

MEJORES PERFILES NUTRIMENTALES PARA TODOS

DESDE LA CONCEPCIÓN Y DISEÑO DE CADA PRODUCTO, IMPLEMENTAMOS ACCIONES ORIENTADAS A CREAR UNA OFERTA MEJORADA, SOSTENIBLE Y CON ALTO VALOR NUTRICIONAL. PARA ELLO, UTILIZAMOS INGREDIENTES SIMPLES Y NOS APOYAMOS EN LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO TECNOLÓGICO. NOS ENFOCAMOS EN ENRIQUECER NUESTRO PORTAFOLIO CON NUTRIENTES CLAVE PARA EL DESARROLLO Y BIENESTAR DEL CONSUMIDOR, FACILITANDO CADA DÍA MÁS UNA ALIMENTACIÓN BALANCEADA PARA TODOS.



XX, XX años

"XXX como mi mamá me prepara mi sandwich mientras me cuenta como lo hacía mi abuelita cuando mi mamá tenía mi edad".

MEJORES PERFILES NUTRIMENTALES PARA TODOS

PARA

TI

¿QUÉ SON LAS DIETAS SUSTENTABLES?

De acuerdo con la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), las dietas sustentables son aquellas "que generan un impacto ambiental reducido y que contribuyen a la seguridad alimentaria y nutricional y a que las generaciones actuales y futuras lleven una vida saludable. Además, protegen y respetan la biodiversidad y los ecosistemas, son culturalmente aceptables, accesibles, económicamente justas y asequibles y nutricionalmente adecuadas, inocuas y saludables, y optimizan los recursos naturales y humanos". Es decir, son aquellas dietas que buscan proporcionar una nutrición óptima para las poblaciones a través de métodos de producción de alimentos que protejan la biodiversidad y los recursos naturales, con un impacto positivo a las comunidades y las economías

locales y que sean respetuosos de las diferentes culturas. Este es un reto que nos entusiasma abordar cuando se trata de alimentar a casi 10 mil millones de personas a 2050.

NUESTRO ENFOQUE: COMBATIR LA MALNUTRICIÓN

Combatimos la malnutrición a través de una alimentación sostenible. Nuestras líneas de acción para la transformación de nuestro portafolio están alineadas a las recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud) dirigidas a productores y procesadores de alimentos dentro del Plan de acción mundial para la prevención y el control de enfermedades no transmisibles 2013-2020.

Todas las iniciativas que desarrollamos para poder lograr esto se alinean con **4 plataformas de acción:**

01

Nutrición positiva

02

Etiquetado limpio

03

Fortificación para públicos vulnerables

04

Porciones inteligentes

MALNUTRICIÓN

SOBREPESO Y OBESIDAD

Nutrientes a limitar

DESNUTRICIÓN

Nutrientes e ingredientes a fomentar

DEFICIENCIAS DE MICRONUTRIENTES

Opciones población vulnerable: carencias específicas de micronutrientes

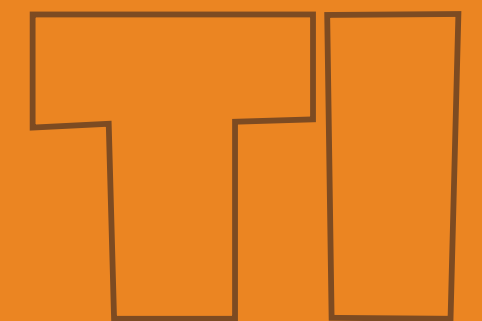
Porciones inteligentes

Opciones asequibles y accesibles



MEJORES PERFILES NUTRIMENTALES PARA TODOS

PARA



METODOLOGÍAS Y GOBERNANZA DE LOS PERFILES NUTRIMENTALES

Evaluamos la calidad nutricional de nuestra oferta con base en metodologías reconocidas y procesos de trazabilidad confiables:

1. GUÍAS NUTRIMENTALES GRUPO BIMBO:

Medimos de forma individual el contenido de nutrientes relevantes como son los azúcares añadidos, el sodio, las grasas saturadas y las grasas trans (a limitar), así como la fibra dietética y las proteínas de origen vegetal (a incentivar).

Esto se lleva a cabo en el 100% de nuestro portafolio englobado en dos grandes categorías en función del rol que tienen en la dieta: consumo diario y consumo ocasional. Nos aseguramos que todos nuestros productos no superen una cantidad máxima permitida en nutrientes a limitar en la dieta y cuenten con una cantidad mínima de nutrientes a incentivar en la misma. En el caso de nuestro portafolio de consumo diario, ningún parámetro de nutrientes a limitar deberá exceder el 15% del valor diario definido por parte de las autoridades sanitarias de cada país donde tenemos presencia por porción etiquetada.

La evolución de nuestras Guías Nutrimientales a lo largo del tiempo:

			
NUTRIGUIDES 1.0 (2020)	NUTRIGUIDES 2.0 (2022)	NUTRIGUIDES 3.0 (2025 Y 2027)	NUTRIGUIDES 4.0 (2030)
CONSUMO DIARIO	CONSUMO DIARIO	CONSUMO DIARIO (2027)	CONSUMO DIARIO
ETIQUETADO LIMPIO Eliminación de jarabe de maíz de alta fructosa, grasas y aceites parcialmente hidrogenados, azodicarbonamida y caramelo III y IV	ETIQUETADO LIMPIO Sin colores y sabores artificiales	Recetas simples y naturales (<10-15 ingredientes)	Pan y bollería blanco +3g fibra/100g
	NUTRICIÓN POSITIVA Cumplimiento de umbrales para sodio, grasas saturadas, trans y azúcar añadido	NUTRICIÓN POSITIVA (2025) Panes, bollería, <i>english muffins</i> y <i>bagels</i> salados (≥ 3.5 HSR) Pan y bollería blanco (+2g fibra/100g)	CONSUMO OCASIONAL Sin aditivos de origen artificial o negativamente percibidos
	TODAS LAS CATEGORÍAS ≤ 2 g grasas trans/100 g grasas totales	CONSUMO OCASIONAL (2025) Eliminación de colores artificiales	

MEJORES PERFILES NUTRIMENTALES PARA TODOS

PARA TI

2. HEALTH STAR RATING SYSTEM:

Evaluamos la calidad nutrimental de un producto de manera integral usando esta metodología, que nos permite conocer de manera estandarizada y objetiva qué tan saludable es un alimento.

El sistema *Health Star Rating* (HSR) fue diseñado por el gobierno de Australia y Nueva Zelanda. Ya se usa en diferentes evaluaciones de terceros, y califica el perfil nutrimental de los productos con una puntuación de ½ a 5 estrellas. A partir de 3.5 estrellas, se determina que un alimento tiene una "calidad nutrimental óptima". Este umbral es usado como meta a cumplir en toda nuestra oferta de consumo diario, así como en cualquier estrategia enfocada a cubrir deficiencias de micronutrientes en poblaciones vulnerables.

Categorías por estrellas

≥3.5

Productos con calidad nutrimental óptima.

3

Productos a continuar reduciendo nutrientes críticos como sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas, así como incrementando fibra, granos enteros, proteínas de origen vegetal de alto valor biológico, nueces y semillas, entre otros.

≤2.5

Productos mayormente enfocados al consumo ocasional. Donde sea viable, se buscará incrementar la calidad nutrimental, manteniendo la preferencia de nuestros consumidores.

3. TRAZABILIDAD:

Aseguramiento del cumplimiento de los indicadores de ingredientes, recetas y la información nutrimental de cada producto mediante auditorías internas y externas, respaldados por una base global de datos nutrimentales que nos permite darle un seguimiento integral al desempeño del portafolio.



Para conocer más sobre las Guías Nutrimentales de Grupo Bimbo, **da clic aquí.**



Para conocer más sobre nuestro enfoque de nutrición positiva alineado al HSR, **da clic aquí.**



MEJORES PERFILES NUTRIMENTALES PARA TODOS

PARA

TI

MEJORES PERFILES NUTRIMENTALES PARA TODOS

NUTRICIÓN POSITIVA

Reafirmamos nuestro compromiso con la calidad nutrimental óptima de nuestro portafolio al cumplir con perfiles balanceados que fortificamos con nutrimentos importantes, como fibras y proteínas, para contribuir a que nuestros consumidores construyan dietas más balanceadas.

ELIMINANDO GRASAS TRANS

Nuestros estándares de contenido de grasas trans industriales y uso de aceites y grasas parcialmente hidrogenados están alineados con la Organización Mundial de la Salud (OMS). Contamos con lineamientos y políticas que aseguran y mantienen el cumplimiento de estas métricas. También trabajamos con nuestros proveedores para impulsar la innovación en todas nuestras materias primas relacionadas a este compromiso.

ENFOCADOS EN LA FIBRA DIETÉTICA

En la mayoría de los países el consumo de fibra dietética está por debajo del consumo esperado, por lo cual es importante fomentar su consumo a través de una dieta variada y atractiva para facilitar su inclusión en la alimentación de forma sencilla y asequible. Estamos poniendo la fibra dietética al centro de nuestro portafolio de consumo diario, ya que en cantidades adecuadas ayuda a prevenir enfermedades crónico-degenerativas y favorece múltiples funciones del organismo.

ETIQUETADO LIMPIO

Creamos recetas simples y naturales con ingredientes sencillos que nuestros consumidores reconocen y en los que confían.

El desarrollo tecnológico y la innovación nos ayudan a elaborar mejores productos con recetas más sencillas, con menos y mejores ingredientes atendiendo a la tendencia de nuestros consumidores hacia alimentos más naturales. De esta manera desarrollamos una oferta de alimentos con ingredientes que el consumidor identifique fácilmente y que incluso pueda encontrar en sus alacenas.

Nuestro portafolio de consumo diario, es decir aquel compuesto por las categorías que se busca que los consumidores integren más frecuentemente en la dieta (como panes, bollería, *english muffins* y *bagels* salados), deben contener menos de 10-15 ingredientes por receta, y todos los ingredientes deben ser reconocibles por nuestros consumidores.

En nuestros productos incluimos siempre ingredientes seguros y permitidos por las autoridades sanitarias de los países donde tenemos presencia sin sacrificar el sabor y las preferencias de los consumidores sobre nuestros productos. Sin embargo, entendemos que hay ingredientes que generan preocupación en nuestros públicos de interés.

Por lo anterior, hemos eliminado del portafolio de consumo diario ingredientes como el jarabe de maíz de alta fructosa, las grasas y aceites parcialmente hidrogenados, la azodicarbonamida, el caramelo III y IV, y los sabores y colores artificiales. También estamos haciendo la transición hacia el uso de conservadores naturales, así como la eliminación de emulsificantes.



PARA
TI

FORTIFICACIÓN PARA PÚBLICOS VULNERABLES

Trabajamos para que una mejor nutrición esté al alcance de todos. Por eso desarrollamos opciones accesibles y nutrimentalmente robustas, pensadas para apoyar a las poblaciones más vulnerables y ayudar a cerrar las brechas sobre sus necesidades de micronutrientes.



La malnutrición no solo abarca a la desnutrición o el sobrepeso y la obesidad. También considera deficiencias en micronutrientes relevantes para el desarrollo de las poblaciones, particularmente en grupos vulnerables como niños, mujeres gestantes y adultos de la tercera edad. En total, se estima que dos mil millones de personas alrededor del mundo presentan una deficiencia de vitaminas y minerales, particularmente de vitamina A, yodo, hierro y zinc.

La mayoría de estos viven en países de bajos ingresos y suelen presentar deficiencias de más de un micronutriente. La dieta es la fuente principal de estos nutrientes, donde la fortificación de alimentos de la canasta básica como el pan puede ayudar a combatir estas deficiencias en las poblaciones ya que es un alimento de fácil acceso, versátiles y culturalmente aceptados.

Como parte de nuestra misión de llevar alimentos deliciosos y nutritivos a las manos de todos, tenemos una metodología específica para evaluar programas de fortificación de micronutrientes a través de lineamientos para desarrollar opciones que puedan atender carencias nutrimentales en poblaciones vulnerables.



Para conocer más sobre Fortificación De Micronutrientes, **da clic aquí.**

Dentro de nuestros principios básicos abarcamos lo siguiente:

Consideramos los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos (CXG 9-1987) del CODEX Alimentario, las Guías para la fortificación de alimentos con micronutrientes de la OMS/FAO y las Encuestas locales sobre nutrición hechas por autoridades gubernamentales y sanitarias.

Establecemos acciones de fortificación con micronutrientes

únicamente en productos con HSR \geq 3.5 estrellas y dentro del portafolio de consumo diario.

Damos prioridad a nuestras acciones de fortificación con micronutrientes

en aquellos países con calificaciones más altas dentro del *Global Hunger Index* donde tenemos presencia.



MEJORES PERFILES NUTRIMENTALES PARA TODOS

PARA

TI

PORCIONES INTELIGENTES

Desarrollamos opciones de control energético dentro de nuestro portafolio ocasional para facilitar un consumo consciente en categorías indulgentes.



Promovemos una indulgencia consciente y responsable, donde cada persona pueda disfrutar sus alimentos favoritos en el momento y en la porción adecuada. Acompañamos a nuestros consumidores con información clara sobre porciones, para que tomen decisiones informadas y construyan una relación más sana y equilibrada con su alimentación.

Buscamos desarrollar una oferta diferenciada en el mercado que nos permita proporcionarles opciones de productos de su preferencia en porciones controladas. Esta estrategia es muy eficiente para ayudar a los consumidores a normalizar porciones más pequeñas y ayudarlos a incluir todos los grupos de alimentos en su dieta. Así los apoyamos a construir una alimentación más consciente sin sacrificar sabor o momentos de indulgencia.

Para determinar las características de la oferta de control de porción, consideramos:

1. El momento de consumo sugerido son las colaciones o entre comidas.

2. Las recomendaciones energéticas sugeridas para cada momento de consumo, tomándose en cuenta 5 momentos de consumo: Desayuno, lunch o comida, cena y dos colaciones entre comidas durante el día.

Con base en estas características, determinamos lo siguiente:

- **Oferta para niños:** Productos con porciones únicas envasadas individualmente con una cantidad menor o igual a 200 kcal por porción.
- **Oferta para adultos:** Productos con porciones únicas envasadas individualmente con una cantidad menor o igual a 250 kcal por porción.

Además del control de porciones, nuestras alternativas están pensadas para distintos gustos y ocasiones:

- **Opciones sin colores ni sabores artificiales.**
- **Opciones con mejora en la calidad nutricional** sin sacrificar el sabor.
- **Opciones con reducciones significativas** (igual o mayor al 25%) en algún nutriente como azúcares añadidos, sodio o grasas saturadas.



Para conocer más sobre nuestros Lineamientos De Porciones Inteligentes, **da clic aquí.**