

EL **VALOR**
de la azúcar de caña mexicana

Consúmela

15 calorías por cucharada: energía pura.

Disfrútala

Es el único edulcorante 100% natural.

Defiéndela

La industria azucarera tiene un gran valor para el país y favorece a millones de mexicanos:

- Produjo cerca de 6.1 millones de toneladas de azúcar en la zafra 2015-2016.
- Exportó alrededor del 25% de su producción, el 18.4% a los Estados Unidos.
 - Aporta el 2.1% del PIB de la industria alimentaria*.
- Es el segundo producto agrícola más importante, después del maíz*.
- Genera más de 450 mil empleos directos (6.7% de la población económicamente activa del sector primario)*.
 - Beneficia de manera directa a más de 2.2 millones de personas*.

La azúcar de caña es fuente de energía 100% natural
que ayuda a nuestros atletas de alto rendimiento, guerreros de fin de semana
y mexicanos a dar lo mejor de sí mismos.



Nuria Diosdado
Nado Sincronizado



Erwin González
Marcha



Guadalupe González
Marcha



Kevin Escamilla
Fútbol



Linda Ochoa
Tiro con Arco



Juan Carlos Cabrera
Remo



Alejandra Zavala
Tiro Deportivo



Nataly Michel
Esgrima



Ismael Hernández
Pentatlón



Rut Castillo
Gimnasia Rítmica



Rey Hernández
Surf



Brenda Flores
Atletismo



Diego del Real
Lanzamiento de Martillo



azúcar
de Caña

f t y **INFORMATE** hablemosdezucar.com.mx

* Estudio sobre la Competitividad de la Industria Azucarera en México.
Banco de México, noviembre 2011.

**DEFENDIENDO
EL AZÚCAR DE
CAÑA**

HABLEMOS DE AZÚCAR



- DESDE 2012, LOS SOCIOS DE LA CNIAA HAN INVERTIDO FUERTEMENTE EN UN PROGRAMA DE COMUNICACIÓN 360 BASADO EN 4 EJES PRINCIPALES:
 - APOYO A DEPORTISTAS (ENERGÍA)
 - PARTICIPACIÓN EN LA WSRO (CIENCIA)
 - CREACIÓN DE LOS RECETARIOS LONCHICUATES (ALIMENTACIÓN)
 - COMUNICACIÓN AL PÚBLICO



ATLETAS AZÚCAR



- 16 ATLETAS EN 11 DEPORTES
- TODOS CAMPEONES DE MÉXICO EN SU DISCIPLINA
- APOYOS ÚNICOS PARA MEJORAR SU RENDIMIENTO DEPORTIVO Y CRECER COMO MEXICANO.
- UNA ALIANZA ESTRECHA CON LA SEMAR Y EL COMITÉ OLÍMPICO
- GRANDES EMBAJADORES Y CONSUMIDORES DEL AZÚCAR DE CAÑA





JUAN CARLOS CABRERA
 6o. LUGAR MUNDIAL SUB-23 / LINZ, AUSTRIA
 2o. LUGAR MUNDIAL INDOOR / BOSTON, USA.

azúcar de Caña 100% NATURAL 100% MEXICANA

SÓLO 15 CALORÍAS POR CUCHARADA





ATLETAS AZÚCAR



INFÓRMATE
hablemosdeazucar.com.mx



SÍGUENOS
EN REDES

Si en tu corazón tienes las ganas
y en tu cuerpo la energía,
no hay meta imposible.

¡Felicidades **Germán**, por el más dulce de los triunfos!

Sólo el **Azúcar de Caña** te da la **energía** que tu cuerpo necesita.

Equipo de Atletas AZÚCAR:



Nuria Diosdado
Nado Sincronizado



Erwin González
Marcha



Guadalupe González
Marcha



Linda Ochoa
Tiro con Arco



Juan Carlos Cabrera
Remo



Alejandra Zavala
Tiro Deportivo



Nataly Michel
Egrima



Rut Castillo
Gimnasia Rítmica



Rey Hernández
Surf



Brenda Flores
Atletismo



Equipo Armonía
Rafting



azúcar
de Caña

100% NATURAL
SÓLO 15 CALORÍAS POR CUCHARADA

azúcar
de Caña

100% NATURAL

PARTICIPACIÓN EN LA CIENCIA



- **ACCESO DIRECTO A ESTUDIOS INTERNACIONALES SOBRE SALUD**
 - **REUNIÓN MUNDIAL ANUAL CON CERCA DE 60 PAÍSES REPRESENTADOS.**
 - **MÉXICO ES PRESIDENTE DEL COMITÉ DE MEMBRESÍA Y FINANZAS.**
 - **REPORTES MENSUALES SOBRE ACTIVIDADES DE LAS ONG´S, INSTITUCIONES Y DE LA NUEVA CIENCIA.**
 - **SE CREÓ UN GRUPO LATINO PARA TENER MEJOR VOZ EN EL PROCESO CIENTÍFICO DE LA WSRO.**



CAMPAÑAS PREVIAS

- DESDE LA PUBLICIDAD EN LA OLIMPIADAS DE LONDRES EN 2012, HEMOS SEGUIDO HABLANDO DE AZÚCAR.
- PORQUE SI NO HABLAMOS, ALGUIEN LO VA HACER POR NOSOTROS....
- CAMPAÑAS EXITOSAS DE EXTERIORES, EN ESPECTACULARES, CAMIONES, PARABUSES Y EN EL SISTEMA DE TRANSPORTE COLECTIVO, DONDE HABLEMOS DE LO BONITO DEL AZÚCAR.



LONCHICUATES

- LONCHICUATES FUE CREADO CON EL APOYO DE NUTRIÓLOGOS ESPECIALISTAS EN CREAR HÁBITOS ALIMENTICIOS SALUDABLES.
- EL GRUPO OBJETIVO SON MAMÁS CON NIÑOS ENTRE 6 Y 12 AÑOS.
 - CONTAMOS CON MÁS DE 350 RECETAS.
 - CON MÁS DE 50 LONCHICUATES.
 - ENTREGAMOS EN EVENTOS, EN ESCUELAS Y POR LAS REDES SOCIALES.

TOUR GLORIA CALZADA



azúcar
de Caña
100% NATURAL

REDES SOCIALES

- PLATAFORMAS EN CONJUNTO: MÁS DE 1 MILLÓN DE VISITAS Y 800,000 LIKES.
- POSTEA MATERIAL INFORMATIVO, RECETAS SALUDABLES Y NOTICIAS DE LA INDUSTRIA Y DE NUESTROS ATLETAS Y EVENTOS.
- IMPRESIONANTE INTERÉS Y FIDELIDAD DE VISITANTES.
- VIDEOS EN REDES:
 - “10 COSAS QUE NO SABÍAS”... 2,500,000 VISUALIZACIONES.



RETOS

- **ESENCIAL DEFENDER Y DIFERENCIAR EL AZÚCAR DE CAÑA COMO INGREDIENTE**
 - **HOY, LAS EXCUSAS PARA QUITARLO O SUSTITUIRLO SON:**
 - **SALUD**
 - **MARKETING**
 - **COMODIDAD**
 - **INGRESOS POR IEPS**
 - **EL RESULTADO PUEDE SER DESASTROSO PARA:**
 - **LA SALUD**
 - **LA INDUSTRIA**
 - **EL CAMPO**

LA INGESTA anual per cápita en el mundo es de **24 kg.**
En **MÉXICO** es de **39 kg.**

Más del **60%** de la población **SOBREPASA** la ingesta recomendada.

AZÚCAR
EFECTOS NEGATIVOS

- Enfermedad cardiovascular
- Sobrepeso
- Hígado graso
- Resistencia a la insulina
- Caries
- Diabetes T2
- Algunos tipos de cáncer

Las **BEBIDAS AZUCARADAS** son la principal fuente de azúcares.
6 de cada **10 MUERTES** se atribuyen a su consumo.

Consumir más de un refresco por día, aumenta **37%** el riesgo de tener **OBESIDAD.**

Limita el consumo de azúcar a **MENOS DE 25g** o **5** cucharadas cafeteras.

BienComer.com.mx

FUENTE: INSP/ OMS.



RETOS CIENTÍFICOS

- LA DISCUSIÓN CIENTÍFICA ESTA EN CALORÍAS, NO EN INGREDIENTES.
- LA DISCUSIÓN POLÍTICA ESTA EN EL INGRESO AL GOBIERNO.
- LA DISCUSIÓN DE LAS ONG'S ESTA EN TUMBAR A UN GRANDE.
- REFORMULACIÓN:
 - LA REACCIÓN DE LOS USUARIOS ES BUSCAR UNA SOLUCIÓN A CORTO PLAZO, USANDO A UN CULPABLE SE LIBRAN DE LAS ACUSACIONES, AÚN CUANDO ESTAS SOLUCIONES TRAEN OTROS PROBLEMAS
 - CAUSA UNA CAÍDA EN EL CONSUMO (CHILE, ARGENTINA)
 - CONFUSIÓN EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS



FOCOS NARANJAS EN EL HORIZONTE CERCANO



- REFORMULACIÓN
 - REQUERIDA POR OMS, TOMADA POR LOS FABRICANTES EN FORMA PARCIAL (REDUCCIÓN TOTAL DE CALORÍAS), BUSCANDO DE SACAR PROVECHO PUBLICITARIO PARA SU PRODUCTO.
 - VARIOS PAÍSES ADELANTADOS EN EL PROCESO DE REFORMULACIÓN HAN VISTO CAÍDAS EN CONSUMO PERO A QUÉ PRECIO POR LA SALUD?
- ETIQUETADO MÉXICO
 - VA A SEGUIR EEUU?
 - ¿PERMITIRÁ “AZÚCAR SIN CALORÍAS” ENTRE OTRAS FALSEDADES?
- PRODUCTOS CON GMO
 - ETIQUETAJE FORZADO EN EEUU



Comparación del etiquetado de alimentos en el Reino Unido y Chile *

		grasas saturadas	azúcar	sodio
	Alto	más de 17,5	más de 22,5	más de 0,6
	Medio	entre 17,5 y 3	entre 22,5 y 5	entre 0,6 y 0,1
	Bajo	menos de 3	menos de 5	menos de 0,1
	Alto	ALTO EN GRASAS SATURADAS más de 4	ALTO EN AZÚCARES más de 10	ALTO EN SODIO más de 0,4

*Valores en gramos por cada 100 gramos de alimentos sólidos envasados



CONCLUSIONES

- **HAY QUE REGRESAR A LOS BÁSICOS QUE SON PURAS MATEMÁTICAS.**
 - **HAY QUE RESPETAR LA CIENCIA**
 - **HAY QUE QUEMAR LO QUE CONSUMES**
 - **HAY QUE BUSCAR SOLUCIONES NO “CULPABLES FÁCILES”**
 - **PREVENTIVO Vs CORRECTIVO**
 - **POR QUÉ NADIE HABLA DEL SEDENTARISMO?**
 - **HAY QUE COMUNICAR AL MISMO NIVEL QUE LOS DETRACTORES**



LOS QUÍMICOS

Los endulzantes de dieta (el clásico de sobrecito) tienen una sustancia llamada **sucralosa**, que es 600 veces más dulce que el azúcar, es taan dulce que la combinan con otra sustancia llamada **mal-todextrina** derivada del maíz. El cuerpo no puede metabolizar la sucralosa, o sea que no es digerida. Se vende como un endulzante sin calorías porque se supone que el cuerpo no la detecta como un alimento (como si comieras papel), pero un 20% se absorbe en el intestino y perjudica el sistema inmune. Puede dañar la flora intestinal o causar que no se absorban bien vitaminas y minerales. También aumenta el pH del estómago e intestino causando gas, irritación e inflamación, bueno, hasta daña los procesos del colon! Existen también edulcorantes artificiales como **el acesulfame potásico, la sacarina y el aspartame**, que también tienen efectos negativos.

MIEL DE ABEJA
CARBOHIDRATOS: 3.3 G
CALORÍAS: 21.3
POR CUCHARADITA

NÉCTAR DE AGAVE
CARBOHIDRATOS: 5.3 G
CALORÍAS: 21.7
POR CUCHARADITA

AZÚCAR DE MESA O SACAROSA
CARBOHIDRATOS: 4.2 G
CALORÍAS: 16
POR CUCHARADITA

AZÚCAR MASCABADO
CARBOHIDRATOS: 4 G
CALORÍAS: 15
POR CUCHARADITA

STEVIA
CARBOHIDRATOS: 0.3 G
CALORÍAS: 1.4
POR CUCHARADITA

PILONCILLO
CARBOHIDRATOS: 3.8 G
CALORÍAS: 16
POR CUCHARADITA

ENDULZANTES DE DIETA
CARBOHIDRATOS: 0 G
CALORÍAS: 3
POR CUCHARADITA

AZÚCAR DE COCO
CARBOHIDRATOS: 1 G
CALORÍAS: 26.4
POR CUCHARADITA

¿ENTONCES, CUÁL ME COMO?

Ya te dijimos que lo mejor sería que dejaras de comer azúcar, sobre todo el azúcar blanco refinado que desequilibra los niveles de azúcar en la sangre y te llena de calorías vacías. Si lo que quieres es estar más sano, el stevia es tu mejor opción, aunque sea el de sobre. Tiene súper poquitas calorías y menos carbohidratos que cualquier otra opción.

NATHALY MARCUS es nutrióloga funcional, directora de la Clínica Bienesta y autora de *Secretos para mantenerte sano y delgado*. @NathalyMarcus

2/2