir eternamente la atención, pero yo creo que es muy rico esto porque nos da, nos avanza en el camino por ejemplo en la Canasta Normativa que por la Ley de Seguridad Alimentaria, CONEVAL tiene que, digo, EVALÚA tiene, y próximamente CONEVAL también, EVALÚA tiene que generar; y como parte de una política activa para enfrentar problemas de índole social y de salud pública que hay que enfrentarlos, y no se está enfrentando.

Pero el punto de práctico, o sea, el insumo final de esto es llegar a una cantidad de pesos y centavos con un conjunto de alimentos que cumplan una serie de características, y que eso nos permita ver un costo que puede ser comparado contra un ingreso, un gasto, cualquier, digamos, con la capacidad adquisitiva de las familias para establecer una línea de pobreza.

Ahora, afortunadamente la discusión ha sido mucho más rica y ha dado lugar a todo este tipo de reflexiones, prácticamente en todo lo que se mencionó como alimentos que faltan, todos ellos están considerados en las alternativas de equivalentes, y que su problema es la estacionalidad, etc.; entonces para el cálculo económico nos mete un montó de broncas, estos son los que tienen mayor estabilidad, lo del limón sí de repente sube, de repente baja, igual en diciembre fue porque los Zetas tomaron Apatzingan a balazos, y entonces no pudo salir, no pudo salir el limón en una semana.

Pero también se buscó que sean los alimentos que están disponibles todo el año. Por ejemplo, puede ser que en algún momento la pera sea más barata que la manzana, entonces habría que sustituir peras por manzanas. Pero la estabilidad del precio de la manzana es mucho mayor.

En esto mismo, y está puesto dentro del mismo proyecto es hacer un sistema inteligente que todo esto lo vaya calculando los equivalentes y nos pueda dar canastas coyunturales mes a mes para saber a cómo está costando el arreglo más económico con frutas de estación, etc. Pero eso no se puede tomar para una canasta general.

Lo primero que había que hacer era llegar a este arreglo.

Y en donde por ejemplo se consideró, de lo que se piensa, la carne de res y la carne de cerdo era nutricionalmente equivalente, era diferencialmente sí, por variedad cumple cierto papel, pero también se trató de llegar a un equilibrio entre variedad y el concepto de básico, de que fuera lo más básico, es decir, sin sacrificar variedad, siempre bajo la guía de bienestar, etc., todo lo que se ha considerado.

Mucho de esto, de mis preferencias personales yo decía amaranto o muerte, venceremos. Y perdí.

Luego, de sardina, yo también, plantear que la sardina era bien importante, y que si había que sacar algo, si había que elegir entre la sardina y el atún, había que escoger la sardina. Ésa era mi posición personal.

Sin embargo los grupos focales fue abrumadora y apabullantemente excluido, lo mismo que la soya. La soya, que también decía: No, hay que meter soya. Fueron de las cosas que se discutieron en los grupos focales.

Entonces, ahí más que una omisión así de por sin causa, salvo algunas cosas, se han considerado, y está la alternativa del alimento equivalente.

También se trabajó sobre los condimentos, y se consideró como un costo, no tanto, era muy difícil decir cuánto de orégano y cuánto de clavo y cuánto de canela.

Entonces lo que hicimos fue hacer un estimador ahí sí del consumo empírico observado, y estamos hablando de un alimento que en realidad son 30-40 centavos cuando muchos, son costos marginales en esto. Pero se hizo con una base de cálculo, de decir, cuánto gastan las familias por deciles económicos en promedio en esto. Y se imputó como costo, considerando que es absolutamente necesario que se incluya en las necesidades de la alimentación, es otro elemento.

Entonces, a mí no me preocupa mucho de lo que se dice que falta, porque en realidad no falta, sí nos preocupó mucho de que fuera lo más variado posible dentro de un equilibrio también de las limitaciones de no estar trabajando con canastas de 60-70 alimentos, la alternativa tiene otros 100 alimentos, o sea, no es nada restrictivo, al contrario.

Lo que creo que sería todavía un buen punto de los que quedan pendientes para después del receso, que ya estamos en él prácticamente, es lo que se tendría que sacar de aquí, eso sí me parece que es importante discutirlo, de estos los que no deben de estar. Todavía creo que aguantaría una segunda ronda de reflexión, ahorita se enunciaron y se identificaron, creo que habría que ir más allá, habría que trabajar también un poquito lo del agua, mi posición es que se vea como costos adicionales.

Está definida la cantidad de agua que se necesita, eso sí se vio, está puesto en el documento, cuál es la cantidad de agua para cada canasta que se requiere de acuerdo a la recomendación de consumo de agua. La forma como esa agua, el costo de esa agua, en términos de canasta que a mí me competía es ver cantidades, los costos es otro ejercicio.

Entonces, ahí estaría bueno reflexionarlo, pero para mí lo del agua es un problema de costos no de inclusión, o sea, no tenemos que debatir ninguna otra cosa, ni siquiera de qué forma, eso tiene



que ver hacia costos, porque es una canasta para costos.

El objetivo, les digo, finalmente de esto es llegar a un precio así en términos de prácticos finalmente.

Y el otro, y los otros dos elementos que también son bien importantes que quedan es lo de los alimentos preparados, o sea, qué hacemos con las pizzas, pollos, todo eso que sí se están consumiendo, o sea, hay que asumir una posición reflexiva, como ahorita se ha reflexionado en todos estos elementos, que sí podrían cambiar la canasta, en el agua no cambia la canasta, ya sabemos cuánta agua; los que hay que sacar sí cambiarían la canasta.

Entonces hay que discutir si hay que sacarlos esos.

Y otros dos puntos importantes son, ¿se meten gasto de comida fuera de casa como componente de la canasta?, o ¿también es un problema de estimación de costos?, o ¿es un problema de costos agregados?, ¿no tienen que ver con canasta básica?, ¿es otro problema de canasta básica?, o ¿porque finalmente estos los comería en un restaurante para satisfacer mi necesidad básica de alimentación?, y el resto sería dinero, sería dinero que pago yo por el servicio.

Hay una serie de temas a reflexionar que podrían quedar como lo que resta de la sesión después de llevar a la práctica alguna de estas cosas.

### **MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Vamos a hacer un receso para comer, vamos al restauran que está aquí abajito. Me va a dar miedo comer frente a ustedes.

Van a cerrar la sala, entonces pueden dejar las cosas, solicitamos que se cierre.

Ya creo que pasaron los boletos de estacionamiento para que se sellen también y se den las cortesías.

Son las 02:00, a las 03.15, 3:20 tendríamos que estar aquí de vuelta.

Para los académicos en general que vienen, tenemos las constancias, se las entrego al ratito al regresar de la comida. Y lo que les voy a pedir es que por favor la revisen por si hay algún error, poderla corregir. Gracias.

## **R E C E S O**

### **MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Vamos a reiniciar la discusión. Nos habíamos quedado en que íbamos a realizar entonces puntualmente la canasta para ver qué cosas entran, qué cosas salen; y en esa dinámica estábamos, ya se habían hecho varias observaciones sobre el café y sobre algunas cosas que podrían salir, que no podrían salir, está la discusión sobre el jamón, sobre el yogurt.

Entonces la idea sería un poco como recuperar esa discusión y poder de alguna manera hacer entradas y salidas de cosas muy puntuales, ver las razones por las que no se incluyeron en los casos en que se mencionó de esta forma, y ver si eso lo justifica, los casos en que se incluyeron, y ver si en ese sentido queda justificado, o si de todas formas la discusión nos hace pensar en salir.

Y al final volveríamos un poco a la discusión ésta de que dejamos afuera de los refrescos y las botanas. Parecería, por lo que comentamos ahorita y por eso, que la idea podría ir más bien por hacer las dos canastas, una canasta normativa propiamente dicho, sin que esto quisiera ser una canasta meramente nutricional, sino una canasta normativa que sí trata de recuperar la parte de los hábitos culturales y eso, o sea, no una canasta meramente nutricional, sino una canasta alimentaria en el sentido más amplio.

Y otra canasta que también sin ser lo observado, sí le diera un poco más peso todavía a ciertos hábitos y a ciertas costumbres que están muy arraigadas, y que en el funcionamiento cotidiano parecen tener mucho peso, haciendo el hincapié en ese caso de que no es la recomendación de que es una canasta que recupera parte de los patrones observados, y que de alguna manera tiene costos sociales muy altos el consumo de ciertos alimentos, y hacer el hincapié con la otra canasta que sí es una canasta normativa sin llegar a ser una canasta nutricional propiamente, sino una canasta alimentaría.

Por ahí parecería que podría haber la salida, y eso lo veríamos al final, ahorita veríamos puntualmente los alimentos.

Y había otro aspecto que en la comida comentábamos, que es el asunto también de ver las cantidades, o sea, por un lado está qué alimentos entran, qué alimentos salen, y por otro lado, las cantidades de los mismos, si es mucha carne, si es poca carne, si es demasiada fruta, si es poca fruta, si es mucha fibra, si no hay fibra, etc. En ese sentido.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Habíamos dicho, cacofónicamente que lo que se trataría de ver ahorita sería inclusión, exclusión y proporción, sería el punto de atinarle, estamos muy poéticos después de comer, pero bueno.

Entonces yo diría en, nada más tomando en consideración que la mayoría de lo que se ha propuesto para incluir está incluido en el concepto de los equivalentes de las listas adicionales que tienen, que también sería válido decir: No, ése no debe de estar allá, de...por decir, allá no debe de estar la pera sino debe estar aquí. Para poner un caso extremo nada más. Pero si hay algo que debería de estar incluido en este grupo básico, que esté excluido, no que sea equivalente, complementario, etc., que no entre en sustitución.

Pero creo que lo central sería ver, así como en purga estalinista, cuál es lo que tenemos que quitar de aquí, decapitar de esta lista, por supuesto dando fundamento.

Básicamente creo que los principales sospechosos, ya está la lista dada, nada más recapitulo, serían hojuelas de maíz, pan dulce, pan blanco, pasta para sopa y jamón de cerdo, yogurt y leche deslactosada.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

¿No se pueden marcar?

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Sí.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Entonces son hojuelas de maíz, cuál otra.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Pan dulce, pasta para sopa y pan blanco, leche deslactosada, jamón de cerdo, yogurt... ¿No dijeron yogurt?... No, si nadie dijo yogurt, bueno.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

¿Alguien mencionó yogurt?... No, al comentar acerca de las grasas, de la principal fuente de grasas, que era la leche y el yogurt...

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

No se quita el yogurt entonces. Está también definir papas, botanas, y lechuga también está

cuestionada.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Papas y refrescos quedamos que lo íbamos a ver aparte, mejor marco los que sí se quedan.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Pero no deben de ser producto, para fines de costeo no puedes decir cuánto cuestan las verduras de hoja verde, acuérdense que esto finalmente es un valor económico, tenemos que llevarla al producto...

¿?

¿Algún promedio no se puede?, destacar un costo promedio que incluya todas...

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Estaremos haciendo una excepción...

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Ahora, sí hay equivalentes, entonces ahí sí pueden... Haber, ese equivalente qué es.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Sí, que estaban ahí pues, sacar lechuga, y lechuga ponerla como equivalente de rábano entonces, aquí no está rábano, pero por eso se va a la misma categoría de...

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Y rábano equivalente a qué es.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Rábano está como lechuga, pero aquí ya sacamos...

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Y entonces dónde queda el rábano y la lechuga.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Eso hacemos el...

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Está acelga, apio, berros, espinaca, elote, calabaza, quelites...

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Están todos esos... Sí, metemos... Sí, lo podemos meter.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Dejen poner tantito orden.

Ahí marcamos algunos alimentos, entonces de esos alimentos los vamos a discutir... Cuáles son...

¿?

Tomates, chiles, cebolla.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Pero esos son para incluir... Para quitarlos...

¿?

No, es que son en pocas cantidades.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

¿El jitomate?

¿?

No, el tomate.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Abelardo.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Ya una vez definido, lo discutimos uno por uno y los argumentos.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Quiénes están levantando la mano... Sonia, iba primero Lety, Leticia.

Simplemente como Julio, como situación de procedimiento, entonces vamos a discutir estos, después discutimos lo de equivalencias y luego vamos a cantidades ¿Les parece bien?... ¿Todos de acuerdo?... Ok.

Entonces Leticia.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Iba a hablar Pilar antes, pero porque iba a rebatir yo lo que dijo Pilar, pero bueno. Es por lo que dijo que no estaba de acuerdo con los equivalentes, y a eso iba yo.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Sigue Sonia.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Yo sí no estoy muy de acuerdo en quitar la cebolla, porque los datos de la encuesta 99 y del 2006, es el alimento que más se aparece en el grupo de verduras, aunque es pequeña la cantidad, sí aparece en tres tiempos de comida, y es en los estratos desde el más bajo hasta el más alto.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Julio y luego Alberto.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Yo les quiero pedir que miren el cuadro 21, que marquen unas rayitas para que separen todo lo que es fruta y verdura, y que miren las cantidades, porque es un tema que ya ha venido varias veces en nuestras discusiones internas, hubo comentarios de que es demasiada fruta y demasiada verdura; todas éstas son cantidades diarias, gramos diarios; y pueden ver la columna de la canasta 3 ó de la 4, que son la de adultos.

Entonces quisiera la opinión de ustedes, si no es demasiado, si es realista, en fin, porque ése es un posible problema de que sea demasiada comida, que uno no se la pueda comer, porque es muy llenadora, aunque tenga mucho agua, es muy llenadora.

Es lo que yo quería llamarles la atención.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Entonces eso entraría en lo de las cantidades.

Alberto.

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Yo nada más quería precisar que no es que estuviera yo opinando que se quitaran, sino que me parecía que es tan poca la cantidad, independientemente de que en las encuestas hayan aparecido con esa frecuencia, que me parece que habría que meter otros alimentos además de esos tres, precisamente porque la justificación que yo argumentaba era que eran en menor cantidad que casi que cualquiera de los otros que aparecen ahí. Pero no, definitivamente no quitarlos.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Pero cuáles son tus argumentos.

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

No lo sé, pero a lo mejor otro que pudiera sustituir a un cítrico, otro que pudiera sustituir al jitomate, a la cebolla; pero que esos se quedaran... El ajo está contemplado, pero está contemplado como condimento en más allá, las especias, etc., no sé si nabo, no sé si poro; que tampoco sé si es tan popular, ése es, probablemente en la discusión de grupos focales ni siquiera haya aparecido, pero podría estar por ahí por ejemplo ejotes, podría estar alguna otra cosa como más de uso cotidiano, de uso más como popular para hacer combinaciones con platillos, etc., etc.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Un poco la idea de esta lista, es que esta lista es como los alimentos base, y creo que mucho de la discusión está en lo que decía Pilar, en dado caso en el asunto de las equivalencias. Si alguna de las equivalencias está mal, entonces sí habría tal vez que introducir otro alimento, pero si no están

mal, en realidad están contemplados, porque jitomate es así como el rey de la comida mexicana. Entonces sí habría que, yo lo que diría es eso, tal vez la discusión en este tipo de alimentos está más bien en si las equivalencias están bien o mal, porque si están bien, digo, que esté limón o que la cebolla, o en lugar de cebolla metamos nabo, en realidad no haría diferencia, y en términos de visualizar la canasta, a la hora que se haga pública sí hace diferencia, porque lo primero que dirían: Mira, no pusieron cebolla.

Entonces en ese sentido creo que habría que pensarlo.

Entonces limón, tomate también, cebolla y chile.

Haber, por qué no vamos por el orden que están, empecemos por hojuelas de maíz o acabamos con verduras. Nos falta lechuga. Aquí había la propuesta de en lugar lechuga poner espinaca...

¿?

Sí, pero quitar lechuga...

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Sí, pero ahí tú decías porque la equivalencia no te parecía.

Araceli, ¿tú habías pedido la palabra?... Entonces vas, después Abelardo.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Es que no sé con qué criterio se incluyó lechuga, porque yo no sé si lo de ácido fólico está contemplado en otro alimento. Entonces, en ese caso de si son sustituibles lechuga con espinaca, o lo que sea, en realidad se podría poner...una diagonal y poner algún otro para que la gente tuviera la idea de que la canasta tiene sustitutos en términos de presentación.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Podíamos poner entre paréntesis los sustitutos de todas las cosas.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

En pies de cuadro, por ejemplo con aves, una cosa así.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**



Sí, es como dos páginas de pie.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Pero no sé el criterio, o sea, el criterio me parece importante lo que ya dice, pero...

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Claro. Abelardo.

**DR. ABELARDO ÁVILA.-**

Cuál fue el criterio de la lechuga. Uno, obviamente que también aparece la lechuga como consumida al día anterior por el 80 y tantos por ciento de las diferentes encuestas, cumple esa función.

La otra, es que en el conjunto de las canastas no hay deficiencia de ácido fólico, entonces no se procedió, por ejemplo en el caso de zanahoria, la cantidad de zanahoria sí se incrementó con respecto a los menús que se habían elaborado, les decía que fue el único caso que tuvimos que incrementar, porque sí estábamos a bien, en algunas canastas había una deficiencia de vitamina A marginal que tuvimos que compensar incrementando un poco la ración de zanahoria. Es un equilibrio.

Finalmente la pertinencia no es para un cálculo dietético, esto es importante, si fuera para un cálculo dietético quizá sí habría que quitar un montón de cosas aquí y meter otro montón de cosas.

Pero creo, viendo los argumentos de Pilar, creo que quizá sería conveniente sustituir de inicio en el básico a la lechuga, pero no sé, espinaca pudiera ser... Sí, porque es un poco, también era la cuestión de la saciedad y de la fibra, y no tanto por el aporte del ácido fólico. Yo creo que podríamos ensayar el sustituir.

También ver, estos ajustes yo creo que se toma, se acepta el hacer la sugerencia y hacer el ejercicio de sustituirlo y ver cómo afecta en costos y demás, y si no, se toma y se pone espinaca.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

A mí lo único es que, lo que sí altera es la estructura de los menús en términos de, o sea, la lechuga es mucho más cercana a la gente que la espinaca, entonces en ese sentido ver un menú

donde hay espinaca.

Teresa Shamah.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

La gente tiende más a preparar cocida la acelga, la espinaca, la sopa de pasta con acelga, etc. La lechuga es muy urbana y de ciertos niveles socioeconómicos, o sea, lo refieren en el día anterior, pero sí va con ciertos estratos socioeconómicos.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Y muy urbano, en este caso estamos pensando en el DF.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

Sí, yo lo sé que estás pensando en el DF, pero sí tiene que ver con cuestión de estratos socioeconómicos.

Estaba yo ahorita abriendo, por ejemplo, de los 10 alimentos más consumidos en ENSANUD, los más por frecuencia y la lechuga en zonas tipo Oportunidades Urbano, no aparece, sí hay.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Aquí creo que vale hacer una acotación, una de las decisiones que tomamos desde que iniciamos la construcción de la canasta, tanto la completa como la alimentaria es, que no íbamos a tomar como referencia alimenticia a los que se ajustan a dietas, a los pobres, porque entonces íbamos a construir dietas de pobres, entonces ahí incluso ése sería un argumento que iría en sentido inverso.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Sí, de hecho la lechuga están 3 piezas por 7.00 pesos, 10.00 pesos máximo, y no es cara; y es una de las más, sí la consume la gente en todo, y hasta en las tortas de los niños se las ponen.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

Es que probablemente los patrones de consumo de la lechuga varían, o sea, probablemente no se come como ensalada, pero en todo sope ahí va, en los tacos ahí, en las tortas ahí va; y por eso

probablemente la gente reportó haber comido lechuga, no necesariamente porque hubo una ensalada sino por este tipo, que es un ingrediente básico.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Haber, ¿se daría por bueno entonces?, ¿que se quede la lechuga?... Perfecto.

Ahora vamos con cereales y tubérculos, que parece que va a ser más complicado. Hojuelas de maíz, comentaban de que se invitaba Zucaritas, justamente se metió hojuelas de maíz así para evadir el asunto de las Zucaritas, y no está ningún incluido otro cereal porque están azucarados, ésa fue la razón nada más.

Alberto.

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Sí, gracias. A lo mejor lo que habría que poner cereales sin azúcares añadidos, y ése es un criterio aceptado en cualquier lado.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Ok., entonces lo voy a poner así, que quiere decir que se queda pero con una modificación.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Bueno, no sé porqué está la avena separado de, podría ser cereales en general, cereales integrales, y ahí entra la avena, hasta donde yo sé la avena...

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Es que estábamos pensando cereales en frío y la avena iba en caliente.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Y se puso aquí la cebada como sustituto, y yo creo que en México no se consume la cebada, en el Distrito Federal.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Ok. Entonces aquí entra otra discusión, ya estaba lo de que quedaba en cereales integrales, y se

plantea lo de que quede avena y cereales integrales, que tendría que ser uno solo... Sí, así quedó, cereales integrales.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

El criterio era tener la variedad porque, por ejemplo, podría haberse reducido frutas a dos frutas y que pudieran considerarse como equivalentes, o tres frutas, en fin, fue mantener también cierta variedad. Pero ahí yo creo que sí pudiera inclusive quitarse hojuelas de maíz más que la avena, mi propuesta sería quitar la hojuela, sobre todo ya que quitaron Maizoro, ya es más cara.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Ésa fue una de las discusiones que hubo y que tiene que ver con este asunto que planteaba Julio hace rato con respecto al jamón, de los alimentos de rápida preparación, o sea, preparar una avena, hay que cocinarla.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

No, el avena, 30 gramos te rinde igual que las leguminosas, te triplica el volumen, y tú en 10 minutos pusiste a hervir el agua, la canela, y en 10 minutos ya tienes tu avena.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Sí, en 10 minutos ya comiste el cereal y te fuiste a tu trabajo, de eso estamos hablando. Ésa fue la discusión que hubo con respecto a cereales fríos y cereales calientes.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Yo estaba respondiendo en relación con los tiempos, y si era muy latoso y si era muy cara y para lo que te rinde y todo, no es cara.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

No, no fue una discusión de caro, no era avena versus cereal, era avena y una opción en frío, y nos quedó claro en la discusión en el grupo que no podía ser un cereal endulzado porque entonces se elevaban las cantidades, y la única opción prácticamente eran hojuelas de maíz, así fue como quedó.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Igual la preparas en la noche y la tienes fría, y en la mañana ya lo calientas.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Bueno, pero qué decidimos con las hojuelas de maíz.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Es que hay que estarlos viendo simultáneamente, estamos hablando de 11 gramos al día, en el caso extremo de los viejitos, los otros tienen menos, tienen 8 gramos, no sé por qué son esas cantidades tan pequeñas, Abelardo, una dosis a la semana. Entonces es los lunes, san lunes, se te hace más tarde para ir a trabajar, sales corriendo y tomas las hojuelas de maíz.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

En ese sentido yo plantearía que sí, que quedara como cereales sin azúcar añadida y avena como dos opciones distintas... ¿Estamos todos de acuerdos?... Ok.

Pan de dulce.

Sonia.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Nada más, la tortilla especificar que es de maíz, que no vayan a pensar que es de trigo también.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Un acotamiento sobre lo que acaba de decir Sonia, sí, todo esto está puesto aquí genérico y está extraordinariamente especificado en las tablas donde ya sí viene su clave y ya no hay mayor, de esto ninguno es ambiguo la definición de qué tipo de alimento. Pero tienes razón.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Ok. Entonces volvemos con el pan dulce. Creo que era medio pan dulce al mes. Y realmente es una cosa que está muy integrada en las dietas, o sea, no incluirlo sería hacer una dieta completamente irreal. Entonces se queda.

Pastas para sopa.

Verónica.

**MTRA. VERÓNICA MUNDO ROSAS.-**

Es un comentario respecto a las cantidades que se están manejando, hay algunas que aunque parecería que son mínimas, yo no sé también en términos prácticos si la población consumiría esas cantidades. Entonces yo creo que ahí también valdría la pena que, por ejemplo, pan dulce quién comería 20 gramos o un cuarto... Sí, claro, por eso ahí yo pienso que en sentidos prácticos también deberíamos aportar cantidades que dentro de lo práctico la gente sí consuma... Ya entendí. Retiro lo dicho.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Pasta para sopas. Quién había propuesto eliminar pasta para sopas... Haber, Araceli.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Yo lo planteé en el sentido de cuál era el criterio de la canasta, si era lo estrictamente recomendado o lo que se observa o lo que no le hace daño a la gente. Entonces, si nos vamos por lo estrictamente, desde el punto de vista nutricional, pues una pasta para sopa o el pan dulce o el pan blanco no, por eso estaba planteado, pero si las cantidades son la que los nutriólogos o los especialistas consideran.

**DR. ALEJANDRO CALVILLO.-**

Hasta lo que sé es que las pastas el índice leucémico es bajo normalmente, o sea, no pasa lo que pasa con el resto de las harinas refinadas, es de los pocos casos.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Haber, como que fue medio pregunta. Ok, está bien, perfecto. Entonces se queda.

Pan blanco, aquí no nos estamos refiriendo al pan de caja, al bolillo, el pan de caja está excluido.

Alberto.

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Entonces sugeriría que se pusiera como bolillo, telera o equivalente, porque de pronto podría

parecer que es el pan de caja aquí, y Bimbo, ni siquiera otro, Bimbo porque el Wonder, huácala, pero sí, yo creo que se debería de poner bolillo y entre paréntesis las otras opciones, telera, lo que sea, baguette, birote, semita poblana.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Perfecto, entonces se queda... Ay, no hemos quitado ninguno, qué bien.

Carnes rojas, vamos por el jamón.

¿?

Yo metería algo de galletas.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Pero están como equivalentes.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Sí, está como equivalente... las Marías está como de pan blanco.

**DRA. PILAR MILKA GARCÍA.-**

Otra vez más, esta lista de equivalentes no me convence demasiado, cómo poner en el pan blanco, que es el bolillo, las galletas Marías o la Maizena, la Maizena es la pura fécula, punto, no tiene proteínas, no tiene nada, entonces no creo mucho en esta lista de intercambios. Las galletas Marías son galletas Marías, yo creo que es eso, bueno, es que sí tienen un poco de grasa, tienen un poco de azúcar que es diferente al pan bolillo.

Digo, tampoco se trata de poner 20 tipos de cereal, sino hacer intercambios que sea algo práctico, pero las galletas Marías son galletas Marías. Todavía las galletas saladas, las habaneras, por ejemplo, éstas se pueden semejar más a pan blanco.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Lo tiendo perfectamente, Pilar, en la lógica que si le voy a dar de comer esto a un paciente o a alguien como dietista le voy a dar de consumir, es importantísimo ahí hacer esa diferencia, pero en este sentido es para una canasta. Y en eso si tú un día en lugar de consumir un bolillo, una rebanada de bolillo, te comes el equivalente en galletas Marías, ese día te lo comes, no quiere

decir que se sustituya permanentemente, es la diferencia a lo que es una dieta de un paciente, por ejemplo, en donde sí, lo que tú le digas eso se lo come el paciente, y sí ahí puede ser que no sea lo mismo una galleta salada que una galleta María o un bolillo.

En este caso, la equivalencia no es nutricional, y tiene razón, de inicio tienes razón y entiendo el diferendo con respecto a las equivalencias, pero esto es sobre un patrón de consumo en donde si dices, le estoy poniendo pan de dulce, le están poniendo pan blanco, le están poniendo sopa de pasta, le estoy poniendo tortilla; todas las canastas COPLAMAR con CONEVAL y CEPAL e INEGI; todas llevan galletas bajo el concepto de que en las encuestas, todo mundo consume. Aquí se vio que sí pudiera ser ya demasiado estarle metiendo, de por sí la lista es purgable, por eso se decidió meter galletas, digamos, la equivalencia tiene dos sentidos, el Sistema Mexicano de Equivalentes, por un lado, que está también esto recortado más hacia la parte nutricional que genérica, como es las tablas del Sistema Mexicano de Equivalentes te igualan un montón de cosas muy disímiles, aquí no quisimos ser tan arbitrarios de igualar todo, las frutas meterlas en dos tipos de frutas y ya nada más dar como equivalentes cualquiera de las dos.

La idea es ésa nada más, de que tú si un día en lugar de pan puedes comer tortilla, sí, también pudiera ser, podrían ser equivalentes el pan y la tortilla en ese sentido de sustitución hasta en un tiempo de comida, se sustituye en sentido práctico, no en el sentido clínico, es muy diferente la tortilla que el PAN; y ahí sí puedes estar cuestionándolo.

**DR. LEÓN CAMEO.-**

Creo que el punto se puede resolver pensando en que el pan integral no es un pan que esté en la dieta de la gente habitualmente, mientras que las galletas sí. Entonces, pensando en la extensión de la lista, tampoco para que crezca, yo creo que el pan integral podría estar sobrando incluso, y puede ser un sustituto de bolillo... Pero no se acostumbra a comer tanto

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Haber, con eso queda resuelto, y en qué sentido queda resuelto, ya no... Haber, Alberto

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

¿Las galletas Marías no podrían ir ahí en un paréntesis anexo a pan dulce?, por ejemplo, yo decía que, ya vez que estábamos sugiriendo poner como paréntesis... Es que desde aquí no veo.



**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Pero ahí está galletas Marías, en pan dulce... ¿No deberíamos pasarla a pan dulce?... ¿Por qué galletas Marías en particular?... Entonces lo de las galletas Marías se resuelve así.

¿Podemos avanzar a otro?... Carnes.

Pablo Yanes

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

Sí, efectivamente, es esta tensión que mantenemos todo el tiempo entre las prácticas y el deber ser, o sea, realmente el nivel de consumo del pan integral ha de ser muy bajo.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Sí, pero es una de las vías para introducir la fibra.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

Sí, de acuerdo, pero entonces por qué...doble nopal.

Pero el punto es éste, es una cosa que debería estar resuelta, que tenemos entretejido ser con deber ser, entonces...de su lógica y otros no.

¿?

Entonces que se incluya amaranto.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

Sí, pan integral por qué.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Ok, va Alejandro, después Araceli... Va Abelardo, Alejandro y Araceli.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Yo creo que también sí, el pan integral es muy importante en varias cosas, uno, sí se consume, si pudiéramos que el pan integral se consume en todos los tiempos de comida, por ejemplo, en la

discusión se vio y se dijo, una de las propuestas era sacar pan blanco, de hecho ésa fue mi propuesta inicial, de quitar pan blanco porque es lo peor que puede haber y poner solamente pan integral, porque es lo que se debe de tomar, el pan integral, y pan integral además no chafa sino de grano entero.

En los grupos focales se vio, pero sí se consume, o sea, lo que se está diciendo, aún los que no consumen pan integral un día a la semana o, si quieres, un día al mes, tienen contacto y consumo de pan integral. Entonces, en esa medida es la parte de la transacción que tenemos que estar haciendo de qué quitamos y qué ponemos, pan integral se consume y es un consumo creciente.

Y yo creo que sí, por ejemplo para la siguiente canasta el amaranto va a tener que estar ahí, en ésta yo estoy de acuerdo, en ésta finalmente yo estoy de acuerdo en que se saque porque sí, todavía no ha ganado ese status social, ojalá lo logre.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Ok, va Alejandro y Araceli.

**DR. ALEJANDRO CALVILLO.-**

Sobre el pan integral, de hecho hasta hace poco tiempo teníamos pan integral que no tenía harina integral, por norma ya la empezaron a meter. Pero yo creo que esto está cambiando, ese mercado está cambiando, popularmente no se come mucho pan integral, pero en clases medias sí se come mucho pan integral. Y ahora, para mí, el indicador son los expendios de Bimbo ya cuando está, a las salidas del Metro, que es el Bimbo que ya le queda poco tiempo, ya están metiendo ahí pan integral, y esta nueva marca que sacó, Natura, o no sé cómo se llama, Bimbo, que tiene algo de harina integral, ya lo están metiendo en estos que son muy populares que están en todas las salidas del Metro estos expendios de Bimbo.

Entonces sí está creciendo el mercado.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Claro, la discusión sería si eso es pan.

Araceli.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

No, bueno, aquí la cuestión es que efectivamente, no podemos, hace rato se decía en relación a la lechuga, no nos podemos basar en el consumo de pobres para hacer una canasta nutritiva, tiene que haber otros elementos, uno de ellos es el consumo de las clases medias, no sé cómo se defina, en fin, lo que se recomienda desde los nutriólogos, siempre va a haber un grado de arbitrariedad entre lo que entra y sale, y el punto es simple y sencillamente hacerlo transparente, o sea, por qué está pan blanco y está pan integral, o sea, en una canasta normativa es una contradicción absoluta. Entonces se tiene que reconocer que, por un lado, hay una parte del consumo de la gente que no puede desconocerse en el armado de una canasta, pero al mismo tiempo se introducen otros elementos que ya tienen que ser parte y que son altamente recomendados, y que no pueden ser sustituidos por otros.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

No me digas “ñañes”, eso sí ya no lo puedo soportar.

El punto es que no sólo es esta cosa, es interesante lo que dice Araceli, que no sólo estamos frente a un ser y un deber ser, sino también ante un proceso como de zonas grises de transiciones, que me parece interesante, seguramente dentro de unos años debiera ir cambiando la canasta por este cambio de hábito.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

¿Carnes?... Haber, Pilar y Teresa.

**DRA. PILAR MILKA GARCÍA.-**

Nada más, si uno dice pan blanco, pan integral, ¿entonces leche entera y semidescremada sería como lo mismo, el mismo efecto?, ¿de que se repita en diferentes versiones?

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Aquí la única cuestión es que hay momentos en donde se dice: No se saca tal producto por esta razón. Bueno, si no se saca, se tiene que hacer explícito en la canasta, no se puede presentar una canasta de esa manera, y lo mismo pasaría con la leche, si queda, se tiene que decir por qué, y si no queda.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Tere.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

Sí, antes de que pases a carnes, nada más es en una cuestión del documento aquí en los anexos, si pudieran meter los equivalentes de leguminosas, que no aparecen.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Haber, Julio.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Abelardo, la carne de cerdo no está entre las alternativas, se me hace que eres medio musulmán o medio judío porque no la pusiste en los equivalentes, no hay carne de cerdo, y hace rato nos contestaste que estaba en los equivalentes a carne de res, creo que tiene que estar.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Estaba, algo pasó ahí.

Haber, Sonia... Teresa retira su moción, ya aparecen.

Es una moción, Leticia.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Yo no sé si me pedí, no creo, pero ya llegamos a leguminosas y de fruta no hemos revisado, y por qué carnes o con qué cuadro estamos, porque yo voy siguiendo los dos, y ahorita por qué dijeron antes de carnes...

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Porque ya están palomeados todos esos.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

¿Pero frutas?

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

El único que tenía discusión era el limón.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

¿Hay alguna? ¿Tú quieres discutir alguna?

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

No. Retiro la moción.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

A mí me cae gorda la papaya, pero la podríamos quitar.

Sonia.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Es que me quedé con una duda en verdura, porque yo no he localizado el documento de equivalentes, chile, ¿es chile seco o es chile fresco y seco o sólo fresco?

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Chile serrano es el referente.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

¿Y en los equivalentes hay chile seco?

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Sí, dice otras variedades de chile.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

¿Pero incluye tanto frescos como secos?

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Piquín, todos esos.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Jamón ¿Alguien quiere hacerla de jamón?...¿Quién era el que se opuso al jamón?... Leticia, tienes la palabra.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Yo creo que hay jamón de pavo, hay que ver la calidad, yo hablaba sobre la calidad del jamón, que de alguna manera se puede hacer la recomendación de que este jamón sea de pavo y evitar, más que nada es el control de calidad y yéndonos a la característica de que se menos dañino, y que muchos de estos productos de los embutidos es harina con colorante. Entonces nos iríamos a otro cereal.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

O sea, ahí la recomendación sería especificar que efectivamente sea jamón y no harina...

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Que se ponga jamón de pavo en lugar de...

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Jamón de pavo.

Iba Alejandro, Pablo y Pilar, en ese orden por favor.

**DRA. PILAR MILKA GARCÍA.-**

Nada más una consideración como tecnóloga de alimentos también, es que una cosa es jamón y otra cosa es la pechuga de pavo, la pechuga de pavo es el pavo cocido que se rebana, y en ese sentido sí es mejor porque no tiene casi nitritos, tiene un poco de sal y es nada más cocido; el jamón de pavo, el jamón de cerdo, la salchicha de pavo y la salchicha de cerdo son exactamente iguales en su fabricación y también en su composición, o sea, tendrá un poquito más de grasa el jamón de pavo, pero la misma cantidad de agua, de nitritos, probablemente de almidones, probablemente de gomas.

Entonces sería en todo caso pechuga de pavo, pechuga de pollo, que no sé si la venden en

México, esos dos como que son de lo que quiere decir Lety, que son mejores como carne fría la venden en la salchichonería rebanada, y sería mejor que el jamón en sí.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Sobre este mismo punto, Alejandro.

**DR. ALEJANDRO CALVILLO.-**

Sí, yo estaría de acuerdo porque, digo, yo no soy experto en estas cosas, pero si había algo que se logró que si salían de las escuelas eran las salchichas y estos jamones, y sí es muy claro, y yo he leído varios estudios que los nitritos tienen un nivel cancerígeno importante. Entonces sí, lo que he visto en otros países es muy claramente que no son recomendables, son de los alimentos que más se consumen y que más señalamiento tienen de riesgos en salud, se consumen muchísimo, y es lo más fácil para hacerle a los niños cuando van a la escuela y demás.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Yo creo que una carne fría es indispensable para el funcionamiento de muchos hogares, porque no podemos recargar el trabajo doméstico, por dios, son mayoritariamente mujeres, entonces, si quitan todo lo que no requiere cocinarse, nos vamos a quedar con una dieta de puras cosas que requieren cocinarse, y eso es elevar el trabajo doméstico al doble o al triple. Ese es mi argumento. Lo mismo pasa, por eso el yogurt me parece útil, las frutas, se la puede uno llevar y comer en el camino, etc.

**DRA. PILAR MILKA GARCÍA.-**

La verdad es que el jamón de cerdo, los que son de marcas muy baratitas, lo son porque tienen mucha agua, porque tienen muchas gomas y almidones para que retengan agua, y en se sentido por eso son baratos, y por eso si tratamos de que una canasta tenga el menor valor, entonces sí cabe dar jamón, y por lo que dice el doctor.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Ahí entra el asunto de cuál jamón cotizas.

**DRA. PILAR MILKA GARCÍA.-**

Exacto, igual que los quesos, hay quesos rellenos, que son quesos que se les ponen grasas vegetales en vez de que sea...

Y harina.

**DRA. PILAR MILKA GARCÍA.-**

Harina no tanto, más bien es grasa vegetal lo que se adultera, y un queso de leche así entera, pues es muchísimo más caro, o sea, que ahí depende de qué cotices.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Pablo y luego Araceli.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

A mí me parece atendible el argumento de Julio de algún embutido frío, alguna carne fría, que es una cosa muy común en los hogares. Y está el otro elemento de que, efectivamente si lo castigamos mucho, puede ser de ínfima calidad, porque incluso en los sectores populares a veces ni es el jamón, es el queso de puerco, se consume en cantidades; y eso es todavía peor.

Entonces no sé cómo encontrar una salida, si esta cosa de pechuga de pavo, que es un consumo muy de clase media por ahora, es cierto. Pero me parece atendible la idea...

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

...jamón más caro, que sea carne.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

Serrano, por ejemplo.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Yo creo que sí se soluciona cotizando pechuga de pavo porque, por muy castigada que esté, al ser pechuga de pavo ya te está manteniendo un estándar, y como equivalente se puede poner una carne fría de calidad similar. No sé si eso... Sí, ya estás hablando de 120, 130 pesos por lo menos.

Araceli.



**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Nada más en el sentido de que la pechuga de pavo haría la misma función de rapidez y ahorro de trabajo doméstico, o sea, que el argumento de Julio, con una pechuga de pavo queda solucionado.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Entonces, estamos todos de acuerdo que se cambia y se convierte en pechuga de pavo.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

Eso va a subir mucho el costo.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Sí, eso va a subir. Pero tampoco es tanta cantidad.

Leches, leche deslactosada. Tere.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

Mi duda es por qué se metió, no le veo el sentido.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

La leche deslactosada se consideró nada más para los mayores de 70 años, ése es el criterio, no es un consumo familiar. Es una leyenda negra de que la población mexicana, en ese sentido Tere tiene toda la razón, pero lo que no es leyenda negra es que uno cuando llega a cierta edad ya no tiene suficiente lactasa como para manejar la lactosa.

Entonces, se veía como un privilegio del adulto mayor de consumir un alimento que es básico, la leche para el adulto mayor en muchos sentidos, y evitar el riesgo de la intolerancia a la lactosa.

Ésa es la razón.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

¿Entonces se queda?... Ya por voto.

Pablo.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

Es una...lo que voy a decir seguramente, pero no sé si está excesivamente desagregado el capítulo de la leche o así deba ser.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Yo tengo una duda. Es que cuando discutimos lo del componente, las ideas generales ahí, Abelardo, tú nos habías dicho que la entera se había puesto porque el 80% del mercado mexicano, la oferta es entera, pero que ni siquiera está recomendada para los niños. O no hay acuerdo en eso, o no me queda muy claro.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Habría debate. Definidamente los adultos no deberían de tomar leche entera, eso es lo que está claro. Los menores de 12 meses no deben de tomar leche entera, eso está también suficientemente claro, debe de tomar fórmula láctea o la leche materna, por supuesto, los adultos tampoco deben de tomar leche materna.

Entonces, si bien no hay estudios y está a debate, no hay un estudio concluyente, digamos COCRAIN 1, COCRAIN 2, de que si un ser humano se alimenta de leche entera que, además al día de hoy la mayoría de los seres humanos se han alimentado de leche entera, y sí encontramos que si se alimentan toda la vida y se siguen alimentando sí tienen mayor riesgo aterogénico, pero esa fracción de la leche entera, en el escolar se considera una ventaja en costo, las otras son más caras, ése es un primer problema. Dos. No hay disponibilidad, ese es otro, hay hábito también, ése es otro, y no está documentado que haya un riesgo específico de si el niño toma leche entera y pasa después de la adolescencia, a partir ya de la adolescencia empieza a tomar leche semidescremada, está en desventaja; no hay ningún estudio concluyente que diga que eso le va a ocasionar un daño. Y es la costumbre de la humanidad que siempre hemos tomado leche entera, en un ámbito, además, de una alimentación equilibrada, saludable y basada en cereal, maíz, fríjol. Entonces no se ve el problema de que no tengan que tomar leche entera los niños, de hecho ha sido una demanda social, etc.

En ese sentido como parte de este juego de tensiones y equilibrios, se plantea que los niños la pueden consumir, y es una leche apropiada.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Tere.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

Hay metanálisis y hay cortes que han demostrado que los niños que consumen leche entera tienen mayor riesgo cardiovascular, o sea, los niños a partir de la edad escolar, y de hecho niños a partir de 4 ó 5 años, no en México, pero sí hay.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

No hay evidencia COCAIN 1, COCAIN 2 ni COCAIN 3 de que eso suceda. Pásanos la bibliografía, y con gusto la revisamos.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

En este caso, porque León Cameo decía que fueran intercambiables, pero no pueden ser porque cambia la composición calórica y todas esas cosas. La deslactosada sí, pero no es el caso de la descremada, entonces ése es el asunto.

Cómo resolvemos, qué sugieren... ¿Semidescremada?

Alberto, y luego Pilar.

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Yo creo que además las cantidades también están, no es una exageración, es moderada la cantidad la que se propone de leche entera. Yo tampoco estaría a favor de un consumo ad libitum o un consumo excesivo de leche entera, pero me parece que un vaso al día, dos vasos al día, no sé cuánto, pero creo que no habría tanto problema, creo, aún con todas las contras éstas, no sólo por lo que menciona Tere, con lo que se ha discutido, sino por esta cuestión de la inhibición de hierro, digamos.

**DRA. PILAR MILKA GARCÍA.-**

Coincido con Alberto. Y realmente sí creo que existan por supuesto, los estudios que comenta Tere.

Lo único es que yo sí siento, no tengo las estadísticas, que en Estados Unidos la gente bebe leche como nosotros bebemos refresco, o sea, ésa es el agua para ellos, toman leche, vas a un Mc

Donald's y te lo pueden servir también con leche, en una cafetería siempre hay leche. Entonces toman agua, en vez de tomar agua, toman leche muchas veces, también por la producción, lo que sea.

Entonces, tal vez lo que dice Alberto, la clave está en la cantidad. La cantidad que estamos proponiendo quizá no sea un factor como para preocuparnos de que fuera leche entera, es un vaso al día que dices, bueno, tiene 8 gramos, de eso no todo es saturado, y para ciertas edades, hay unas que ya se necesita semi.

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Yo creo que, incluso en algunos de nosotros, en nuestras juventudes o en nuestras infancias, la sed se resolvía con leche en ciertos estratos sociales, no en todos, donde había acceso me parece que los consumos podían haber sido hasta excesivos de pronto, por esto que menciona Pilar justo, de saciar la sed con leche o con agua, no responder a una necesidad o a cubrir solamente una necesidad nutricional, sino al exceso en ese sentido.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Igual, más o menos si el vaso de leche entera me da 8 gramos de grasa, la semidescremada me da 5, entonces es muy poquita la diferencia, y es un vaso, no es más. Entonces creo que no hay problema.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

Aunque en ciertos grupos de población, en niños más pequeños la leche es un alimento fundamental, por crecimiento, por la proteína la leche es un alimento fundamental. Entonces la recomendación que yo conozco, porque no conozco que exista otra, es de dos vasos de leche al día para niños.

De hecho va hasta antes de entrar a la pubertad, en general ésa ha sido la recomendación, pero sobre todo hay que cuidar en los niños más pequeños que tomen leche.

Entonces por eso es la recomendación de quitarla, porque cuando hablas que le estás quitando 3 gramos, pero si le quitas por 2 por todo el mes es toda esa cantidad, que gran parte de ella es grasa saturada.

**ARMANDO GARCÍA.-**

Sí, yo creo que también, aquí apoyo esta idea de que el mensaje, porque si regresamos un poquito atrás y vemos el caso de cereales, que no es el caso, pero vemos pasta para sopa, es de harina de trigo que está fortificada y da otro aporte, en este caso la leche, si estamos pensando en dar un mensaje bueno, sería dar leche semidescremada, y la entera puede estar ahí, pero creo que el mensaje para niños pequeños sí debe de ser semidescremada.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Estaba viendo la tabla de valor nutritivo, no es la que manejaron pero es la de...con otras, la leche entera da 63 kilocalorías, y lo vemos en un vaso de 240, son 149 kilocalorías; que representa para un niño a lo mejor el 10% de toda la dieta, de su dieta total.

Entonces yo considero que sí es una parte importante, si la cambiáramos a leche semidescremada disminuye esa cantidad, y es de grasa lo que se disminuye.

Es importante, la energía que se da está representando más del 10%, entonces es importante porque parte de esa energía corresponde o proviene de grasas, entonces si se cambia a leche semidescremada quitaríamos ese exceso aparte, porque sí va a contener todavía grasa, pero ya no tanto como la leche entera.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Nada más como acotación, dentro de la canasta, o sea, si quitamos la leche entera se va a tener que recomponer para aumentar la disponibilidad de calorías, ¿cierto?

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Disminuiría. Tendríamos que buscar otra fuente y que no fuera de grasa.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Exacto, o sea, esa es tu propuesta, que se quite leche semidescremada, y que se meta otro tipo de alimentos para los niños.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Sí.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

El cuadro 21, en las canastas para la población promedio de 2.5 y de 10 años tienen cantidades de 295 y 263 gramos, que significa un poquito más de un vaso, y a la siguiente edad, a los 18.5 aumenta a 405, y el siguiente grupo de edad casi a 400.

Entonces aquí, lo que pasa es que yo estoy oyendo que dicen que los niños toman dos vasos de leche normalmente, y entonces no está aquí subcalculada la cantidad que realmente están ingiriendo.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Probablemente la que ingieren ciertos sectores no son, no estamos calculando lo que se está ingiriendo de cada cosa. La recomendación no estaría subestimada.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Para el crecimiento y los requerimientos de calcio y proteína, o sea, por qué en las edades que más crecen les estás asignando menos leche que cuando ya dejan de crecer, a los señores de 50 años les estás dando 400 gramos de leche y a los jóvenes de 13-14 que están creciendo como locos, de dónde van a sacar el calcio y la proteína para ese crecimiento.

**DR. LEÓN CAMEO.-**

Creo que si llevamos este tema a una discusión de grupo focal, puedo prever que es un tema tabú prácticamente decirle a las mujeres que a los hijos les des leche semidescremada, lo verían súper extraño, causaría mucho ruido una propuesta de este tipo, porque les dan leche entera porque es lo mejor desde su punto de vista como madres.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

De nuevo hay que ver, no en el alimento aislado, sino dentro de la canasta por un lado, después hay que ver el sentido de la canasta por otro lado, y después hay que ver los menús por otro lado; y en la integralidad de la discusión de todo eso es donde hay que encontrar sentido.

Es decir, no existen recomendaciones de consumo de leche. Cuál es la recomendación de consumo de leche, pues está entre 0 y 2 litros quizás, no hay algo que el niño deba de consumir

tanto de carne y tanto de pollo, nada de ningún alimento, es decir, por definición, y ése es uno de los puntos centrales de las leyes de la nutrición, es que no hay ningún alimento, con excepción de la leche materna, ningún alimento que tenga una recomendación como tal de que cuánta Coca Cola debo de tomar, cuántas tortillas debo de tomar, cuánta leche de camello debo de tomar. No, depende del contexto y de su integración, cuánto calcio debo de tomar. La canasta cumple absolutamente el requerimiento de calcio.

De dónde va a sacar el calcio el niño. Bueno, ve la tabla...que ahí viene en un anexo, el valor nutritivo de cada canasta, y ahí viene de dónde saca el suficiente calcio el niño. Le vamos a quitar energía, vamos a quitarle, porque Sonia habla de que: y con eso le quitamos el exceso. La canasta no tiene exceso, la leche no le está dando un exceso, la leche dentro de la canasta y la canasta en su conjunto le están aportando menos del límite seguro de consumo de grasas saturadas, estás por debajo de las grasas saturadas.

Entonces, sí es un debate interesante, yo lo agradezco y me enriquece mucho además, voy a volver a revisar los estudios sin duda alguna, y a lo mejor cambio de opinión, pero en este momento, tomando en cuenta todos los elementos, el criterio de plausibilidad o de viabilidad de una canasta, o sea, la leche entera, también por el criterio de accesibilidad, la leche entera es la leche que está accesible, el resto de las leches no están accesibles, si la leche entera fuera algo de que lo consumiera y cayera muerto en ese momento, pues no se lo vamos a dar a los niños ni a los adultos tampoco ni a nadie; pero no es el caso.

Creo yo que después de mucha reflexión, si bien el criterio, y probablemente yo a mis hijos les daría leche descremada, digo, les di entera, y ninguno se me ha muerto hasta ahora de infarto... A todos nos dieron entera desde aquí, creo que todos tomamos leche entera, y se ve muy exitoso en algunos casos, en la mayoría de los casos.

Entonces, yo no me metería a satanizar algo que realmente el problema, como bien dice Pili es, los estudios donde se hace consumo de leche, a esos niveles de consumo de leche, por supuesto que tienen riesgo aterogénico, si esas cantidades estuvieran en la canasta, habría que darle leche ultradescremada.

#### **MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Pues tal vez lo metemos junto a refrescos.

Sonia y Tere.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Bueno, nada más quería mencionar que sí hay recomendaciones de bebidas, salió en 2008, me parece, que a lo mejor sí hay algunas personas que no están muy de acuerdo con eso. Pero también, si vamos a hacer una canasta o van a hacer, están proponiendo una canasta normativa, y en algunas cosas estamos considerando los acuerdos nacionales que hay, como el Acuerdo Nacional de la Salud Alimentaria, el cual uno de los objetivos es la disminución de grasas saturadas, tendríamos que considerar también eso; porque entonces no nos estamos basando en todo, en todo lo que sí hay de evidencia y todas las propuestas nacionales que hay.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Voy yo, y luego devuelvo la palabra.

A mí por la discusión, y en este sentido me considero un poco neutral, me da la impresión de que uno de los problemas es como ir en contra de una recomendación general, me imagino, como si nosotros saliéramos a decir: No, nada más dos frutas y verduras al día, no cinco. O sea, como eso sí creo que puede generar cierto conflicto, de por sí ciertos sectores sociales tienen poco acceso a la leche, y de repente recomendar que se les dé menos de lo que se está recomendando darse, me parece un problema, en ese sentido me parece lógico que si se pensara en los dos vasos de leche, entonces sí tendría lógica pensar en que fuera leche semidescremada.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

No, nada más es un comentario de lo que dijo Miguel. Yo desconozco qué sectores tienen poco acceso a la leche siendo que, por ejemplo si nos remontamos en poblaciones muy pobres cuando se les quería dar, previo al inicio de OPORTUNIDADES, PROGRESA, etc., se les querían dar algún alimento, que era una tarjeta para que compraran, lo único que compraban era leche, no les importaba otra cosa.

Yo creo que la leche es un alimento muy prestigiado, es un alimento excelente, pero sí hay que ver los asegunes.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Nada más, es que estamos confundiendo términos, no hay recomendaciones de alimentos, puede



haber recomendaciones de bebidas, puede haber recomendaciones de nutrimentos, puede haber algunas recomendaciones dieto-terapéuticas, pero no hay la recomendación de consumir, qué cantidad de leche es la que se recomienda en el sentido estricto de la palabra “recomendación,” que tiene una connotación muy clara. Yo puedo decir: cuán hierro es la recomendación, y decir la base técnica de que la recomendación de hierro es el promedio de requerimiento poblacional más dos desviaciones estándar. Bueno, ahí ya quedó esa recomendación basada en un criterio técnico. Pero la palabra “recomendación”, en general, podría, cuando hablamos por ejemplo de las extraordinarias recomendaciones de bebidas, la jarra del buen beber que la rompieron, que en efecto ahí decía que se recomendaba la leche semidescremada, no es como algo absoluto. Ese criterio de recomendación tiene un valor semántico más que el de sugerencia, no el sentido estricto en términos nutriólogicos de la recomendación, que tiene un criterio para evitar una manifestación patológica o para promover una protección contra un daño.

En el caso de la recomendación de un consumo de leche es específicamente como una sugerencia de un nivel adecuado del consumo que se puede hacer.

Los macrobióticos dicen: Cuál es la cantidad de leche que se debe de consumir, cero, absolutamente cero. Bueno, y pasan por ser gente bastante bien alimentada.

#### **DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

No, bueno, yo nada más en contextualizar esta cuestión del, como decía Sonia, de los acuerdos nacionales, de bajar las grasas. Y mi pregunta es, si es por la leche entera el problema de grasas en el país o es por otras cosas.

Entonces creo que nos estamos entrapando en una discusión que, yo creo que hay una responsabilidad de parte del equipo de no poner una cantidad que ponga en riesgo por cuestiones de grasa la salud de los individuos. Si ustedes plantean que lo que ellos están recomendando daña la salud, o si efectivamente en la combinación de la canasta se guarda un parámetro razonable para recomendar una canasta, entonces discutamos en esos términos porque, como veo, es un tema muy polémico, que no hay una conclusión total y absoluta, y que no es una sociedad que tome leche como desesperada, es una sociedad que la leche es parte importante de la nutrición, que tiene un valor importante; pero hasta donde yo sé, tampoco consume el mexicano cantidades exorbitantes de leche.

Entonces, ahora, si no podemos llegar a una conclusión, la tarea sería precisamente que se

revisara y que hubiera una reunión entre quienes están de acuerdo y quienes no estén de acuerdo, porque llevamos ya no sé cuánto tiempo de esta discusión, y creo que en términos normativos para medir la pobreza no es relevante, sino sería en términos de asumir una posición cuando se recomienden cierto tipo de alimentos, y entonces nos volvemos a: Pero es que la Coca y las Sabritas van a aprovechar que está... Pues sí, también la Lala. Creo que no es tan importante esa discusión, yo creo que lo más importante es ver lo global, si hay desacuerdo, si lo podemos sacar y que se dé en otro, para que podamos avanzar.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

Nada más, no coincido contigo, en el sentido de que no es un alimento muy consumido sino no habría, por ejemplo, leche Lala, tiene 13 ó 15 variedades de leche y crece el mercado, ya la leche le ponen todo, fibra, le quitan, le ponen; porque es un mercado que va en crecimiento.

Entonces, yo sí creo que, quizás ahorita no vamos a llegar a una conclusión porque tenemos visiones diferentes, y yo en lo fundamental lo que te quiero decir y a todos los que están en esta mesa, es que si hay un equilibrio en la alimentación, no tendríamos porqué ni estar discutiendo qué pasa con el jamón de pavo ni con las hojuelas de maíz o el pan blanco, etc.; si hubiera un equilibrio en eso.

Sin embargo, yo lo metí en la mesa porque a mí sí me preocupa las grasas saturadas en niños, de dónde provienen, o sea, bajo el argumento de dónde provienen las grasas saturadas en la alimentación del niño, nada más bajo ese argumento.

Y yo creo que, esto podemos seguirnos, no ahora, podemos seguirnos mucho tiempo, y se tiene que hacer a lo mejor una revisión más específica.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Que quede como acuerdo esa revisión.

Yogurt natural ya quedó.

Entonces vamos al siguiente. Íbamos a ver el asunto de las equivalencias y lo de las cantidades.

Tú tenías varios desacuerdos con el asunto de las equivalencias.

**DRA. PILAR MILKA GARCÍA.-**

La verdad es que no sé si todo mundo lo haya revisado a conciencia y todo, pero también igual es

algo que se podría revisar internamente para agilizar esto, y luego pasárselos, y si están de acuerdo, pues ya está.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Entonces vamos al asunto de las cantidades.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Estaba revisando, me fui directamente al grupo de frutas y verdura e hice un cálculo rápido de los gramos, desde aguacate hasta plátano tabasco por canasta. La canasta cero, la cantidad es razonable, son 163.3 gramos, pero va incrementando hasta la canasta 5, que es para las personas de 70 años, me parece, es el cuadro 21, son 1075 gramos entre frutas y verduras, lo cual sí es una cantidad enorme, y desde la canasta 2, la cantidad va de 755 hasta los 1075, que mencionaba.

Entonces son cantidades muy grandes que sí sería muy difícil que la gente pudiera comer diario, y más, por ejemplo la última, que es la cantidad más grande en el grupo de edad de 70 años.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

De eso hay que sacarle la parte comestible, ¿no?...

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Yo creo que hiciste mal las sumas porque yo a ojo veo que la canasta más pesada es la 3, la de 18 años y medio, comparo todas las cantidades y las veo mayores que la de los viejitos.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Sí, son 1153 para la edad de 18 años, pero en la edad de los 70 años, 1075 gramos.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Sí, yo creo que eso no lo vamos a poder revisar ahorita, pero yo creo sí puede quedar dentro de los acuerdos, que se haga la revisión y se les pase a todos ustedes para su revisión. Porque sí, si lo acabas de hacer y por el argumento de peso, sí se ve muy pesado, pero por ejemplo la naranja, todo lo que pesa la naranja, realmente lo que estarías consumiendo de ella, o el plátano mismo, lo que estás consumiendo de plátano, entonces hay que ver. De hecho en las canastas viene porción

comestible, viene humedad, viene peso bruto, peso neto. Yo creo que sobre el cuadro en los anexos de la cantidad ya neta, es la que puede ser comparable, no me la estoy comiendo con cáscara todo esto.

Se cuidó ese aspecto porque fue algo que Julio además, desde el primer día estuvo muy incisivo en eso de que no por llevar una canasta a las alturas, vamos a comer algo que sea incomedible para satisfacer todo.

De hecho, por ejemplo, si ven también los valores nutrimentales, no se alcanza la cantidad de fibra que está en las recomendaciones, es imposible alcanzar esa cantidad de fibra si uno no le mete BRAND, por alimentos no se puede llegar a esos niveles de fibra, éste está por debajo, difícilmente podemos hablar de un exceso.

Pero les agradecería mucho que, aparte que yo lo revisara, que ustedes lo revisaran, el compromiso de revisión es mío, pero si ustedes pueden obtener cualquier detalle de que esté mal en ese sentido, pues sería algo de agradecerse infinitamente.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Entonces ya con eso empezamos con el asunto de las cantidades, ésa era una de las preguntas, dudas que se dio en esta discusión, que nosotros queríamos también ver la reacción de ustedes de las cantidades, en particular de las frutas y verduras, si era mucho, era poco, tomando en cuenta las partes comestibles. Entonces, los escuchamos.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Sí valdría la pena entonces la revisión, porque estoy viendo el peso neto o la porción comestible de estos alimentos va desde .54, que sería la más baja hasta .90, entonces si sacamos un promedio sería como .70, así nada más de rapidez, .70, de 1150 gramos, entonces sí queda por arriba de 700, y sobre todo la última canasta que sí me llamó la atención por el grupo de edad, no podrían comer esas cantidades...

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Hay que ver que una parte es agua.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Sí, pero cuando uno la consume, consume el volumen total.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Pero se descontaría de la cantidad de agua que se tiene que consumir.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

No, no la cantidad de agua, nada más la porción no comestible es la que se quita, entonces ya viendo así rápido, no estoy sacando ningún promedio, pero sí estoy viendo la tabla; y hay porciones comestibles de .54 hasta .90, entonces en promedio sería como .70.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Sonia, una pregunta; cuánto sería la cantidad, así rápidamente que podría, por ejemplo, ese último grupo consumir.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

La recomendación de la OMS en general es de 400 gramos entre frutas y verduras.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

De porción comestible.

**DRA. SONIA RODRÍGUEZ.-**

Sí, en general, pero es para adultos, yo no sé las de adultos mayores, me imagino que ha de ser menor y además eso sería como lo recomendable; puede ser mayor, volvemos a lo mismo, puede ser una cantidad mayor; pero también hay que ver cuáles son los patrones de consumo de la población, porque hemos visto en las encuestas, regreso otra vez a las que conozco, que son la EN y la ENSANUD, y la cantidad en gramos no es tan alta de frutas y verduras.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

La primera es en relación con frijol en la canasta 3, también que está en 71, por eso preguntaba si era en peso bruto o peso neto, que también se me hace alta. No sé, habría que checarlo.

Y el otro aspecto, en relación con lo que Sonia comentaba también ahorita con el grupo de

adultos mayores, yo siento que desde la recomendación total, 2201 calorías para personas, de la canasta 5, que va para mayores, está alta porque realmente los adultos mayores, yo estoy trabajando en asilos y lo máximo que les estamos dando son 1800 Kilocalorías, y con trabajo lo comen, o sea, es porque la actividad física disminuye, el gasto energético disminuye. Pero aquí a lo mejor sí habría que cuidar las cantidades, en cuánto a fruta y verdura están sobre 300 gramos, máximo 325, y lo que sí tenemos que cuidar mucho ahí es el aporte de fibra, que de alguna manera estos 325 gramos tienen que estar presentes porque son alrededor de 25 gramos de fibra que hay que cubrirles, que se los están dando en los cereales integrales, que se lo está dando la avena, que se lo está dando la fruta y el agua, aquí en adultos mayores.

Y también otro aspecto, las leguminosas, pero no más de un equivalente, no más de 30 gramos porque triplica volumen, 90 gramos y la situación se pone muy indigesta, muy gaseosa para los abuelitos.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Nada más una reacción a tu comentario. Las evidencias de casos extremos no se pueden generalizar a la población total. Si estás trabajando con población de asilos, son adultos mayores inactivos ¿Tú crees que yo no necesito más de 2000 kilocalorías?... ¿Y tú crees que Pablo González Casanova no necesita más de 2200? Es evidente que el caso de asilos puede ser una situación extrema, y entonces sí, pero la población adulta mayor sigue siendo una población con un porcentaje bastante alto de actividad, incluso, económica formal.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Dije asilos, pero también, perdón, adultos mayores en plenitud estamos trabajando, estoy trabajando ahorita con un grupo de adultos mayores activos totalmente, y en verdad su requerimiento calórico va sobre 1900, o sea, bien todo, pero, perdón, habo mi moción.

Y habría que nada más checar, doctor, después checamos lo de la recomendación total para poder avanzar.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Yo tengo una pregunta para, perdón Abelardo, pero hígole, cada vez que ve uno estos, les surge nuevas dudas. Tengo dudas sobre las recomendaciones de tortilla, se me hacen muy altas, llega a

su máximo en 273 gramos en el grupo de jóvenes que tiene edad promedio de 18 y medio años, pero se mantiene en el grupo muy grande que le sigue, en 200 gramos al día ¿Podrías dar una explicación de eso?, si te parece razonable, comparé con CONEVAL, COMPLAMAR, CEPAL e INEGI; y las recomendaciones eran más bajas en tortilla.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Ahí estamos hablando de tres tortillas por tiempo de comida, son 30 gramos las tortillas, son nueve tortillas en promedio.

Cuál es la lógica de tanta tortilla. En la medida que estamos restringiendo pan blanco, pan dulce, sopa de pasta con respecto a los consumos observados, se tiene que cubrir con algún alimento, lo que le bajas le tienes que subir a algo. Se consideró que la tortilla es un alimento muy adecuado en muchísimos sentidos, es exagerado si junto con esto te comes una cantidad de pan, sopa de pasta y arroz, o sea, los consumos marginales de cereales, que están muy bajos, en todo esto justamente en el equilibrio, le podemos bajar a la tortilla, subimos otro tipo de alimentos, ésa fue un poco la base del equilibrio, que puede ser cuestionable, pero tomar tres tortillas por tiempo de comida, yo creo que sería más saludable, está dentro del nivel observado de consumo de tortillas, en medio rural anda por 320, en medio urbano anda por 240 el consumo per cápita diario, de las formas de maíz está tortilla en las encuestas; y es un consumo que se asocia a la dieta tradicional mexicana, hablando también respecto a la tradición, sí está alto fríjol, sí está algo leguminosa, quizá en el adulto mayor sí haya que tener corregir eso de las leguminosas, pero la tortilla no se me hace extraordinariamente, es en beneficio de quitar otros cereales no integrales.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

En el caso también de la canasta 4 en cuanto a aceites, igual son casi 35 gramos, y más o menos tomando en cuenta para preparaciones de desayuno, en la comida la pasta, el guisado, algún postre que lleve alguna grasa, alguna mantequilla, alguna margarina serían 25 gramos. Yo siento que ahí también habría que checar esa grasa.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Te digo la razón un poco. En los menús se consideró el uso de este aceite, realmente está bastante restringido el uso de aceite en los menús en preparaciones de alimentos, y se consideró que las

ensaladas, los vegetales se consume con aceite crudo, entonces dentro de esa integración, y a pesar de que está la restricción de consumo, lo que tu dijiste hace rato, llevarlo a 25% de la energía, la recomendación de la FDA pasó de 25 a 30, de 30 a 35; pero con aceites crudos.

Se quiso no satanizar el consumo de aceites, sí restringir el consumo de grasas animales que también está muy bajo, y realmente sí se está teniendo alrededor del 30% que sería el límite bajo de la recomendación FDA, en algunos casos ni siquiera se alcanza ese límite bajo que actualmente es de 30 a 35%, subió justamente porque se ve el beneficio del consumo de los aceites poliinsaturados o monoinsaturados también.

#### **DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Vuelvo a la leche, por más que esté compensado y la regañada que me diste hace rato por hacer miradas parciales y no las miradas holísticas, me parece que las costumbres y los hechos van asociados casi siempre a las necesidades, y la costumbre es; la gente bebe más leche en las edades jóvenes que cuando es adulta, y tú, en tu recomendación está al revés, eso no me parece que cuadra.

Me parece que, si observamos consumos, son difíciles de observar los consumos por grupo de edad porque el reporte de gasto en alimentos es por hogar, pero en los grupos focales se puede identificar, por ejemplo, que son los jóvenes los que toman más leche que los adultos como una costumbre y una práctica social, probablemente, deseable, somos mamíferos, y las otras especies de mamíferos, fuera de nosotros, en cuanto son destetados dejan de ingerir leche, y nosotros seguimos tomando leche por mucho tiempo, pero más en la etapa de crecimiento que en la edad adulta, porque además sabemos que se dificulta después la digestión de la leche por las pérdidas de las encimas requeridas.

Entonces sí me parece que eso es materia revisable, obviamente si le aumentas la leche a esos grupos de edad, le tienes que bajar en otro lado a las grasas, etc.

#### **DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Aquí nada más checar la proporción calórica, está en función de proporción calórica, y un joven puede ser que gaste un 30% menos de calorías que un adulto... A qué grupo le estás llamando.

¿?



Es el grupo joven, el de 18 años...

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Por qué no lo revisamos indirectamente.

Leche... Lo revisamos.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

De todas maneras el grupo de niños, es proporcional su consumo total. Hay que revisarlo...

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Deriva inclusive de las ecuaciones en las que se hace la canasta, donde proporcionalmente la leche aporta mayor cantidad, pero después ahí se corre a todas las edades en función del gasto de energía.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

¿Cómo vamos hasta aquí?... ¿Alguna otra observación acerca de cantidades?... Si no, para pasar al asunto de sugerencias de qué deberíamos de incorporar en los grupos focales para poner a prueba esto.

Pablo.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

Bueno, más allá de eso, hice la consulta, está pendiente el tema de los refrescos, es un tema grande, ya nos saltamos, y ahí estaba en la lista; y es un punto sobre el que creo que sí hay que trabajar.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Había como dos alternativas que se habían planteado, una es hacer las dos canastas, una que incorpore más cosas del consumo observado, y otra que sea más de recomendación alimenticia, aunque no nutricional.

Y la otra perspectiva era sacar este tipo de cosas de la canasta alimentaria y generar una suerte de rubro genérico que fueran gastos, en la canasta grande que sean gastos para reuniones o una cosa

así.

Aunque yo en principio pensé que la primera opción de hacer las dos canastas era la mejor, ahora no lo sé porque ha habido acuerdo en casi todo. Entonces me parece que podría ser mejor hacer un rubro genérico donde se pongan los gastos de socialización, no sé cómo le llamaremos, pero donde irían este tipo de gastos. El único problema que hay ahí es que, subrepticamente estaríamos aceptando un consumo calórico mayor del que recomienda la canasta, ése es el asunto. Se abre la ronda. Araceli, por favor.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Es que no sé que es lo que le pasa a la salud cuando es un consumo ocasional, digamos, que reconoces que hay consumo de refrescos, consumo de alcohol; pero no vas a decir que sea diario, yo creo que tendría que ser pensado en que, no sé cuál sería la frecuencia, es cuestión de cada 15 días, de un mes o es semanal, no sé. Ése es un punto.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

La realidad es semanal, al menos los fines de semana de alguna manera hay un consumo festivo, en general, de alimentos y bebidas.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Bueno, entonces ahí mi pregunta es que, por ejemplo, yo no podría tener opinión porque no sé qué daño puede haber a la salud, y si además se puede acotar, es como ejercicio un consumo de ese tipo.

La otra cuestión, mi planteamiento no era que se crearan dos canastas, sino que a partir de la canasta recomendada, se observara cómo es el consumo contra la encuesta reporta de cómo consumen los hogares, y entonces ahí decir: Bueno, el consumo de refrescos va en detrimento un tanto por ciento.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Ésa sería una tercera opción, digamos.

Alejandro, ¿habías pedido la palabra?

**DR. ALEJANDRO CALVILLO.-**

Yo creo que, por la calidad del refresco, o sea, por lo compuestos, más allá del hábito que hay en el país, es como incluir un dulce, es un dulce líquido digamos, el refresco, es aceptar que pones el postre ahí, cuyo consumo no es como postre, pero incluso el nivel de cantidad de azúcar, tiene mucho más azúcar que muchos dulces. Yo lo digo ahí en el sentido del tipo de al producto, no del hábito que hay.

Yo lo que me pregunto, si ahí entraría meter un postre, un dulce, no lo sé, se están metiendo las galletas y el pan dulce y el azúcar, que el azúcar se utiliza más como un ingrediente. Pero yo sí creo que dada la situación en México y el impacto del refresco en la salud de los mexicanos, yo no lo incluiría en lo más mínimo.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

En esta fórmula de meter un rubro, en realidad sería un rubro para gastos festivos, o sea, pueden hacer agua de horchata o pueden tomar refrescos o pueden, o sea, no sabríamos qué están consumiendo, no se estaría considerando.

Perdón, Abelardo, Leticia.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Bueno, si estamos tomando en cuenta que la lata de refresco, cualquiera, una de cola, trae 355 mililitros, serían 146 kilocalorías con un costo de 7.00 pesos. Entonces ahí sí habría que cuestionar. La lata de 355 mililitros da 146 kilocalorías, y estaríamos con un costo más o menos, la lata creo que cuesta 7.00 pesos... Bueno, habría que sacarlo entonces por la proporción, lo saqué en proporción de una lata y todo, pero habría que sacar entonces el costo.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Si ustedes ven aquí en las canastas la cantidad ridícula de papas, por ejemplo, de papas, como ejemplo genérico, son 2 gramos de papas al día, y además disminuye, en los niños es cero.

Qué fue lo que enfureció a la industria con la jarra del buen beber, no que decía que no había que tomar refrescos dulces o los jugos, sino que, decían que había que tomarlo en gotitas, o sea, que debería ser un consumo fuera de la hidratación, y los jugos también y los light también.

En este sentido, si bien se corre el riesgo de que diga: EVALÚA, recomienda papas y refresco.

Aquí el argumento es bastante contundente, se está diciendo un consumo ocasional, o sea, lo que se está recomendando es en una cantidad, donde lo que dice Araceli, que es muy importante, que no cause, o sea, nadie le va a causar ningún problema tomar un refresco cada 10 días, nadie le va a causar problema tomar unas papas cada 10 días; el problema es el consumo exagerado, cotidiano, etc.

Entonces, esto lejos de mandar un mensaje de que es promover el consumo o favorecer el consumo, inclusive se podría poner con todas las advertencias metodológicas de que, a pesar de que estos alimentos están constituyendo, son la causa de graves daños a la salud en el conjunto de la población, etc.

En la medida de que su consumo es socialmente inevitable, en esa medida se está proponiendo un nivel de consumo que sea congruente con la propuesta de la canasta, que es una canasta para el bienestar.

Yo creo que en esa medida pudiera salvarse, a mí me preocupa que vaya a un paquete de festividades porque, si no aportaran calorías, bueno, ya no es alimento, pero si se mete un paquete de festividades donde esto, si sale de la canasta básica, pero consúmase un refresco al día, bueno, ese refresco al día le tengo que quitar las calorías a esta canasta.

Entonces así queda dentro de la canasta, dentro del cálculo calórico, dentro del cálculo económico, que además son 20 centavos, una cosa así, son 5.00 pesos entre 10 son 50 centavos diarios, pero en consumo familiar son como 20 centavos diarios de papas y otro tanto de refrescos.

#### **MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Va Alberto, Teresa y luego Julio.

#### **DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Yo lo que quería decir es que tampoco habría que estar como muy alarmados de lo del refresco, porque podríamos comparar esa recomendación, que creo es mucho menor, a lo que sugiere incluso el Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria, es decir, no es que lo recomiende, sino que hay un señalamiento que incluso si se quiere tomar, pues ahí está, ocasionalmente lo menciona.

Entonces, va a ser inevitable, yo creo que la industria o que las industrias lo asuman como una

recomendación, eso va a ser inevitable, pero también el Gobierno Federal, en ese acuerdo ha señalado consumos de ciertas cosas que pudieran parecer chatarra en cantidades muy, muy reducidas. En lo personas yo no estoy de acuerdo con que se metan, pero creo que jugándole un poco al abogado del diablo, tampoco hay mucho problema, porque en lo otro también se hace, en el acuerdo.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Teresa y luego Julio.

**MTRA. TERESA SHAMAH LEVY.-**

Gracias. A mí me cuesta muchísimo trabajo, entiendo perfectamente, y estoy más a favor de lo que dice Abelardo de que quede incluido a que se meta como “otros” porque estarías quitando kilocalorías. Sin embargo, yo creo que en la cuestión de legitimación y con todo lo que ha habido con esto de los refrescos y las botanas, si aporta tan poquito dejémoslo fuera, yo no estaría de acuerdo con que entre, o sea, estamos más allá de lo que está metiendo el Acuerdo Nacional, porque sí estamos más allá de eso, las discusiones aquí se han llevado más allá de eso.

Entonces, si no estamos siendo flexibles, o sea, con el ejemplo que da Lety de si vas a consumir eventualmente un refresco que te da 147 kilocalorías, ¿te da lo mismo que un vaso de leche?, etc. Yo ya me iría porque lo quitemos si es tan poquito, de manera personal, me cuesta trabajo contextualizarlo dentro de otra manera porque ha sido como un debate permanente con la industria esto.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Yo quería decir que esto de los refrescos y las botanitas, que aquí son papas y se redujo a 2 gramos por día y refrescos, es parte de un paquete mucho más amplio que incluye otras cosas, y otra vez vuelve a aparecer aquí el asunto del trabajo doméstico contra llevarlo al extremo o no llevarlo al extremo.

Lo que se observa en los grupos focales y lo que ya sabíamos todos porque los habíamos observado en la gente que conocemos, es que los domingos se le da derecho a descansar a quien cocine, sea quien sea esta persona, entonces las familias, o asumen y convierten su día de descanso en un día adicional de trabajo y se ponen a cocinar, o compran alimentos preparados o

salen a consumirlos a la calle. Si salen a consumirlos a la calle o compran alimentos preparados, lo más probable es que vayan acompañados de bebidas que no estamos incluyendo, excepto Miguel, nadie tomaría un pollo rostizado con un vaso de leche, o lo toman con refresco o lo toman con tequila o con cerveza.

Entonces, creo que el paquetito éste de los 2 gramos, etc., es parte del consumo, las familias dicen que se dan vacaciones los fines de semana, se dan vacaciones a esa rutina diaria, esclavizante de cocinar, porque no sólo es cocinar, luego hay que lavar los platos, arreglar y levantar, en fin, es una chambota. Entonces, la gente va a comprar alimentos preparados, que en general no son muy buenos alimentos, o son los pollos rostizados o son las pizzas o son barbacoa, pero es una realidad, y la va a acompañar con bebidas que no están incluidas acá.

Entonces todo el paquete se nos complica, no sólo son los refrescos, son las bebidas alcohólicas que contienen calorías, y bastantes, y son los alimentos preparados y todo el consumo fuera del hogar; entonces es un paquete más amplio. Discutámoslo como paquete más amplio.

#### **DRA. PILAR MILKA GARCÍA.-**

Bueno, perdón que hable un poco de mi experiencia personal, también tengo pacientes que van muy bien de lunes a viernes, y sábado y domingo porqué no bajaron de peso, por eso, por la barbacoa con refresco.

Ahora, sí está muy en controversia los de salud pública de lo que es un refresco, un refresco light y agua, se favorece el consumo de agua, pero lo menos peor sería un refresco light, bueno, yo estoy a favor de los refrescos light.

Quizá no podemos cortar de tajo esa costumbre del agua saborizada, que no la hay por ejemplo en Europa, pero yo creo que sí se pueden hacer como un escalamiento a unos hábitos más saludables, quizá.

Entonces, sí estoy de acuerdo en que no se puede quitar eso, en que si hay un descanso, pero también hay de formas a formas a romper ese domingo. Entonces yo creo que es agua sola o agua de fruta poco endulzada o refrescos light, como sea, y esto es un poco de discusión.

#### **MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Lo dejamos o lo quitamos.

**DRA. PILAR MILKA GARCÍA.-**

Yo también lo quitaría también, el refresco con azúcar, es que no tiene ninguna razón de ser. Yo lo que les digo a todos los pacientes es que el refresco es una cosa absolutamente significativo el aporte que tiene, o sea, si tomas 2 ó 3 vasos ya se van 320-480 kilocalorías es mucha la diferencia... Bueno, como festivo, pero la verdades es que no te tomas 4 tacos de barbacoa con una tacita de refresco, te lo tomas con por lo menos, 3 vasos de refresco; y ésa es la experiencia de mis pacientes, 3-4 vasos de refresco mínimo el domingo, no es uno.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Me toca, después Alejandro y luego Araceli.

El problema es cómo concebimos también el bienestar. El bienestar no es sólo un asunto de una vida saludable, sino es también el asunto de una vida plena, alegre, de convivencia, de relaciones; y resulta que al menos en este país y en cada país hay determinaciones específicas, hay ciertos ritos, hay ciertas formas de relacionarse, o sea, no hablemos del refresco, pero hablemos de la cerveza, está el asunto de que a final de cuentas eso es parte de la convivencia social, y romperlo también implica, o sea, pensar en una canasta que no contemple eso, es pensar en gente que se queda encerrada en su casa con una rutina alimentaria los fines de semana; y aparte que no existe, me parece que eso está alejando el bienestar.

Creo que tenemos que buscar una forma de incluirlo, no solamente en el asunto de los alimentos, como dice Julio, es una cosa más integral, que es el asunto de la convivencia social.

Entonces creo que esa parte es muy importante.

Van Alejandro, Araceli, Florence y Verónica.

**DR. ALEJANDRO CALVILLO.-**

Yo veo que, de alguna manera, se tiene que integrar el costo de lo que significa esa convivencia social, pero no se puede incluir el refresco.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

No nombrarlo.

**DR. ALEJANDRO CALVILLO.-**

Yo creo que no lo puedes nombrar, es el innombrable. Es como si incluyeras, aunque suene disparatado, es como si incluyeras la cajetilla de cigarros, es algo que está generando un impacto, está en la dieta, se está utilizando, pero yo creo que aquí también es un mensaje.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

O hacer algo así como botanas y bebidas.

Va Araceli, Florence, Verónica... Ya Florence no va. Entonces va Araceli.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Yo lo único que quiere decir es que, haber, es un instrumento para medir la pobreza, digamos, lo que se intenta no es identificar a los pobres, sino a identificar a quienes no lo son. Entonces se tienen que poner normas de satisfacción de una manera amplia, porque entonces nos vamos a quedar cortos en la identificación de los pobres.

El costo que implica quitarlo o dejarlo es marginal, es totalmente marginal a la canasta normativa que aquí está planteada.

Y otra cuestión que no se ha incluido y que no hemos discutido es precisamente, las pizzas, la barbacoa, el pollo frito y todo eso. Entonces, esas cuestiones entran o no entran dentro de un costo de la canasta, porque entonces, digamos, qué vamos a decir, en 7 días quítenle las papas y los refrescos, las personas deberían de tener unas combinaciones de esta manera a un costo tal, pero además, si quieren tener un día de descanso, necesitan un ingreso adicional a tanto, en ese ingreso adicional a tanto, ya no te puedes poner normativo como éste, te tienes que poner precisamente considerando que la gente consume refrescos, que la gente consume... Pero eso tendría que ser totalmente adicional a la recomendación, es a lo que yo voy, si es normativo, pues dejémoslo en el nivel normativo con las aclaraciones que ya hicimos y que nos la hemos pasado discutiendo, aquí no vamos a llegar a ningún acuerdo, eso es lo que yo siento.

Hay quien está pujando porque se conserven las tradiciones y costumbres pero estamos con nutriólogos que nos dicen: No. O con Alejandro que nos dice: No, es que el mensaje no lo puedes dar desde un organismo público.

Entonces, en ese dinero adicional para que las familias puedan tener un descanso, no se puede negar que hay papas fritas y que hay pollos rostizados y que hay refrescos y que hay cervezas. Entonces, ese paquete se vuelve otra discusión de otra índole distinto a la normativa.



**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Pero sería entonces ponerlo como un paquete aparte.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Desde mi punto de vista tendría que ser así, tendría que salir de aquí, porque además yo creo que el impacto al costo de la canasta es nada.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

No, pero el impacto en las calorías de la canasta es muy relevante... No, la del refresco, pero ya cuando ella habla del paquete, ya es importante.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Bueno, pero entonces en realidad yo creo que socialmente es muy difícil, tiene que haber unos rangos más menos en donde pueda entrar ese paquete.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Yo estoy de acuerdo.

Pero haber, Verónica qué nos va a decir.

**MTRA. VERÓNICA MUNDO ROSAS.-**

Yo ya estoy revuelta, pero lo que yo veo aquí son dos problemas; uno, qué consideramos como canasta normativa donde la población quizás podría verlo como un ejemplo de salud, que yo sé que no es el trasfondo, y por el otro lado, es en términos de bienestar. Entonces sí vamos al caso de que los refrescos son consumidos por la población, inclusive por ejemplo en las encuestas de ingreso-gasto se maneja que aproximadamente el 30% del ingreso se gasta en alimentos, cigarros y bebidas. Entonces de tal caso también tendríamos que incluir cigarros, si ése fuera el caso.

Pero yo siento que el asunto no va por ahí, también creo que como instituciones, aquí tenemos varias instituciones de salud, el hecho de incluir este tipo de alimentos también estaríamos un poco en contradicción con lo que se viene diciendo.

Entonces, yo creo que sí sería muy cuidadoso definir, uno, si se está recomendando, o manejarlo a la población de que no es una recomendación, sino que parte también de patrones de consumo,

o la otra, lo que mencionaba también Pilar, definir perfectamente un paquete adicional, y yo creo que nos quitaríamos de problema.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Parece, y ahí por favor retómenlo, que lo que estaría pareciendo una solución es no meterlo en la canasta y hacer un paquete aparte.

Pablo.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

Tejiendo sobre esta idea, primero, la canasta como canasta normativa, que es una canasta deseable y suficiente, deseable y suficiente; y que tiene un costo determinado, y por lo tanto, es una canasta recomendable con un determinado costo, y un paquete adicional, que son otros costos reales no recomendables, pero que están presentes.

Entonces, si se quiere acceder, son 40.00 pesos no se qué, pero si quieres además hacer esto, que no es recomendable, tiene un costo determinado; y entonces te va a subir a 70.00 pesos, o algo así.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

No es recomendable nutricionalmente.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

Nutricionalmente, o no es recomendable o no adecuado, habría que buscar el término adecuado, pero que sea un paquete aparte, que es reconocer que es parte de la realidad, que tiene un costo además, porque no es que las familias no gasten en eso para gastar en esto, es al revés, o sea, no se sacrifica el gasto en los refrescos, las papas, la cerveza para comprar más brócoli, eso no sucede, no es la realidad, es que ahí se va juntando, y son estos bienes que tienden a ser un poco más caros que van sustituyendo a los otros.

Entonces, a lo mejor hacemos este paquete como un costo asociado no recomendable, que no forma parte propiamente de la canasta, pero sí forma parte del presupuesto familiar. Algo por ahí se me ocurre.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Yo voy a decir algo, luego Abelardo y luego Julio.

Sin embargo, yo estaría de acuerdo en que como tal no se mencione refrescos, que hay que buscar algo, pero refrescos que no vaya como tal en ninguna parte de la canasta.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Yo creo que por la fuerza y el sustento de las opiniones en contra de estos productos, yo creo que valdría la pena, creo que en lo que todos estamos de acuerdo es que en esto no está integrando parte de una canasta para el bienestar, no se puede decir que el refresco y las botanas, en términos de canasta alimentaria, no en términos de consumo en general, pero en términos de canasta alimentaria no estarían cumpliendo con los principios de que, es algo que permite un consumo alimentario para el bienestar.

En ese sentido, después de escucharlos, creo que sí sería conveniente excluirlos, no nada más por omisión, sino justificando en el documento técnico esta discusión, y justamente creo que en la versión estenográfica habrá muchos argumentos para documentar porqué se consideraron, se discutieron, y fue a lo que llevó más discusión que nada, y se deciden que salgan, creo que eso sería importante. Para términos de canasta alimentaria, estos que estén fuera no es trascendente en ningún sentido.

Ahora, lo que sí me preocupa nada más, es que vayan a quedar en otro paquete, el paquete del derecho a ser obeso, o que digamos, bueno, quitémosle el 10% de calorías aquí para que puedan ser dadas, lo cual resultaría pero todavía. Esto de haber puesto 2 gramos, créanme que es una vacilada, es una forma de decir, esto está fuera, es una forma de decirlo. Ahora, aquí se propone que se diga más contundente, y si esto es un consenso, aunque no estamos, ya dijimos, construyendo consensos, pero me parece un argumento muy válido decir: Bueno, sí está sustentado de que esto va para afuera, pero esta es la canasta alimentaria para satisfacer de manera equilibrada el 100% de la recomendaciones y los requerimientos para una vida saludable... 7 días a la semana, o todas las semanas de la vida también.

Entonces mi propuesta es quitémoslo, la parte hacía dónde se vaya, nada más la recomendación sería que no implicara, el rubro al que se quisiera meter que no implicara un valor calórico, no sé cómo le van a ser, pero ya saldría de canasta alimentaria... O listos, cualquiera de las dos... Gorditos pero contentos, como hay tres o cuatro aquí.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Julio, Alberto y Araceli.

**DR. JULIO BOLTVINIK KALINKA.-**

Pedí la palabra para reaccionar lo que estaba diciendo Pablo. Estaba casi insinuando que esta otra parte es la indeseable. Yo creo que no es así, yo creo que tenemos que reconocer el derecho al descanso en un séptimo día, y por tanto a no cocinar, esta canasta es para ser cocinada en casa. Entonces lo primero que hay que añadirle a eso es el séptimo día no se cocina. Por qué, porque así lo dijo Dios en los 10 mandamientos, hay un séptimo día de descanso. Todas las sociedades modernas prácticamente conocidas tienen un séptimo día de descanso instituido, entonces eso hay que respetarlo, y es parte de la normatividad, no es una cosa indeseable.

Entonces, Abelardo, esta canasta habría que multiplicarla por 6 a la semana, y la séptima ver cómo lo resuelve la mayoría de los hogares, y si es con alimentos preparados fuera del hogar y comprados, por lo menos en la comida principal, esa sustituiría, no es que pones 7 días acá y luego le sumas allá; porque entonces en el séptimo días estás consumiendo doble, esto, digamos la norma médica, y la otra que es la norma religiosa; gozar el séptimo día, no trabajarán ni siquiera tus animales ni tus servidores domésticos, sino que todo mundo descansará.

Aparte de esto, tenemos la otra restricción mucho más severa, y que le va a pegar al costo de la canasta mucho más, los consumos fuera del hogar en días hábiles; de la gente que trabaja o estudia o por otra razón anda lejos de casa, eso sí, nos dijeron en términos empíricos, es el 30% del gasto, en términos normativos va a tener que ser algo similar.

La solución que hemos previsto es, esta misma dieta la come alguien fuera del hogar para que no se desbalancé la nutrición, pero al costo triple o cuádruple, y es cuestión de averiguar empíricamente cuántas veces más cuesta una comida consumida en restaurantes muy modestos obviamente, porque estamos haciendo una línea de pobreza, no una línea de ultra riqueza, no vamos a poner el Churchill, que dicen que es el más caro de la Ciudad de México, yo nunca me he atrevido a ir a comer, sino un restaurantito de medio pelo, fonda o lo que sea.

Entonces, creo que todo es parte de un paquete normativo, la gente tiene restricciones, la gente no puede cocinar todos los días, ni quiere cocinar todos los días, y tiene derecho a ello, por tanto no podemos imponerle una canasta que tiene que cocinarla todos los días.

Eso me parece a mí que es fundamental.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Siguen Alberto, Araceli, yo y Abelardo.

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Yo no sé si sea motivo de una nueva sesión o es sólo un trabajo de ustedes, pero creo que de alguna manera podría ser un compromiso de los otros, de nosotros, los otros tratar de hacer paralelo o posterior a este ejercicio un análisis o un inventario similar a éste, pero que solamente se abocara a la exploración de, por ejemplo, comida rápida, alimentos de alta densidad energética y bajo valor nutricional, léase comida chatarra, de bebidas, ya sea las azucaradas, las no azucaradas, con edulcorantes, con no sé qué, con no sé cuánta cosa, de bebidas alcohólicas y de bebida preparada. No sé si entiendo, pero creo que la idea era que esto fuera no una recomendación, sino el instrumento de la medición de la pobreza, y ese instrumento por supuesto que la lógica harían que no solamente se incluyeran papas y refrescos, sino que se incluyeran otras cosas.

Pero me parece que la confusión va en el sentido de que pareciera que entonces lo que estamos haciendo es una recomendación, la recomendación no son las papas y refrescos. Los otros alimentos fuera de las papas y los refrescos sí podrían ser parte de unas recomendaciones de menús tal y como se pensó en algún momento en el ejercicio, y que incluso están calculados. Pero de manera similar, y excluyendo las papas y los refrescos, a lo mejor se podría hacer este inventario o este ejercicio que se me ocurre para tratar de encontrar valores nutricionales, cantidades, precios y todo ese rollo; y generar, digamos, opciones para la gente para que pudiera más o menos estimar cuánto le costaría o que pudiera tener algunos parámetros de cuánto le costaría tener una dieta de domingos, es que ni siquiera de domingos porque a veces la gente come con mucha similitud a lo que hace los domingos en otros días de la semana porque tiene que trabajar y tiene que comer o en su trabajo o en los puestos de comida callejera o en algún de restaurante de medio pelo o pelo completo o lo que sea, come fuera.

Entonces me parece que eso también es parte de las erogaciones que tiene la gente, y eso de repente implica descalabros tremendos a las economías de los hogares.

Entonces, yo no sé qué tanto valga la pena hacer esta otra cosa, que no sé si es una canasta, pero sí es, digamos, un poco el aporte que podría tener el gobierno local a las recomendaciones, si es que acaso la gente va a hacer este tipo de cuestiones.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Araceli, después voy yo y después Abelardo y después León.

**DRA. ARACELI DAMIÁN.-**

Bueno, yo aquí veo una cuestión metodológica porque, digamos, el planteamiento de Julio no es equivocado, en el sentido de que todos los hogares tienen esa costumbre de un día, ya sean las carnitas, el restaurant o lo que sea. Como se acostumbra a hacer estas canastas es identificar el día que cubre los requerimientos nutricionales, y a partir de éste, ver qué proporción tienen de gasto fuera del hogar en alimentos, y ése incluirlo dentro del costo de la canasta. Este ejercicio no fue por ese camino.

Entonces, ahí la cuestión es cómo solucionar metodológicamente este problema, porque efectivamente es una realidad que no podemos negar, se ve muy feo en una lista poner papas y refrescos, pero tampoco lo que está de papas y refrescos soluciona lo que dice Julio, o sea, Julio está asumiendo que porque haya un vaso de refresco a la semana las mujeres dejan de cocinar, pues por favor... No, no, pero toda la discusión es si están las papas o los refrescos ahí.

O sea, yo creo que la solución es que efectivamente cómo calculamos los requerimientos nutricionales, su costo, y a ése le agregamos alimentos consumidos fuera del hogar, porque entonces ahí ni siquiera podemos nosotros saber lo que los hogares consumen, porque lo único que está es el gasto realizado en alimentos y bebidas fuera del hogar, pero no nos dicen que si comieron carnitas o que si tomaron refrescos, y entonces nos quitamos de la parte normativa. Entonces cómo esa parte normativa nos lleva también a incluir un gasto fuera del hogar, que incluye el domingo por supuesto, que incluye que los que tienen que trabajar comen fuera, bueno, entonces ya está reconocida esa realidad. Pero no tiene entonces porque aparecer ni papas ni refrescos porque en alimentos fuera del hogar se nos va, normativamente no sabemos por dónde está, tenemos que imaginarlo.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Voy yo, después Abelardo y luego León.

Empezando por esto último. Yo creo que sí se resuelve en el sentido de asumir que la canasta que está expresando un componente nutricional y alimenticio adecuado, cuánto cuesta eso tomarlo fuera del hogar, el costo de consumirlo fuera del hogar es lo que se va a tomar para el consumo

cotidiano entre semana. En el grupo tuvimos una discusión, que tú no estuviste por cierto Julio, en esa discusión, donde justamente propusimos que se hicieran menús para 6 días y un menú festivo, pero no llegamos a un acuerdo, definitivamente no llegamos a un acuerdo, y Abelardo tenía razones muy fuertes de decir: Es que no podemos promover un consumo excesivo para un día. Pero yo creo que ése puede ser otro mecanismo que sí nos permita incorporar esto, y que nos permita controlar en cierta medida el nivel de aporte calórico y nutricional y todo que le estamos haciendo a la canasta compensando de alguna manera, que además, de acuerdo a lo que vimos en los grupos focales, así sucede, porque lo que nos manifestaban las mujeres en lo grupos focales sobre alimentación era: Bueno, el sábado, y el domingo sobre todo comemos carnitas, y entonces el lunes trato de darles nopalitos, pescado a los niños para recuperarnos, y se van alistando para el siguiente fin de semana.

O sea, sí pareciera que hay, y un poco por lo que decía Pilar, también parece que hay esta cosa de seguir un régimen durante la semana, y el fin de semana se rompe, pero la razón de romperlo no es una razón nutricional, pero se rompe, es una razón social, de convivencia; porque los alimentos para los seres humanos son ante todo socialización; y eso es algo que no podemos dejar de tomar en cuenta.

O sea, si no, pues formulamos un tipo de croquetas así como la de los gatos y san se acabó el problema nutricional, o sea, ahí va parejito todo. Toda esta discusión tiene que ver con que no comemos croquetas, comemos cultura, comemos una interacción social cotidiana, bebemos, socializamos.

Y yo sí veo una contradicción, a mí me parece una solución parcial sacarlo porque sí, efectivamente impacta en el aporte calórico, y en el fondo estaríamos asumiendo que, “bueno, pues sí, vamos a ser gorditos pero contentos”, cuando justamente lo que queremos hacer es lograr una canasta que reconozca, incluso, ciertos malos hábitos; pero que en el conjunto pueda compensar de alguna manera para que se genere una vida saludable y bienestar, porque el bienestar lo componen las dos cosas, lo saludable y la convivencia, la relación con las personas. Y entonces esa combinación es lo que tenemos que buscar, me parece a mí, porque de otra manera, pues sí, estamos pensando, a pesar de la variación de los alimentos, en una dieta muy monótona, muy aburrida y muy solitaria.

Siguen Abelardo, León y Alberto.

**DR. ABELARDO CÉSAR ÁVILA.-**

Lo de dieta aburrida y solitaria, yo creo que está absolutamente pensada en sentido contrario. Yo creo que no se trata esto que sea una dieta aburrida y solitaria y demás, todo lo que se dice.

Hay un principio básico, debe de satisfacer los requerimientos fisiológicos de un individuo en situación de bienestar, ése es el principio básico, y eso se traduce en que hay un arreglo de alimentos que proporcionan tales nutrimentos en tal cantidad y en tal proporción, y que eso es confrontable con los requerimientos de individuos concretos, estandarizados, pero concretos, en cual se dice: Si consume este arreglo de alimentos, va a ser un arreglo de alimentos con una alta relación costo-beneficio, va a satisfacer sus requerimientos, y va a tener toda la variedad. O sea, todos los elementos divertidos que no se omiten aquí, los va a cumplir.

Yo creo que uno de los problemas consiste en que estamos tratando de resolver con un solo instrumento algo que se tiene que resolver con diferentes instrumentos, es decir, estamos queriendo que la bicicleta are y que la bicicleta vuele y que la bicicleta camine sobre el agua. Yo creo que en la medida que sepamos qué tenemos que usar para cosa, vamos a poder usar la bicicleta para lo que tiene que usarse y todo lo demás para lo que tenga que usarse.

Yo les diría una cuestión, después de lo que se ha hablado aquí, esto puede ser muy enriquecido y perfeccionado en términos nutriólogicos para llegar a que cumpla lo que tiene que cumplir, es decir, simplemente un arreglo de alimentos que satisfaga una necesidad fisiológica, no nada más en cantidad nutrimental, sino en todos los elementos de variedad. Podemos hacer esto muy divertido, podemos hacer con estos equivalentes aquí de cereales; más queso, más esa pechuga de pavo, más todos los ingredientes que están aquí hacer una pizza o hacer un pollo rostizado o hacer unas carnitas, o sea, con estos ingredientes se puede hacer la variedad de los platillos divertidos que sacien el voraz apetito de Miguel, por ejemplo, que sería un caso extremo, se puede hacer en la cantidad en que Miguel lo requiera para que no se infarte, para que tenga larga vida, etc., que le sepa rico, está el paquete de condimentos también, podemos hacer refresco, también podemos hacer refresco con eso, nada más le echamos azúcar y agua y ya tienes un refresco, en términos nutricionales, no es otra cosa el refresco más que el agua y el azúcar que le tiene que echar, y las papas, allá arriba también están las papas y también está el aceite y también en condimentos está la sal; entonces lo único que se tiene que hacer es transformarlo en la forma ya del consumo. Pero todos esos también se tienen que transformar, se tienen que cocinar. Bueno, eso es un gasto extra, que también ya está considerado conceptualmente y está muy trabajado.



Entonces, yo creo que tendríamos que diferenciar aquí al menos tres cosas, lo que es la canasta alimentaria en sentido estricto, esto, más si esto me lo como en otro o en un lugar, bueno, voy a comer esto mismo, y de hecho, en la composición valor de lo que yo le pague al dueño del Churchill o de lo que sea, o de la fonda de la esquina, va a estar este costo que yo lo voy a estar erogando, además eso es básico, la composición de valor, toda mercancía que yo compro, que yo consumo están ahí el costo, lo único que está haciendo es transferir el costo más el incremento del proceso de transformación, más el valor del producto; y eso es lo que yo voy a pagar, pero seguiré pagando, así coma en Churchill o en la fonda de la esquina, seguiré pagando el costo de esto más lo que la economía incrementa como valor por su transformación, ése es otro elemento. Y también si yo como una pizza, es esto mismo, más lo que le pago a la pizzería para que me la prepare así, más lo que le pago para el que me la viene a repartir. Bueno, esos costos, yo creo que en el momento que queremos integrarlo empezamos ya a pedirle cosas.

Yo creo que ahorita se podrían hacer tres componentes del gasto para la alimentación; uno sería canasta básica en sentido estricto, que es el perfeccionamiento de esto quitándole la chatarra, porque ya está, lo puedo consumir como chatarra no hay problema, cuando yo pago las papas fritas, cuando yo como fuera de casa lo estoy haciendo. Entonces ese es otro costo que es estimable por una alternativa, y lo que plantea Araceli, bueno, el cálculo a partir del gasto en alimentos o la compra de alimentos preparada por un decil que se considere que ejerce la potencialidad racional de un sector de la sociedad de obtener una relación costo-beneficio, pero ése ya es otro cantar, no es de la canasta básica, eso ya se lo dejamos a los economistas que lo resuelvan, me estoy saliendo.

Y el otro ya son los gastos de todos los procesos, ése de la mesa y la tabla y los cubiertos y las cucharas, el microondas y todo lo que se requiera; eso también ya está muy considerado.

Entonces, con esos tres componentes, el segundo componente sobre todo, que es el qué servicios pago yo para esto podérmelo comer sin cocinarlo, la estimación de eso es justamente lo que se tiene que resolver para el tiempo libre, para el gozo, el disfrute, lo festivo, etc.

Entonces, yo creo que si arribamos a que gasto de comidas fuera de casa, compra de alimentos preparados chatarra; esos son pagos a transformar esta canasta básica que cumple con los requerimientos, y el costo estricto de estos alimentos es el costo de mi canasta básica, básica; y si yo voy a considerar dentro esto, como lo hace CONEVAL, aquí mismo le voy a clavar alimentos preparados, bueno, eso ya sería una decisión que ya no depende de la naturaleza misma de la

canasta.

Yo creo que eso pudiera ser la solución.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Alberto, luego Leticia. ¿Alguien más va a levantar la mano?...

**DR. JOSÉ ALBERTO RIVERA MÁRQUEZ.-**

Yo creo que, un poco como para precisar en esa otra aproximación que ya está como medio bosquejando Abelardo, me parece que, y para no errar en la aproximación y tener como la película más completa desde esa otra dimensión, y para profundizar también particularmente en lo que serían las prácticas alimentarias o los modos de alimentación o los hábitos en esta parte del bienestar en la Ciudad de México, a lo mejor habría que hacer alguna estrategia de grupos focales o entrevistas semiestructuradas, pero ahora para indagar qué es lo que se consume en días de fiesta, qué es lo que se consume en domingos o fines de semana, qué es lo que se consume en la calle o en el centro laboral; y probablemente en otro momento tal vez hacer lo mismo como para actividad física y tratar de tener la película completa de la alimentación y no sólo de la comida.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Eso del consumo los fines de semana ya más o menos.

Lety.

**DRA. LETICIA CERVANTES.-**

Además de lo que ya señaló Abelardo y José Alberto, yo creo que también nosotros vemos que, qué se ha observado en algunos estudios qué pasa en la dieta de los fines de semana, normalmente se omite un tiempo de comida, es como muy común que se desayune tarde y se coma, el desayuno viene siendo a las 11:00-12:00 de la mañana y la comida a las 4:00 ó 5:00 de la tarde.

Ahora bien, cuando uno desarrolla planes de alimentación cíclicos, normalmente el día domingo el menú para el séptimo día, obviamente se cubre el aporte calórico, pero las preparaciones más van de antojo, placenteras, prácticas, estoy completamente con Julio de que uno no debe de cocinar, y yo lo llevo a la práctica; pero que sea placentero pero algo muy sencillo, al gusto, muy

de antojo, pero también como lo mencionó ahí Abelardo, con los alimentos que ya nosotros tenemos señalados, pues eso lo voy a utilizar, y eso lo cubro; y tal vez no daré fruta, omitiré algún grupo de alimentos que lo voy a utilizar en hacer otra bebida o en hacer algún complemento, alguna salsa X, que me va a ser un poquito más cara, pero que me va a ser que sea un domingo, o sea, culturalmente dentro del estilo de vida de la persona, me hace sentir que estoy saliendo de mi rutina, y estoy dando algo que sea festivo, de antojo, grato al paladar y grato a los sentidos y también grato a la economía, porque estoy omitiendo un tiempo de comida.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Bueno, a mí me parece muy bien, todavía quedaría pendiente el asunto de las cervezas por ejemplo, o los licores, los vinos; que no son cosas que se puedan preparar, pero bueno, ya más o menos esbozamos una discusión, evidentemente resolvimos muchas cosas, y nos llevamos varios pendiente todavía, muchas cosas que trabajamos, que vamos a tener que trabajar; y esperamos pronto mandarles cómo quedó la canasta después de todas estas discusiones.

Les agradecemos mucho su presencia el día de hoy, va a ser a una discusión muy, muy enriquecedora.

Las personas invitadas externas al proyecto y EVALÚA, ahorita por allá les van a pasar la compensación. Gracias.

**MTRO. PABLO YANES RIZO.-**

Ya me tengo que ir. Muchas gracias.

**MTRO. MIGUEL CALDERÓN CHELIUS.-**

Y si pasan conmigo les doy su constancia también.

ooo0ooo