# COVID-19 MÉXICO Comunicado Técnico Diario

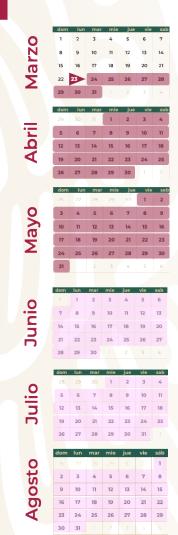
FASE 3 Jueves 3 septiembre, 2020







## Avance de estrategia



### Septiembre, 2020

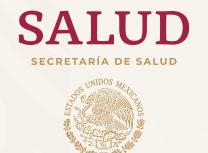
dom	lun	mar	mie	jue	vie	sáb
30	31	1	2		4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	7	2	3

Fase 3

96 Nueva Normalidad 188
Conferencias vespertinas

## Información diaria

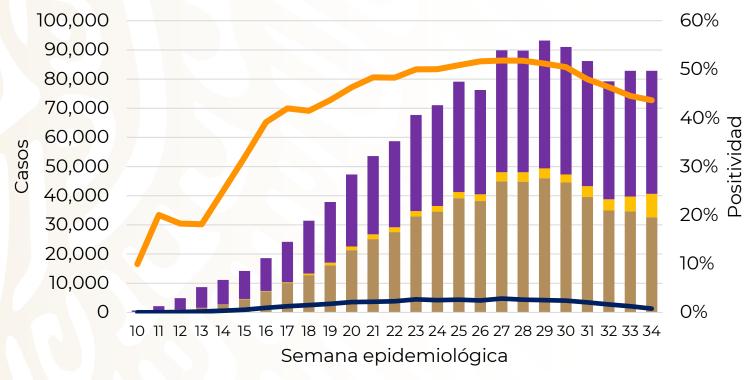
FASE 3 Jueves 3 septiembre, 2020



### COVID-19 México: casos positivos, sospechosos y negativos







Fase 3

3 septiembre, 2020

1,393,033

Personas estudiadas

Positividad SE 34

692,319

Negativos

,319 83,820

Sospechosos

616,894

**66,329** 

Casos confirmados Defunciones confirmadas

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





3 septiembre, 2020

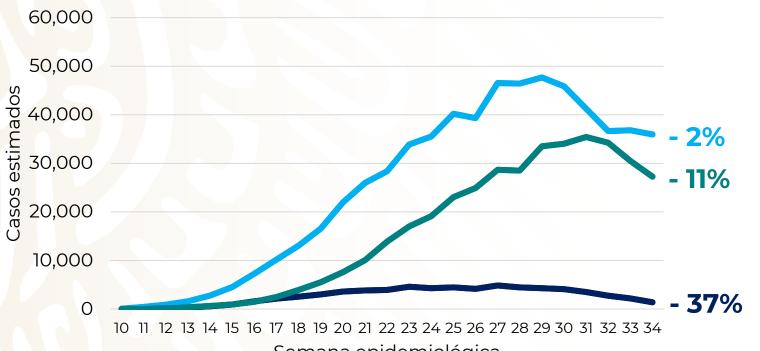
Casos estimados

650,558

39,940 (6%)

**Casos activos** estimados





Semana epidemiológica

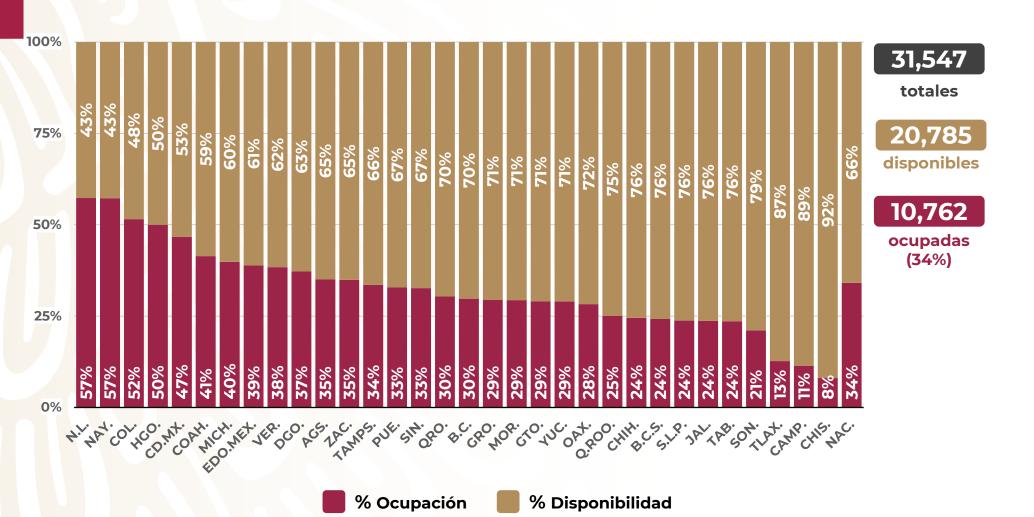
430,287 Recuperados 68,071

**Defunciones** estimadas

## COVID-19 México: Disponibilidad camas hospitalización general

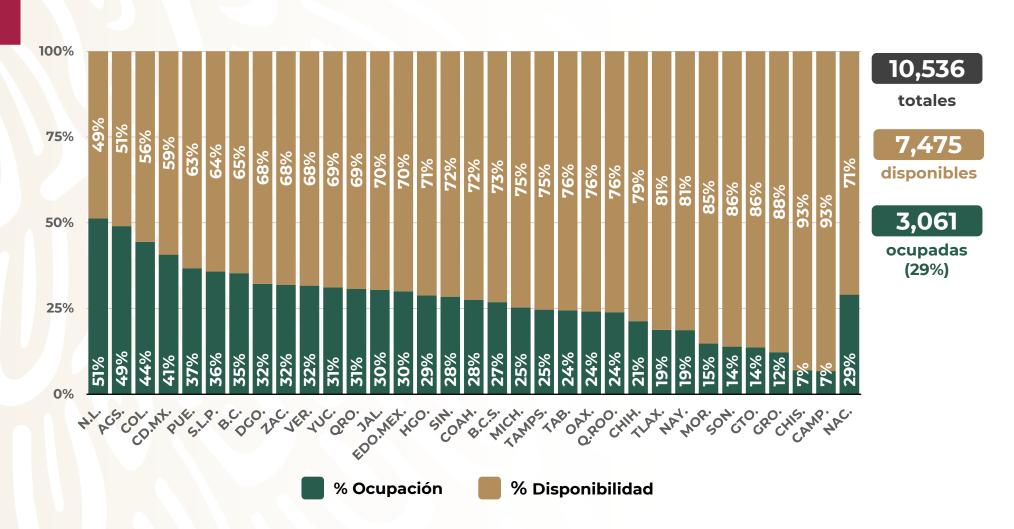






### **COVID-19 México: Disponibilidad camas con ventilador**





Fase 3
3 septiembre, 2020

## Personal de salud

FASE 3 Jueves 3 septiembre, 2020

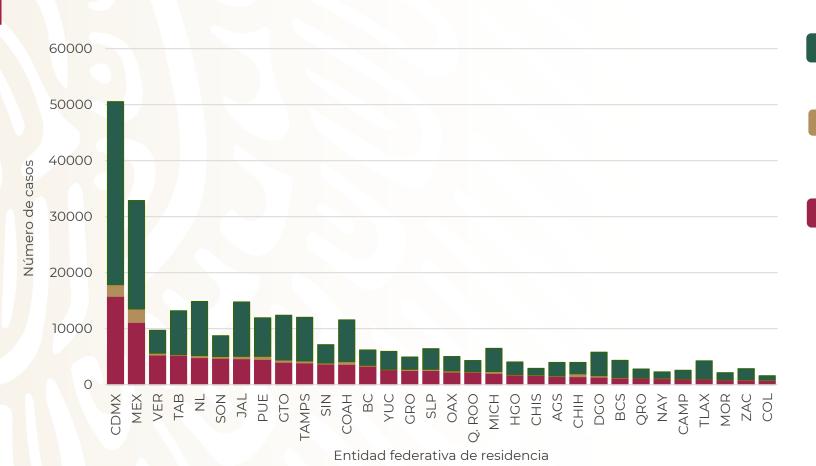


# COVID-19 México: Casos confirmados acumulados en personal de salud por entidad federativa de residencia





3 septiembre, 2020



167,797 negativos

10,438

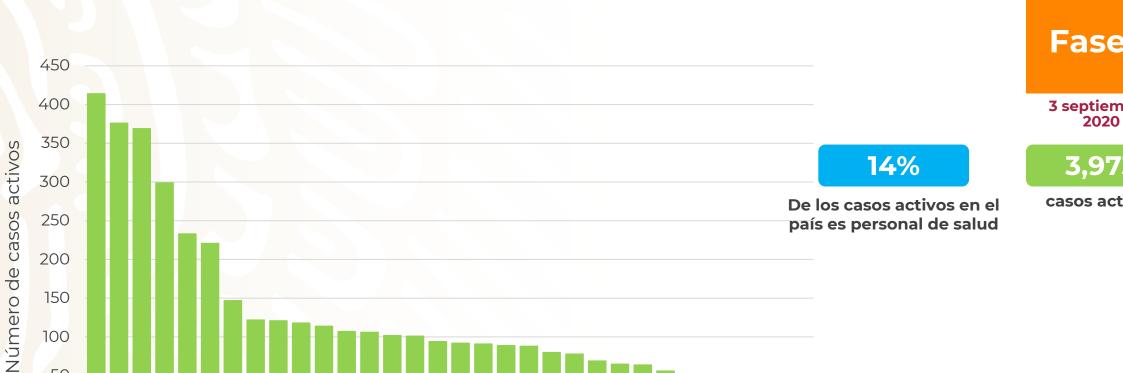
Sospechosos acumulados

104,590

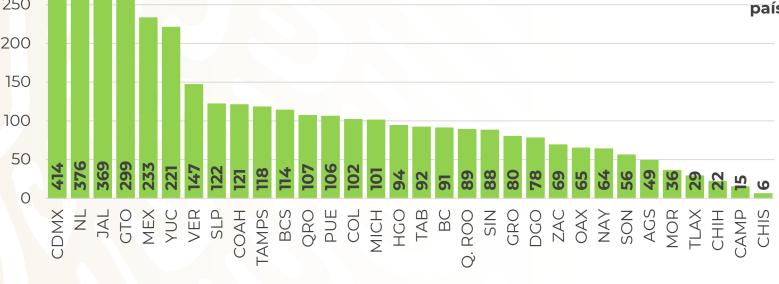
**Confirmados** acumulados

### COVID-19 México: Casos activos en personal de salud por entidad federativa de residencia







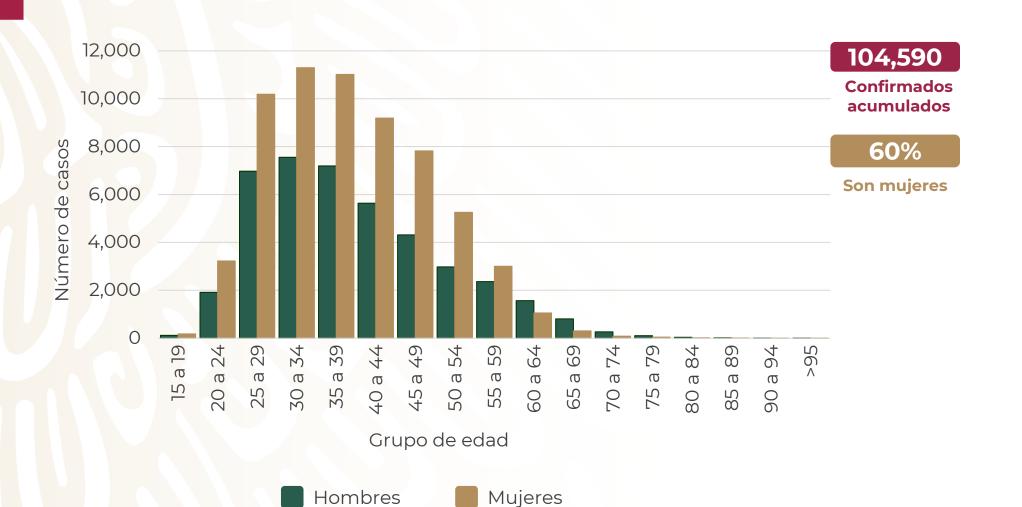


Entidad federativa de residencia

# COVID-19 México: Casos confirmados acumulados en personal de salud por grupo de edad y sexo



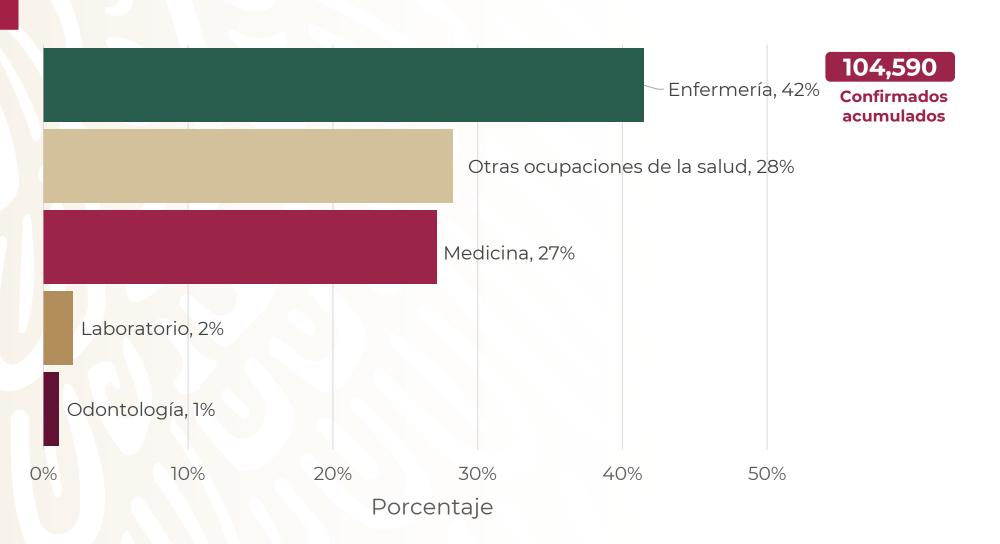




## COVID-19 México: Casos confirmados acumulados en personal de salud por ocupación



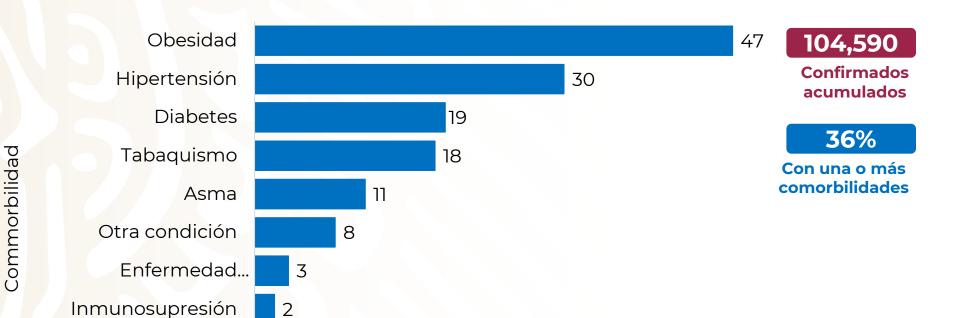




# COVID-19 México: Comorbilidades en casos confirmados acumulados en personal de salud







20

30

Porcentaje (%)

50

40

**EPOC** 

0

10

VIH o SIDA

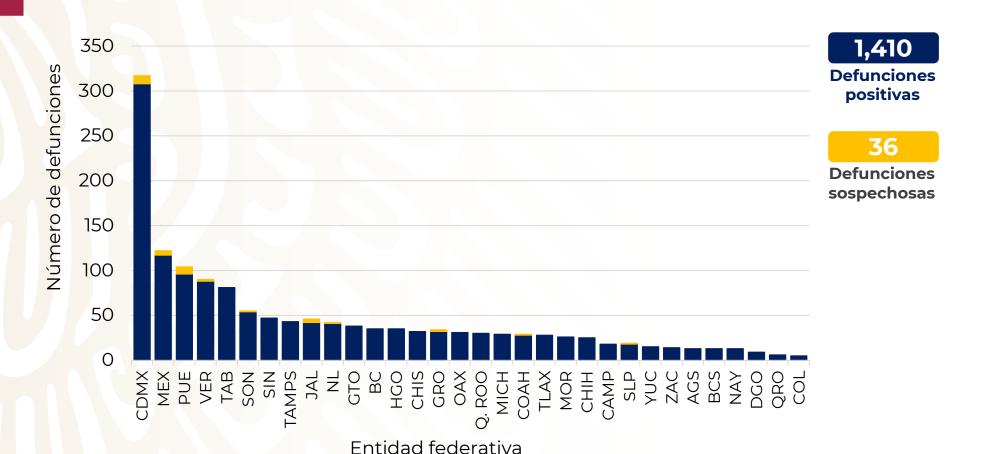
Insuficiencia Renal...

## COVID-19 México: Defunciones acumuladas en personal de salud por entidad federativa





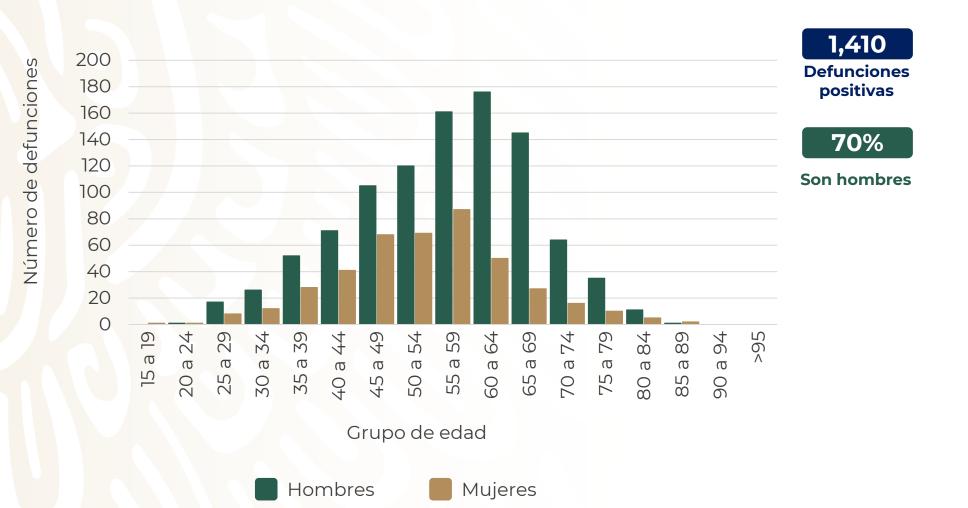
2020



# COVID-19 México: Defunciones acumuladas en personal de salud por grupo de edad y sexo



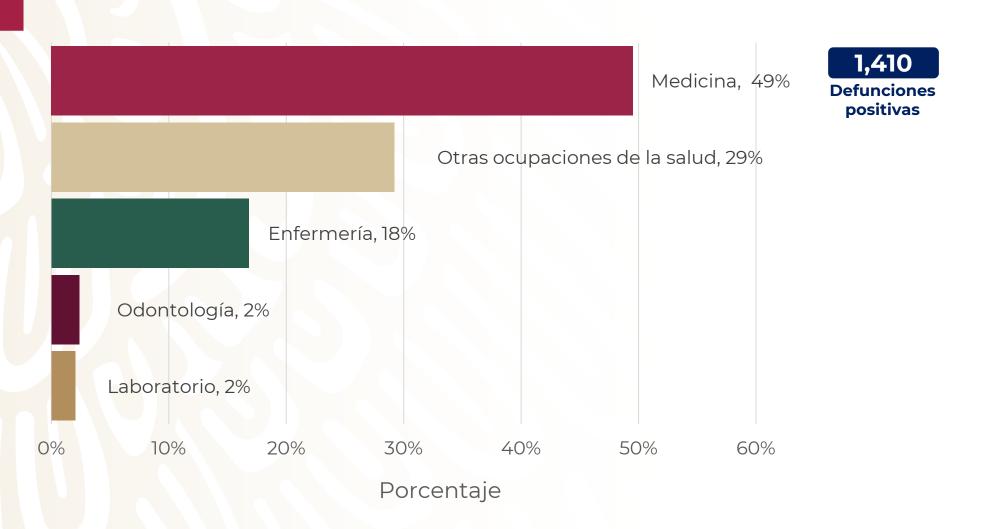




## COVID-19 México: Defunciones acumuladas en personal de salud por ocupación







## Componente Temático

FASE 3 Jueves 3 septiembre, 2020



## **COVID-19 Temático:** Estrategia nacional de alimentación saludable\*







3 septiembre, 2020



Contribuir a *mejorar el bienestar* a través de la promoción de una alimentación saludable, justa y sustentable como un *derecho humano*.

Es una estrategia intersecretarial que concibe la *alimentación saludable* como una tarea de *corresponsabilidad entre gobierno, productores y consumidores*.



























Temas clave de la estrategia

Reducción del consumo de alimentos industrializados Fomento de productos frescos, sanos, limpios y justos. Fase 3

3 septiembre, 2020

La ciudadanía se familiariza con el etiquetado, y puede tomar decisiones conscientes e informadas.

Nuevo etiquetado frontal

Estrategia de Alimentación Saludable, Justa y Sustentable

Alimentación

para la Salud

ALIMENTACIÓN CULTURALMENTE APROPIADA Aprovechamiento de cultivos locales y de temporada.

Generación de hábitos saludables.

> La nutrición en los primeros meses de vida es determinante para la salud de la persona.

Lactancia materna y alimentación

complementaria





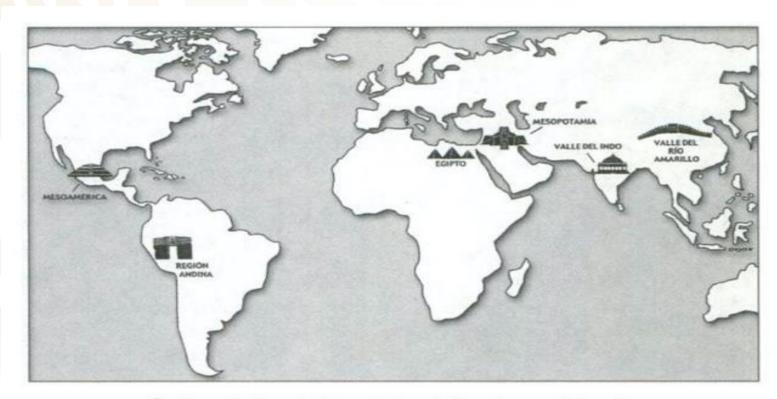
¿Podemos alimentarnos SALUDABLEMENTE CON PERTINENCIA CULTURAL y disminuir la ingesta de dietas no saludables basadas en alimentos y bebidas ultraprocesados?





### Mesoamérica - foco civilizatorio original\*





Ámbitos de florecimiento de las civilizaciones originarias.

\*Miguel León-Portilla; Aztecas-Mexicas: Desarrollo de una civilización originaria; ALGABA ediciones; 2005.





# Diversidad cultural + megadiversidad biológica PATRIMONIO BIOCULTURAL DE MÉXICO

- 68 pueblos indígenas con 364 variantes lingüísticas.
- 4° país con mayor diversidad biológica.
- Co-evolución de la diversidad biológica con la diversidad cultural.
- Sistemas agrícolas complejos, diversos, altamente productivos y adaptados: sistema milpa, sistema chinampa, sistema agrícola de laderas, sistema RTQ en trópico y subtrópico, sistema milpa maya, MIAF, entre otros.





## GISAMAC GRUPO INTERSECTORIAL DE SALUD, ALIMENTACIÓN, MEDIO AMBIENTE Y COMPETITIVIDAD SECRETARÍA DE SALUD SECRETARÍA DE SALUD

# México/Mesoamérica: Centro de origen y domestación de plantas cultivadas



Centers of origin and diversification on plants by Vavilov (1927).



### GISAMAC GRUPO INTERSECTIONAL DE SALUD, ALIMENTACIÓN, MEDIO AMBIENTE Y COMPRETITUIDAD SECRETAR

### Base: Domesticación del maíz



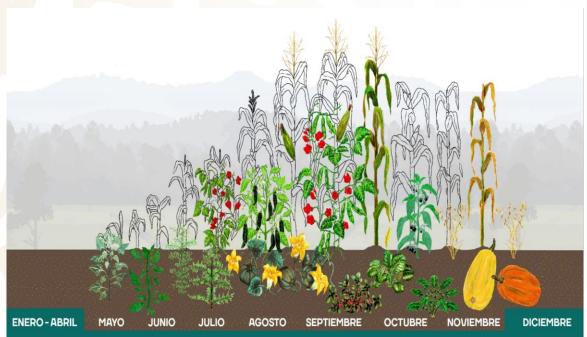


## GISAMAC GRUPO INTERSECTORIAL DE SALUD, ALIMENTACIÓN, MEDIO AMBIENTE Y COMPETITIVIDAD

## La milpa

### sistema alimentario culturalmente apropiado

Policultivo --> + 300 especies comestibles de plantas dentro de las milpas





Fotografía: Alicia Mastretta.

Ilustración: Irving Paulín y Brenda Altamirano Diseño: Brenda Altamirano y J. Gerardo Fuentes Información: Robert Bye y Edelmira Linares Esquema: BiodiversidadMexicana/CONABIO



## La milpas de México



En zonas montañosas



En zonas templadas



En zonas desérticas



En zonas cálidas





Fase 3





### Fase 3

3 septiembre, 2020

### Agrosistemas tradicionales

- Milpa
- Traspatios
- Huertas familiares
- Solares
- Chinampas





Generación de agrobiodiversidad → dietas saludables







### Maíces

Zea mays subsp. mays



- Cultivo agrícola más importante.
- Lo consumimos en diferentes estados de su maduración y utilizamos, prácticamente, toda la planta.
- Sólo en México, 600 formas de preparar el maíz en la alimentación.



Cartel: Bioteca/CONABIO



64 Razas de maíces en 59 México razas nativas







# **Frijoles**Phaseolus spp



- Fijación de nitrógeno en el suelo mediante sus rizobios
- Los consumimos en diferentes estados de maduración y utilizamos, prácticamente, toda la planta.
- Aporte de proteínas en la alimentación



Cartel: Bioteca/CONABIO

5 Especies domesticadas +70 variedades ayocote

**frijol**P. vulgaris

P. coccineus C

**tépari** *P. acutifolius* 

**comba** *P. lunatus* 

**gordo** *P. dumosus* 

Cartel: Bioteca/CONABIO

Fase 3



Fase 3

3 septiembre, 2020

### Calabazas Cucurbita spp.

- Ayudan a mantener la humedad del suelo y evitar la proliferación de malezas.
- Las consumimos en diferentes estados de su maduración y utilizamos, prácticamente, toda la planta
- Importancia nutricional: vitaminas A y del complejo B en el fruto, así como carotenos en la flor.









calabaza tamala C. moschata

calabaza pipiana

C. argyrosperma





Especies domesticadas

Lespecies domesticadas en México

Fotografías: Banco de imágenes/CONABIO

Ilustraciones: Héctor Tobón





# **Chiles**Capsicum spp.

- Lo consumimos en diferentes estados de maduración y utilizamos, prácticamente, toda la planta.
- La capsaicina es la sustancia que le da el picor al chile.
- 5 Especies domesticadas+40 variedades
- 2 especies domesticadas en México





#### Casi todos

C. annnuum var. annuum

piquines y chiltepines

paradito de Oaxaca

C. annnuum var. glabriusculum C. frutescens







## Quelites





Ilustraciones: Aslam Narváez

- Son las partes tiernas de las plantas: Hojas, flores, tallos, planta completa
- De **una especie** hay **varios quelites**
- Diversos grados de manejo
- Importancia nutricional: minerales, vitaminas, antioxidantes y ácidos grasos

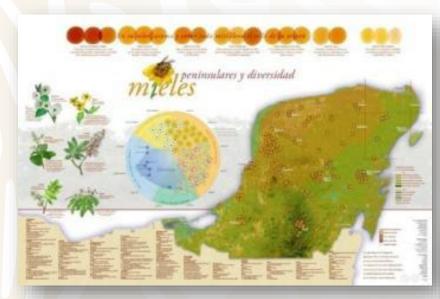
+350

especies de quelites



## GISAMAC GRUPO INTERSECTORIAL DE SAUD, ALIMENTACIÓN, MEDIO AMBIENTE Y COMPETITIVIDAD SECRETARÍA DE SAU

### Mieles y nopales











### Cultivos y hortalizas en México

١	1	Acelga	24	Col de bruselas	47	Nabo
	2	Ajo	25	Coliflor	48	Napa
	3	Alcachofa	26	Ejote	49	Nopalitos
	4	Apio	27	Elote	50	Okra (angú o gombo)
	5	Arvej <mark>ón</mark>	28	Epazote	51	Pak choi
	6	Baby back choi	29	Espárrago	52	Papa
	7	Bangaña	30	Espinaca	53	Pápalo
	8	Berenjena	31	Frijol	54	Pepino
	9	Betabel	32	Frijol x pelón	55	Perejil
	10	Brócoli	33	Gai lan (kay laan)	56	Pipicha
	11	Calabacita	34	Garbanzo grano	57	Poro (leek)
	12	Calabaza	35	Garba <mark>nzo porquero</mark>	58	Quelite
	13	Camote	36	Guaje	59	Rábano
	14	Cebolla	37	Haba grano	60	Rapini
	15	Chay	38	Haba verde	61	Romerito
	16	Chayote	39	Huauzontle	62	Shangai-bock-choy
	17	Chícharo	40	Jícama	63	Shop suey
	18	Chilacayote	41	Kale	64	Tomate rojo (jitomate)
	19	Chile seco	42	Kohlrabi	65	Tomate verde
	20	Chile verde	43	Lechuga	66	Verdolaga
21		Chives	44	Lenteja	67	Yuca alimenticia
	22	Cilantro	45	Malanga	68	Yu-choy
	23	Col (repollo)	46	Melón amargo	69	Zanahoria

Más de 65 distintas variedades de hortalizas de raíz, de flor, de hoja, tallos, bulbos y de frutos se producen en territorio nacional, en un total de 32 entidades federativas.







### Cultivos de frutas en México

1	Aguacate	22	Higo	43	Pera
2	Algarrobo	23	Jaca (jackfruit)	44	Perón
3	Arándano	24	Lima	45	Persimonio
4	Arrayán	25	Limón	46	Piña
5	Caimito	26	Limón real	47	Piñón
6	Caña de azúcar fruta	27	Litchi	48	Pistache
7	Capulín	28	Macadamia	49	Pitahaya
8	Carambolo	29	Mamey	50	Pitaya
9	Cereza	30	Mandarina	51	Plátano
10	Chabacano	31	Mango	52	Rambután
11	Chirimoya	32	Mangostán	53	Sandía
12	Ciruela	33	Manzana	54	Saramuyo
13	Coco fruta	34	Maracuyá	55	Tamarindo
14	Dátil	35	Marañón	56	Tangelo
15	Durazno	36	Melón	57	Tangerina
16	Frambuesa	37	Membrillo	58	Tejocote
17	Fresa	38	Nanche	59	Toronja (pomelo)
18	Granada	39	Naranja	60	Tuna
19	Guamúchil	40	Níspero	61	Uva
20	Guanábana	41	Nuez	62	Zapote
21	Guayaba	42	Papaya	63	Zarzamora

Más de 63 frutas y frutos comestibles se producen en territorio nacional, en un total de 32 entidades federativas.

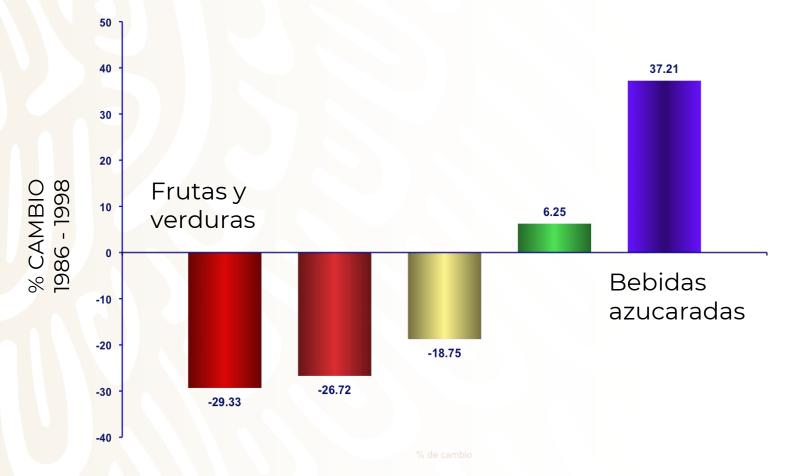






# ¿Por qué ha caído el consumo de alimentos saludables?









### Fase 3

3 septiembre, 2020

### Modelo neoliberal 1982-2018

- Captura del Estado por el poder económico global.
- Abandono del campo, dependencia alimentaria.
- Desvalorización, estigmatización de los sistemas agroalimentarios campesinos e indígenas
- Mercantilización y privatización: tierra, agua, biodiversidad, alimentación...
- Sistema agroalimentario orientado a la exportación.
- Sustitución de las dietas tradicionales por un sistema de alimentación con base en alimentos y bebidas ultraprocesados.
- Sistema agroalimentario injusto, no saludable y no sustentable.
- Imperialismo alimentario, colonización del paladar.





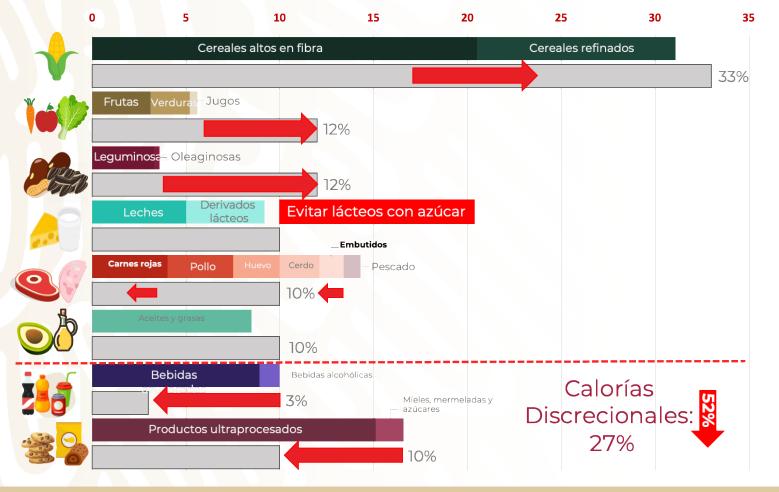
# Alimentación actual en mayores de 5 años (Dr. Juan Rivera Dommarco; 27 agosto 2020)



3 septiembre, 2020

Contribución de grupos de alimentos a las calorías totales de la dieta en México

Recomendación







# Fase 3

3 septiembre, 2020

# Acciones a favor de una alimentación culturalmente apropiada

- Estado: garante de derechos y rector del desarrollo, sin conflicto de intereses. Soberanía alimentaria. Fin del modelo agroalimentario neoliberal.
- •GISAMAC → Nuevo sistema agroalimentario y nutricional justo, saludable, sustentable y competitivo.
- Rescate del campo con autosuficiencia alimentaria:
- -Revalorización de los sistemas agroalimentarios campesinos e indígenas.
- -"Por el bien de todos, primero los pobres".
- -"Que los que nos dan de comer, coman y vivan bien".





# Fase 3

3 septiembre, 2020

# Acciones a favor de una alimentación culturalmente apropiada

- •Producción para el Bienestar: Apoyo a 2 millones de pequeños productores de granos básicos, 40 % de los cuales son productores de 48 pueblos indígenas.
- •Sembrando Vida: 1 millón de hectáreas de sistemas agroforestales: milpa con frutales y árboles forestales. (Referencia: superficie actual de frutales: 1.7 millones de hectáreas en los últimos 60 años).
- •Precios de garantía para pequeños productores: maíz, frijol, trigo, arroz y leche.
- •Compras gubernamentales de alimentos saludables producidos por pequeños productores agroecológicos.
- •Prohibición de la siembra de maíz transgénico.
- •Prohibición de plaguicidas altamente peligrosos. Glifosato (2024).





# Fase 3

3 septiembre, 2020

# Acciones a favor de una alimentación culturalmente apropiada

#### Sociedad, consumidores:

- Consumo local, fresco, de temporada.
- Consumo informado, consumo con conciencia, consumo ético.
- Compra de frutas y verduras en tianguis, mercados, recauderías, camionetas, puestos semifijos, cruceros...
- Mercados de productores.
- Sistemas solidarios consumidores-productores.
- Tianguis de productos orgánicos.





# Fase 3

3 septiembre, 2020

# Acciones a favor de una alimentación culturalmente apropiada

#### Dos acciones clave:

- Creación de Comités Comunitarios de Salud, Agua y Alimentación en Chiapas, Tabasco y Puebla (fase piloto).
- Acciones puntuales en el Programa Especial del Sistema Agroalimentario y Nutricional (en proceso) para la promoción de dietas saludables, incluyendo las derivadas de los sistemas alimentarios culturalmente apropiados.