

JULIO DE 2016

Con el fin de promover en la comunidad universitaria la adopción de estilos de vida saludables para modificar los determinantes de su salud, particularmente los ligados a la correcta alimentación, el Comité de Seguridad, Salud y Medio Ambiente y la Comisión de Ética Universitaria emiten la presente:

RECOMENDACIÓN CONJUNTA R-CEU-CSSMA-001 "CAFETERÍA UNIVERSITARIA"

I. ANTECEDENTES

Salud y Educación son pilares fundamentales de México. La salud constituye un sólido soporte para tener un buen desempeño físico y mental, en tanto que la educación es la herramienta más poderosa para entender y transformar el mundo. Ambas, educación y salud, están íntimamente unidas. Los datos que lo demuestran son abrumadores.

La educación de los hábitos nutricionales, sin importar la edad, es parte integral de todos los sistemas de educación y salud en todo el mundo, ya que la inadecuada alimentación representa un factor de riesgo determinante para desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles como Diabetes Mellitus y males cardiovasculares, ambas primeras causas de muerte en México. Debido a ello, en el 2004 México se adhirió a la **Estrategia Mundial sobre Alimentación Saludable, Actividad Física y Salud**, que fue emitida por la Organización Mundial de la Salud (OMS). Esta Estrategia refiere cuatro objetivos principales: 1) **reducir los factores de riesgo de enfermedades no transmisibles asociados a una alimentación poco sana y a la falta de actividad física**; 2) **crear conciencia y generar conocimiento en relación a la influencia de la alimentación y la actividad física como factores positivos en las estrategias de intervención**; 3) **contar con políticas y planes de acción encaminados a mejorar la dieta y favorecer la actividad física, en los que hay participación de diferentes sectores de la población**; y 4) **apoyar y evaluar las intervenciones que para este efecto se desarrollen** (OMS, 2004).

Con el fin de cumplir estos objetivos, la Secretaría de Educación Pública (SEP) y la Secretaría de Salud (SS), a través de la Subsecretaría de Prevención y Promoción a la Salud, difundieron el **Programa de Acción Específico Escuela**



Recibido 05/08/16
Educar

W.S.A. BARRERA
Julieta

y Salud, siendo uno de sus resultado la firma del **Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria: estrategia contra el sobrepeso y la obesidad** (ANSA).

El ANSA plantea que "El combate a la epidemia enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) derivadas del sobrepeso y la obesidad es un reto tan urgente como complejo que demanda una política integral de Estado con **acciones dirigidas especialmente a la población escolar a fin de impulsar en ella la adopción de hábitos alimentarios correctos** y la promoción de la práctica de actividad física constante a lo largo de las diferentes etapas de la vida" (ANSA, 2010).

Bajo el principio de "Objetivo Común y Responsabilidad Compartida" (ANSA, 2010) que rige este acuerdo, el **Papel de la academia y organizaciones profesionales** (ACOP) es sumamente importante dado que:

- 1) Es la academia quien cuenta con los instrumentos para proveer la evidencia que dé sustento a las intenciones en materia de salud y alimentación, contribuyendo de esta manera a sistematizar y actualizar la base de conocimiento, trasladándola para que los participantes en la política y la sociedad en general tengan acceso y comprensión de la misma.
- 2) En su papel de abogacía las ACOP pueden impulsar a que los gobiernos den el apoyo suficiente y efectivo para los comportamientos y entornos favorables, así como para que la industria provea los productos alimenticios y los servicios adecuados, toda vez que también pueden influir en los códigos profesionales de aquellos involucrados en la tarea.
- 3) **Las ACOP, como promotoras de estilos de vida saludables, están también capacitadas para generar propuestas de políticas educativas y laborales que permitan ejercer un estilo de vida saludable en escuelas y centros laborales** toda vez que también pueden influir en los códigos profesionales de aquellos involucrados en la tarea.

Por lo anteriormente expuesto y

II. CONSIDERANDO

Que en México el sobrepeso, la obesidad y sus complicaciones (diabetes, problemas cardiovasculares, cáncer, depresión o problemas musculares y articulares, fragilidad en los huesos, hipertensión arterial y altos niveles de colesterol) se encuentran entre los problemas de salud pública más importantes. De 1980 a la fecha, la prevalencia de obesidad y sobrepeso en México se ha triplicado. Actualmente, 7 de cada 10 adultos y alrededor de 3 de cada 10 escolares y adolescentes tienen un peso excesivo, que pone en riesgo su salud a lo largo de la vida (ENSANUT, 2012);

Que hoy en día, México ocupa el segundo lugar de prevalencia mundial de obesidad, y que esta epidemia implica costos significativos para el sistema de salud pública, para la sustentabilidad del régimen de pensiones y para la estabilidad económica y social de la población, especialmente de los sectores más pobres (ENSANUT, 2012);

Que conforme a lo que mandata la Ley General de Salud, la Secretaría de Salud y los gobiernos de las entidades federativas, en sus respectivos ámbitos de competencia, realizarán actividades de prevención y control de enfermedades no transmisibles, y que para tal efecto, es fundamental adoptar medidas que fortalezcan una adecuada educación para la salud que sea congruente con el tipo de alimentos y bebidas al que tienen acceso en el ambiente escolar;

Que el Programa de Acción en el Contexto Escolar expedido por la SEP como parte del Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria señala que corresponde a las instituciones y a la comunidad educativa contribuir de la mejor manera a que los niños y los jóvenes adquieran las habilidades que les permitan adoptar un estilo de vida saludable, estableciendo para ello estrategias y acciones de promoción y educación para la salud que posibiliten dentro y fuera del contexto educativo la elección y consumo de alimentos y bebidas que sean parte de una alimentación correcta en condiciones de higiene, y una práctica cotidiana y adecuada de actividad física.

Que la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación", establece 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, así como elementos para brindar información que coadyuve a promover el mejoramiento del estado de nutrición de la población y a prevenir problemas de salud relacionados con la alimentación;

Que la colaboración interinstitucional e intersectorial es fundamental para hacer efectiva la mejora en cuanto a la oferta y el acceso a alimentos y bebidas que faciliten una alimentación correcta, por lo que las autoridades educativas y sanitarias, en sus respectivos ámbitos de competencia, han llevado a cabo una labor de sensibilización y acercamiento con los sectores público, privado y social que en suma conlleven a unificar criterios para la oferta y el consumo de alimentos y bebidas recomendables en las escuelas de educación básica del Sistema Educativo Nacional (ANSA, 2012)

Que la escuela es el espacio por excelencia donde los futuros ciudadanos adquieren las competencias para construir su propio desarrollo y participar de manera activa y responsable en su comunidad, por lo que el proceso educativo debe convertirse en una herramienta integradora para poner en práctica la educación para la salud, desarrollar los contenidos curriculares y la intervención de los docentes en la implementación de los mismos para enfatizar la importancia de la adopción de estilos de vida saludables, fomentar el auto-cuidado de la salud e impulsar la prevención de enfermedades, y que para ello ha de favorecerse la disponibilidad de alimentos y bebidas que faciliten llevar una dieta correcta, se impulsará la realización de actividad física en las escuelas a la vez que se elaborarán materiales educativos de apoyo para incorporar y enriquecer contenidos educativos en materia de orientación alimentaria (SEP, 2010);

Que resulta indispensable que las autoridades educativas y sanitarias envíen mensajes claros a los alumnos, en relación con una alimentación correcta. Para ello, es necesario que se encuentren disponibles en los establecimientos de consumo escolar alimentos y bebidas recomendables a efecto de que se practiquen acciones cotidianas saludables que generen hábitos alimentarios sanos en los jóvenes (SEP, 2010). En este sentido cabe resaltar las acciones emprendidas por el Comité de Seguridad, Salud y Medioambiente en materia de campañas de salud y prevención de ECNT;

Que la educación es un factor importante para la salud, dado que quienes tienen mayor predisposición a tener condiciones de salud desfavorables no son únicamente los más pobres, sino quienes tienen un menor nivel de educación, puesto que el conocimiento y desarrollo de competencias implica cambios en la conducta y en la calidad de vida; por ello, la escuela debe favorecer el logro de los objetivos educativos y el desarrollo integral de los alumnos, siendo la salud uno de sus pilares, con lo cual se da cumplimiento al ejercicio del derecho a la educación y a la salud (SEP, 2010);

Que la misión de la UCEM es ofrecer una educación que contribuya a la transformación de la sociedad mediante la formación integral de profesionistas éticos, críticos, reflexivos y sensibles al entorno; con sólidas bases científicas y humanistas, un alto sentido de equidad, rechazo a la discriminación y comprometidos con el desarrollo sustentable (UCEM);

Que la forma en que producimos y consumimos alimentos tiene repercusiones directas en el ambiente que nos rodea, pudiendo comprometer su sustentabilidad siempre que las prácticas de producción o consumo vayan en contra de su cuidado (FAO, 2001). Por ello, una **alimentación sustentable:**

1) **Debe ser respetuosa del medio ambiente**; por ejemplo, cuidando que el envase que transporta el alimento sea reciclado o reutilizable, permitiendo así que se genere una menor cantidad de desechos. 2) **Debe ser ética**, esto significa que la cadena de comercialización debe ser justa y garantizar que quienes participan en ella reciban una remuneración digna por el alimento que están produciendo. 3) **Debe ser saludable**, tanto en lo que refiere a su calidad nutricional en los términos señalados por la NORMA Oficial Mexicana **NOM-043-SSA2-2012**, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud y **NOM-093-SSA1-1994**, Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos;

Que el quehacer universitario requiere de un ambiente de convivencia pacífico y armonioso, que haga posible el pleno desarrollo de todos los miembros de la comunidad universitaria, y que para ello es necesario que todas las acciones desarrollados dentro de las instalaciones universitarias, y las desarrollados por la comunidad universitaria dentro y fuera de sus instalaciones se apeguen a los valores universitarios que dan sustento al Código de Ética Universitaria (entre ellos respeto, responsabilidad, congruencia y racionalidad);

Que la falta de un protocolo o guía que oriente y regule el expendio de alimentos y bebidas dentro de las instalaciones universitarias puede ocasionar la desvinculación entre los propósitos y acciones emprendidas por la UCEM para promover una alimentación correcta y la disponibilidad de alimentos y bebidas necesarios para conseguirla;

Que una alimentación saludable no es necesariamente más costosa que una alimentación deficiente (más aún si se consideran los costos a largo plazo), tal como lo refiere la Brújula de Compra: Alimentos en una dieta balanceada publicada por PROFECO (2008).

Que como respuesta a la convocatoria (20 al 31 de mayo de 2016) emitida por el del Comité de Seguridad, Salud y Medio Ambiente (CSSMA) y de la Comisión de Ética Universitaria (CEU) para reunir ideas, opiniones y sugerencias de toda la comunidad universitaria en torno al futuro de la Cafetería Universitaria se recibieron un total de 23 contribuciones. Entre ellas 3 trabajos académicos que suman 36 cuartillas de trabajo de investigación en los ámbitos de: nutrición, salud integral, calidad de la atención, higiene, sustentabilidad y equidad (ANEXO 1). Lo anterior es prueba del interés de la comunidad universitaria por cuidar la salud alimentaria dentro del campus universitario.

En consideración de lo anteriormente expuesto, los que suscribimos, miembros del CSSMA y de la CEU, reunidos en sesión extraordinaria, el día 27 de julio de 2016, en ejercicio de las facultades conferidas en los Art. 2,4,5 y 6 del Reglamento de la Comisión de Ética Universitaria y los Art, 1 y 3 del Reglamento del Comité de Seguridad, Salud y Medio Ambiente, y atendiendo a las contribuciones recibidas por la comunidad universitaria, se emiten las siguientes:

III. RECOMENDACIONES

PRIMERA. Al rector de la UCEM, se recomienda dirigir las gestiones pertinentes para subvencionar hasta donde sea posible el costo operativo de la cafetería a fin de mantener precios bajos y así favorecer la adecuada alimentación de la comunidad universitaria que acude a la cafetería.

SEGUNDA. A la Secretaría de Planeación de la UCEM, se recomienda desarrollar un plan institucional de salud integral que integre la promoción de la salud alimentaria y el deporte.

TERCERA. A la Secretaría Administrativa, se recomienda consensar con el área académica los términos de referencia de la convocatoria para brindar el servicio de cafetería, con el fin de asegurar que el servicio prestado sea congruente con la misión educativa de la UCEM, las expectativas del alumnado y profesorado, y con la dinámica de clases.

CUARTA. A la Secretaría Administrativa, se recomienda que la convocatoria se mantenga abierta por un plazo amplio (de al menos 3 semanas) y que sea difundida con la mayor amplitud posible y así favorecer la postulación de un nutrido número de propuestas adecuadamente desarrolladas.

QUINTA. A la Secretaría Administrativa, se recomienda que dentro del comité evaluador de las propuestas participen: 1 representante del área académica (preferentemente un miembro de la Trayectoria de Genómica Alimentaria); 1 representante del CSSMA; 1 representante del estudiantado; 1 licenciado en nutrición; 1 experto en atención restaurantera.

SEXTA. A la Secretaría Administrativa, se recomienda que los términos referencia de la convocatoria incluyan: 1) propuestas de menú para una alimentación balanceada de acuerdo con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud; 2) medidas de higiene de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994, Bienes y Servicios.

Prácticas de Higiene y Sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos; 3) medidas de promoción de la salud y cuidado de los recursos naturales (ejemplos: plan de ahorro de agua y energía, plan de separación de residuos y reciclaje, elaboración de composta, utilización de alimentos orgánicos producidos localmente, medidas de comercio justo, etc.).

SÉPTIMA. Al Consejo Académico General, se recomienda incluir de manera explícita dentro del currículum de todas las trayectorias elementos científicos que mejoren la capacidad de toma de decisiones informadas de los estudiantes para que tengan un mejor manejo de la propia salud seleccionando una dieta correcta y realizando la actividad física necesaria para prevenir afecciones a su salud.










WIS A. BRITAGUA




COMISIÓN DE ÉTICA UNIVERSITARIA

LORENA PAREDES GONZALEZ



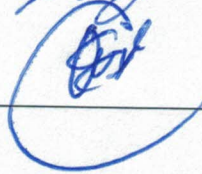
José Martínez Reyes



Gabriel Agala Martínez



Pedro Damián Loza Lara

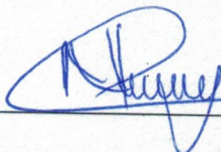


Ana Elisa Martínez del Río

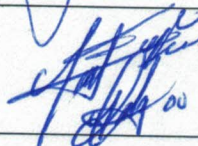


COMITÉ DE SEGURIDAD, SALUD Y MEDIO AMBIENTE

Verónica Núñez Oregel



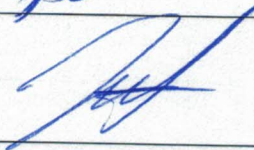
Luis Enrique Flores Parloja



Martha Salinas Sandoval



Francisco Javier Reynoso Marín



Carlos Enrique García Toro



Luis Alberto Brito Aragón

Luis Alberto Brito Aragón

Roberto Zapata

Anaya



REFERENCIAS

- 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 educación básica.** Secretaría de Educación Pública, Secretaría de Salud Agosto 2010. Extraído el 01 de julio de 2016 desde:
https://www.sep.gob.mx/work/models/sep1/Resource/635/3/images/acuerdo_lin.pdf
- Acuerdo Nacional Para la Salud Alimentaria. Estrategia Contra el Sobrepeso y la Obesidad, Gobierno Federal, Secretaría de Salud.** Primera Edición, Enero 2010. Extraído el 01 de julio de 2016 desde:
http://portal.salud.gob.mx/descargas/pdf/ANSA_acuerdo_original.pdf.
- ENSANUT (2012)** Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Instituto Nacional de Salud Pública. México. . Extraído el 01 de julio de 2016 desde: <http://ensanut.insp.mx/>
- FAO 2001.** Cuestiones éticas en los sectores de la alimentación y la agricultura. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Roma -2001. Extraído el 01 de julio de 2016 desde: <http://www.fao.org/docrep/003/X9601S/x9601s00.htm#TopOfPage>
- Guía para reforzar la orientación alimentaria basada en la NOM-043-SSA2-2005,** Subsecretaría de Prevención y Promoción de la salud y Dirección General de Promoción de la salud. Extraído el 01 de julio de 2016 desde:
http://www.promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/programas/5_guia_reforzar_orientacion_alimentaria.pdf
- PROFECO (2008)** Gasto de los productos que integran una dieta balanceada Programa Quién es Quién en los Precios, Profeco. Extraído el 01 de julio de 2016 desde:
http://www.profeco.gob.mx/encuesta/brujula/bruj_2008/bol69_alimentos_dieta_balanceada.asp
- Programa Entornos y Comunidades Saludables: Orientación Alimentaria.** Extraído el 01 de julio de 2016 desde:
http://www.promocion.salud.gob.mx/dgps/interior1/programas/comunidades_orientacion.html
- SEP, 2010** Programa de Acción en el Contexto Escolar. Secretaría de Educación Pública. **Orientaciones para la regulación del expendio de alimentos y bebidas en las escuelas de educación básica:** Guía para directivos y docentes. Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria: Estrategia contra el Sobrepeso y la Obesidad. Extraído el 01 de julio de 2016 desde: desde:
https://sep.gob.mx/work/models/sep1/Resource/635/3/images/prog_accion.pdf
- NOM-043-SSA2-2005,** Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación
- NOM-043-SSA2-2012,** Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.
- NOM-093-SSA1-1994,** Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos;