

SEGUNDA SECCION **PODER EJECUTIVO** **SECRETARIA DE SALUD**

RESPUESTA a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-043-SSA2-2011, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, publicado el 28 de mayo de 2012.

PABLO A. KURI MORALES, Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Prevención y Control de Enfermedades, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3 fracción XII, 17 Bis fracción III, 115 fracciones IV y VI, 194 fracción I, 195, 199, 210, 212, 215 fracciones I, II, III y IV, y 216 de la Ley General de Salud; 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 28 y 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 2 inciso B fracción XII y 28 del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud; tengo a bien ordenar la publicación en el Diario Oficial de la Federación la RESPUESTA a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana, PROY-NOM-043-SSA2-2011, Servicios Básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, publicado el 28 de mayo de 2012.

Como resultado del análisis que realizó el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Prevención y Control de Enfermedades de los comentarios recibidos por los diferentes promoventes, se ha considerado dar respuesta a los mismos en los siguientes términos:

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
1	Definiciones 1. Grasas	CONMEXICO	Se sugiere no eliminar las definiciones de los diferentes tipos de grasas disponibles, pues es tan importante conocer las características y fuentes de las grasas insaturadas, moninsaturadas, polinsaturadas, omega 3 y 6 y grasas trans, como de las saturadas. Al mantener estas definiciones y, en su caso, actualizarlas, es posible hacer una recomendación de consumo de cada una de éstas en el cuerpo de la norma, como de hecho, se hace. Acidos grasos insaturados: a los que tienen una o más dobles ligaduras, incluyen los moninsaturados y los polinsaturados. Acidos grasos moninsaturados: a los que tienen una doble ligadura como ácidos oleicos y palminoleico. Acidos grasos omega 3 y omega 6: a los ácidos grasos insaturados con un enlace de doble en posición 3 ó 6 respectivamente. Acidos grasos poliinsaturados: a los que tienen varias dobles ligaduras. Acidos grasos saturados: a los que carecen de dobles ligaduras. En su mayoría provienen de productos de origen animal, son sólidos en temperatura ambiente. Acidos grasos trans: a los que son isómeros de ácidos grasos (geométricos) moninsaturados. Se pueden producir durante el proceso de la hidrogenación de aceites vegetales.	No	No se acepta incluir las definiciones de ácidos grasos insaturados, moninsaturados, ácidos grasos omega 3 y omega 6 y polinsaturados, debido a que el concepto no se utiliza en el cuerpo de la Norma. En cuanto a los ácidos grasos saturados la definición que se encuentra en la Norma se considera más útil para fines de orientación alimentaria. Para el caso de ácidos grasos trans: no se acepta en virtud de que es indispensable mantener la redacción tal como está, pues para fines de orientación alimentaria es importante dejar claro cuáles son los riesgos de consumirlas. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
2	2. Actividad física	CONMEXICO	Se sugiere una definición más precisa. En un esfuerzo de homologación con otras disposiciones, se ha tomado como referencia la definición incluida en el Código de Autorregulación de Publicidad de Alimentos y Bebidas no alcohólicas dirigida al Público Infantil (PABI), y que es compartida por las autoridades competentes. Se completa, además, con otras referencias publicadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS). Actividad Física: cualquier movimiento voluntario producido por la contracción del músculo esquelético, que tiene como resultado un gasto energético que se añade al metabolismo basal. La actividad física puede ser clasificada de varias maneras, incluyendo tipo -aeróbica y para mejorar la fuerza, la flexibilidad y el equilibrio-, intensidad -ligera, moderada y vigorosa-, y propósito -recreativo y disciplinario-.	Sí	Se acepta comentario para quedar como sigue: 3.3 Actividad Física: a cualquier movimiento voluntario producido por la contracción del músculo esquelético, que tiene como resultado un gasto energético que se añade al metabolismo basal. La actividad física puede ser clasificada de varias maneras, incluyendo tipo -aeróbica y para mejorar la fuerza, la flexibilidad y el equilibrio-, intensidad -ligera, moderada y vigorosa-, y propósito -recreativo y disciplinario-.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
3	2. Actividad física	CONMEXICO	Se percibe que en este proyecto de modificación a la norma no se contempla de manera precisa y amplia la actividad física, a pesar de ser ésta una variable prioritaria en la obtención y mantenimiento de un peso corporal saludable, y de que las recomendaciones de orientación alimentaria están directamente relacionadas con los niveles de actividad física practicados. Por ello, se sugiere incluir la definición de "equilibrio energético", para tener una comprensión integral de esta relación. Equilibrio Energético: es el balance que tiene que darse entre la energía, esto es, las calorías que se ingieren a través de la alimentación y aquellas que se gastan a través de la actividad física cotidiana, el ejercicio y el mantenimiento de las funciones vitales.	No	No se acepta incluir la definición " Equilibrio Energético", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
4	2. Actividad física	CONMEXICO	Para lograr la adecuada comprensión del concepto de equilibrio energético, se sugiere además, incluir la definición de "gasto energético". Gasto energético: se refiere a la parte del gasto o del requerimiento energético para el mantenimiento de las funciones fisiológicas del organismo.	Sí parcialmente	La definición sugerida es la de gasto energético basal, y para fines de esta norma, mayor comprensión y entendimiento se agrega la definición, para quedar como sigue: 3.28 Gasto energético: a la energía que consume un organismo, está representado por la tasa metabólica basal (TMB), la actividad física y la termogénesis inducida por la dieta. Se considera a la TMB, como la mínima cantidad de energía que un organismo requiere para estar vivo y representa del 60 al 70% del total del gasto energético en la mayoría de los adultos sedentarios.
5	3. Agua	CONMEXICO	Se propone tomar como referencias las definiciones incluidas en la NOM-127-SSA1-1994. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano, límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. Agua para uso y consumo humano: aquella que no contiene contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos que causen efectos nocivos al ser humano.	No	No se acepta el comentario, en razón de que la definición de "Agua simple potable" plasmada en la Norma, es útil para fines de orientación alimentaria, objeto de la Norma y conveniente para su debida comprensión y alcance. Además es congruente a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano, límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. Es indispensable para el objeto de la Norma el precisar que es el líquido más recomendable para la hidratación, porque no se le ha adicionado nutrimento o ingrediente alguno. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 30 fracción II del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
6	4. Alimento	CONMEXICO	Se propone ampliar y actualizar la definición de alimento. Existen tres definiciones de alimento en regulaciones preponderantes: la Ley General de Salud, la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria y la NOM-155-SCFI-2003, Leche, Fórmula láctea y producto lácteo combinado. Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Se sugiere retomar la más amplia, comprensiva y reciente que es de la NOM-051. Asimismo, se recomienda hacer una referencia al CODEX Alimentarius y a la propia NOM-051, en lo que respecta a las bebidas, chicles u otras sustancias utilizados en la elaboración de alimentos. Alimento: a cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido o líquido con o sin transformación, destinado al consumo humano, que proporciona al organismo elementos para su nutrición, incluidas las bebidas, la goma de mascar y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de alimentos.	No	No se acepta la ampliación y actualización de la definición de alimento, toda vez que la definición de "Alimento" plasmada en la Norma está alineada a la definición del artículo 215 fracción I de la Ley General de Salud. Es importante resaltar que la Ley General de Salud, distingue a los alimentos de las bebidas, y depende de la naturaleza de cada producto la aplicación de una determinada disposición. El proyecto de Norma, no es el instrumento adecuado para hacer la modificación que pretende el comentario; en virtud de que la definición de "alimento", a la cual está alineada el proyecto de Norma se encuentra establecida en la Ley General de Salud, motivo por el cual la modificación que pretende el comentario debería impulsarse a través de otro mecanismo como lo es una iniciativa de reforma a la Ley General de Salud. Fundamento Legal: Artículo 47 fracción II y III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 215 fracción I de la Ley General de Salud.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
7	5. Anemia	CONMEXICO	Dado que existen diferentes tipos de este padecimiento y no es necesario ser explícito en todas ellas, se sugiere mantener la definición general y no únicamente la de un tipo de anemia. Anemia: a la reducción de las concentraciones sanguíneas de hemoglobina. La causa más frecuente de este trastorno es la deficiencia de hierro ² (² Glosario de términos para la orientación alimentaria. Cuadernos de Nutrición 2001;24(1))	Sí	Se acepta comentario y se modifica la numeración para quedar como sigue: 3.9 Anemia: a la reducción de la concentración sanguínea de hemoglobina. La causa más frecuente de este trastorno es la deficiencia de hierro.
8	6. Trastornos de la alimentación	CONMEXICO	Se sugiere mantener las definiciones de trastornos de la alimentación, cuya comprensión y entendimiento es fundamental en materia de orientación alimentaria. Anorexia nerviosa: al trastorno de la conducta alimentaria de origen emocional que se caracteriza por temor obsesivo a subir de peso, caquexia, amenorrea y distorsión de la imagen corporal que se traduce en rechazo al alimento. Es más frecuente en mujeres y jóvenes. Bulimia nerviosa: al trastorno de la conducta alimentaria de origen emocional caracterizado por el consumo de grandes cantidades de alimentos de manera incontrolable y recurrente (atracones), puede o no haber pérdida de peso e hiperactividad física.	No	No se acepta incluir las definiciones "Anorexia nerviosa" y "bulimia nerviosa", toda vez que éstas no se utilizan en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
9	7. Antioxidantes	CONMEXICO	Se propone mantener su definición, pues a lo largo del cuerpo de la norma se hacen recomendaciones sobre su consumo. 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.	Sí	Se acepta el comentario y se modifica la numeración para quedar como sigue: 3.11 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.
10	8. Cáncer	CONMEXICO	Se propone la siguiente definición: Cáncer: a las células cuyo comportamiento se manifiesta por diferentes grados de alteración morfológica, crecimiento agresivo e invasión que termina con la destrucción de la población de células normales ³ (³ Glosario de términos para la orientación alimentaria. Cuadernos de Nutrición 2001; 24(1))	No	No se acepta la definición propuesta, en virtud que la definición plasmada en la Norma considera la establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-041-SSA2-2011, Para la prevención, diagnóstico, tratamiento, control y vigilancia epidemiológica del cáncer de mama. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción VI de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículos 28 fracción III y IV, 30 fracción I del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Norma Oficial Mexicana NOM-041-SSA2-2011, Para la prevención, diagnóstico, tratamiento, control y vigilancia epidemiológica del cáncer de mama. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
11	9. Proteína y fuentes de proteína	CONMEXICO	Se sugiere agregar el término de proteína, ya que se definen los otros macronutrientes. Proteínas: polímeros formados por la unión de aminoácidos mediante enlaces peptídicos. Su principal función en la dieta es aportar aminoácidos ⁴ (⁴ Glosario de términos para la orientación alimentaria. Cuadernos de Nutrición 2001; 24(1))	Sí	Se acepta el comentario y se modifica el numeral para quedar como sigue: 3.47 Proteínas: a los polímeros formados por la unión de aminoácidos mediante enlaces peptídicos. Su principal función en la dieta es aportar aminoácidos.
12	9. Proteína y fuentes de proteína	CONMEXICO	Se sugiere, también, incluir una definición de carne magra, conforme a la NMX-FF-081-2003. Productos pecuarios. Carne de porcino en canal-calidad de la carne. Como se observará más adelante, en una concepción más actualizada de la nutrición, se propone clasificar a las carnes en magras y no magras y no por su color o tipo de animal del que se derivan. Carne magra: se entiende como el conjunto de masas musculares comestibles, una vez desprovistas de la grasa de cobertura.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario toda vez que la definición se retoma de la Norma Mexicana NMX-FF-081-2003. Productos pecuarios. Carne de porcino en canal-calidad de la carne, y se modifica el numeral para quedar como sigue: 3.14 Carne magra: al conjunto de las masas musculares, una vez desprovistas de la grasa de cobertura.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
13	10. Densidad energética	CONMEXICO	Se sugiere eliminar este concepto. Dado que ésta es una norma de orientación alimentaria, que tiene como objetivo brindar opciones prácticas para adoptar una alimentación correcta, el concepto de densidad energética no es pertinente, pues se trata de un término técnico que no tiene una aplicación práctica. ☒ Ya que la dieta se compone de alimentos sólidos, alimentos líquidos y líquidos, la densidad energética del alimento no es relevante en la estimación de consumo calórico total, con respecto de la recomendación diaria en la dieta. ☒ A diferencia del contenido calórico, las personas no pueden conocer la densidad energética de los alimentos: ○ En el caso de alimentos no procesados, la herramienta más útil y conocida es el Sistema Mexicano de Equivalentes, el cual se refiere al contenido energético por porción (medida casera) y no a su densidad energética (por peso). ○ En el caso de los alimentos procesados, la densidad energética no se declara en la información nutrimental. ○ La densidad energética de alimentos y bebidas no alcohólicas como herramienta de orientación alimentaria es confusa, pues suele estar llena de excepciones e, incluso, contradice recomendaciones incluidas en este anteproyecto de norma. Por ejemplo, no aplica para bebidas con contenido calórico, caldos y sopas, tampoco para las oleaginosas (pues, a pesar de su alta densidad energética su consumo es recomendable); y, tampoco para algunas frutas de alta densidad energética como el coco, el plátano y el aguacate. En todo caso, la densidad energética podría ser un concepto más útil al referirse a la dieta y no a los alimentos. Así, para disminuir la densidad energética en la dieta es más conveniente brindar opciones prácticas como el aumentar el consumo de frutas y verduras, incrementar los alimentos ricos en fibra dietética, disminuir el consumo de azúcares y lípidos, incluir alimentos caldosos o ensaladas al inicio de las comidas, al menos en la principal, y reducir el tamaño de las porciones. Todas estas recomendaciones ya están contempladas en el cuerpo de este anteproyecto de norma.	No	No se acepta eliminar el concepto de "Densidad energética", en virtud de que el concepto es útil y fundamental para explicar a la población el tipo de alimentos que es recomendable consumir para integrar una dieta correcta. Tratándose de productos procesados, al leer la etiqueta de información nutrimental, es posible conocer, de manera general, información básica para consumir una dieta de baja densidad energética. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Artículo 210 de la Ley General de Salud. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
14	11. Cereal de grano entero	CONMEXICO	Se sugiere incluir su definición de acuerdo con la NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Este concepto se incluye en el cuerpo de la norma, por lo que es importante definir a qué se refiere cuando se menciona. Cereal de grano entero: el cereal de granos intactos que al someterse a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conserva sus principales componentes anatómicos y están presentes en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original, logrando esto de manera natural o a través de medios tecnológicos.	Sí parcialmente	Se acepta comentario y se modifica numeral para quedar como sigue: 3.29 Grano entero: al cereal de granos intactos que al someterse a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conserva sus principales componentes anatómicos y están presentes en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original, logrando esto de manera natural o a través de medios tecnológicos La definición "cereal de grano entero" no se encuentra como tal en la Norma Oficial Mexicana, NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. "Grano entero" es la que establece dicha Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
15	12. Derivados o productos lácteos	CONMEXICO	Se propone incluir su definición y alinearla a la NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Derivados o productos lácteos: productos obtenidos a partir de la leche o sus componentes y otros ingredientes funcionalmente necesarios para su elaboración, incluidos los productos con grasa vegetal.	No	No se acepta incluir la definición "Derivados o productos lácteos", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
16	13. Dieta correcta	CONMEXICO	En la definición de dieta correcta se sugiere eliminar de las características de inocua, el <i>adendum</i> "Y que no aporten cantidades excesivas de grasas saturadas, azúcares y/o sodio". Cuando se habla de que la dieta debe ser inocua, se refiere a que no tenga riesgo para la salud en términos de microorganismos, patógenos, toxinas y otros contaminantes que pudieran estar presentes en la dieta. Esto es, la inocuidad se refiere a que un producto no cause daño al consumidor a través de la contaminación física, química y/o microbiológica de los alimentos. Por ello, no es preciso, bajo este concepto, abarcar una recomendación de consumo de grasas saturadas, azúcares y/o sodio. Además, estos nutrimentos, per se, no sólo no representan un riesgo para la salud, sino que son necesarios para el funcionamiento del organismo. El consumo recomendado de estos nutrimentos se indica en repetidas ocasiones en el cuerpo de la norma. Dieta correcta: a la que cumple con las siguientes características ☒ Completa.- Que contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los 4 grupos. ☒ Equilibrada.- Que los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí. ☒ Inocua.- Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas y contaminantes. ☒ 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. ☒ Variada.- que de una comida a otra, incluya alimentos diferentes de cada grupo. ☒ 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.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: 3.22 Dieta correcta: a la que cumple con las siguientes características: completa, equilibrada, inocua, suficiente, Variada y Adecuada. 3.22.1 Completa.- Que contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los 3 grupos. 3.22.2 Equilibrada.- Que los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí. 3.22.3 Inocua.- Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, que se consuma con mesura y que no aporte cantidades excesivas de ningún componente o nutrimento. 3.22.4 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 o niñas, que crezcan y se desarrollen de manera correcta. 3.22.5 Variada.- Que de una comida a otra, incluya alimentos diferentes de cada grupo. 3.22.6 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.
17	14. Edulcorante	CONMEXICO	Se sugiere una definición alineada a las definiciones del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Edulcorante: sustancias que imparten un sabor dulce a los productos.	No	No se acepta alineación de definición, ya que el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, no establece una definición, sólo enlista cuales edulcorantes quedan comprendidos dentro de los edulcorantes naturales y productos de confitería. La definición de "Edulcorante" plasmada en la Norma, considera la establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y VI de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 158 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
18	15. Plato del Bien comer	CONMEXICO	El Plato del Bien Comer: a la herramienta gráfica que representa y resume los criterios generales que unifican y dan congruencia a la orientación alimentaria dirigida a brindar a la población opciones prácticas, con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades.	No	No se acepta comentario, debido a que el Plato del Bien Comer, ya se encuentra definido en la Norma, con el mismo texto que propone el comentario. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
19	16. Fibra dietética	CONMEXICO	Se sugiere homologar su definición a la contemplada en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. Fibra dietética: a los polímeros de hidratos de carbono con tres o más unidades monoméricas, que son hidrolizadas por las enzimas endógenas del intestino delgado humano y que pertenecen a las categorías siguientes: [X] Polímero de carbohidratos comestibles que se encuentran naturalmente en los alimentos en la forma en que se consumen. [X] Polímeros de carbohidratos obtenidos en materia prima alimentaria por medios físicos, enzimáticos o químicos, y que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas y aportadas a las autoridades competentes, y. [X] Polímeros de carbohidratos sintéticos que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas aportadas a las autoridades competentes.	No	No se acepta el comentario, en virtud de que la definición de "Fibra dietética" plasmada en la Norma, es útil para fines de orientación alimentaria, objeto de la Norma y conveniente para su debida comprensión y alcance. Además es congruente a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria, se adaptó la definición para mejor comprensión de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
20	17. Grupos de alimentos	CONMEXICO	Para que la descripción de los grupos de alimentos sea más ilustrativo, (SIC) se sugiere hacer algunas especificaciones. En el grupo 2 de cereales se deben mantener los tubérculos, y preferentemente especificar que en este grupo se incluyen los que son ricos en almidones, cuyo aporte nutricional es importante dentro de este grupo. Grupos de alimentos: a la forma de clasificar los alimentos de acuerdo con su composición y de acuerdo al aporte de macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y grasas) y se clasifican en cuatro grupos: grupo 1, Verduras y frutas; grupo 2, Cereales y tubérculos ricos en almidones; grupo 3, Leguminosas y alimentos de origen animal.	No	No se aceptan las especificaciones propuestas al Grupo de Cereales, toda vez que los tubérculos no son mayoritarios en ese grupo y son consumidos en menor proporción por la población mexicana, tal como se refleja en los resultados de la encuesta sobre el consumo de alimentos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Cabe resaltar que los grupos de alimentos que integran el Plato del Bien Comer, han sido identificados por la población y se ha logrado posicionar la imagen del Plato e incluso la industria la utiliza como referente en sus productos. Fundamento Legal: Artículos 41 fracciones III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.
21	18. Harina integral	CONMEXICO	Se sugiere incluir su definición de acuerdo con la NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Este concepto se incluye en el cuerpo de la norma, por lo que es importante definir a qué se refiere cuando se menciona cereal de grano entero. Harina integral: producto obtenido de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y otros constituyentes.	No	No se acepta agregar el concepto "Harina integral" porque es un derivado del cereal, mismo que no se utiliza en el cuerpo de la Norma, y no es necesario para su comprensión. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
22	19. Hidratos de Carbono	CONMEXICO	Se sugiere ajustar su definición pues no son, per se, la principal fuente de energía. Se entiende, que esta propuesta de definición en realidad se refiere a la recomendación; ... <i>deben constituir la principal</i> ... Sin embargo, dado que no es correcto incluir en la definición una recomendación, se sugiere una definición técnica más precisa y hacer las recomendaciones de consumo en los artículos correspondientes. Además, no todos los hidratos de carbono aportan, por gramo, aproximadamente 4 Kcal o 17 Kj, y la recomendación de consumo de más reciente publicación es del 55% al 63% no del 60% al 65%. Hidratos de carbono: a los compuestos orgánicos integrados por carbono, hidrógeno y oxígeno, que intervienen en múltiples funciones metabólicas y estructurales ⁵ (Glosario de términos para la orientación alimentaria. Cuadernos de Nutrición 2001; 24 (1))	No	No se acepta el comentario, en virtud de que la definición de "Hidratos de carbono" plasmada en la Norma, es útil para fines de orientación alimentaria, objeto de esta Norma y conveniente para su debida comprensión y alcance. Además de que son los elementos principales que universalmente se utilizan para definir el valor calórico de la dieta. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Norma Mexicana NOM-Z-013/1-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
23	20. Leche	CONMEXICO	Se propone alinear la definición de leche y leche parcialmente descremada, semidescremada y descremada a la del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y a la definición de la NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Leche: a la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas o de cualquier otra especie animal, excluida el calostro. Leche parcialmente descremada, semidescremada y descremada: son los productos sometidos al proceso de estandarización, a fin de ajustar el contenido de grasa propia de la leche a lo que establece la norma correspondiente.	No	No se acepta comentario, en razón de que la definición de "Leche" considerada en el cuerpo de la norma, es conveniente para fines de orientación alimentaria, objeto de ésta norma. Por otro lado, la NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.; no es vigente pues su correspondiente actualización es la NOM-155-SCFI-2012, Leche- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Misma que no incluye el término "leche parcialmente descremada, semidescremada y descremada" y su correspondiente definición. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y VI de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. NOM-155-SCFI-2012, Leche- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
24	21. Leguminosas	CONMEXICO	Se propone agregar una definición de leguminosas, ya que se hace referencia constante a éstas en las recomendaciones emitidas en el cuerpo de la norma: Leguminosas: hierbas, matas, arbustos y árboles angiospermos dicotiledóneos, comprendidas en las familias de las mimosáceas y de las papilionáceas. Tienen la característica de formar nódulos fijadores de nitrógeno. Desde el punto de vista de la nutrición las leguminosas son semillas secas que se distinguen de las semillas verdes que se clasifican como verduras y de las semillas oleaginosas, por su contenido de grasa ⁶. (⁶ Diccionario de tecnología de los alimentos. Badui Dergal, Salvador. Editorial Alhambra Mexicana, 1988 p.p. 163, 239)	No	No se acepta incluir la definición propuesta, virtud de que para la debida comprensión y alcance de la Norma de orientación alimentaria, no se considera conveniente incluir la definición "Leguminosas", ya que no es materia de la Norma definir alimentos específicos. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
25	22. Técnicas culinarias	CONMEXICO	Se sugiere incluir la definición de técnica culinaria, ya que en la norma se utiliza el término. Técnica culinaria: métodos de preparación de alimentos, tales como lavado, cocción, condimentación y conservación.	No	No se acepta incluir la definición "Técnica culinaria", toda vez que la información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de Internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
26	22. Técnicas culinarias	CONMEXICO	Asimismo, se sugiere agregar la definición de métodos de cocción, pues se recomienda su uso diversificado: Métodos de cocción⁷: a las técnicas culinarias con las que se cuecen los alimentos. (7 Glosario de términos para la orientación alimentaria. Cuadernos de Nutrición 2001; 24 (1)) a. Cocción húmeda ☒ Hervido: consiste en dejar el agua a punto de ebullición y en ese momento agregar el alimento. ☒ Al vapor: consiste en utilizar una olla con agua hirviendo donde se coloca otro recipiente perforado y por último se agrega un alimento. ☒ Baño maría: consiste en colar un recipiente que contenga el alimento dentro de otro que tenga agua. b. Cocción en calor seco: ☒ Asar: consiste en someter el alimento a calor seco y no requiere de grasa, como por ejemplo: hornear, a las brasas, a la parrilla, al comal y a la plancha. c. Cocción en aceite ☒ Freír: consiste en someter un alimento a la acción de una (SIC) aceite o grasa muy caliente.	No	No se acepta incluir la definición de "Métodos de cocción", toda vez que ésta no se encuentra descrita como tal en el cuerpo de la Norma. Incorporar métodos de cocción, son procedimientos que corresponden a guías o manuales sobre técnicas culinarias. Dicha información se puede encontrar en: Técnicas Culinarias, Alfredo Gil Martínez; Ediciones Akal, S. A., 2010, Madrid, España. Pág. 16, Los Métodos de Cocción. Iniciación en las técnicas culinarias, Graciela M. de Flores Escobar, Marcela González Garza, Covadonga Torre Marina, Ed. Limusa, México 2004; pág. 115, Métodos de cocción. Página de Internet: http://www.elgourmet.cl/datos/metodos_de_coccion.php Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
27	23. Nutrimento	CONMEXICO	Se propone alinear su definición a la de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria y a la de NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Nutrimento: cualquier sustancia incluyendo a las proteínas, aminoácidos, grasas o lípidos, carbohidratos o hidratos de carbono, agua, vitaminas y nutrientes inorgánicos (minerales), consumida normalmente como componente de un alimento o bebida no alcohólica que: a) Proporciona energía; o b) Es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o c) Cuya carencia haga que produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.	No	No se acepta el comentario, en virtud de que la definición de "Nutrimento" plasmada en la Norma, es útil para fines de orientación alimentaria, y esta definición está alineada a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
28	24. Sobrepeso y Obesidad	CONMEXICO	Se sugiere alinear las definiciones y parámetro de estos dos conceptos de acuerdo con la NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad. Sobrepeso: al estado caracterizado por la existencia de un IMC igual o mayor a 25kg/m² y menor a 29.9 kg/m² y en las personas adultas de estatura baja, igual o mayor a 23 kg/m² y menor a 25kg/m². Obesidad: la enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo, la cual se determina cuando en las personas adultas existe un IMC igual o mayor a 30 kg/m² y en las personas adultas de estatura baja igual o mayor a 25 kg/m².	Sí	Sí se acepta parcialmente el comentario, para quedar como sigue: 3.48 Sobrepeso: al estado caracterizado por la existencia de un IMC igual o mayor a 25kg/m² y menor a 29.9 kg/m² y en las personas adultas de estatura baja, igual o mayor a 23 kg/m² y menor a 25kg/m². En menores de 19 años, el sobrepeso se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentila 85 y por debajo de la 95, de las tablas de edad y sexo de la Organización Mundial de la Salud. 3.40 Obesidad: a la enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo, la cual se determina cuando en las personas adultas existe un IMC igual o mayor a 30 kg/m² y en las personas adultas de estatura baja igual o mayor a 25 kg/m². En menores de 19 años la obesidad se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentila 95 en adelante, de las tablas de IMC para edad y sexo de la Organización Mundial de la Salud.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
29	25. Oleaginosas	CONMEXICO	Se sugiere incluir una definición, ya que se mencionan a lo largo del cuerpo de la norma: Oleaginosas: hierbas, matas, arbustos y árboles angiospermos dicotiledóneos, comprendidas en las familias de las mimosáceas y de las papilionáceas. Tienen la característica de formar nódulos fijadores de nitrógeno. Desde el punto de vista de la nutrición las oleaginosas se distinguen de otras leguminosas por su contenido de grasa que es aproximadamente 50% de grasa y 20% de proteína en cada semilla. En gran parte se utilizan para la extracción de aceites. ⁸ (⁸ Nutrición Humana en el Mundo del Desarrollo Michael C. Latham. Universidad de Cornell Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación Colección FAO: Alimentación y nutrición No. 29, Roma 2002)	No	No se acepta incluir la definición "Oleaginosas", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
30	26. Régimen alimentario	CONMEXICO	Se sugiere agregar su definición, pues se hace referencia a este término a lo largo de la norma. Régimen alimentario: es un plan de alimentación de acuerdo con las necesidades físicas y fisiológicas de un individuo, preferentemente prescrito por el personal calificado.	No	No se acepta incluir la definición "Régimen alimentario", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas."
31	27. Tubérculo	CONMEXICO	Se sugiere agregar su definición, ya que se menciona en cuerpo de la norma. ⁹ Tubérculo: parte de un tallo subterráneo o de una raíz que se desarrolla considerablemente al acumularse en sus células una gran cantidad de sustancias de reserva, y que sirve de alimento. (⁹ El Huerto Escolar. Orientaciones para su Implementación FAO-Ministerio de Educación de El Salvador Ed. 2009. Bourges, H. "los alimentos, la dieta y la alimentación" En: Casanueva E, Kaufer M, Pérez AB, Arroyo P. Nutriología Médica. México: Editorial Médica Panamericana 3ª Edición p.p. 485)	No	No se acepta incluir la definición de "Tubérculo", toda vez que su mención se hace en los grupos de alimentos, son pocos los que se consumen en México y para el debido entendimiento de este término no es necesaria su definición, en el Apéndice Normativo A, numeral 2.2 se mencionan cuáles son los que pertenecen a este tipo de alimentos. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
32	Apartado 4, Disposiciones Generales 4.3.1	CONMEXICO	En el numeral 4.3.1 del anteproyecto se propone incluir la siguiente información, como a continuación se presenta: 4.3.1 Los alimentos se agruparán en tres grupos: 1. Verduras y frutas 2. Cereales y tubérculos ricos en almidón 3. Leguminosas y alimentos de origen animal. 4.3.1.1 Grupos de Alimentos. Para fines de Orientación Alimentaria se identificarán tres grupos: 4.3.1.1.1 Verduras y Frutas Ejemplo de verduras: acelgas, verdolagas, quelites, espinacas, flor de calabaza, huauzontles, nopales, brócoli, coliflor, calabaza, chayote, tomate, jitomate, hongos, chile poblano, pepino, lechuga entre otras, incluyendo leguminosas verdes como chícharos y habas y tubérculos ricos en carbohidratos como zanahoria, jícama y betabel. Ejemplo de frutas: guayaba, papaya, melón, toronja, lima, naranja, mandarina, plátano, zapote, ciruela, pera, manzana, fresa, chicozapote, mango, mamey, chabacano, uvas, aguacate, aceituna, entre otras.	No	No se aceptan las especificaciones propuestas al Grupo de Cereales, toda vez que los tubérculos no son mayoritarios en ese grupo, son tres y son consumidos en menor proporción por la población mexicana, tal como se refleja en los resultados de la encuesta sobre el consumo de alimentos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Agregar la característica "ricos en almidón" al grupo Cereales, significaría incorporar en los demás grupos en que nutrimentos son ricos o fuentes de, pero no es posible debido a que es una clasificación de grupos de alimentos no de nutrimentos. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de Internet: http://promocion.salud.gob.mx/dgps/interior1/programas/comunidades_orientacion.html Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
			4.3.1.1.2 Cereales y tubérculos ☒ Ejemplo de cereales: maíz, trigo, avena, centeno, cebada, amaranto, arroz y sus productos derivados como: tortillas y productos de nixtamal, cereales listos para su consumo, pan, galletas y pastas, los cuales pueden ser refinados, integrales o de grano entero. ☒ Ejemplo de tubérculos ricos en almidón: papa, camote y yuca, entre otros. 4.3.1.1.3 Leguminosas y alimentos de origen animal ☒ Ejemplo de leguminosas secas: frijol, haba, lenteja, garbanzo, arveja, alubia, soya entre otros. ☒ Ejemplo de alimentos de origen animal: pescados y mariscos; huevo y vísceras, así como pollo, cerdo, res, los cuales pueden ser magros y no magros. ☒ Ejemplo de leche y derivados lácteos: leche, queso y yogurt, los cuales pueden ser enteros, semidescremados o descremados. 4.3.1.2 Al interior de cada grupo se deben identificar los alimentos y sus productos conforme a la herramienta gráfica El Plato del Bien Comer.		
33	El Plato del Bien Comer	CONMEXICO	Como se observa en el gráfico anterior del Plato del Bien Comer, se sugiere realizar una subdivisión en el grupo de alimentos de origen animal, para diferenciar a los lácteos y derivados lácteos. Lo anterior debido a que dentro de un mismo grupo los alimentos son equivalentes en su aporte de nutrientes y por lo tanto intercambiables, mientras que los alimentos en grupos o subgrupos diferentes son complementarios.	No	No se acepta realizar la subdivisión en el grupo de alimentos de origen animal, toda vez que los tres grupos de alimentos del Plato del Bien Comer, cuentan con las características suficientes para responder a las necesidades de alimentación de la población, de acuerdo a las condiciones económicas, sociales y culturales del país y tomando en cuenta la disponibilidad y accesibilidad de alimentos. Fundamento Legal: Artículos 40 fracción XI, 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
34	El Plato del Bien Comer	CONMEXICO	Por otra parte, convendría incorporar una representación gráfica de agua y actividad física, para reforzar el mensaje completo de la importancia de lograr el equilibrio energético.	No	No se acepta la incorporación de una representación gráfica de agua considerando que el consumo de agua se recomienda en los numerales 4.3.2.7, 4.4.3.2, 5.8.4, 5.9.2, 5.10.2, 5.10.3, A4.2, A21 asimismo se enfatiza el consumo de agua al brindar orientación alimentaria y al utilizar el plato del bien comer, dicho esquema se encuentra posicionado y desde el punto de vista educativo se utiliza para capacitar, enfatizando la importancia del consumo de agua simple potable como la mejor fuente de hidratación. Considerando que el Plato es la representación gráfica de los tres grupos de alimentos, y entendiendo que el agua es un nutrimento y no un alimento resulta impropio la inclusión de un vaso con agua. Por otro lado en cuanto a actividad física, se hace la recomendación al brindar orientación alimentaria y al utilizar el Plato del Bien Comer, en los numerales 4.4.6, 5.10.1, A4.9. Además sólo se representan gráficamente los alimentos. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
35	4.1 y 4.3.2.6.4	CONMEXICO	Se recomienda fusionar los numerales 4.1 y 4.3.2.6.4 para quedar como sigue: Se debe recomendar incluir en cada una de las comidas del día al menos un alimento de cada uno de los tres grupos de alimentos y, de una comida a otra, variar lo más posible los alimentos que se utilicen en cada grupo, así como la forma de prepararlos.	No	No se acepta fusionar los numerales 4.1 y 4.3.2.6.4, en virtud de que se refieren a aspectos distintos, y no es conveniente para la debida comprensión de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
36	4.1.2 y 4.3.2.1	CONMEXICO	Se recomienda fusionar los numerales 4.1.2 y 4.3.2.1. Además, se recomienda no hacer referencia a términos como "muchas" o "abundantes" verduras/frutas, pues son poco orientadores. Por ello, se sugiere ser más preciso y tomar recomendaciones de consumo publicadas en la literatura especializada, tales como: a. OMS: 400g en total, 200g de verduras y 200g frutas. b. 5 al día: 5 (piezas) de verduras y frutas. c. Por medida casera: 5 tazas de verdura y/o fruta picada. Por otra parte, no es correcto recomendar el consumo de frutas y verduras, argumentando su menor densidad energética, ya que: ☒ Se debe recomendar el consumo de frutas y verduras por los beneficios que brinda al organismo como son el aporte de fibra, vitaminas y minerales, sobre todo cuando éstas se consumen crudas y con cáscara. ☒ No todas las frutas y verduras son de menor densidad energética, con respecto de los otros grupos de alimentos. ☒ Las personas no cuentan con una guía práctica que les permita conocer la densidad energética de las frutas y verduras. Para disminuir la densidad energética en la dieta, es preferible dar opciones prácticas como consumir verduras y frutas, incrementar el consumo de los alimentos ricos en fibra dietética, moderar el consumo de azúcares y grasas, incluir alimentos caldosos o ensaladas al inicio de la comida, al menos en la principal y reducir el tamaño de las porciones. Buena parte de éstas ya están incluidas en la norma. Derivado de lo anterior, se propone la siguiente redacción: Se debe promover el consumo de verduras y frutas, en lo posible crudas y con cáscara, basado en un consumo diario recomendado en gramos (400), piezas (5) o tazas (5). Preferir verduras y frutas regionales y de temporada bajo un criterio de costo-beneficio. Las verduras y frutas son fuente de carotenos, de vitaminas A y C, de ácido fólico y de fibra dietética, así como otras vitaminas y nutrimentos orgánicos (Apéndice Informativo B). Asimismo, dan color y textura a los platillos.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente, para quedar como sigue: 4.3.2.1 Se debe promover el consumo de verduras y frutas regionales y de la estación, en lo posible crudas y con cáscara, ya que incorporarlas a la alimentación diaria ayuda a reducir la densidad energética de la dieta, y además 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 otras vitaminas y nutrimentos inorgánicos (Apéndice Informativo B). No se acepta fusionar numerales, dado que el numeral 4.1.2 no existe en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
37	4.1.3 y 4.3.2.2	CONMEXICO	Se recomienda fusionar los numerales 4.1.3 y 4.3.2.2. Además, se sugiere eliminar la mención de "evitar el consumo de cereales de grano entero y sus derivados integrales adicionado con azúcar adicionada". No se considera necesaria esta precisión, pues moderar el consumo de azúcares totales y adicionados es una recomendación general de esta norma, independientemente del alimento en el que se encuentre. Esta recomendación general ya está establecida, con respecto de la dieta total, en el punto 4.4.9 No hay razón para enfatizar el no consumo de azúcar adicionada en una categoría específica. Por otra parte, existe evidencia científica sólida sobre los beneficios de consumir cereales de grano entero y sus derivados, independientemente de sus contenidos de azúcar adicionada. Consumir este tipo de cereales es beneficioso, contengan o no azúcares adicionados. Lo relevante en este numeral es recomendar el consumo de este tipo de cereales: Se debe recomendar el consumo de cereales de grano entero y sus derivados integrales y tubérculos. Se destacará su aporte de fibra dietética y energía (Apéndice Informativo B).	No	No se acepta fusionar numerales, dado que el numeral 4.1.3 no existe en el cuerpo de la Norma. En cuanto a numeral 4.3.2.2, no se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Se utiliza el concepto de "sin azúcar adicionada" debido a que es un término conocido, son los que en exceso provocan sobrepeso, obesidad, diabetes y caries, en este caso, sobre todo si no se tiene una adecuada higiene bucal, según la Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006, Para la prevención y control de enfermedades bucales. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
38	4.3.2.3 y 4.3.2.6.2	CONMEXICO	Se recomienda fusionar los numerales 4.3.2.3 y 4.3.2.6.2 como sigue: Se debe promover el consumo de la amplia variedad de frijoles disponibles en el país y de otras leguminosas como lentejas, habas, garbanzos, soya, arvejas, por su contenido de fibra y proteína. Además, se debe destacar la importancia de combinarlas con cereales para mejorar la calidad de sus proteínas.	No	No se acepta fusionar numerales, en virtud de que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, ya que el numeral 4.3.2.3 se refiere a promover la recuperación del consumo de leguminosas y el 4.3.2.6.2 se refiere a la importancia de combinar cereales con leguminosas. Se trata de conceptos distintos. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
39	4.1.4, 4.3.2.4 y 4.3.3.5	CONMEXICO	Se sugiere revisar todos los puntos referidos a las recomendaciones de consumo de alimentos de origen animal y las carnes, y migrar del concepto de carnes rojas/blancas al de magras/no magras, y en el caso de las procesadas sugerir revisar el contenido de grasa saturada en las etiquetas. Es muy importante no inducir a error al consumidor, respecto de la calidad nutricia del producto en función del color o animal del que proviene la carne, pues éste no debe ser el punto de referencia para la orientación alimentaria. En el caso de la población adulta, se debe recomendar el consumo de alimentos de origen animal con moderación, por su alto contenido de colesterol y grasa saturada. Preferir las carnes magras y los lácteos semidescremados o descremados. Se sugiere agregar un artículo para recomendar el consumo de ácidos grasos monoinsaturados, como parte de una dieta correcta: Se debe promover el consumo de ácidos grasos monoinsaturados, que se encuentran en abundancia en oleaginosas y sus aceites como el de almendra, nueces o cacahuete y aceites como el de canola, oliva, soya, aguacate y aceituna, entre otros. No obstante, la calidad nutricional de estos alimentos, se recomienda un consumo moderado al igual que el del resto de las grasas.	Sí parcialmente	Para el numeral 4.3.2.4, se acepta la propuesta quedando como sigue: 4.3.2.4 Se debe recomendar el consumo de pescado, aves como pavo y pollo sin piel y carne magra, asadas, horneadas, cocidas, así como leche semidescremada o descremada por su menor contenido de grasa saturada. No se acepta el comentario, dado que los numerales 4.1.4, y 4.3.3.5 no existen en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
40	4.4	CONMEXICO	Se sugiere agregar la recomendación de incluir dos colaciones, además de las tres comidas principales: Se debe recomendar realizar cinco comidas al día, tres comidas principales y 2 colaciones, además procurar hacerlo a la misma hora.	Sí Parcialmente	Sí se acepta parcialmente para quedar como sigue: A4.4 Se debe recomendar realizar al día tres comidas principales y dos colaciones, además de procurar hacerlo a la misma hora.
41	4.3.2.6, 4.3.2.6.1 y 4.3.2.6.3	CONMEXICO	Se recomienda fusionar los numerales 4.3.2.6, 4.3.2.6.1 y 4.3.2.6.3: Se debe recomendar que en cada tiempo de comida -principales y colaciones- se incluyan alimentos de los tres grupos. Se hará énfasis en las combinaciones de alimentos que produzcan un efecto sinérgico entre sus nutrientes, aumenten su rendimiento o su biodisponibilidad. Para producir un efecto sinérgico se debe recomendar la combinación de alimentos fuente de vitamina C con alimentos que contengan hierro, conforme al Apéndice Informativo b.	No	No se acepta fusionar los numerales, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, no modificar el orden en su estructura, debido a que corresponden a partes esenciales en la orientación alimentaria para la conformación de una alimentación correcta, que requieren estar separadas, son conceptos diferentes y no son repetitivas. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
42	4.3	CONMEXICO	Se sugiere sustituir el concepto de evitar por el de moderar: Se debe recomendar el consumo moderado de grasas, azúcares y sodio, además de revisar sus contenidos en los alimentos debidamente etiquetados e informarse sobre los contenidos de azúcares y grasas naturalmente presentes.	No	No se acepta el comentario, en virtud que el numeral señalado no corresponde al comentario. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
43	4.8 y 4.3.4	CONMEXICO	Se recomienda fusionar los numerales 4.8 y 4.3.4. Además, se propone agregar la palabra observancia para poder llevar a cabo las prácticas de higiene. Se debe recomendar la higiene al preparar, servir y comer los alimentos. Se debe poner énfasis en la observancia de las prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, como se señala en la NOM-251-SSA1-2009: lavar y desinfectar verduras y frutas, utilizar agua para consumo humano, los riesgos de la presencia de animales en los sitios de preparación de alimentos, la higiene personal, la limpieza de utensilios y el almacenamiento de los alimentos (Apéndice Informativo C).	Sí parcialmente	Se acepta agregar la palabra "observancia" y se modifica el numeral para quedar como sigue: 4.3.4: Se debe recomendar la higiene al preparar, servir y comer los alimentos. Se debe poner énfasis en la observancia de las prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, como se señala en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; lavar y desinfectar verduras y frutas, utilizar agua para consumo humano, los riesgos de la presencia de animales en los sitios de preparación de alimentos, la higiene personal, la limpieza de utensilios y el almacenamiento de los alimentos (Apéndice Informativo C). No se acepta fusionar los numerales debido a que el 4.8 no existe en cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
44	4.3.2.6.5	CONMEXICO	Se debe considerar que el concepto de moderación, además de las porciones, involucra la frecuencia: Se debe insistir en la importancia de la moderación en la alimentación considerando la frecuencia y cantidad, así como el tamaño de las porciones.	Sí	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.3.2.6.5 Se debe insistir en la importancia de la moderación en la alimentación considerando la frecuencia en el consumo y el tamaño de las porciones.
45	4.6	CONMEXICO	Se sugiere precisar la recomendación en cuanto al tiempo dedicado al acto de comer: Se debe recomendar el acto de comer como una actividad única a realizar y evitar otras actividades que interfieran con la percepción del hambre y la saciedad, así como comer tranquilo, sabroso, en compañía y, de preferencia, en familia.	No	No se acepta el comentario, en virtud que el numeral señalado no corresponde al comentario. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
46	4.2 y 4.3.2.7	CONMEXICO	Se recomienda fusionar los numerales 4.2 y 4.3.2.7 para quedar como sigue: Se debe recomendar beber en abundancia agua para uso y consumo humano. Es fundamental tener presente la incidencia de la actividad física en la salud y su relación con la alimentación y el peso corporal, por lo que se recomienda agregar el siguiente numeral: Se debe explicar la relación entre la alimentación y la actividad física a través de la difusión y sentido práctico del equilibrio energético.	No	No se acepta el comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, ya que un numeral corresponde a disposiciones generales y otro forma parte del Apéndice Normativo A, necesario para las recomendaciones en orientación alimentaria que acompañan al plato del bien comer. Además la repetición se debe a que las recomendaciones se dan a cada grupo de edad. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, y Manual de Cómo Mejorar en la escuela la alimentación de niñas, niños y las y los adolescentes, mismos que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008 Manual de Cómo Mejorar en la escuela la alimentación de niñas, niños y las y los adolescentes.
47	4.9	CONMEXICO	Es fundamental tener presente la incidencia de la actividad física en la salud, preferentemente hacer recomendaciones precisas y prácticas que permitan a las personas llevarlas a cabo: En el caso de los adultos, se recomienda acumular, al menos, 30 minutos diarios de actividad física, en el de los niños 60 minutos (Apéndice Normativo C).	No	No se acepta el comentario, en virtud que el numeral señalado no corresponde al comentario. Ni el comentario corresponde al Apéndice C. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
48	4.3.5, 4.3.8 y 4.3.9	CONMEXICO	Se recomienda fusionar los numerales 4.3.5, 4.3.8 y 4.3.9: Se debe señalar la forma mediante la cual se optimice el costo-beneficio de la adquisición, preparación y conservación de los alimentos: ☒ Adquisición: planear las cantidades para el consumo familiar, buscar productos de temporada y ofertas y sustituir los alimentos del mismo grupo por los de menor precio en el momento de la compra. ☒ Preparación: se promoverá la adecuada utilización de los alimentos para la elaboración de platillos con el propósito de conservar tanto los nutrimentos como sus características sensoriales (sabor, color, aroma y textura), así como reducir los desperdicios. Se debe estimar el consumo familiar por platillo y calcular el tamaño de las porciones. El aceite que ya se utilizó debe desecharse. ☒ Conservación: revisar las fechas de caducidad o de consumo preferente, mantener los alimentos envasados bien cerrados y en lugares frescos, conservar los alimentos en refrigeración, ya sean frescos o porque así se indica en la etiqueta y usa recipientes herméticos.	No	No se acepta el comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, ya que corresponden a precisiones diferentes. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
49	4.3.7	CONMEXICO	En la redacción se debe considerar que la población no tiene el hábito de consultar las etiquetas de los productos, por lo que se recomienda, en primera instancia, promover su consulta, así como orientar sobre su entendimiento y utilidad práctica: Se debe promover y orientar sobre la consulta y entendimiento de las etiquetas de los alimentos procesados, para conocer sus ingredientes, información nutrimental, modo de uso, forma de conservación, así como fecha de caducidad o consumo preferente.	No	No se acepta el comentario, en virtud que la redacción así como se encuentra, es clara y es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, la intención es que se promueva en la población la consulta de las etiquetas, para que haga la mejor elección, al informar sobre cómo interpretar las etiquetas, se está orientando hacia su consulta. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 210 de la Ley General de Salud. Artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
50	4.3.6	CONMEXICO	Se sugiere una nueva redacción respecto de los alimentos autóctonos y regionales, pues no es claro cuáles son "las técnicas culinarias locales que no tengan un efecto negativo a la salud". Además, lo conveniente es utilizar diferentes técnicas culinarias para lograr la variedad en la preparación de alimentos. Asimismo, se sugiere sustituir el concepto de condimentos naturales, por el de hierbas y especias: Se deben identificar y revalorar los alimentos autóctonos y regionales y recomendar la utilización de técnicas culinarias como la cocción al vapor y al calor seco. Se promoverá el consumo de alimentos preparados con hierbas y especias de la cocina tradicional de cada región.	Sí parcialmente	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.3.6 Se deben identificar y revalorar los alimentos autóctonos y regionales y recomendar la utilización de técnicas culinarias locales que no tengan un efecto negativo en la salud. Se promoverá el consumo de alimentos preparados con hierbas y especias de la cocina tradicional de cada región. No se acepta lo relativo a las técnicas culinarias, toda vez que la información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx/dgps/interior1/programas/comunidades_orientacion.html Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008
51	4.5	CONMEXICO	Se sugiere eliminar la recomendación de consumo de bebidas alcohólicas, pues no se considera pertinente hacer referencia a éstas en una norma de orientación alimentaria. Ahora, en caso de considerarse pertinente, habrá que tomar en cuenta las siguientes referencias: ☒ El Capítulo 11, "Características de las bebidas con alcohol", del Manual TIPPS de FISAC, establece el concepto de UN TRAGO ESTANDAR como unidad de medida, y no simplemente como una copa, pues es distinto una copa de vino a un caballito de tequila y una cerveza. Por ello, no se debe distinguir entre destilados y bebidas fermentadas, pues tendrán los mismos efectos si se toman en la misma proporción. ☒ En todo caso, se debería indicar una medida estándar y no tal cual de copas. La "Guía internacional para vigilar el consumo de alcohol y sus consecuencias sanitarias" OPS/OMS, 2000, establece la cantidad de bajo riesgo de consumo de alcohol para los hombres (de 1 a 40 g de etanol) y mujeres (de 1 a 20 g de etanol), considerando que una bebida estándar tiene 10 g de etanol.	Sí	Sí se acepta el comentario de eliminar la recomendación del consumo de bebidas alcohólicas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
52	4.4.1	CONMEXICO	Es importante señalar que no únicamente la alimentación predispone al desarrollo de algunas enfermedades, sino también al sedentarismo. La actividad física debe ser, también, un factor de prevención de las mismas: Se deben señalar tanto las deficiencias como los excesos en la alimentación que predisponen al desarrollo de desnutrición, anemia, deficiencias de nutrimentos, enfermedades dentales ¹⁰ , obesidad, aterosclerosis, diabetes mellitus, cáncer, osteoporosis, enfermedades cardiovasculares, entre otros padecimientos. Asimismo, se deben señalar los efectos negativos del sedentarismo en la salud general y en la predisposición a algunas enfermedades. (¹⁰ En todos los artículos donde se menciona caries, se sugiere cambiar por enfermedades dentales)	No	No se acepta comentario, en razón de que en este numeral se enfatiza en que la orientación debe señalar el exceso o deficiencia en el consumo de alimentos que predisponen a las enfermedades mencionadas, no excluye que existan otros factores, pero en éste no se incluye. Además en el cuerpo de la Norma se menciona el fomentar la actividad física conjuntamente con la dieta correcta. Por otro lado de acuerdo al objeto de esta regulación, lo importante es prevenir caries que tiene que ver con consumo de algunos alimentos que la propician, acompañado de la falta de higiene. Para la elaboración de la Norma se consultó la Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006, Para la prevención y control de enfermedades bucales. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
53	4.4.2	CONMEXICO	En consonancia con el comentario anterior, en el numeral 4.4.2 se sugiere agregar como factor de riesgo la inactividad física: Se deben señalar los factores de riesgo, en particular los relacionados con la alimentación, los niveles de actividad física y los asociados en la génesis de las enfermedades crónicas degenerativas.	No	No se acepta comentario, en virtud de que no es necesario resaltarlo, es uno de los factores asociados a la génesis de las enfermedades crónicas, se encuentra implícito. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
54	4.4.3.2	CONMEXICO	Cuando se presenta un proceso infeccioso como la diarrea, no es conveniente continuar con la dieta habitual, sino recomendar una alimentación correcta para el padecimiento. También es importante señalar que no sólo existe el Vida Suero Oral, sino otras bebidas rehidratantes: Se deberá señalar que los procesos infecciosos, las diarreas y la fiebre producen un aumento en el gasto energético, por lo cual se debe continuar con la alimentación adecuada y aumentar la ingestión de líquidos sobre todo agua y bebidas rehidratantes (como Vida Suero Oral), evitando alimentos irritantes o ricos en fibra soluble.	No	No se acepta comentario, toda vez que es correcta la recomendación de continuar con la alimentación habitual, así como el uso del Vida Suero Oral debido a que está probada su eficacia y efectividad, así mismo se encuentra en el cuadro básico de la Secretaría de Salud. Se hace énfasis en evitar algunos alimentos que pudieran ser poco favorables ante esta condición por lo cual no es necesario el cambio. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
55	4.4.5 y 4.4.5.1	CONMEXICO	Se recomienda fusionar los numerales 4.4.5 y 4.4.5.1 como sigue: 4 Se debe orientar a las personas para cepillar en forma adecuada sus dientes, principalmente después del consumo de cualquier alimento, para prevenir las enfermedades dentales ¹¹ . (¹¹ Idem)	No	No se acepta fusionar los numerales 4.4.5 y 4.4.5.1, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, no se considera repetitivo, ya que corresponde a recomendaciones diferentes y es importante en la orientación alimentaria señalar ese tipo de alimentos. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
56	4.4.4.1	CONMEXICO	Lo correcto es hablar de un régimen alimentario, ya que dependiendo del estado de salud de la persona, el tratamiento debe tener características específicas: Se debe señalar que los regímenes alimentarios que carecen de fundamento científico no son recomendables para la salud. Sólo el personal calificado puede indicar un régimen alimentario para tratar una condición específica.	No	No se acepta, cambiar "dieta" por "régimen alimentario", debido a que dieta es la que se consumen cada día, y constituye la unidad de la alimentación; por otro lado "régimen alimentario" es una recomendación más estricta sobre el consumo de alimentos. Si se utiliza este último se pierde el sentido de la disposición. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
57	4.4.9	CONMEXICO	Se sugiere sustituir el término de alimento por del dieta, ya que el equilibrio se debe buscar en ésta y no en los alimentos en sí mismos. Además, no es correcto recomendar la utilización de aceites vegetales en general, ya que algunos de ellos son fuentes de grasas saturadas, como los aceites de coco, palma y cacao. Lo más conveniente es hacer recomendaciones de consumos de los diferentes tipos de grasas como ya se hace en diversos numerales: Se debe informar acerca de la importancia de moderar en la dieta la ingestión de azúcares, colesterol, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans y sodio. Se recomienda agregar una recomendación para el adecuado consumo de ácidos grasos saturados, así como sus fuentes: Se recomienda que los ácidos grasos saturados no excedan más de la tercera parte de las grasas consumidas. Las principales fuentes de ácidos grasos saturados son, además de los de origen animal, los aceites de coco, palma y cacao. Se recomienda agregar una recomendación para el consumo de ácidos grasos poliinsaturados y las fuentes de los mismos: Se debe promover el consumo de alimentos ricos en ácidos poliinsaturados omega 3 y omega 6, tales como pescados de aguas frías -atún, sardinas, trucha y salmón-, oleaginosas y aceites vegetales de maíz, cártamo, soya y algodón. No obstante, la cantidad de su consumo debe ser moderado, al igual que la del resto de las grasas.	No	No se acepta comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, no se considera repetitivo, la disposición es clara, lo que pretende es que se proporcione información para evitar el consumo excesivo de lo mencionado, sobre todo porque está probado que su consumo en exceso provocan daños a la salud, así mismo los beneficios de la opción del uso de aceites vegetales. Además no es objeto de la Norma definir alimentos específicos, las especificaciones propias de cada alimento son materia de guías y manuales. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
58	4.4.10	CONMEXICO	Se recomienda agregar otros grupos de alimentos que también suelen tener componentes con efectos positivos para la salud: Se debe promover el consumo de verduras, frutas, cereales integrales y de grano entero, leche y derivados lácteos, leguminosas y otros alimentos con nutrimentos o componentes que tengan un efecto positivo a la salud, tales como fibra dietética, nutrimentos antioxidantes y probióticos.	No	No se acepta comentario, en virtud que esta Norma promueve el consumo de esos alimentos, en especial por su contenido de fibra, importante por sus efectos en la salud. Las especificidades sobre otros componentes con efectos positivos para la salud, es materia de manuales y guías alimentarias para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx/dgps/interior1/programas/comunidades_orientacion.html Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.
59	4.4.11	CONMEXICO	Se recomienda agregar los derivados lácteos que también son fuente importante de calcio: Se debe promover el consumo de alimentos que sean fuentes de calcio, como tortilla de maíz nixtamalizada, leche y derivados lácteos, charales y sardinas, quelites y verduras de hoja verde.	Sí	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.4.11 Se debe promover el consumo de alimentos que sean fuentes de calcio, como tortilla de maíz nixtamalizado, leche y derivados lácteos, charales y sardinas, quelites y verduras de hoja verde.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
60	4.4.12	CONMEXICO	Se recomienda eliminar la palabra "excesivo", ya que es subjetiva y sustituirla por "moderar": Se deberán recomendar formas de preparación de alimentos para moderar el uso de sal, promoviendo el uso de hierbas y especias, así como la técnica correcta para desalar los alimentos con alto contenido de sodio.	No	No se acepta comentario, en virtud que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, ya que ambas palabras "excesivo" y "moderar" resultan subjetivas, si se cambia se desvirtúa lo que se pretende recomendar. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
61	4.4.13	CONMEXICO	Referente a los alimentos ahumados, la recomendación no debe ceñirse a los embutidos. No todos los embutidos pasan por este proceso y suele haber otros alimentos ahumados como pescados y quesos. También es importante ser congruente con el tono y manera de la norma y no sugerir "limitar", sino moderar el consumo: Se deberá informar la conveniencia de moderar el consumo de alimentos ahumados, que contengan nitritos o nitratos, y de alimentos directamente preparados al carbón o leña.	Sí parcialmente	Se acepta el comentario para quedar como sigue. 4.4.13 Se debe informar la conveniencia de moderar el consumo de alimentos ahumados, que contengan nitritos o nitratos (embutidos), y de alimentos directamente preparados al carbón o leña.
62	4.4.15	CONMEXICO	No queda claro el concepto de otras actividades que interfieran con la percepción del hambre y saciedad como pueden ser: ☒ Comer realizando otras actividades como trabajar, estudiar, leer, ver TV y estar frente a videojuegos y computadoras ☒ La velocidad con la que se ingieren los alimentos ☒ El tamaño de las porciones y recipientes en los que consumen los alimentos ☒ La cantidad y variedad de complementos con los que se acompañan los platillos principales Por ello, se propone la siguiente redacción: Se deberá insistir a la población sobre la importancia de vigilar la cantidad y tamaño de las porciones de los alimentos, no realizar otras actividades mientras come y comer a un ritmo pausado.	No	No se acepta comentario, en razón que la redacción es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, debido a que el objeto de ese numeral es promover que no se realice otra actividad diferente mientras se come, si se cambia se pierde el sentido de este texto, lo relativo a las porciones se aborda en otros numerales. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
63	4.4.7	CONMEXICO	Se propone incluir la manera en que debe darse vigilancia al peso corporal de los niños, así como los instrumentos que se utilizan para llevarla a cabo: Se deberá promover la vigilancia del índice de masa corporal y del perímetro de la cintura en adultos, así como promover la vigilancia de las curvas de crecimiento y el índice de masa corporal en los niños y adolescentes para conocer el estado de nutrición en que se encuentran. (Apéndice Normativo C).	Sí	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.4.7 Se debe promover la vigilancia del índice de masa corporal y del perímetro de la cintura en adultos, la vigilancia de las curvas de crecimiento y el índice de masa corporal en los niños y adolescentes para conocer el estado de nutrición en que se encuentran. (Apéndice Normativo C).
64	Apartado 5, Disposiciones específicas 5.2.1	CONMEXICO	Se sugiere agregar la ingestión diaria sugerida (IDS) de vitaminas y nutrimentos inorgánicos para la población mexicana: A toda mujer en edad reproductiva se le recomendará consumir ácido fólico en los tres meses previos al embarazo y hasta la semana doce de gestación. Asimismo, se indicará que se incrementan las necesidades diarias de hierro (28mg), vitamina D (5ugl), calcio (900 mg) y ácido fólico (750 ug) y agua.	No	No se acepta agregar comentario, en virtud que las especificaciones propuestas son materia de guías o manuales específicos para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx/dgps/interior1/programas/comunidades_orientacion.html Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y V de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
65	5.4.2	CONMEXICO	En lo que se refiere a la lactancia materna, lo importante es señalar la lactancia exclusiva hasta los 6 meses y el inicio de la alimentación complementaria, a partir de ese periodo: Se debe promover el inicio de la lactancia materna en la primera media hora de vida continuando a libre demanda hasta el sexto mes en forma exclusiva. A partir de esta edad, se debe iniciar la alimentación complementaria.	No	No se acepta comentario, toda vez que al iniciar la alimentación complementaria se debe continuar en la medida de lo posible, con la lactancia materna, por los beneficios que conlleva el hecho de esta práctica para ambos, está documentado que son mayores si se prolonga por más tiempo (OMS). Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
66	5.4.4	CONMEXICO	Si bien la lactancia materna exclusiva es la recomendación idónea, es importante señalar en el siguiente numeral que existen lactantes con necesidades especiales, los cuales requieren un tipo especial de alimentación: Se debe promover las ventajas de la lactancia materna frente a los sucedáneos, excepto lactantes con necesidades especiales, así como hacer énfasis en los riesgos que implica una falta de higiene, la inadecuada dilución y la adición innecesaria de otros ingredientes en su preparación.	No	No se acepta comentario, toda vez que la intención es prestigiar la lactancia materna. No es necesario señalar condiciones especiales, en su caso deben tomarse en cuenta las recomendaciones específicas que se encuentran en guías o manuales especializados en el tema. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria y en la Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria, mismos que pueden consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas" Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008 Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria
67	5.5.2	CONMEXICO	Se entiende que debe haber un proceso de transición, pero lo importante es señalar la lactancia exclusiva hasta los 6 meses y el inicio de la alimentación complementaria: Se debe promover que a partir de los seis meses de edad el niño o niña se vaya incorporando a la dieta familiar, de acuerdo con las recomendaciones establecidas en el Apéndice Normativo A, adecuando la preparación, los utensilios, las cantidades y el número de comidas -3 comidas mayores y 2 colaciones- en función de sus necesidades. Se recomendará el uso de tazas, vasos y cucharas para la ingestión de líquidos, en lugar de biberones.	No	No se acepta comentario, toda vez que el propósito del texto es promover que se dé alimento antes de amamantar cuando se inicia la alimentación complementaria. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
68	5.5.3	CONMEXICO	La mención de edulcorantes calóricos no corresponde a la definición de edulcorantes arriba mencionada, por lo que se propone eliminar la parte de calóricos y no calóricos: Se deberá recomendar a los integrantes de la familia que en la preparación de los alimentos moderen la adición de azúcares, edulcorantes y sal, respetando el sabor original y natural de los alimentos para que el niño o la niña aprenda a distinguirlos y degustarlos. (Apéndice normativo b).	Sí parcialmente	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 5.5.3 Se debe recomendar a los integrantes de la familia que en la preparación de los alimentos se modere la adición de azúcares, edulcorantes y sal, respetando el sabor original y natural de los alimentos para que el niño o la niña aprenda a distinguirlos y degustarlos. (Apéndice Normativo B) El comentario propone el verbo deber conjugado en futuro y la redacción queda con "debe".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
69	5.6	CONMEXICO	En los números 5.6, 5.7, 5.8 y 5.9, cuando se hace mención de los grupos de edad es importante acotar los años y los meses de edad. Ejemplo: de 1 año a 4 años 11 meses.	No	No se acepta comentario, toda vez que la nomenclatura es correcta, debido a que está implícito que son 4 años 11 meses hasta antes de cumplir los 5, lo mismo para las edades especificadas en los numerales 5.7, 5.8 y 5.9, no se considera relevante y no aporta para la debida comprensión de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
70	5.7	CONMEXICO	En los números 5.6, 5.7, 5.8 y 5.9, cuando se hace mención de los grupos de edad es importante acotar los años y los meses de edad. Ejemplo: de 1 año a 4 años 11 meses.	No	No se acepta comentario, toda vez que la nomenclatura es correcta, debido a que está implícito que son 9 años 11 meses hasta antes de cumplir los 10, lo mismo para las edades especificadas en los numerales 5.7, 5.8 y 5.9, no se considera relevante y no aporta para la debida comprensión de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
71	5.8	CONMEXICO	En los números 5.6, 5.7, 5.8 y 5.9, cuando se hace mención de los grupos de edad es importante acotar los años y los meses de edad. Ejemplo: de 1 año a 4 años 11 meses.	No	No se acepta comentario, toda vez que la nomenclatura es correcta, debido a que está implícito que son 19 años 11 meses hasta antes de cumplir los 20, lo mismo para las edades especificadas en los numerales 5.7, 5.8 y 5.9, no se considera relevante y no aporta para la debida comprensión de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
72	5.9	CONMEXICO	En los números 5.6, 5.7, 5.8 y 5.9, cuando se hace mención de los grupos de edad es importante acotar los años y los meses de edad. Ejemplo: de 1 año a 4 años 11 meses.	No	No se acepta comentario, toda vez que la nomenclatura es correcta, debido a que está implícito que son 59 años 11 meses hasta antes de cumplir los 60, lo mismo para las edades especificadas en los numerales 5.7, 5.8 y 5.9, no se considera relevante y no aporta para la debida comprensión de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
73	5.8.3	CONMEXICO	Se debe orientar sobre los indicadores de riesgo en la aparición de trastornos de la conducta alimentaria: anorexia, bulimia y obesidad, y sobre la necesidad de referir los casos a los especialistas adecuados.	No	No se acepta comentario, en virtud de que el numeral 5.8.3 de la Norma, generaliza los posibles trastornos de la alimentación que pudieran presentarse, y no sólo a los tres propuestos. Enlistarlos limita la inclusión de algún otro trastorno de la conducta alimentaria (sobrepeso, vigorexia, etc.), útiles para las recomendaciones de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
74	5.8.4	CONMEXICO	Se deberá indicar a las personas que realizan actividad física intensa por razones laborales, deportivas o recreativas que, debido a su mayor gasto energético, es necesario mantener una dieta correcta e incrementar su hidratación mediante el consumo de agua para uso y consumo humano y bebidas hidratantes.	No	No se acepta comentario, ya que consumir bebidas hidratantes es opcional para quien tiene acceso a las mismas, la Norma no prestigia el consumo de productos. Por otro lado, la Norma no aborda los alimentos y bebidas preenvasados. Fundamento Legal: Artículos 40 fracción XI y 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
75	5.9.2	CONMEXICO	Se deberá indicar a las personas que realizan actividad física intensa por razones laborales, deportivas o recreativas que, debido a su mayor gasto energético, es necesario mantener una dieta correcta e incrementar su hidratación mediante el consumo de agua para uso y consumo humano y bebidas hidratantes.	No	No se acepta comentario, ya que consumir bebidas hidratantes es opcional para quien tiene acceso a las mismas, la Norma no prestigia el consumo de productos. Por otro lado, la Norma no aborda los alimentos y bebidas preenvasados. Fundamento Legal: Artículos 40 fracción XI y 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
76	7 Bibliografía	CONMEXICO	Se recomienda agregar las siguientes referencias: - NOM-201-SSA1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias. - NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. - World Health Organization. Recomendaciones mundiales sobre actividad físicas para la salud. Disponible en: http://www.who.int/dietphysicalactivity/publications/9789241599979/es/ - Diccionario de tecnología de los alimentos. Badui Dergai, Salvador Editorial Alhambra Mexicana, 1988 p.p. 163, 239 - Nutrición Humana en el Mundo del Desarrollo. Michael C. Latham. Universidad de Cornell. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación Colección FAO: Alimentación y nutrición No 29, Roma 2002 - El Huerto Escolar. Orientadores para su Implementación FAO-Ministerio de Educación de El Salvador	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente, se incorporan las siguientes referencias para quedar como sigue: 7.73 World Health Organization. Recomendaciones mundiales sobre actividad física para la salud. Disponible en: http://www.who.int/dietphysicalactivity/publications/9789241599979/es/ 7.86 Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. No se acepta agregar Diccionario de tecnología de los alimentos, Nutrición Humana en el Mundo del Desarrollo y El Huerto Escolar, en virtud de que dicha bibliografía corresponde a comentarios que no se aceptaron y por lo tanto no se incluyeron en el cuerpo de Norma.
77	Apéndice Normativo B	CONMEXICO	Se sugiere que dentro del recuadro de recomendaciones para la alimentación complementaria, se agregue carne de cerdo, pues no hay fundamento para omitirla. Lo que no se debe incluir, hasta los 12 meses, son los embutidos. Se sugieren, también, algunas otras precisiones: FRECUENCIA de alimentación en todos los grupos de edad.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue en el Apéndice Normativo B: En cuanto a la sugerencia de incorporar la carne de cerdo y la nota al pie del cuadro, se aceptan.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
			6-7 meses en Alimentos a Introducir Carne (ternera, pollo, pavo, res, cerdo, hígado) * *Excepto embutidos o carnes frías elaborados con cualquiera de éstas carnes. De >12 meses en Alimentos a Introducir – El niño se incorpora a la dieta familiar		Queda de la siguiente forma: Carne (ternera, pollo, pavo, res, cerdo, hígado)* * Excepto embutidos o carnes frías elaborados con cualquiera de estas carnes. En el caso de FRECUENCIA no es necesario agregar "de alimentación en todos los grupos de edad" debido a que es claro, éste se refiere a la frecuencia en las tomas del día. Para la sugerencia de cambiar redacción en "El niño se incorpora a la dieta familiar" se respeta la redacción debido a que no es necesario omitir "o la niña"
78	Apéndice Normativo X	CONMEXICO	Se propone hacer un Apéndice Normativo el cual incluya las recomendaciones de actividad física de la OMS, por grupos de edad. Apéndice Normativo X Recomendaciones para realizar actividad física 1. Para los niños y jóvenes, la actividad física consiste en juegos, deportes, desplazamientos, tareas, actividades recreativas, educación física o ejercicios programados, en el contexto de la familia, la escuela y las actividades comunitarias. a. La actividad física durante más de 60 minutos diarios reporta beneficios adicionales para la salud. b. La actividad física diaria debería ser, en su mayor parte, aeróbica. Convendría incorporar actividades vigorosas, en particular para fortalecer los músculos y los huesos, como mínimo tres veces a la semana. 2. En los adultos de 18 a 64 años, la actividad física se realiza durante el tiempo libre o los desplazamientos (por ejemplo, paseando a pie o en bicicleta) y mediante actividades ocupacionales (es decir, trabajo), tarea domésticas, juegos, deportes o ejercicios programados, en el contexto de las actividades diarias, familiares y comunitarias. a. La actividad física durante más de 30 minutos diarios reporta beneficios para la salud. b. La actividad aeróbica se realizará en sesiones de 10 minutos, como mínimo. c. Para obtener mayores beneficios, los adultos deberían incrementar esos niveles hasta 300 minutos semanales de actividad aeróbica moderada, o bien 150 minutos de actividad vigorosa cada semana, o bien una combinación equivalente de actividad moderada y vigorosa. d. Deberían realizar ejercicios de fortalecimiento muscular de los grandes grupos musculares dos o más días a la semana. 3. Los adultos de 65 años en adelante deben dedicar 150 minutos semanales a realizar actividades físicas moderadas aeróbicas, o bien algún tipo de actividad física vigorosa durante 75 minutos, o una combinación equivalente de actividades moderadas y vigorosas. a. La actividad se practicará en sesiones de 10 minutos, como mínimo. b. A fin de obtener mayores beneficios para la salud, los adultos de este grupo de edades deberían aumentar hasta 300 minutos semanales la práctica de actividad física moderada aeróbica, o bien acumular 150 minutos semanales de actividad física aeróbica vigorosa, o una combinación equivalente de actividad moderada y vigorosa. c. Los adultos de este grupo de edades con movilidad reducida deberían realizar actividades físicas para mejorar su equilibrio e impedir las caídas, tres días o más a la semana. d. Convendría realizar actividades que fortalezcan los principales grupos de músculos dos o más días a la semana. e. Cuando los adultos de mayor edad no puedan realizar la actividad física recomendada debido a su estado de salud, se mantendrán físicamente activos en la medida en que se lo permita su estado.	No	No se acepta, en virtud de que la actividad física no es objeto de la Norma. La inclusión de precisiones de actividad física corresponde a guías o manuales que versan sobre el tema, los cuales ya existen y pueden ser consultados en caso de que al impartir la orientación alimentaria se oriente también sobre el tema propuesto. Dicha información se encuentra contemplada en las páginas de internet: Activación Física. Documentos Básicos. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. http://www.activate.gob.mx/portal/?id=2792 Guía de actividad física laboral. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. Edición 2008 http://efisica.sev.gob.mx/difusion/politicaeducinst20092010/pdfs/guiaactfis20082012.pdf Activación física Escolar. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. Edición 2008. http://activate.gob.mx/Documentos/05_Manual_Activacion_Fisica_Escolar.pdf Carpeta de apoyos Didácticos http://promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/programas/Carpeta_de_apoyos_didacticos.pdf Fundamento Legal: Artículo 40 fracción XI y 41 fracción II, III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 6.2.6 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas" Guías y Manuales: Activación Física. Documentos Básicos. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. http://www.activate.gob.mx/portal/?id=2792 Guía de actividad física laboral. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. Edición 2008 http://efisica.sev.gob.mx/difusion/politicaeducinst20092010/pdfs/guiaactfis20082012.pdf Activación física Escolar. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. Edición 2008. http://activate.gob.mx/Documentos/05_Manual_Activacion_Fisica_Escolar.pdf Carpeta de apoyos Didácticos http://promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/programas/Carpeta_de_apoyos_didacticos.pdf

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
79	Apéndice Informativo A	CONMEXICO	En el Apéndice Informativo A, RECOMENDACIONES PARA LA ALIMENTACION COMPLEMENTARIA*, se sugiere lo siguiente: • Eliminar el término alimentos naturales. No hay una definición de tal. De hecho, muchas de las principales fuentes de alimentos como los cereales tienen algún nivel de procesamiento. • No hablar de amor, pues un término subjetivo. • Dado el dinamismo de la vida actual, no es posible servir los alimentos inmediatamente después de su preparación. Por ello, es preferible resaltar la adecuada conservación de los mismos. • Se propone quitar la referencia de la NOM-155, pues ya se precisó en el Apéndice Normativo Esquema de Alimentación Complementaria. Asimismo, no conviene ser limitativo con el animal del que proviene la carne, sino destacar que éstas sean magras. • Los jugos de fruta procesados en casa o embotellados son naturales y sin edulcorantes, de conformidad con la norma vigente. No hay razón para hacer esta referencia. • No es correcto clasificar a las bebidas o jugos como de bajo valor nutritivo, pues todos los alimentos y bebidas aportan nutrimentos en mayor o menor proporción. Con esta redacción, hasta el agua no debería ser suministrada. • Asimismo, los caídos no necesariamente son de bajo valor nutritivo; el té y el café no es recomendable para este grupo de edad por su contenido de cafeína. La mención a la soda es irrelevante, al recomendarse preferir beber agua simple. • También debe haber congruencia con otras recomendaciones, pues para disminuir la densidad energética dieta, unas de las opciones prácticas es incluir alimentos caldosos o ensaladas al inicio de las comidas, al menos en la principal. • En cuanto a evitar remplazar o desplazar alimentos por la hidratación, la recomendación debería enfocarse a emplear los hidratantes como coadyuvantes para deglutir u moderar su consumo durante las comidas principales. Derivado de lo anterior, se propone que el Apéndice Informativo A quede de la siguiente manera: 1. A partir de los 6 meses iniciar la alimentación complementaria 5. Promover el consumo de los alimentos de acuerdo con el Plato del Bien Comer 7. Recordar que los momentos de comer son periodos de enseñanza y aprendizaje mutuos entre los padres de familia y los hijos, hablar con los niños antes de comerlos. 8. Lavarse las manos antes de preparar alimentos y lavar las manos de los niños antes de comerlos. 9. Guardar los alimentos de forma segura inmediatamente después de su preparación, si éstos no se van a consumir inmediatamente. 10. Utilizar utensilios limpios para preparar y servir los alimentos. Deben emplearse utensilios adecuados, permitir que el niño intente comer solo aunque se ensucie.	Sí parcialmente	Para la propuesta de numeral A5 se acepta y queda de la siguiente forma: A5. Promover el consumo de alimentos de acuerdo con el Plato del Bien Comer. En cuanto a la modificación de A7. se acepta y queda de la siguiente forma: A7. Recordar que los momentos de comer son periodos de enseñanza y aprendizaje mutuos entre los padres de familia y los hijos, hablar con los niños y mantener el contacto visual. Para el caso de A8. se acepta y queda de la siguiente forma: A8. Lavarse las manos antes de preparar alimentos y lavar las manos de los niños antes de comerlos. Se acepta parcialmente, queda de la siguiente forma: A9. Servir los alimentos inmediatamente después de su preparación y guardarlos de forma segura si no son consumidos al momento. Respecto al A10 se acepta la propuesta para quedar como sigue: A10 Utilizar utensilios limpios para preparar y servir los alimentos. Deben emplearse utensilios adecuados, permitir que el niño intente comer solo, aunque se ensucie. Se acepta parcialmente, queda de la siguiente forma: A14. Al inicio, no se deben mezclar los alimentos al momento de servirlos o prepararlos para poder ofrecer uno a la vez, esto permitirá conocer los sabores y su tolerancia. En cuanto a los numerales A15, A16, A17, A18 y A20, no se modifica la redacción, es importante que queden como están para su mayor comprensión y entendimiento, así mismo, cuando se imparta la orientación alimentaria se requiere en ese sentido ser claros y explícitos por ser una etapa importante que influye en los hábitos alimentarios y el estado de nutrición para la primera infancia, también determinante para prevenir enfermedades en etapas posteriores. No se acepta la modificación para numeral A1, en virtud que al iniciar la alimentación complementaria se debe continuar en la medida de lo posible, con la lactancia materna, por los beneficios que conlleva el hecho de esta práctica para ambos, está documentado que son mayores si se prolonga por más tiempo (OMS). Respecto al A13 no se acepta ya que no existe en el cuerpo de la Norma Apéndice Normativo X No se acepta el A19, en razón que el comentario no corresponde al numeral.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
			13. Seguir un esquema de alimentación complementaria (Apéndice Normativo X). 14. Introducir un sólo alimento a la vez. Ofrecerlo durante dos o tres días, lo que permite conocer su tolerancia. 15. No mezclar los alimentos hasta que se conozca la tolerancia y aceptación del niño o la niña a cada alimento de la mezcla. 16. Aumentar el número de veces que el niño consume los alimentos complementarios conforme va creciendo. Para el niño amamantado promedio de 6 a 8 meses de edad, se debe proporcionar 2 a 3 comidas al día, de los 9 a 11 meses y 12 a 24 meses de edad el niño debe recibir 3 a 4 comidas al día, además de colaciones (como una fruta, un pedazo de pan o una galleta), ofrecidas 1 o 2 veces al día, según lo desee el niño. Las colaciones se definen como alimentos consumidos entre comidas, siendo generalmente alimentos que los niños consumen por sí mismos y que son convenientes y fáciles de preparar. 17. A partir del 6° mes se recomienda iniciar con el consumo de carnes y, a partir de los dos años de edad, se recomienda dar leche descremada. 18. Variar los alimentos para cubrir las necesidades nutricionales. Debe consumirse alimentos de origen animal los más frecuente posible. Las frutas y verduras ricas en vitamina A deben ser consumidas a diario. 19. Preferir ofrecer agua para uso y consumo potable para evitar remplazar o desplazar alimentos. Los jugos de fruta deben ofrecerse cuando el niño pueda tomar líquidos en taza. Antes de extraerlos, las frutas deben de estar lavadas y sin cáscara. 20. Si por alguna razón el niño no es amamantado, se deberán utilizar sucedáneos de leche materna para lactantes recomendados por el pediatra.		
80	Apéndice Informativo B Fuentes de	CONMEXICO	En el Apéndice Informativo B Fuentes de se sugiere lo siguiente: ○ Hacer mención a las fuentes de hierro como carne de res, cerdo, pollo y pescado. ○ Eliminar la parte de garbanzos secos, ya que en la definición de leguminosas se aclara que son semillas secas. ○ Dividir los vegetales de hoja verde y las verduras para un mejor clasificación ○ En la fuentes de hierro de cereales se recomienda agregar productos elaborados con harinas de trigo/maíz, granos enteros y cereales precocidos infantiles ○ Eliminar la parte de fritas y crudas. En este anexo se deben mencionar las fuentes, no las recomendaciones de preparación. ○ Se propone utilizar el concepto de derivados lácteos para hacer referencia a fuentes de nutrimentos. 1. Hierro: 1.1 Alimentos de origen animal: carnes de res, cerdo, pescado, pollo, huevo, acosiles (SIC) y vísceras como pulmón, hígado, moronga. 1.2 Leguminosas: frijol, lenteja, habas, garbanzos, soya. 1.3 Vegetales de hoja verde: acelgas, espinacas, quelites, hojas de chaya y verduras como calabacita, chiles secos, tomatillo, chile poblano, hongos, romeritos y coles de Bruselas.	No	No se acepta hacer las modificaciones, en virtud de que los ejemplos mencionados en el apéndice son los más representativos como fuentes de los mismos, se incluyen algunas recomendaciones para que se haga énfasis en ellas en el momento de la orientación alimentaria, como en el caso de las verduras que no se debe someter al calor debido a que se desnaturaliza la vitamina C, se considera que para fines de la norma son suficientes los ejemplos para la identificación de alimentos fuente de los micronutrimentos que se mencionan. Información ampliada sobre alimentos que son fuente de los micronutrimentos se puede encontrar en: Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, 3a. edición, Ana Bertha Pérez Lizaaur, Berenice Palacios González, Ana Laura Castro Becerra, México 2008. Glosario de términos para la orientación alimentaria. Cuadernos de Nutrición Vol. 24 No. 1 enero/febrero 2001 Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 6.2.6 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
			1.4 Cereales: productos elaborados con harinas de trigo/maíz, granos enteros y adicionales; cereales precocidos infantiles. 1.5 Otros: frutas secas y oleaginosas como cacahuates, nueces y semillas de girasol. 2. Zinc: 2.1 Alimentos de origen animal: leche y derivados lácteos, huevo y tejidos de animales, así como mariscos. 3. Vitamina B 12: 3.1 Alimentos de origen animal: tejidos animales como hígado de res o de cerdo, riñones, corazón de res, sesos, sardina, atún lengua, pulpo, menudo, carpa, trucha, huevo, leche y derivados lácteos. 4. Vitamina C: 4.1 Verduras: tejidos vegetales frescos como, chile poblano, hojas de chaya, chile, col de Bruselas, zanahoria, calabaza, papa, pimiento rojo, coliflor, brócoli, miltomate (tomate verde o tomatillo), chile seco, habas verdes, tomatillo, huauzontle. 5. Vitamina D: 5.1 Alimentos de origen animal: como t3jidos animales, especialmente el hígado, pero su principal aportación es en la piel a través de la inducción por los rayos UV del sol. 6. Carotenos: 6.1 Verduras.- chiles secos, hojas de chaya, chipilín, zanahorias, quelites, jitomate, miltomate, acelga, espinaca, berros, romeritos, verdolagas, nopales, huauzontles, calabaza amarilla. 7. Fibra dietética: 7.1 Cereales: tortillas y otros productos elaborados con maíz nixtamalizado, cebada, salvado, harinas integrales, avena, pan, cereales integrales y cereales de grano entero. 7.2 Verduras: como brócoli, coleccionas de Bruselas, col, zanahoria, coliflor, elote, chícharos, espinacas, nopales, acelgas, huauzontles, verdolagas y berros. 7.3 Frutas: como chabacano, plátano, moras, dátiles, higos, guayaba, naranja y toronja en gajos, pera, manzana, mango y tamarindo. 8. Calcio: 8.1 Cereales: tortillas de maíz nixtamalizado y productos elaborados con maíz nixtamalizado 8.2 Alimentos de origen animal: derivados lácteos, acociles, sardinas, charales, boquerones. 9. Acido Fólico: 9.2 Verduras: berro, espinaca, lechuga, espárrago, betabel, acelga, alcachofas, brócoli, coliflor, chícharo verde, poro, col, elote. 10. Acidos grasos omega 3: 10.1 Pescado de aguas frías como sardina, salmón trucha y atún.		

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
81	Apéndice Informativo C	CONMEXICO	Recomendaciones para la preparación, consumo y conservación de los alimentos En el numeral 1.2 no es necesario mencionar los métodos de tratamiento térmico, ya que por definición de leche para consumo humano, ya fue sometida a esos procesos. 1.2 La leche bronca debe hervirse sin excepción. En el numeral 1.3 se propone ser más específicos en los términos de bien cocida, agregando los grados de cocción que son necesarios. 1.3 La temperatura interna de cocción de las carnes de cerdo debe ser 66°C o más. La temperatura interna de cocción de aves o carnes rellenas debe ser de 74°C o más. En el numeral 2.2 se propone agregar con agua y con jabón, por lo que se propone la siguiente redacción 2.2 Los utensilios que estarán en contacto con los alimentos previamente deberán lavarse con agua y con jabón.	No	No se acepta, toda vez que se hace referencia a la información de esta forma y al término bien cocida, para que al impartir la orientación alimentaria no se pase por alto que su consumo debe ser de esta forma, es un término ampliamente conocido, para el caso de el manejo de temperaturas esta información se encuentra en manuales y guías en la materia, no es necesario incluirlo en este apartado, el orientador deberá consultarlos, en el caso de que oriente a personas encargadas de elaborar alimentos y cuenten con termómetros para hacer las mediciones de la temperatura. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías o manuales sobre el tema, la información que refiere corresponde a la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004 Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos preparados para la obtención del distintivo "H", así mismo se apoya del libro: El manejo higiénico de los alimentos. Guía para la obtención del distintivo H. Francisco Bravo Martínez Ed. Limusa, 2010 Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 6.2.6 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004 Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". El manejo higiénico de los alimentos. Guía para la obtención del distintivo H. Francisco Bravo Martínez Ed. Limusa, 2010.
82	Apéndice Informativo F	CONMEXICO	En el Apéndice Informativo F, Alternativas para la ministración de las leches maternas y sucedáneos, se sugiere mantener la definición de la norma vigente. La alimentación al pecho materno es insustituible por todas las ventajas que ofrece, tanto para la salud de la madre como para el crecimiento sano de los niños y las niñas, desde el nacimiento hasta el año o más de edad. En el apartado III, Lactancia con sucedáneos, es importante señalar que la lactancia materna puede ser insuficiente, además de recomendar seguir las instrucciones para preparar adecuadamente los sucedáneos. Cuando la lactancia materna no sea posible, sea insuficiente o esté contraindicada, se deberá hacer énfasis en los cuidados para la preparación, el manejo higiénico y la ministración del sucedáneo recomendada para la alimentación del niño o la niña. En el caso de no disponer de refrigerador, preparar exclusivamente la fórmula láctea que se va a proporcionar; y desechar inmediatamente la fórmula que no se haya consumido en esa toma.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente la tercera recomendación, para quedar como sigue en el Apéndice Informativo F: - En el caso de no disponer de refrigerador, preparar exclusivamente la fórmula láctea que se va a proporcionar y desechar la que no se haya consumido en esa toma. No se aceptan las demás recomendaciones que sugiere ya que son las mismas que se encuentran en el cuerpo de la Norma.
83	4.5.2	Secretaría del Trabajo y Previsión Social	4.5.2 La ayuda alimentaria que se otorgue a los trabajadores por medio de la modalidad de despensas, habrá de orientarse a la adquisición de los alimentos que forman parte de los grupos contenidos en el Apéndice Normativo A.	Sí	Sí se acepta para quedar como sigue: 4.5.2 La ayuda alimentaria que se otorgue a los trabajadores por medio de la modalidad de despensas, habrá de orientarse a la adquisición de los alimentos que forman parte de los grupos contenidos en el Apéndice Normativo A.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
84	Apéndice Normativo A	Secretaría del Trabajo y Previsión Social	Incorporar en el Apéndice Normativo A, el número de calorías de cada alimento.	No	No se acepta comentario, debido a que se trata de orientar a las personas al consumo equilibrado de los alimentos sin necesidad de contar el número de calorías, sino por grupos y por alimentos. La información detallada del número de calorías de cada alimento se puede encontrar en: Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, 3a. edición, Ana Bertha Pérez Lizaur, Berenice Palacios González, Ana Laura Castro Becerra, México 2008. Fundamento Legal: Artículo 41 fracciones III y IX de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 6.2.6 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
85	1.1	Cámara Nacional de la Industria de Transformación. CANACINTRA	1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece los criterios que deben seguirse para orientar a la población con respecto a la promoción y educación para la salud en materia de la alimentación.	No	No se acepta el cambio en el objetivo, debido a que esta Norma entre los criterios que debe seguir en materia de alimentación incluye a la promoción y a la educación para la salud. Fundamento Legal: Artículos 40 fracción XI y 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículos 110, 111 y 112 de la Ley General de Salud. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.1.3.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
86	2	CANACINTRA	Actualizar las referencias e incluir las NOM 120, NOM-183 y NOM 213 vigentes. X.X NOM-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Practicas (SIC) de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas No Alcohólicas y Alcohólicas. X.X NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.	NO	No se acepta, ya que sólo se toman como referencia aquellas Normas que son indispensables consultar para la aplicación de esta regulación. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7.4 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
87	s/numeral	CANACINTRA	Mantener la definición de la NOM-043 vigente. 3.X Acidos grasos insaturados: a los que tienen una o más dobles ligaduras, incluyen los monoinsaturados y los polinsaturados.	No	No se acepta incluir la definición de ácidos grasos insaturados, monoinsaturados, ácidos grasos omega 3 y omega 6 debido a que el concepto no se utiliza en el cuerpo de la Norma. En cuanto a los ácidos grasos saturados la definición que se encuentra en la Norma se considera más útil para fines de orientación alimentaria. Para el caso de ácidos grasos trans: no se acepta en virtud de que es indispensable mantener la redacción tal como está, pues para fines de orientación alimentaria es importante dejar claro cuáles son los riesgos de consumirlas. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
88	3.1	CANACINTRA	Se solicita que se eliminen los ejemplos de la definición. 3.1 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, el tocino, la longaniza, la crema, el aceite de coco y de palma, los chocolates y en general casi todos los quesos.~~	Sí parcialmente	Sí se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: 3.1 Acidos grasos saturados: a los que carecen de dobles ligaduras. Se recomienda que no excedan más del 7% del valor energético total de la dieta, ya que favorecen la aterosclerosis. Algunos productos contienen cantidades elevadas de ácidos grasos saturados.
89	s/numeral	CANACINTRA	Mantener la definición de la NOM-043 vigente. 3.X Acidos grasos monoinsaturados: a los que tienen una doble ligadura como los ácidos oleico y palmíoleico. ~~Abundan en el aceite de oliva, canola, soya, cacahuete (maní), almendra, nueces, aguacate y aceituna, entre otros.~~	No	No se acepta incluir la definición de ácidos grasos monoinsaturados, debido a que el concepto no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
90	s/numeral	CANACINTRA	Mantener la definición de la NOM-043 vigente. Se solicita que se eliminen los ejemplos en la definición. 3.4 Acidos grasos polinsaturados: a los que tienen varias dobles ligaduras. Los ácidos grasos linoleicos son indispensables en la dieta. Se encuentran en los aceites de maíz, girasol, cártamo, colza o canola, soya, algodón e hígado de bacalao, en la mayoría de los pescados y en los alimentos de origen vegetal.	No	No se acepta quitar los ejemplos es indispensable mantener la redacción tal como está, pues para fines de orientación alimentaria es importante especificar en dónde se encuentran. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
91	3.2	CANACINTRA	Propuesta de Redacción. Se solicita que se eliminen los ejemplos en la definición. 3.2 Acidos grasos trans: a los que son isómeros de ácidos grasos (geométricos) monoinsaturados. Se pueden producir en la hidrogenación de aceites vegetales. ~~durante la elaboración de margarinas y grasas vegetales. Se ha demostrado que un alto consumo en la dieta puede incrementar el riesgo de presentar enfermedades cardiovasculares.~~	NO	No se acepta quitar los ejemplos es indispensable mantener la redacción tal como está, pues para fines de orientación alimentaria es importante especificar en dónde se encuentran, así mismo es importante dejar claro cuáles son los riesgos de consumirlas. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
92	s/numeral	CANACINTRA	Se solicita incluir esta definición, dado que se utiliza en el cuerpo del proyecto de norma. 3.X Acidos grasos omega 3 y omega 6: a los ácidos grasos insaturados con un enlace doble en posición 3 o 6 respectivamente.	No	No se acepta incluir la definición de ácidos grasos omega 6 debido a que el concepto no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Para el caso de los ácidos grasos omega 3 se menciona una vez en el Apéndice informativo B pero se considera que para el entendimiento, comprensión y alcance de la norma la definición propuesta no es conveniente, así mismo es mejor explicar los ejemplos de éstos que se encuentran en guías o manuales para la orientación alimentaria: misma que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
93	3.7	CANACINTRA	Se solicita modificar la redacción de esta definición. Basada en la definición del PABI y la OMS. 3.7 Actividad Física: cualquier movimiento voluntario producido por la contracción del músculo esquelético, que tiene como resultado Un gasto energético que se añade al metabolismo basal. La actividad física puede ser clasificada de varias maneras, incluyendo tipo –aeróbica, para mejorar la fuerza, la flexibilidad y el equilibrio-, intensidad –ligera, moderada y vigorosa-, y propósito –recreativo y disciplinario-.	Si	Se acepta comentario para quedar como sigue: 3.3 Actividad Física: a cualquier movimiento voluntario producido por la contracción del músculo esquelético, que tiene como resultado un gasto energético que se añade al metabolismo basal. La actividad física puede ser clasificada de varias maneras, incluyendo tipo -aeróbica y para mejorar la fuerza, la flexibilidad y el equilibrio-, intensidad -ligera, moderada y vigorosa-, y propósito -recreativo y disciplinario-.
94	3.3	CANACINTRA	Mantener la definición de la NOM-043 vigente. Se solicita que se eliminen los ejemplos en la definición. 3.4 Acidos (SIC) grasos polinsaturados: a los que tienen varias dobles ligaduras. Los ácidos grasos linoleicos son indispensables en la dieta. Se encuentran en los aceites de maíz, girasol, cártamo, colza o canola, soya, algodón e hígado de bacalao, en la mayoría de los pescados y en los alimentos de origen vegetal.	No	No se acepta quitar los ejemplos es indispensable mantener la redacción tal como está, pues para fines de orientación alimentaria es importante especificar en dónde se encuentran, así mismo es importante dejar claro cuáles son los riesgos de consumirlas. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
95	3.4	CANACINTRA	Se solicita que se considere la definición de la NOM-127. 3.8. Agua para uso y consumo humano aquella que no contiene contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y que no cause efectos nocivos al ser humano.	No	No se acepta el comentario, en razón de que la definición de "Agua simple potable" plasmada en la Norma, es útil para fines de orientación alimentaria, objeto de la Norma y conveniente para su debida comprensión y alcance. Además es congruente a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano, límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. Es indispensable para el objeto de la Norma el precisar que es el líquido más recomendable para la hidratación, porque no se le ha adicionado nutrimento o ingrediente alguno. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 30 fracción II del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
96	3.8	CANACINTRA	Se solicita que se considere la definición de la NOM-155 vigente y en referencia al Codex de Etiquetado. 3.8 Alimento: Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido o líquido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición.	No	No se acepta la ampliación y actualización de la definición de alimento, toda vez que la definición de "Alimento" plasmada en la Norma está alineada a la definición del artículo 215 fracción I de la Ley General de Salud. Es importante resaltar que la Ley General de Salud, distingue a los alimentos de las bebidas, y depende de la naturaleza de cada producto la aplicación de una determinada disposición. El proyecto de Norma, no es el instrumento adecuado para hacer la modificación que pretende el comentario; en virtud de que la definición de "alimento", a la cual está alineada el proyecto de Norma se encuentra establecida en la Ley General de Salud, motivo por el cual la modificación que pretende el comentario debería impulsarse a través de otro mecanismo como lo es una iniciativa de reforma a la Ley General de Salud. Fundamento Legal: Artículo 47 fracción II, III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 215 fracción I de la Ley General de Salud.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
97	s/numeral	CANACINTRA	Se solicita que se considere la definición de anemia de la OMS. 3.X Anemia: Es la disminución de la concentración de hemoglobina en sangre. Este parámetro no es un valor fijo sino que depende de varios factores tales como edad, sexo y ciertas circunstancias especiales tales como el embarazo. Según la OMS se acepta que existe anemia cuando la concentración de hemoglobina en sangre es inferior a los siguientes valores: - NIÑOS DE 6 MESES A 6 AÑOS: 11 g/dl - NIÑOS DE 6 a 14 AÑOS: 12g/dl - VARONES ADULTOS: 13 g/dl - MUJER ADULTA (NO EMBARAZADA) : 12 g/dl - MUJER ADULTA EMBARAZADA: 11g/dl	Sí parcialmente	Se acepta la inclusión del término considerando que para fines de orientación alimentaria se considera de mayor importancia incluir la siguiente definición y se modifica la numeración para quedar como sigue: 3.9 Anemia: a la reducción de la concentración sanguínea de hemoglobina. La causa más frecuente de este trastorno es la deficiencia de hierro. La definición propuesta por CANACINTRA, incluye los puntos de corte y éstos difieren según la altitud, y habría la necesidad de ajustarlos.
98	s/numeral	CANACINTRA	Se solicita que se considere la definición de anemia ferropriva de la norma vigente. 3.X 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 o a pérdidas crónicas de sangre (como en menstruaciones excesivas o prolongadas, embarazos repetidos, infestación con parásitos, úlceras gastrointestinales, entre otras).	Sí	Se acepta comentario y se modifica la numeración para quedar como sigue: 3.10 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 o a pérdidas crónicas de sangre (como en menstruaciones excesivas o prolongadas, embarazos repetidos, infestación con parásitos, úlceras gastrointestinales, entre otras).
99	s/numeral	CANACINTRA	Se solicita que se considere la definición de anorexia nervosa de la OMS. 3.X Anorexia nervosa: la anorexia nerviosa es un trastorno caracterizado por la presencia de una pérdida deliberada de peso, inducida o mantenida por el mismo enfermo. Es una enfermedad mental derivada de un intenso temor a la obesidad, en la que la persona genera una serie de conductas que tienen como objetivo conseguir el ideal del cuerpo perfecto.	No	No se acepta incluir las definiciones "Anorexia nerviosa" y "bulimia nerviosa", toda vez que éstas no se utilizan en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
100	s/numeral	CANACINTRA	Se solicita que se considere la definición de antioxidante de la norma eliminando los ejemplos. 3.X 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.~~	Sí	Se acepta el comentario y se modifica la numeración para quedar como sigue: 3.11 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.
101	s/numeral	CANACINTRA	Se solicita que se considere la definición de bulimia nervosa de la norma vigente. 3.14 Bulimia nervosa: al trastorno de la conducta alimentaria de origen emocional caracterizado por el consumo de grandes cantidades de alimentos de manera incontrolable y recurrente (atracones), puede o no haber pérdida de peso e hiperactividad física.	No	No se acepta incluir las definiciones "Anorexia nerviosa" y "bulimia nerviosa", toda vez que éstas no se utilizan en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
102	3.1	CANACINTRA	Cuadernos de nutrición 2001 3.XX Cáncer, a las células cuyo comportamiento se manifiesta por diferentes grados de alteración morfológica, crecimiento agresivo e invasión que termina con la destrucción de la población de células normales.	No	No se acepta la definición propuesta, en virtud que la definición plasmada en la Norma considera la establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-041-SSA2-2011, Para la prevención, diagnóstico, tratamiento, control y vigilancia epidemiológica del cáncer de mama. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción VI de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículos 28 fracción III y IV, 30 fracción I del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Norma Oficial Mexicana NOM-041-SSA2-2011, Para la prevención, diagnóstico, tratamiento, control y vigilancia epidemiológica del cáncer de mama.
103	s/numeral	CANACINTRA	Conforme a la NMX-FF-081-2003, Productos pecuarios. Carne de porcino en canal. Calidad de la carne. 3.XX Carne Magra, Se entiende como el conjunto de masas musculares comestibles, una vez desprovistas de la grasa de cobertura.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario toda vez que la definición se retoma como se encuentra en la Norma Mexicana NMX-FF-081-2003. Productos pecuarios. Carne de porcino en canal-calidad de la carne, y se modifica el numeral para quedar como sigue: 3.14 Carne magra: al conjunto de las masas musculares, una vez desprovistas de la grasa de cobertura.
104	s/numeral	CANACINTRA	Se solicita que se considere la definición de Cereal de grano entero de la NOM-247. 3.X Cereal de grano entero: cereal de granos intactos que al someterse al proceso de molienda, rompimiento, hojuelado entre otros conserva sus principales componente (SIC) anatómicos y están presenten (SIC) en una proporción relativamente igual al existente en el grano intacto original, logrando esto de manera natural o a través de medio (SIC) tecnológicos.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario y se modifica numeral para quedar como sigue: 3.29 Grano entero: al cereal de granos intactos que al someterse a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conserva sus principales componentes anatómicos y están presentes en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original, logrando esto de manera natural o a través de medios tecnológicos La definición "cereal de grano entero" no se encuentra como tal en la Norma Oficial Mexicana, NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. "Grano entero" es la que establece dicha Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
105	3.12	CANACINTRA	Se solicita que se modifique la redacción de colación o refrigerio para que se relacione a una dieta correcta. 3.12 Colación o refrigerio: a la porción de alimento consumida entre las comidas principales (desayuno, comida y cena), y forma parte de una dieta correcta ~~sirve para cumplir las características de una dieta correcta.~~	NO	No se acepta, en virtud de que para fines de orientación alimentaria es importante dejar claro que sirve para cumplir con las características de una dieta correcta. Fundamento Legal: Artículos 40 fracción XI y 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
106	3.14	CANACINTRA	Se solicita que se elimine esta definición. 3.14 Densidad energética (DE) de un alimento o de una bebida: a la cantidad de energía que contiene éste por unidad de peso (Kcal/g o Kj/g). Es decir, es la cantidad de energía que aporta un alimento por cada gramo de peso	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente para quedar como sigue: 3.18 Densidad energética (DE) de un alimento: a la cantidad de energía que contiene éste por unidad de peso (kcal/g o kj/g).
107	3.15	CANACINTRA	Propuesta de Redacción. 3.15 Desnutrición, al estado en que no existe un equilibrio de uno o más (SIC) nutrientes y que manifieste un cuadro clínico característico..	No	No se acepta, en virtud de que la definición en la Norma es correcta para fines de orientación alimentaria, objeto de la regulación que nos ocupa. La definición de la Norma es clara y suficiente para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
108	s/numeral	CANACINTRA	Inclusión de "derivados y productos lácteos" – NOM-243 3.XX Derivados y productos lácteos: productos obtenidos a partir de la leche o sus componentes y otros ingredientes funcionalmente necesarios para su elaboración incluidos los productos con grasa vegetal.	No	No se acepta incluir la definición "Derivados o productos lácteos", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
109	s/numeral	CANACINTRA	Inclusión de "derivados y productos cárnicos" NOM-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas No Alcohólicas y Alcohólicas. NOM-213-SSA1-2002 Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. 3.XX Derivados y productos cárnicos Son los productos alimenticios que utilizan en su proceso de elaboración carne, sangre, vísceras u otros productos comestibles de origen animal, que hayan sido autorizados para el consumo humano adicionando o no aditivos, especies aprobadas u otros ingredientes. Estos productos se denominarán según su especie.	No	No se acepta incluir derivados y productos cárnicos, toda vez que no se encuentra descrita como tal en el cuerpo de la Norma, las Normas citadas tienen en su ámbito de competencia dichas definiciones. Sin embargo, la Norma Oficial Mexicana NOM -251-SSA1-2009 se tomó como referencia para la elaboración de la regulación que nos ocupa. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 30 fracción II del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
110	3.18	CANACINTRA	Eliminación del término "inocuo" 3.18 Dieta correcta: a la que cumple con las siguientes características: completa, equilibrada, ~~inocua~~ , suficiente, Variada y Adecuada.	No	No se acepta la eliminación de la característica inocua, en razón de que para fines de la orientación alimentaria, es necesario precisar que los alimentos deben de estar exentos de microorganismos, toxinas y contaminantes que impliquen para la salud. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
111	3.18.3	CANACINTRA	Se solicita eliminar la parte donde se hace mención de los componentes 3.18.3 Inocua: Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, ~~grasas trans añadidas y que no aporten cantidades excesivas de grasas saturadas, azúcares y/o sodio~~	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: 3.22.3 Inocua: Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, que se consuma con mesura y que no aporte cantidades excesivas de ningún componente o nutrimento.
112	3.19	CANACINTRA	Se solicita cambiar la redacción de educación para la salud. 3.19 Educación para la Salud: al proceso de enseñanza-aprendizaje que permite, mediante el intercambio y análisis de la información, desarrollar habilidades y modificar ~~cambiar~~ actitudes, con el propósito de inducir comportamientos para cuidar la salud individual y colectiva.	Sí	Se acepta el comentario, quedando como sigue: 3.23 Educación para la Salud: al proceso de enseñanza-aprendizaje que permite, mediante el intercambio y análisis de la información, desarrollar habilidades y modificar actitudes, con el propósito de inducir comportamientos para cuidar la salud individual y colectiva.
113	3.20	CANACINTRA	Definición del Reglamento, además incluir la definición de Edulcorante No Calórico. 3.XX. Edulcorante, Sustancia que imparte un sabor dulce a los productos. 3.XX Edulcorante no calórico, a la sustancia natural o sintética, que puede sustituir parcial o totalmente el dulzor de los azúcares y que no aporta un contenido energético significativo.	No	No se acepta alineación de definición, ya que el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, no establece una definición, sólo enlista cuáles edulcorantes quedan comprendidos dentro de los edulcorantes naturales y productos de confitería. La definición de "Edulcorante" plasmada en la Norma, considera la establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Por otro lado no se acepta incorporar la definición edulcorante no calórico en virtud de que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y VI de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 158 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
114	3.22	CANACINTRA	Solicita que se modifique en base a la fuente de Casanueva, Evaluación del estado de nutrición. Nutriología Médica 3ra ed. 3.22 Estado de nutrición o estado nutricional: es el resultado del equilibrio entre la ingestión de alimentos (vehículo de nutrimentos) y las necesidades nutrimentales de los individuos; es así mismo consecuencia de diferentes conjuntos de interacciones de tipo biológico, psicológico y social.	Sí	Se acepta comentario, para quedar como sigue: 3.26 Estado de nutrición o estado nutricional: al resultado del equilibrio entre la ingestión de alimentos (vehículo de nutrimentos) y las necesidades nutrimentales de los individuos; es así mismo consecuencia de diferentes conjuntos de interacciones de tipo biológico, psicológico y social.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
115	s/numeral	CANACINTRA	Solicita que se incluya la definición de anemia http://avs.org.mx Descargar PDF de Equilibrio energético, revisado por el INNCSZ 3.X Equilibrio energético: es el balance que tiene que darse entre la energía, esto es las calorías que se ingieren a través de la alimentación y aquellas que se gastan a través de la actividad cotidiana, ejercicio y mantenimiento de las funciones vitales.	No	No se acepta incluir la definición "Equilibrio Energético", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
116	3.23	CANACINTRA	Solicita que se incluya la definición de la NOM-051. 3.23 Fibra dietética: los polímeros de hidratos de carbono con tres o más unidades monoméricas, que no son hidrolizados por las enzimas endógenas del intestino delgado humano y que pertenecen a las categorías siguientes: • Polímeros de carbohidratos comestibles que se encuentran naturalmente en los alimentos en la forma en que se consumen; • Polímeros de carbohidratos obtenidos de materia prima alimentaria por medios físicos, enzimáticos o químicos, y que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas y aportadas a las autoridades competentes; • Polímeros de carbohidratos sintéticos que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas aportadas a las autoridades competentes. • Polímeros de carbohidratos sintéticos que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas aportadas a las autoridades competentes.	No	No se acepta el comentario, en virtud de que la definición de "Fibra dietética" plasmada en la Norma, es útil para fines de orientación alimentaria, objeto de la Norma y conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma. Además es congruente a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria, se adaptó la definición para mejor comprensión de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
117	s/numeral	CANACINTRA	Solicita que se maneje la definición del Gasto energético para la comprensión del concepto de equilibrio energético. Referencia. Héctor Bourges R. Esther Casanueva, Jorge L. Rosado, Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Base fisiológica. Tomo 2. México, Médica Panamericana, 2009. 3.XX Gasto energético: se refiere a la parte del gasto o del requerimiento energético para el mantenimiento de las funciones fisiológicas del organismo	Sí	La definición sugerida es la de gasto energético basal, y para fines de esta norma, mayor comprensión y entendimiento se agrega la definición, para quedar como sigue: 3.28 Gasto energético: a la energía que consume un organismo, está representado por la tasa metabólica basal (TMB), la actividad física y la termogénesis inducida por la dieta. Se considera a la TMB, como la mínima cantidad de energía que un organismo requiere para estar vivo y representa del 60 al 70% del total del gasto energético en la mayoría de los adultos sedentarios.
118	3.24	CANACINTRA	Se solicita incluir a los "derivados y productos lácteos" y a los "derivados y productos cárnicos" 3.36 Grupos de alimentos: a la forma de clasificar los alimentos de acuerdo con su composición y de acuerdo al aporte de macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y grasas) y se clasifican en CINCO grupos: grupo 1. Verduras y frutas; grupo 2.Cereales y tubérculos ricos en almidones; grupo 3.Leguminosas y alimentos de origen animal; Incluye a los derivados y productos lácteos y a los derivados y productos cárnicos Dentro de un mismo grupo los alimentos son equivalentes en su aporte de nutrimentos y por lo tanto intercambiables, mientras que los alimentos en grupos diferentes son complementarios.	No	No se acepta incluir la definición "Derivados o productos lácteos" y "derivados y productos cárnicos", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. No se aceptan las especificaciones propuestas al Grupo de Cereales, toda vez que los tubérculos no son mayoritarios en ese grupo y son consumidos en menor proporción por la población mexicana, tal como se refleja en los resultados de la encuesta sobre el consumo de alimentos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Cabe resaltar que los grupos de alimentos que integran el Plato del Bien Comer, han sido identificados por la población y se ha logrado posicionar la imagen del Plato e incluso la industria la utiliza como referente en sus productos. No se acepta realizar la subdivisión en el grupo de alimentos de origen animal, toda vez que los tres grupos de alimentos del Plato del Bien Comer, cuentan con las características suficiente para responder a las necesidades de alimentación de la población, de acuerdo a las condiciones económicas, sociales y culturales del país y tomando en cuenta la disponibilidad y accesibilidad de alimentos.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
					Fundamento Legal: Artículos 40 fracción XI, 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.
119	s/numeral	CANACINTRA	Solicita que se incluya la definición de Harina integral de la NOM-247 3.X Harina integral: al producto obtenido de la molienda del grano de cereal que conserva su cascara (SIC) y otros constituyentes.	No	No se acepta agregar el concepto "Harina integral" porque es un derivado del cereal, mismo que no se utiliza en el cuerpo de la Norma, y no es necesario para su comprensión. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
120	3.26	CANACINTRA	Solicita que se cambie a la definición de Hidratos de carbono que aparece en el glosario de términos de cuadernos de nutrición. 3.26 Hidratos de carbono: a los compuestos orgánicos integrados por carbono, hidrógeno y oxígeno, que intervienen en múltiples funciones metabólicas y estructurales.	No	No se acepta el comentario, en virtud de que la definición de "Hidratos de carbono" plasmada en la Norma, es útil para fines de orientación alimentaria, objeto de esta Norma y conveniente para su debida comprensión y alcance. Además de que son los elementos principales que universalmente se utilizan para definir el valor calórico de la dieta. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
121	3.27	CANACINTRA	Solicita que se cambie la redacción 3.27 Índice de masa corporal: valor que se obtiene al criterio diagnóstico que se obtiene dividiendo el peso en kilogramos entre la talla en metros, elevada al cuadrado. Permite tener un criterio diagnóstico inicial para determinar con respecto a la talla determinar peso bajo, peso normal, sobrepeso y obesidad.	No	No se acepta, en virtud de que la definición propuesta en la Norma responde a la definición de la Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad. Es redactada en términos entendibles, correcta para fines de orientación alimentaria. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
122	3.28	CANACINTRA	Se solicita eliminar esta definición, no ésta (SIC) en el proyecto de norma. 3.28 Índice glucémico (IG): a la respuesta postprandial (después de haber ingerido alimento) en particular respecto de una cantidad estándar. La referencia estándar más usada es el pan blanco (IG, 70) o la glucosa (IG, 100).	No	No se acepta, en virtud de que la definición se encuentra mencionada en la Norma, es correcta y necesaria para fines de orientación alimentaria, objeto de la regulación propuesta, así como para su debida comprensión y alcance. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
123	3.30	CANACINTRA	Solicita que se considere la denominación de leche del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios 3.42 Leche: a la secreción natural de las glándulas mamarias de la vacas sanas o de cualquier otra especie animal, excluido el calostro	Sí	Se acepta comentario y se modifica numeral para quedar como sigue: 3.36 Leche: a la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas o de cualquier otra especie animal, excluido el calostro.
124	s/numeral	CANACINTRA	Solicita que se incluya la definición de Leche para consumo humano que aparece en la NOM-155, dado que es el producto al que se refiere el presente proyecto de nom. 3.XX Leche para consumo humano: es la leche que debe ser sometida a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto, además de poder ser sometida a operaciones tales como clarificación, homogenización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan con las especificaciones de su denominación	No	No se acepta incluir la definición "Leche para consumo humano", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
125	3.31	CANACINTRA	Solicita que se incluya la definición de Leche parcialmente descremada, semidescremada y descremada que aparece en la NOM-155. 3.43 Leche parcialmente descremada, semidescremada y descremada: son los productos sometidos al proceso de estandarización, a fin de ajustar el contenido de grasa propia de la leche a lo que establece la norma correspondiente.	No	No se acepta comentario, en razón de que la NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba; no es vigente pues su correspondiente actualización es la NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Misma que no incluye el término "leche parcialmente descremada, semidescremada y descremada" y su correspondiente definición. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y VI de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". NOM-155-SCFI-2012, Leche- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
126	3.45	CANACINTRA	Solicita que se incluya la definición de leguminosa dado que aparece en el cuerpo de la norma y para apoyar la orientación alimentaria. Diccionario de tecnología de los alimentos Badui Dergal, Salvador Editorial Alhambra Mexicana, 1988 p.p. 163, 239 3.45 Leguminosas: hierbas, matas, arbustos y árboles angiospermos dicotiledóneos, comprendidas en las familias de las mimosáceas y de las papilionáceas. Tienen la característica de formar nódulos fijadores de nitrógeno. Desde el punto de vista de la nutrición las leguminosas son semillas secas que se distinguen de las semillas verdes que se clasifican como verduras y de las semillas oleaginosas, por su contenido de grasa.	No	No se acepta incluir la definición propuesta, virtud de que para la debida comprensión y alcance de la Norma de orientación alimentaria, no se considera conveniente incluir la definición "Leguminosas", ya que no es materia de la Norma definir alimentos específicos. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
127	3.48	CANACINTRA	Solicita que se homologue a la definición de Nutrimiento a la NOM-051 3.48 Nutrimiento: cualquier sustancia incluyendo a las proteínas, aminoácidos, grasas o lípidos, carbohidratos o hidratos de carbono, agua, vitaminas y nutrimentos inorgánicos(minerales) consumida normalmente como componente de un alimento o bebida no alcohólica que: a) Proporciona energía; o b) Es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o c) Cuya carencia haga que produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.	No	No se acepta el comentario, en virtud de que la definición de "Nutrimiento" plasmada en la Norma, es útil para fines de orientación alimentaria, y esta definición está alineada a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
128	3.49	CANACINTRA	Solicita que se homologue a la definición de la norma NOM-008-SSA3-2010 3.49 Obesidad: la enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo, la cual se determina cuando en las personas adultas existe un IMC igual o mayor a 30 kg/m ² y en las personas adultas de estatura baja igual o mayor a 25 kg/m ² .	Sí	Si se acepta el comentario, para quedar como sigue: Obesidad: a la enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo, la cual se determina cuando en las personas adultas existe un IMC igual o mayor a 30 kg/m ² y en las personas adultas de estatura baja igual o mayor a 25 kg/m ² . En menores de 19 años la obesidad se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentila 95 en adelante, de las tablas de IMC para edad y sexo de la Organización Mundial de la Salud.
129		CANACINTRA	Se sugiere incluir una definición de oleaginosas. Nutrición Humana en el Mundo del Desarrollo / Michael C. Latham. Universidad de Cornell Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación Colección FAO: Alimentación y nutrición No 29, Roma 2002 3.50 Oleaginosas: hierbas, matas, arbustos y árboles angiospermos dicotiledóneos, comprendidas en las familias de las mimosáceas y de las papilionáceas. Tienen la característica de formar nódulos fijadores de nitrógeno. Desde el punto de vista de la nutrición las oleaginosas se distinguen de otras leguminosas por su contenido de grasa que es de aproximadamente 50% de grasa y 20% de proteína en cada semilla. En gran parte se utilizan para la extracción de aceites.	No	No se acepta incluir la definición "Oleaginosas", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
130	3.57	CANACINTRA	Se sugiere agregar el término de proteínas, ya que se definen los otros macronutrimentos. Glosario de términos para la orientación alimentaria. Cuadernos de Nutrición 2001; 24 (1). 3.57 Proteínas: polímeros formados por la unión de aminoácidos mediante enlaces peptídicos. Su principal función en la dieta es aportar aminoácidos.	Sí	Se acepta el comentario y se modifica el numeral para quedar como sigue: 3.47 Proteínas: a los polímeros formados por la unión de aminoácidos mediante enlaces peptídicos. Su principal función en la dieta es aportar aminoácidos.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
131		CANACINTRA	Se sugiere agregar la definición de tubérculo, ya que se menciona en cuerpo de la norma. Referencias: El Huerto Escolar. Orientaciones para su Implementación FAO- Ministerio de Educación del El Salvador Ed. 2009 Bourges, H. "Los alimentos ,(SIC) la dieta y la alimentación"- En: Casanueva E, Kaufer M, Pérez AB, Arroyo P. Nutriología Médica. México: Editorial Médica Panamericana. 3ª. Edición. p.p. 485 3.60 Tubérculo: parte de un tallo subterráneo o de una raíz que se desarrolla considerablemente al acumularse en sus células una gran cantidad de sustancias de reserva, y que sirve de alimento. Desde el punto de vista de la orientación alimentaria, los tubérculos se pueden clasificar en función de su aporte nutrimental: por su contenido de almidones y por su contenido de vitaminas y nutrimentos inorgánicos.	No	No se acepta incluir la definición de "Tubérculo", toda vez que su mención está inmersa en los grupos de alimentos, por esta razón no es necesaria definir cada de los alimentos. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
132	3.62	CANACINTRA	Se sugiere alinear la definición de acuerdo con la NOM-008-SSA3-2010, 3.62 Sobrepeso: al estado caracterizado por la existencia de un IMC igual o mayor a 25 kg/m ² y menor a 29.9 kg/m ² y en las personas adultas de estatura baja, igual o mayor a 23 kg/m ² y menor a 25 kg/m ² . En menores de 19 años, el sobrepeso se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentila 85 y por debajo de la 95, de las tablas de edad y sexo de la OMS.	Sí	Sí se acepta el comentario para quedar como sigue: Sobrepeso: al estado caracterizado por la existencia de un IMC igual o mayor a 25 kg/m ² y menor a 29,9 kg/m ² y en las personas adultas de estatura baja, igual o mayor a 23 kg/m ² y menor a 25 kg/m ² . En menores de 19 años, el sobrepeso se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentila 85 y por debajo de la 95, de las tablas de edad y sexo de la OMS.
133	4.3.1	CANACINTRA	4.3.1 Los alimentos se agruparán en tres grupos: Verduras y frutas Cereales y tubérculos Leguminosas y alimentos de origen animal (incluidos: Leche y derivados lácteos y carne y derivados cárnicos)	No	No se acepta hacer la precisión como proponen en 3) Leguminosas y alimentos de origen animal (incluidos leche y derivados lácteos, carne y derivados cárnicos); ya se encuentran incluidos en el grupo al mencionar alimentos de origen animal. Por lo que respecta a "Cereales y tubérculos", se encuentra debidamente fundada y motivada en el número 20. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
134	4.3.2.1	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.3.2.1 Se debe promover el consumo de ~~muchas~~ verduras ~~por su menor densidad energética~~ y frutas, en lo posible crudas y con cascara,(SIC) basado en un consumo recomendado de: a) gramos, b) piezas o c) tazas, prefiere las regionales y ~~de la estación~~ de temporada, bajo un criterio de costo – beneficio. Las verduras y frutas ~~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 otras vitaminas y nutrimentos inorgánicos (Apéndice Informativo B), así mismo dan color y textura a los platillos.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente, para quedar como sigue: 4.3.2.1 Se debe promover el consumo de verduras y frutas regionales y de la estación, en lo posible crudas y con cáscara, ya que incorporarlas a la alimentación diaria ayuda a reducir la densidad energética de la dieta, y además 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 otras vitaminas y nutrimentos inorgánicos (Apéndice Informativo B).

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
135	4.3.2.2	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.3.2.2 Se debe recomendar el consumo de cereales de grano entero, de preferencia de grano entero y sus derivados integrales sin azúcar adicionada y tubérculos. Se destacará su aporte de energía y su contenido de fibra dietética y energía (Apéndice Informativo B).	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Se utiliza el concepto de "sin azúcar adicionada" debido a que es un término común y más conocido, son los que en exceso provocan sobrepeso, obesidad, diabetes y caries, en este caso, sobre todo si no se tiene una adecuada higiene bucal, según la Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006, Para la prevención y control de enfermedades bucales. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
136	4.3.2.3	CANACINTRA	Propuesta de redacción. SE ESTAN INTEGRANDO LOS NUMERALES 4.3.2.3 Y 4.3.2.6.2. 4.3.2.3 Se debe promover la recuperación del consumo de la amplia variedad de frijoles disponibles en el país y la diversificación con otras leguminosas como: lentejas, habas, garbanzos, soya y arvejas, por su contenido de fibra y proteínas, además se debe de destacar la importancia de combinarlas con cereales para mejorar la calidad de sus proteínas.	No	No se acepta fusionar numerales, en virtud de que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, ya que el numeral 4.3.2.3 se refiere a promover la recuperación del consumo de leguminosas y el 4.3.2.6.2 se refiere a la importancia de combinar cereales con leguminosas. Se trata de conceptos distintos. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
137	4.3.2.4	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.3.2.4 Se debe recomendar el consumo de carne blanca magra, pescado, aves como pavo y pollo, sin piel y asadas, horneadas, cocidas, así como leche semidescremada o descremada por su menor contenido de grasa saturada	Sí	Se acepta la propuesta quedando como sigue: 4.3.2.4 Se debe recomendar el consumo de pescado, aves como pavo y pollo sin piel y carne magra asadas, horneadas, cocidas, así como leche semidescremada o descremada por su menor contenido de grasa saturada.
138	4.3.2.5	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.3.2.5 En el caso de la población adulta, se debe recomendar la moderación en el consumo de alimentos de origen animal por su alto contenido de colesterol y grasa saturada, excepto carne blanca magra, pescado, aves como pavo y pollo sin piel y leche semidescremada o descremada.	SI	Se acepta la propuesta quedando como sigue: 4.3.2.5 En el caso de la población adulta, se debe recomendar la moderación en el consumo de alimentos de origen animal por su alto contenido de colesterol y grasa saturada, excepto pescado, aves como pavo y pollo sin piel, carne magra, y leche semidescremada o descremada.
139	4.3.2.8	CANACINTRA	Propuesta de inclusión de texto en la redacción. 4.X.X.X Se debe promover el consumo de ácidos grasos monoinsaturados, que se encuentren en abundancia en aceites, de canola, oliva, soya, almendra, nueces, cacahuates, aguacate, y aceituna, entre otros. No obstante su calidad nutricional, se recomienda un consumo moderado al igual que el resto de las grasas	No	No se acepta comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, no se considera repetitivo, la disposición es clara, lo que pretende es que se proporcione información para evitar el consumo excesivo de lo mencionado, sobre todo porque está probado que su consumo en exceso provocan daños a la salud, así mismo los beneficios de la opción del uso de aceites vegetales. Además no es objeto de la Norma definir alimentos específicos, las especificaciones propias de cada alimento son materia de guías y manuales. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
140	4.2.6.1	CANACINTRA	Propuesta de redacción. Fusiona los puntos 4.2.6.1. ; 4.2.6.2 ; 4.2.6.3 Se debe recomendar que en cada tiempo de comida (principales y colaciones) se incluyan alimentos de los tres grupos, se hará énfasis en las combinaciones de alimentos que produzcan un efecto sinérgico en sus nutrimentos, aumenten su rendimiento o su biodisponibilidad. Para producir un efecto sinérgico, se debe recomendar la combinación de alimentos, fuente de vitamina C con alimentos que contengan hierro, conforme al apéndice informativo B.	No	No se acepta el comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, ya que un numeral corresponde a disposiciones generales y otra forma parte del Apéndice Normativo A, necesario para las recomendaciones en orientación alimentaria que acompañan al plato del bien comer. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
141	4.3.2.6.5	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.3.2.6.5 Se debe insistir en la importancia de la moderación en la alimentación considerando la frecuencia y el tamaño de las porciones	Sí	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.3.2.6.5 Se debe insistir en la importancia de la moderación en la alimentación considerando la frecuencia en el consumo y el tamaño de las porciones.
142	4.3.2.7	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.3.2.7 Se debe ~~promover~~ recomendar el consumo de agua simple potable como fuente principal de hidratación.	No	No se acepta el comentario, toda vez que para fines de orientación alimentaria, es necesario promover el consumo, quedando implícita la recomendación. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
143	4.3.3	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.3.3 Se debe promover la lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida y la alimentación complementaria a partir de los primeros seis meses de vida.	Sí parcialmente	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.3.3 Se debe promover la lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida y a partir del sexto mes de vida la alimentación complementaria. Sin embargo, no se aceptó el orden de la redacción propuesta, ya que es conveniente para la comprensión del numeral.
144	4.3.4	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.3.4 Se debe recomendar la higiene al preparar, servir y comer los alimentos. Se debe poner énfasis en la observancia de las prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, como se señala en la NOM-251-SSA1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios: lavar y desinfectar verduras y frutas, utilizar agua potable, los riesgos de la presencia de animales en los sitios de preparación de alimentos, la higiene personal, la limpieza de utensilios y el almacenamiento de los alimentos (Apéndice Informativo C).	Sí	Se acepta agregar la palabra "observancia" y se modifica el numeral para quedar como sigue : 4.3.4: Se debe recomendar la higiene al preparar, servir y comer los alimentos. Se debe poner énfasis en la observancia de las prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, como se señala en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; lavar y desinfectar verduras y frutas, utilizar agua para consumo humano, los riesgos de la presencia de animales en los sitios de preparación de alimentos, la higiene personal, la limpieza de utensilios y el almacenamiento de los alimentos (Apéndice Informativo C).
145	4.3.5	CANACINTRA	Eliminar numeral, ya ésta incluido arriba. 4.3.5 Se debe señalar la forma mediante la cual se optimice el beneficio costo, derivado de la selección, preparación y conservación de alimentos.	No	No se acepta el comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, ya que corresponden a precisiones diferentes. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
					Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 3.2.6 de la Norma Mexicana NMX-Z-013/1-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.
146	4.3.6	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.3.6 Se deben identificar y revalorar los alimentos autóctonos y regionales y recomendar la utilización de técnicas culinarias ~~locales~~ como la cocción al vapor y el calor seco, ~~que no tengan un efecto negativo en la salud~~. Se promoverá el consumo de alimentos preparados con condimentos naturales y especias de la cocina tradicional de cada región.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: 4.3.6 Se deben identificar y revalorar los alimentos autóctonos y regionales y recomendar la utilización de técnicas culinarias locales que no tengan un efecto negativo en la salud. Se promoverá el consumo de alimentos preparados con hierbas y especias de la cocina tradicional de cada región.
147	4.3.7	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.3.7 Se debe promover y orientar, sobre la consulta y el entendimiento de ~~Para hacer la mejor elección, se debe informar sobre cómo interpretar~~ las etiquetas de ~~productos~~ los ~~alimentos~~ alimentos procesados para conocer sus ingredientes, información nutrimental, modo de uso, forma de conservación, así como fecha de caducidad o consumo preferente.	Sí	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.3.7 Se debe promover y orientar, sobre la consulta y el entendimiento de las etiquetas de los alimentos procesados para conocer sus ingredientes, información nutrimental, modo de uso, forma de conservación, así como fecha de caducidad o consumo preferente.
148	4.3.8	CANACINTRA	Eliminar numeral, ya esta incluido arriba. 4.3.8 Se debe recomendar las técnicas culinarias que promuevan la adecuada utilización de los alimentos en la elaboración de los platillos, con el propósito de conservar tanto los nutrimentos y sus características sensoriales (sabor, color, aroma y textura) así como reducir los desperdicios.	No	No se acepta el comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, ya que corresponden a precisiones diferentes. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.
149	4.3.9	CANACINTRA	Eliminar numeral, ya esta incluido arriba. 4.3.9 Se debe señalar la forma más adecuada de conservar la inocuidad de los alimentos para la utilización de los sobrantes en la preparación de nuevos platillos.	No	No se acepta el comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, ya que corresponden a precisiones diferentes. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
					Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas" Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008
150	4.4.1	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.4.1 Se deben señalar tanto las deficiencias como los excesos en la alimentación que predisponen al desarrollo de desnutrición, ~~caries~~ enfermedades dentales, anemia, deficiencias de nutrimentos, obesidad, aterosclerosis, diabetes mellitus, cáncer, osteoporosis e hipertensión arterial, entre otros padecimientos, así mismo se deben señalar los efectos negativos del sedentarismo en la salud general y en la predisposición a algunas enfermedades.	No	No se acepta comentario, en razón de que en este numeral se enfatiza en que la orientación debe señalar el exceso o deficiencia en el consumo de alimentos que predisponen a las enfermedades mencionadas, no excluye que existan otros factores, pero en éste no se incluye. Además en el cuerpo de la Norma se menciona el fomentar la actividad física conjuntamente con la dieta correcta. Por otro lado de acuerdo al objeto de esta regulación, lo importante es prevenir caries que tiene que ver con consumo de algunos alimentos que la propician, acompañado de la falta de higiene. Además, para la elaboración de la Norma se consulto la Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006, Para la prevención y control de enfermedades bucales. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
151	4.4.2	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.4.2 Se deben señalar los factores de riesgo, en particular los relacionados con la ~~dieta~~ alimentación, los niveles de la actividad física y los asociados en la génesis de las enfermedades crónicas degenerativas.	No	No se acepta comentario, en virtud de que para fines de orientación alimentaria, el concepto "dieta" es correcto para la debida comprensión y alcance de la Norma, además es irrelevante por tratarse únicamente de semántica. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
152	4.4.3.2	CANACINTRA	El nombre de "vida suero oral" es una marca de un producto, por lo tanto la forma de referirlo se sugiera (SIC) que sea al tipo de producto, que es una bebida isotónica. 4.4.3.2 Se debe señalar que los procesos infecciosos, las diarreas y la fiebre, producen un aumento en el gasto energético, por lo cual se debe continuar con la alimentación habitual, aumentar la ingestión de líquidos, sobre todo agua y ~~Vida Suero Oral~~ bebidas isotónicas, evitando alimentos irritantes o ricos en fibra insoluble.	No	No se acepta comentario, toda vez que es correcta la recomendación de continuar con la alimentación habitual, así como el uso del Vida Suero Oral debido a que está probada su eficacia y efectividad, así mismo se encuentra en el cuadro básico de la Secretaría de Salud. Se hace énfasis en evitar algunos alimentos que pudieran ser poco favorables ante esta condición por lo cual no es necesario el cambio. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
153	4.4.4.1	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.4.4.1 Se debe señalar que ~~las dietas~~ los regímenes alimentarios que carecen de fundamento científico no son recomendables para la salud. Solo el personal calificado, puede indicar un régimen alimentario para tratar una condición específica.	No	No se acepta, cambiar "dieta" por "régimen alimentario", debido a que dieta es la que se consumen cada día, y constituye la unidad de la alimentación; por otro lado "régimen alimentario" es una recomendación más estricta sobre el consumo de alimentos. Si se utiliza este último se pierde el sentido de la disposición. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
154	4.4.7	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.4.7 Se debe promover la vigilancia del índice de masa corporal y del perímetro de la cintura en adultos, así como promover la vigilancia de las curvas de crecimiento y el IMC de los niños y adolescentes, para conocer el estado de nutrición en que se encuentra (Apéndice Normativo C).	Sí	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.4.7 Se debe promover la vigilancia del índice de masa corporal y del perímetro de la cintura en adultos, la vigilancia de las curvas de crecimiento y el índice de masa corporal en los niños y adolescentes para conocer el estado de nutrición en que se encuentran. (Apéndice Normativo C).
155	4.4.9	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.4.9 Se debe informar acerca de la importancia de ~~limitar al mínimo posible~~ moderar la ingestión de alimentos con alto contenido de azúcares refinados, colesterol, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sodio y recomendar la utilización preferente de aceites vegetales y los edulcorantes no calóricos autorizados por la Secretaría de Salud.	Sí parcialmente	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.4.9 Se debe informar acerca de la importancia de moderar la ingestión de alimentos con alto contenido de azúcares refinados, colesterol, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sodio y recomendar la utilización preferente de aceites vegetales.
156	4.4.10	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.4.10 Se debe promover el consumo de verduras, frutas, cereales integrales y de grano entero, leguminosas, leche y derivados lácteos, y carne y derivados cárnicos, y otros alimentos como nutrimentos o componentes que tengan un efecto positivo a la salud. ~~como fuente de~~ Tales como fibra dietética, y nutrimentos antioxidantes y probióticos. ~~Asimismo, se promoverá el consumo de cereales integrales y sus derivados como fuente de fibra dietética.~~	No	No se acepta comentario, en virtud que esta Norma promueve el consumo de esos alimentos, en especial por su contenido de fibra, importante por sus efectos en la salud. Las especificidades sobre otros componentes con efectos positivos para la salud, es materia de manuales y guías alimentarias para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.
157	4.4.11	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.4.11 Se debe promover el consumo de alimentos que sean fuentes de calcio, como tortilla de ~~nixtamal~~ maíz nixtamalizado, leche y derivados lácteos, ~~yogurt~~ , charales y sardinas, quelites y verduras de hoja verde.	Sí	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.4.11 Se debe promover el consumo de alimentos que sean fuentes de calcio, como tortilla de maíz nixtamalizado, leche y derivados lácteos, charales y sardinas, quelites y verduras de hoja verde.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
158	4.4.12	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.4.12 Se debe recomendar formas de preparación de alimentos que ~~eviten el uso excesivo~~ para moderar el uso de sal, promoviendo el uso de hierbas y especias, así como la técnica correcta para desalar los alimentos con alto contenido de sodio.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: 4.4.12 Se debe recomendar formas de preparación de alimentos para moderar el uso de sal, promoviendo el uso de hierbas y especias, así como la técnica correcta para desalar los alimentos con alto contenido de sodio.
159	4.4.13	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.4.13 Se debe informar la conveniencia de ~~limitar~~ moderar el consumo de alimentos ahumados, que contengan nitritos y nitratos (embutidos) y de alimentos directamente preparados al carbón o leña.	Sí	Se acepta el comentario para quedar como sigue. 4.4.13 Se debe informar la conveniencia de moderar el consumo de alimentos ahumados, que contengan nitritos y nitratos (embutidos) y de alimentos directamente preparados al carbón o leña.
160	4.4.15	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 4.4.15 Se debe insistir a la población sobre la importancia de vigilar la cantidad y tamaño de las porciones de los alimentos, no realizar otras actividades mientras se come y comer a un ritmo pausado. ~~que interfieran con la percepción del hambre y la saciedad, mientras come.~~	No	No se acepta comentario, en razón que la redacción es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, debido a que el objeto de ese numeral es promover que no se realice otra actividad diferente mientras se come, si se cambia se pierde el sentido de este texto, lo relativo a las porciones se aborda en otros numerales. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
161		CANACINTRA	Inclusión de texto, en concordancia con los Lineamientos para venta en las cooperativas escolares. 4.4.XX Se debe informar que los edulcorantes no calóricos autorizado, son una alternativa adecuada para disminuir el aporte calórico de la dieta.	No	No se acepta comentario, en virtud de que para los fines de esta Norma, no se prestigia el consumo de ningún alimento en específico. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
162	5.2.1	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 5.2.1 A toda mujer en edad reproductiva se le recomendará consumir ácido fólico y ácidos Omega 3 (preferentemente DHA) en los tres meses previos al embarazo y hasta la semana doce de gestación. Asimismo, se indicará que se incrementan las necesidades de hierro, fósforo, vitamina D y calcio.	No	No se acepta la modificación en virtud que las especificaciones propuestas son materia de guías o manuales específicos. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria y en la Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria, mismos que pueden consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx/dgps/interior1/programas/comunidades_orientacion.html Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008. Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
163	5.3.1	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 5.3.1 Se debe indicar que la práctica de la lactancia incrementa las necesidades de energía y nutrientes, ~~especialmente de calcio y fósforo~~ vitaminas y minerales por arriba incluso de las necesidades de la mujer embarazada, por lo que podría ser necesario aumentar el consumo de alimentos y líquidos de acuerdo con su estado de salud, nutrición y actividad física.	No	No se acepta comentario, debido a que en esta etapa se han reportado a través de diferentes estudios y en la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2006, que los micronutrientes recomendados a orientar son los que presentan deficiencias importantes para la misma, sin dejar de lado los demás. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
164	5.5.3	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 5.5.3 Se debe recomendar a los y las integrantes de la familia que en la preparación de los alimentos se promueva el uso de buenas prácticas de higiene. Conservando el ~~se evite la adición de edulcorantes (calóricos y no calóricos) y sal,~~ respetando el sabor original y natural de los alimentos para que el niño o la niña aprenda a distinguirlos y degustarlos. (Apéndice normativo B).	Sí	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 5.5.3 Se debe recomendar a los integrantes de la familia que en la preparación de los alimentos se modere la adición de azúcares, edulcorantes y sal, respetando el sabor original y natural de los alimentos para que el niño o la niña aprenda a distinguirlos y degustarlos. (Apéndice Normativo B).
165	5.8.1	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 5.8.1 Se debe informar que durante esta etapa se acelera el crecimiento, el cual debe vigilarse como se señala en la NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño, por lo que debe ajustarse la cantidad ingerida de la dieta correcta, de acuerdo con la disponibilidad familiar y la actividad física, con especial atención en el aporte de vitaminas y minerales ~~hierro, calcio y ácido fólico~~ (Apéndice Informativo B).	No	No se acepta comentario, debido a que en este grupo de edad se han reportado a través de estudios científicos que los micronutrientes que se mencionan son los principales en los que se presentan deficiencias y son los más importantes para esta etapa, sin dejar de lado los demás, por este motivo se hace énfasis en los mismos para que al llevar a cabo la orientación alimentaria, no se deje de lado esta recomendación. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
166	5.9.1	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 5.9.1 Se debe orientar, principalmente a la mujer, acerca de las principales fuentes dietéticas de calcio, hierro, y ácido fólico y otras vitaminas y minerales (Apéndice Informativo B).	No	No se acepta comentario, debido a que en esta etapa se han reportado a través de diferentes estudios y en la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2006, que los micronutrientes recomendados a orientar son los que presentan deficiencias importantes para la misma, sin dejar de lado los demás. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
167	5.10.2	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 5.10.2 Se debe fomentar el consumo de alimentos haciendo énfasis en el consumo de hierro, calcio, vitaminas y minerales, fibras dietéticas y agua simple potable y fraccionar la dieta en más de tres comidas al día. (Apéndice informativo B).	No	No se acepta comentario, debido a que en este grupo de edad se han reportado a través de diversos estudios que los micronutrientes que se mencionan son los principales en los que se presentan deficiencias. Por este motivo se hace énfasis en los mismos para que al llevar a cabo la orientación alimentaria, se insista en estas recomendaciones. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
168	9	CANACINTRA	Esta Norma Oficial Mexicana entrará en vigor al siguiente a los 90 días de su publicación.	No	No se acepta comentario, toda vez que las dependencias determinan la entrada en vigor de cada Norma oficial mexicana que expidan, la cual no podrá ser inferior a 60 días naturales después de la fecha de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, con excepción de las Normas oficiales mexicanas en materia sanitaria. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 34 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
169	Apéndice Normativo A. 2.	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 2. Cereales y tubérculos. 2.1 Ejemplo de cereales: maíz, trigo, avena, centeno, cebada, amaranto, arroz y sus productos derivados como: tortillas y productos de nixtamal, cereales industrializados, pan y panes integrales, galletas y pastas. Ejemplo de tubérculos: papa, camote y yuca, entre otros.	No	No se aceptan las especificaciones propuestas al Grupo de Cereales, toda vez que los tubérculos no son mayoritarios en ese grupo y son consumidos en menor proporción por la población mexicana, tal como se refleja en los resultados de la encuesta sobre el consumo de alimentos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Cabe resaltar que los grupos de alimentos que integran el Plato del Bien Comer, han sido identificados por la población y se ha logrado posicionar la imagen del Plato e incluso la industria la utiliza como referente en sus productos. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008. Numeral 6.2.6 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
170	Apéndice Normativo A. 3.	CANACINTRA	Propuesta de redacción. 3. Leguminosas y alimentos de origen animal. 3.1 Ejemplo de leguminosas: frijol, haba, lenteja, garbanzo, arveja, alubia y soya. 3.2 Ejemplo de alimentos de origen animal: leche, queso, yogurt, huevo, pescado, mariscos, pollo, carnes rojas, derivados cárnicos (jamón, entre otros) y vísceras.	No	No se acepta comentario, los ejemplos indicados son suficientes para cumplir con el objetivo de orientación alimentaria, es irrelevante agregarlos ya que se contraponen al numeral 4.4.13 Se debe informar la conveniencia de limitar el consumo de alimentos ahumados, que contengan nitritos y nitratos (embutidos) y de alimentos directamente preparados al carbón o leña. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
171	Apéndice Normativo A. Gráfico	CANACINTRA	CANACINTRA (100712): Incluir: los derivados lácteos, por ejemplo el yogurt y los derivados cárnicos, por ejemplo: Jamón. CANACINTRA (030712): Inclusión de "derivados y productos cárnicos" – NOM-213-SSA-2002 NOM-120 SSA 1994	No	No se acepta, en virtud de que no se contempla agregar un grupo de alimentos sin sustento, por otro lado se manejan ejemplos gráficos muy generales, la forma en que está conformado el Plato del Bien Comer, ha sido validada y comprobada su utilidad como herramienta para apoyar la orientación alimentaria, no es necesario agregar más alimentos, sin embargo se hace énfasis en los contenidos de guías alimentarias de otros ejemplos de alimentos que se encuentran en cada grupo. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en: http://promocion.salud.gob.mx/dgps/interior1/programas/comunidades_orientacion.html Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.
172	Apéndice Normativo A. A4.1.1	CANACINTRA	Propuesta de redacción. A4.1.1 Come verduras ~~en abundancia por su menor densidad energética~~ y frutas en abundancia, en lo posible crudas y con cáscara; prefiere las regionales y de temporada que son más baratas y de mejor calidad.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente para quedar como sigue: A4.1.1 Come verduras y frutas en abundancia, en lo posible crudas y con cáscara, para disminuir la densidad energética en la dieta; prefiere las regionales y de temporada que son más baratas y de mejor calidad.
173	Apéndice Normativo A. A4.3	CANACINTRA	Propuesta de redacción. A4.3 Consume ~~lo menos posible~~ con moderación grasas, aceites, azúcar y sal, así como los alimentos que los contienen.	No	No se acepta redacción, en virtud de que se hace mención de estos alimentos debido a que son los principales en que se incurre en exceso en su consumo y provocan problemas a la salud, por este motivo no es posible ser laxos en las recomendaciones de grasas y azúcares. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
174	Apéndice Normativo A. A4.7	CANACINTRA	Propuesta de redacción. A4.7 ~~Evita el consumo excesivo de energía, come~~ Consume alimentos de acuerdo con tus necesidades y condiciones. Ni de más ni de menos.	Si	Se acepta para quedar como sigue: A4.6 Consume alimentos de acuerdo con tus necesidades y condiciones. Ni de más ni de menos.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA										
175	Apéndice informativo A. A.21	CANACINTRA	Propuesta de redacción. NOTA: Eliminación de "sin la adición de edulcorantes" dada la NOM-173-SCFI-2006 A21. Debe ofrecerse agua potable hervida simple. Los jugos de fruta deben ofrecerse cuando el niño o niña pueda tomar líquidos en taza. De preferencia deben ser naturales sin la adición de edulcorantes. A antes de extraerlos, las frutas deben estar lavadas y sin cáscara. Evitar la administración-Moderar el consumo de bebidas o jugos con un bajo valor nutritivo, como té, caldos, café y sodas. Preferir ofrecer agua simple potable para evitar reemplazar o desplazar alimentos. Si por alguna razón el niño o niña no es amamantado, se debe utilizar sucedáneos para lactantes recomendados por el pediatra.	Si parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario para queda como sigue: A21 Debe ofrecerse agua simple potable. Los jugos de fruta deben ofrecerse cuando el niño o niña pueda tomar líquidos en taza. De preferencia deben ser naturales sin la adición de edulcorantes. Antes de extraerlos, las frutas deben estar lavadas y sin cáscara. Preferir ofrecer agua simple potable para evitar remplazar o desplazar alimentos. Si por alguna razón el niño o niña no es amamantado, se debe utilizar sucedáneos para lactantes recomendados por el pediatra.										
176	Apéndice Informativo C. C1.1	CANACINTRA	Propuesta de redacción. Dado que existe una normativa específica para alimentos enlatados. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios C1.1 Utilizar agua potable hervida, purificada o clorada y conservarla en recipientes limpios y tapados. Eliminar "Cuando las latas o envases estén abombados, abollados u oxidados, deben desecharse."	No	No se acepta el comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, ya que es necesaria la información para las recomendaciones de dicho Apéndice Informativo. Cabe resaltar que utilizar el término agua potable esta dirigido al consumo inmediato, sin embargo no siempre se encuentra disponible por lo que es necesario hervirla, purificarla o clorarla. El comentario sobre eliminar el numeral C3.9 no esta fundamentado y se considera de suma importancia orientar sobre lo que refiere dicho apartado del Apéndice. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".										
177	Apéndice Informativo D. RECOMENDACION DE GANANCIA DE PESO PARA MUJERES EMBARAZADAS DE ACUERDO A SU PESO PREGESTACIONAL	CANACINTRA	NOTA: los valores estaban invertidos. Se solicita eliminar el punto de IMC, dado que este índice no esta directamente relacionado con la ganancia de peso recomendada. <table><tr><th>Índice de masa corporal Pregestacional</th><th>Ganancia recomendada en kg. durante el embarazo</th></tr><tr><td>Bajo (menor de18.5)</td><td>5.0 a 9.0</td></tr><tr><td>Normal (18.6 – 25)</td><td>7.0 a 11.5</td></tr><tr><td>Alto (25.1 – 29.9)</td><td>11.5 a 16.0</td></tr><tr><td>Muy Alto (mayor e igual a 30)</td><td>12.5 a 18.0</td></tr></table>	Índice de masa corporal Pregestacional	Ganancia recomendada en kg. durante el embarazo	Bajo (menor de18.5)	5.0 a 9.0	Normal (18.6 – 25)	7.0 a 11.5	Alto (25.1 – 29.9)	11.5 a 16.0	Muy Alto (mayor e igual a 30)	12.5 a 18.0	No	No se acepta comentario, el Apéndice es correcto para los fines y objetivo de la Norma, ya que no se relaciona el índice con la ganancia de peso sino que, al existir un bajo peso (IMC menor a 18.5) pregestacional, se espera que el aumento de peso durante todo el periodo de embarazo sea de 12.5 a 18 kg, y cuando existe un criterio de sobrepeso y obesidad antes del embarazo, se busca que la ganancia de peso en la mujer sea menor (5-9 kg), pues la deficiencia o exceso de peso que presente la mujer implicará complicaciones durante el embarazo y el parto. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
Índice de masa corporal Pregestacional	Ganancia recomendada en kg. durante el embarazo														
Bajo (menor de18.5)	5.0 a 9.0														
Normal (18.6 – 25)	7.0 a 11.5														
Alto (25.1 – 29.9)	11.5 a 16.0														
Muy Alto (mayor e igual a 30)	12.5 a 18.0														

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
178	0	ANPRAC	Con base en lo anterior, el presente Proyecto de Norma incluye contenidos relacionados con la nutrición y la alimentación a lo largo de la vida, con especial énfasis en los grupos de riesgo, y en mantener un PESO SALUDABLE, así como información sobre la prevención de las enfermedades relacionadas con la alimentación a través de la dieta y la actividad física	No	No se considera necesaria la modificación debido a que en la introducción se habla de manera general sobre el contenido de la Norma, incorporar "mantener un peso saludable" es una consecuencia de la dieta correcta, es algo específico que se relaciona directamente con la nutrición y alimentación a lo largo de la vida. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.2.4 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
179	3	ANPRAC	3. Definiciones: Para fines de esta norma se entiende por	No	No se acepta el comentario, ya que la propuesta de unir los dos renglones, no cumple con lo establecido en la Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas. Fundamento Legal: Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
180	3.3	ANPRAC	3.3 Actividad Física: cualquier movimiento voluntario producido por la contracción del músculo esquelético, que tiene como resultado un gasto energético que se añade al metabolismo basal. La actividad física puede ser clasificada de varias maneras, incluyendo tipo ?aeróbica, para mejorar la fuerza, la flexibilidad y el equilibrio?, intensidad ?ligera, moderada y vigorosa?, y propósito ?recreativo y disciplinario? Se sugiere una definición más precisa, tomando como referencia la definición del PAB, y completándola con otras referencias de la OMS.	Sí	Se acepta comentario para quedar como sigue: 3.3 Actividad Física: a cualquier movimiento voluntario producido por la contracción del músculo esquelético, que tiene como resultado un gasto energético que se añade al metabolismo basal. La actividad física puede ser clasificada de varias maneras, incluyendo tipo -aeróbica y para mejorar la fuerza, la flexibilidad y el equilibrio-, intensidad -ligera, moderada y vigorosa-, y propósito -recreativo y disciplinario-.
181	3.4	ANPRAC	3. 4 Agua simple potable: aquella que no contiene contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y que no cause efectos nocivos al ser humano. Se sugiere una definición, tomando como referencia las definiciones incluidas en la NOM 127, lo cual da certidumbre jurídica la tener definiciones iguales o compatibles de diferentes instrumentos normativos.	No	No se acepta el comentario, en razón de que la definición "Agua simple potable" plasmada en la Norma, es útil para fines de orientación alimentaria y para el objeto de la Norma. Además se encuentra alineada a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano, límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. Es indispensable para el objeto de la Norma, precisar que es el líquido más recomendable para la hidratación, porque no se le ha adicionado nutrimento o ingrediente alguno. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 30 fracción II del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
182	3.7	ANPRAC	3.7 Alimentación correcta: a los hábitos alimentarios que de acuerdo con los conocimientos aceptados en la materia, cumplen con las necesidades específicas en las diferentes etapas de la vida, promueve en los niños y las niñas el crecimiento y el desarrollo adecuados y en los adultos permite conservar o alcanzar un peso saludable para la talla y previene el desarrollo de enfermedades. Respecto al PESO SALUDABLE, es importante que sea un solo término el que se use para esto en toda la norma	No	No se acepta el comentario, en virtud de que la definición "Alimentación correcta" plasmada en la Norma es útil para fines de orientación alimentaria, objeto de la regulación y conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma. El término "peso saludable" es consecuencia de una alimentación correcta. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
183	3.18	ANPRAC	3.18 Dieta correcta: a la que cumple con las siguientes características: Eliminar en la característica de inocua, la parte "Y que no aporten cantidades excesivas de grasas saturadas, azúcares y/o sodio). Cuando se habla que la dieta debe ser inocua se refiere a que no tenga riesgo para la salud en términos de microorganismos, patógenos, toxinas y otros contaminantes que pudieran estar presentes en la dieta. No es preciso, bajo este concepto, indicar una recomendación de consumo de grasas saturadas, azúcares y/o sodio. Además, estas recomendaciones se indican en repetidas ocasiones en el cuerpo de esta norma.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: 3.22 Dieta correcta: a la que cumple con las siguientes características: completa, equilibrada, inocua, suficiente, Variada y Adecuada. 3.22.1 Completa: Que contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los 3 grupos. 3.22.2 Equilibrada: Que los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí. 3.22.3 Inocua: Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, que se consuma con mesura y que no aporte cantidades excesivas de ningún componente o nutrimento. 3.22.4 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 o niñas, que crezcan y se desarrollen de manera correcta. 3.22.5 Variada: que de una comida a otra, incluya alimentos diferentes de cada grupo. 3.22.6 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.
184	3.2	ANPRAC	3.20 Edulcorante: sustancias, que imparten un sabor dulce a los productos .Se sugiere una definición, alineada a las definiciones del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. .XX Equilibrio Energético: es el balance que tiene que darse entre las calorías que se ingieren a través de la alimentación y aquellas que se gastan en el mantenimiento de las funciones vitales y a través de la actividad física cotidiana y el ejercicio. Se sugiere incluir esta definición, pues la alimentación y la salud, están directamente relacionados con los niveles de actividad física. 3.XX Edulcorante no Calórico: sustancias, que imparten un sabor dulce a los productos, no nutritivas y que aportan un mínimo de calorías a la dieta, aprobados para su uso en alimentos y bebidas por la Secretaría de Salud.	No	No se acepta comentario, toda vez que el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, no establece una definición, solo enlista cuales quedan comprendidos dentro de los edulcorantes naturales y productos de confitería. La definición de "Edulcorante" plasmada en la Norma, considera la establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. No se acepta incluir la definición " Equilibrio Energético", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Por otro lado no se acepta incorporar la definición "Edulcorante no calórico" en virtud de que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y VI de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 158 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
185	3.23	ANPRAC	3XX Equilibrio energético: es el balance que tiene que darse entre las calorías que se ingieren a través de la alimentación.	No	No se acepta incluir la definición " Equilibrio Energético", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
186	3.23	ANPRAC	3.XX Gasto energético: se refiere a la parte del gasto o del requerimiento energético para el mantenimiento de las funciones fisiológicas del organismo	SI	La definición sugerida es la de gasto energético basal, y para fines de esta norma, mayor comprensión y entendimiento se agrega la definición, para quedar como sigue: 3.28 Gasto energético: a la energía que consume un organismo, está representado por la tasa metabólica basal (TMB), la actividad física y la termogénesis inducida por la dieta. Se considera a la TMB, como la mínima cantidad de energía que un organismo requiere para estar vivo y representa del 60 al 70% del total del gasto energético en la mayoría de los adultos sedentarios.
187	3.27	ANPRAC	3.27 Índice de masa corporal: al criterio diagnóstico que se obtiene dividiendo el peso en kilogramos entre la talla en metros, elevada al cuadrado. Permite determinar peso bajo, peso saludable, sobrepeso y obesidad.	No	No se acepta el comentario, en virtud de que la definición plasmada en la Norma responde a la definición de la OMS, redactada en términos entendibles, además es correcta para fines de orientación alimentaria, objeto de la regulación. La definición plasmada en la Norma consideró la establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 30 fracción II del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas" Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad.
188	3.35	ANPRAC	3.35 Obesidad: la enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo, la cual se determina cuando en las personas adultas existe un IMC igual o mayor a 30 kg/m² En menores de 19 años la obesidad se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentila 95 en adelante, en las tablas de IMC para edad y sexo de la OMS.	Si	Si se acepta el comentario para quedar como sigue: Obesidad: a la enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo, la cual se determina cuando en las personas adultas existe un IMC igual o mayor a 30 kg/m² y en las personas adultas de estatura baja igual o mayor a 25 kg/m². En menores de 19 años la obesidad se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentila 95 en adelante, de las tablas de IMC para edad y sexo de la Organización Mundial de la Salud.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
189		ANPRAC	3.XX Peso Saludable: el que tienen las personas adultas que tienen un IMC entre 20 y 25 kg/m2. En menores de 19 años, cuando el IMC se encuentra desde la percentila 15 y por debajo de la 85, de las tablas de edad y sexo de la OMS.	No	No se acepta incluir la definición "Peso saludable", toda vez que no es necesaria para el entendimiento y alcance de la Norma. El término de "peso saludable" es consecuencia de una alimentación correcta. Las especificaciones propuestas son materia de guías o manuales para la orientación alimentaria. La información que sugiere se encuentra contemplada en la Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria, misma que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx/dgps/interior1/programas/comunidades_orientacion.html Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria.
190	3.43	ANPRAC	3.62 Sobrepeso al estado caracterizado por la existencia de un IMC igual o mayor a 25 kg/m² y menor a 29.9 kg/m² En menores de 19 años, el sobrepeso se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentila 85 y por debajo de la 95, de las tablas de edad y sexo de la OMS.	Si	Si se acepta el comentario para quedar como sigue: Sobrepeso: al estado caracterizado por la existencia de un IMC igual o mayor a 25 kg/m2 y menor a 29.9 kg/m2 y en las personas adultas de estatura baja, igual o mayor a 23 kg/m2 y menor a 25 kg/m2. En menores de 19 años, el sobrepeso se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentila 85 y por debajo de la 95, de las tablas de edad y sexo de la OMS.
191	4	ANPRAC	4.X Se debe promover entre la población el mantener un peso saludable. 4.XXX Se debe recomendar mantener un peso saludable. El exceso o la insuficiencia de peso favorecen el desarrollo de problemas de salud. Para ello, se debe acudir periódicamente a revisión médica	No	No se acepta incluir las recomendaciones propuestas, toda vez que no son necesarias para el entendimiento y alcance de la Norma. Corresponde a otra instancia dentro de la Secretaría de Salud, que posea las atribuciones para regular respecto a la Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, y en la Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria, mismas que pueden consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx/dgps/interior1/programas/comunidades_orientacion.html Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008. Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
192	4.4.1	ANPRAC	4.4.1 Se deben señalar tanto las deficiencias como los excesos en la alimentación que predisponen al desarrollo de desnutrición, enfermedades dentales, anemia, deficiencias de nutrimentos, obesidad, aterosclerosis, diabetes mellitus, cáncer, osteoporosis, enfermedades cardiovasculares, entre otros padecimientos. Asimismo, se deben señalar los efectos negativos del sedentarismo en la salud general y en la predisposición a algunas enfermedades.	No	No se acepta comentario, en razón de que en este numeral se enfatiza en que la orientación debe señalar el exceso o deficiencia en el consumo de alimentos que predisponen a las enfermedades mencionadas, no excluye que existan otros factores, pero en éste no se incluye. Además en el cuerpo de la Norma se menciona el fomentar la actividad física conjuntamente con la dieta correcta. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
193	4.4.2	ANPRAC	4.4.2 Se deben señalar los factores de riesgo, en particular los relacionados con la alimentación, los niveles actividad física y los asociados en la génesis de las enfermedades crónicas degenerativas.	No	No se acepta comentario, en virtud de que no es necesario resaltarlo, es uno de los factores asociados a la génesis de las enfermedades crónicas, se encuentra implícito. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
194	4.4.2	ANPRAC	4.4.2 Se deben señalar los factores de riesgo, en particular los relacionados con la alimentación, los niveles actividad física y los	No	No se acepta comentario, en virtud de que no es necesario resaltarlo, es uno de los factores asociados a la génesis de las enfermedades crónicas, se encuentra implícito. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
195	4.4.3.1	ANPRAC	4.4.3.1 Se debe establecer cómo mejorar la alimentación de la población infantil en riesgo de o con desnutrición considerando su contexto socioeconómico y cultural.	No	No se acepta comentario, toda vez que el texto propuesto es igual al que se encuentra plasmado en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
196		ANPRAC	4.4.6 Se deberá insistir a la población sobre la importancia de vigilar la cantidad y tamaño de las porciones de los alimentos, no realizar otras actividades mientras come y comer a un ritmo pausado.	No	No se acepta toda vez que el numeral corresponde a otra disposición y parte de lo que sugiere ya se encuentra en A4.6 del Apéndice Normativo A. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
197		ANPRAC	4.X Se debe promover el equilibrio energético...	No	No se acepta el comentario, ya que no presenta una propuesta concreta, el comentario no es claro, por otro lado el término "Equilibrio energético" no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción VII de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
198		ANPRAC	4.XX En el caso de los adultos, se recomienda acumular, al menos, 30 minutos diarios de actividad física en el de los niños 60 minutos. (Apéndice Normativo C).	No	No se acepta el comentario, en virtud de que la recomendación de realizar actividad física se encuentra en el apéndice normativo A en el numeral 4.9 Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 6.2.6 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
199	4.3.2.7	ANPRAC	4.3.2.7 Se propone promover el consumo de agua simple potable como forma simple de hidratación. Se recomienda fusionar estos numerales, para que no sea repetitiva la norma.	No	No se acepta el comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, ya que un numeral corresponde a disposiciones generales y otro forma parte del Apéndice Normativo A, necesario para las recomendaciones en orientación alimentaria que acompañan al plato del bien comer. Además la repetición se debe a que las recomendaciones se dan a cada grupo de edad. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, y Manual de Cómo Mejorar en la escuela la alimentación de niñas, niños y las y los adolescentes, mismos que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx/dgps/interior1/programas/comunidades_orientacion.html Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Manual de Cómo Mejorar en la escuela la alimentación de niñas, niños y las y los adolescentes.
200	4.4.18	ANPRAC	Se debe señalar la forma mediante la cual se optimice el costo-beneficio de la adquisición, preparación y conservación de los alimentos: • Adquisición: planear las cantidades para el consumo familiar, buscar productos de temporada y ofertas y sustituir alimentos del mismo grupo por los de menor precio en el momento de la compra. • Preparación: se promoverá la adecuada utilización de los alimentos para la elaboración de platillos con el propósito de conservar tanto los nutrimentos como sus características sensoriales (sabor, color, aroma y textura), así como reducir los desperdicios. Se debe estimar el consumo familiar por platillo y calcular el tamaño de las porciones. El aceite que ya se utilizó debe desecharse • Conservación: revisar las fechas de caducidad o de consumo preferente, mantener los alimentos envasados bien cerrados y en lugares frescos, conservar los alimentos en refrigeración, ya sean frescos o porque así se indica en la etiqueta y usa recipientes herméticos	No	No se acepta el comentario, toda que corresponden a precisiones diferentes. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.
201	4.X.X.	ANPRAC	Se debe informar que los edulcorantes no calóricos autorizados por la Secretaría de Salud, son una alternativa adecuada para disminuir el aporte calórico de la dieta.	No	No se acepta comentario, en virtud de que la definición "Edulcorante no calórico" no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
202	4.4.1	ANPRAC	Es importante señalar que no únicamente la alimentación predispone al desarrollo de algunas enfermedades, sino también el sedentarismo. La actividad física debe ser también, un factor de prevención de las mismas.	No	No se acepta comentario, en razón de que en este numeral se enfatiza en que la orientación debe señalar el exceso o deficiencia en el consumo de alimentos que predisponen a las enfermedades mencionadas, no excluye que existan otros factores, pero en éste no se incluye. Además en el cuerpo de la Norma se menciona el fomentar la actividad física conjuntamente con la dieta correcta. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Número 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
203	4.4.1	ANPRAC	En todos los artículos donde se menciona caries, se sugiere cambiar por enfermedades dentales.	No	No se acepta comentario, de acuerdo al objeto de esta regulación, lo importante es prevenir caries y su relación con el consumo de algunos alimentos, acompañado de la falta de higiene. Además, para la elaboración de la Norma se consultó la Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006, Para la prevención y control de enfermedades bucales. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Número 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006, Para la prevención y control de enfermedades bucales.
204	4.4.1	ANPRAC	Se sugiere agregar como factor de riesgo la inactividad física.	No	No se acepta comentario, en razón de que en este numeral se enfatiza en que la orientación debe señalar el exceso o deficiencia en el consumo de alimentos que predisponen a las enfermedades mencionadas, no excluye que existan otros factores, pero en éste no se incluye. Además en el cuerpo de la Norma se menciona el fomentar la actividad física conjuntamente con la dieta correcta. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Número 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
205	4.4.5	ANPRAC	4.XX Se debe orientar a las personas para cepillar en forma adecuada sus dientes, principalmente después del consumo de cualquier alimento, para prevenir las enfermedades dentales.	No	No se acepta el comentario, toda vez que dentro de los propósitos de la Norma es impulsar la higiene, así como enfatizar en la importancia de prevenir caries que tienen que ver con el consumo de algunos alimentos; la técnica de cepillado correcto es materia de la Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA-2-2006, para la Prevención y Control de Enfermedades Bucales. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006, para la Prevención y Control de Enfermedades Bucales.
206	4.4.3.2	ANPRAC	4.XX Se deberá señalar que los procesos infecciosos, las diarreas y la fiebre, producen un aumento en el gasto energético, por lo cual se debe continuar con la alimentación adecuada, aumentar la ingestión de líquidos sobre todo agua y bebidas rehidratantes (como Vida Suero Oral), evitando alimentos irritantes o ricos en fibra soluble. Cuando se presenta un proceso infeccioso como la diarrea, no es conveniente continuar con la dieta habitual, si no recomendar una alimentación correcta para el padecimiento. También es importante señalar que no solo existe el Vida suero oral.	No	No se acepta comentario, toda vez que es correcta la recomendación de continuar con la alimentación habitual, así como el uso del Vida Suero Oral debido a que está probada su eficacia y efectividad, así mismo se encuentra en el cuadro básico de la Secretaría de Salud. Se hace énfasis en evitar algunos alimentos que pudieran ser poco favorables ante esta condición, por lo cual no es necesaria la modificación. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
207	4.4.5	ANPRAC	4.XX Se debe orientar a las personas para cepillar en forma adecuada sus dientes, principalmente después del consumo de cualquier alimento, para prevenir las enfermedades dentales.	No	No se acepta el comentario, toda vez que dentro de los propósitos de la Norma es impulsar la higiene, así como enfatizar en la importancia de prevenir caries que tienen que ver con el consumo de algunos alimentos; la técnica de cepillado correcto es materia de la Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006, para la Prevención y Control de Enfermedades Bucales. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA-2-2006, para la Prevención y Control de Enfermedades Bucales.
208	4.4.7	ANPRAC	REUBICAR Se propone incluir como debe ser la vigilancia en niños, así como los instrumentos que se utilizan para llevarla a cabo.	Sí parcialmente	Se acepta comentario para quedar como sigue: 4.4.7 Se debe promover la vigilancia del índice de masa corporal y del perímetro de la cintura en adultos, la vigilancia de las curvas de crecimiento y el índice de masa corporal en los niños y adolescentes para conocer el estado de nutrición en que se encuentran. (Apéndice Normativo C). No se acepta reubicar el texto, así que permanece en el numeral en donde está ubicado dentro del cuerpo de la Norma, porque es una Disposición General.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
209	4.4.9	ANPRAC	4.4.9 Se deberá informar acerca de la importancia de limitar al mínimo posible la ingestión de alimentos con alto contenido de azúcares refinados, colesterol, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sodio y recomendar la utilización preferente de aceites vegetales. Se sugiere combinar... La utilización de aceites vegetales, tal cual, no es una recomendación precisa. Arriba se incluyeron recomendaciones específicas.	No	No se acepta comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, la disposición es clara, lo que pretende es que se proporcione información para evitar el consumo excesivo de lo mencionado, sobre todo porque está probado que su consumo en exceso provocan daños a la salud, así mismo los beneficios de la opción del uso de aceites vegetales. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
210	Apéndice Normativo C	ANPRAC	1. Para los niños y jóvenes, la actividad física consiste en juegos, deportes, desplazamientos, tareas, actividades recreativas, educación física o ejercicios programados, en el contexto de la familia, la escuela y las actividades comunitarias. a. La actividad física durante más de 60 minutos diarios reporta beneficios adicionales para la salud. b. La actividad física diaria debería ser, en su mayor parte, aeróbica. Convendría incorporar actividades vigorosas, en particular para fortalecer los músculos y los huesos, como mínimo tres veces a la semana. 2. En los adultos de 18 a 64 años, la actividad física se realiza durante el tiempo libre o los desplazamientos (por ejemplo, paseando a pie o en bicicleta) y mediante actividades ocupacionales (es decir, trabajo), tareas domésticas, juegos, deportes o ejercicios programados, en el contexto de las actividades diarias, familiares y comunitarios. a. La actividad física durante más de 30 minutos diarios reporta beneficios adicionales para la salud. b. La actividad aeróbica se realizará en sesiones de 10 minutos, como mínimo. c. Para obtener mayores beneficios, los adultos deberían incrementar esos niveles hasta 300 minutos semanales de actividad aeróbica moderada, o bien 150 minutos de actividad aeróbica vigorosa cada semana, o bien una combinación equivalente de actividad moderada y vigorosa. d. Deberían realizar ejercicios de fortalecimiento muscular de los grandes grupos musculares dos o más días a la semana.3. Los adultos de 65 años en adelante deben dedicar 150 minutos semanales a realizar actividades físicas moderadas aeróbicas, o bien algún tipo de actividad física vigorosa aeróbica durante 75 minutos, o una combinación equivalente de actividades moderadas y vigorosas. a. La actividad se practicará en sesiones de 10 minutos, como mínimo. b. A fin de obtener mayores beneficios para la salud, los adultos de este grupo de edades deberían aumentar hasta 300 minutos semanales la práctica de actividad física moderada aeróbica, o bien acumular 150 minutos semanales de actividad física aeróbica vigorosa, o una combinación equivalente de actividad moderada y vigorosa. c. Los adultos de este grupo de edades con movilidad reducida deberían realizar actividades físicas para mejorar su equilibrio e impedir las caídas, tres días o más a la semana. d. Convendría realizar actividades que fortalezcan los principales grupos de músculos dos o más días a la semana. e. Cuando los adultos de mayor edad no puedan realizar la actividad física recomendada debido a su estado de salud, se mantendrán físicamente activos en la medida en que se lo permita su estado	No	No se acepta, en virtud de que la actividad física no es objeto de la Norma. La inclusión de precisiones de actividad física corresponde a guías o manuales que versan sobre el tema, los cuales ya existen y pueden ser consultados en caso de que al impartir la orientación alimentaria se oriente también sobre el tema propuesto. Dicha información se encuentra contemplada en las páginas de internet: Activación Física. Documentos Básicos. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. http://www.activate.gob.mx/portal/?id=2792 Guía de actividad física laboral. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. Edición 2008 http://efisica.sev.gob.mx/difusion/politicaeducinst20092010/pdfs/guiaactfis20082012.pdf Activación física Escolar. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. Edición 2008. http://activate.gob.mx/Documentos/05_Manual_Activacion_Fisica_Escolar.pdf Carpeta de apoyos Didácticos http://promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/programas/Carpeta_de_apoyos_didacticos.pdf Fundamento Legal: Artículo 40 fracción XI y 41 fracción II, III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numerales 6.2.6 y 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas" Guías y Manuales: Activación Física. Documentos Básicos. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. http://www.activate.gob.mx/portal/?id=2792 Guía de actividad física laboral. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. Edición 2008 http://efisica.sev.gob.mx/difusion/politicaeducinst20092010/pdfs/guiaactfis20082012.pdf Activación física Escolar. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. Edición 2008. http://activate.gob.mx/Documentos/05_Manual_Activacion_Fisica_Escolar.pdf Carpeta de apoyos Didácticos http://promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/programas/Carpeta_de_apoyos_didacticos.pdf

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
211	Apéndice Normativo BA	ANPRAC	Esquema de Alimentación complementaria: Agregar carne de cerdo a partir del 60. mes de vida.	SI	Si se acepta el comentario, para quedar como sigue: Carne (ternera, pollo, pavo, res, cerdo, hígado)* * Excepto embutidos o carnes frías elaborados con cualquiera de estas carnes. Cabe mencionar que corresponde al Apéndice Normativo B
212	3.8 Alimento	MATRE MEXICO S. de RL. De C.V. a través de su representante legal Fernando Carreño Núñez	Se propone modificar la definición de "Alimento" en la NOM. El artículo 3.8 del Proyecto de Modificación a la NOM define a "Alimento" de la siguiente manera: "3.8. Alimento: cualquier sustancia o producto, sólido o semisólido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición" Al respecto, se observa que la redacción propuesta de la definición para "Alimento" no toma en consideración las definiciones aplicables a nivel internacional, y adoptadas por diversos países, en particular, la definición de "alimento" establecida en el CODEX Alimentarius de la Organización Mundial de la Salud. Por lo tanto, la definición de "Alimento" que se establece en el Proyecto de Modificación a la NOM no cumple con los propósitos de unificar y dar congruencia y consistencia a la información necesaria para promover el mejoramiento del estado de nutrición de la población en general. Lo anterior es de especial relevancia, ya que la definición de la palabra "Alimento" será la base de interpretación para cualquier circunstancia o situación relacionada con la NOM, su aplicación y su interpretación. En virtud de lo anterior, en este acto MATRE respetuosamente solicita a este H. Comité se modifique la definición de "Alimento" en el Proyecto de modificación a la NOM, tomando en cuenta la definición que se encuentra disponible en el CODEX Alimentarius de la Organización Mundial de la Salud. Lo anterior, ya que la homogenización de la legislación nacional con disposiciones de carácter internacional daría mayor solidez y certeza para productores y consumidores, nacionales y extranjeros, así como para la industria en general, con respecto a qué se entiende por "Alimento". En tal virtud, en este acto MATRE propone a este H Comité se establezca en el artículo 3.8 del Proyecto de Modificación a la NOM la siguiente definición de "Alimento", de acuerdo con el CODEX Alimentarius de la Organización Mundial de la Salud, quedando de la siguiente manera: "3.8. Alimento: cualquier sustancia o producto sólido, semisólido o líquido con o sin transformación, destinado al consumo humano, que proporciona al organismo elementos para su nutrición, incluidas las bebidas, la goma de mascar y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de dichas sustancias o productos".	No	No se acepta la ampliación y actualización de la definición de alimento, toda vez que la definición de "Alimento" plasmada en la Norma está alineada a la definición del artículo 215 fracción I de la Ley General de Salud. Es importante resaltar que la Ley General de Salud, distingue a los alimentos de las bebidas, y depende de la naturaleza de cada producto la aplicación de una determinada disposición. El proyecto de Norma, no es el instrumento adecuado para hacer la modificación que pretende el comentario; en virtud de que la definición de "alimento", a la cual está alineada el proyecto de Norma se encuentra establecida en la Ley General de Salud, motivo por el cual la modificación que pretende el comentario debería impulsarse a través de otro mecanismo como lo es una iniciativa de reforma a la Ley General de Salud. Fundamento Legal: Artículo 47 fracción II de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 215 fracción I de la Ley General de Salud.
213	4.4.5	MATRE MEXICO S. de RL. De C.V. a través de su representante legal Fernando Carreño Núñez	El Artículo 4 del Proyecto de Modificación a la NOM establece las recomendaciones y elementos a considerar por el personal calificado y el personal capacitado en sus actividades relacionadas con la orientación alimentaria a la población en general. En particular, el artículo 4.4 del Proyecto de modificación a la NOM señala las principales recomendaciones que se deben realizar para prevenir las enfermedades relacionadas con la alimentación; y el Artículo 4.4.5 establece las recomendaciones para prevenir las caries y demás problemas de salud bucal.	No	No se acepta el comentario, en virtud de que en la Norma, no se prestigia el consumo de ningún alimento en específico, la recomendación para la salud bucal y prevención de caries es por excelencia el cepillado de dientes después de cada comida. No es factible recomendar que se haga uso de goma de mascar a toda la población. En la Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006 Para la prevención y control de enfermedades bucales, numeral 7.3.1 se señala que la práctica específica masiva contra la caries dental debe realizarse mediante la adición de fluoruro a la sal de consumo humano y que no debe añadirse fluoruro o ningún otro condimento, alimento, golosina, refresco, goma de mascar y agua (Redes de suministro a la población o envasada)

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
			Al respecto MATRE considera que se debe incluir en el texto del artículo 4.4.5 del Proyecto de Modificación a la NOM, una recomendación adicional con respecto a los beneficios que acarrea el consumo de goma de mascar sin azúcar para prevenir las caries y mejorar la salud bucal, en adición a llevar una higiene bucal constante En tal virtud, matre en este acto somete a consideración de este H. Comité incluir la siguiente recomendación a ser incluida dentro del artículo 4.4.5 del Proyecto de Modificación a la NOM: "4.4.5.2 Se debe indicar que el consumir goma de mascar sin azúcar después de cada comida puede ayudar a mejorar la salud bucal y puede ayudar a prevenir la creación de caries" Por lo tanto, en este acto MATRE respetuosamente solicita a este H. Comité incluir la recomendación mencionada en el presente apartado dentro del Artículo 4.4.5 del Proyecto de Modificación a la NOM		Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006 Para la prevención y control de enfermedades bucales. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
214	Apéndice Normativo A	MATRE MEXICO S. de RL. De C.V. a través de su representante legal Fernando Carreño Núñez	El Apéndice Normativo "A" del Proyecto de Modificación a la NOM establece diversas recomendaciones para que la población en general esté en posibilidades de alimentarse sanamente y cuente con información suficiente para integrar una alimentación correcta. Al respecto MATRE considera importante que, mediante la publicación y entrada en vigor de la NOM, la población en general esté enterada de los beneficios que acarrea el consumir goma de mascar sin azúcar para ayudar a controlar el sobrepeso, así como demás beneficios de higiene bucal. Lo anterior tomando en cuenta el sustento técnico y científico realizado por entidades serias y profesionales con reconocimiento internacional. En virtud de lo anterior, MATRE somete a consideración de este H. Comité la inclusión de una recomendación adicional en relación con el consumo de goma de mascar sin azúcar. Para beneficio de este H. Comité, MATRE propone el siguiente texto como recomendación: "El consumo de goma de mascar sin azúcar puede ayudar a controlar el consumo calórico en el contexto de una dieta adecuada." Asimismo, MATRE sugiere a este H. Comité que se debe indicar a la población una orientación con respecto a cepillarse apropiadamente los dientes, y los beneficios que conlleva el consumir goma de mascar, especialmente después de consumir alimentos para ayudar a prevenir enfermedades dentales, por lo cual en este acto sugiere a este H. Comité incluir la siguiente recomendación: "El consumo de goma de mascar sin azúcar, acompañada de una higiene bucal adecuada después de consumir alimentos o bebidas, puede ayudar en el cuidado de la salud bucal." Para efectos de comprobar los beneficios que conlleva el consumo de goma de mascar sin azúcar, en este acto MATRE entrega a este H. Comité los resultados de diversos estudios que contienen el sustento técnico y científico necesario para que este H. Comité incluya tal recomendación, los cuales se adjuntan al presente documento como Anexo 2 Por lo tanto, en este acto MATRE respetuosamente solicita a este H. Comité incluir las recomendaciones señaladas en el presente inciso dentro del Apéndice Normativo "A" del Proyecto de Modificación a la NOM	No	No se acepta debido a que el consumo de goma de mascar no debe indicarse como una alternativa para disminuir el sobrepeso, la obesidad u otros problemas de salud ya que la palabra "puede" le da ambigüedad a la propuesta. Se recomienda consultar la Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006 Para la prevención y control de enfermedades bucales numeral: 7.2.1 La goma de mascar no debe utilizarse como una alternativa del mantenimiento de la salud bucal. No debe darse pauta a una recomendación que se pueda generalizar a toda la población ya que se incluyen todos los grupos etarios. NO PROCEDE hacer referencia al papel que la goma de mascar tiene en el tratamiento de la caries porque la Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006 Para la prevención y control de enfermedades bucales señala: 7.2.1. La protección específica de las enfermedades bucales se debe orientar a la formación, instrucción y motivación de la población para realizar un adecuado control personal de la placa bacteriana a través de métodos y técnicas de cepillado dental, uso del hilo dental y auxiliares para la higiene bucal y acudir con el estomatólogo en forma periódica, mínimo cada seis meses para revisión profesional, evitando factores de riesgo. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006 Para la prevención y control de enfermedades bucales. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
215	3.3 Actividad física	L.N. Alejandra P. Matías Serrano, Coord. Estatat del Prog. de O.A. de la SSA Jalisco.	3.3 Actividad física: Todo movimiento corporal producido por el aparato locomotor con gasto de energía. Puede ser de diversos tipos: aeróbica, o para mejorar la fuerza, la flexibilidad o el equilibrio y se clasifica: Ligera: cuando requiere de un pequeño esfuerzo como caminar a ritmo suave, pedalear en bicicleta sin resistencia y con poca velocidad, etc. Moderada: que requiere un esfuerzo considerable, se caracteriza por cierta sensación de fatiga durante su realización y un rato después de acabarla, la respiración aumenta considerablemente y los latidos del corazón son más rápidos de lo normal: ejercicios aeróbicos, bailar, etc. Intensa o vigorosa: se realiza una serie de movimientos que suponen un esfuerzo elevado. Se caracteriza por respirar fuertemente o sudar y supone una fatiga elevada durante su realización o posterior a ésta: futbol, voleibol, escaladora, correr, nadar, ir en bicicleta (con cierta velocidad y resistencia). * Recomendaciones mundiales sobre Actividad Física para la Salud. Organización Mundial de la Salud, 2010. *¿Qué es la actividad física? ¿Por qué es importante realizar Actividad Física?, INSP 2010.	Sí	Se acepta comentario para quedar como sigue: 3.3 Actividad Física: a cualquier movimiento voluntario producido por la contracción del músculo esquelético, que tiene como resultado un gasto energético que se añade al metabolismo basal. La actividad física puede ser clasificada de varias maneras, incluyendo tipo -aeróbica y para mejorar la fuerza, la flexibilidad y el equilibrio-, intensidad -ligera, moderada y vigorosa-, y propósito -recreativo y disciplinario-.
216	3.19 Educación para la Salud	L.N. Alejandra P. Matías Serrano, Coord. Estatat del Prog. de O.A. de la SSA Jalisco.	3.19 Educación para la Salud: a los procesos permanentes de enseñanza y aprendizaje que permiten, mediante el intercambio y análisis de la información, desarrollar habilidades y cambiar actitudes, con el propósito de inducir comportamientos para cuidar la salud individual, familiar y colectiva. * Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica. DOF, 26 agosto 2010	Sí parcialmente	Se acepta el comentario, quedando como sigue: 3.23 Educación para la Salud: al proceso de enseñanza-aprendizaje que permite, mediante el intercambio y análisis de la información, desarrollar habilidades y modificar actitudes, con el propósito de inducir comportamientos para cuidar la salud individual y colectiva.
217	Apéndice Normativo B Esquema de Alimentación Complementaria	L.N. Alejandra P. Matías Serrano, Coord. Estatat del Prog. de O.A. de la SSA Jalisco.	EL ESQUEMA SUGERIDO TIENE GRANDES CAMBIOS AL QUE SE TENIA EN LA NOM 043, ¿CUAL ES LA FUENTE, ASI COMO LA RAZON DE INICIAR LA ALIMENTACION COMPLEMENTARIA CON CARNES? LA PROPUESTA ES QUE SE MANEJE EL ESQUEMA DEL Manual de Nutrición 2009,SS. México D.F., Pág. 35	No	No se acepta el comentario, el cambio en el Esquema de Alimentación Complementaria se hizo con base a estudios recientes, la razón para incluir la carne en la alimentación complementaria del niño a partir de los 6 a 7 meses de edad aparece al pie del esquema B2 que dice: es conveniente garantizar el aporte de hierro y zinc por medio de la alimentación complementaria, por lo que se recomienda a partir de los 6 meses de edad el consumo diario de carnes y otros alimentos de origen animal (1-2 onzas). Está basado en publicaciones científicas publicadas en la Gaceta Médica de México. Organo oficial de la Academia Nacional de Medicina de México. Volumen 147, Suplemento 1/211: "Importancia de la alimentación de los niños en el primer año de vida" Samuel Flores Huerta. Alimentación complementaria. Ana Bertha Pérez Lizaur. Publicación de OPS. Principios de Orientación Alimentaria de niños no amamantados entre los 6 y 24 meses de edad. Washington D.C. 2009.G Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
218	Apéndice Normativo C Clasificación del estado nutricional según el IMC, perímetro de cintura y el riesgo asociado de enfermedad, para mayores de 20 años* Apéndices Normativos	L.N. Alejandra P. Matías Serrano, Coord. Estatal del Prog. de O.A. de la SSA Jalisco.	Apéndice Normativo C. Referente a la clasificación del estado nutricional según el IMC, en las columnas que hacen referencia a los "Puntos de corte adicionales" se incluyen los datos en la clasificación de Sobrepeso u Obesidad. ¿Qué criterios se tomarían para los adultos de estatura baja para clasificarlos en Obesidad de I, II y III grado?	No	No existen criterios para clasificar sobrepeso y obesidad I, II y III para personas de baja estatura. En este caso se toma en cuenta los criterios de sobrepeso y obesidad según lo estipulado en la Norma Oficial Mexicana NOM 008-SSA3-2010 para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad, numeral 4.11 "Obesidad a la enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo, la cual se determina cuando en las personas adultas existe un IMC igual o mayor a 30 kg. / m2 de estatura. Cuando son de estatura baja se utiliza el IMC igual o mayor a 25 kg. /m2 por lo que solamente se clasifican en sobrepeso y obesidad. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad.
219	3.8 Alimento	ICGA (INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION) a través de sus abogados Richard F. Mann y Alissa D. Jijón	Sugerimos ampliar la definición de Alimento en la sección 3.8 de las Directrices para incluir una referencia expresa a la goma de mascar. En su redacción actual, la definición podría ser interpretada para excluir la goma de mascar. La sección 3.8 define Alimento como una sustancia que "proporcione al organismo elementos para su nutrición." Como se indicó anteriormente, la goma de mascar proporciona solo un pequeño porcentaje del promedio consumo diario de una persona. Esto presenta una pregunta interpretativa en cuanto qué es un "alimento" bajo la definición actual. La adición de una referencia expresa a la goma de mascar ayudará a evitar la incertidumbre y la ambigüedad en la categoría. Además se fomentará la coherencia con la definición de los alimentos a nivel mundial. En los EE.UU., Canadá, la UE, y en otras regiones, el término "alimento" es habitualmente definida para incluir la goma de mascar.	No	No se acepta la ampliación y actualización de la definición de alimento, toda vez que la definición de "Alimento" plasmada en la Norma está alineada a la definición del artículo 215 fracción I de la Ley General de Salud. Es importante resaltar que la Ley General de Salud, distingue a los alimentos de las bebidas, y depende de la naturaleza de cada producto la aplicación de una determinada disposición. El proyecto de Norma, no es el instrumento adecuado para hacer la modificación que pretende el comentario; en virtud de que la definición de "alimento", a la cual está alineada el proyecto de Norma se encuentra establecida en la Ley General de Salud, motivo por el cual la modificación que pretende el comentario debería impulsarse a través de otro mecanismo como lo es una iniciativa de reforma a la Ley General de Salud. Fundamento Legal: Artículo 47 fracción II de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 215 fracción I de la Ley General de Salud.
220	4.4.5 Y 4.4.5.1	ICGA	La sección 4.4.5 de las Directrices (Numerales de la NOM 043) aconseja el consumo moderado de productos con edulcorantes calóricos para prevenir caries. La sección 4.4.5.1 aconseja el cepillado de dientes después de la comida. Creemos que estas secciones de las Directrices serían lugares apropiados para hacer referencia al papel de la goma de mascar tiene en el mantenimiento de la salud dental. Los estudios científicos han establecido que la goma de mascar sin azúcar está vinculada a beneficios de salud bucodental. En los EE.UU. y la UE, los fabricantes de la goma de mascar están legalmente autorizados hacer declaraciones de salud dental para los productos de la goma de mascar sin azúcar. En los EE.UU., los fabricantes pueden afirmar que los alcoholes de azúcar en la goma de mascar sin azúcar no promueven caries y pueden reducir el riesgo de caries. La UE ha autorizado afirmaciones que vinculan la goma de mascar sin azúcar con el mantenimiento de la mineralización de los dientes y la neutralización de ácidos de la placa, los cuales son factores en el desarrollo de caries.	No	No se acepta incluir la recomendación del uso de la goma de mascar debido a que el espíritu de la Norma no da pie a prestigiar el consumo de ningún alimento por propiedades específicas, la recomendación le corresponde al producto en su ámbito correspondiente. Agregado a esto, la presente da orientación para prevenir la caries y se basa en la Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006 Para la prevención y control de enfermedades bucales, que señala: 7.2.1. La protección específica de las enfermedades bucales se debe orientar a la formación, instrucción y motivación de la población para realizar un adecuado control personal de la placa bacteriana a través de métodos y técnicas de cepillado dental, uso del hilo dental y auxiliares para la higiene bucal y acudir con el estomatólogo en forma periódica, mínimo cada seis meses para revisión profesional, evitando factores de riesgo. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 112 fracción III de la Ley General de Salud. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
			En ambas regiones, las autoridades gubernamentales examinaron datos científicos bastos que demuestran el vínculo entre la goma de mascar sin azúcar y la salud dental para autorizar estas afirmaciones. La goma de mascar sin azúcar proporciona una opción sencilla y de bajo coste para los consumidores para mantener su salud oral, e instamos al gobierno mexicano considerar la inclusión de referencias expresas a tal efecto en las Directrices revisadas.		
221	s/numeral	Instituto de Salud del Estado de México	Importancia de considerar el tamaño de las porciones. Incluir un cuadro donde se indique de manera gráfica los tamaños adecuados de una porción para cada grupo de alimentos de acuerdo al Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes. (Ver: Cuadro 1.- Tamaño de porciones de acuerdo al Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, 3ª. Ed. Fomento de Nutrición y Salud))	No	No se acepta incluir información de manera gráfica sobre los tamaños adecuados de una porción para cada grupo de alimentos de acuerdo al Sistema Mexicano de Alimentos de Equivalentes, debido a que es materia de manuales o guías alimentarias para la orientación alimentaria. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria, misma que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx/dgps/interior1/programas/comunidades_orientacion.html Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III, V y IX de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas" La Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria
222	s/numeral	Instituto de Salud del Estado de México	Recomendaciones para la alimentación en los centros de trabajo. Incluir un cuadro con menús base y recomendaciones generales para ofrecer una alimentación saludable en los centros de trabajo para las personas que cubren jornadas mayores a 8 horas, incluir medidas de higiene y la importancia de tener lugares especialmente destinados para esta actividad (comedores institucionales)	No	No se acepta incluir cuadros con menús debido a que la información que sugiere incorporar corresponde a guías o manuales específicos de alimentación para centros de trabajo. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal de Metrología y Normalización Artículos 6 y 9 de la Ley de Ayuda Alimentaria para los Trabajadores. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
223	s/numeral	Instituto de Salud del Estado de México	Recomendación de realizar actividad física diariamente y mantener un peso saludable. Incluir tabla con pautas para realizar actividad física de acuerdo a capacidad física o por grupos de edad. (Ver cuadro 2.- Pautas para realizar actividad física, Krause. Dietoterapia (2010) 3ª. Ed. Elsevier. Barcelona, España.)	No	No se acepta, en virtud de que la actividad física no es objeto de la Norma. La inclusión de precisiones de actividad física corresponde a guías o manuales que versan sobre el tema, los cuales ya existen y pueden ser consultados en caso de que al impartir la orientación alimentaria se oriente también sobre el tema propuesto. Dicha información se encuentra contemplada en las páginas de internet: Activación Física. Documentos Básicos. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. http://www.activate.gob.mx/portal/?id=2792

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
					Guía de actividad física laboral. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. Edición 2008 http://efisica.sev.gob.mx/difusion/politicaeducinst20092010/pdfs/guiaactfis20082012.pdf Activación física Escolar. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. Edición 2008. http://activate.gob.mx/Documentos/05_Manual_Activacion_Fisica_Escolar.pdf Carpeta de apoyos Didácticos http://promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/programas/Carpeta_de_apoyos_didacticos.pdf Fundamento Legal: Artículo 40 fracción XI y 41 fracción II, III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numerales 3.4.1 y 5 de la Norma Mexicana NMX-Z-013/1-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas. Numerales 6.2.6 y 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". Guías y Manuales: Activación Física. Documentos Básicos. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. http://www.activate.gob.mx/portal/?id=2792 Guía de actividad física laboral. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. Edición 2008 http://efisica.sev.gob.mx/difusion/politicaeducinst20092010/pdfs/guiaactfis20082012.pdf Activación física Escolar. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. Edición 2008. http://activate.gob.mx/Documentos/05_Manual_Activacion_Fisica_Escolar.pdf Carpeta de apoyos Didácticos http://promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/programas/Carpeta_de_apoyos_didacticos.pdf
224	s/numeral	Instituto de Salud del Estado de México	Esquema de alimentación complementaria. Incluir en la recomendaciones el modo de preparación de las papillas y evitar el uso de sal, azúcar u otros condimentos. Recomendar la introducción de verduras antes que frutas para favorecer la aceptación de las mismas.	No	No se acepta incluir el modo de preparación de las papillas debido a que corresponde a guías o manuales específicos en esa materia, por otro lado, la recomendación, se encuentra referida en el numeral 5. Disposiciones específicas, subnumeral que dice 5.5.3. Se debe recomendar a los y las integrantes de la familia que en la preparación de los alimentos se evite la adición de azúcares, edulcorantes y sal, respetando el sabor original y natural de los alimentos para que el niño o la niña aprenda a distinguirlos y degustarlos. (Apéndice Normativo B). La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
					Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal de Metrología y Normalización Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas". Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.
225	10. Apéndices Normativos. Apéndice Normativo A	Instituto de Salud del Estado de México	Apéndice normativo A: clasificación de los grupos de alimentos En el grupo de los cereales identificar y recomendar el consumo de cereales integrales y de granos enteros. Aunque no sea un grupo de alimentos contemplado en el plato del bien comer, incluir recomendaciones sobre como moderar el consumo de azúcar y grasas ya que son alimentos que se encuentran siempre presentes en la dieta de las familias mexicanas.	No	No se acepta comentario debido a que las recomendaciones ya se encuentran en el cuerpo de la Norma, aparecen en el apéndice Normativo A, en los subnumerales. A2.1, A4.1.2 y A4.3 Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal de Metrología y Normalización Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 6.2.6 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
226	Apéndice informativo A	DANONE	Se pone a consideración la inclusión de la figura de un pote de yogurt y una imagen de queso fresco (tipo panela) en la sección de lácteos de "El Plato del Bien Comer". Consideramos que si bien "El Plato del Bien Comer" presenta ejemplos y opciones en cada uno de los grupos de alimentos, es importante incorporar un número equilibrado de opciones en cada uno de los grupos con el fin de que quien lo consulte tenga más alternativas en el gráfico. Específicamente nos refiero(SIC) a la sección que contiene productos lácteos, donde solamente se representan un vaso de leche y un queso madurado, dejando fuera otras opciones que son saludables y aptas para su consumo en todas las edades.	No	No se acepta comentario, los ejemplos indicados son suficientes para cumplir con el objetivo de orientación alimentaria, es irrelevante agregarlos ya que se contraponen al numeral A4.1.3. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
227	PREFACIO	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	PREFACIO Incorporar a María Elena Palafox López a partir de las aportaciones vertidas en los comentarios expuestos.	No	No se acepta, toda vez que para su incorporación se considera la participación en la elaboración de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
228	1. Objetivo y campo de aplicación, numeral 1.1	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	1.Objetivo y campo de aplicación, numeral 1 Opino especificar el tipo de criterios regulados por este ordenamiento, en virtud de que el término "criterio" es muy amplio, postulando: 1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece los criterios metodológicos y técnicos que deben seguirse para orientar a la población en materia de alimentación.	No	No se acepta el cambio en el objetivo de la Norma debido a que se comprende así como se redacta y no es necesario especificar como se propone, es conveniente para la comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Numerales 5.3.1.3.1 y 5.3.1.3.2 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
229	Referencias, numeral 2.3	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	2. Referencias, numeral 2.3 Planteo eliminar la referencia correspondiente con la norma oficial mexicana NOM-155-SCFI-2003. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, debido a que la utilización de una definición de una norma oficial mexicana, no amerita incorporarla en este apartado puesto que no complementa al proyecto de modificación. Asimismo, esta norma oficial mexicana ya ha sido actualizada, siendo: NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, y no incluye el término y definición de "leche parcialmente descremada, semidescremada y descremada".	No	No se acepta, toda vez que dicha Norma Oficial Mexicana, se encuentra señalada en el apartado "Referencias". Fundamento Legal: Numeral 7.4 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
230	Referencias, numeral 2.4	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	2. Referencias, numeral 2.4 Opino eliminar o en su caso transferir este numeral del apartado 2. Referencias al 7. Bibliografía, puesto que la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009 no complementa a esta regulación con base en el objetivo y campo de aplicación de la norma en comentario.	No	No se acepta, toda vez que si es necesario consultarla para la aplicación de la Norma, así como para su debida comprensión y alcance. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 30 fracción II del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7.4 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
231	Definiciones, numeral 3.3	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	3. Definiciones, numeral 3.3 Planteo sustituir la definición de "actividad física", con base en los siguientes explicaciones: · falta la especificación acerca de movimientos de tipo corporal, · la actividad física debe entenderse como un componente del gasto energético total, · la clasificación incluida no se refiere a actividad física, sino a la descripción de los hábitos de actividad física, postulando: 3.3 Actividad física: a los movimientos corporales producido por los músculos esqueléticos que exigen un gasto de energía, realizados por el ser humano durante un determinado periodo de tiempo, ya sea naturalmente o planificados, destinados a satisfacer diferentes fines vitales: tareas domésticas, trabajo, actividades recreativas, ejercicio físico, entrenamiento deportivo, terapias rehabilitatorias, etc.	Sí	Se acepta comentario para quedar como sigue: 3.3 Actividad Física: a cualquier movimiento voluntario producido por la contracción del músculo esquelético, que tiene como resultado un gasto energético que se añade al metabolismo basal. La actividad física puede ser clasificada de varias maneras, incluyendo tipo -aeróbica y para mejorar la fuerza, la flexibilidad y el equilibrio-, intensidad -ligera, moderada y vigorosa-, y propósito -recreativo y disciplinario-.
232	3. Definiciones, numeral 3.4	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Planteo modificar el término y la definición de "agua simple potable" con la finalidad de acordar con la regulación, así como eliminar las características físicas que se incluyeron en la definición puesto que corresponden al agua sólo en su estado puro, postulando: 3.4. Agua simple potable para uso y consumo humano: a la que no contiene materia extraña ni contaminantes, ya sean físicos, químicos o microbiológicos y no causa que causen efectos nocivos al ser humano para la salud. Es el líquido más recomendable para una hidratación adecuada porque no se le ha adicionado nutrimento o ingrediente alguno.	No	No se acepta el comentario, en razón de que la definición de "Agua simple potable" plasmada en la Norma, es útil para fines de orientación alimentaria, objeto de la Norma y conveniente para su debida comprensión y alcance. Además es congruente a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano, límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. Es indispensable para el objeto de la Norma el precisar que es el líquido más recomendable para la hidratación, porque no se le ha adicionado nutrimento o ingrediente alguno. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 30 fracción II del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
233	Definiciones , numeral 3.5	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	3. Definiciones, numeral 3.5 Planteo modificar la definición de "alimentación complementaria" para mejorar su comprensión, postulando: 3.5 Alimentación complementaria: a la incorporación a la dieta del lactante de alimentos distintos a la leche materna o su sucedáneo, realizándose gradual y progresivamente a partir de los 6 meses de edad o de acuerdo con las necesidades específicas de cada lactante.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
234	Definiciones, numeral 3.6	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Propongo incorporar el aspecto espiritual en las características que integran la definición de alimentación, debido a que el ser humano también presenta esta faceta, interviniendo en su alimentación; asimismo, en el caso particular del ser humano, la alimentación no se limita a la ingestión de los alimentos postulando: 3.6 Alimentación: al conjunto de procesos biológicos, psicológicos y ~~sociológicos~~ y espirituales ~~relacionados~~ ~~comprendidos~~ desde la obtención hasta la ingestión de alimentos ~~mediante el~~ a partir de lo cual el organismo obtiene del medio los nutrimentos que necesita, así como las satisfacciones intelectuales, emocionales, afectivas, estéticas y, socioculturales y espirituales que son indispensables para la vida humana plena.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
235	Definición, numeral 3.7	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Planteo sustituir el término y la definición de "alimentación correcta" por "hábitos de alimentación correctos o buenos hábitos de alimentación, argumentando: - anteriormente, esta definición se circunscribía a dieta, ahora a hábitos de alimentación; en ambos casos, considero que no existe congruencia en limitar la definición de alimentación correcta solamente a dichos aspectos, cuando la definición de alimentación involucra un complejo de procesos de diferente índole, - no se aclara el tipo de necesidades específicas a los que deben cumplir los hábitos de alimentación, asimismo, los aspectos técnicos de la orientación alimentaria, por lo general, se concretan a hábitos de alimentación, postulando: 3.X Hábitos de alimentación correctos o Buenos hábitos de alimentación: a los hábitos de alimentación relacionados con un estado de nutrición y salud óptimo en las diferentes etapas de la vida y previenen el desarrollo de enfermedades.	No	No se acepta el comentario, en virtud de que la definición de "Alimentación correcta" plasmada en la Norma, es útil para fines de orientación alimentaria, objeto de la regulación propuesta y conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma. Por otro lado no se acepta incluir "hábitos de alimentación" toda vez que no se utiliza el término como tal en el cuerpo de la norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
236	Definiciones, numeral 3.8	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Propongo incluir la definición de bebida no alcohólica, retomando la definición contenida en la Ley General de Salud, artículo 215, fracción II, a fin de complementar la definición de "alimento", toda vez que en su definición se limita a las sustancias o los productos en estado físico sólido o semisólido, postulando: 3.X Bebida no alcohólica: cualquier líquido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición. O modificar la definición de alimentos con aplicación a la orientación alimentaria, postulando: 3.9 Alimento: para efectos de orientación alimentaria, a los 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	No se acepta la incorporación de la definición de "bebida no alcohólica", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma Tratándose del numeral 3.9, se encuentra debidamente fundada y motivada en el número 6 Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
237	Definiciones, numeral 3.11	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Se plantea eliminar el término "circunferencia o perímetro de cintura o abdominal" y su definición, en función de no tener relación con el objetivo y campo de aplicación del proyecto de norma.	No	No se acepta eliminar el concepto de "Circunferencia o perímetro de cintura abdominal", en virtud de que el concepto es útil y fundamental, para que el capacitador pueda orientar a la población para identificar el exceso de grasa como un riesgo cardiovascular. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 112 de la Ley General de Salud. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
238	Definición	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Planteo agregar la definición de competencia, en virtud que dentro del numeral 4.2 del proyecto de modificación se enfatiza sobre el desarrollo de competencias, por lo tanto, este término representa un criterio metodológico relevante en la orientación alimentaria, resultando ineludible incluir su definición para asegurar su entendimiento, postulando: 3.X Competencia: son actuaciones integrales para identificar, interpretar, argumentar y resolver problemas con idoneidad y compromiso ético, movilizand los diferentes saberes:	No	No se acepta incluir la definición "Competencia", toda vez que ésta se encuentra definida en otras Normas, es un término ampliamente conocido, asimismo no es necesario para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
239	Definiciones, numeral 3.18	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Planteo agregar la característica "palatable" por la relevancia que representa en la dieta correcta y observo hacer correcciones ortográficas, postulando: 3.18 Dieta correcta: a la que cumple con las siguientes características: completa, equilibrada, inocua, suficiente, Variada, palatable y Adecuada. Motivo por el cual, recomiendo incorporar la definición de palatable, postulando: 3.18.X Palatable: que estimula varios sentidos al mismo tiempo, haciendo placentero su consumo.	No	No se acepta la incorporación de la definición de "palatable", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma, asimismo no es necesario para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
240	Definiciones, numeral 3.18.1	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Observo hacer correcciones ortográficas, postulando: 3.18.1 Completa: Qque contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los 3 grupos.	No	No se acepta, en virtud de que no es clara su propuesta y es la misma redacción que se encuentra en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
241	Definiciones, numeral 3.18.2	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Observo hacer correcciones ortográficas, postulando: 3.18.2 Equilibrada: Qque los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí.	No	No se acepta, en virtud de que es la misma redacción que se encuentra en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
242	Definiciones, numeral 3.18.3	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Observo hacer correcciones ortográficas, postulando: 3.18.3 Inocua: Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, grasas trans añadidas y que no aporten cantidades excesivas de grasas saturadas, azúcares y/o sodio.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: 3.22.3 Inocua: Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, que se consuma con mesura y que no aporte cantidades excesivas de ningún componente o nutrimento.
243	Definiciones, numeral 3.19	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Observo hacer correcciones ortográficas, postulando: 3.19 Educación para la Salud: ...	No	No se acepta, en virtud de que es la misma redacción que se encuentra en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
244	Definiciones, numeral 3.20	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Proyecto modificar la definición de edulcorante con la finalidad de estar acorde con la regulación, postulando: 3.20 Edulcorante: a las sustancias ~~que produce la sensación de dulzura, los hay de origen natural y sintético.~~ diferentes a los mono y disacáridos que imparten un sabor dulce a los productos.	No	No se acepta alineación de definición, ya que el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, no establece una definición, sólo enlista cuáles edulcorantes quedan comprendidos dentro de los edulcorantes naturales y productos de confitería. La definición de "Edulcorante" plasmada en la Norma, considera la establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y VI de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 158 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas."
245	Definiciones numeral 3.21	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Planteo modificar la definición de "El Plato del Bien Comer" con la finalidad de precisar su alcance; asimismo, observo realizar correcciones ortográficas, postulando: 3.21 El Plato del Bien Comer: a la herramienta gráfica que representa y resume los criterios generales que unifican y dan congruencia a la Orientación Alimentaria dirigida a brindar a la población opciones prácticas, con respaldo científico, para la integración de una ~~alimentación~~ dieta correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada en el cuerpo de la Norma es clara para su debida comprensión y alcance. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
246	Definiciones, numeral 3.22	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Planteo modificar el término "Estado de nutrición o estado nutricional" por corrección gramatical, postulando: 3.22 Estado de nutrición o estado nutricional: ---	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada en el cuerpo de la Norma es clara para su debida comprensión y alcance. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
247	Definiciones numeral 3.24	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Planteo modificar los grupos de alimentos, respetando los grupos botánicos incluidos en cada uno de ellos, postulando: 3.24 Grupos de alimentos: a la forma de clasificar los alimentos de acuerdo con su composición y se clasifican en tres grupos, grupo 1. Verduras y frutas, grupo 2. Cereales y tubérculos y grupo 3. Leguminosas, oleaginosas y alimentos de origen animal. Dentro de un mismo grupo los alimentos son equivalentes en su aporte de nutrimentos y por lo tanto intercambiables, mientras que los alimentos en grupos diferentes son complementarios.	No	No se acepta agregar oleaginosas, debido a que no se puede incorporar otro grupo sin fundamento científico y sin la debida validación. No se aceptan las especificaciones propuestas al Grupo de Cereales, toda vez que los tubérculos no son mayoritarios en ese grupo y son consumidos en menor proporción por la población mexicana, tal como se refleja en los resultados de la encuesta sobre el consumo de alimentos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Cabe resaltar que los grupos de alimentos que integran el Plato del Bien Comer, han sido identificados por la población y se ha logrado posicionar la imagen del Plato e incluso la industria la utiliza como referente en sus productos. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.
248	Definiciones numeral 3.27	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Se plantea eliminar el término "índice de masa corporal" y su definición, en función de no tener relación con el objetivo y campo de aplicación del proyecto de norma.	No	No se acepta eliminar el concepto de "Índice de masa corporal", en virtud de que el concepto es útil y fundamental, es un indicador del estado de nutrición y se encuentra estrechamente relacionado con la alimentación, es necesario para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
249	Definiciones numeral 3.28	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Se plantea eliminar el término "índice glucémico" y su definición, en función de no utilizarse dentro del proyecto de norma.	No	No se acepta, en virtud de que la definición se encuentra mencionada en la Norma, es correcta y necesaria para fines de orientación alimentaria, objeto de la regulación propuesta, así como para su debida comprensión y alcance. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
250	Definiciones numeral 3.31	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Se plantea eliminar el término "leche parcialmente descremada, semidescremada y descremada", toda vez que la norma oficial mexicana NOM-155-SCFI-2012 ya no incluye este término y su correspondiente definición.	Sí	Se acepta comentario de eliminar el término "leche parcialmente descremada, semidescremada y descremada"

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
251	Definiciones 3.32	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Planteo eliminar el término "leche" y su correspondiente definición, toda vez que obligaría a incorporar la definición de cada uno de los alimentos incluidos en las disposiciones del proyecto de modificación.	No	No se acepta, en virtud de que la definición se encuentra mencionada en la Norma, es correcta y necesaria para fines de orientación alimentaria, objeto de la regulación propuesta, así como para su debida comprensión y alcance. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
252	Definiciones 3.32	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Planteo sustituir la definición de "leche materna o leche humana", considerando se subestima la composición propia de esta leche y la diversidad de sus efectos fisiológicos, postulando: 3.32 Leche materna o humana, a la secreción producida por las glándulas mamarias de la especie humana después del calostro y cuya función es alimentar al lactante. Esta leche contiene los nutrimentos, así como una serie de compuestos bioactivos y componentes celulares que en su conjunto ejercen diferentes efectos biológicos que el lactante requiere para su crecimiento y desarrollo. Representa el único alimento del lactante en los primeros meses de vida.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 3.2.6 de la Norma Mexicana NMX-Z-013/1-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicana. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
253	Definición numeral 3.33	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Planteo ampliar el carácter de la nutrición en el ser humano dentro de su definición, considerando que el ser humano también presenta una faceta espiritual, postulando: 3.33 Nutrición: al conjunto de procesos involucrados en la obtención, asimilación y metabolismo de los nutrimentos por el organismo. En el ser humano tiene carácter bio-psico-social-espiritual.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
254	Definición numeral 3.35	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Observo corregir la abreviatura de kilogramo y el superíndice que eleva al cuadrado al metro, postulando: 3.35 Obesidad: a la enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo, la cual se establece cuando en las personas adultas existe un IMC igual o mayor a 30 Kkg/m ² y en las personas adultas de estatura baja, igual o mayor a 25 Kkg/m ²	Sí	Se acepta y se modifica el numeral para quedar como sigue: 3.40 Obesidad: a la enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo, la cual se determina cuando en las personas adultas existe un IMC igual o mayor a 30 kg/m ² y en las personas adultas de estatura baja, igual o mayor a 25 kg/m ² . En menores de 19 años la obesidad se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentila 95 en delante de las tablas de IMC para edad y sexo de la Organización Mundial de la Salud.
255	Definición numeral 3.36	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Planteo modificar la definición de "orientación alimentaria" a fin de actualizarla de acuerdo con las nuevas tendencias, postulando: ~~3.36 Orientación alimentaria: al conjunto de acciones que proporcionan información básica, científicamente validada y sistematizada, tendiente orientadas a desarrollar habilidades, actitudes y prácticas relacionadas con los alimentos y la alimentación para favorecer la adopción de una dieta correcta en el ámbito~~ competencias para la selección, preparación y consumo de alimentos que constituyan hábitos de alimentación correctos a nivel individual, familiar o colectivo, tomando en cuenta las condiciones económicas, geográficas, culturales y sociales biogeofísicas y biopsicosociales-espirituales prevalecientes.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
256	Definición numeral 3.38	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	3. Definición, numeral 3.38 Propongo modificar la definición de personal calificado a fin de definir el nivel de estudios mínimo adecuado de acuerdo con lo establecido en el numeral 4.1 del proyecto de modificación, postulando: 3.38 Personal calificado: a los nutriólogos y dietistas con certificación vigente expedida por un órgano legalmente constituido y/o reconocido por la autoridad competente, titulados y que cuenten con cédula profesional que euenten refieran en tres años de experiencia en el campo de la orientación alimentaria.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
257	Definición numeral 3.39	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Planteo modificar la definición de "personal capacitado", postulando: 3.39 Personal capacitado: al que tiene estudios técnicos en dietética y/o nutriólogía y aquel que fue preparado por personal calificado y que cuenta con los conocimientos y habilidades para la orientación alimentaria.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 3.2.6 de la Norma Mexicana NMZ-Z-013/1-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
258	Definición numeral 3.40	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Planteo modificar la definición de platillo, debido a la omisión de características elementales en su definición, postulando: 3.40 Platillo: a la combinación y condimentación de alimentos a través de la intervención culinaria, que dan como resultado nuevas sabores o texturas características sensoriales que loas alcanzados al preparar los alimentos en forma individual; por lo general resulta en un efecto sinérgico en lo que a sabor, textura características sensoriales y aporte nutrimental se refiere.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas".
259	Definición numeral 3.42	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Observo corregir la abreviatura de kilogramo y el superíndice que eleva al cuadrado al metro, postulando: 3.42 Sobre peso: al estado caracterizado por la existencia de un IMC igual o mayor a 25 Kg/m ² y menor o igual a 29,9 Kg/m ² y en las personas adultas de estatura baja, igual o mayor a 23 Kg/m ² y menor a 25 Kg/m ²	Sí	Se acepta y se modifica el numeral para quedar como sigue: 3.48 Sobre peso: al estado caracterizado por la existencia de un IMC igual o mayor a 25 kg/m ² y menor a 29,9 Kg/m ² y en las personas adultas de estatura baja, igual o mayor a 23 kg/m ² y menor a 25 kg/m ² . En menores de 19 años, el sobre peso se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentila 85 y por debajo de la 95, de las tablas de edad y sexo de la OMS.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
260	Disposiciones generales, numeral 4.2	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	4. Disposiciones Generales, numeral 4.2 Planteo modificar la disposición, con la finalidad de utilizar adecuadamente los criterios metodológicos involucrados, postulando: 4.2 La orientación alimentaria debe llevarse a cabo mediante acciones de educación para la salud, ~~haciendo énfasis en el desarrollo de capacidades y competencias~~ , participación social y comunicación educativa destinadas al desarrollo de competencias para la elección, preparación y consumo de alimentos que constituyan buenos hábitos de alimentación en la población.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
261	Disposiciones generales	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	4. Disposiciones Generales Propongo incluir la siguiente disposición, con la finalidad de dar mayor congruencia a los criterios establecidos en el proyecto de modificación, postulando: 4.X En las acciones de orientación alimentaria, debe utilizarse como instrumento educativo El Plato del Bien Comer, conforme se instituye en el Apéndice Normativo A.	No	No se acepta incluir la disposición debido a que se hace mención de la herramienta del Plato del Bien Comer en el numeral 4.3.2 de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
262	Disposiciones generales, numeral 4.3.1	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	4. Disposiciones generales, numeral 4.3.1 Planteo modificar la denominación de los grupos de alimentos, debido a la omisión de grupos botánicos incluidos en cada grupo de acuerdo con El Plato del Bien Comer, postulando: 4.3.1 Los alimentos se agruparán en tres grupos: Verduras y frutas Cereales y tubérculos Leguminosas, oleaginosas y alimentos de origen animal	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada en el cuerpo de la Norma es clara para su debida comprensión y alcance las especificaciones propuestas al Grupo de Cereales, no se aceptan toda vez que los tubérculos no son mayoritarios en ese grupo y son consumidos en menor proporción por la población mexicana, tal como se refleja en los resultados de la encuesta sobre el consumo de alimentos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Cabe resaltar que los grupos de alimentos que integran el Plato del Bien Comer, han sido identificados por la población y se ha logrado posicionar la imagen del Plato e incluso la industria la utiliza como referente en sus productos. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.
263	Disposiciones generales, numeral 4.3.2	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	4. Disposiciones generales, numeral 4.3.1 Planteo modificar la disposición para mejorar su comprensión, postulando: 4.3.2 Al interior de cada grupo se deben identificar los alimentos y sus productos ~~conforme a la herramienta gráfica~~ utilizando El Plato del Bien Comer (Apéndice Normativo A).	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
264	Disposiciones generales, numeral 4.3.2.1	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	4. Disposiciones Generales, numeral 4.3.2.1 Propongo modificar el numeral considerando al vocablo "muchas" impreciso para el fin que persigue la disposición; incluir dentro de las características químicas de las verduras y frutas los compuestos bioactivos que contienen; por último, modificar la redacción de la disposición para mejorar su comprensión, postulando: 4.3.2.1 Se debe ~~promover~~ recomendar el consumo ~~de muchas verduras por su menor densidad energética y frutas, en lo posible crudas y con cáscara, 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 otras vitaminas y nutrimentos inorgánicos~~ diario y en cada comida principal de al menos una porción de verdura y fruta, en lo posible crudas y con cáscara, regionales y de la estación. Se debe señalar de las verduras su menor densidad energética, de las verduras y las frutas su aporte en la dieta de nutrimentos como la vitamina C y el ácido fólico y de otras vitaminas y nutrimentos inorgánicos, así como de compuestos con actividad biológica como los carotenos, fibra dietética, etc. y el olor, sabor, color y textura que le otorgan a los platillos (Apéndice Informativo B).	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente, para quedar como sigue: 4.3.2.1 Se debe promover el consumo de verduras y frutas regionales y de la estación, en lo posible crudas y con cáscara, ya que incorporarlas a la alimentación diaria ayuda a reducir la densidad energética de la dieta, y además 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 otras vitaminas y nutrimentos inorgánicos (Apéndice Informativo B).
265	Disposiciones generales, numeral 4.3.2.6.3	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	4. Disposiciones Generales, numeral 4.3.2.6.3 Observo realizar una corrección gramatical, postulando: 4.3.2.6.3 Se debe recomendar la combinación de alimentos fuente de vitamina C con alimentos que contengan hierro, conforme al con el Apéndice Informativo B.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
266	Disposiciones generales, numeral 4.3.2.7	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	4. Disposiciones Generales, numeral 4.3.2.7 Opino reorientar la intención de la disposición de acuerdo con el objetivo y campo de aplicación del proyecto de modificación y sustituir el término "agua simple potable" para homologar con la regulación, postulando: 4.3.2.7 Se debe ~~promover~~ recomendar el consumo de agua ~~simple potable~~ para uso y consumo humano como fuente principal de hidratación.	No	No se acepta el comentario, en razón de que la definición de "Agua simple potable" plasmada en la Norma, es útil para fines de orientación alimentaria, objeto de la Norma y conveniente para su debida comprensión y alcance. Además es congruente a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano, límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. Es indispensable para el objeto de la Norma el precisar que es el líquido más recomendable para la hidratación, porque no se le ha adicionado nutrimento o ingrediente alguno. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 30 fracción II del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
267	Disposiciones generales, numeral 4.3.3	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	4. Disposiciones generales, numeral 4.3.3 Planteo trasladar el numeral 4.3.3 a las disposiciones relativas con el numeral 5.4 Grupo de edad menor de seis meses, por concernir a este apartado.	No	No se acepta comentario, en virtud de que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, no modificar el orden en su estructura, ya que es correcto dejarlo como se encuentra. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
268	Disposiciones generales, numeral 4.3.4	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	4. Disposiciones generales, numeral 4.3.4 Planteo puntualizar esta disposición de acuerdo con el objetivo y alcance de este proyecto de norma, postulando: 3.4 Se debe poner énfasis en las prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, como se señala en la NOM-251-SSA1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios: lavar y desinfectar verduras y frutas, utilizar agua potable, los riesgos de la presencia de animales en los sitios de preparación de alimentos, la higiene personal, la limpieza de utensilios y el almacenamiento de los alimentos (en el Apéndice Informativo C).	No	No se acepta el cambio en el objetivo de la Norma debido a que se comprende así como se redacta y no es necesario especificar como se propone, es conveniente para la comprensión y alcance de la Norma Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
269	Disposiciones generales, numeral 4.4.6	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	4. Disposiciones Generales, numeral 4.4.6 Planteo eliminar la disposición en función de no concordar con el objetivo y campo de aplicación del proyecto de norma. ~~4.4.6 Se debe promover la actividad física en las personas de acuerdo a su edad y sus condiciones físicas y de salud.~~	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
270	Disposiciones generales, numeral 4.4.7	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	4. Disposiciones Generales, numeral 4.4.7 Planteo eliminar la disposición en función de no concordar con el objetivo y campo de aplicación del proyecto de norma. ~~4.4.7 Se debe promover la vigilancia del índice de masa corporal y del perímetro de la cintura en adultos para conocer el estado de nutrición en que se encuentra (Apéndice Normativo C).~~	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
271	Disposiciones generales, numeral 4.5	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	4. Disposiciones Generales, numeral 4.5 Planteo modificar la disposición, considerando que el personal encargado de la salud y de la planeación de menús debe contar con cédula profesional para tal efecto, esta disposición debe circunscribirse a personal operativo que participa en los servicios de alimentación colectivos institucionales o empresariales. Asimismo, ampliar su alcance, postulando: ~~4.5 Se debe orientar en materia de alimentación correcta al personal encargado de la salud, de la planeación de menús, de la elaboración y de la distribución de los alimentos en los centros de trabajo~~ Las acciones de orientación alimentaria deben dirigirse a la población en general, así como al personal operativo que participa en los servicios de alimentación colectivos institucionales y empresariales.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, Además de que se trata de orientar a los capacitadores responsables de la orientación alimentaria; así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
272	Disposiciones generales, numeral 4.5.1	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	4. Disposiciones Generales, numeral 4.5.1 Planteo eliminar esta disposición, debido a que no concuerda con el objetivo y campo de aplicación del proyecto de modificación. En su caso, esta disposición corresponde a la norma oficial mexicana NOM-169-SSA1-1998, para la asistencia social alimentaria a grupos de riesgo. ~~4.5.1 Los patrones que otorguen ayuda alimentaria a sus trabajadores debe apegarse a los lineamientos descritos en la presente norma y asegurar que se cumpla con las características de una dieta correcta.~~	No	No se acepta la modificación debido a que la Ley de Ayuda Alimentaria establece que se consideraran los lineamientos de la Secretaría de Salud para brindar sus beneficios. Así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
273	Disposiciones generales, numeral 5.1	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	5. Disposiciones Generales, numeral 5.1 Observo realizar una corrección gramatical, postulando: 5.1 Se debe orientar a la población para planificar y distribuir la dieta familiar de acuerdo acon la edad, estado de salud y nutrición de las personas que integran, considerando los recursos económicos, disponibilidad de alimentos, costumbres y condiciones higiénicas.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 30 fracción III del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
274	5.2.1	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	5. Disposiciones Específicas, numeral 5.2.1 Planteo corregir el numeral, argumentando: - durante el embarazo se presenta un incremento en las necesidades de la mayoría de los nutrimentos, aunque tal incremento no implica aumentar su ingesta como el caso del calcio, - se omitió referir las normas oficiales mexicanas que señalan recomendaciones acerca del ácido fólico y hierro, postulando: ~~5.2.1 A toda mujer en edad reproductiva se le recomendará consumir ácido fólico en los tres meses previos al embarazo y hasta la semana doce de gestación. Asimismo, se indicará que se incrementan las necesidades de hierro, fósforo, vitamina D y calcio.~~ 5.2.1 Se debe indicar que la gestación incrementa las necesidades de nutrimentos, por lo que es necesario aumentar el consumo de alimentos. Asimismo, se debe resaltar las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-007-SSA2-1995 y la NOM-034-SSA2-2002 relacionadas con la recomendación en la ingesta de ácido fólico y hierro.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
275	5.2.2	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	5. Disposiciones Específicas, numeral 5.2.2 Planteo corregir el numeral, en función de eliminar el Apéndice Informativo B, toda vez que no corresponde con el objetivo y campo de aplicación del proyecto de modificación y mejorar la redacción, postulando: 5.2.2 Se debe indicar que en el embarazo el aporte energético debe adaptarse a la edad, estado de salud y nutrición ~~de la mujer embarazada (Apéndice informativo D)~~ , así como a la edad de gestación de la mujer embarazada para lograr una ganancia de peso correctea..	No	No se acepta la modificación debido a que no es congruente entre lo que se propone con el numeral mencionado. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
276	5.2.2	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	5. Disposiciones Específicas, numeral 5.2.2 Planteo corregir el numeral, resaltando la importancia de orientar sobre el alojamiento conjunto y las técnicas de lactancia materna exclusiva previo al parto, debido a que su desconocimiento es causal de abandono de la lactancia materna, postulando: 5.2.3 El estado de nutrición de los y las recién nacidas está íntimamente ligado con el estado de nutrición de la madre, antes, durante y después del embarazo. Se debe enfatizar en las medidas indicadas en la NOM-007-SSA2-1993, Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio del recién nacido. Criterios y procedimientos para la prestación del servicio y, en particular, en lo que se refiere a la prevención de la anemia (apéndice informativo E) y la promoción de las ventajas de la lactancia materna exclusiva (Apéndice Informativo F). 5.2.3 Se debe resaltar que el estado de nutrición materno previo, durante y posterior al embarazo se encuentra relacionado con el estado de nutrición del recién nacido y en sus primeros meses de vida. Asimismo, desde el embarazo, se debe orientar sobre el alojamiento conjunto y las técnicas de lactancia materna exclusiva conforme se encuentra establecido en la NOM-007-SSA2-1993 señalada en el apartado de referencias y en el Apéndice Informativo F.	No	No se acepta agregar comentario, en virtud que las especificaciones propuestas son materia de guías o manuales específicos para la orientación alimentaria. Así mismo no son necesarias para la debida comprensión y alcance de la Norma, en razón de su finalidad. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria , misma que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx/dgps/interior1/programas/comunidades_orientacion.html Así como en el Manual Arranque Parejo en la Vida/Programa de Acción, Secretaría de Salud, Primera Edición 2002 y en la Norma Oficial Mexicana NOM-007-SSA2-1993, Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y del recién nacido. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas. Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria. Manual Arranque Parejo en la Vida/Programa de Acción, Secretaria de Salud, Primera Edición 2002. Norma Oficial Mexicana NOM-007-SSA2-1993, Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y del recién nacido.
277	Disposiciones específicas, numeral 5.3.1	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	5. Disposiciones Específicas, numeral 5.3.1 Planteo corregir el numeral, argumentando: - durante la lactancia se presenta un incremento de las necesidades de energía y de la mayoría de los nutrimentos, aunque tal incremento no implica aumentar su ingesta como el caso del calcio, - la actividad física debe expresarse como hábitos de actividad física, postulando: 5.3.1 Se debe indicar que la práctica de la lactancia incrementa las necesidades de energía y nutrimentos, ~~especialmente de calcio y fósforo~~ por arriba incluso de las necesidades de la mujer embarazada, por lo que ~~podría ser~~ es necesario aumentar el consumo de alimentos y líquidos de acuerdo con ~~sue~~ estado de salud, y nutrición y así como del nivel de actividad física prevaleciente.	No	No se acepta la modificación en virtud que las especificaciones propuestas son materia de guías o manuales específicos. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria y en la Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria, mismos que pueden consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008. Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
278	Disposiciones específicas, numeral 5.4.1	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	5. Disposiciones Específicas, numeral 5.4.1 Planteo corregir el numeral, considerando a la vigilancia del crecimiento fuera del objetivo y campo de aplicación del proyecto de norma y sustituir el término "nutricias" por el término correcto "nutrimentales", postulando: 5.4.1 Se debe destacar que el crecimiento es uno de los factores que aumentan las necesidades ~~nutricias~~ nutrimentales del niño o la niña. ~~Se debe vigilar el crecimiento de las y los niños como se señala en la NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.~~	Sí parcialmente	Si se acepta parcialmente para quedar como sigue: 5.4.1 Se debe destacar que el crecimiento es uno de los factores que aumentan las necesidades nutrimentales del niño o la niña. Se debe vigilar el crecimiento de las y los niños como se señala en la NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño. Es indispensables mantener la "vigilancia del crecimiento..." para el seguimiento en la salud y nutrición del niño.
279	Disposiciones específicas, numeral 5.4.2	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	5. Disposiciones Específicas, numeral 5.4.2 Propongo adecuar la disposición 5.4.2 al objetivo establecido en el proyecto de modificación y corregir el tiempo recomendado de la lactancia materna de acuerdo con lo establecido por la Organización Mundial de la Salud, postulando: 5.4.2 Se debe ~~promover~~ orientar sobre el inicio de la lactancia materna en la primera media hora de vida, continuando a libre demanda hasta el sexto mes de vida del niño o niña en forma exclusiva. A partir de esta edad, además de iniciar la alimentación complementaria continuar la lactancia materna hasta los dos años de edad o más.	No	No se acepta comentario, toda vez que al iniciar la alimentación complementaria se debe continuar en la medida de lo posible, con la lactancia materna, por los beneficios que conlleva el hecho de esta práctica para ambos, esta documentado que son mayores si se prolonga por más tiempo (OMS). Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
280	Disposiciones específicas, numeral 5.4.4	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	5. Disposiciones Específicas, numeral 5.4.4 Planteo adecuar la disposición 5.4.4 al objetivo establecido en el proyecto de modificación, postulando: 5.4.4 Se debe ~~promover~~ señalar las ventajas de la lactancia materna frente a los sucedáneos, así como hacer énfasis en los riesgos que implica una falta de higiene, la inadecuada dilución y la adición innecesaria de otros ingredientes en su preparación.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
281	Disposiciones específicas, numeral 5.5.5	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	5. Disposiciones Específicas, numeral 5.5.5 Planteo corregir el numeral, considerando a la vigilancia del crecimiento fuera del objetivo y campo de aplicación del proyecto de norma y sustituir el término "nutricias" por el término correcto "nutrimentales", postulando: 5.5.5 Se debe destacar que el crecimiento es uno de los factores que aumentan las necesidades ~~nutricias~~ nutrimentales del niño o la niña. ~~Se debe vigilar el crecimiento de las y los niños como se señala en la NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.~~	Sí parcialmente	Si se acepta parcialmente para quedar como sigue: 5.5.5 Se debe destacar que el crecimiento es uno de los factores que aumentan las necesidades nutrimentales del niño o la niña. Se debe vigilar el crecimiento de las y los niños como se señala en la Norma Oficial Mexicana NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño. Es indispensables mantener la "vigilancia del crecimiento..." para el seguimiento en la salud y nutrición del niño.
282	Disposiciones específicas, numeral 5.6.4	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	5. Disposiciones específicas, numeral 5.6.4 Planteo eliminar esta disposición debido a que no es congruente con el objetivo y campo de aplicación del proyecto de modificación. ~~5.6.4 Se debe vigilar el crecimiento de las y los niños en esta etapa como se señala en la NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.~~	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Es necesario hacer referencia a la Norma Oficial Mexicana NOM-031-SSA2 1999, para la atención a la salud del niño, debido a que ahí se encuentran las especificaciones para llevar a cabo la vigilancia del crecimiento. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
283	Disposiciones específicas, numeral 5.7.1	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	5. Disposiciones específicas, numeral 5.7.1 Planteo eliminar la primera parte de esta disposición debido a que no es congruente con el objetivo y campo de aplicación del proyecto de modificación. 5.7.1 ~~Se debe promover la vigilancia de la alimentación del niño o la niña.~~ Se señalará que en esta etapa se tiene inclinación hacia algunos sabores dulces, salados o ácidos. Se orientará hacia la moderación en el consumo de alimentos con estos sabores.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas"
284	Disposiciones específicas, numeral 5.7.4	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	5. Disposiciones específicas, numeral 5.7.4 Planteo eliminar esta disposición debido a que no es congruente con el objetivo y campo de aplicación del proyecto de modificación. 5.7.4 ~~Se debe vigilar el crecimiento de las y los niños en esta etapa como se señala en la NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.~~	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Es necesario hacer referencia a la Norma Oficial Mexicana NOM-031-SSA2 1999, para la atención a la salud del niño, debido a que ahí se encuentran las especificaciones para llevar a cabo la vigilancia del crecimiento. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas."
285	Apéndice normativo A	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Apéndice Normativo A Propongo realizar diferentes modificaciones al Apéndice Normativo A, a fin de establecer la aplicación de El Plato del Bien Comer, correspondiendo al objetivo de proyecto de norma, postulando: Apéndice Normativo A El Plato del Bien Comer A.1 Se debe utilizar la siguiente representación gráfico de El Plato del Bien Comer, la cual no debe sufrir ninguna alteración. Para su reproducción consultar la página www.promocion.salud.gob.mx A.2 Debido a la diversidad biogeofísica y biosociocultural del país y a las características psicopedagógicas que definen cada etapa de la vida, a El Plato del Bien Comer se pueden realizar modificaciones, lo cual tendrá que notificarse a _____ para efecto de su autorización correspondiente.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: A4.1.1 Come verduras y frutas en abundancia, en lo posible crudas y con cáscara, para disminuir la densidad energética en la dieta; prefiere las regionales y de temporada que son más baratas y de mejor calidad. No se acepta la modificación en los demás numerales debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
			A.3 El Plato del Bien Comer representa los 3 grupos de alimentos: A.3.1 Verduras y frutas: A.3.1.1 Ejemplo de verduras: acelgas, verdolagas, quelites, espinacas, flor de calabaza, huauzontles, nopales, brócoli, coliflor, calabaza, chayote, chicharo, tomate, jitomate, hongos, betabel, chile poblano, zanahoria, aguacate, pepino, lechuga entre otras. A.3.1.2 Ejemplo de frutas: guayaba, papaya, melón, toronja, lima, naranja, mandarina, plátano, zapote, ciruela, pera, manzana, fresa, chicozapote, mango, mamey, chabacano, uvas, entre otras. A.3.2 Cereales y tubérculos: A.3.2.1 Ejemplo de cereales: maíz, trigo, avena, centeno, cebada, amaranto, arroz y sus productos derivados como: tortillas y productos de nixtamal, cereales industrializados, pan y panes integrales, galletas y pastas. A.3.2.2 Ejemplo de tubérculos: papa, camote y yuca. A.3.3 Leguminosas, oleaginosas y alimentos de origen animal. A.3.3.1 Ejemplo de leguminosas: frijol, haba, lenteja, garbanzo, arveja y soya. A.3.3.2 Ejemplo de oleaginosas: cacahuete, pepita de calabaza, nuez. A.3.3.3 Ejemplo de alimentos de origen animal: leche, queso, yogurt, huevo, pescado, mariscos, pollo, carnes rojas y vísceras. A4. Recomendaciones para integrar una dieta correcta: A4.1 En cada una de las comidas del día incluye alimentos de cada uno de los tres grupos y de una comida a otra varía lo más posible los alimentos que se utilicen de cada grupo, así como la forma de prepararlos. A4.1.1 Incluye diariamente en cada comida al menos una porción de verdura y fruta, en lo posible crudas y con cáscara; prefiere las regionales y de temporada que son más baratas y de mejor calidad. A4.1.2 Incluye cereales integrales en cada comida, combinados con semillas de leguminosas. A4.1.3 Come alimentos de origen animal en porciones moderadas, prefiere las carnes blancas como el pescado o el pollo sin piel a las carnes rojas.		

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
286	Apéndice normativo C	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Apéndice Normativo C Aprecio eliminar todas las disposiciones establecidas en el Apéndice Normativo C, por no corresponder con el objetivo y campo de aplicación del proyecto de modificación. Por su parte, comento acerca de los puntos de corte señalados como "adicionales" en el cuadro de clasificación del estado de nutrición según el IMC, representan la regulación vigente para el caso de México, motivo por el cual no pueden considerarse como tales.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. La clasificación del estado nutricional se encuentra directamente relacionada con la alimentación. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 6.2.6 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
287	Apéndice informativo D	María Elena Palafox López de "Nutriendo tu Felicidad"	Apéndice Informativo D Opino eliminar el apéndice normativo D debido a que no concuerda con el objetivo y campo de aplicación del proyecto de norma.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. La vigilancia de la ganancia de peso en las embarazadas está directamente relacionada con la alimentación. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 6.2.6 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
288	10. Apéndices Informativos. Apéndice informativo A. Plato del Bien Comer	BONAFONT	En la realización del estudio se generaron indicadores para evaluar la utilidad de incluir una recomendación explícita del consumo de agua en " El Plato del Bien Comer " a través de la inclusión de la representación de un vaso de agua en la figura. Para ello se llevaron a cabo varios grupos de enfoque en los que se discutió el aporte de su inclusión, así como las ventajas y desventajas de modificar la figura actual.	No	No se acepta la incorporación de una representación gráfica de agua considerando que el consumo de agua se recomienda en los numerales 4.3.2.7, 4.4.3.2, 5.8.4, 5.9.2, 5.10.2, 5.10.3, A4.2, A21 asimismo se enfatiza el consumo de agua al brindar orientación alimentaria y al utilizar el plato del bien comer, dicho esquema se encuentra posicionado y desde el punto de vista educativo se utiliza para capacitar, enfatizando la importancia del consumo de agua simple potable como la mejor fuente de hidratación. Considerando que el Plato es la representación gráfica de los tres grupos de alimentos, y entendiendo que el agua es un nutrimento y no un alimento resulta impropio la inclusión de un vaso con agua. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
289	3.35	CENSIA	Debe decir: Obesidad: a la enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo, la cual se establece cuando en las personas adultas existe un IMC igual o mayor a 30 Kg/m ² y en las personas adultas de estatura baja, igual o mayor a 25 Kg/m ² En niños y adolescentes de 5 a 19 años de edad, la obesidad se determina cuando el IMC se encuentra por arriba de +2 DE, en las tablas de IMC para edad y sexo de la Organización Mundial de la Salud. En niños de 0 a 5 años la obesidad se determina cuando el peso para la longitud/talla es de +3 DE, en las tablas de peso para la longitud/talla para niños menores de 5 años, de la Organización Mundial de la Salud. Bibliografía: de Onís M. Definian obesity risk status in the general childhood population: Which cut-offs should we use? Int J of Pediatr Obesity 2010;5:458-460 Training course on child growth assessment, WHO Child growth standards. Disponible en: www.who.int/childgrowth/training/module_h_di...	No	No se acepta comentario, debido a que las definiciones y parámetros de Sobrepeso y Obesidad, plasmadas en el cuerpo de la Norma, toman en consideración las establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y VI de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
290	3.42	CeNSIA	Debe decir: Sobrepeso: al estado caracterizado por la existencia de un IMC igual o mayor a 25 Kg/m² y menor o igual a 29.9 Kg/m² y en las personas adultas de estatura baja, igual o mayor a 23 Kg/m² y menor a 25 Kg/m². En niños de 0 a 5 años de edad, la obesidad se termina cuando el peso para la longitud/talla es de +2 y +3 DE, en las tablas de peso para la longitud/talla para niños menores de 5 años En niños y adolescentes de 5 a 19 años de edad, la obesidad se determina cuando el IMC se encuentra entre +1 y +2 DE en las tablas de IMC para edad y sexo de la Organización Mundial de la Salud. Bibliografía: de Onís M. Defining obesity risk status in the general childhood population: Which cut-offs should we use? Int J of Pediatr Obesity 2010;5:458-460 Training course on child growth assessment, WHO Child growth standards. Disponible en: www.who.int/childgrowth/training/module_h_di...	No	No se acepta comentario, debido a que las definiciones y parámetros de Sobrepeso y Obesidad, plasmadas en el cuerpo de la Norma, toman en consideración las establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y VI de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad.
291	3.1	CENAPRECE	Unificar términos conforme al proyecto de norma 037 de dislipidemia 2012 del anexo F4 Composición de la ingesta Nutricional recomendada conforme a la cantidad permitida.	No	No se acepta cambiar la definición de ácidos grasos saturados, ya que la que se encuentra en la Norma se considera más útil para fines de orientación alimentaria. La que se encuentra en la Norma Oficial Mexicana NOM-037-SSA2-2012, para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias que se encuentra en el Apéndice Informativo F se encuentra alineada a ésta. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
292	3.42	CENAPRECE	Poner en las unidades el número en subíndice 25 Kg/m ²	Sí	Se acepta y se modifica el numeral para quedar como sigue: 25 kg/m² así mismo se pondrá el número 2 en superíndice en los demás valores. 3.48 Sobrepeso: al estado caracterizado por la existencia de un IMC igual o mayor a 25 kg/m² y menor a 29,9 Kg/m² y en las personas adultas de estatura baja, igual o mayor a 23 Kg/m² y menor a 25 Kg/m². En menores de 19 años, el sobrepeso se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentila 85 y por debajo de la 95, de las tablas de edad y sexo de la OMS.
293	4.3.2.1	CENAPRECE	4.3.2.1 Se debe promover el consumo de muchas verduras por su menor densidad energética en lo posible crudas y con cáscara así como moderar el consumo de frutas, regionales y de la estación, que son fuente de carotenos, de vitaminas A y C, de ácido fólico y fibra dietética y dan color y textura a los platillos, así como otras vitaminas y nutrimentos inorgánicos.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente, para quedar como sigue: 4.3.2.1 Se debe promover el consumo de verduras y frutas regionales y de la estación, en lo posible crudas y con cáscara, ya que incorporarlas a la alimentación diaria ayuda a reducir la densidad energética de la dieta, y además 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 otras vitaminas y nutrimentos inorgánicos (Apéndice Informativo B).

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
294	4.3.2.3	CENAPRECE	4.3.2.3 Se debe promover la recuperación del consumo de la amplia variedad de frijoles y la diversificación con otras leguminosas: lentejas, habas, garbanzos y alubias, por su contenido de fibra y proteínas.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Las alubias son una variedad de frijol. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
295	Apéndice Normativo A. A3.1	CENAPRECE	A3. Leguminosas y alimentos de origen animal. A3.1 Ejemplo de leguminosas: frijol, haba, lenteja, garbanzo, alverjón y soya.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. No se incluye lo sugerido debido a que se manejan algunos ejemplos para mayor entendimiento de dicho grupo, arveja y alverjón son una variedad de las alubias. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V luye lo sugerido debido a que se manejan algunos ejemplos del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
296	Apéndice Normativo A. A1.1	CENAPRECE	A1. Verduras y Frutas. A1.1 Ejemplo de verduras: acelgas, verdolagas, quelites, espinacas, flor de calabaza, huazontles, nopales, brócoli, coliflor, calabaza, chayote, chícharo, tomate, jitomate, hongos, betabel, chile poblano, zanahoria, pepino, lechuga entre otras. Se sugiere quitar aguacate del grupo de verduras.	No	No se acepta hacer las modificaciones, en virtud de que el apéndice contiene los ejemplos suficientes para la identificación de alimentos fuente de los micronutrimientos que se mencionan. Para la propuesta de eliminar el aguacate, no procede ya que es un alimento identificado por la población como verdura y no como fruta. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 6.2.6 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
297	Apéndice Normativo C	CENAPRECE	La imagen no representa punto donde se coloca la cinta alrededor del abdomen. La técnica contenida en la norma refiere: C2. Técnica de medición: Para medir la circunferencia de cintura se localiza el punto inferior de la última costilla y el punto superior de la cresta iliaca, en la mitad de esta distancia se marca, en ambos costados y se coloca la cinta alrededor del abdomen a este nivel, asegurar que la cinta no apriete y esté en paralelo con el piso. La medición se hace al final de la espiración normal. La imagen muestra que la medición es el borde de la cresta iliaca. La imagen muestra que la medición es el borde de la cresta iliaca.(SIC)	No	No se acepta el comentario debido a que sí aparece la imagen de una cinta que establece el punto donde se debe tomar la medida de la cintura. Y es tomada literalmente de la bibliografía que aparece al pie de la ilustración. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
298	Apéndice informativo A. A6.	CENAPRECE	A6. Evitar las distracciones durante las horas de comida ya que el niño o niña pierde interés rápidamente.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Al hacer el cambio de "ya que el niño..." por "si el niño...", se pierde el sentido de la recomendación. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
299	Apéndice Informativo A. A21	CENAPRECE	A21. Debe ofrecerse agua hervida simple. Los jugos de fruta deben ofrecerse cuando el niño o niña pueda tomar líquidos en taza. De preferencia deben ser naturales sin la adición de edulcorantes. Antes de extraerlos, las frutas deben estar lavadas y sin cáscara. Evitar la administración de bebidas o jugos con un bajo valor nutritivo, como té, caldos, café y refresco.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario para queda como sigue: A21 Debe ofrecerse agua simple potable. Los jugos de fruta deben ofrecerse cuando el niño o niña pueda tomar líquidos en taza. De preferencia deben ser naturales sin la adición de edulcorantes. Antes de extraerlos, las frutas deben estar lavadas y sin cáscara. Preferir ofrecer agua simple potable para evitar remplazar o desplazar alimentos. Si por alguna razón el niño o niña no es amamantado, se debe utilizar sucedáneos para lactantes recomendados por el pediatra.
300	Apéndice Informativo B. B2.2	CENAPRECE	B2.2 Leguminosas.- frijol y alubias.	Sí	Se acepta para quedar como sigue: B2.2 Leguminosas.- frijol y alubias.
301	Apartado 3.19 Inocua	Maximiliano Camiro Vázquez, Director Jurídico y Apoderado Legal de la Cámara Nacional de las Industrias Azucarera y Alcoholera	Inocua.- Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, grasas trans añadidas y que no aporten cantidades excesivas de grasas saturadas, edulcorantes y/o sodio.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. No se incluye lo sugerido debido a que azúcar es un término ampliamente conocido y no cambia la disposición al cambiarlo por el término edulcorantes. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V luye lo sugerido debido a que se manejan algunos ejemplos del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
302	Apartados 4.3.2.2	Maximiliano Camiro Vázquez, Director Jurídico y Apoderado Legal de la Cámara Nacional de las Industrias Azucarera y Alcohólera	Se debe recomendar el consumo de cereales, de preferencia de grano entero y sus derivados integrales sin edulcorantes adicionados y tubérculos. Se destacará su aporte de fibra dietética y energía (Apéndice Informativo B).	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Se utiliza el concepto de "sin azúcar adicionada" debido a que son los que provocan las caries, sobre todo si no se tiene una adecuada higiene bucal, según la Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006, Para la prevención y control de enfermedades bucales. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
303	Apartado 4.4.5	Maximiliano Camiro Vázquez, Director Jurídico y Apoderado Legal de la Cámara Nacional de las Industrias Azucarera y Alcohólera	4.4.5 Se debe orientar a las personas para moderar el consumo de productos con edulcorantes, así como de alimentos de sabor agrio, sobre todo entre comidas, para prevenir la caries.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Se utiliza el concepto de "edulcorantes calóricos" debido a que son los que provocan las caries, sobre todo si no se tiene una adecuada higiene bucal, según la Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-1994, Para la prevención y control de enfermedades bucales. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
304	Apartado 4.4.9	Maximiliano Camiro Vázquez, Director Jurídico y Apoderado Legal de la Cámara Nacional de las Industrias Azucarera y Alcohólera	4.4.9 Se debe informar acerca de la importancia de limitar al mínimo posible la ingestión de alimentos con alto contenido de edulcorantes, colesterol, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sodio y recomendar la utilización preferente de aceites vegetales.	No	No se acepta comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, utilizar "azúcares refinados", la disposición es clara, lo que pretende es que se proporcione información para evitar el consumo excesivo de lo mencionado, sobre todo porque está probado que su consumo en exceso provocan daños a la salud, así mismo los beneficios de la opción del uso de aceites vegetales. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
305	Apartado 5.5.3	Maximiliano Camiro Vázquez, Director Jurídico y Apoderado Legal de la Cámara Nacional de las Industrias Azucarera y Alcohólera	5.5.3 Se debe recomendar a los y las integrantes de la familia que en la preparación de los alimentos se evite la adición de edulcorantes y sal, respetando el sabor original y natural de los alimentos para que el niño o la niña aprenda a distinguirlos y degustarlos. (Apéndice normativo B).	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: 5.5.3 Se debe recomendar a los integrantes de la familia que en la preparación de los alimentos se modere la adición de azúcares, edulcorantes y sal, respetando el sabor original y natural de los alimentos para que el niño o la niña aprenda a distinguirlos y degustarlos. (Apéndice Normativo B) Fundamento Legal: Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
306	Apéndice normativo A, 4.3	Maximiliano Camiro Vázquez, Director Jurídico y Apoderado Legal de la Cámara Nacional de las Industrias Azucarera y Alcoholera	4.3 Consume lo menos posible grasas, aceites, edulcorantes y sal, así como los alimentos que los contienen.	Sí parcialmente	Sí se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: A4.3 Consume lo menos posible grasas, aceites, azúcar, edulcorantes y sal, así como los alimentos que los contienen.
307	1.1	CONCAMIN	Propuesta de redacción. 1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece los criterios que deben seguirse para orientar a la población con respecto a la promoción y educación para la salud en materia de la alimentación.	No	No se acepta el cambio en el objetivo, debido a que esta Norma entre los criterios que debe seguir en materia de alimentación incluye a la promoción y a la educación para la salud. Fundamento Legal: Artículos 40 fracción XI y 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 110, 111 y 112 de la Ley General de Salud. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.1.3.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
308	2. Referencias	CONCAMIN	Actualizar las referencias e incluir la NOM-183 vigente.	No	No se acepta, ya que sólo se toman como referencia aquellas Normas que son indispensables consultar para la aplicación de esta regulación. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7.4 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
309	3.1 Acidos grasos saturados	CONCAMIN	Se solicita que se eliminen los ejemplos en la definición: 3.1 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.	Sí parcialmente	Sí se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: 3.1 Acidos grasos saturados: a los que carecen de dobles ligaduras. Se recomienda que no excedan más del 7% del valor energético total de la dieta, ya que favorecen la aterosclerosis. Algunos productos contienen cantidades elevadas de ácidos grasos saturados.
310		CONCAMIN	Se proponen incluir varias definiciones 3.X Acidos grasos insaturados: a los que tienen una o más dobles ligaduras, incluyen los monoinsaturados y los polinsaturados.	No	No se acepta incluir la definición de ácidos grasos insaturados, debido a que el concepto no se utiliza en el cuerpo de la Norma.
311		CONCAMIN	3.X Acidos grasos monoinsaturados: a los que tienen una doble ligadura como los ácidos oleico y palmitoleico.	No	No se acepta incluir la definición de ácidos grasos monoinsaturados, debido a que el concepto no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
312		CONCAMIN	3.4 Acidos grasos polinsaturados: a los que tienen varias dobles ligaduras. Los ácidos grasos linoleicos son indispensables en la dieta.	No	No se acepta incluir la definición de ácidos grasos polinsaturados debido a que el concepto no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
313	3.2 Acidos grasos trans	CONCAMIN	Propuesta de Redacción: 3.2 Acidos grasos trans: a los que son isómeros de ácidos grasos (geométricos) monoinsaturados. Se pueden producir en la hidrogenación de aceites vegetales.	No	No se acepta modificar ácidos grasos trans en virtud de que es indispensable mantener la redacción tal como está, pues para fines de orientación alimentaria es importante dejar claro cuáles son los riesgos de consumirlas, para evitar la presencia de enfermedades cardiovasculares. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
314		CONCAMIN	Se solicita incluir esta definición, dado que se utiliza en el cuerpo del proyecto de norma: 3.X Acidos grasos omega 3 y omega 6: a los ácidos grasos insaturados con un enlace doble en posición 3 o 6 respectivamente.	No	No se acepta incluir la definición de ácidos grasos omega 3 y omega 6 debido a que el concepto no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
315	3.3 Actividad física	CONCAMIN	Se solicita incluir esta definición, basada en la definición del PABI y la OMS: 3.7 Actividad Física: cualquier movimiento voluntario producido por la contracción del músculo esquelético, que tiene como resultado un gasto energético que se añade al metabolismo basal. La actividad física puede ser clasificada de varias maneras, incluyendo tipo —aeróbica, para mejorar la fuerza, la flexibilidad y el equilibrio—, intensidad —ligera, moderada y vigorosa—, y propósito —recreativo y disciplinario—.	Si	Se acepta comentario para quedar como sigue: 3.3 Actividad Física: a cualquier movimiento voluntario producido por la contracción del músculo esquelético, que tiene como resultado un gasto energético que se añade al metabolismo basal. La actividad física puede ser clasificada de varias maneras, incluyendo tipo -aeróbica y para mejorar la fuerza, la flexibilidad y el equilibrio-, intensidad -ligera, moderada y vigorosa-, y propósito -recreativo y disciplinario-.
316	3.4 Agua simple potable	CONCAMIN	Se solicita que se considere la definición de la NOM-127-SSA: 3.8 Agua para uso y consumo humano aquella que no contiene contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y que no cause efectos nocivos al ser humano.	No	No se acepta el comentario, en razón de que la definición de "Agua simple potable" plasmada en la Norma, es útil para fines de orientación alimentaria, objeto de la Norma y conveniente para su debida comprensión y alcance. Además es congruente a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano, límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. Es indispensable para el objeto de la Norma el precisar que es el líquido más recomendable para la hidratación, porque no se le ha adicionado nutrimento o ingrediente alguno.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA S/No	RESPUESTA
					Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 30 fracción II del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
317	3.8 Alimento	CONCAMIN	Se solicita que se considere la definición de la NOM-155 vigente y en referencia al Codex de Etiquetado: 3.8 Alimento: Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido o líquido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición.	No	No se acepta la ampliación y actualización de la definición de alimento, toda vez que la definición de "Alimento" plasmada en la Norma está alineada a la definición del artículo 215 fracción I de la Ley General de Salud. Es importante resaltar que la Ley General de Salud, distingue a los alimentos de las bebidas, y depende de la naturaleza de cada producto la aplicación de una determinada disposición. El proyecto de Norma, no es el instrumento adecuado para hacer la modificación que pretende el comentario; en virtud de que la definición de "alimento", a la cual está alineada el proyecto de Norma se encuentra establecida en la Ley General de Salud, motivo por el cual la modificación que pretende el comentario debería impulsarse a través de otro mecanismo como lo es una iniciativa de reforma a la Ley General de Salud. Fundamento Legal: Artículo 47 fracción II y III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 215 fracción I de la Ley General de Salud.
318		CONCAMIN	Se solicita que se considere la definición de anemia de la OMS 3.X Anemia: Es la disminución de la concentración de hemoglobina en sangre. Este parámetro no es un valor fijo sino que depende de varios factores tales como edad, sexo y ciertas circunstancias especiales tales como el embarazo. Según la OMS se acepta que existe anemia cuando la concentración de hemoglobina en sangre es inferior a los siguientes valores: - NIÑOS DE 6 MESES A 6 AÑOS: 11 g/dl - NIÑOS DE 6 a 14 AÑOS: 12g/dl - VARONES ADULTOS: 13 g/dl - MUJER ADULTA (NO EMBARAZADA) : 12 g/dl - MUJER ADULTA EMBARAZADA: 11g/dl	Sí parcialmente	Se acepta la inclusión del término considerando que para fines de orientación alimentaria se considera de mayor importancia incluir la siguiente definición y se modifica la numeración para quedar como sigue: La definición propuesta por CANACINTRA, incluye los puntos de corte y éstos difieren según la altitud, y habría la necesidad de ajustarlos. 3.9 Anemia: a la reducción de la concentración sanguínea de hemoglobina. La causa más frecuente de este trastorno es la deficiencia de hierro.
319		CONCAMIN	Se solicita que se considere la definición de anorexia ferropriva de la norma vigente: 3.X 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 o a pérdidas crónicas de sangre (como en menstruaciones excesivas o prolongadas, embarazos repetidos, infestación con parásitos, úlceras gastrointestinales, entre otras).	Sí	Se acepta comentario y se modifica la numeración para quedar como sigue: 3.10 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 o a pérdidas crónicas de sangre (como en menstruaciones excesivas o prolongadas, embarazos repetidos, infestación con parásitos, úlceras gastrointestinales, entre otras).
320		CONCAMIN	Se solicita que se considere la definición de anorexia nervosa de la OMS: 3.X Anorexia nervosa: la anorexia nervosa es un trastorno caracterizado por la presencia de una pérdida deliberada de peso, inducida o mantenida por el mismo enfermo. Es una enfermedad mental derivada de un intenso temor a la obesidad, en la que la persona genera una serie de conductas que tienen como objetivo conseguir el ideal del cuerpo perfecto.	No	No se acepta incluir las definiciones "Anorexia nerviosa", toda vez que no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
321		CONCAMIN	Se solicita que se considere la definición de antioxidante de la norma vigente sin incluir los ejemplos 3.X 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.	Sí	Se acepta el comentario y se modifica la numeración para quedar como sigue: 3.11 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.
322		CONCAMIN	Se solicita que se considere la definición de bulimia nervosa de la norma vigente: 3.X Bulimia nervosa: al trastorno de la conducta alimentaria de origen emocional caracterizado por el consumo de grandes cantidades de alimentos de manera incontrolable y recurrente (atracones), puede o no haber pérdida de peso e hiperactividad física.	No	No se acepta incluir la definición "bulimia nervosa", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
323	3.10 Cáncer	CONCAMIN	Propuesta de redacción Cuadernos de nutrición 2001: 3.X Cáncer, a las células cuyo comportamiento se manifiesta por diferentes grados de alteración morfológica, crecimiento agresivo e invasión que termina con la destrucción de la población de células normales.	No	No se acepta la definición propuesta, en virtud que la definición plasmada en la Norma considera la establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-041-SSA2-2011, Para la prevención, diagnóstico, tratamiento, control y vigilancia epidemiológica del cáncer de mama. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas
324		CONCAMIN	3.X Carne Magra, Carne Magra, Se entiende como el conjunto de masas musculares comestibles con máximo 1.8% de grasa total. Esto ya que en la carne no solo hay presencia de grasa de cobertura, existen muchos cortes que tienen grasa entreverada o marmoleada que puede tener un porcentaje significativo. ** Meat processing technology for small- to medium-scale producers (FAO 2007).	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario toda vez que la definición se retoma como se encuentra en la Norma Mexicana NMX-FF-081-2003. Productos pecuarios. Carne de porcino en canal-calidad de la carne, y se modifica el numeral para quedar como sigue: 3.14 Carne magra: al conjunto de las masas musculares, una vez desprovistas de la grasa de cobertura.
325		CONCAMIN	Se solicita que se considere la definición de Cereal de grano entero de la NOM-247: 3.X Cereal de grano entero: cereal de granos intactos que al someterse al proceso de molienda, rompimiento, en hojuela entre otros conserva sus principales componente anatómicos y están presentes en una proporción relativamente igual al existente en el grano intacto original, logrando esto de manera natural o a través de medio tecnológicos	Sí parcialmente	Se acepta comentario y se modifica numeral para quedar como sigue: 3.29 Grano entero: el cereal de granos intactos que al someterse a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conserva sus principales componentes anatómicos y están presentes en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original, logrando esto de manera natural o a través de medios tecnológicos La definición "cereal de grano entero" no se encuentra como tal en la Norma Oficial Mexicana, NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. "Grano entero" es la que establece dicha Norma.
326	3.12 Colación o refrigerio	CONCAMIN	Se solicita que se modifique la redacción de colación o refrigerio para que se relacione a una dieta correcta: 3.12 Colación o refrigerio: a la porción de alimento consumida entre las comidas principales (desayuno, comida y cena), y forma parte de una dieta correcta	NO	No se acepta, en virtud de que para fines de orientación alimentaria es importante dejar claro que sirve para cumplir con las características de una dieta correcta. Fundamento Legal: Artículo 40 fracción XI y 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
327	3.14 Densidad energética (DE) de un alimento o de una bebida	CONCAMIN	Eliminar el texto dada la dificultad para entenderlo y porque ha sido objetado por la propia COFEMER	No	No se acepta eliminar el concepto de "Densidad energética", en virtud de que el concepto es útil y fundamental para explicar a la población el tipo de alimentos que es recomendable consumir para integrar una dieta correcta. Tratándose de productos procesados, al leer la etiqueta de información nutrimental, es posible conocer, de manera general, información básica para consumir una dieta de baja densidad energética. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Artículo 210 de la Ley General de Salud. Numeral 5.3.2.1 y 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
328	3.15 Desnutrición	CONCAMIN	Propuesta de Redacción: 3.15 Desnutrición, al estado en que no existe un equilibrio de uno o más nutrientes y que manifieste un cuadro clínico característico.	No	No se acepta, en virtud de que la definición en la Norma es correcta para fines de orientación alimentaria, objeto de la regulación que nos ocupa. La definición de la Norma es clara y suficiente para la debida comprensión y alcance de la norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
329		CONCAMIN	Inclusión de "derivados y productos lácteos" – NOM-243: 3.X Derivados y productos lácteos: productos obtenidos a partir de la leche o sus componentes y otros ingredientes funcionalmente necesarios para su elaboración incluidos los productos con grasa vegetal.	No	No se acepta incluir la definición "Derivados o productos lácteos", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
330		CONCAMIN	Inclusión de "derivados y productos cárnicos": 3.X Derivados y productos cárnicos: Productos obtenidos a partir de la carne o sus componentes y otros ingredientes funcionalmente necesarios para su elaboración incluidos los productos con grasa vegetal. NOM-243	No	No se acepta incluir derivados y productos cárnicos, toda vez que no se encuentra descrita como tal en el cuerpo de la Norma, las Normas citadas tienen en su ámbito de competencia dichas definiciones. Sin embargo, la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 se tomó como referencia para la elaboración de la regulación que no ocupa. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 30 fracción II del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
331	3.18 Dieta correcta	CONCAMIN	Mantener inocuidad por el contenido de microorganismos, más no por su contenido de nutrimentos: 3.18 Dieta correcta: a la que cumple con las siguientes características: completa, equilibrada, inocua, suficiente, Variada y Adecuada.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: 3.22.3 Inocua: Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, que se consuma con mesura y que no aporte cantidades excesivas de ningún componente o nutrimento.
332	3.18.1 Completa:	CONCAMIN	Concordancia con la inclusión de "derivados lácteos" y "derivados cárnicos": 3.18.1 Completa: Que contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los 5 grupos representados en el Plato del bien comer.	No	No se acepta realizar la subdivisión en el grupo de alimentos de origen animal, toda vez que los tres grupos de alimentos del Plato del Bien Comer, cuentan con las características suficientes para responder a las necesidades de alimentación de la población, de acuerdo a las condiciones económicas, sociales y culturales del país y tomando en cuenta la disponibilidad y accesibilidad de alimentos. Fundamento Legal: Artículos 40 fracción XI, 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
333	3.18.3 Inocua:	CONCAMIN	Se solicita eliminar la parte donde se hace mención de los componentes: 3.18.3 Inocua: Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: 3.22.3 Inocua: Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, que se consuma con mesura y que no aporte cantidades excesivas de ningún componente o nutrimento.
334		CONCAMIN	3.X Indice de masa corporal Creemos necesario indicar esta referencia de acuerdo a lo indicado por la OMS	No	No se acepta, en virtud de que la definición propuesta en la Norma responde a la definición de la Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad. Es redactada en términos entendibles, correcta para fines de orientación alimentaria. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
335	3.19 Educación para la Salud:	CONCAMIN	Se solicita cambiar la redacción de educación para la salud: 3.19 Educación para la Salud: al proceso de enseñanza-aprendizaje que permite, mediante el intercambio y análisis de la información, desarrollar habilidades y modificar actitudes, con el propósito de inducir comportamientos para cuidar la salud individual y colectiva..	Sí	Se acepta el comentario, quedando como sigue: 3.23 Educación para la Salud: al proceso de enseñanza-aprendizaje que permite, mediante el intercambio y análisis de la información, desarrollar habilidades y modificar actitudes, con el propósito de inducir comportamientos para cuidar la salud individual y colectiva.
336	3.20 Edulcorante	CONCAMIN	Incorporar definición del Reglamento, además incluir la definición de Edulcorante No Calórico. 3.XX. Edulcorante, Sustancia que imparte un sabor dulce a los productos.	No	No se acepta alineación de definición, ya que el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, no establece una definición, sólo enlista cuáles edulcorantes quedan comprendidos dentro de los edulcorantes naturales y productos de confitería. La definición de "Edulcorante" plasmada en la Norma, considera la establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
					Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y VI de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 158 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
337		CONCAMIN	3.XX Edulcorante no calórico, a la sustancia natural o sintética, que puede sustituir parcial o totalmente el dulzor de los azúcares y que no aporta un contenido energético significativo, mismos que son aprobados por la Secretaría de Salud. Es necesario que en el documento se incorpore un texto en cualquier parte que indique que se pueden usar como parte de la dieta.	No	No se acepta incluir la definición de edulcorante no calórico debido a que el concepto no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 3.2.6 de la Norma Mexicana NMX-Z-013/1-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
338	3.21 El Plato del Bien Comer	CONCAMIN	Modificar el plato del buen comer Solicita separar al grupo de lácteos que apareció en la más reciente revisión de la USDA y la publicación de "My plato" http://www.choosemyplate.gov/index.html Solicita que se incluya al grupo de lácteos considerando referencias internacionales, además de incluir en el Plato del bien comer la imagen de un vaso con agua para lograr la representación gráfica de las recomendaciones que se hacen a lo largo de la norma acerca de la ingestión de agua simple y potable, o referido con el término propuesto "agua para uso y consumo humano"	No	No se acepta realizar la subdivisión en el grupo de alimentos de origen animal, toda vez que los tres grupo de alimentos del Plato del Bien Comer, cuentan con las características suficiente para responder a las necesidades de alimentación de la población, de acuerdo a las condiciones económicas, sociales y culturales del país y tomando en cuenta la disponibilidad y accesibilidad de alimentos. No se acepta la incorporación de una representación gráfica de agua considerando que el consumo de agua se recomienda en los numerales 4.3.2.7, 4.4.3.2, 5.8.4, 5.9.2, 5.10.2, 5.10.3, A4.2, A21 asimismo se enfatiza el consumo de agua al brindar orientación alimentaria y al utilizar el plato del bien comer, dicho esquema se encuentra posicionado y desde el punto de vista educativo se utiliza para capacitar, enfatizando la importancia del consumo de agua simple potable como la mejor fuente de hidratación. Considerando que el Plato es la representación gráfica de los tres grupos de alimentos, y entendiendo que el agua es un nutrimento y no un alimento resulta impropio la inclusión de un vaso con agua. Fundamento Legal: Artículos 40 fracción XI, 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
339	3.22 Estado de nutrición o estado nutricional	CONCAMIN	Solicita que se modifique en base a la fuente de Casanueva, Evaluación del estado de (vehículo de nutrimentos) y las necesidades nutrimentales de los individuos; es así mismo consecuencia de diferentes conjuntos de interacciones de tipo biológico, psicológico y social. nutrición. Nutriología Médica 3ra ed. 3.22 Estado de nutrición o estado nutricional: es el resultado del equilibrio entre la ingestión de alimentos	No	No se acepta modificación, en virtud de que la definición que contempla la Norma es clara para su debida comprensión y alcance, además es útil para identificar las circunstancias y características en las que se da uno u otro. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
340		CONCAMIN	Solicita que se incluya la definición de anemia. http://avs.org.mx Descargar PDF de Equilibrio energético, revisado por el INNCSZ 3.X Equilibrio energético: es el balance que tiene que darse entre la energía, esto es las calorías que se ingieren a través de la alimentación y aquellas que se gastan a través de la actividad cotidiana, ejercicio y mantenimiento de las funciones vitales.	Sí parcialmente	No se acepta incluir la definición "Equilibrio Energético", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. En cuanto a la inclusión del concepto de anemia, se incluye la siguiente definición y se modifica la numeración para quedar como sigue: 3.9 Anemia: a la reducción de la concentración sanguínea de hemoglobina. La causa más frecuente de este trastorno es la deficiencia de hierro. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
341	3.23 Fibra dietética	CONCAMIN	Solicita que se incluya la definición de la NOM-051. 3.23 Fibra dietética: los polímeros de hidratos de carbono con tres o más unidades monoméricas, que no son hidrolizados por las enzimas endógenas del intestino delgado humano y que pertenecen a las categorías siguientes: • Polímeros de carbohidratos comestibles que se encuentran naturalmente en los alimentos en la forma en que se consumen; • Polímeros de carbohidratos obtenidos de materia prima alimentaria por medios físicos, enzimáticos o químicos, y que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas y aportadas a las autoridades competentes; • Polímeros de carbohidratos sintéticos que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas aportadas a las autoridades competentes.	No	No se acepta el comentario, en virtud de que la definición de "Fibra dietética" plasmada en la Norma, es útil para fines de orientación alimentaria, objeto de la Norma y conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma. Además la definición plasmada en la Norma es congruente a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasado-Información comercial y sanitaria, se adaptó la definición para su mejor comprensión. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
342		CONCAMIN	Solicita que se maneje la definición del Gasto energético para la comprensión del concepto de equilibrio energético. Referencia. Héctor Bourges R. Esther Casanueva, Jorge L. Rosado, Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Base fisiológica. Tomo 2. México, Médica Panamericana, 2009. 3.XX Gasto energético: se refiere a la parte del gasto o del requerimiento energético para el mantenimiento de las funciones fisiológicas del organismo.	Sí parcialmente	La definición sugerida es la de gasto energético basal, y para fines de esta norma, mayor comprensión y entendimiento se agrega la definición, para quedar como sigue: 3.28 Gasto energético: a la energía que consume un organismo, está representado por la tasa metabólica basal (TMB), la actividad física y la termogénesis inducida por la dieta. Se considera a la TMB, como la mínima cantidad de energía que un organismo requiere para estar vivo y representa del 60 al 70% del total del gasto energético en la mayoría de los adultos sedentarios.
343		CONCAMIN	Revisar si se utiliza en el documento, y en caso de no usarse, eliminar de las definiciones. 3.X Gasto energético basal: La energía mínima requerida compatible con la vida expresada generalmente en un período de 24 horas Revisar si se utiliza en el documento, y en caso de no usarse, eliminar de las definiciones.	No	No se acepta incluir la definición "Gasto energético basal", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
344	3.24 Grupos de alimentos	CONCAMIN	Se solicita incluir a los "derivados y productos cárnicos, junto con el de derivados lácteos, pudiendo ser estos subgrupos. 3.36 Grupos de alimentos: a la forma de clasificar los alimentos de acuerdo con su composición y de acuerdo al aporte de macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y grasas) y se clasifican en tres grupos: grupo 1. Verduras y frutas; grupo 2.Cereales y tubérculos ricos en almidones; grupo 3.Leguminosas y alimentos de origen animal; grupo 4 Derivados y productos lácteos, 5. Derivados y productos cárnicos Dentro de un mismo grupo los alimentos son equivalentes en su aporte de nutrientes y por lo tanto intercambiables, mientras que los alimentos en grupos diferentes son complementarios.	No	No se acepta incluir la definición "Derivados o productos lácteos" y "derivados y productos cárnicos", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. No se aceptan las especificaciones propuestas al Grupo de Cereales, toda vez que los tubérculos no son mayoritarios en ese grupo y son consumidos en menor proporción por la población mexicana, tal como se refleja en los resultados de la encuesta sobre el consumo de alimentos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Cabe resaltar que los grupos de alimentos que integran el Plato del Bien Comer, han sido identificados por la población y se ha logrado posicionar la imagen del Plato e incluso la industria la utiliza como referente en sus productos. No se acepta realizar la subdivisión en el grupo de alimentos de origen animal, toda vez que los tres grupo de alimentos del Plato del Bien Comer, cuentan con las características suficiente para responder a las necesidades de alimentación de la población, de acuerdo a las condiciones económicas, sociales y culturales del país y tomando en cuenta la disponibilidad y accesibilidad de alimentos. Fundamento Legal: Artículos 40 fracción XI, 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.
345		CONCAMIN	Solicita que se incluya la definición de Harina integral de la NOM-247: 3.X Harina integral: al producto obtenido de la molienda del grano de cereal que conserva su cascara y otros constituyentes	No	No se acepta agregar el concepto "Harina integral" porque es un derivado del cereal, mismo que no se utiliza en el cuerpo de la Norma, y no es necesario para su comprensión. Además no es objetivo de la Norma describir cada uno de los alimentos. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
346	3.26 Hidratos de carbono	CONCAMIN	Solicita que se cambie a la definición de Hidratos de carbono que aparece en el glosario de términos de cuadernos de nutrición: 3.26 Hidratos de carbono: a los compuestos orgánicos integrados por carbono, hidrógeno y oxígeno, que intervienen en múltiples funciones metabólicas y estructurales.	No	No se acepta el comentario, en virtud de que la definición de "Hidratos de carbono" plasmada en la Norma, es útil para fines de orientación alimentaria, objeto de esta Norma y conveniente para su debida comprensión y alcance. Además de que son los elementos principales que universalmente se utilizan para definir el valor calórico de la dieta. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
347	3.27 Indice de masa corporal	CONCAMIN	Solicita que se cambie la redacción: 3.27 Indice de masa corporal: valor que se obtiene dividiendo el peso en kilogramos entre la talla en metros, elevada al cuadrado. Permite tener un criterio diagnóstico inicial para determinar con respecto a la talla, peso bajo, peso normal, sobrepeso y obesidad.	No	No se acepta, en virtud de que la definición propuesta en la Norma responde a la definición de la Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad. Es redactada en términos entendibles, correcta para fines de orientación alimentaria. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
348	3.28 Indice glucémico...	CONCAMIN	Se solicita eliminar esta definición, no está en el proyecto de norma: ~~3.28 Indice glucémico (IG): a la respuesta postprandial (después de haber ingerido alimento) en particular respecto de una cantidad estándar. La referencia estándar más usada es el pan blanco (IG, 70) o la glucosa (IG, 100).~~	No	No se acepta, en virtud de que el concepto se encuentra mencionado en el cuerpo de la Norma, es correcta y necesaria para fines de orientación alimentaria, objeto de la regulación propuesta, así como para su debida comprensión y alcance. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
349	3.30 Leche	CONCAMIN	Solicita que se considere la denominación de leche del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: 3.42 Leche: a la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas o de cualquier otra especie animal, excluido el calostro. Solicita se incluya la definición de Leche para consumo humano que aparece en la NOM-155, dado que es el producto al que se refiere el presente proyecto de nom. 3.XX Leche para consumo humano: es la leche que debe ser sometida a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto, además de poder ser sometida a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan con las especificaciones de su denominación.	Sí parcialmente	Se acepta comentario y se modifica numeral para quedar como sigue: 3.36 Leche: a la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas o de cualquier otra especie animal, excluido el calostro. No se acepta incluir la definición "Leche para consumo humano", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
350	3.31 Leche parcialmente descremada, semidescremada y descremada	CONCAMIN	Solicita que se incluya la definición de Leche parcialmente descremada, semidescremada y descremada que aparece en la NOM-155: 3.43 Leche parcialmente descremada, semidescremada y descremada: son los productos sometidos al proceso de estandarización, a fin de ajustar el contenido de grasa propia de la leche a lo que establece la norma correspondiente.	No	No se acepta el comentario debido a que la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012 Leche, Formula láctea y producto lácteo combinado. Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, se ha eliminado el concepto. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012 Leche, Formula láctea y producto lácteo combinado. Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
351		CONCAMIN	Solicita que se incluya la definición de leguminosa dado que aparece en el cuerpo de la norma y para apoyar la orientación alimentaria. Diccionario de tecnología de los alimentos Badui Dergal, Salvador Editorial Alhambra Mexicana, 1988 p.p. 163, 239: 3.45 Leguminosas: hierbas, matas, arbustos y árboles angiospermos dicotiledóneos, comprendidas en las familias de las mimosáceas y de las papilionáceas. Tienen la característica de formar nódulos fijadores de nitrógeno. Desde el punto de vista de la nutrición las leguminosas son semillas secas que se distinguen de las semillas verdes que se clasifican como verduras y de las semillas oleaginosas, por su contenido de grasa.	No	No se acepta incluir la definición propuesta, virtud de que para la debida comprensión y alcance de la Norma de orientación alimentaria, no se considera conveniente incluir la definición "Leguminosas", ya que no es materia de la Norma definir alimentos específicos. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
352	3.34 Nutrimiento	CONCAMIN	Solicita que se homologue a la definición de Nutrimiento a la NOM-051: 3.48 Nutrimiento: cualquier sustancia incluyendo a las proteínas, aminoácidos, grasas o lípidos, carbohidratos o hidratos de carbono, agua, vitaminas y nutrimentos inorgánicos (minerales) consumida normalmente como componente de un alimento o bebida no alcohólica que: a) Proporciona energía; o b) Es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o c) Cuya carencia haga que produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.	Sí	Si se acepta para quedar como sigue: 3.39 Nutrimiento: a cualquier sustancia incluyendo a las proteínas, aminoácidos, grasas o lípidos, carbohidratos o hidratos de carbono, agua, vitaminas y nutrimentos inorgánicos (minerales) consumida normalmente como componente de un alimento o bebida no alcohólica que proporciona energía; o es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o cuya carencia haga que produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.
353		CONCAMIN	Se sugiere incluir una definición de oleaginosas. Nutrición Humana en el Mundo del Desarrollo / Michael C. Latham. Universidad de Cornell Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación Colección FAO: Alimentación y nutrición No 29, Roma 2002: 3.50 Oleaginosas: hierbas, matas, arbustos y árboles angiospermos dicotiledóneos, comprendidas en las familias de las mimosáceas y de las papilionáceas. Tienen la característica de formar nódulos fijadores de nitrógeno. Desde el punto de vista de la nutrición las oleaginosas se distinguen de otras leguminosas por su contenido de grasa que es de aproximadamente 50 % de grasa y 20 % de proteína en cada semilla. En gran parte se utilizan para la extracción de aceites.	No	No se acepta incluir la definición "Oleaginosas", toda vez que ésta no se utiliza en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
354	3.35 Obesidad	CONCAMIN	Solicita que se homologue a la definición de la norma NOM-008-SSA3-2010: 3.49 Obesidad: la enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo, la cual se determina cuando en las personas adultas existe un IMC igual o mayor a 30 kg/m ² y en las personas adultas de estatura baja igual o mayor a 25 kg/m ² .	Si	Si se acepta comentario para quedar como sigue: Obesidad: a la enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo, la cual se determina cuando en las personas adultas existe un IMC igual o mayor a 30 kg/m ² y en las personas adultas de estatura baja igual o mayor a 25 kg/m ² . En menores de 19 años la obesidad se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentila 95 en adelante, de las tablas de IMC para edad y sexo de la Organización Mundial de la Salud.
355	3.36 Orientación alimentaria	CONCAMIN	Se sugiere mejorar la redacción: 3.36 Orientación alimentaria: al conjunto de acciones que proporcionan información básica, científicamente validada y sistematizada, tendiente a desarrollar conocimientos, habilidades, actitudes y prácticas relacionadas con los alimentos y la alimentación para favorecer la adopción de una dieta correcta en el ámbito individual, familiar o colectivo, tomando en cuenta las condiciones económicas, geográficas, culturales y sociales.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
356	3.40 Platillo	CONCAMIN	Se sugiere agregar el término de proteínas, ya que se definen los otros macronutrientes. Glosario de términos para la orientación alimentaria. Cuadernos de Nutrición 2001; 24 (1): 3.57 Proteínas: polímeros formados por la unión de aminoácidos mediante enlaces peptídicos. Su principal función en la dieta es aportar aminoácidos.	Sí	Se acepta el comentario y se modifica el numeral para quedar como sigue: 3.47 Proteínas: a los polímeros formados por la unión de aminoácidos mediante enlaces peptídicos. Su principal función en la dieta es aportar aminoácidos.
357		CONCAMIN	Se sugiere agregar la definición de tubérculo, ya que se menciona en cuerpo de la norma. Referencias: El Huerto Escolar. Orientaciones para su Implementación FAO- Ministerio de Educación del El Salvador Ed. 2009 Bourges, H. "Los alimentos, la dieta y la alimentación"- En: Casanueva E, Kaufer M, Pérez AB, Arroyo P. Nutriología Médica. México: Editorial Médica Panamericana. 3ª. Edición. p.p. 485 3.60 Tubérculo: parte de un tallo subterráneo o de una raíz que se desarrolla considerablemente al acumularse en sus células una gran cantidad de sustancias de reserva, y que sirve de alimento. Desde el punto de vista de la orientación alimentaria, los tubérculos se pueden clasificar en función de su aporte nutricional: por su contenido de almidones y por su contenido de vitaminas y nutrientes inorgánicos.	No	No se acepta incluir la definición de "Tubérculo", toda vez que su mención está inmersa en los grupos de alimentos, por esta razón no es necesario definir cada uno de los alimentos. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
358	3.42 Sobre peso:	CONCAMIN	Se sugiere alinear la definición de acuerdo con la NOM-008-SSA3-2010: 3.62 Sobre peso: al estado caracterizado por la existencia de un IMC igual o mayor a 25 kg/m ² y menor a 29.9 kg/m ² y en las personas adultas de estatura baja, igual o mayor a 23 kg/m ² y menor a 25 kg/m ² . En menores de 19 años, el sobre peso se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentil 85 y por debajo de la 95, de las tablas de edad y sexo de la OMS.	Si	Si se acepta el comentario, para quedar como sigue: 3.48 Sobre peso: al estado caracterizado por la existencia de un IMC igual o mayor a 25 kg/m ² y menor a 29.9 Kg/m ² y en las personas adultas de estatura baja, igual o mayor a 23 Kg/m ² y menor a 25 Kg/m ² . En menores de 19 años, el sobre peso se determina cuando el IMC se encuentra desde la percentil 85 y por debajo de la 95, de las tablas de edad y sexo de la OMS.
359	4.1	CONCAMIN	4.1 Las actividades operativas de orientación alimentaria deben ser efectuadas por personal capacitado o calificado con base en la instrumentación de programas y materiales planificados por personal calificado, cuyo soporte técnico debe ser derivado de la presente norma. 4.1.1 Se debe promover entre la población un peso adecuado para reducir el impacto de las enfermedades derivadas de una mala alimentación y sobre peso. 4.x. Se debe promover el equilibrio energético recomendando el consumo excesivo (SIC) de energía, se debe comer de acuerdo a las necesidades de cada quien.	No	No se acepta, en virtud de que el texto del comentario es el mismo que la se encuentra en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
360	4.2	CONCAMIN	Cambiar redacción del apartado. Se sugiere el reordenamiento de este apartado, por lo que se incluyen textos que más abajo se incorporaban en el proyecto como: 4.4.17 4.5.1 4.5.4 4.5.8 4.5.19	No	No se acepta, en virtud de que no presenta una propuesta concreta, el comentario no es claro y no se comprende el comentario. Fundamento Legal: Artículos 41 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
361	4.3 Criterios generales de la alimentación. 4.3.1	CONCAMIN	4.3.1 Los alimentos se agruparán en grupos: Verduras y frutas Cereales y tubérculos ricos en almidón Leguminosas y alimentos de origen animal Se sugiere que sea, desde este apartado, en el que se explique el uso del Plato del Bien Comer y no se remita al Apéndice Normativo A, por varias razones: a. Permitir una lectura continua más clara y ágil. b. Evitar la repetición de conceptos, recomendaciones e información general. Consideramos importante incorporar una referencia sobre actividad física.	No	No se acepta comentario, toda vez que no es el objeto de la clasificación de los grupos de alimentos, agregar la característica "ricos en almidón" al grupo Cereales. La incorporación de una referencia de actividad física, se encuentra plasmada en las disposiciones generales y específicas en los numerales La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de Internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículos 41 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
362	Apéndice Normativo A Grupos de Alimentos. 1. 1.1 1.2	CONCAMIN	Se solicita que se cambie la redacción de este párrafo 1. Verduras y Frutas 1.1 Ejemplo de verduras: acelgas, verdolagas, quelites, espinacas, flor de calabaza, huauzontles, nopales, brócoli, coliflor, calabaza, chayote, tomate, jitomate, hongos, chile poblano, pepino, lechuga entre otras, incluyendo leguminosas verdes como chícharos y habas y tubérculos ricos en carbohidratos como zanahoria, jícama y betabel. 1.2 Ejemplo de frutas: guayaba, papaya, melón, toronja, lima, naranja, mandarina, plátano, zapote, ciruela, pera, manzana, fresa, chicozapote, mango, mamey, chabacano, uvas, aguacate, aceituna, entre otras. Se solicita que se cambie la redacción de este párrafo	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Se mencionan sólo algunos ejemplos para la comprensión de cada grupo sobre todo los que son más conocidos y utilizados por la población mexicana. Los chícharos verdes si se consumen en fresco, procedentes del huerto, cocinados de manera adecuada, constituyen una hortaliza se consideran verduras así como el betabel que es una hortaliza de raíz bulbosa pero que no se clasifica como raíz tuberosa. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Fundamento Legal: Artículos 41 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
363	2. 2.1 2.2	CONCAMIN	Se solicita que se cambie la redacción de este párrafo Cereales y tubérculos ricos en almidón 2.1 Ejemplo de cereales: maíz, trigo, avena, centeno, cebada, amaranto, arroz y sus productos derivados como: tortillas y productos de maíz nixtamalizado, cereales industrializados, pan y panes integrales, galletas y pastas. 2.2 Ejemplo de tubérculos ricos en almidón: papa, camote y yuca, entre otros. Se solicita que se cambie la redacción de este párrafo	No	No se acepta ya que no es el objeto de la Norma la descripción específica de cada alimento y agregar sus características. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de Internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Fundamento Legal: Artículos 41 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
364	3. 3.1 3.2	CONCAMIN	Se solicita que se cambie la redacción de este párrafo 3. Leguminosas y alimentos de origen animal 3.1 Ejemplo de leguminosas secas: frijol, haba, lenteja, garbanzo, arveja, alubia, soya entre otros. 3.2 Ejemplo de alimentos de origen animal: pescados y mariscos; huevo y vísceras, así como pollo, cerdo, res, los cuales pueden ser magros y no magros 3.3 Ejemplo de leche y derivados lácteos: leche, queso y yogurt, los cuales pueden ser enteros, semidescremados o descremados. Se solicita que se cambie la redacción de este párrafo	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Se mencionan sólo algunos ejemplos para comprensión de cada grupo y no es necesario especificar que son leguminosas secas debido a que las que habitualmente son consumidas por la población mexicana, se presentan de esta forma. En cuanto a la separación de la leche y sus derivados, de los alimentos de origen animal, no es necesaria ya que pertenecen a los mismos, la distinción no es necesaria ya que significaría otro grupo de alimentos, lo cual no está justificado ni debidamente fundamentado. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Fundamento Legal: Artículos 41 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
365	4.3.2	CONCAMIN	Se solicita que se cambie la redacción de este párrafo 4.3.2 Al interior de cada grupo se deben identificar los alimentos y sus productos conforme a la herramienta gráfica El Plato del Bien Comer. Se solicita que se cambie la redacción de este párrafo	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. No se elimina la referencia al "Apéndice Normativo A" ya que menciona en esta disposición, la herramienta gráfica que se encuentra en dicho apéndice. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Fundamento Legal: Artículos 41 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
366	4.3.2	CONCAMIN	Se solicita que se cambie la redacción de este párrafo. En la propuesta gráfica, se recomienda realizar una subdivisión en el grupo de alimentos de origen animal, diferenciar al grupo de lácteos y derivados lácteos así como la inclusión de un bote de yogurt. Asimismo, se recomienda la incorporación de una representación de agua y actividad física, para reforzar el concepto completo. 4.3.2 Al interior de cada grupo se deben identificar los alimentos y sus productos conforme a la herramienta gráfica El Plato del Bien Comer.	No	No se acepta realizar la subdivisión en el grupo de alimentos de origen animal, toda vez que los tres grupos de alimentos del Plato del Bien Comer, cuentan con las características suficientes para responder a las necesidades de alimentación de la población, de acuerdo a las condiciones económicas, sociales y culturales del país y tomando en cuenta la disponibilidad y accesibilidad de alimentos. No se acepta la incorporación de una representación gráfica de agua considerando que el consumo de agua se recomienda en los numerales 4.3.2.7, 4.4.3.2, 5.8.4, 5.9.2, 5.10.2, 5.10.3, A4.2, A21 asimismo se enfatiza el consumo de agua al brindar orientación alimentaria y al utilizar el plato del bien comer, dicho esquema se encuentra posicionado y desde el punto de vista educativo se utiliza para capacitar, enfatizando la importancia del consumo de agua simple potable como la mejor fuente de hidratación. Considerando que el Plato es la representación gráfica de los tres grupos de alimentos, y entendiendo que el agua es un nutrimento y no un alimento resulta impropio la inclusión de un vaso con agua. Por otro lado en cuanto a actividad física, se hace la recomendación al brindar orientación alimentaria y al utilizar el Plato del Bien Comer, en los numerales 4.4.6, 5.10.1, A4.9. Además sólo se representan gráficamente los alimentos. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Fundamento Legal: Artículos 41 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
367	4.3.2	CONCAMIN	Solicita hacer referencia a muchas o abundantes verduras/frutas es poco orientador. Hay tres formas, complementarias para precisarlas: a. OMS: 400g en total, 200g de verduras y 200g frutas. b. 5 al día: 5 (piezas) de verduras y frutas. c. Por medida casera: 5 tazas de verdura y/o fruta picada. X.X 4.3.2.1 Se debe promover el consumo de muchas verduras, frutas, en lo posible crudas y con cáscara, 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 otras vitaminas y nutrimentos inorgánicos (Apéndice Informativo B)	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente, para quedar como sigue: 4.3.2.1 Se debe promover el consumo de verduras y frutas regionales y de la estación, en lo posible crudas y con cáscara, ya que incorporarlas a la alimentación diaria ayuda a reducir la densidad energética de la dieta, y además 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 otras vitaminas y nutrimentos inorgánicos (Apéndice Informativo B).

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
368	4.3.2.1	CONCAMIN	Consideramos que no es correcto recomendar el consumo de frutas y verduras, argumentando su menor densidad energética: - Se debe recomendar el consumo de frutas y verduras por los beneficios que brinda al organismo como son el aporte de fibra, vitaminas y minerales. - No todas las frutas y verduras son de menor densidad energética, con respecto de los otros grupos de alimentos. - Las personas no cuentan con una guía práctica que les permita conocer la densidad energética de las frutas y verduras. Para disminuir la DE en la dieta, es preferible dar opciones prácticas como consumir de verduras y frutas, incrementar el consumo de los alimentos ricos en fibra dietética, moderar el consumo de azúcares y grasas, incluir alimentos caldosos o ensaladas al inicio de las comidas, al menos en la principal y reducir el tamaño de las porciones. Buena parte de éstas ya están incluidas en la norma. x.x 4.4.1 Se debe promover el consumo de verduras y frutas, en lo posible crudas y con cáscara, basado en un consumo recomendado de: a) gramos; b) piezas; o c) tazas. Prefiere las regionales y de temporada bajo un criterio de costo-beneficio. Las verduras y frutas son fuente de carotenos, de vitaminas A y C, de ácido fólico y de fibra dietética, así como otras vitaminas y nutrimentos inorgánicos (Apéndice Informativo B). Asimismo, dan color y textura a los platillos Consideramos que no es correcto recomendar el consumo de frutas y verduras, argumentando su menor densidad energética: - Se debe recomendar el consumo de frutas y verduras por los beneficios que brinda al organismo como son el aporte de fibra, vitaminas y minerales. - No todas las frutas y verduras son de menor densidad energética, con respecto de los otros grupos de alimentos. - Las personas no cuentan con una guía práctica que les permita conocer la densidad energética de las frutas y verduras. Para disminuir la DE en la dieta, es preferible dar opciones prácticas como consumir de verduras y frutas, incrementar el consumo de los alimentos ricos en fibra dietética, moderar el consumo de azúcares y grasas, incluir alimentos caldosos o ensaladas al inicio de las comidas, al menos en la principal y reducir el tamaño de las porciones. Buena parte de éstas ya están incluidas en la norma.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente, para quedar como sigue: 4.3.2.1 Se debe promover el consumo de verduras y frutas regionales y de la estación, en lo posible crudas y con cáscara, ya que incorporarlas a la alimentación diaria ayuda a reducir la densidad energética de la dieta, y además 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 otras vitaminas y nutrimentos inorgánicos (Apéndice Informativo B). En cuanto al comentario del numeral 4.4.1 no corresponde a esta disposición. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
369	4.3.2.2	CONCAMIN	Solicita un cambio de redacción de este numeral 4.3.2.2 Se debe recomendar el consumo de cereales de grano entero y sus derivados integrales, y tubérculos. Se destacará su aporte energía y su contenido de fibra dietética (Apéndice Informativo B).	No	No se acepta, en virtud el cambio de redacción por considerarlo irrelevante, debido a que como se encuentra redactada es comprensible para los fines y alcance de la Norma Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Fundamento Legal: Artículos 41 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
370	4.3.2.4	CONCAMIN	Se sugiere revisar todos los puntos referidos a las recomendaciones de consumo de alimentos de origen animal y las carnes, y migrar del concepto de carnes rojas/blancas al de magras/no magras 4.3.2.4 Se debe recomendar el consumo de carne magra, pescado, aves, sin piel y asadas, horneadas, cocidas, así como leche semidescremada o descremada por su menor contenido de grasa saturada. ~~Se sugiere revisar todos los puntos referidos a las recomendaciones de consumo de alimentos de origen animal y las carnes, y migrar del concepto de carnes rojas/blancas al de magras/no magras~~	Sí parcialmente	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.3.2.4 Se debe recomendar el consumo de pescado, aves como pavo y pollo sin piel y carne magra, asadas, horneadas, cocidas, así como leche semidescremada o descremada por su menor contenido de grasa saturada.
371	4.3.2.5	CONCAMIN	Se sugiere revisar todos los puntos referidos a las recomendaciones de consumo de alimentos de origen animal y las carnes, y migrar del concepto de carnes rojas/blancas al de magras/no magras 4.3.2.5 En el caso de la población adulta, se debe recomendar el la moderación en el consumo de alimentos de origen animal con alto contenido de colesterol y grasa saturada. Prefiere las carnes magras y los lácteos semidescremados o descremados y derivados lácteos reducidos en grasa. ~~Se sugiere revisar todos los puntos referidos a las recomendaciones de consumo de alimentos de origen animal y las carnes, y migrar del concepto de carnes rojas/blancas al de magras/no magras~~	Sí parcialmente	Si se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: 4.3.2.5 En el caso de la población adulta, se debe recomendar la moderación en el consumo de alimentos de origen animal por su alto contenido de colesterol y grasa saturada, excepto pescado, aves como pavo y pollo sin piel, carne magra, y leche semidescremada o descremada.
372	4.3.2.5	CONCAMIN	4.X.X Se debe promover el consumo de ácidos grasos mon-insaturados, que se encuentran en abundancia en aceites de canola, oliva, soya, almendra, nueces, cacahuete, aguacate y aceituna, entre otros. No obstante, su calidad nutrimental, se recomienda un consumo moderado al igual que el resto de las grasas. Solicita incluir este numeral para promover el consumo de ácidos grasos moninsaturados	No	No se acepta, en virtud de que la Norma no privilegia ningún alimento per se. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
373	4.3.2.6.1	CONCAMIN	4.X.X Se debe recomendar que en cada tiempo de comida -principales y colaciones- se incluyan alimentos de los tres grupos. Se hará énfasis en las combinaciones de alimentos que produzcan un efecto sinérgico entre sus nutrimentos, aumenten su rendimiento o su biodisponibilidad. Para producir un efecto sinérgico se debe recomendar la combinación de alimentos fuente de vitamina C con alimentos que contengan hierro, conforme al Apéndice Informativo B. Solicita que se integren los numeral 4.3.2.6.1, 4.3.2.6.2 y 4.3.2.6.3	No	No se acepta el comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, no modificar el orden en su estructura, debido a que corresponden a partes esenciales en la orientación alimentaria para la conformación de una alimentación correcta, que requieren estar separadas, son conceptos diferentes y no son repetitivas. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Fundamento Legal: Artículos 41 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 4 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
374	4.3.2.6.2	CONCAMIN	Eliminar.	No	No se acepta el comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, no modificar el orden en su estructura, debido a que corresponden a partes esenciales en la orientación alimentaria para la conformación de una alimentación correcta, que requieren estar separadas, son conceptos diferentes y no son repetitivas. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Fundamento Legal: Artículos 41 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
375	4.3.2.6.3	CONCAMIN	Eliminar.	No	No se acepta el comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, no modificar el orden en su estructura, debido a que corresponden a partes esenciales en la orientación alimentaria para la conformación de una alimentación correcta, que requieren estar separadas, son conceptos diferentes y no son repetitivas. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Fundamento Legal: Artículos 41 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
376	4.3.2.6.5	CONCAMIN	Solicita que se modifique la redacción de este numeral 4.3.2.6.5 Se debe insistir en la importancia de la moderación en la alimentación considerando la frecuencia y el tamaño de las porciones.	Sí	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.3.2.6.5 Se debe insistir en la importancia de la moderación en la alimentación considerando la frecuencia en el consumo y el tamaño de las porciones.
377	4.3.2.7	CONCAMIN	Solicita que se modifique la redacción de este numeral y Revisar la redacción respecto al agua. 4.3.2.7 Se debe recomendar promover el consumo de agua simple potable como fuente principal de hidratación.	No	No se acepta el comentario, toda vez que para fines de orientación alimentaria, es necesario promover el consumo, quedando implícita la recomendación. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Fundamento Legal: Artículo 41 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
					Numeral 5 de la Norma Mexicana NMX-Z-013/1-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas. Numerar 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
378	4.3.3	CONCAMIN	Ajuste a la redacción de acuerdo a la OMS. 4.3.3 Se debe promover la lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida y la alimentación complementaria a partir de los primeros seis meses de vida.	Sí parcialmente	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.3.3 Se debe promover la lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida y a partir del sexto mes de vida la alimentación complementaria. Sin embargo, no se aceptó el orden de la redacción propuesta, ya que es conveniente para la comprensión del numeral. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
379	4.3.4	CONCAMIN	Se propone agregar la palabra observancia para poder llevar a cabo las prácticas de higiene. 4.4.10 Se debe recomendar la higiene al preparar, servir y comer los alimentos. Se debe poner énfasis en la observancia de las prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, como se señala en la NOM-251-SSA1-2009: lavar y desinfectar verduras y frutas, utilizar agua para consumo humano, los riesgos de la presencia de animales en los sitios de preparación de alimentos, la higiene personal, la limpieza de utensilios y el almacenamiento de los alimentos (Apéndice Informativo C).	Sí parcialmente	Se acepta agregar la palabra "observancia" y se modifica el numeral para quedar como sigue : 4.3.4: Se debe recomendar la higiene al preparar, servir y comer los alimentos. Se debe poner énfasis en la observancia de las prácticas de higiene en la preparación de los alimentos, como se señala en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; lavar y desinfectar verduras y frutas, utilizar agua para consumo humano, los riesgos de la presencia de animales en los sitios de preparación de alimentos, la higiene personal, la limpieza de utensilios y el almacenamiento de los alimentos (Apéndice Informativo C). Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
380	4.3.5	CONCAMIN	Se recomienda fusionar con los numerales 4.3.5, 4.3.8 y 4.3.9 para que no sea repetitiva la norma. x.x 4.4.18 Se debe señalar la forma mediante la cual se optimice el costo-beneficio de la adquisición, preparación y conservación de los alimentos: • Adquisición: planear las cantidades para el consumo familiar, buscar productos de temporada y ofertas y sustituir alimentos del mismo grupo por los de menor precio en el momento de la compra. • Preparación: se promoverá la adecuada utilización de los alimentos para la elaboración de platillos con el propósito de conservar tanto los nutrimentos como sus características sensoriales (sabor, color, aroma y textura), así como reducir los desperdicios. Se debe estimar el consumo familiar por platillo y calcular el tamaño de las porciones. El aceite que ya se utilizó debe desecharse • Conservación: revisar las fechas de caducidad o de consumo preferente, mantener los alimentos envasados bien cerrados y en lugares frescos, conservar los alimentos en refrigeración, ya sean frescos o porque así se indica en la etiqueta y usa recipientes herméticos Se recomienda fusionar con los numerales 4.3.5, 4.3.8 y 4.3.9 para que no sea repetitiva la norma.	No	No se acepta el comentario, toda ya que corresponden a precisiones diferentes. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de Internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Fundamento Legal: Artículo 41 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numerar 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
381	4.3.6	CONCAMIN	Se sugiere una nueva redacción, pues no es claro cuáles son las técnicas culinarias locales que no tengan un efecto negativo a la salud. Además, lo conveniente es utilizar diferentes las técnicas culinarias para lograr la variedad en la preparación de alimentos. Asimismo, se sugiere cambiar condimentos naturales se recomienda cambiar por hierbas y especias. x.x 4.4.20 Se deben identificar y revalorar los alimentos autóctonos y regionales y recomendar la utilización de técnicas culinarias como la cocción al vapor y al calor seco. Se promoverá el consumo de alimentos preparados con hierbas y especias de la cocina tradicional de cada región. ~~Se sugiere una nueva redacción, pues no es claro cuáles son las técnicas culinarias locales que no tengan un efecto negativo a la salud. Además, lo conveniente es utilizar diferentes las técnicas culinarias para lograr la variedad en la preparación de alimentos. Asimismo, se sugiere cambiar condimentos naturales se recomienda cambiar por hierbas y especias.~~	Sí parcialmente	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.3.6 Se deben identificar y revalorar los alimentos autóctonos y regionales y recomendar la utilización de técnicas culinarias locales que no tengan un efecto negativo en la salud. Se promoverá el consumo de alimentos preparados con hierbas y especias de la cocina tradicional de cada región. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de Internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Fundamento Legal: Artículos 41 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008
382	4.3.7	CONCAMIN	Actualmente la población no tiene el hábito de consultar las etiquetas de los productos, por lo que se recomienda, en primera instancia, promover la consulta de las mismas, así como orientar sobre su entendimiento y utilidad práctica. 4.3.7 Se debe promover y orientar sobre la consulta y entendimiento de las etiquetas de los alimentos procesados, para conocer sus ingredientes, información nutrimental, modo de uso, forma de conservación, así como fecha de caducidad o consumo preferente.	No	No se acepta el comentario, en virtud que la redacción es clara y es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, debido a que la intención es que se promueva en la población la consulta de las etiquetas. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 210 de la Ley General de Salud. Artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Fundamento Legal: Artículos 41 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
383	4.3.8	CONCAMIN	Eliminar Se solicita eliminar ya que se integro al 4.3.5	No	No se acepta el comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, ya que corresponden a precisiones diferentes. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de Internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008
384	4.3.9	CONCAMIN	Eliminar Se solicita eliminar ya que se integró al 4.3.5	No	No se acepta el comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, ya que corresponden a precisiones diferentes. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008
385	4.4.1	CONCAMIN	x.x. 4.5.1 Se deben señalar tanto las deficiencias como los excesos en la alimentación que predisponen al desarrollo de desnutrición, enfermedades dentales, anemia, deficiencias de nutrimentos, obesidad, aterosclerosis, diabetes mellitus, cáncer, osteoporosis, enfermedades cardiovasculares, entre otros padecimientos. Asimismo, se deben señalar los efectos negativos del sedentarismo en la salud general y en la predisposición a algunas enfermedades. Es importante señalar que no únicamente la alimentación predispone al desarrollo de algunas enfermedades, sino también el sedentarismo. La actividad física debe ser, también, un factor de prevención de las mismas. En todos los artículos donde se menciona caries, se sugiere cambiar por enfermedades dentales.	No	No se acepta comentario, en razón de que en este numeral se enfatiza en que la orientación debe señalar el exceso o deficiencia en el consumo de alimentos que predisponen a las enfermedades mencionadas, no excluye que existan otros factores, pero no corresponde incluirlo en este numeral. Además en el cuerpo de la Norma se menciona el fomentar la actividad física conjuntamente con la dieta correcta. Por otro lado de acuerdo al objeto de esta regulación, lo importante es prevenir caries que tiene que ver con consumo de algunos alimentos que la propician, acompañado de la falta de higiene. Además, para la elaboración de la Norma se consultó la Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006, Para la prevención y control de enfermedades bucales. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Norma Oficial Mexicana NOM-013-SSA2-2006, Para la prevención y control de enfermedades bucales.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
386	4.4.2	CONCAMIN	Se sugiere agregar como factor de riesgo la inactividad física x.x. 4.5.2 Se deben señalar los factores de riesgo, en particular los relacionados con la alimentación, los niveles actividad física y los asociados en la génesis de las enfermedades crónicas degenerativas.	No	No se acepta comentario, en virtud de que no es necesario resaltarlo, es uno de los factores asociados a la génesis de las enfermedades crónicas, se encuentra implícito. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
387	4.4.3.2	CONCAMIN	4.4.3.2 Se deberá señalar que los procesos infecciosos, las diarreas y la fiebre, producen un aumento en el gasto energético, por lo cual se debe promover la alimentación adecuada, aumentar la ingestión de líquidos sobre todo agua y bebidas rehidratantes (como Vida Suero Oral), evitando alimentos irritantes o ricos en fibra soluble. Cuando se presenta un proceso infeccioso como la diarrea, no es conveniente continuar con la dieta habitual, si no recomendar una alimentación correcta para el padecimiento. También es importante señalar que no solo existe el Vida suero oral, si no otras bebidas rehidratantes. Manual de dietas normales y terapéuticas	No	No se acepta comentario, toda vez que es correcta la recomendación de continuar con la alimentación habitual, así como el uso de Vida Suero Oral debido a que está probada su eficacia y efectividad, así mismo se encuentra en el cuadro básico de la Secretaría de Salud. Se hace énfasis en evitar algunos alimentos que pudieran ser poco favorables ante esta condición, por lo cual no es necesario el cambio. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
388	4.4.4.1	CONCAMIN	4.4.4.1 Se debe señalar que los regímenes alimentarios que carecen de fundamento científico no son recomendables para la salud. Sólo el personal calificado puede indicar un régimen alimentario para tratar una condición específica. Lo correcto es hablar de un régimen alimentario, ya que dependiendo del estado de salud de la persona, este puede tener características específicas para su tratamiento.	No	No se acepta, cambiar "dieta" por "régimen alimentario", debido a que dieta es la que se consumen cada día, y constituye la unidad de la alimentación; por otro lado "régimen alimentario" es una recomendación más estricta sobre el consumo de alimentos. Si se utiliza este último se pierde el sentido de la disposición. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 3.2.6 de la Norma Mexicana NMX-Z-013/1-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
389	4.4.6	CONCAMIN	Revisar la forma de incorporar los valores de la OMS. Recomendación de actividad física para adultos 30 min y niños 60 min, OMS	No	No se acepta el comentario, en virtud que la Norma fomenta la actividad física, independientemente del objetivo que se persiga, según se recomienda en el numeral 3.3 Definiciones. El comentario propuesto no corresponde al numeral señalado ni al Apéndice C. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
390	4.4.7	CONCAMIN	Se solicita modificar la redacción 4.4.7 Se debe promover la vigilancia del índice de masa corporal y del perímetro de la cintura en adultos, así como promover la vigilancia de las curvas de crecimiento y el índice de masa corporal de los niños y adolescentes para conocer el estado de nutrición en que se encuentra (Apéndice Normativo C).	Sí	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.4.7 Se debe promover la vigilancia del índice de masa corporal y del perímetro de la cintura en adultos, la vigilancia de las curvas de crecimiento y el índice de masa corporal en los niños y adolescentes para conocer el estado de nutrición en que se encuentran. (Apéndice Normativo C).

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
391	4.4.7	CONCAMIN	4.XXX Se debe informar que los edulcorantes no calóricos autorizados por la Secretaría de Salud, son una alternativa adecuada para disminuir el aporte calórico de la dieta. Texto alineado a los Acuerdos del ANSA.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, no es objeto de la Norma promover estos productos, no es necesario para la comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
392	4.4.9	CONCAMIN	Se solicita modificar la redacción de este numeral. 4.4.9 Se debe informar acerca de la importancia de moderar en la dieta la ingestión de azúcares, colesterol, ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans y sodio.	No	No se acepta comentario, toda vez que es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, no se considera repetitivo, la disposición es clara, lo que pretende es que se proporcione información para evitar el consumo excesivo de lo mencionado, sobre todo porque está probado que su consumo en exceso provocan daños a la salud, asimismo los beneficios de la opción del uso de aceites vegetales. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
393	4.4.10	CONCAMIN	Se solicita modificar la redacción de este numeral agregando otros grupos de alimentos que también suele tener componentes con efectos positivos para la salud. 4.4.10 Se debe promover el consumo de verduras, frutas, cereales integrales y de grano entero, leche y derivados lácteos, leguminosas y otros alimentos con nutrimentos o componentes que tengan un efecto positivo a la salud, tales como fibra dietética, nutrimentos antioxidantes y probióticos.	No	No se acepta comentario, en virtud que esta Norma promueve el consumo de esos alimentos, en especial por su contenido de fibra, importante por sus efectos en la salud. Las especificidades sobre otros componentes con efectos positivos para la salud, es materia de manuales y guías alimentarias para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de Internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008
394	4.4.11	CONCAMIN	Se solicita agregar los derivados lácteos que son fuente importante de calcio 4.4.11 Se debe promover el consumo de alimentos que sean fuentes de calcio, como tortilla de maíz nixtamalizada, leche y derivados lácteos, charales y sardinas, quelites y verduras de hoja verde.	Sí parcialmente	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.4.11 Se debe promover el consumo de alimentos que sean fuentes de calcio, como tortilla de maíz nixtamalizado, leche y derivados lácteos, como el yogurt y queso, charales y sardinas, quelites y verduras de hoja verde.
395	4.4.12	CONCAMIN	Se solicita cambiar la palabra excesivo que es muy subjetiva por lo que se recomienda usar la palabra moderar 4.4.12 Se deberán recomendar formas de preparación de alimentos para moderar el uso de sal, promoviendo el uso de hierbas y especias, así como la técnica correcta para desalar los alimentos con alto contenido de sodio.	Sí	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 4.4.12 Se deben recomendar formas de preparación de alimentos para moderar el uso de sal, promoviendo el uso de hierbas y especias, así como la técnica correcta para desalar los alimentos con alto contenido de sodio.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
396	4.4.13	CONCAMIN	Se solicita ser congruente con el tono y manera de la norma y no sugerir limitar, si no moderar el consumo. 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.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue. 4.4.13 Se debe informar la conveniencia de moderar el consumo de alimentos ahumados, que contengan nitritos o nitratos (embutidos) y de alimentos directamente preparados al carbón o leña.
397	4.4.15	CONCAMIN	4.4.15 Se debe insistir a la población sobre la importancia de vigilar la cantidad y tamaño de las porciones de los alimentos, no realizar otras actividades mientras come y comer a un ritmo pausado ~~que interfieran con la percepción del hambre y la saciedad, mientras come.~~	No	No se acepta comentario, en razón que la redacción es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma, debido a que el objeto de ese numeral es promover que no se realice otra actividad diferente mientras se come, si se cambia se pierde el sentido de este texto, lo relativo a las porciones se aborda en otros numerales. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
398	5. Disposiciones Específicas 5.2.1	CONCAMIN	Se solicita cambiar la redacción de este numeral considerando la información de Bourgues 5.2.1 A toda mujer en edad reproductiva se le recomendará consumir ácido fólico en los tres meses previos al embarazo y hasta la semana doce de gestación del mismo. Asimismo, se indicará que se incremente el requerimiento de hierro (28 mg), fósforo (1 250 mg), calcio (1 000 mg) y ácido fólico (750 µg).	No	No se acepta agregar comentario, en virtud que las especificaciones propuestas son materia de guías o manuales específicos para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria, misma que puede consultarse en la página de Internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y V de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008
399	5.3.1	CONCAMIN	Se solicita cambiar la redacción. 5.3.1 Se debe indicar que la práctica de la lactancia incrementa las necesidades de energía y nutrimentos, especialmente de agua, calcio y fósforo por arriba incluso de las necesidades de la mujer embarazada, por lo que podría ser necesario aumentar el consumo de alimentos, agua y otros líquidos de acuerdo con su estado de salud, nutrición y actividad física.	No	No se acepta la modificación en virtud que las especificaciones propuestas son materia de guías o manuales específicos. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria y en la Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria, mismos que pueden consultarse en la página de Internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008 Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
400	5.4.2	CONCAMIN	Se solicita modificar la redacción de este numeral incluyendo la alimentación complementaria 5.4.2 Se debe promover el inicio de la lactancia materna en la primera media hora de vida continuando a libre demanda hasta el sexto mes en forma exclusiva. A partir de esta edad, se debe iniciar la alimentación complementaria; además de iniciar la alimentación complementaria continuar la lactancia materna hasta los dos años de edad.	No	No se acepta comentario, toda vez que al iniciar la alimentación complementaria se debe continuar en la medida de lo posible, con la lactancia materna, por los beneficios que conlleva el hecho de esta práctica para ambos, está documentado que son mayores si se prolonga por más tiempo (OMS). Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
401	5.4.4	CONCAMIN	Se solicita modificar la redacción de este numeral incluyendo las necesidades especiales de nutrición 5.4.4 Se debe promover las ventajas de la lactancia materna frente a los sucedáneos, excepto para lactantes con necesidades especiales de nutrición, así como hacer énfasis en los riesgos que implica una falta de higiene, la inadecuada dilución y la adición innecesaria de otros ingredientes en su preparación.	No	No se acepta comentario, toda vez que la intención es prestigiar la lactancia materna. No es necesario señalar condiciones especiales, en su caso deben tomarse en cuenta las recomendaciones específicas que se encuentran en guías o manuales especializados en el tema. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías y manuales que se deben consultar para impartir la orientación alimentaria. Dicha información se encuentra contemplada en la Guía de Orientación Alimentaria y en la Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria, mismos que pueden consultarse en la página de Internet: http://promocion.salud.gob.mx Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008 Carpeta de Apoyos Didácticos para la orientación alimentaria
402	5.5.2	CONCAMIN	Se solicita modificar la redacción de este numeral 5.5.2 Se debe promover que a partir de los 6 meses de edad inicie la alimentación complementaria y se integre al niño o niña a la dieta familiar de acuerdo a las recomendaciones establecidas en el Apéndice normativo A, adecuando la preparación, los utensilios, las cantidades y el número de comidas (3 comidas mayores y 2 colaciones) de acuerdo con sus necesidades. Se recomendará el uso de tazas, vasos y cucharas para la ingestión de líquidos, en lugar de biberones.	No	No se acepta el comentario, toda vez que el propósito de la disposición es promover que se dé alimento antes de amamantar cuando se inicia la alimentación complementaria. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
403	5.5.3	CONCAMIN	Se solicita modificar la redacción de este numeral 5.5.3 Se debe recomendar a los y las integrantes de la familia que en la preparación de los alimentos moderen la adición de azúcares, edulcorantes y sal, respetando el sabor original y natural de los alimentos para que el niño o la niña aprenda a distinguirlos y degustarlos. (Apéndice normativo B).	Sí parcialmente	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 5.5.3 Se debe recomendar a los integrantes de la familia que en la preparación de los alimentos se modere la adición de azúcares, edulcorantes y sal, respetando el sabor original y natural de los alimentos para que el niño o la niña aprenda a distinguirlos y degustarlos. (Apéndice Normativo B)

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
					El comentario propone el verbo deber conjugado en futuro y la redacción queda con "debe". Fundamento Legal: Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
404	5.6	CONCAMIN	Es importante acotar los años y los meses de edad 5.6 Grupo de edad de uno a cuatro años once meses	No	No se acepta comentario, toda vez que la nomenclatura es correcta, debido a que está implícito que son 4 años 11 meses hasta antes de cumplir los 5, no se considera relevante y no aporta para la debida comprensión de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
405	5.6.2	CONCAMIN	Se solicita cambiar la redacción 5.6.2 Se debe indicar que en esta etapa de la niñez disminuye la ingestión diaria, pues el crecimiento se desacelera; la comida se deberá ofrecer en bocados pequeños y concediéndole el tiempo suficiente para ingerirla, para evitar el desarrollo de hábitos alimentarios incorrectos, y ayudar al niño a que acepte los alimentos	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Se especifica que "se deben respetar, sus gustos, preferencias y expresiones de hambre y saciedad" y "exponer repetidamente al niño o niña a una variedad de alimentos en preparaciones y presentaciones diferentes", porque con estas recomendaciones se pretende favorecer la ingestión de alimentos en los niños de esta etapa, que también, es importante para la formación de hábitos alimentarios. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
406	5.7	CONCAMIN	Es importante acotar los años y los meses de edad 5.7 Grupo de edad de cinco a nueve años once meses	No	No se acepta comentario, toda vez que la nomenclatura es correcta, debido a que está implícito que son 9 años 11 meses hasta antes de cumplir los 10, no se considera relevante y no aporta para la debida comprensión de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
407	5.10	CONCAMIN	Es importante acotar los años y los meses de edad 5.10 Grupo de edad de diez a diecinueve años once meses	No	No se acepta comentario, toda vez que la nomenclatura es correcta, debido a que está implícito que son 19 años 11 meses hasta antes de cumplir los 20, no se considera relevante y no aporta para la debida comprensión de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
408	5.8.3	CONCAMIN	Es importante agregar cuáles son los trastornos de la conducta alimentaria anorexia, bulimia, obesidad. 5.8.3 Se debe orientar sobre los indicadores de riesgo en la aparición de trastornos de la conducta alimentaria: anorexia, bulimia y obesidad, y sobre la necesidad de referir los casos a los especialistas adecuados.	No	No se acepta comentario, en virtud de que el numeral 5.8.3 de la Norma, generaliza los posibles trastornos de la alimentación que pudieran presentarse, y no sólo a los tres propuestos. Enlistarlos limita la inclusión de algún otro trastorno de la conducta alimentaria (sobrepeso, vigorexia, etc.), útiles para las recomendaciones de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
409	5.8.4	CONCAMIN	Se solicita cambiar la redacción, el consumo de agua potable como principal fuente de hidratación puede ser insuficiente, ya que cuando se habla de actividad física intensa se requiere de bebidas hidratantes para reponer las pérdidas del organismo 5.8.4 Se deberá indicar a las personas que realizan actividad física intensa por razones laborales, deportivas o recreativas que, debido a su mayor gasto energético es necesario mantener una dieta correcta e incrementar su hidratación mediante el consumo de agua apta para consumo humano y bebidas hidratantes	No	No se acepta comentario, ya que consumir bebidas hidratantes es opcional y el propósito de la Norma es fomentar en la población el consumo de agua simple potable. Fundamento Legal: Artículo 40 fracción XI y 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
410	5.9	CONCAMIN	Es importante acotar los años y los meses de edad 5.9 Grupo de edad de veinte a cincuenta y nueve años once meses	No	No se acepta comentario, toda vez que la nomenclatura es correcta, debido a que está implícito que son cincuenta y nueve años 11 meses hasta antes de cumplir los 60, no se considera relevante y no aporta para la debida comprensión de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
411	5.9.2	CONCAMIN	Se solicita cambiar la redacción, el consumo de agua potable como principal fuente de hidratación puede ser insuficiente, ya que cuando se habla de actividad física intensa se requiere de bebidas hidratantes para reponer las pérdidas del organismo 5.9.2 Se deberá indicar a las personas que realizan actividad física intensa por razones laborales, deportivas o recreativas que, debido a su mayor gasto energético es necesario mantener una dieta correcta e incrementar su hidratación mediante el consumo de agua simple potable y bebidas hidratantes	No	No se acepta comentario, ya que consumir bebidas hidratantes es opcional y el propósito de la Norma es fomentar en la población el consumo de agua simple potable. Fundamento Legal: Artículos 40 fracción XI y 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
412	5.10	CONCAMIN	Es importante acotar los años y los meses de edad 5.9 Grupo de edad de veinte a cincuenta y nueve años once meses	No	No se acepta comentario, toda vez que la nomenclatura es correcta, debido a que está implícito que son cincuenta y nueve años 11 meses antes de cumplir los 60, no se considera relevante y no aporta para la debida comprensión de la Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 5.3.2.5 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
413	5.10.2	CONCAMIN	Se solicita cambiar la redacción fomentando el consumo de tres comidas principales y de dos colaciones 5.10.2 Se debe fomentar el consumo de alimentos haciendo énfasis en el consumo de hierro, calcio, fibras dietéticas y agua apta para consumo humano y fraccionar la dieta en más de tres comidas al día principales y 2 colaciones. (Apéndice informativo B).	No	No se acepta comentario, debido a que en este grupo de edad se han reportado a través de diversos estudios que los micronutrientes que se mencionan son los principales en los que se presentan deficiencias. Por este motivo se hace énfasis en los mismos para que al llevar a cabo la orientación alimentaria, se insista en estas recomendaciones. Asimismo, la definición que se utiliza para fomentar el consumo de agua es "agua simple potable". Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
414	5.10.3	CONCAMIN	Se solicita cambiar la redacción incluyendo, el consumo de agua potable como principal fuente de hidratación puede ser insuficiente, ya que cuando se habla de actividad física intensa se requiere de bebidas hidratantes para reponer las pérdidas del organismo. 5.10.3 Se deberá indicar a las personas que realizan actividad física intensa por razones laborales, deportivas o recreativas que, debido a su mayor gasto energético es necesario mantener una dieta correcta e incrementar su hidratación mediante el consumo de agua simple potable y bebidas hidratantes.	No	No se acepta comentario, ya que consumir bebidas hidratantes es opcional y el propósito de la Norma es fomentar en la población el consumo de agua simple potable. Fundamento Legal: Artículos 40 fracción XI y 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
415	7. Bibliografía	CONCAMIN	Se solicitan incluir varias referencias como se mencionan. • NOM-201-SSA1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias • NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba • World Health Organization. Recomendaciones mundiales sobre actividad física para la salud Disponible en: http://www.who.int/dietphysicalactivity/publications/9789241599979/es/ • Diccionario de tecnología de los alimentos. Badui Dergal, Salvador Editorial Alhambra Mexicana, 1988 p.p. 163, 239 • Nutrición Humana en el Mundo del Desarrollo. Michael C. Latham. Universidad de Cornell. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación Colección FAO: Alimentación y nutrición No 29, Roma 2002 • El Huerto Escolar. Orientaciones para su Implementación FAO-Ministerio de Educación de El Salvador	No	No se acepta agregar referencias, en virtud de que dicha bibliografía corresponde a comentarios que no se aceptaron y por lo tanto no se incluyeron en el cuerpo de Norma. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción VII de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7.6 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
416	Apéndice Normativo A	CONCAMIN	Se solicita eliminar ya que se incorpore en el texto de la norma Grupos de Alimentos. Para fines de Orientación Alimentaria se identifican tres grupos.	No	No se acepta comentario, toda vez que no se concreta la propuesta, no es clara. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Guía de Orientación Alimentaria. Secretaría de Salud. ISBN: 968-811-628-9 Edición 2008.
417	Apéndice Normativo B Esquema de Alimentación Complementaria	CONCAMIN	Se solicita incluir "cerdo" y de alimentación en todos los grupos de alimentos" Apéndice Normativo B Esquema de Alimentación Complementaria	Sí	Se acepta el comentario para quedar como sigue: Carne (ternera, pollo, pavo, res, cerdo, hígado)*, verduras, frutas. *Excepto embutidos o carnes frías elaboradas con cualquiera de estas carnes.
418		CONCAMIN	Se solicita incorporar un apéndice sobre actividad física. Apéndice Normativo - Recomendaciones para realizar actividad física 1. Para los niños y jóvenes, la actividad física consiste en juegos, deportes, desplazamientos, tareas, actividades recreativas, educación física o ejercicios programados, en el contexto de la familia, la escuela y las actividades comunitarias. a. La actividad física durante más de 60 minutos diarios reporta beneficios adicionales para la salud. b. La actividad física diaria debería ser, en su mayor parte, aeróbica. Convendría incorporar actividades vigorosas, en particular para fortalecer los músculos y los huesos, como mínimo tres veces a la semana. 2. En los adultos de 18 a 64 años, la actividad física se realiza durante el tiempo libre o los desplazamientos (por ejemplo, paseando a pie o en bicicleta) y mediante actividades ocupacionales (es decir, trabajo), tareas domésticas, juegos, deportes o ejercicios programados, en el contexto de las actividades diarias, familiares y comunitarias. a. La actividad física durante más de 30 minutos diarios reporta beneficios adicionales para la salud. b. La actividad aeróbica se realizará en sesiones de 10 minutos, como mínimo. c. Para obtener mayores beneficios, los adultos deberían incrementar esos niveles hasta 300 minutos semanales de actividad aeróbica moderada, o bien 150 minutos de actividad aeróbica vigorosa cada semana, o bien una combinación equivalente de actividad moderada y vigorosa. d. Deberían realizar ejercicios de fortalecimiento muscular de los grandes grupos musculares dos o más días a la semana. 3. Los adultos de 65 años en adelante deben dedicar 150 minutos semanales a realizar actividades físicas moderadas aeróbicas, o bien algún tipo de actividad física vigorosa aeróbica durante 75 minutos, o una combinación equivalente de actividades moderadas y vigorosas. a. La actividad se practicará en sesiones de 10 minutos, como mínimo. b. A fin de obtener mayores beneficios para la salud, los adultos de este grupo de edades deberían aumentar hasta 300 minutos semanales la práctica de actividad física moderada aeróbica, o bien acumular 150 minutos semanales de actividad física aeróbica vigorosa, o una combinación equivalente de actividad moderada y vigorosa.	No	No se acepta, en virtud de que la actividad física no es objeto de la Norma. La inclusión de precisiones de actividad física corresponde a guías o manuales que versan sobre el tema, los cuales ya existen y pueden ser consultados en caso de que al impartir la orientación alimentaria se oriente también sobre el tema propuesto. Dicha información se encuentra contemplada en las páginas de Internet: Activación Física. Documentos Básicos. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. http://www.activate.gob.mx/portal/?id=2792 Guía de actividad física laboral. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. Edición 2008 http://efisica.sev.gob.mx/difusion/politicaeducinst20092010/pdfs/guiaactfis20082012.pdf Activación física Escolar. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. Edición 2008. http://activate.gob.mx/Documentos/05_Manual_Activacion_Fisica_Escolar.pdf Carpeta de apoyos Didácticos http://promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/programas/Carpeta_de_apoyos_didacticos.pdf Fundamento Legal: Artículo 40 fracción XI y 41 fracción II, III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Guías y Manuales: Activación Física. Documentos Básicos. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. http://www.activate.gob.mx/portal/?id=2792 Guía de actividad física laboral. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. Edición 2008 http://efisica.sev.gob.mx/difusion/politicaeducinst20092010/pdfs/guiaactfis20082012.pdf Activación física Escolar. Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte. Edición 2008. http://activate.gob.mx/Documentos/05_Manual_Activacion_Fisica_Escolar.pdf Carpeta de apoyos Didácticos http://promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/programas/Carpeta_de_apoyos_didacticos.pdf

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
			c. Los adultos de este grupo de edades con movilidad reducida deberían realizar actividades físicas para mejorar su equilibrio e impedir las caídas, tres días o más a la semana. d. Convendría realizar actividades que fortalezcan los principales grupos de músculos dos o más días a la semana. e. Cuando los adultos de mayor edad no puedan realizar la actividad física recomendada debido a su estado de salud, se mantendrán físicamente activos en la medida en que se lo permita su estado.		
419	Apéndice informativo A	CONCAMIN	A1 A partir de los 6 meses iniciar la alimentación complementaria. A5. Promover el consumo de alimentos de acuerdo con el Plato del Bien Comer. A7. Recordar que los momentos de comer son periodos de enseñanza y aprendizaje mutuos entre los padres de familia y lo hijos, hablar con los niños y mantener el contacto visual. A8. Lavarse las manos antes de preparar alimentos y lavar las manos de los niños antes de comerlos A9. Guardar los alimentos de forma segura inmediatamente después de su preparación, si éstos no se van a consumir inmediatamente. AX. Seguir un esquema de alimentación complementaria (Apéndice Normativo A). adicionar este comentario. A14. No mezclar los alimentos hasta que se conozca la tolerancia y aceptación del niño o la niña a cada alimento de la mezcla. A15. Aumentar el número de veces que el niño consume los alimentos complementarios conforme va creciendo. Para el niño amamantado promedio de 6 a 8 meses de edad, se debe proporcionar 2 a 3 comidas al día, de los 9 a 11 meses y 12 a 24 meses de edad el niño debe recibir 3-4 comidas al día, además de colaciones (como una fruta, un pedazo de pan o galleta) ofrecidas 1 o 2 veces al día, según lo desee el niño. Las colaciones se definen como alimentos consumidos entre comidas, siendo generalmente alimentos que los niños consumen por sí mismos y que son convenientes y fáciles de preparar. A19. A partir del 6º mes se recomienda iniciar con el consumo de carnes magras y, a partir de los dos años de edad, se recomienda dar leche descremada. A.20 Variar los alimentos para cubrir las necesidades nutricionales. Debe consumirse alimentos de origen animal lo más frecuentemente posible. Las frutas y verduras ricas en vitamina A deben ser consumidas a diario. A21. Preferir ofrecer agua simple potable para evitar reemplazar o desplazar alimentos. Los jugos de fruta deben ofrecerse cuando el niño pueda tomar líquidos en taza. Antes de extraerlos, las frutas deben de estar lavadas y sin cáscara. X. Si por alguna razón el niño no es amamantado, se deberán utilizar sucedáneos de leche materna para lactantes recomendados por el pediatra.	Sí parcialmente	Para la propuesta de los numerales: * A1, no se acepta comentario, por considerar importante hacer el señalamiento de continuar con la lactancia materna, de ser posible hasta los dos años de edad, por los beneficios que conlleva el hecho de esta práctica para ambos, está documentado que son mayores si se prolonga por más tiempo (OMS). *A5 se acepta comentario y queda de la siguiente forma: A5. Promover el consumo de alimentos de acuerdo con el Plato del Bien Comer. *A7. se acepta comentario y queda de la siguiente forma: A7. Recordar que los momentos de comer son periodos de enseñanza y aprendizaje mutuos entre los padres de familia y los hijos, hablar con los niños y mantener el contacto visual. *A8. se acepta comentario y queda de la siguiente forma: A.8 Lavarse las manos antes de preparar alimentos y lavar las manos de los niños antes de comerlos. *A9. se acepta parcialmente comentario, queda de la siguiente forma: A9. Servir los alimentos inmediatamente después de su preparación y guardarlos de forma segura si no son consumidos al momento. *AX. No se acepta comentario, debido a que la propuesta no es clara *A14. Se acepta parcialmente, queda de la siguiente forma: A14. Al inicio, no se deben mezclar los alimentos al momento de servirlos o prepararlos para poder ofrecer uno a la vez, esto permitirá conocer los sabores y su tolerancia. *A15. No se acepta comentario, pues la propuesta ya está incluida en el numeral A18. *A19. No se acepta comentario, toda vez que la información referente a la alimentación a partir de los dos años de edad está acorde con las especificaciones de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI1-2003, Leche Formula láctea y producto lácteo combinado. Denominaciones, especificaciones fisicoquímica, información comercial y métodos de prueba. Respecto al consumo de carne magra, no nos referimos únicamente a la carne de pollo, res y ternera, sino a las recomendaciones del esquema de alimentación complementaria (Apéndice Informativo B) *A20. Se acepta comentario para quedar como sigue: A20. Variar los alimentos para cubrir las necesidades nutricionales. Deben consumirse alimentos de origen animal lo más frecuentemente posible. Las frutas y verduras ricas en vitamina A deben ser consumidas a diario. *A21. Se acepta parcialmente comentario, para quedar como sigue:

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
					A21 Debe ofrecerse agua simple potable. Los jugos de fruta deben ofrecerse cuando el niño o niña pueda tomar líquidos en taza. De preferencia deben ser naturales sin la adición de edulcorantes. Antes de extraerlos, las frutas deben estar lavadas y sin cáscara. Preferir ofrecer agua simple potable para evitar reemplazar o desplazar alimentos. Si por alguna razón el niño o niña no es amamantado, se debe utilizar sucedáneos para lactantes recomendados por el pediatra. Respecto al AX y X no se acepta ya que no existe en el cuerpo de la Norma Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
420	Apéndice Informativo B	CONCAMIN	Se solicita modificar los numerales sugeridos, con base a: B1.1 Alimentos de origen animal: carnes de res, cerdo, pescado, pollo, huevo, acosiles y vísceras como pulmón, hígado, moronga B1.2 Leguminosas: frijol, lenteja, habas, garbanzos, soya. B1.3 Vegetales de hoja verde: acelgas, espinacas, quelites, hojas de chaya y verduras como calabacita, chiles secos, tomatillo, chile poblano, hongos, romeritos y coles de bruselas. B1.4 Cereales.- productos elaborados con harinas de trigo/maíz, granos enteros y adicionadas; cereales precocidos infantiles. B1.5 Otros: frutas secas y oleaginosas como cacahuates, nueces y semillas de girasol B2.1 Alimentos de origen animal.- leche y derivados lácteos, huevo y tejidos de animales, así como mariscos. B2.4 Otros.- levadura de cerveza y oleaginosas como: cacahuete, semillas de girasol, semillas de calabaza, nuez, almendras. B3.1 Alimentos de origen animal: tejidos animales como hígado de res o de cerdo, riñones, corazón de res, seseos, sardina, atún, lengua, pulpo, menudo, carpa, trucha, huevo, leche y derivados lácteos. B4.1 Verduras : tejidos vegetales frescos como, chile poblano, hojas de chaya, chile, col de bruselas, zanahoria, calabaza, papa, pimiento rojo, coliflor, brócoli, miltomate (tomate verde o tomatillo), chile seco, habas verdes, tomatillo, huauzontle. B5.1 Alimentos de origen animal: como tejidos animales, especialmente el hígado, pero su principal aportación es en la piel a través de la inducción por lo rayos UV del sol. B6.1 Verduras.- chiles secos, hojas de chaya, chipilín, zanahorias, quelites, jitomate, miltomate, acelga, espinaca, berros, romeritos, verdolagas, nopales, huauzontles, calabaza amarilla. B7.1 Cereales: tortillas y otros productos elaborados con maíz nixtamalizado, cebada, salvado, harinas integrales, avena, pan, cereales integrales y cereales de grano entero. B7.2 Verduras como brócoli, coles de bruselas, col, zanahoria, coliflor, elote, chícharos, espinacas, nopales, acelgas, huauzontles, verdolagas y berros. B7.3 Frutas como chabacanos, plátano, moras, dátiles, higos, guayaba, naranja y toronja en gajos, pera, manzana, mango y tamarindo. B8.2 Alimentos de origen animal: leche y derivados lácteos, huevo, acosiles, sardinas, charales, boquerones. B10.1 Pescado de aguas frías como sardina, salmón trucha y atún	No	No se acepta hacer las modificaciones, en virtud de que el apéndice contiene los ejemplos suficientes para la identificación de alimentos fuente de los micronutrientes que se mencionan. Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 6.2.6 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
421	Apéndice Informativo C RECOMENDACIONES PARA LA PREPARACION, CONSUMO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	CONCAMIN	Se solicita modificar los numerales sugeridos. C1.2 Consumir leche y la leche bronca debe hervirse sin excepción C1.3 La temperatura interna de cocción de las carnes de cerdo debe ser de 66°C o más. La temperatura interna de cocción de las aves o carnes rellenas debe ser de 74°C o más. C2.2 Los utensilios que estarán en contacto con los alimentos previamente deberán lavarse con agua y jabón. Se solicita modificar los numerales sugeridos C1.2 De acuerdo la definición de leche, se encuentran especificadas las características de debe tener la leche para el consumo 3.31 Leche para consumo humano: Es la leche que debe ser sometida a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede ser sometida a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación. C1.3 Se propone ser más específicos en los términos de bien cocida, agregando los grados de cocción que son necesarios para asegurar la cocción. C2.2 agregar " con agua y con jabón"	No	No se acepta, toda vez que se hace referencia a la información de esta forma "hervir la leche bronca" y al término "bien cocida", para que al impartir la orientación alimentaria no se pase por alto que su consumo debe ser de esta forma, es una término ampliamente conocido, para el caso del manejo de temperaturas esta información se encuentra en manuales y guías en la materia, no es necesario incluirlo en este apartado, el orientador deberá consultarlos, en el caso de que oriente a personas encargadas de elaborar alimentos y cuenten con termómetros para hacer las mediciones de la temperatura. La información que sugiere ampliar es más específica y corresponde a guías o manuales sobre el tema, la información que refiere corresponde a la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004 Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos preparados para la obtención del distintivo "H", asimismo se apoya del libro: El manejo higiénico de los alimentos. Guía para la obtención del distintivo H. Francisco Bravo Martínez Ed. Limusa, 2010 Fundamento Legal: Artículo 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 6.2.6 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas. Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004 Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos preparados para la obtención del distintivo "H" El manejo higiénico de los alimentos. Guía para la obtención del distintivo H. Francisco Bravo Martínez Ed. Limusa ,2010
422	Introducción	Fernando Cuauhtémoc González	El propósito fundamental de esta Norma es establecer los criterios generales que unifiquen y den congruencia a la Orientación Alimentaria dirigida a brindar a la población, opciones prácticas con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades. Así como elementos para brindar información homogénea y consistente, para coadyuvar a promover el mejoramiento del estado de nutrición de la población y a prevenir problemas de salud relacionados con la alimentación. La orientación alimentaria es prioritaria y debe proporcionarse a toda la población, es conveniente que atienda a los intereses del público en general, de los grupos vulnerables en especial y que tome en cuenta a la industria (<u>alimentaria</u>) y a otros grupos interesados.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Incluir alimentaria limita a una sola, existen otras que difunden mensajes de orientación alimentaria como la farmacéutica por este motivo queda así como se encuentra. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
423	Introducción	Fernando Cuauhtémoc González	Los (<u>niños y niñas</u>) desde su gestación hasta la pubertad, las mujeres embarazadas o en periodo de lactancia, los adultos mayores y las personas con actividad física intensa, se identifican como grupos que requieren mayor atención por el riesgo de presentar alteraciones en su estado de nutrición.	No	No se acepta el comentario, toda vez que la incorporación de la perspectiva de género en políticas, programas y planes de acción en salud en México, toma en consideración los principios y recomendaciones sobre derechos que emanan de la Normatividad internacional a la que el gobierno mexicano se ha comprometido, y los ordenamientos y lineamientos que establece la legislación nacional en materia de igualdad de derechos a la vida, la salud, la educación, entre otras dimensiones que intervienen en el bienestar y desarrollo de capacidades de las mujeres y los hombres. Atendiendo a lo anterior la presente Norma es incluyente y la terminología utilizada es conveniente para la debida comprensión y alcance de la Norma.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
					Fundamento Legal: Artículos 3 y 28 inciso D de la Ley para la Protección de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes Artículos 6, 12 y 17 de la Ley General para la Igualdad entre Mujeres y Hombres, Artículo 9 fracción XIX y XXI de la Ley Federal para Prevenir y Eliminar la Discriminación Artículos 3 y 4 de la Ley General para el Acceso de las Mujeres a una Vida Libre de Violencia
424	Introducción 5ª párrafo	Fernando Cuauhtémoc González	La falta de educación en materia de nutrición en la población, la pobreza, agravada por la pérdida del poder adquisitivo, el encarecimiento de los alimentos y el contexto sociocultural, en muchas ocasiones restringe el acceso a una dieta correcta. En este mismo contexto es importante mencionar que los programas de orientación alimentaria generarán una demanda de alimentos que debe sustentarse en la producción y el abasto oportuno de los productos, así como en la factibilidad del acceso a ellos, protegiendo la soberanía alimentaria de la nación. Esto exige conocimiento y aprecio (<u>preferencia</u>) a los alimentos locales y regionales por parte del personal encargado de estas tareas.	Sí	Se acepta comentario para quedar como sigue: La falta de educación en materia de nutrición en la población, la pobreza, agravada por la pérdida del poder adquisitivo, el encarecimiento de los alimentos y el contexto sociocultural, en muchas ocasiones restringe el acceso a una dieta correcta. En este mismo contexto es importante mencionar que los programas de orientación alimentaria generarán una demanda de alimentos que debe sustentarse en la producción y el abasto oportuno de los productos, así como en la factibilidad del acceso a ellos, protegiendo la soberanía alimentaria de la nación. Esto exige conocimiento y preferencia a los alimentos locales y regionales por parte del personal encargado de estas tareas.
425	3.5	Fernando Cuauhtémoc González	3.5 Alimentación complementaria: al proceso que se inicia con la introducción gradual y paulatina de alimentos diferentes a la leche humana, para satisfacer las necesidades nutricionales del (<u>niño o niña</u>), se recomienda después de los 6 meses de edad.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
426	3.6	Fernando Cuauhtémoc González	3.6 Alimentación: al conjunto de procesos biológicos, psicológicos y sociológicos relacionados con la ingestión de alimentos mediante el cual el organismo obtiene del medio los nutrimentos que necesita, así como las satisfacciones intelectuales, emocionales, estéticas y socioculturales que son indispensables para la vida humana (<u>plena</u>).	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
427	3.7	Fernando Cuauhtémoc González	3.7 Alimentación correcta: a los hábitos alimentarios que de acuerdo con los conocimientos aceptados en la materia, cumplen con las necesidades específicas en las diferentes etapas de la vida, promueve en los (<u>niños y las niñas</u>) el crecimiento y el desarrollo adecuados y en los adultos permite conservar o alcanzar el peso esperado para la talla y previene el desarrollo de enfermedades.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
428	3.18	Fernando Cuauhtémoc González	3.18 Dieta correcta: a la que cumple con las siguientes características: completa, equilibrada, (<u>inocua</u>), suficiente, Variada y Adecuada.	No	No se acepta la eliminación de la característica inocua, en razón de que para fines de la orientación alimentaria, es necesario precisar que los alimentos deben de estar exentos de microorganismos, toxinas y contaminantes que impliquen para la salud. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción III del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
429	3.18	Fernando Cuauhtémoc González	3.18 Dieta correcta: a la que cumple con las siguientes características: completa, equilibrada, inocua, suficiente, (V)ariada y (A)decuada.	Sí	Se acepta comentario para quedar como sigue: 3.22 Dieta correcta: a la que cumple con las siguientes características: completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada.
430	3.18.1	Fernando Cuauhtémoc González	3.18.1 Completa: (g)ue contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los 3 grupos.	Sí	Se acepta comentario para quedar como sigue: 3.22.1 Completa: que contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los 3 grupos.
431	3.18.2	Fernando Cuauhtémoc González	3.18.2 Equilibrada: (g)ue los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí.	Sí	Se acepta comentario para quedar como sigue: 3.22.2 Equilibrada: que los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí.
432	3.18.3	Fernando Cuauhtémoc González	3.18.3 Inocua: (g)ue su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, grasas trans añadidas y que no aporten cantidades excesivas de grasas saturadas, azúcares y/o sodio.	Sí parcialmente	Se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: 3.22.3 Inocua: que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, que se consuma con mesura y que no aporte cantidades excesivas de ningún componente o nutrimento.
433	3.18.4	Fernando Cuauhtémoc González	3.18.4 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 o niñas), que crezcan y se desarrollen de manera correcta.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
434	3.29	Fernando Cuauhtémoc González	3.29 Lactancia materna exclusiva: a la alimentación de los (niños o niñas) con leche materna, como único alimento durante los primeros seis meses de vida.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
435	3.32	Fernando Cuauhtémoc González	3.32 Leche materna o leche humana: a la secreción producida por las glándulas mamarias después del calostro y cuya función es alimentar al lactante; contiene todos los nutrimentos que el (niño o niña) requiere para su crecimiento y desarrollo en los primeros meses de la vida, y le proporciona los anticuerpos o sustancias que lo protegen de las infecciones.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
436	4.3.2.6.4	Fernando Cuauhtémoc González	4.3.2.6.4 Se debe insistir en la importancia de variar la alimentación e intercambiar los alimentos dentro de cada grupo. Esto da (brinda) diversidad a la dieta.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. No se cambia la palabra "da" por "brinda" debido a que significan lo mismo y la redacción queda mejor como se encuentra. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
437	4.4.8	Fernando Cuauhtémoc González	4.4.8 Se debe señalar que los <u>(niños y las niñas)</u> en edad preescolar y las mujeres en edad reproductiva, particularmente la mujer embarazada, están en riesgo de padecer anemia por lo que pueden requerir suplementación con hierro, bajo estricta vigilancia médica.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
438	4.5.1	Fernando Cuauhtémoc González	4.5.1 La Ley de Ayuda Alimentaria para los Trabajadores establece que los patrones que otorguen dicho beneficio debe(rán) apearse a los lineamientos descritos en la presente norma y asegurarse que se cumpla con las características de una dieta correcta.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículos 2 fracción I y 5 de la Ley de Ayuda Alimentaria para los Trabajadores. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
439	4.6	Fernando Cuauhtémoc González	4.6 Toda difusión de mensajes o información en materia alimentaria que sea transmitida a través de una herramienta de difusión (<u>medio de comunicación masiva</u>) debe cumplir con lo dispuesto en el contenido de esta norma, para que estén acorde con las características de la alimentación correcta.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. La herramienta de difusión, no se limita a medios de comunicación masiva, sino se refiere también a una diversa gama de canales de comunicación. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
440	4.6	Fernando Cuauhtémoc González	4.6 Toda difusión de mensajes o información en materia alimentaria que sea transmitida a través de una herramienta de difusión debe cumplir con lo dispuesto en el contenido de esta norma, para que estén acorde con las características de la alimentación correcta. (<u>Conforme a lo dispuesto en el artículo 14 de la Ley de Ayuda Alimentaria para los Trabajadores</u>)	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. La mención "Conforme a lo dispuesto en el artículo 14 de la Ley de Ayuda Alimentaria para los Trabajadores" no es necesaria, debido a que se refiere a mensajes tienen que ver con la presente Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículos 14 de la Ley de Ayuda Alimentaria para los Trabajadores.
441	5.2.3	Fernando Cuauhtémoc González	5.2.3 El estado de nutrición (<u>de los y las</u>) recién nacidas está íntimamente ligado con el estado de nutrición de la madre, antes, durante y después del embarazo. Se debe enfatizar en las medidas indicadas en 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 y, en particular, en lo que se refiere a la prevención de la anemia (Apéndice Informativo E) y la promoción de las ventajas de la lactancia materna exclusiva (Apéndice Informativo F).	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
442	5.4.1	Fernando Cuauhtémoc González	5.4.1 Se debe destacar que el crecimiento es uno de los factores que aumentan las necesidades nutricias del (<u>niño o la niña</u>). Se debe vigilar el crecimiento de las y los niños como se señala en la NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
443	5.4.1	Fernando Cuauhtémoc González	5.4.1 Se debe destacar que el crecimiento es uno de los factores que aumentan las necesidades nutricias del niño o la niña. Se debe vigilar el crecimiento de <u>(las y los niños)</u> como se señala en la NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
444	5.5.1	Fernando Cuauhtémoc González	5.5.1 Se debe destacar que el <u>(niño o la niña)</u> , además de la leche materna o en su caso sucedáneos, deben recibir otros alimentos preparados en forma apropiada, a partir del sexto mes de vida (Apéndice Normativo B y Apéndice Informativo A).	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
445	5.5.3	Fernando Cuauhtémoc González	5.5.3 Se debe recomendar <u>(a los y las)</u> integrantes de la familia que en la preparación de los alimentos se evite la adición de edulcorantes (calóricos y no calóricos) y sal, respetando el sabor original y natural de los alimentos para que el niño o la niña aprenda a distinguirlos y degustarlos. (Apéndice normativo B).	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
446	5.5.3	Fernando Cuauhtémoc González	5.5.3 Se debe recomendar a los y las integrantes de la familia que en la preparación de los alimentos se evite la adición de edulcorantes (calóricos y no calóricos) y sal, respetando el sabor original y natural de los alimentos para que el <u>(niño o la niña)</u> aprenda a distinguirlos y degustarlos. (Apéndice normativo B).	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
447	5.5.4	Fernando Cuauhtémoc González	5.5.4 Se debe promover que la familia propicie un ambiente afectivo al <u>(niño o niña)</u> a la hora de tomar sus alimentos, así como permitirle experimentar los estímulos sensoriales que le proporcionan los alimentos, incluyendo su manipulación. También se indicará que se deben respetar, sus gustos, preferencias y expresiones de saciedad. Se debe exponer repetidamente al niño o niña a una variedad de alimentos en preparaciones y presentaciones diferentes para fomentar su aceptación	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
448	5.5.4	Fernando Cuauhtémoc González	5.5.4 Se debe promover que la familia propicie un ambiente afectivo al niño o niña a la hora de tomar sus alimentos, así como permitirle experimentar los estímulos sensoriales que le proporcionan los alimentos, incluyendo su manipulación. También se indicará que se deben respetar, sus gustos, preferencias y expresiones de saciedad. Se debe exponer repetidamente al <u>(niño o niña)</u> a una variedad de alimentos en preparaciones y presentaciones diferentes para fomentar su aceptación	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
449	5.5.5	Fernando Cuauhtémoc González	5.5.5 Se debe destacar que el crecimiento es uno de los factores que aumentan las necesidades nutricias del <u>(niño o la niña)</u> . Se debe vigilar el crecimiento de las y los niños como se señala en la NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
450	5.5.5	Fernando Cuauhtémoc González	5.5.5 Se debe destacar que el crecimiento es uno de los factores que aumentan las necesidades nutricias del niño o la niña. Se debe vigilar el crecimiento de <u>(las y los)</u> niños como se señala en la NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
451	5.6.1	Fernando Cuauhtémoc González	5.6.1 Se debe promover que los y las integrantes de la familia propicien un ambiente afectivo al <u>(niño o la niña)</u> a la hora de tomar sus alimentos, así como permitirle experimentar los estímulos sensoriales que éstos le proporcionan, incluyendo su manipulación. También se indicará que se deben respetar, sus gustos, preferencias y expresiones de hambre y saciedad.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
452	5.6.2	Fernando Cuauhtémoc González	5.6.2 Se debe indicar que en esta etapa de la niñez disminuye la ingestión diaria, pues el crecimiento se desacelera; la comida se debe ofrecer en bocados pequeños y concediéndole el tiempo suficiente para ingerirla, para evitar el desarrollo de hábitos alimentarios incorrectos. Se indicará que se deben respetar, sus gustos, preferencias y expresiones de hambre y saciedad. También se debe exponer repetidamente al <u>(niño o niña)</u> a una variedad de alimentos en preparaciones y presentaciones diferentes.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
453	5.6.3	Fernando Cuauhtémoc González	5.6.3 Se debe fomentar el ofrecerles al <u>(niño o la niña)</u> la misma comida que ingiere el resto de la familia, adecuando a sus necesidades las porciones, el número de comidas (3 comidas mayores y 2 colaciones) y los utensilios.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
454	5.6.4	Fernando Cuauhtémoc González	5.6.4 Se debe vigilar el crecimiento de <u>(las y los)</u> niños en esta etapa como se señala en la NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Sí/No	RESPUESTA
455	5.7.1	Fernando Cuauhtémoc González	5.7.1 Se debe promover la vigilancia de la alimentación del (niño o la niña). Se señalará que en esta etapa se tiene inclinación hacia algunos sabores dulces, salados o ácidos. Se orientará hacia la moderación en el consumo de alimentos con estos sabores.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
456	5.7.3	Fernando Cuauhtémoc González	5.7.3 Se debe orientar a este grupo de edad para que seleccione y consuma alimentos variados y en condiciones higiénicas. <u>(ES REITERATIVO CON EL 5.8.2)</u>	No	No se acepta la modificación debido a que es importante que se señale la disposición específica por cada grupo de edad, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Debido a que el numeral 5.7.3 hace referencia de la recomendación al grupo de edad de 5 a 9 años y en el 5.8.2 al grupo de edad de 10 a 19 años. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
457	5.7.4	Fernando Cuauhtémoc González	5.7.4 Se debe vigilar el crecimiento de <u>(las y los)</u> niños en esta etapa como se señala en la NOM-031-SSA2-1999, para la atención a la salud del niño.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
458	5.10.1.1	Fernando Cuauhtémoc González	5.10.1.1 Se debe considerar que en este grupo de edad, generalmente la actividad física disminuye de manera importante, por lo que es necesario adecuar la ingestión al gasto energético para evitar problemas de sobrepeso y obesidad(,)	Sí	Se acepta para quedar como sigue: 5.10.1.1 Se debe considerar que en este grupo de edad, generalmente la actividad física disminuye de manera importante, por lo que es necesario adecuar la ingestión al gasto energético para evitar problemas de sobrepeso y obesidad.
459	6 Concordancia con normas internacionales y mexicanas	Fernando Cuauhtémoc González	Esta Norma no tiene concordancia con otras normas internacionales ni (Q) mexicanas por no existir referencia alguna en el momento de su elaboración.	No	No se acepta, en virtud de que el texto del comentario es el mismo que se encuentra en el cuerpo de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
460	7.23	Fernando Cuauhtémoc González	7.23 ENSANUD 2006 (,)	Sí	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: 7.23 ENSANUD 2006.
461	7.38	Fernando Cuauhtémoc González	<u>7.38 Ley de Ayuda Alimentaria para los Trabajadores</u>	Sí	Se incorpora a la bibliografía, para quedar como sigue: 7.38 Ley de Ayuda Alimentaria para los Trabajadores.
462	7.64	Fernando Cuauhtémoc González	7.64 Uauy R, Hertrampf E, Dangour AD. Food-based dietary guidelines for healthier populations: International considerations. En Modern nutrition in Health and Disease Shils M, Shike M, Ross AC, Caballero B&Cousin AJ. 10th E Ed. Philadelphia, Lippincott, Williams & Wilkins 2006, 1701-242. <u>(TAMAÑO DE LA LETRA)</u>	Sí	Se acepta comentario, se ajustará el tamaño de letra.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
463	Apéndice Normativo A Numeral A4.1.2	Fernando Cuauhtémoc González	Incluye (C)ereales integrales en cada comida, combinados con semillas de leguminosas.	Sí	Se acepta el comentario para quedar como sigue: A4.1.2 Incluye cereales integrales en cada comida, combinados con semillas de leguminosas.
464	Apéndice Normativo A Numeral A4.2	Fernando Cuauhtémoc González	Toma en abundancia agua simple potable. (<u>Evitar consumir bebidas carbonatadas</u>)	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Lo que se pretende es que se consuma agua, para evitar el consumo de otras bebidas sin hacer énfasis en ninguna en especial. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
465	Apéndice Normativo A Numeral A4.5	Fernando Cuauhtémoc González	(<u>Evita</u>) toma(<u>l</u>) bebidas alcohólicas, no bebas más de una copa al día si eres mujer y no más de dos copas si eres hombre y sólo con alimentos; prefiere las fermentadas a las destiladas.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. No se cambia por "evita" debido a que la recomendación es muy general para el caso de que hombres o mujeres que tomen alguna bebida alcohólica lo hagan con moderación. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
466	Apéndice Normativo A Numeral A4.9	Fernando Cuauhtémoc González	Acumula (<u>Realiza</u>) al menos 30 minutos de actividad física al día.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. No se cambia por "realiza" porque la intención de esa recomendación es que se acumule la actividad a lo largo del día. Para mejorar y mantener la salud bastan 30 minutos de actividad física de intensidad moderada 5 días por semana. Sin embargo, esto no significa que la actividad física deba realizarse siempre durante 30 minutos seguidos, puede irse acumulando a lo largo del día es una recomendación de la "Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud, OMS" Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
467	Apéndice Normativo B	Fernando Cuauhtémoc González	ALIMENTOS A INTRODUCIR (<u>CONSUMIR</u>)	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Toda vez que el esquema se refiere al proceso paulatino que debe seguirse en la "introducción" de cada uno de los alimentos a los menores de un año, son nuevos para el menor, por eso se utiliza esta palabra. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
468	Apéndice Normativo B	Fernando Cuauhtémoc González	El <u>(niño o niña)</u> se incorpora a la dieta familiar	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
469	A2	Fernando Cuauhtémoc González	A2. Alimentar a los lactantes directamente y asistir al <u>(niño o niña)</u> mayor cuando come por sí solo, respondiendo a sus signos de hambre y satisfacción	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
470	A3	Fernando Cuauhtémoc González	A3. Alimentar despacio y pacientemente y animar al <u>(niño o niña)</u> a comer, pero sin forzarlos	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
471	A6	Fernando Cuauhtémoc González	A6. Evitar las distracciones durante las horas de comida si el <u>(niño o niña)</u> pierde interés rápidamente.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
472	A8	Fernando Cuauhtémoc González	A8. Lavar las manos de las personas que están a cargo y las de los <u>(niños o niñas)</u> antes de preparar alimentos y de comerlos	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
473	A11	Fernando Cuauhtémoc González	A11. Utilizar tazas y tazones limpios al alimentar al <u>(niño o niña)</u> .	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
474	A17	Fernando Cuauhtémoc González	A17. A los 12 meses la mayoría de los <u>(niños o niñas)</u> pueden comer el mismo tipo de alimentos que el resto de la familia, bajo una alimentación correcta	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
475	A18	Fernando Cuauhtémoc González	A18. Aumentar el número de veces que el <u>(niño o niña)</u> consume los alimentos complementarios conforme va creciendo. El número apropiado de comidas depende de la densidad energética de los alimentos locales y las cantidades normalmente consumidas durante cada comida. Para el niño o niña amamantado en promedio de 6 a 8 meses de edad, se debe proporcionar 2 a 3 comidas al día, de los 9 a 11 meses y 12 a 24 meses de edad el niño o niña debe recibir 3-4 comidas al día, además de colaciones (como una fruta, un pedazo de pan o galleta) ofrecidas 1 o 2 veces al día, según lo desee el niño o niña. Las colaciones se definen como alimentos consumidos entre comidas, siendo generalmente alimentos que el niño o niña consume por sí mismos y que son convenientes y fáciles de preparar. Si la densidad energética o la cantidad de alimentos en cada comida es baja, o el niño o niña ya no es amamantado, es posible que se requiera de comidas más frecuentes.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
476	A18	Fernando Cuauhtémoc González	A18. Aumentar el número de veces que el niño o niña consume los alimentos complementarios conforme va creciendo. El número apropiado de comidas depende de la densidad energética de los alimentos locales y las cantidades normalmente consumidas durante cada comida. Para el <u>(niño o niña)</u> amamantado en promedio de 6 a 8 meses de edad, se debe proporcionar 2 a 3 comidas al día, de los 9 a 11 meses y 12 a 24 meses de edad el niño o niña debe recibir 3-4 comidas al día, además de colaciones (como una fruta, un pedazo de pan o galleta) ofrecidas 1 o 2 veces al día, según lo desee el niño o niña. Las colaciones se definen como alimentos consumidos entre comidas, siendo generalmente alimentos que el niño o niña consume por sí mismos y que son convenientes y fáciles de preparar. Si la densidad energética o la cantidad de alimentos en cada comida es baja, o el niño o niña ya no es amamantado, es posible que se requiera de comidas más frecuentes.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
477	A18	Fernando Cuauhtémoc González	A18. Aumentar el número de veces que el niño o niña consume los alimentos complementarios conforme va creciendo. El número apropiado de comidas depende de la densidad energética de los alimentos locales y las cantidades normalmente consumidas durante cada comida. Para el niño o niña amamantado en promedio de 6 a 8 meses de edad, se debe proporcionar 2 a 3 comidas al día, de los 9 a 11 meses y 12 a 24 meses de edad el <u>(niño o niña)</u> debe recibir 3-4 comidas al día, además de colaciones (como una fruta, un pedazo de pan o galleta) ofrecidas 1 o 2 veces al día, según lo desee el niño o niña. Las colaciones se definen como alimentos consumidos entre comidas, siendo generalmente alimentos que el niño o niña consume por sí mismos y que son convenientes y fáciles de preparar. Si la densidad energética o la cantidad de alimentos en cada comida es baja, o el niño o niña ya no es amamantado, es posible que se requiera de comidas más frecuentes.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
478	A18	Fernando Cuauhtémoc González	A18. Aumentar el número de veces que el niño o niña consume los alimentos complementarios conforme va creciendo. El número apropiado de comidas depende de la densidad energética de los alimentos locales y las cantidades normalmente consumidas durante cada comida. Para el niño o niña amamantado en promedio de 6 a 8 meses de edad, se debe proporcionar 2 a 3 comidas al día, de los 9 a 11 meses y 12 a 24 meses de edad el niño o niña debe recibir 3-4 comidas al día, además de colaciones (como una fruta, un pedazo de pan o galleta) ofrecidas 1 o 2 veces al día, según lo desee el niño o niña. Las colaciones se definen como alimentos consumidos entre comidas, siendo generalmente alimentos que el niño o niña consume por sí mismos y que son convenientes y fáciles de preparar. Si la densidad energética o la cantidad de alimentos en cada comida es baja, o el (niño o niña) ya no es amamantado, es posible que se requiera de comidas más frecuentes.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
479	A21	Fernando Cuauhtémoc González	A21. Debe ofrecerse agua hervida simple. Los jugos de fruta deben ofrecerse cuando el (niño o niña) pueda tomar líquidos en taza. De preferencia deben ser naturales sin la adición de edulcorantes. Antes de extraerlos, las frutas deben estar lavadas y sin cáscara. Evitar la administración de bebidas o jugos con un bajo valor nutritivo, como té, caldos, café y sodas. Preferir ofrecer agua simple potable para evitar reemplazar o desplazar alimentos. Si por alguna razón el niño o niña no es amamantado, se debe utilizar sucedáneos para lactantes recomendados por el pediatra.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
480	A21	Fernando Cuauhtémoc González	A21. Debe ofrecerse agua hervida simple. Los jugos de fruta deben ofrecerse cuando el niño o niña pueda tomar líquidos en taza. De preferencia deben ser naturales sin la adición de edulcorantes. Antes de extraerlos, las frutas deben estar lavadas y sin cáscara. Evitar la administración de bebidas o jugos con un bajo valor nutritivo, como té, caldos, café y sodas. Preferir ofrecer agua simple potable para evitar reemplazar o desplazar alimentos. Si por alguna razón el (niño o niña) no es amamantado, se debe utilizar sucedáneos para lactantes recomendados por el pediatra.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
481	Apéndice informativo B Numeral B5.1	Fernando Cuauhtémoc González	Alimentos de origen animal como aceites de pescado, hígado y leche, pero su principal aportación es en la piel a través de la inducción por lo rayos UV (ultravioleta) del sol.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Numeral 7 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.
482	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	La alimentación al pecho materno es insustituible por todas las ventajas que ofrece, tanto para la salud de la madre como para el crecimiento sano de los (niños y las niñas), desde el nacimiento hasta el año o más de edad.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
483	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	No obstante, en ocasiones se presenta la necesidad de utilizar en la alimentación la lactancia materna indirecta o, por razones médicas, lactancia artificial. En ambos casos, es indispensable recomendar los cuidados que deben aplicarse en el manejo, preparación y conservación de la leche para que ésta sea aprovechada en la mejor nutrición de <u>(la o del)</u> bebé.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
484	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	La madre debe comprobar que el <u>(niño o niña)</u> esté con el pañal seco y limpio.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
485	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	A temperatura ambiental mayor de 36 grados disminuye el mecanismo de succión del <u>(niño o niña)</u> .	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
486	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	Al terminar de dar de comer al <u>(niño o niña)</u> , aplicar una gota de leche sobre el pezón, lo cual lubrica y evita infecciones por su efecto protector.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
487	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	El tiempo promedio de lactancia para cada seno es de 10 a 15 minutos. Sin embargo, se debe respetar la necesidad individual de cada <u>(niño o niña)</u> , ya que unos comen despacio y otros más rápido.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
488	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	En las primeras semanas el <u>(niño o niña)</u> come con intervalos cortos, en ocasiones hasta menos de dos horas; esto es normal debido a que el tiempo de vaciamiento gástrico es muy rápido. Esto ayuda a mantener el suministro de leche.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
489	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	Con la espalda recta, colocar una almohada bajo el <u>(niño o niña)</u> para que quede más cerca del pezón.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
490	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	Acercar al (niño o niña) al pecho y no el pecho al (niño o niña), ya que de hacerlo se provocará malestar en la espalda	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
491	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	Colocar al (niño o niña) sobre un brazo, de tal forma que se pueda contener con la mano del mismo brazo la pierna o las nalguitas del niño o niña.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
492	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	Colocar al niño o niña sobre un brazo, de tal forma que se pueda contener con la mano del mismo brazo la pierna o las nalguitas del (niño o niña).	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
493	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	Tocar con el pezón el labio inferior del (niño o niña) para producir el reflejo de búsqueda.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
494	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	Para abrir la boca se debe atraer al (niño o niña) rápidamente hacia el pecho para que logre tomar no sólo el pezón sino también parte de la areola.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
495	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	Cuando la mujer tiene que separarse de su (hijo o hija) lactante, es muy recomendable continuar con la lactancia materna exclusiva hasta que el menor cumpla 6 meses; o en su caso, que la lactancia continúe formando parte básica de la nutrición del infante hasta el año o más de edad.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización
496	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	Otras recomendaciones importantes serán el que la mujer inicie la extracción dos semanas antes de separarse del niño o niña, por tener que regresar al trabajo u otra causa, con el objeto de que tanto la madre como el (hijo o hija) se vayan acostumbrando.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización

No.	NUMERAL	PROMOVENTE	COMENTARIO	ACEPTA Si/No	RESPUESTA
497	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	Cuando el médico contraindique la lactancia materna, se debe hacer énfasis en los cuidados para la preparación, el manejo higiénico y la ministración del sucedáneo recomendada para la alimentación del <u>(niño o la niña)</u> .	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
498	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	Se recalcará que la falta de higiene en estos utensilios es la causa de la mayoría de enfermedades y muertes por diarrea en <u>(niños o niñas)</u> , por lo que se insistirá en extremar los cuidados de limpieza de las manos, del agua utilizada y el manejo higiénico de los utensilios.	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
499	Apéndice informativo F	Fernando Cuauhtémoc González	Debe asegurarse que la taza, vaso, cuchara, el frasco para guardar la leche materna, o cualquier otro utensilio para la ministración de leche materna o leche artificial estén bien lavados con agua y jabón y esterilizados, en especial durante los primeros meses de vida del <u>(niño o la niña)</u> ; de acuerdo a los siguientes pasos:	No	No se acepta la modificación debido a que no es relevante, así como se encuentra redactada es clara y correcta para la debida comprensión y alcance de la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
500	Plato del Bien Comer	Sociedad Mexicana de Salud Pública	Solicito respetuosamente que se incluya la figura del yogurt en el Plato del Bien Comer como otra opción saludable para cubrir las necesidades diarias del grupo de lácteos.	No	No se acepta comentario, los ejemplos indicados son suficientes para cumplir con el objetivo de orientación alimentaria, es irrelevante agregarlos ya que se contraponen al numeral A4.1.3. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
501		Sociedad Mexicana de Salud Pública	Consideramos que será de gran utilidad del concepto del índice glucémico, para que los profesionales de la salud socialicen el tema con la población mexicana que atienden en materia de orientación alimentaria.	No	No se acepta, en virtud de que el concepto se encuentra mencionado en la Norma. Fundamento Legal: Artículos 41 fracción III y IX de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Artículo 28 fracción V del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Numeral 3.2.6 de la Norma Mexicana NMX-Z-013/1-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas. Numeral 5.3.2.1 del Documento denominado "Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-13, Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 29 de noviembre de 2012.- El Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Prevención y Control de Enfermedades, **Pablo A. Kuri Morales**.- Rúbrica.