

## SECRETARIA DE SALUD

### **ACUERDO por el que se notifica el periodo vacacional de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.**

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.

JULIO JOSE FRENK MORA, Secretario de Salud, con fundamento en los artículos 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 28 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, 6 y 7 fracción XVI del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, y

#### CONSIDERANDO

Que el Acuerdo por el que se dan a conocer los trámites inscritos en el Registro Federal de Trámites Empresariales, actualmente de Trámites y Servicios, que aplica la Secretaría de Salud y se establecen diversas medidas de mejora regulatoria, determina específicamente ciertos plazos para la realización de trámites por parte de los particulares ante esta dependencia.

Que en los plazos establecidos por días que fijan las disposiciones jurídicas cuya aplicación corresponde a la Secretaría de Salud no deben contarse los inhábiles.

Que legalmente deben hacerse del conocimiento público, mediante acuerdo del titular de cada dependencia publicado en el Diario Oficial de la Federación, aquellos días que no se consideran hábiles y que se descontarán de los plazos establecidos para la atención y resolución de trámites, a efecto de garantizar la seguridad jurídica, he tenido a bien expedir el siguiente:

#### **ACUERDO POR EL QUE SE NOTIFICA EL PERIODO VACACIONAL DE LA COMISION FEDERAL PARA LA PROTECCION CONTRA RIESGOS SANITARIOS**

**PRIMERO.** Exclusivamente para efectos de la realización de trámites ante la Secretaría de Salud a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, se considerarán inhábiles, además de los días que establece el artículo 28 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, los comprendidos durante el periodo vacacional del 22 de diciembre de 2005 al 4 de enero de 2006.

**SEGUNDO.** Durante los periodos a que se refiere el artículo primero del presente no correrán los plazos que para efectos de la atención y resolución de trámites establecen los ordenamientos legales, reglamentos y demás disposiciones aplicables a los trámites a que hace referencia el artículo anterior.

#### TRANSITORIO

**UNICO.** El presente Acuerdo entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

En la Ciudad de México, Distrito Federal, a los quince días de diciembre de dos mil cinco.- El Secretario de Salud, **Julio José Frenk Mora**.- Rúbrica.

### **RESPUESTAS a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-043-SSA2-2002, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, publicado el 18 de octubre de 2004.**

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.

RESPUESTAS A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS RESPECTO DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-043-SSA2-2002, SERVICIOS BASICOS DE SALUD. PROMOCION Y EDUCACION PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA. CRITERIOS PARA BRINDAR ORIENTACION, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION EL 18 DE OCTUBRE DE 2004.

CARLOS SANTOS BURGOA, Director General de Promoción de la Salud, por acuerdo del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Prevención y Control de Enfermedades, con fundamento en los artículos 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 3o. fracciones XIII, XIV, XVII y XVIII, 13, Apartado A fracción I, 58 fracción I, 110, 112, 115 fracciones II y VI, y 133 fracción I de la Ley General de Salud; 47 fracción III, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 33 del Reglamento de la Ley

Federal sobre Metrología y Normalización, y 16 fracción XV, y 28 fracción VII del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, ordena la publicación de las respuestas a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-043-SSA2-2002, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 18 de octubre de 2004.

Como resultado del análisis que realizó el Subcomité de Promoción de la Salud de los comentarios recibidos por los diferentes promoventes se ha considerado dar respuesta a los mismos en los siguientes términos:

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p><u>Comentarios Generales</u>  <b>Angel Alberto García</b>            ...me parece importante la entrada en vigor de esta Norma Oficial Mexicana, ya que está encaminada a promover la nutrición de la población...</p>	<p>Se agradece el comentario.</p>
<p><b>Janet Karla de la Rosa Hernández</b>            ...este proyecto cumple para mí con aspectos muy importantes ya que cumple con un respaldo científico...</p>	<p>Se agradece el comentario.</p>
<p><b>Dr. Abelardo Avila, Dra. Esther Casanueva, Mtra. Martha Kaufer Horwitz, Lic. Maite Plazas, Lic. Ana Bertha Pérez Lizaur, Dra. Teresa Shama-Levy</b>            Consideramos que es un adelanto a la promoción de la salud de la población y estamos seguros que su publicación como Norma Oficial será puntual para el fortalecimiento de las actividades de orientación alimentaria en nuestro país.  <b>Santiago S. Eloy Franco</b>            La propuesta del proyecto es de gran importancia, porque en nuestra sociedad...</p>	<p>Se agradece el comentario.</p>
<p><b>Rubén Eduardo Palacios Márquez</b>            Actividades que se deben realizar para mejorar el estado nutricional de la población.</p>	<p>No se acepta.            Son sugerencias ya contenidas en la Norma, y en otros casos se refiere a actividades que forman parte de diferentes programas de salud.</p>
<p><b>Lic. Leticia Martínez Viveros</b>  <b>IMSS</b>            Informar sobre la importancia de evitar el tabaco, moderar el consumo de alcohol, y productos con alto contenido de cafeína.</p>	<p>No se acepta.            Esta información esta contenida en el punto 4.4.2, la cual debe ser ampliamente explicada durante la orientación.</p>
<p><b>Sara Martínez López</b>            Debería establecerse desde el nivel primaria de educación la materia de Educación para la Salud, y no conformarse con lo que se da en Ciencias Naturales.             Hacer juntas con los padres y madres... que repercuta en desempeño académico.</p>	<p>No se acepta.            No se consideró procedente ya que no es materia de esta Norma, el sector educativo y salud, trabajan en coordinación para que esta información se dé en las escuelas.             No se acepta.            No se consideró procedente ya que no es materia de esta Norma.</p>
<p><b>Guadalupe Campos Jordan</b>            Se incluyen todas las recomendaciones científicamente... no se aprecia el como y cuando las leyes de salud... de productos que se venden en Oxxo sin azúcares.            Es recomendable se legisle sobre el consumo excesivo... poniendo en riesgo su salud.</p>	<p>No se acepta.            No es materia de esta Norma, ya que existen normas para la industria de los alimentos que se ocupan de esto.</p>

<p><b>Esther Martínez Castañeda</b>  ...se plasma el interés... resulta a mi vista insuficiente... es necesario identificar el problema de fondo como son los fondos económicos...  La falta de recursos económicos,... o áreas marginadas.  Así pues es necesario... ya que de otra forma sólo quedarían en buenas intenciones.</p>	<p>No se acepta.  Porque el objetivo de la Norma no es mejorar la situación económica del país, sino la de brindar orientación alimentaria considerando los factores sociales, culturales, económicos. Existen procedimientos operativos para brindar la orientación a diferentes sectores de la población, considerando los alimentos disponibles, regionales y tradicionales (4.3.6 y 5.2).</p>
<p><b>Roxana Mata Castellanos</b>  ...es un proyecto... una alimentación sana. Por otra parte... primero debe existir una coordinación entre la planeación, los medios y los fines, ya que podría quedar obsoleto dicho proyecto.</p>	<p>No se acepta.  Porque el objetivo de la Norma no es mejorar la situación económica del país, sino la de brindar orientación alimentaria considerando los factores sociales, culturales y económicos. Existen procedimientos operativos para brindar la orientación a diferentes sectores de la población, considerando los alimentos disponibles, regionales y tradicionales (4.3.6 y 5.2).</p>
<p><b>Patricia Karina Miranda González</b>  ...considero para impartir dicha información. Además... para proveer de dichos medios a las comunidades que lo necesiten.</p>	<p>No se acepta.  Porque el objetivo del proyecto de la Norma no es mejorar la situación económica del país, sino la de brindar orientación alimentaria considerando los factores sociales, culturales, económicos. Existen procedimientos operativos para brindar la orientación a diferentes sectores de la población, considerando los alimentos disponibles, regionales y tradicionales (4.3.6 y 5.2)</p>
<p><b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b>  <b>CONMEXICO</b>  Dependiendo del peso corporal, el clima y nivel de actividad de los individuos, es recomendable beber alrededor de 2 litros de agua diariamente, preferentemente a lo largo del día.  Se recomienda la realización de cuando menos 30 minutos diarios de actividad física (caminar, bailar, subir y bajar escaleras, andar en bicicleta, nadar, trotar).</p>	<p>No se acepta.  La recomendación corresponde ser incluida en la guía o manual de procedimientos que derive de la Norma.  No se acepta.  Se incorporará a la guía o manual de procedimientos de la Norma.</p>
<p><b>Ruth Enríquez Martínez</b>  ...ahondar sobre herramientas pedagógicas...</p>	<p>No se acepta.  El propósito fundamental de esta Norma es establecer los criterios generales para brindar orientación alimentaria a la población en general.</p>
<p><b>Amanda Raquel García Cornejo</b>  Agregar apéndices informativos que especifiquen problemas de salud por ingerir alimentos en la calle.  Productos lighth, aclarar su condición en la alimentación.</p>	<p>No se acepta.  No compete a la Norma hablar de problemas, sino unificar criterios para una alimentación correcta.  No se acepta.  Esa información no es recomendación de una alimentación correcta.</p>
<p><b>Francisco Javier Camacho Romero</b>  El propósito fundamental.</p>	<p>No se acepta.  La Norma es un documento para unificar criterios en cómo orientar a una mejor alimentación con los recursos que se tienen, los programas de abasto y de mejora nutricia corresponden a otros ordenamientos.</p>

<p><b>Esther Rivera García</b> Se sugiere establecer periodo de tiempo para brindar información u orientación en materia alimentaria.</p> <p>Se sugiere establecer las opciones que existen para desintoxicar el organismo humano.</p>	<p>No se acepta. Los procesos operativos ya están instrumentados en estrategias de educación para la salud y capacitación.</p> <p>No se acepta. La propuesta fue sometida al Subcomité durante la elaboración de la Norma y no se consideró adecuado.</p>
<p><b>Sonia Mejía Islas</b> El proyecto de Norma debe de ser aprobado, salvo con más regulación acerca de la difusión de la educación para la salud alimentaria.</p>	<p>No se acepta. Las instituciones del sector público y privado que participaron en la elaboración de la Norma tienen el compromiso de promoverla y difundirla, de tal manera que se logre impacto en la población, se mejore su alimentación y en consecuencia su salud.</p>
<p><b>Luis Angel Vázquez Morquecho</b> Resulta fuera del ámbito de aplicación de la Norma señalar que mediante los programas de orientación alimentaria habrá mayor acceso a los productos alimentarios.</p>	<p>No se acepta el comentario. La Norma no señala que mediante los programas de Orientación Alimentaria habrá mayor acceso a los productos alimentarios.</p>
<p><b>Manuel A. Moreno Vázquez</b> En lo que respecta a la divulgación de la misma, cabe mencionar que la población en general...</p> <p>El alcance del proyecto es amplísimo y por demás se vuelve muy complicado...</p> <p>Si bien es cierto, la población debería estar mejor alimentada...</p> <p>Otro de los puntos a tratar dentro de este proyecto es la higiene...</p> <p>Dentro de otro punto que es muy importante marcar es la alimentación que brindan las madres a los lactantes...</p> <p>Como comentario final considero que como medida de implementación es muy importante...</p>	<p>No se acepta. La Norma se elaboró para que quienes realizan la orientación alimentaria, lo hagan de manera correcta y unificada.</p> <p>El tener acceso y disponibilidad a los alimentos no es materia de esta Norma.</p> <p>No se acepta. Existe una Norma para el manejo higiénico de los alimentos (NOM-093-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos). Esta Norma considera el manejo higiénico de los alimentos como parte de la orientación alimentaria.</p> <p>Es lo que pretende la Norma, tener más alcances para que quienes imparten la orientación alimentaria capaciten sobre estos temas a la población de manera sencilla, útil y comprensible.</p> <p>Las instituciones del sector público y privado que participaron en la elaboración de la Norma tienen el compromiso de promoverla y difundirla, de tal manera que se logre impacto en la población, se mejore su alimentación y en consecuencia su salud.</p>
<p><b>Graciela Elías Morales</b> La Norma debe ser clara y detallar...</p>	<p>No se acepta. La especificación o detalle es parte de una guía o manual de procedimientos.</p>
<p><b>Daniela Yuritza Bohorquez Fuentes</b> La situación económica actual no sólo en la Ciudad de México, sino del resto del país son un poco ambiciosos los objetivos de la Norma pues la población al no contar con los recursos suficientes y necesarios para cambiar su punto de vista nutricional y por consiguiente disminuir las enfermedades relacionadas con este punto</p>	<p>No se acepta. La norma está dirigida a personal orientador con la finalidad de que éste dé la orientación necesaria para que la población dentro de sus posibilidades mejore sus hábitos alimentarios con los alimentos que tengan disponibles en su hogar y entorno.</p>

<p><b>Paola González Díaz</b> Me parece poco clara y ambigua...</p>	<p>No se acepta, porque el motivo del proyecto de la Norma no es legislar cómo mejorar la situación socioeconómica...</p>
<p><b>Wendy Zamora Morales</b> La mayor parte de los mexicanos carecemos de una cultura alimentaria... Las autoridades deberían implementar campañas de información... La gente no tiene la cultura de acudir a un especialista nutriólogo....</p>	<p>No se acepta. Esta Norma no está elaborada para ser un artículo de lectura e información, sino para la unificación de criterios del personal del sector salud, privado y toda persona que brinde dicha orientación, sobre las especificaciones de la dieta no se requiere en muchos casos nutriólogos sino personal que cuente material didáctico para hacer referencia a dichas especificaciones y sólo en casos específicos si tiene que ser un especialista. Esta Norma no es un programa y las instituciones del sector público y privado que participaron en la elaboración de la Norma tienen el compromiso de promoverla y difundirla, de tal manera que se logre impacto en la población, se mejore su alimentación y en consecuencia su salud.</p>
<p><b>Adriana González Reyes</b> IV. Cómo pretenden llevar a cabo estos programas de orientación...</p>	<p>No se acepta. La Norma no propone programas de orientación alimentaria o mejorar la situación económica del país, sino emitir criterios para brindar orientación alimentaria.</p>
<p><u>0.Introducción</u> <b>Juan Manuel Arzola Franco</b> Es necesario determinar...no contempla los planes de salud... <b>Adrián Tolentino Teytud</b> ...del proyecto considero pertinente hacer la distinción y especificar que los pasos...</p>	<p>No se acepta. Sí contempla los aspectos mencionados.  No se acepta. Esta corrección ya se hizo anteriormente.</p>
<p><u>Los contenidos... desde el punto de vista nutricio...</u> <b>Rubén Elizalde Sánchez</b> Los contenidos... desde el punto de vista nutricional... <b>Gerber</b> ...así como, elementos para brindar información homogénea... ...actividad física intensa como grupos que requieren mayor atención por el riesgo... De acuerdo con los resultados de la Encuesta Nacional de Nutrición de 1999 y la encuesta Nacional de Salud del 2000, en...</p>	<p>No se acepta. El término correcto es nutricio.  Se acepta parcialmente quedando de la siguiente forma: ...así como elementos para brindar información homogénea. ...actividad física intensa como grupos que requieren mayor atención por el riesgo...</p>
<p><u>1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales...</u> <b>Jessica Poblano Ramírez</b> 1.2 Desde el momento en que... Debería existir un programa de capacitación, contratación e incluso de recontratación de personas.</p>	<p>No se acepta, no es materia de la Norma.</p>

<p><u>2. Referencias</u> <b>Gerber</b> Esta Norma se complementa con las siguientes: NOM-007-SSA2-1993, Atención... NOM-031-SSA2-1999, Para la atención a la salud del niño. La NOM 093 puede cambiarse al apartado de bibliografía y aquí incluir la NOM 031 que es complementaria a la NOM 007</p>	<p>No se acepta. La NOM-031-SSA2-1999, Para la atención de la salud del niño, está incluida en el punto 7.58 del rubro 7, Bibliografía.</p>
<p><u>3. Definiciones.</u> <b>Adrián Tolentino Teytud</b> <b>Lilia Adriana Reza Cano</b> Incluir: Ablactación Sucedáneos  Anemia ferropriva</p>	<p>No se acepta. Estas definiciones se encuentran en la Norma NOM-031-SSA2-1999. Para la atención a la salud del niño. Se acepta parcialmente: Anemia ferropriva a la que es producida por deficiencia de hierro, generalmente se debe a la insuficiencia o baja disponibilidad de hierro en la dieta, a pérdidas crónicas de sangre (como en menstruaciones excesivas o prolongadas, embarazos repetidos, infestación con parásitos, úlceras gastrointestinales).</p>
<p><u>3. Definiciones</u> <b>Diego Valencia Martínez</b> <b>Edgar Morales López</b> Arteriosclerosis, aterosclerosis, cáncer  Alimento  Alimentación correcta y dieta correcta</p>	<p>No se acepta. La propuesta fue sometida al Subcomité durante la elaboración de la Norma y no se consideró procedente. Se acepta, quedando de la siguiente forma: Alimento: a los que son órganos, tejidos o secreciones que contienen cantidades apreciables de nutrimentos biodisponibles, cuyo consumo en cantidades y formas habituales es inocuo y atractivo a los sentidos. No se acepta. La definición de dieta correcta aparece en el punto 3, 3.18 de Definiciones. Alimentación correcta no es similar a dieta correcta.</p>
<p><u>3.2 Acidos grasos monoinsaturados:...</u> <b>Elisa Vázquez Sánchez</b> Hacer más claro el concepto 3.2 que se refiere a la definición de ácidos grasos monoinsaturados.</p>	<p>Se acepta, quedando como sigue: 3.2 Acidos grasos monoinsaturados a los que tienen una doble ligadura como los ácidos oleico y palmonoleico. Abundan en el aceite de oliva, canola, soya, cacahuate (maní), almendra, nueces, aguacate y aceituna, entre otros.</p>
<p><u>3.5 Acidos grasos saturados</u> <b>Lic. Leticia Martínez Viveros</b> <b>IMSS</b> sugiere agregar a la definición de ácidos grasos saturados, su efecto favorecedor de aterosclerosis. <b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b> <b>CONMEXICO</b> 3.5 Acidos grasos saturados:... se propone sustituir chocolates por cacao.</p>	<p>Se acepta, quedando como sigue: 3.5 Acidos grasos saturados: a los que carecen de dobles ligaduras. Se recomienda que no excedan más de una tercera parte de los ácidos grasos consumidos, ya que favorecen la aterosclerosis. Algunos productos contienen cantidades elevadas de ácidos grasos saturados: la mantequilla y la margarina, las mantecas, el chicharrón de cerdo, el chorizo, la crema, el aceite de coco, los chocolates (cacao) y, en general, casi todos los quesos.</p>

<p><u>3.6 Ácidos grasos trans: a los que son insómeros... Se pueden producir en la hidrogenación de aceites vegetales...</u></p> <p><b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b> <b>CONMEXICO</b></p> <p>3.6 Ácidos grasos trans: a los que son isómeros de ácidos grasos monoinsaturados. Se pueden producir en la hidrogenación de aceites y grasas vegetales. Se ha considerado que su alto consumo en la dieta puede incrementar el riesgo de presentar enfermedades crónicas degenerativas.</p> <p><b>Gerber</b></p> <p>3.6... a los que son isómeros...</p> <p>Se les han atribuido efectos tóxicos ¿cómo cuales, a largo o corto plazo? Fundamentar...</p> <p><b>CANILEC</b></p> <p>...a los que son insómeros...se les ha considerado que un alto...</p>	<p>Se acepta quedando de la siguiente manera:</p> <p>3.6 Ácidos grasos trans: a los que son isómeros de ácidos grasos monoinsaturados. Se pueden producir en la hidrogenación de aceites y grasas vegetales. Se ha considerado que un alto consumo en la dieta puede incrementar el riesgo de presentar enfermedades cardiovasculares.</p>
<p><u>3.7 Alimentación: al conjunto de procesos...</u></p> <p><b>Antonio Alva Estévez</b></p> <p>La definición de alimentación es incorrecta.</p> <p><b>Jonathan Sandoval Valderrama</b></p> <p>Cambio en la definición</p> <p>Alimentación: el conjunto de procesos biológicos...</p>	<p>No se acepta.</p> <p>La definición fue aprobada por el Subcomité.</p>
<p><u>3.9 ...Es más frecuente en mujeres jóvenes.</u></p> <p><b>Amanda Raquel García Cornejo</b></p> <p>3.9 ...es tan frecuente en mujeres y hombres jóvenes...</p>	<p>No se acepta.</p> <p>La definición fue aprobada por el Subcomité.</p>
<p><u>3.10 Aterosclerosis: a la enfermedad...</u></p> <p><b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b> <b>CONMEXICO</b></p> <p>3.10 Incluir la siguiente definición de antioxidantes. Antioxidantes: sustancias que ayudan a mantener la integridad celular inactivando a los radicales libres que pueden causar daño celular. Entre los principales tipos de antioxidantes encontramos: vitamina C (cítricos) y E (frutas y verduras), carotenos (frutas y verduras), polifenoles (cacao), flavonoles (té, vegetales).</p>	<p>Se acepta quedando de la siguiente forma:</p> <p>3.10 Antioxidantes: a las sustancias que previenen la oxidación y ayudan a mantener la integridad celular inactivando a los radicales libres que pueden causar daño celular. Entre los principales tipos de antioxidantes encontramos: vitamina C y E, carotenoides, fenoles y flavonoides.</p>
<p><u>3.11 Bulimia nervosa: al trastorno de la conducta...</u></p> <p><b>Gerber</b></p> <p>...(atracones) seguido de su eliminación mediante el vómito inducido, el uso de laxantes... Se propone una definición más completa.</p> <p><b>Gonzalo de Jesús García López</b></p> <p>Bulimia nervosa</p>	<p>No se acepta.</p> <p>La definición fue aprobada por el comité.</p>
<p><u>3.12 Cáncer: a la célula cuyo comportamiento se manifiesta por diferentes grados de alteración...</u></p> <p><b>Paola L. de Santiago Tavera</b></p> <p>3.12 Cáncer, crecimiento celular producido por la proliferación continua de células anormales con...</p>	<p>No se acepta.</p> <p>La definición fue aprobada por el Subcomité.</p>

<p><u>3.18 Dieta correcta: a la que cumple con las siguientes características...</u></p> <p><b>Gerber</b></p> <p>3.18 Dieta correcta es la que permite un adecuado funcionamiento del organismo para poder...</p> <p>Completa.- Que contenga... (Apéndice Normativo A), de preferencia en las 3 principales comidas...</p> <p>Sería conveniente incluir porcentajes recomendados de cereales y tubérculos,</p> <p>Inocua.-...que cumpla con las regulaciones... y que se consuma con moderación.</p> <p>Variada.- Incluir diferentes alimentos, platillos...</p> <p>Suficiente.- Debe cubrir las necesidades de...</p> <p>¿Se integrará en este proyecto el Programa Cinco al Día...</p> <p><b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b> <b>CONMEXICO</b></p> <p>3.18 Dieta correcta: aquella selección de alimentos cuyo perfil nutrimental ayude a la población...</p> <p><b>CANILEC</b></p> <p>Suficiente...</p> <p>Variada...</p> <p>Adecuada...</p> <p><b>Gonzalo de Jesús García López</b></p> <p>Incluir suficiente cantidad de alimentos que se consumen de acuerdo a las necesidades individuales...</p>	<p>Se acepta quedando de la siguiente manera:</p> <p>3.18 Dieta correcta:</p> <p>Se agrega:</p> <p>Suficiente.- Que cubra las necesidades de todos los nutrimentos, de tal manera que el sujeto adulto tenga una buena nutrición y un peso saludable y en el caso de los niños, que crezcan y se desarrollen de manera correcta.</p> <p>Variada.- Que incluya diferentes alimentos de cada grupo en las comidas.</p> <p>Adecuada.- Que esté acorde con los gustos y la cultura de quien la consume y ajustada a sus recursos económicos, sin que ello signifique que se deban sacrificar sus otras características.</p>
<p><b>Paola González Díaz</b></p> <p>Solicito especifique cuáles son los 3 grupos de alimentos.</p>	<p>No se acepta.</p> <p>El punto 3.18 sólo corresponde a las definiciones, los grupos de alimentos se mencionan en el cuerpo de la Norma en las disposiciones generales, 4.3.1, y en el apéndice normativo A, en el plato del bien comer.</p>
<p><u>3.19...a los procesos de enseñanza y aprendizaje... para cuidar la salud, individual, familiar y colectiva.</u></p> <p><b>Gabriela Williams Salazar</b></p> <p>...a los procesos de enseñanza aprendizaje... para cuidar de la salud individual, familiar y colectiva.</p>	<p>No se acepta.</p> <p>La definición fue aprobada por el Subcomité. La prevención está inmersa en el cuidado de la salud.</p>
<p><u>3.20 Fibra dietética: a los polisacáridos componentes de las células vegetales resistentes a la acción de las enzimas del aparato digestivo humano. Se les...verduras y frutas.</u></p> <p><b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b> <b>CONMEXICO</b></p> <p>3.20 Fibra dietética: Es la parte comestible de las plantas o hidratos de carbono análogos que son resistentes a la digestión y la absorción en el intestino delgado humano y que sufren una fermentación total o parcial en el intestino grueso. La fibra dietética incluye polisacáridos, olisacáridos, lignina y otras sustancias asociadas a las plantas. Se les... verduras y frutas y productos industrializados a base de fibra dietética o granos enteros con un contenido mayor o igual a 2.5 gramos, porción de acuerdo a la NOM-086-SSA1-1994.</p>	<p>Se acepta parcialmente quedando de la siguiente forma:</p> <p>3.20 Fibra dietética: A la parte comestible de las plantas o hidratos de carbono análogos que son resistentes a la digestión y la absorción en el intestino delgado humano y que sufren una fermentación total o parcial en el intestino grueso. La fibra dietética incluye polisacáridos, oligosacáridos, lignina y otras sustancias asociadas a las plantas. Se les divide en solubles e insolubles. Epidemiológicamente su consumo insuficiente se ha asociado con la aparición de enfermedades crónicas. Se encuentra en leguminosas, cereales integrales, verduras y frutas.</p>

<p><u>3.21 Hábitos alimentarios: al conjunto de conductas adquiridas...</u>  <b>Amparo Lourdes Pérez Sánchez</b>  Término hábitos alimentarios.  <b>Ernesto Espinoza Uriostegui</b>  El concepto de hábitos alimentarios...</p>	<p>No se acepta.  La definición fue aprobada por el Subcomité.</p>
<p><u>3.23. Obesidad: a la enfermedad caracterizada...</u>  <b>Dr. Abelardo Avila, Dra. Esther Casanueva, Mtra. Martha Kaufer Horwitz, Lic. Maite Plazas, Lic. Ana Bertha Pérez Lizaur, Dra. Teresa Shama-Levy</b>  La definición actual de obesidad...  <b>Carlos Benítez de la Garza</b>  <b>Asociación Nacional de Productores de Refrescos y Aguas Carbonatadas, A.C.</b>  ...Para ser congruentes con los resultados internacionales...  <b>Gonzalo de Jesús García López</b>  Obesidad no es exclusivo de los adultos ya que también se presenta en menores.</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente forma:  3.23. Obesidad: a la enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo. Se determina la existencia de obesidad en adultos cuando existe un índice de masa corporal mayor de 30 y de sobrepeso cuando el índice es de 25 a 29.9.</p>
<p><u>3.24 Orientación alimentaria: ...relacionadas con los alimentos y la alimentación para favorecer la adopción ...condiciones físicas, económicas y sociales.</u>  <b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b>  <b>CONMEXICO</b>  3.24 Orientación alimentaria: al conjunto de acciones que proporcionan información básica...  <b>CANILEC</b>  ...al conjunto de acciones... las condiciones físicas, económicas, culturales y sociales.</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente forma:  3.24 Orientación alimentaria: al conjunto de acciones que proporcionan información básica, científicamente validada y sistematizada, tendiente a desarrollar habilidades, actitudes y prácticas relacionadas con los alimentos y la alimentación para favorecer la adopción de una dieta correcta a nivel individual, familiar o colectivo, tomando en cuenta las condiciones económicas, geográficas, culturales y sociales.</p>
<p><u>3.26 Personal calificado...</u>  <b>Sara Martínez López</b>  También debió incluirse a los Químicos en Alimentos.</p>	<p>No se acepta.  Queda incluido en el 3.27 de Definiciones.</p>
<p>Definición a incluir  <b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b>  <b>CONMEXICO</b>  3.28.A. Especialista en nutrición: aquel profesional de la nutrición certificado como especialista por algún organismo de certificación nacional e internacional legalmente constituido y/o reconocido por la Dirección General de Profesiones. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología o cualquier otro organismo oficial en la materia.</p>	<p>No se acepta.  No se consideró procedente ya que no se menciona en el cuerpo de la Norma.</p>
<p><u>4. Disposiciones generales.</u>  <u>4.1 Las actividades operativas de orientación alimentaria deberán ser efectuadas...</u>  <b>Rubén Elizalde Sánchez</b>  Las actividades... derivadas de la presente Norma.    <b>Jessica Poblano Ramírez</b>  Hace falta personal capacitado o calificado en las</p>	<p>No se acepta.  La corrección es improcedente.    No se acepta.</p>

<p>instituciones públicas.</p> <p><b>Michel Cazares Ruíz</b> Establecer de manera breve los mecanismos utilizados para difundir...</p> <p><b>Magda Cuello López</b> ...personal calificado con experiencia...</p> <p><b>Patricia Karina Miranda González</b> Cómo se hará del conocimiento...</p> <p><b>Roxana Mata Castellanos</b> Cómo se va a hacer llegar la orientación...</p> <p><b>Gonzalo de Jesús García López</b> En cuanto a lo referente al personal calificado...</p>	<p>No es materia de esta Norma, pero se pretende con la difusión de la misma, capacitar al personal para que esté en posibilidad de dar la orientación alimentaria.</p> <p>No se acepta. Corresponde a guía o manual de procedimientos.</p> <p>No se acepta. El personal calificado se define con experiencia.</p> <p>No se acepta. Ya está contemplado.</p> <p>No se acepta. Ya está considerado.</p> <p>No se acepta. No es competencia de esta Norma.</p>
<p><u>4.2 La orientación alimentaria debe llevarse...</u></p> <p><b>Jessica Poblano Ramírez</b> No se mencionan las acciones de educación para la salud, participación social y comunicación educativa.</p>	<p>No se acepta. La Norma no se refiere a procedimientos y éstos ya existen en manuales operativos. Están definidos en los puntos 3.14, 3.19, 3.25.</p>
<p><u>4.3.2.1 Se debe promover el consumo de muchas verduras...</u></p> <p><b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b> <b>CONMEXICO</b> 4.3.2.1 Se debe promover el consumo de muchas verduras y frutas de preferencia crudas, regionales y de la estación, que son fuente de carotenos, de vitaminas A y C, de ácido fólico y de fibra dietética y dan color y textura a los platillos, así como de otras vitaminas y nutrimentos inorgánicos (apéndice informativo B).</p> <p><b>Luis Angel Vázquez Morquecho</b> Se hace referencia a que la población de escasos recursos...</p> <p><b>Jessica Poblano Ramírez</b> Se cree no ser la solución evitar enfermedades intentando prevenirlas con la orientación alimentaria...</p> <p><b>Mónica Lucero Cruz Zepeda</b> Cuando no hay dinero no se puede seguir la Norma...</p> <p><b>Ernesto Espinoza Uriostegui</b> Para que se emita la recomendación...</p>	<p>Se acepta, se añade al final: 4.3.2.1 ... platillos, así como de otras vitaminas y nutrimentos inorgánicos (apéndice informativo B).</p> <p>No se acepta. El tener acceso y disponibilidad a los alimentos no es materia de esta Norma. La orientación alimentaria es parte de las acciones para evitar el riesgo de sufrir enfermedades derivadas de un mal consumo de alimentos.</p> <p>No se acepta. No es competencia de esta Norma. Es información que se encuentra en otras instancias.</p>

<p>4.3.2.2 <u>Se debe recomendar el consumo de cereales...</u>  <b>Luis Angel Vázquez Morquecho</b>          Se hace referencia a que la población de escasos recursos...</p>	<p>No se acepta.          El tener acceso y disponibilidad a los alimentos no es materia de esta Norma, por tal motivo se va a dar la orientación alimentaria para mejorar esta condición, precisamente la Norma se ubica en el contexto social, económico y cultural en que se vive a fin de que la población pueda aprovechar de mejor manera los recursos alimentarios con los que cuenta en su entorno.</p>
<p>4.3.2.2 <u>...cereales, de preferencia integrales o sus derivados y tubérculos. Se destacará su aporte de fibra y energía (Apéndice Informativo B)</u>  <b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b>  <b>CONMEXICO</b>          4.3.2.2 Se debe recomendar el consumo de cereales integrales, naturales o industrializados o...  <b>Jessica Poblano Ramírez</b>          Prevenir enfermedades no tiene su raíz en la orientación, sino que toda la problemática es el desempleo.   <b>Ernesto Espinoza Uriostegui</b>          De igual forma se omite mencionar que para las personas...</p>	<p>Se acepta parcialmente, se agrega dietética después de fibra.           No se acepta.          El tener acceso y disponibilidad a los alimentos no es materia de esta Norma, y la orientación alimentaria es parte de las estrategias para mejorar el consumo de alimentos considerando los factores económicos, sociales y culturales de las poblaciones.           No se acepta.          No es competencia de esta Norma.</p>
<p>4.3.2.3 <u>Se debe promover la recuperación del consumo de la amplia variedad...</u>  <b>Luis Angel Vázquez Morquecho</b>          Se hace referencia a que la población de escasos recursos...   <b>Ernesto Espinoza Uriostegui</b>           Establecer para qué tipo de población se recomienda...</p>	<p>No se acepta.          El tener acceso y disponibilidad a los alimentos no es materia de esta Norma, por tal motivo se va a dar la orientación alimentaria para mejorar esta condición a través de diferentes estrategias para poder integrarla lo mejor posible.          No se acepta.          Para toda la población en general, de lo que se trata es de recuperar el consumo de las leguminosas, que actualmente se está perdiendo.</p>
<p>4.3.2.4 <u>...consumo de carne blanca, el pescado y aves asadas, por su bajo contenido de grasa saturada y, de preferencia, consumir el pollo sin piel.</u>  <b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b>  <b>CONMEXICO</b>          4.3.2.4 Se debe recomendar el consumo de carne magra, el pescado y aves asadas por su bajo contenido de grasa saturada y de preferencia consumir el pollo sin piel.   <b>Lic. Leticia Martínez Viveros</b>  <b>IMSS</b>          Se sugiere indicar que además de retirar la piel se quite la grasa visible del pollo y pavo.</p>	<p>No se acepta.          Se considera improcedente porque se está promoviendo el consumo de carne blanca y lo que se promueve en la Norma es evitar el exceso en el consumo.           No se acepta.          Las recomendaciones específicas corresponden a la guía o manual de procedimientos.</p>

<p><b>Comentario</b></p> <p><b>Luis Angel Vázquez Morquecho</b> Se hace referencia a que la población de escasos recursos...</p> <p><b>Jessica Poblano Ramírez</b> Prevenir enfermedades no tiene su raíz en la orientación, sino que toda la problemática es el desempleo.</p>	<p>No se acepta. El tener acceso y disponibilidad a los alimentos no es materia de esta Norma, por tal motivo se va a dar la orientación alimentaria para mejorar esta condición a través de diferentes estrategias para poder integrarla lo mejor posible.</p>
<p><u>4.3.2.5 En el caso de población adulta...</u></p> <p><b>Lic. Leticia Martínez Viveros</b> <b>IMSS</b> Se sugiere que la recomendación de moderar el consumo de alimentos de origen animal se haga para todos los grupos etéreos.</p> <p><b>Víctor Gómez León</b> Sugiere definir "persona adulta".</p> <p><b>Diego Valencia Martínez</b> Proteína animal insustituible.</p> <p><b>Ernesto Espinoza Uriostegui</b> Respecto a las recomendaciones que se debe hacer a la población adulta...</p>	<p>No se acepta. Ya que esta recomendación es principalmente para los adultos y no debe incluir a los niños.</p> <p>No se acepta. Ya está definido.</p> <p>No se acepta. Pues no se limita el consumo de proteínas sino su moderación, además la combinación de alimentos hace que se aporten los nutrimentos necesarios para cada individuo.</p> <p>No se acepta. Esta Norma es para promover y orientar en salud en materia alimentaria.</p>
<p><u>4.3.2.6.1 Se debe recomendar que en cada...</u></p> <p><b>Jessica Poblano Ramírez</b> En ocasiones no se cuenta con los recursos económicos para combinar los alimentos...</p>	<p>No se acepta. La orientación alimentaria se refiere a las recomendaciones para mejorar el consumo de alimentos de acuerdo a la disponibilidad y accesibilidad de alimentos y a las condiciones sociales y culturales de la población.</p>
<p><u>4.3.2.6.2 Se debe destacar la importancia de...</u></p> <p><b>Mónica Guadalupe Ramírez Morales</b> Especificar porqué se debe destacar la importancia de combinar cereales con leguminosas.</p>	<p>Se acepta. Se debe destacar la importancia de combinar cereales con leguminosas. Esto mejora la calidad de sus proteínas.</p>
<p><u>4.3.2.6.4 Se debe insistir en la importancia de...</u></p> <p><b>Juan Carlos Núñez Pacheco</b> Algunas familias no cuentan con la economía...</p>	<p>No se acepta. La orientación alimentaria se refiere a las recomendaciones para mejorar el consumo de alimentos de acuerdo a la disponibilidad y accesibilidad de alimentos y a las condiciones sociales y culturales de la población.</p>
<p><u>4.3.3...exclusiva durante los primeros cuatro a seis meses de vida.</u></p> <p><b>Antonio Alva Estévez</b> ...exclusiva durante 6 a 8 meses y orientar a las madres sobre su alimentación en esta etapa y en el embarazo.</p>	<p>No se acepta. Está normado que la lactancia exclusiva sea 4 a 6 meses como máximo indispensable.</p>

<p><b>Víctor Gómez León</b> Prolongar la lactancia materna por lo menos durante el primer año de vida. Aquí no se dan los parámetros para valorar la desnutrición.</p> <p><b>Jessica Poblano Ramírez</b> Se debería de apoyar a las madres de recién nacidos para que puedan lactar mientras trabajan y con más guarderías...</p> <p><b>Mónica Lucero Cruz Zepeda</b> Primero se debe detectar la falta de nutrición de la madre. 4.3.3 Se debe promover la lactancia materna...</p> <p><b>Juan Carlos Núñez Pacheco</b> Si la madre sufre problemas de desnutrición...</p> <p><b>Rosa Isela Rosales Palma</b> 4.3.3 Lo que respecta a alternativas de la leche materna y sucedáneos me parece de lo más correcto que se...</p>	<p>La alimentación durante el embarazo y la lactancia se encuentran en el manual de procedimientos.</p> <p>No se acepta. No se dan los parámetros de desnutrición porque no son materia de esta Norma, corresponde a la NOM-031-SSA2-1999, Para la atención de la salud del niño.</p> <p>No se acepta. No es materia de la Norma.</p> <p>No se acepta. Se consideró improcedente. Estos aspectos corresponden a la NOM-007-SSA2-1993, Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y del recién nacido, criterios y procedimientos para la prestación del servicio.</p> <p>No se acepta. Toda vez que el numeral trata solo lactancia materna exclusiva y el apéndice se refiere tanto a leche materna como a sucedáneos.</p>
<p><u>4.3.4 Se debe enfatizar en las prácticas...</u></p> <p><b>Jessica Poblano Ramírez</b> ¿Qué pasa en las zonas del país donde no cuentan con agua...?</p> <p><b>Juan Carlos Núñez Pacheco</b> En muchos lugares no cuentan con el servicio de agua potable.</p> <p><b>Mónica Lucero Cruz Zepeda</b> Se debe enfatizar en las prácticas de higiene.</p>	<p>No se acepta. La Norma se refiere a la orientación alimentaria. El orientador deberá tomar en cuenta las limitantes que se presenten y las alternativas necesarias para aprovechar los recursos alimentarios.</p> <p>No se acepta. El apéndice correcto es C.</p>
<p><u>4.3.5 Se debe señalar la forma ideal...</u></p> <p><b>Jessica Poblano Ramírez</b> Las revistas de PROFECO no son accesibles a todo tipo de público...</p> <p><b>Paola González Díaz</b> Forma ideal costo – beneficio...</p>	<p>No se acepta. La Norma no tiene referencia a esta revista. La recomendación es para que se le enseñe a la población a economizar en la preparación de sus alimentos.</p> <p>No se acepta. Esta Norma no está dirigida a la población sino al personal especializado o capacitado para que la adapte a la población a quien la dirija.</p>
<p><u>4.3.7 Se debe recomendar leer las etiquetas...</u></p> <p><b>Jessica Poblano Ramírez</b> ¿Qué pasa con la gente que no sabe...?</p> <p><b>Gonzalo de Jesús García López</b> Leer las etiquetas me parece importante...</p>	<p>No se acepta. El orientador será el que dará la recomendación a la población según el caso.</p>

<p><b>Mónica Lucero Cruz Zepeda</b> 4.3.7. Leer las etiquetas...</p> <p><b>Juan Carlos Núñez Pacheco</b> Se pueden leer las etiquetas.</p>	<p>No se acepta. La recomendación corresponde a Guía o Manual de Procedimientos.</p> <p>No se acepta. La recomendación corresponde a Guía o Manual de Procedimientos.</p>
<p><u>4.3.8 ...tanto los nutrimentos y las características sensoriales (sabor, color, aroma y textura) como para reducir los desperdicios.</u></p> <p><b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b> <b>CONMEXICO</b> 4.3.8 Se deberán recomendar las técnicas culinarias que promuevan la adecuada utilización...</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente forma:</p> <p>4.3.8 ...y sus características sensoriales (sabor, color, aroma y textura), así como...</p>
<p><u>4.4 Prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación.</u></p> <p><b>Coatlícue Nieto Pérez</b> 4.4 Prevención de enfermedades relacionadas con el manejo... y a prevenir problemas de salud relacionados con la alimentación. <b>Gerber</b> 4.4 Orientación alimentaria para la prevención de...</p>	<p>No se acepta. La propuesta fue sometida al Subcomité durante la elaboración de la Norma y no se consideró procedente ya que esta Norma es para la Orientación Alimentaria.</p>
<p><u>4.4.1 Se deben señalar tanto las deficiencias...</u></p> <p><b>Jessica Poblano Ramírez</b> Se deben señalar las deficiencias, factores de riesgo en enfermedades crónico degenerativas, desnutrición... Esta información no es proporcionada por la gente "capacitada" y es sólo para la gente que sí puede acceder a los servicios de salud.</p>	<p>No se acepta. Estas recomendaciones corresponden a normas específicas según enfermedad. El objetivo de la Norma es que se proporcione esta información a toda la población en forma unificada.</p>
<p><u>4.4.2 Se deben señalar los factores de riesgo...</u></p> <p><b>Jessica Poblano Ramírez</b> Se deben señalar las deficiencias, factores de riesgo en enfermedades crónico degenerativas, desnutrición... Esta información no es proporcionada por la gente "capacitada" y es sólo para la gente que sí puede acceder a los servicios de salud.</p>	<p>No se acepta. Estas recomendaciones corresponden a normas específicas según enfermedad. La orientación alimentaria no está limitada a los servicios de salud.</p>
<p><u>4.4.3 Se deben indicar los factores de riesgo...</u></p> <p><b>Jessica Poblano Ramírez</b> Se deben señalar las deficiencias, factores de riesgo en enfermedades crónico degenerativas, desnutrición... Esta información no es proporcionada por la gente "capacitada" y es sólo para la gente que sí puede acceder a los servicios de salud.</p>	<p>No se acepta. Estas recomendaciones corresponden a normas específicas según enfermedad.</p>
<p><u>4.4.3.1 Se debe establecer como mejorar...</u></p> <p><b>Mónica Lucero Cruz Zepeda</b> La situación no es cómo mejorarla...</p> <p><b>Juan Carlos Núñez Pacheco</b> El problema es la capacidad económica.</p>	<p>No se acepta. Esta Norma es para promover y educar en salud en materia alimentaria para la orientación.</p> <p>No se acepta. El tener acceso y disponibilidad a los alimentos no es materia de esta Norma. El objetivo de la Norma es establecer los criterios generales para unificar y dar congruencia a la orientación alimentaria para la integración de una dieta correcta familiar que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades.</p>

<p><u>4.4.3.2 ...infecciosos, las diarreas y la fiebre, producen un aumento en el gasto energético...</u></p> <p><b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b> <b>CONMEXICO</b></p> <p>4.4.3.2....infecciosos gastrointestinales que provoquen diarrea y la fiebre producen un aumento en el gasto energético...</p> <p><b>Antonio Alva Estévez</b> ...a qué tipo de frutas hace referencia...</p> <p><b>Gerber</b></p> <p>4.4.3.2 ...sobre todo agua y soluciones electrolíticas...</p> <p>Durante una diarrea no sólo se pierde agua sino electrolitos, promoción del Suero Vida Oral.</p>	<p>No se acepta.</p> <p>Se habla de cualquier proceso infeccioso tanto gastrointestinal como de otro tipo, los cuales demandan al organismo gasto energético.</p> <p>No se acepta.</p> <p>Hace referencia a verduras y frutas crudas con alto contenido de fibra insoluble. Esta información se encuentra en manual de procedimientos.</p> <p>Se acepta parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <p>4.4.3.2 ...y Vida Suero Oral, evitando...</p>
<p><u>4.4.4.1 Se deben señalar las dietas...</u></p> <p><b>Víctor Gómez León</b></p> <p>4.4.4.1 Señalar las dietas...</p> <p><b>Jessica Poblano Ramírez</b></p> <p>Es difícil aplicar este punto, primero la gente no puede combinar los alimentos por los recursos económicos...</p>	<p>No se acepta.</p> <p>Es la manera correcta de redactar las disposiciones.</p> <p>No se acepta.</p> <p>El tener acceso y disponibilidad a los alimentos no es materia de esta Norma. El objetivo de la Norma es establecer los criterios generales para unificar y dar congruencia a la orientación alimentaria para la integración de una dieta correcta familiar que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades.</p>
<p><u>4.4.5 Se debe orientar a las personas...</u></p> <p><b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b> <b>CONMEXICO</b></p> <p>Se sugiere eliminar el párrafo completo, ya que es redundante con el párrafo siguiente (4.4.5.1) que describe la forma de prevenir la caries.</p> <p><b>Jessica Poblano Ramírez</b></p> <p>Aunque se oriente a la gente, si éstos son los alimentos que están más a la mano...</p> <p><b>Gerber</b></p> <p>4.4.5...promover el consumo de productos... (por ejemplo, glucosa, fructosa...así como de alimentos ácidos, como parte de las tres principales comidas y no entre comidas...</p>	<p>No se acepta.</p> <p>Esta disposición menciona con qué alimentos se debe tener cuidado, ya que provocan la caries, y el 4.4.5.1 se refiere a la importancia de promover la higiene bucal.</p> <p>No se acepta.</p> <p>Se debe proporcionar la información para disminuir la incidencia de caries.</p> <p>No se acepta.</p> <p>La información específica corresponde a guía o manual de procedimientos.</p>
<p><u>4.4.5.1 Se debe orientar a las personas para...</u></p> <p><b>Mónica Guadalupe Ramírez Morales</b></p> <p>Hacer hincapié en la importancia del uso del hilo dental.</p>	<p>No se acepta.</p> <p>Se considera improcedente, esta información se encuentra en la NOM-013-SSA2-1994, para la prevención y control de enfermedades bucales.</p>

<p><u>4.4.6 Se debe promover la actividad física...</u></p> <p><b>Coatlícue Nieto Pérez</b> Se incluya como apéndice... las articulaciones en los adultos mayores de 60, etc.</p> <p><b>Jessica Poblano Ramírez</b> Realizar actividad física es un riesgo, las actividades que se realizan en instituciones no son accesibles ni gratuitas...</p> <p><b>Juan Carlos Núñez Pacheco</b> Se debe promover la actividad física.</p>	<p>No se acepta. Esta información se encontrará en la guía o manual de procedimientos.</p> <p>No se acepta. Corresponde a guía o manual de procedimientos.</p>
<p><u>4.4.7 Se debe promover la vigilancia del índice de masa corporal y de la relación...</u></p> <p><b>Lic. Leticia Martínez Viveros</b> <b>IMSS</b> Se sugiere agregar en este punto la vigilancia del perímetro abdominal en adultos.</p> <p><b>Mónica Guadalupe Ramírez Morales</b> Establecer las razones por las que debe hacerse tal promoción y no basta decir que las razones son obvias.</p> <p><b>Gerber</b> 4.4.7...(Apéndice Normativo C). La valoración del estado nutricional en niños se hará mediante...</p>	<p>No se acepta. Corresponde a la NOM-174-SSA1-1998, para el manejo integral de la obesidad.</p> <p>Se acepta, quedando como sigue: 4.4.7 ...en adultos para conocer el estado de nutrición en que se encuentra.</p> <p>No se acepta. Esta información está descrita en la NOM-031 la atención de la salud del niño.</p>
<p><u>4.4.8 Se deberá señalar que los niños...</u></p> <p><b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b> <b>CONMEXICO</b> ...están en riesgo de padecer anemia, por lo que pueden requerir... Se debe promover el consumo de alimentos altos en hierro biodisponible y las combinaciones de ellos que aumenten su absorción y disponibilidad.</p> <p><b>Mónica Lucero Cruz Zepeda</b> La supervisión médica es un servicio que todos deberían tener...</p> <p><b>Juan Carlos Núñez Pacheco</b> Las personas que tienen seguro médico...</p>	<p>No se acepta. Se menciona en los incisos 4.3.2.6.1 y 4.3.2.6.3</p> <p>No se acepta. Toda la población puede recibir atención a través de diversas instituciones.</p>
<p><u>4.4.9 Se deberá informar acerca de la importancia de</u></p>	

<p><u>limitar al mínimo posible la ingestión de...</u>  <b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b>  <b>CONMEXICO</b>  4.4.9 Se deberá recomendar el uso moderado de alimentos con alto contenido de azúcares...</p> <p><b>Lic. Leticia Martínez Viveros</b>  <b>IMSS</b>  4.4.9 Incluir en la recomendación de limitar el consumo de grasas trans, y evitar reutilizar los aceites quemados.</p> <p><b>Diego Valencia Martínez</b>  <b>Edgar Morales López</b>  4.4.9 Contenido de sal en los alimentos</p> <p><b>Jessica Poblano Ramírez</b>  ¿Cómo evitar que los niños consuman dulces en grandes cantidades...</p> <p><b>Luis Angel Vázquez Morquecho</b>  Se hace referencia a que la población de escasos recursos...</p>	<p>No se acepta.  Porque el propósito de la Norma es educativo y en ésta se enfatiza la importancia de reducir el consumo de estos alimentos.</p> <p>Se acepta parcialmente, se añadirá ácidos grasos trans después de ácidos grasos saturados.</p> <p>No se acepta.  Alimentos como sardinas y charales sí contienen sal pero no son consumidos en grandes cantidades, son de bajo costo, accesibles, fuente de proteínas, calcio y son recomendados en pocas cantidades.  Esta información y recomendaciones las realiza el personal calificado.</p> <p>No se acepta.  Se debe dar la orientación para evitarlo.</p> <p>No se acepta.  El objetivo de la Norma es brindar lineamientos para la orientación alimentaria.</p>
<p><u>4.4.10 Se debe promover el consumo de...</u>  <b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b>  <b>CONMEXICO</b>  ...Asimismo se promoverá el consumo de cereales integrales, naturales o adicionados y sus derivados como fuente de fibra dietética.  <b>Gerber</b>  ¿Esto está relacionado con el programa Cinco al Día?</p>	<p>No se acepta.  La propuesta fue sometida al Subcomité durante la elaboración de la Norma y no se consideró precedente y está escrito de manera correcta.  El programa Cinco al Día es una estrategia para aumentar el consumo de verduras y frutas, y está relacionado con la Norma.</p>
<p><u>4.4.11 Se debe promover el consumo de alimentos que sean fuentes de calcio...</u>  <b>Paola L. de Santiago Tavera</b>  4.4.11 Promover el consumo de sardinas y charales que son productos de origen animal y con alto contenido de sal, lo cual resulta contrario a lo que se señala en el inciso 4.4.9.  <b>Diego Valencia Martínez</b></p>	<p>No se acepta.  La orientación alimentaria está dirigida a población sana y no se contrapone con el punto 4.4.9.</p>

<p><b>Edgar Morales López</b> 4.4.11 Contenido de sal en los alimentos</p>	
<p>4.4.12 <u>Se deberán recomendar formas de preparación de alimentos que eviten el uso...</u> <b>Lic. Leticia Martínez Viveros</b> <b>IMSS</b> Incluir el apéndice informativo de productos con alto contenido en sodio, azúcares refinados y grasa.</p>	<p>No se acepta. La propuesta fue sometida al Subcomité durante la elaboración de la Norma y no se consideró procedente.</p>
<p>4.4.13 <u>Se deberá informar la conveniencia de limitar el consumo...nitratos (embutidos) y de alimentos...</u> <b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b> <b>CONMEXICO</b> 4.4.13 Se deberá informar la conveniencia de moderar el consumo de alimentos ahumados, que contengan nitritos y nitratos y de alimentos directamente preparados al carbón o leña.</p>	<p>No se acepta. La propuesta fue sometida al Subcomité durante la elaboración de la Norma y no se consideró procedente ya que lo que se pretende es que no se consuma en exceso este tipo de alimentos.</p>
<p>4.4.14 <u>Se deberá informar y sensibilizar...</u> <b>Jessica Poblano Ramírez</b> ¿Cómo podemos hablarle a un joven que creció solo en la calle... <b>Mónica Lucero Cruz Zepeda</b> 4.4.14</p>	<p>No se acepta. La Norma es para el personal que brinda la orientación alimentaria, quienes orientan sobre el consumo de alimentos a diferentes grupos considerando sus características sociales, culturales y económicas.</p>
<p>5.1 <u>Se debe destacar que al interior de la familia...</u> <b>Coatlícue Nieto Pérez</b> Debería anexarse una tabla... Esto, principalmente porque no todos tienen la posibilidad de consultar a un nutriólogo o personal capacitador para conocer lo que requiere su organismo. <b>Jessica Poblano Ramírez</b> ¿Qué es lo que se supone deben hacer las cabezas de familia para distribuir la cantidad de alimentos...</p>	<p>No se acepta. Corresponde a una guía o manual de procedimientos.</p>
<p><b>Juan Carlos Núñez Pacheco</b> Como ya se mencionó anteriormente... si su economía no lo permite.</p>	<p>No se acepta Brinda información a los educadores para que las poblaciones adopten hábitos alimentarios saludables de acuerdo a su condición social, económica y cultural.</p>
<p>5.2 <u>Se debe orientar a la población a fin de...</u> <b>Jessica Poblano Ramírez</b> ¿Qué es lo que se supone deben hacer las cabezas de familia para distribuir la cantidad de alimentos... <b>Diego Valencia Martínez</b> 5.2 Necesidades nutrimentales de cada individuo</p>	<p>No se acepta. Corresponde a una guía o manual.</p>
<p>5.4.1...<u>debe aumentar el consumo de alimentos y líquidos.</u> <b>Diego Valencia Martínez</b> Una mujer lactante no sólo debe aumentar el</p>	<p>No se acepta.</p>

consumo de alimentos, sino la calidad.	Es uno de los propósitos de la Norma, y la recomendación será de acuerdo a la disponibilidad de alimentos.
<u>5.5.1 Se debe destacar que el crecimiento es...</u> <b>Jessica Poblano Ramírez</b> ¿Cómo hacer para que la información a los que pueden allegarse de ella, la obtenga y salgan de errores?	No se acepta. Corresponde a las instituciones y capacitadores brindar la orientación alimentaria a todas las poblaciones para mejorar dentro de sus posibilidades, su dieta diaria.
<u>5.6.1 Se debe destacar que el niño o la niña...</u> <b>Jessica Poblano Ramírez</b> Esta información depende del pediatra que la dé...	No se acepta. Es la edad en la que se debe iniciar la introducción de alimentos diferentes a la leche materna (ablactación).
<u>5.7.1 Se debe promover que antes de amamantar al niño o niña...</u> <b>Lic. Leticia Martínez Viveros</b> <b>IMSS</b> Se sugiere cambiar el término "comidas mayores" por el de "comidas completas" <b>Gerber</b> 5.7.1 ...el resto de la familia, siempre y cuando la dieta de la familia cumpla con las características...	No se acepta. Es el término usual y es correcto.  No se acepta. Cuando se dé la orientación se deberá hacer énfasis en esto.
<u>5.8.2 Se debe indicar que en esta etapa el niño...</u> <b>Jessica Poblano Ramírez</b> ¿Cómo hacerla efectiva...?	No se acepta. Corresponde a las instituciones y capacitadores brindar la orientación alimentaria a todas las poblaciones para mejorar dentro de sus posibilidades, su dieta diaria.
<u>5.8.3 Se debe fomentar el ofrecerles al niño o la niña...</u> <b>Lic. Leticia Martínez Viveros</b> <b>IMSS</b> 5.8.3 Cambiar el término "comidas mayores" por el de "comidas completas" <b>Gerber</b> 5.8.3 ...el resto de la familia, siempre y cuando la dieta de la familia cumpla con las características...	No se acepta. Es el término usual y es correcto.  No se acepta. Cuando se dé la orientación se deberá hacer énfasis en esto.
<u>5.9 Grupo de edad de...</u> <b>Amanda Raquel García Cornejo</b> Sugerir alimentación diversa y que llame su atención.	No se acepta. El comentario corresponde a guía o manual de procedimientos.
<u>5.9.1 Se debe promover la vigilancia...</u> <b>Gerber</b>	

5.9.1...para que estos productos no remplacen a otros alimentos.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.9.1 ...no remplacen a otros alimentos.
<p><u>5.9.2 Se debe promover el hábito de desayunar...</u></p> <p><b>Jessica Poblano Ramírez</b></p> <p>¿Y si no se puede obtener esto?</p>	<p>No se acepta.</p> <p>El tener acceso y disponibilidad a los alimentos no es materia de esta Norma, por tal motivo se va a dar la orientación alimentaria para mejorar esta condición a través de diferentes estrategias para poder integrarla lo mejor posible.</p>
<p><u>5.10 Grupo de edad de diez a diecinueve años once meses</u></p> <p><b>Lic. Leticia Martínez Viveros</b></p> <p><b>IMSS</b></p> <p>En el grupo de diez a diecinueve años once meses, incluir información sobre cómo evitar el sobrepeso y la obesidad a través de la alimentación correcta y el ejercicio físico.</p>	<p>No se acepta.</p> <p>Esta información se encuentra contenida en las disposiciones generales y de manera específica guía o manual de procedimientos.</p>
<p><u>5.11.2...que debido a su mayor gasto calórico es necesario que consuman...</u></p> <p><b>Gerber</b></p> <p>5.11.2...que debido a su mayor gasto energético...</p>	<p>Se acepta, se cambia la palabra calórico por energético.</p>
<p><u>5.12.1 Se debe indicar que a pesar de que este grupo de edad...</u></p> <p><b>Paola González Díaz</b></p> <p>Fomentar el consumo de alimentos de mayor contenido...</p>	<p>No se acepta.</p> <p>Esta Norma no está dirigida a la población sino al personal especializado o capacitado para que la adapte a la población a quien la dirija.</p>
<p><u>5.12.1.1...es necesario adecuar la ingesta al gasto calórico...</u></p> <p><b>Gerber</b></p> <p>5.12.1.1...es necesario adecuar la ingestión al gasto energético...</p>	<p>Se acepta, se cambia la palabra calórico por energético.</p>
<p><u>7. Bibliografía</u></p> <p><b>Gerber</b></p> <p>7.58 NOM-131-SSA1-1995 ...7.59 NOM-120-SSA1-1994 ...7.60 NOM-093-SSA1-1994... Se adicionan otras que pueden servir...</p>	<p>Se acepta parcialmente, se añadirán: NOM-093-SSA1-1994... NOM-120-SSA1-1994... La NOM-131-SSA1-1995, ya está incluida.</p>
<p><u>8. Observancia de la Norma.</u></p> <p><u>La vigilancia de la aplicación de esta Norma...</u></p> <p><b>Lilia Adriana Reza Cano</b></p> <p>En otro... omite aplicar dicha Norma.</p> <p><b>Adrián Tolentino Teytud</b></p> <p>Recursos con que cuenta la población</p>	<p>No se acepta.</p> <p>Por resultar confuso.</p> <p>La fundamentación no justifica el comentario, toda vez que el artículo 43, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, no tiene fracciones y a la letra dice: En la elaboración de normas oficiales mexicanas participarán ejerciendo sus respectivas atribuciones, las dependencias a quienes corresponda la regulación o control del producto, servicio, método, proceso o instalación, actividad o materia a normalizarse.</p> <p>Es pertinente aclarar que por las características de esta Norma los métodos de prueba no son aplicables, por lo tanto, la observancia de la Norma</p>

	corresponde a la Secretaría de Salud y a los gobiernos de las entidades federativas en sus respectivos ámbitos de competencia.
<p><u>10. Apéndices Normativos.</u>  <u>Apéndice normativo A.</u>  <b>Paola L. de Santiago Tavera</b>  La zanahoria forma parte del grupo de los tubérculos.  <b>Diego Valencia Martínez</b>  <b>Edgar Morales López</b>  La zanahoria forma parte de los tubérculos.  El aguacate forma parte del grupo de las frutas.</p>	<p>No se acepta.  Por su contenido de nutrimentos y para fines de orientación alimentaria se considera en el grupo de las verduras.</p>
<p><u>El plato del buen comer.</u>  <b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b>  <b>CONMEXICO</b>  Se sugiere agrandarlo.  Se requiere información sobre la forma de reproducirlo en pósters y otro tipo de documentos.  Se requiere saber cómo se puede tomar el pantone.  <b>Lic. Leticia Martínez Viveros</b>  <b>IMSS</b>  El plato del bien comer confunde a la población, ya que promueve el consumo de "suficientes" cereales incluyendo tamales y pan; además de señalar el pescado como alimento que se debe consumir en poca cantidad.</p> <p><b>Dr. Abelardo Avila, Dra. Esther Casanueva, Mtra. Martha Kaufer Horwitz, Lic. Maite Plazas, Lic. Ana Bertha Pérez Lizaur, Dra. Teresa Shama-Levy</b>  El esquema de El Plato del Bien Comer existen 4 letreros...</p> <p>Es necesario incluir las especificaciones técnicas para reproducir el icono...</p>	<p>Se acepta parcialmente.  Está en proyecto incluir una dirección electrónica para estar en posibilidad de reproducirla.</p> <p>No se acepta.  El esquema es una herramienta didáctica que generalmente acompaña normas y guías alimentarias en todo el mundo. Es un emblema que también puede ser utilizado para que la población identifique visualmente la información y la relacione con los conceptos de combinar y variar los alimentos durante las comidas.  El esquema es necesario para transmitir el concepto de que la importancia de la alimentación está en la dieta, no en los alimentos aislados, es un apoyo práctico que se utiliza para identificar los platillos más valiosos en las gastronomías locales, así como para discernir sobre nuevos platillos o para complementarlos, ofrece las facilidades para apoyar diversos conceptos educativos a diferentes niveles cognoscitivos según la taxonomía de Bloom.  Se aceptan los comentarios, a excepción del letrero combina, ya que de acuerdo a expertos de nivel nacional e internacional, la combinación de alimentos se considera como elemento clave para lograr mayor diversificación y valor nutritivo de la dieta de la población mexicana. El hecho de que aparezca el mensaje en el plato del bien comer, facilita la comprensión y adopción de la combinación de alimentos.  Se acepta la propuesta de incluir una dirección electrónica en donde se pueda bajar la imagen del plato del bien comer, una vez que el proyecto sea publicado como Norma Oficial en el Diario Oficial de la Federación.</p>
<p><u>1.1 Ejemplo de verduras: ...brócoli, coliflor,... chile poblano, zanahoria,...</u>  <b>Gerber</b>  1.1 Ejemplo de verduras: ...brócoli, col, coliflor,... chile poblano, cebolla, elotes, zanahoria,...</p>	<p>No se acepta:  La frase "entre otras" incluye a todos los demás.</p>
<p><u>1.2 Ejemplo de frutas: ...lima, naranja, ...fresa,</u></p>	

<p><u>...uvas, entre otras.</u></p> <p><b>Gerber</b></p> <p>1.2 Ejemplo de frutas: ...lima, limón, naranja, ...fresa, ...piña, ...uvas, tuna, entre otras.</p>	<p>No se acepta.</p> <p>La frase "entre otras" incluye a todas los demás.</p>
<p><u>2.1 Ejemplo de cereales: maíz,... cebada, amaranto,...</u></p> <p><b>Gerber</b></p> <p>2.1 Ejemplo de cereales: maíz,... cebada, arroz, amaranto,...</p>	<p>Se acepta, se añade arroz.</p>
<p><u>3.2 Ejemplo de alimentos de origen animal: ...pescado, pollo...</u></p> <p><b>Gerber</b></p> <p>3.2 Ejemplo de alimentos de origen animal: ...pescado, mariscos, pollo...</p>	<p>Se acepta, se añade mariscos.</p>
<p><u>Apéndice normativo B.</u></p> <p><b>Amada Raquel García Cornejo</b></p> <p>El término ablactación.</p>	<p>No se acepta.</p> <p>La propuesta fue sometida al Subcomité durante la elaboración de la Norma y no se consideró procedente debido a que ya se encuentra este término en la NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.</p>
<p><u>0-4 o 6 meses (0-17 o 26 semanas)</u></p> <p><b>Gerber</b></p> <p>0-4 o 6 meses (0-17 o 26 semanas)</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente forma: 0-4 o 6 meses (0-17 o 26 semanas)</p>
<p><u>A partir de 4 o 6 meses (semana 18 o 27)</u></p> <p><b>Gerber</b></p> <p>A partir de 4 o 6 meses (semana 18 o 27)</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente forma: A partir de 4 o 6 meses (semana 18 o 27)</p>
<p><u>A partir de 6 a 7 meses: Picados...</u></p> <p><b>Gerber</b></p> <p>A partir de 6 a 7 meses: Purés...</p> <p>Revisar edad pues los picados no pueden ser...</p>	<p>No se acepta.</p> <p>En esta edad ya se deben proporcionar los alimentos picados para estimular la masticación y dentición.</p>
<p><u>Se debe introducir si no existen antecedentes...</u></p> <p><b>Gerber</b></p> <p>Se deben introducir si no existen antecedentes...</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente forma: *Se deben introducir si no existen antecedentes...</p>
<p><u>10. Apéndice normativo C.</u></p> <p><u>Nomograma.</u></p> <p><b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b></p> <p><b>CONMEXICO</b></p> <p>En el nomograma no existe relación alguna entre la definición de obesidad y los datos que arroja...</p> <p>Sugerimos que se incluya en la Norma la definición de "sobrepeso" y la de "peso normal"...</p> <p>Se sugiere incluir la definición de "índice de masa corporal", así como un ejemplo de cómo calcularlo...</p>	<p>Se acepta. El apéndice normativo se sustituirá por el cuadro "Clasificación de la obesidad y el sobrepeso mediante el índice de masa corporal, el perímetro de la cintura y el riesgo asociado de enfermedad"</p> <p>No se acepta.</p> <p>La propuesta fue sometida al Subcomité durante la elaboración de la Norma y no se consideró procedente.</p> <p>Se acepta incluir la definición del índice de masa corporal.</p> <p>No se acepta.</p> <p>Poner el ejemplo de cómo calcularlo debido a que</p>

	corresponde a manual de procedimientos.
<u>Apéndice a incluir</u> <b>Dr. Abelardo Avila, Dra. Esther Casanueva,</b> 11. Apéndices informativos <b>Mtra. Martha Kaufer Horwitz, Lic. Maite Plazas,</b> <b>Lic. Ana Bertha Pérez Lizaur, Dra. Teresa Shama-Levy</b> En los meses previos a la publicación hemos estado probando su utilidad... sería conveniente hacer algunas modificaciones y agregar un apéndice informativo...	No se acepta. La inclusión del apéndice informativo sugerido, sin embargo, por considerarlo como una información muy valiosa se tomará en cuenta para incluirlo en el manual de uso del plato del bien comer, una vez que el proyecto de Norma sea publicado como Norma Oficial en el Diario Oficial de la Federación.
<u>Apéndice Informativo A</u> <u>Recomendaciones para iniciar la ablactación.</u> <b>Gabriela Williams Salazar</b> Apéndice informativo A. Importancia y duración de la lactancia materna exclusiva.	No se acepta. Esta información se encuentra contenida en los puntos 5.5.2, 5.5.3 y 5.5.4.
1. Introducir un solo alimento a la vez... <b>Gerber</b> Comenzar con alimentos salados para no...	No se acepta. Los alimentos se deben ofrecer de manera natural sin agregar sal o azúcar.
8. Los alimentos deben ofrecerse primero como papilla, a los 6 meses picados... <b>Gerber</b> Consensar. Se sugiere cambiar también este concepto en apéndice normativo B...	No se acepta. La propuesta fue sometida al Subcomité durante la elaboración de la Norma y no se consideró procedente. En esta edad ya se deben proporcionar los alimentos picados para estimular la masticación y la dentición.
10. ...al menú familiar, así como favorecer... <b>Gerber</b> 10...al menú familiar, siempre y cuando la dieta de la familia cumpla con las características...	No se acepta. Porque la Norma promueve una alimentación correcta.
13. ...hay que proporcionar el alimento y no sólo el líquido... <b>Gerber</b> 13. ...hay que proporcionar el alimento sólido y no sólo el líquido...	Se acepta quedando de la siguiente forma: 13. Cuando se ofrezcan los caldos o sopas, hay que proporcionar el alimento sólido y no sólo el líquido.
<u>Apéndice informativo B.</u> <u>Fuentes de:</u> <b>Lic. Leticia Martínez Viveros</b> <b>IMSS</b> Se sugiere presentar la información en cuadro.	No se acepta. La propuesta fue sometida al Subcomité durante la elaboración de la Norma y no se consideró procedente.
<u>Esquema de ablactación.</u> <b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b> <b>CONMEXICO</b> Incluir definición de ablactación.	No se acepta. El comité lo consideró no procedente porque esta definición se encuentra en la NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.
<u>1.4 Cereales.- Productos elaborados con harinas enriquecidas.</u>	

Cereales: cereales listos para consumir productos elaborados con harinas o grano entero fortificados con vitaminas y minerales.	No se acepta. La propuesta fue sometida al Subcomité durante la elaboración de la Norma y no se consideró procedente debido a que es claro que los cereales son fuente de hierro si son enriquecidos.
<u>3. Vitamina C</u> <u>4. Carotenos</u> ...sugerimos incluir un listado específico para los antioxidantes, resaltando alimentos ricos en otro tipo de antioxidantes...	No se acepta. La propuesta fue sometida al Subcomité durante la elaboración de la Norma y no se consideró procedente debido a que es información que corresponde a guías y manuales de procedimientos.
<u>3.1 ...miltomate...</u> <b>Gerber</b> 3.1 ...miltomate (tomate verde o tomatillo)...	Se acepta, se añade (tomate verde o tomatillo) después de miltomate.
<u>4. Carotenos</u> <b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b> <b>CONMEXICO</b> Se sugiere sustituir carotenos por antioxidantes.	No se acepta. La propuesta fue sometida al Subcomité durante la elaboración de la Norma y no se consideró procedente.
<u>FUENTES DE</u> <b>Antonio Alva Estévez</b> 1.3 Verduras 3.1 Verduras 4.1 Verduras...que contienen camasaicina...	No se acepta. El Subcomité lo consideró improcedente.
<u>5.1 ...salvado, avena, harinas integrales, avena,</u> <b>Gerber</b> 5.1...salvado, avena, harinas integrales, pan...	Se acepta quedando de la siguiente forma: 5.1 Cereales: tortillas y otros productos elaborados con maíz nixtamalizado, cebada, salvado, avena, harinas integrales, pan y cereales integrales.
<u>5.3 Frutas...</u> <b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b> <b>CONMEXICO</b> Se sugiere incluir el mango y el tamarindo.	Se acepta incluir el mango y tamarindo.
<u>8. ...la Ingesta Diaria Recomendada para una dieta de 2000 kcal.</u> <b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b> <b>CONMEXICO</b> Se sugiere eliminar la referencia a las 2000 kcal., ya que es una referencia utilizada en los Estados Unidos. Se sugiere incluir la referencia recomendada en las normas 051 y 086. Se recomienda incluir la definición de ingesta diaria recomendada. <b>Diego Valencia Martínez</b> <b>Edgar Morales López</b> El maíz para las tortillas. La soya se descascarilla.	No se acepta. La propuesta fue sometida al Subcomité durante la elaboración de la Norma y no se consideró inadecuado.  No se acepta. La propuesta fue sometida al Subcomité durante la elaboración de la Norma y no se consideró

	<p>procedente debido a que es información que corresponde a guía o manual de procedimientos.</p>
<p><u>11. Apéndices informativos</u>  <u>Apéndice Informativo C</u>  <u>3. Higiene</u>  <b>Gabriela Williams Salazar</b>  Agregar información sobre la higiene de utensilios de limpieza.</p>	<p>No se acepta.  Se consideró no procedente debido a que la información de este apéndice no tiene relación con los utensilios de limpieza, y la información aparece en el punto 4.3.4 de Disposiciones Generales.</p>
<p><u>Recomendaciones para la preparación, consumo y conservación de alimentos.</u>  <u>3.3 Lavar bien con agua limpia y zacate...</u>  <b>Gerber</b>  3.3 Lavar bien con agua limpia y estropajo o cepillo...</p>	<p>Se acepta quedando de la siguiente forma:  3.3 Lavar bien con agua limpia y estropajo, zacate o cepillo las frutas y verduras.</p>
<p><u>3.9 Cuando las latas estén abombadas, abolladas u oxidadas, deben desecharse.</u>  <b>Gerber</b>  3.9 Cuando los envases estén abombados, abollados u oxidados, deben desecharse.</p>	<p>Se acepta parcialmente, quedando de la siguiente forma:  3.9 Cuando las latas o envases estén abombados, abollados u oxidados, deben desecharse.</p>
<p><u>Apéndice informativo E</u>  <u>PREVENCIÓN DE LA ANEMIA FERROPRIVA</u>  <u>1.2.1 ...</u>  <u>1.2.2 ...</u>  <b>Gerber</b>  1.2.3 Algunos alimentos bloquean la absorción de hierro. Estos incluyen el café, té, yema de huevo...</p>	<p>No se acepta.  La propuesta fue sometida al Comité durante la elaboración de la Norma y no se consideró procedente debido a que es información que corresponde a manuales de procedimientos.</p>
<p><u>Apéndice informativo F.</u>  <u>Alternativas para la ministración de la leche materna y sucedáneos</u>  <b>Lic. Enrique de la Madrid Cordero</b>  <b>CONMEXICO</b>  Incluir la definición de ministración   <b>Diego Valencia Martínez</b>  <b>Edgar Morales López</b>  Los términos "nalguitas" por "región glútea"  "aflojamiento" por "bajada de la leche"</p>	<p>No se acepta.  La propuesta fue sometida al Comité durante la elaboración de la Norma y no se consideró procedente ya que es un término común.</p> <p>No se acepta.  Son términos de uso común.</p>
<p><u>I. Lactancia materna directa.- ... el borde inferior del labio del bebé. ...</u>   <b>Gerber</b>  I. Lactancia materna directa.- ...el borde inferior del labio del bebé y se sugiere que se induzca, en...</p>	<p>No se acepta.  La propuesta fue sometida al Comité durante la elaboración de la Norma y no se consideró procedente, ya que esta información no es</p>

	conveniente incorporarla en este punto, corresponde a manual de procedimientos.
<u>3. Extracción... hasta por 48 horas.</u> <b>Gerber</b> 3. Extracción... hasta por 48 horas, en congelación su periodo es de... Hacer énfasis en la orientación acerca de estas medidas de almacenamiento...	No se acepta. La propuesta fue sometida al Comité durante la elaboración de la Norma y no se consideró procedente debido a que es información que corresponde a manuales de procedimientos.

México, D.F., a 21 de octubre de 2005.- El Director General de Promoción de la Salud, **Carlos Santos Burgoa**.- Rúbrica.