

Ciudad de México a 3 de mayo de 2022

**DIP. HÉCTOR DÍAZ POLANCO
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA
DEL CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO,
II LEGISLATURA
P R E S E N T E**

La suscrita **Diputada María Guadalupe Morales Rubio**, Vicecoordinadora del Grupo Parlamentario de MORENA de la II Legislatura del Congreso de la Ciudad de México, y con fundamento en lo dispuesto por los artículos 122 Apartado A fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 29 Apartados A numeral 1, D inciso a) y 30 numeral 1 inciso b) de la Constitución Política de la Ciudad de México; 12 fracción II y 13 fracción LXIV de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; 5 fracción I, 95 fracción II, 96, y 118 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México; someto a la consideración de esta H. Soberanía la siguiente:

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMA EL ARTÍCULO 4, SE ADICIONA DOS PÁRRAFOS AL ARTÍCULO 10 Y SE ADICIONA UN INCISO F) A LA FRACCIÓN I DEL ARTÍCULO 28, TODOS DE LA LEY DE COMEDORES SOCIALES DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN MATERIA DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAS DIABÉTICAS, al tenor de la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El Programa de Comedores para el Bienestar en la Ciudad de México tiene sus orígenes en el año 2009 con la implementación de los programas sociales Comedores Comunitarios y Comedores Públicos, programa que en 2017, sería elevado a rango de ley con la publicación de la Ley de Comedores Sociales de la Ciudad de México, siendo objeto el de hacer efectivo el derecho de los habitantes de la capital a una alimentación adecuada, nutritiva, diaria, suficiente y de calidad, con alimentos inocuos, saludables, accesibles, asequibles, culturalmente aceptables y que los protejan contra el hambre, la malnutrición y la desnutrición.

Para ello, dicha Ley mandata y regula el establecimiento de los comedores sociales, los cuales pueden ser de tres tipos dependiendo su organización y funcionamiento:

- **Comedor Comunitario:** Al comedor de la Ciudad de México, regulado por la Autoridad Responsable, que promueve mediante la organización comunitaria una cultura de alimentación adecuada y saludable para mejorar los hábitos alimentarios.
- **Comedor Popular:** Al comedor de la Ciudad de México, operado por el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México y se promueve la participación ciudadana para proporcionar raciones alimenticias.

- **Comedor Público:** Al comedor de la Ciudad de México regulado por la Autoridad Responsable, a través de la unidad administrativa competente, para otorgar una ración de alimento nutritivo, suficiente, de calidad y gratuito.

Como se señaló, los comedores sociales pueden ser de distintos tipos; los referentes a los comedores comunitarios y públicos están a cargo de la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social (SIBISO), cuyas últimas reglas de operación fueron publicadas el 3 de enero de 2022, a efecto de regular la operación de la denominada Red de Comedores para el Bienestar a través de tres modalidades:

1. Comedor Comunitario para el Bienestar, con una cuota de recuperación de 11 pesos, operado por Comités de Administración, los cuales son un grupo de personas de la sociedad civil responsables de la operación de estos.

2. Comedor Público para el Bienestar (incluye Comedor Emergente para el Bienestar, ComeMóvil para el Bienestar y Bienestar en Temporada Invernal), los cuales son gratuitos.

3. Comedor Consolidado para el Bienestar, los cuales tienen capacidad operativa para producir más de 350 raciones alimenticias diariamente y se encuentran preferentemente en espacios públicos administrados por alcaldías, dependencias, institutos, entidades y órganos de la Administración Pública de la Ciudad de México.

Es importante destacar que los comedores son preferentemente ubicados en unidades territoriales clasificadas como de muy alta, alta y media marginación, en las alcaldías cuyo Índice de Desarrollo Social es muy bajo, bajo y medio y, en las zonas que tienen condiciones socio-territoriales de pobreza, desigualdad y alta conflictividad social de la Ciudad de México, por lo que se puede señalar que se prioriza a la población en situación de vulnerabilidad para coadyuvar a garantizar su derecho a una alimentación a una alimentación nutritiva.

Para ser beneficiario de dichos comedores, solamente se debe registrar, pagar la cuota de recuperación, en caso de aplicar, y recibir la ración alimentaria.

Conforme a la Evaluación Interna del programa, para el año 2020, la modalidad comedores comunitarios concluyó con 365 comedores en operación; en tanto, la modalidad de comedores públicos tuvo 47 comedores en operación.

Para 2020 el programa distribuyó por tipo de comedor 17,217,633 raciones alimenticias distribuidas de la siguiente forma:

- 14,385,824 en comedores comunitarios;
- 13,592 en comedores consolidados;
- 773,765 en comedores públicos;
- 739,980 en come móviles;
- 792,692 en comedores emergentes; y

- 511,780 cenas calientes.¹

Como se observa, la mayor demanda y actividad se tiene en los comedores comunitarios, los cuales aparte de tener una cuota de recuperación mínima de 11 pesos, son operados por la propia ciudadanía, los cuales destinan los recursos obtenidos por las cuotas de recuperación para la adquisición de productos alimenticios que permitan la elaboración de las raciones alimenticias conforme a los menús del comedor, el pago de los gastos derivados de la operación de estos, así como proporcionar un apoyo económico mínimo de 190 pesos diarios a cada integrante.

Ahora bien, para el año 2022, conforme las reglas de operación y con un presupuesto de 310 millones de pesos para los comedores a cargo de SIBISO, se tiene como metas físicas las siguientes:

- 1.- Operar hasta 600 Comedores para el Bienestar, en las modalidades de Comedores Comunitarios para el Bienestar, Públicos para el Bienestar y Consolidados para el Bienestar;
2. Ofrecer hasta 16´500,000 raciones alimenticias, con una cuota de recuperación de \$11.00 (Once pesos 00/100 M.N), a la población que asista a los Comedores Comunitarios para el Bienestar;
- 3.- Otorgar hasta 3´000,000 raciones alimenticias gratuitas a la población que asista a los Comedores Públicos para el Bienestar en sus diferentes modalidades;
- 4.- Ofrecer hasta 550,000 raciones alimenticias con una cuota de recuperación de \$11.00 (Once pesos 00/100 M.N), a la población que asista a los Comedores Consolidados para el Bienestar.

Como se observa las metas en cuanto al número de comedores en operación son superiores a las registradas en 2020, año que se vio afectado por la pandemia del COVID-19.

Por su parte, para los comedores Populares para el Bienestar, a cargo del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México, se tiene contemplado apoyar hasta a 102 Comedores Populares para el Bienestar, operados por aproximadamente 306 personas facilitadores de los grupos solidarios integrados en un Comité.

Un hecho a destacar es que, tanto en la Ley en la materia, como en las reglas de operación que derivan de esta, en lo referente a la composición de las raciones alimentarias, únicamente se hace referencia que estos deben ser suficientes, completos, inocuos y nutritivos, siendo obligación de las autoridades responsables supervisar de manera periódica los valores nutricionales y la dictaminación sobre la calidad de los alimentos, a efecto de garantizar que la comida sea nutritiva y de calidad para evitar la obesidad y los trastornos alimenticios.

¹ SIBISO (2020). Evaluación Interna 2021. Programas Sociales. Comedores Sociales de la Ciudad de México 2020

Bajo ese tenor, se establece en la Ley que las personas integrantes de los Comités de Administración y de los Grupos Solidarios tienen derecho a recibir, de manera periódica y gratuita, capacitaciones, talleres y/o pláticas, en manejo higiénico y preservación de alimentos, nutrición, o cualquier otra que propicie un mejor funcionamiento de los comedores.

Asimismo, se dispone que las personas usuarias y beneficiarias podrán recibir capacitación y/o pláticas sobre nutrición, entre otras.

Esto último resulta vital, porque como bien se menciona en la Ley y las Reglas de Operación que derivan de esta, el principal objetivo es garantizar la seguridad alimentaria de la ciudadanía, priorizando aquellos grupos que viven en zonas de media, alta o muy alta marginación.

Ello conlleva a que se garantice que la entrega de las raciones alimentarias sea, como lo señala la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-043-SSA2-2012, completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada.

Conforme dicha Norma Oficial dichos conceptos se definen de la siguiente forma:

- **Completa:** que contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los 3 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, contaminantes, que se consuma con medida y que no aporte cantidades excesivas de ningún componente o nutrimento.
- **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.
- **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.

De dichas directrices, en la definición de ración alimentaria de la Ley, solo se contemplan las de ser suficientes, completos, inocuos y nutritivos, faltando el ser equilibrada y variada.

Ello cobra relevancia considerando el problema de alta prevalencia de sobrepeso y obesidad, así como de diabetes mellitus tipo 2 en la Ciudad de México, surgiendo el problema de que pudiera presentarse los casos, en que personas que desean acceder al beneficio de los comedores sociales pudieran no contar con opciones de menús con alimentos que les ayuden a controlar su peso y sus valores de glucosa sérica, lo cual pudiera agravar su condición de vulnerabilidad, al desistir de acudir a dichos comedores por la falta de una opción acorde con sus requerimientos dietéticos.

Se ha de considerar que la diabetes mellitus es una de las enfermedades con mayor prevalencia a nivel mundial, toda vez que, de acuerdo a la Organización Mundial de la

Salud, su prevalencia actual es de 347 millones de personas, estimándose que dicha cifra se doblará para el 2030², ubicándose como la séptima causa de muerte.

En nuestro país, conforme el INEGI para el año 2020 las tres principales causas de muerte a nivel nacional fueron por enfermedades del corazón, COVID-19 y por diabetes mellitus.³

Para la Ciudad de México, la diabetes mellitus fue igualmente la tercera causa de muerte, solo por detrás del COVID-19 y enfermedades al corazón, llegando incluso a ser la segunda causa de muerte en el grupo de edad de 45 a 64 años.⁴

Dicha problemática tiene una relación directa con el aumento de la obesidad derivado del incremento del sedentarismo y la dieta con exceso de carbohidratos y grasas, que origina una resistencia a la insulina, derivando diabetes mellitus y en importantes complicaciones crónicas como son la neuropatía, retinopatía, nefropatía y enfermedad vascular periférica.

La clave para el control y tratamiento de la diabetes a nivel mundial es la promoción de actividad física regular y sobre todo de programas de educación nutricional que logren la normoglucemia, así como el control o mantenimiento de un peso ideal.

Por ello, conforme la Norma Oficial Mexicana para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus, el tratamiento inicial debe comenzar por fomentar cambios en el estilo de vida del paciente, la dieta y el ejercicio, y de ser necesario complementarse con tratamiento hipoglucemiante y de insulina, en lo que se conoce como tratamiento médico nutricional.

Es importante destacar que, conforme la literatura médica, no existe una única dieta para el tratamiento o control de la diabetes o la obesidad, debiendo ésta adaptarse a cada persona y su estilo de vida, no obstante, se tienen directrices como son el limitar la ingesta calórica con el objetivo de reducir el peso corporal, aumentar la ingesta de frutas y verduras, así como evitar la ingesta de grasas saturadas.

Otro ejemplo de directriz es la realizada por la Federación Internacional de Diabetes, que recomienda una dieta hipocalórica (reducción de 500 a 600 kcal/día) para personas con sobrepeso u obesidad a fin de alcanzar un peso sano y cuando sea posible, una dieta baja en calorías de 800 a 1200 kcal para lograr una pérdida de peso⁵

Aunado a ello, el consumo excesivo de azúcares, como la fructosa incorporada en las bebidas azucaradas, productos de panadería y los cereales de desayuno, ha sido asociado con un aumento de los triglicéridos y posterior aumento de colesterol, un factor de riesgo para un aumento de la grasa visceral, diabetes mellitus y enfermedad cardiovascular.⁶

En 1981, David Jenkins y cols., propusieron el concepto de Índice Glucémico (IG) como herramienta para clasificar los carbohidratos y sus efectos en la glucemia postprandial, al compararlo con otro alimento de referencia, como es el pan blanco.

² Hernández Alcántara G., Jiménez Cruz A., Bacardí Gascón M. y cols (2015) Efecto de las dietas bajas en carbohidratos sobre la pérdida de peso y hemoglobina glucosilada en personas con diabetes tipo 2: Revisión sistemática Nutrición Hospitalaria, vol. 32, núm. 5, 2015, pp. 1960-1966 Grupo Aula Médica Madrid, España

³ INEGI. (2021). CARACTERÍSTICAS DE LAS DEFUNCIONES REGISTRADAS EN MÉXICO DURANTE 20201, PRELIMINAR

⁴ INEGI. (2022). Principales causas de mortalidad por residencia habitual, grupos de edad y sexo del fallecido.

⁵ Ibíd.

⁶ Durán Agüero S., Carrasco Pila E. y Araya Pérez M. (2012). Alimentación y Diabetes. Nutr Hosp. 2012;27(4):1031-1036

Posteriormente, en 1997, Salmeron y cols., adicionaron el concepto de Carga Glucémica (CG), el cual, además del tipo de carbohidratos, considera la cantidad del mismo, con lo cual la elección de los alimentos resulta en una alternativa para el mantenimiento de la glucemia en diabéticos.

Por ejemplo, cuando el alimento de referencia es el pan, el valor del IG del alimento se multiplica por 0.70, para obtener el valor IG comparable cuando se usa la glucosa como alimento de referencia (IG de la glucosa = 100; IG del pan blanco = 70).⁷

Ello resulta útil considerando que determinados alimentos, a pesar de tener la misma cantidad de carbohidratos, difieren en el nivel de elevación de la glucemia en sangre, derivado a que tienen una diferente absorción y digestión, o por su accesibilidad para que actúen las enzimas pancreáticas.⁸

Por ello, el IG de un alimento será directamente proporcional a la velocidad de digestión, es decir, mientras mayor es la velocidad de digestión de un determinado alimento mayor será el IG.

Conforme la escala se considera de alto IG, aquellos alimentos con valores con referencia a la glucosa mayores o iguales a 70; los alimentos con IG medio, aquellos cuyos valores son mayores a 55 y menores 70; en tanto que los alimentos cuyos mecanismos fisiológicos son más lentos y de menor impacto en los niveles de glucemia e insulinemia, se consideran de bajo IG, con valores de menores o iguales a 55.

A continuación se presenta una tabla, únicamente con fines ilustrativos, con alimentos según su índice glucémico:

Clasificación	Característica	Alimentos
Alta	Proporcionan > 4 kcal/g	Papas fritas, hamburguesas, pizza, pistaches, galletas con chispas de chocolate, plan dulce, pastelillos industrializados, mantequilla de maní, barras de chocolate, tocino, refrescos
Mediana	Proporcionan entre 1.5 y 4 kcal/g	Huevo hervido, pechuga de pollo, margarina, pan integral, queso mozzarella, mayonesa light, queso crema, pasas, mantequilla, palomitas de maíz, pan tostado, carne asada
Baja	Proporcionan entre 0.6 y 1.5 kcal/g	Granos enteros, cereales, leguminosas, pechuga de pavo, pescado, plátano, arroz cocido, lentejas, frijoles, garbanzos, soya, leche entera, avena en agua, queso <i>cottage</i> , papa con cáscara
Muy baja	Alto contenido de agua Proporcionan < 0.6 kcal/g	Leche descremada, yogurt, gelatina sin azúcar, lechuga, chayote, tomate, fresas, calabazas, col, toronja, brócoli, espinacas, sopas de verduras, melón, sandía, zanahorias, uvas, naranja y manzana

Fuente: Perez Cruz E., Calderón Du Pont D., Dina Arredondo V. y cols. (2019). Estrategias nutricionales en el tratamiento del paciente con diabetes mellitus. Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social, vol. 58, núm. 1, p. 6.

Actualmente existe un consenso creciente sobre los beneficios en cuanto al consumo de alimentos de bajo IG, incluso las alimentaciones bajas en IG y CG se recomiendan para la prevención de varias enfermedades crónicas no transmisibles, como es la hipertensión, la obesidad y las dislipidemias, demostrando, conforme diversos estudios, que aquellos

⁷ Ibíd.

⁸ Riobó Servan, Pilar. (2018). Pautas dietéticas en la diabetes y en la obesidad. Nutr Hosp 2018;35(N.º Extra. 4):109-115

individuos que consumen productos de alto IG tienen un 41% de mayor riesgo de tener un síndrome metabólico, que aquellos que consumen dietas de bajo IG.⁹

Ello, porque al tener una comida con alto IG y alta CG, la glucemia e insulinemia aumentan en mayor medida que después de una comida con bajo IG y baja CG, estimulando la absorción celular de nutrientes, la inhibición de la producción hepática de glucosa y la supresión de la lipólisis.

En virtud de ello, y a efecto de coadyuvar a garantizar el derecho a la alimentación y a la nutrición de aquellas personas en condición de vulnerabilidad, coadyuvando al control de la obesidad y la diabetes mellitus tipo 2, la presente iniciativa propone, conforme las recomendaciones internacionales anteriormente expuestas, que los comedores sociales, que operan a través de los Programas de Comedores para el Bienestar y Comedores Populares para el Bienestar, ofrezcan como alternativa al menú tradicional, uno preparado con alimentos de bajo índice glucémico, a efecto de apoyar en el control de la glucemia y del peso, de forma tal que se cumpla con los principios de ser inocua, saludable y accesible, como lo mandata la Constitución Política de la Ciudad de México.

Igualmente, se propone fortalecer las características que deberán atender todas las raciones alimentarias que se ofrezcan en los comedores sociales, adicionando el que deban ser equilibrados y variados, ello conforme la Norma Oficial Mexicana en la materia.

Con ello se estaría fortaleciendo la política en la Ciudad para atender la grave problemática derivada de la alta prevalencia de diabetes mellitus, la cual como se señaló, es la tercera causa de mortalidad en la capital.

En mérito de lo anterior, son de atenderse los siguientes:

ARGUMENTOS

1. Que el artículo 4, párrafo tercero de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos señala que toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, y que el Estado lo garantizará.

2. Que el artículo 9, apartado C de la Constitución Política de la Ciudad de México dispone en su numeral 1 que toda persona tiene derecho a una alimentación adecuada, nutritiva, diaria, suficiente y de calidad con alimentos inocuos, saludables, accesibles, asequibles y culturalmente aceptables que le permitan gozar del más alto nivel de desarrollo humano posible y la protejan contra el hambre, la malnutrición y la desnutrición.

En tanto en su numeral 2 establece que las autoridades, de manera progresiva, fomentarán la disponibilidad, distribución, abastecimiento equitativo y oportuno de alimentos nutritivos y de calidad; promoverán la seguridad y sustentabilidad alimentarias; y garantizarán el acceso a este derecho dando prioridad a las personas en pobreza y a las demás que determine la ley.

⁹ Durán Agüero S., Carrasco Pila E. y Araya Pérez M. (2012). Alimentación y Diabetes. Nutr Hosp. 2012;27(4):1031-1036

3. Que el artículo 6, fracción XI de la Ley General de Salud dispone que el Sistema Nacional de Salud tiene entre sus objetivos el diseñar y ejecutar políticas públicas que propicien la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, que contrarreste eficientemente la desnutrición, el sobrepeso, la obesidad y otros trastornos de la conducta alimentaria.
4. Que el artículo 19, inciso aa) de la Ley de Salud de la Ciudad de México señala que en las materias de salubridad general y atendiendo lo dispuesto por la Ley General, el Gobierno, a través de la Secretaría de Salud, tiene la atribución de la prevención, tratamiento y control de la diabetes.
5. Que el artículo 116 de la Ley de Salud de la Ciudad de México establece que con el fin de garantizar la salud pública, así como prevenir, controlar y tratar los síntomas y complicaciones crónicas y agudas relacionadas con la diabetes, se fomentarán hábitos y medidas que permiten tener un estilo de vida saludable; de igual forma, se elaborarán programas y proyectos especializados con la participación del Gobierno, a través de las instituciones integrantes del Sistema de Salud, la Secretaría de Educación, los medios de comunicación y los sectores público y privado.
6. Que el artículo 8, fracción IV de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Distrito Federal la política del Gobierno en materia de planeación para la seguridad alimentaria y nutricional tiene entre sus objetivos el reducir significativamente las enfermedades relacionadas con la mala nutrición.
7. Que conforme el artículo 2 de la Ley de Comedores Sociales de la Ciudad de México, que toda persona que habite, resida o transite en la Ciudad de México, tiene derecho a ser beneficiaria de los comedores sociales, sin importar su condición social, etnia, género, preferencia sexual, edad, domicilio o cualquier otro que limite su derecho humano a la alimentación, con un programa especial para la infancia.
8. Que el artículo 10 de la Ley de Comedores Sociales de la Ciudad de México, la Autoridad Responsable en coordinación con la Secretaría de Salud de la Ciudad de México, hará la supervisión de manera periódica de los valores nutricionales y la dictaminación sobre la calidad de los alimentos que se distribuyan en los comedores sociales de la Ciudad de México, y tendrá por objetivo garantizar que la comida sea nutritiva y de calidad para evitar la obesidad y los trastornos alimenticios.
9. Que a efecto de garantizar el derecho a una alimentación nutritiva e inocua de las personas con obesidad y/o diabetes mellitus que requieran acceder al beneficio de los comedores sociales, se propone que estos ofrezcan como opción un menú preparado con alimentos de baja carga glucémica, los cuales, conforme diversos estudios a nivel internacional, coadyuvan a controlar la glucemia y el peso corporal.
10. Que a efecto de facilitar el análisis de las reformas propuestas, se presenta el siguiente cuadro comparativo:

DICE	DEBE DECIR
Artículo 4.- Para los efectos de la presente ley se entiende por:	Artículo 4.- Para los efectos de la presente ley se entiende por:

<p>...</p> <p>Ración Alimentaria: Alimentos que se entregan a cada persona, los cuales deben ser suficientes, completos, inocuos y nutritivos.</p> <p>...</p> <p>Sistema: Sistema de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Ciudad de México.</p> <p style="text-align: center;"><i>SIN CORRELATIVO</i></p>	<p>...</p> <p>Ración Alimentaria: Alimentos que se entregan a cada persona, los cuales deben ser suficientes, completos, inocuos, equilibrados, variados y nutritivos.</p> <p>...</p> <p>Sistema: Sistema de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Ciudad de México.</p> <p>Índice glucémico: Medida de categorización de la calidad de los carbohidratos según la capacidad de aumentar los niveles de glucosa sanguínea.</p>
<p>Artículo 10.- La Autoridad Responsable en coordinación con la Secretaría de Salud de la Ciudad de México, hará la supervisión de manera periódica de los valores nutricionales y la dictaminación sobre la calidad de los alimentos que se distribuyan en los comedores sociales de la Ciudad de México, y tendrá por objetivo garantizar que la comida sea nutritiva y de calidad para evitar la obesidad y los trastornos alimenticios.</p> <p>El Reglamento y las Reglas de Operación establecerán las medidas de higiene necesarias que se deben de cumplir en los comedores sociales.</p>	<p>Artículo 10.- La Autoridad Responsable en coordinación con la Secretaría de Salud de la Ciudad de México, hará la supervisión de manera periódica de los valores nutricionales y la dictaminación sobre la calidad de los alimentos que se distribuyan en los comedores sociales de la Ciudad de México, y tendrá por objetivo garantizar que la comida sea nutritiva y de calidad para evitar la obesidad y los trastornos alimenticios.</p> <p>El Reglamento y las Reglas de Operación establecerán las medidas de higiene necesarias que se deben de cumplir en los comedores sociales.</p> <p>En los comedores sociales se deberá ofrecer, como opción y conforme la demanda, una ración alimentaria con bajo índice glucémico, a efecto de coadyuvar al control de la obesidad y la diabetes.</p> <p>Las Reglas de Operación, con la participación de la Secretaría de Salud, determinarán los alimentos de bajo índice glucémico, así como los mecanismos para informar sobre los beneficios de dicha ración alimentaria.</p>
<p>Artículo 28.- - Las causas de apercibimiento, suspensión temporal y baja definitiva de los comedores comunitarios son:</p> <p>I. El apercibimiento se dará en caso de incurrir en los supuestos siguientes:</p> <p>a) a e) ...</p>	<p>Artículo 28.- - Las causas de apercibimiento, suspensión temporal y baja definitiva de los comedores comunitarios son:</p> <p>I. El apercibimiento se dará en caso de incurrir en los supuestos siguientes:</p> <p>a) a e) ...</p>

<p>SIN CORRELATIVO</p> <p>II. a III...</p> <p>...</p>	<p>f) No ofrecer la opción de ración alimentaria de bajo índice glucémico.</p> <p>II. a III...</p> <p>...</p>
--	--

Por lo anteriormente expuesto y fundado, someto a consideración de este H. Congreso de la Ciudad de México, la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMA EL ARTÍCULO 4, SE ADICIONA DOS PÁRRAFOS AL ARTÍCULO 10 Y SE ADICIONA UN INCISO F) A LA FRACCIÓN I DEL ARTÍCULO 28, TODOS DE LA LEY DE COMEDORES SOCIALES DE LA CIUDAD DE MÉXICO**, para quedar como sigue:

Artículo 4.- Para los efectos de la presente ley se entiende por:

...

Ración Alimentaria: Alimentos que se entregan a cada persona, los cuales deben ser suficientes, completos, inocuos, **equilibrados, variados** y nutritivos.

...

Sistema: Sistema de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Ciudad de México.

Índice glucémico: Medida de categorización de la calidad de los carbohidratos según la capacidad de aumentar los niveles de glucosa sanguínea.

Artículo 10.- La Autoridad Responsable en coordinación con la Secretaría de Salud de la Ciudad de México, hará la supervisión de manera periódica de los valores nutricionales y la dictaminación sobre la calidad de los alimentos que se distribuyan en los comedores sociales de la Ciudad de México, y tendrá por objetivo garantizar que la comida sea nutritiva y de calidad para evitar la obesidad y los trastornos alimenticios.

El Reglamento y las Reglas de Operación establecerán las medidas de higiene necesarias que se deben de cumplir en los comedores sociales.

En los comedores sociales se deberá ofrecer, como opción y conforme la demanda, una ración alimentaria con bajo índice glucémico, a efecto de coadyuvar al control de la obesidad y la diabetes.

Las Reglas de Operación, con la participación de la Secretaría de Salud, determinarán los alimentos de bajo índice glucémico, así como los mecanismos para informar sobre los beneficios de dicha ración alimentaria.

Artículo 28.- - Las causas de apercibimiento, suspensión temporal y baja definitiva de los comedores comunitarios son:

I. El apercibimiento se dará en caso de incurrir en los supuestos siguientes:

a) a e) ...

f) No ofrecer la opción de ración alimentaria de bajo índice glucémico.

II. a III...

...

TRANSITORIOS

PRIMERO.- Remítase a la Jefatura de Gobierno para su promulgación y publicación en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

SEGUNDO.- El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

ATENTAMENTE

Guadalupe Morales Rubio

**DIP. MARÍA GUADALUPE MORALES
RUBIO**