

COVID-19 MÉXICO

Comunicado Técnico Diario

FASE 3 Jueves 8 octubre, 2020

SALUD

SECRETARÍA DE SALUD



Avance de estrategia

Fase 3

Octubre, 2020

	dom	lun	mar	mie	jue	vie	sáb
marzo	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31	1	2	3	4
abril	1	2	3	4	5	6	7
mayo	8	9	10	11	12	13	14
junio	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31	1	2	3	4
dom	lun	mar	mie	jue	vie	sáb	
26	27	28	29	30	1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
31	1	2	3	4	5	6	
dom	lun	mar	mie	jue	vie	sáb	
31	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	1	2	3	4	

dom	lun	mar	mie	jue	vie	sáb
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7		9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	1

131
Nueva
Normalidad

221
Conferencias
vespertinas

Información diaria

FASE 3 Jueves 8 octubre, 2020

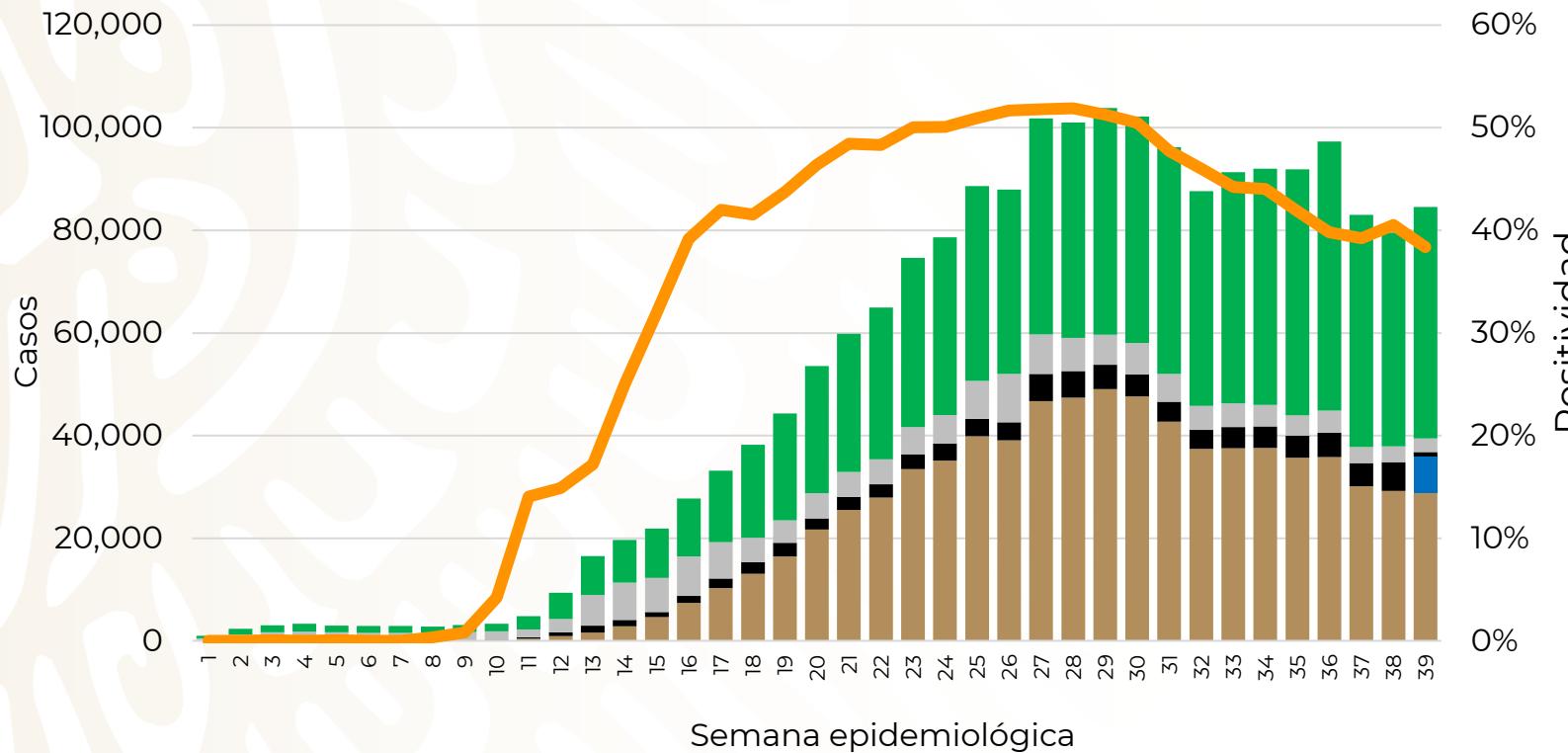
SALUD

SECRETARÍA DE SALUD



COVID-19 México: casos positivos, sospechosos y negativos

Escenario nacional



Fase 3

8 octubre, 2020

2,053,282

38%

Personas notificadas

Positividad SE 39

948,928 Negativos

804,488 Confirmados

170,014 Sosp. sin muestra

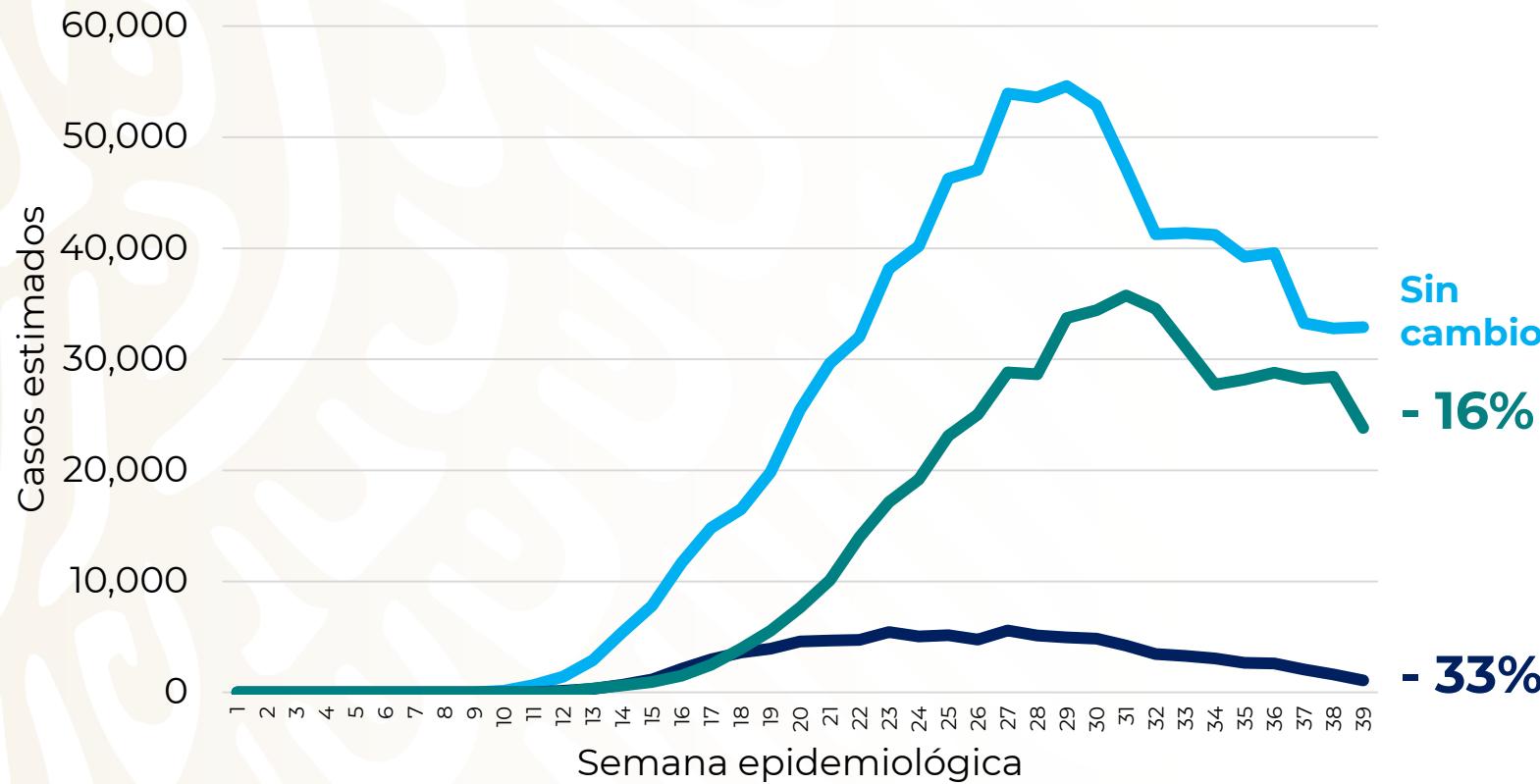
90,250 Sosp. sin posibilidad de resultado

39,602 Sosp. con posibilidad de resultado

83,096 Defunciones confirmadas

COVID-19 México: casos incidentes, personas recuperadas y defunciones estimadas por semana

Escenario nacional



583,603

Recuperados

94,363

Defunciones estimadas

933,255

8 octubre, 2020

Casos estimados

38,784 (4%)

Casos activos estimados

**Sin cambio
- 16%**

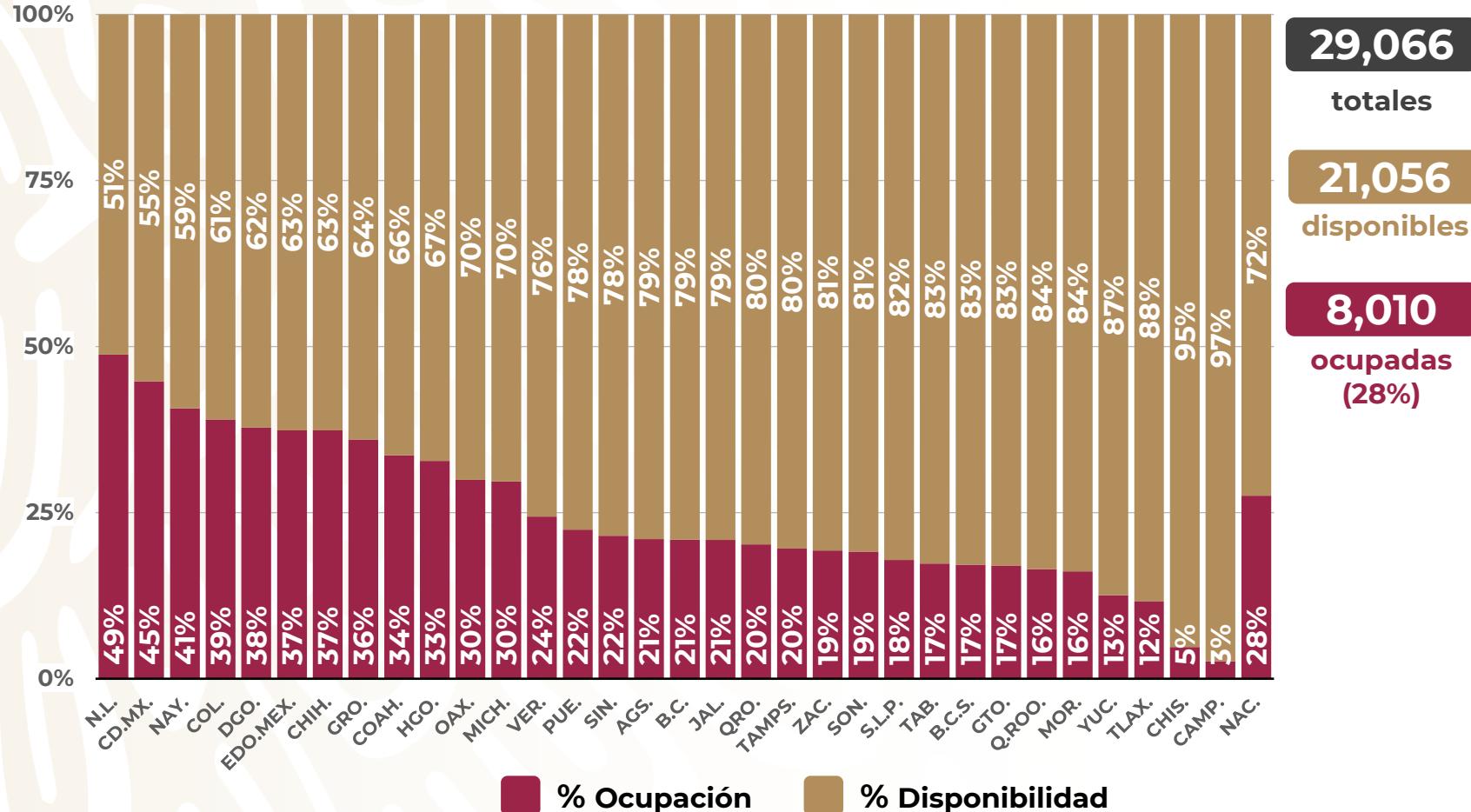
- 33%

Fase 3

COVID-19 México: Disponibilidad camas hospitalización general

Fase 3

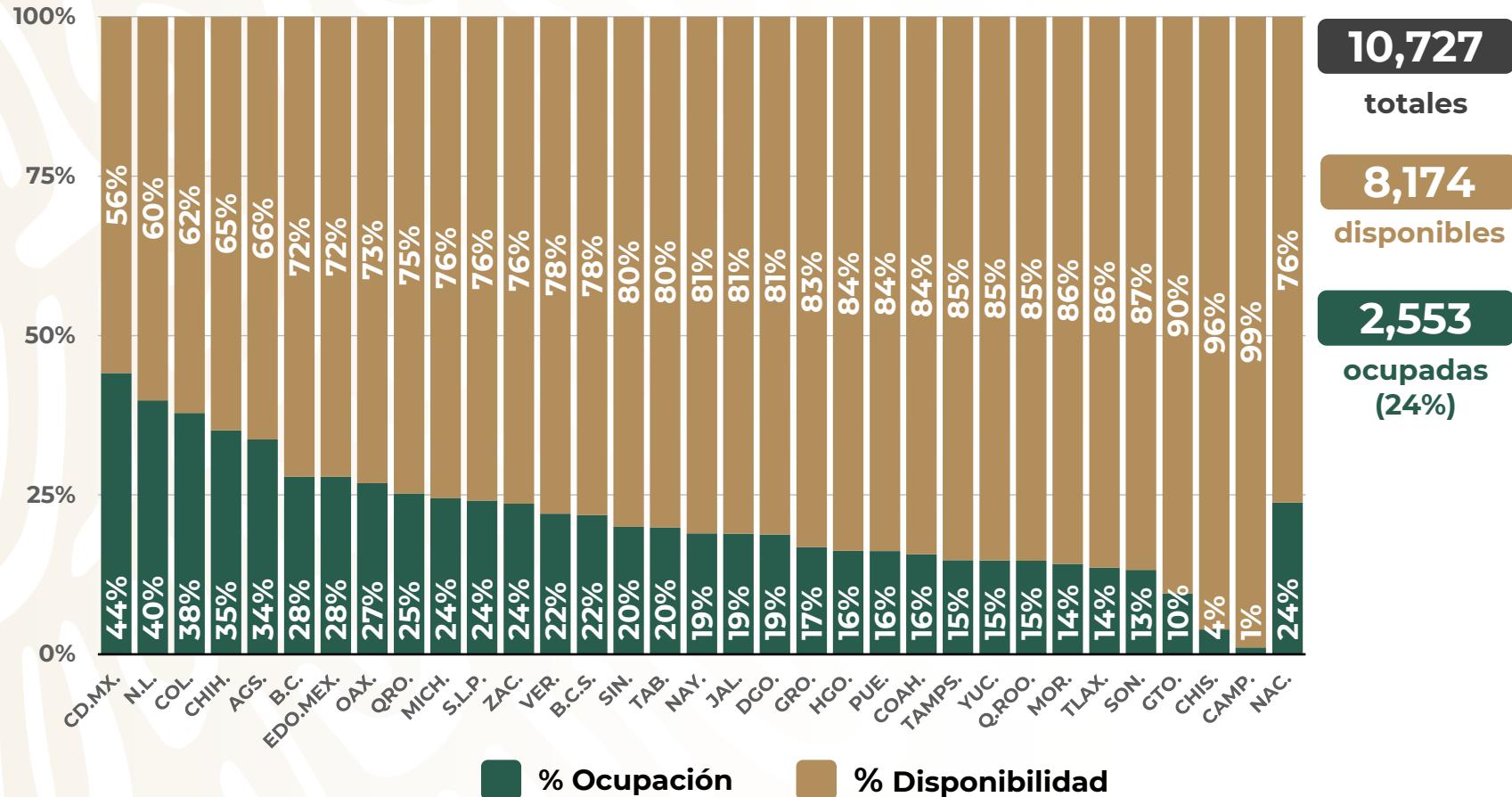
8 octubre, 2020



COVID-19 México: Disponibilidad camas con ventilador

Fase 3

8 octubre, 2020



Componente temático Cultura y alimentación

FASE 3 jueves 8 octubre, 2020

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD





GOBIERNO DE
MÉXICO

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



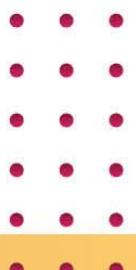
La cultura alimentaria de México debe recuperarse con fuerza

- La riqueza cultural y biodiversa presente en los pueblos indígenas, afromexicanos y populares de México se ve reflejada en las formas de ver el mundo, de relacionarse con él y como respuesta hacia problemáticas diversas.





- Hablar de Cultura Alimentaria es hablar de la **milpa**, un pequeño territorio que produce lo que nos alimenta, lo que se puede intercambiar de manera inmediata, lo que se puede compartir.
- Es dialogar desde las **69 lenguas que la han cultivado**, transformado y resistido a los cambios sociales, económicos y políticos de nuestro país. Cada pueblo la ha nombrado y la trata de distintas formas.

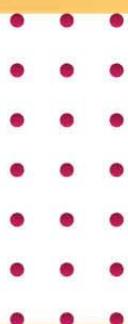


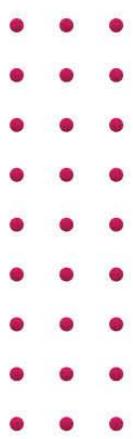
La milpa que se cultiva en las diversas regiones de México es el sustento de su diversidad cultural, brinda herramientas para resistir la pérdida de la identidad cultural, el empobrecimiento estructural y la desnutrición, **gracias al maíz, al frijol, al chile, a la calabaza, al cacao, a los quelites** y a las demás semillas generadoras de vida.





- La expresión de nuestra enorme **diversidad ecológica y étnica** la encontramos sobre todo en las cocinas indígenas, afromexicanas y campesinas, las que, a partir de su lengua, nombran y dan sentido a los elementos que producen y consumen.
- De no haber abandonado nuestra **cultura alimentaria**, se hubieran evitado los problemas de salud que tenemos ahora.





**La mitad de las muertes en México
están relacionadas con la mala nutrición.**

- La **mala nutrición** no es sólo una decisión individual, si el ambiente alimentario en el país tiene enorme predominio de productos procesados, industriales, que no son alimentos porque no tienen buena calidad nutricional, son altísimos en contenido energético, azúcares, sales y grasas, **no basta con educar.**



- El consumo de alimentos ultraprocesados **afecta la salud**, derivando en enfermedades como **sobrepeso, diabetes, problemas cardiovasculares**.
- El ambiente agroalimentario de México está **sobresaturado de alimentos de baja calidad** (industrializados, ultraprocesados, incluidas bebidas azucaradas), es motor de la epidemia de obesidad.

Tres cuartas partes de la población mexicana tiene sobrepeso u obesidad.



Existe una estigmatización hacia las culturas alimentarias indígenas, afromexicanas y populares en México, lo que ocasiona:

- **Monotonía de la dieta básica** y los productos agrícolas que utiliza la sociedad mexicana, a pesar de la megadiversidad que posee nuestro país
- **Alto consumo de alimentos ultraprocesados** que afectan la salud, lo que origina enfermedades como el sobrepeso, la diabetes y padecimientos cardiovasculares
- **Erosión de las prácticas de cultura alimentaria** en las diferentes regiones del país



Esto se debe, principalmente a:

- **Desconocimiento sobre la diversidad de las culturas alimentarias indígenas, afromexicanas y populares en las diferentes regiones que integran México.**
- **Poca información sistematizada sobre las culturas alimentarias del país** (libros, artículos, recetarios, videos, cursos, páginas web, entre otros).
- **Escasa difusión de los elementos, prácticas y platillos que conforman las culturas alimentarias indígenas, afromexicanas y populares, y sus beneficios para la nutrición y el bienestar social.**

A photograph of a market stall featuring a variety of fresh produce and traditional Mexican dishes. In the foreground, a large woven basket is filled with bright green limes. Next to it is a large wooden bowl containing a mix of vegetables, including red and yellow tomatoes, white onions, and green onions. In the background, there are several colorful ceramic bowls: a blue one with a scalloped edge, a green one, and a large orange one filled with tortilla chips. A hand with pink-painted fingernails is visible, reaching into the orange bowl. The scene is set against a backdrop of traditional Mexican clothing, including a blue vest and a red skirt. The overall atmosphere is one of a bustling, traditional market.

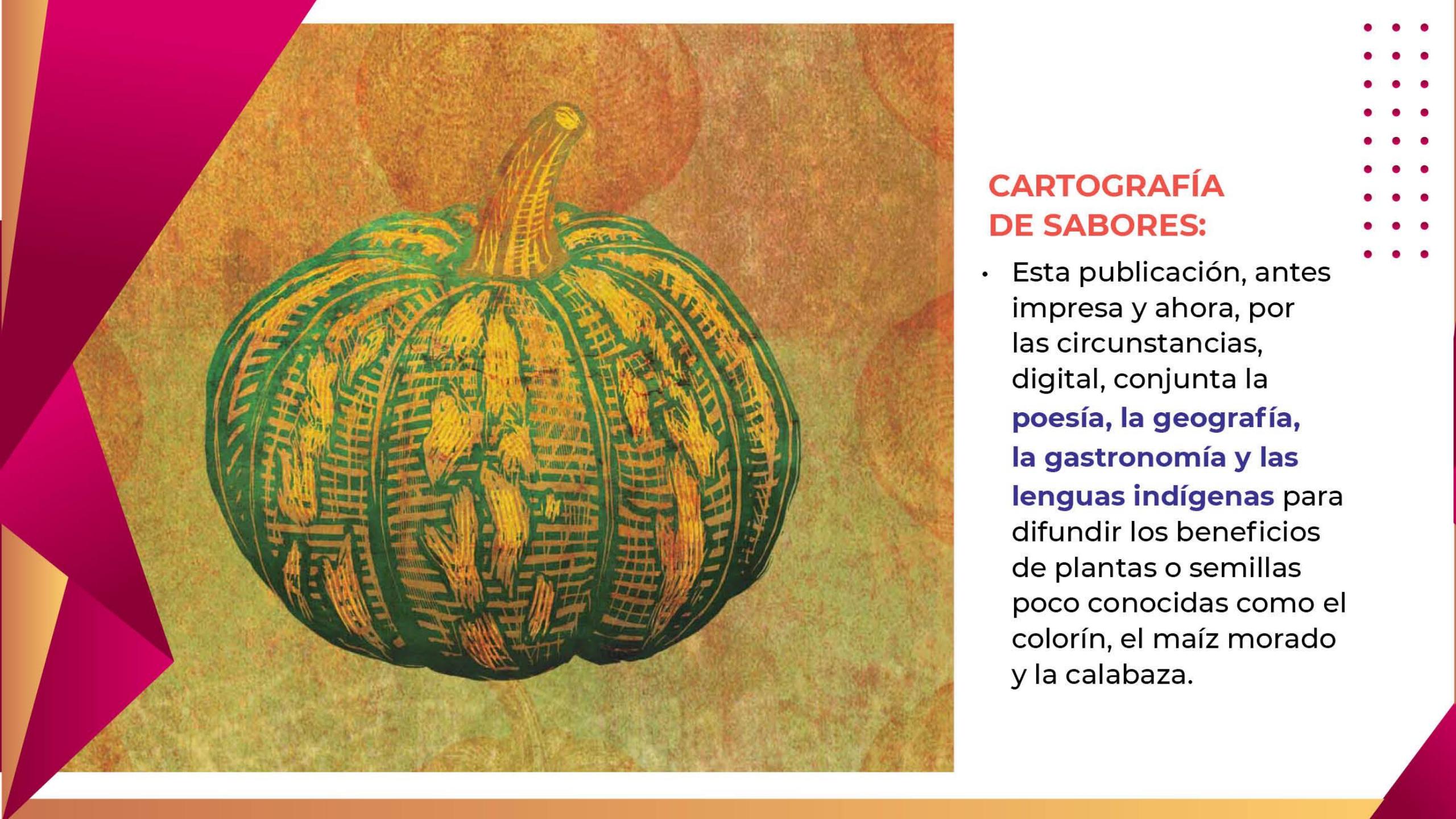
**El Gobierno de México trabaja un
proyecto intersecretarial que busca un
cambio de alimentación.**

PROGRAMAS IMPLEMENTADOS



LAS SEMILLAS QUE NOS DIERON PATRIA:

- Con el cual la Secretaría de Cultura, a través de la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas, busca **reconocer y difundir** el uso y consumo de nuestras plantas entre grupos indígenas y urbanos del país.

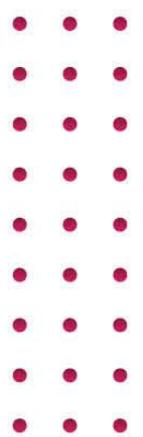


CARTOGRAFÍA DE SABORES:

- Esta publicación, antes impresa y ahora, por las circunstancias, digital, conjunta la **poesía, la geografía, la gastronomía y las lenguas indígenas** para difundir los beneficios de plantas o semillas poco conocidas como el colorín, el maíz morado y la calabaza.

- Convocatoria lanzada a través de Contigo en la Distancia, invitó a mexicanos y mexicanas, a partir de los 8 años de edad, a preparar y compartir recetas elaboradas con maíz y los elementos de la milpa: **calabaza, frijol, ejotes, chiles, jitomates, tomates verdes, quelites, quintoniles, verdolagas, romeritos, epazote, huauzontles y huitlacoche.** Participaron personas de 14 entidades.

COCINANDO EN CASA CON EL MAÍZ Y LA MILPA



DE LA TIERRA A LA MESA:

- serie de videos que buscan fomentar y promover un consumo de **alimentos locales, sustentables** y cultivados con manejos respetuosos del medio ambiente, con el fin de crear una autonomía alimentaria y rescatar nuestras tradiciones agrícolas

Cencalli: Casa del Maíz y la Cultura Alimentaria



- Estos trabajos serán coronados con el establecimiento de Cencalli, **Casa del Maíz y la Cultura Alimentaria** en el Bosque Cultural Chapultepec
- Para ayudar a la recuperación de la fuerza de la **cultura alimentaria de México**, el antiguo edificio del **Molino del Rey** será restaurado y dedicado a la cultura alimentaria alrededor del **maíz, la milpa: su difusión y su conservación**, así como sus usos sociales y culturales en festividades, rituales, gastronomía, música, danzas tradicionales, y artesanías

- Enfocado a generar conciencia ecológica y política para la conservación de las diferentes especies endémicas de maíz que existen en nuestro territorio. Sobre todo, para recuperar una alimentación sana proveniente de nuestra cultura a partir de la milpa.



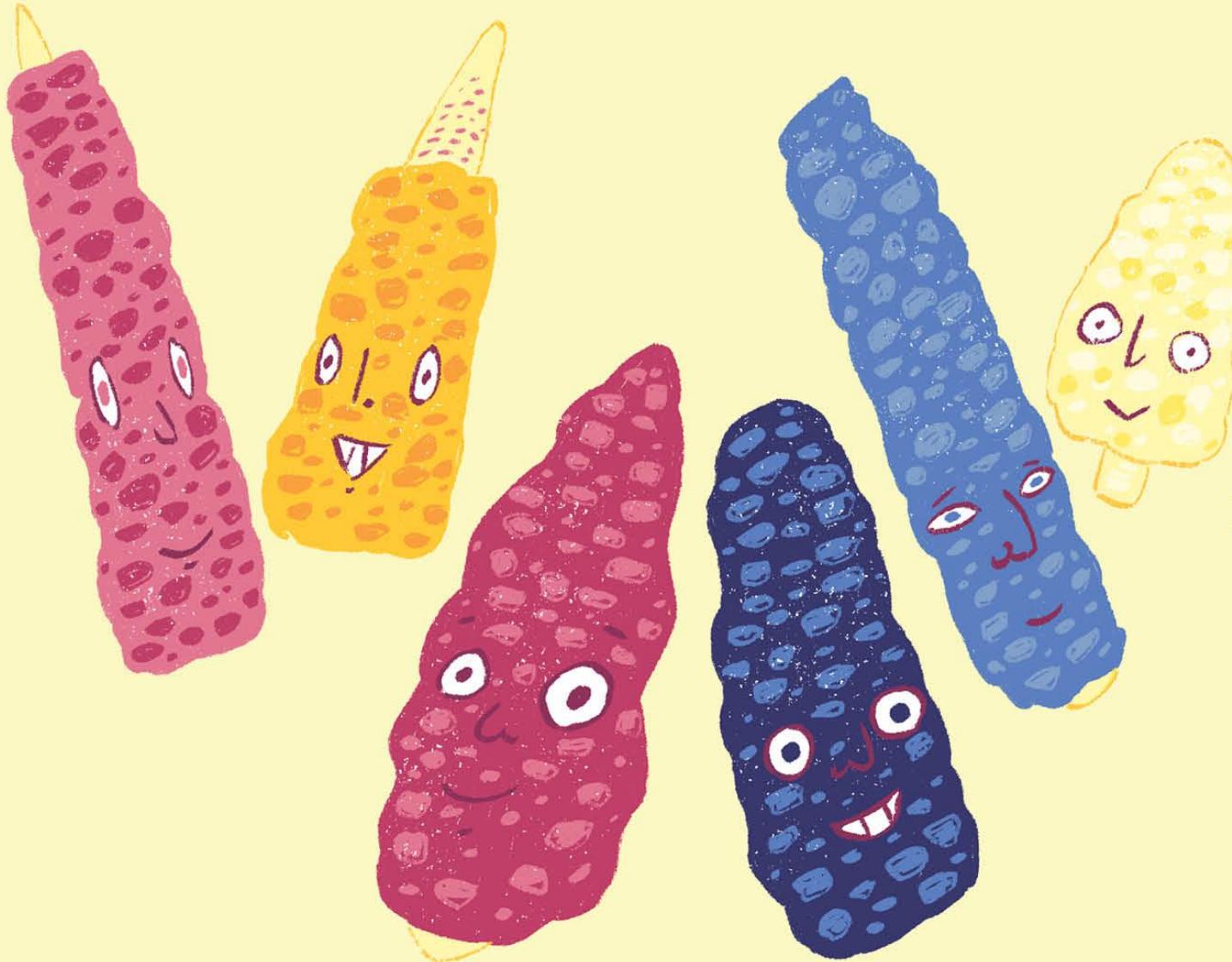
- El **maíz, la milpa, los aportes alimentarios de México** al mundo serán parte del discurso en este gran espacio (Cencalli), que mostrará la riqueza alimentaria de México.



El maíz

- El sostén principal de nuestra cultura es el **maíz** y si nosotros retomamos la alimentación que nos da esta planta, que nos da el metepantle (milpa entre magueyes), seremos una sociedad sana y estaremos mejor preparados para el futuro.

- La **milpa**, en las distintas regiones de México, es una herramienta para resistir la pérdida de identidad cultural y la desnutrición, además de ser sustento de la diversidad cultural.



Se trabaja por el reconocimiento, desarrollo, difusión y salvaguarda de las distintas culturas alimentarias de México.



MUCHAS GRACIAS