



DocuSigned by:  
*Presidencia Mesa Directiva*  
 7EF38E29A0BC465...

Ciudad de México, 6 de julio de 2020

**PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A LA SECRETARÍA DE INCLUSIÓN Y BIENESTAR SOCIAL DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO A FIN DE QUE SE INTEGRE EL NOPAL VERDURA EN SUS DIFERENTES PRESENTACIONES COMO INGREDIENTE OBLIGATORIO EN EL MENU DIARIO DE LOS COMEDORES COMUNITARIOS A CARGO DE LA DIPUTADA MARÍA GUADALUPE CHAVIRA DE LA ROSA.**

La que suscribe, **Dip. María Guadalupe Chavira de la Rosa**, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Morena, de la I Legislatura del Congreso de la Ciudad de México, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 29, apartado D inciso r) de la Constitución Política de la Ciudad de México, 5 fracción I, 82, 94 fracción IV y 101 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, somete a la consideración del pleno la proposición con Punto de Acuerdo, ya señalado en el encabezado al tenor de las siguientes:

**ANTECEDENTES**

No es casualidad que las muertes causadas por la enfermedad llamada COVID-19 sean de personas que padecían enfermedades generadas por la mala alimentación. La diabetes, obesidad, hipertensión y enfermedades del corazón son factores que incrementan el riesgo de complicaciones por COVID-19, lo cual desencadena en muerte.

Esta condición es más grave en la población de menores ingresos, en la población rural e indígena. Ante la epidemia de obesidad y diabetes que vivimos en nuestro país se suma ahora la pandemia de COVID-19, haciendo todavía más vulnerable a la población que ya vive con alguna enfermedad crónica.

La Organización Panamericana de la Salud (OPS) recientemente declaró que para México se estima que el impacto de COVID-19 puede ser mayor debido a una mayor incidencia en cuanto a obesidad y diabetes.

En 2018, 8.6 millones de personas fueron diagnosticadas con diabetes, casi 2 millones de personas más que en el 2012 (según Paulina Magaña, investigadora de El Poder del Consumidor —organización integrante de la Alianza por la Salud Alimentaria) señaló que “Se estima que existen alrededor de 3 millones más de



personas viviendo con diabetes y que no han sido diagnosticadas. En total más de 11 millones de personas con diabetes. Cada año mueren más de 100 mil personas a causa de esta enfermedad.

Se estima que la obesidad es responsable de 200 mil muertes anuales, alrededor de 23 muertes cada hora”.

En México, 15.2 millones de personas padecen hipertensión. Esta condición se presenta con mayor frecuencia en los adultos mayores, en donde el 26.7% de los mayores de 70 años la padecen, quienes, además, son el grupo poblacional más vulnerable ante la pandemia de COVID-19.

### **PROBLEMÁTICA**

Es necesario sensibilizar sobre la importancia de contar con políticas públicas fuertes que nos protejan de enfermedades crónicas, llevar una dieta saludable y nutritiva, basada en frutas, verduras, cereales integrales y leguminosas, la cual ayudará a nuestro sistema inmune a funcionar adecuadamente.

En México, la producción anual de nopal supera las 812.000 toneladas, sólo en la alcaldía Milpa Alta existen siete mil hectáreas productoras de esa cactácea. Este producto tiene un gran número de nutrientes y ha sido parte fundamental de nuestra historia, cultura y alimentación de los mexicanos desde hace miles de años.

Es muy cotizado por su alto contenido de fibra, además es bajo en lípidos, hidratos de carbono y proteínas, es preferido en el menú cotidiano de muchas familias del pueblo mexicano.

Las aplicaciones principales del nopal cultivado son; verdura, tuna y forraje y muy recientemente como biomasa para producir biogás y biocombustibles con sus respectivos procesos de cultivo, procesamiento por fermentación y utilización del combustible resultante.

A fin de impulsar la variedad alimenticia y mitigar una posible crisis, el Fondo Mundial para la Naturaleza (WFF), y expertos en nutrición, agricultura y sustentabilidad lanzaron la iniciativa “Los 50 alimentos del futuro”, de ellos, 17 crecen en México: espinacas, berros, nopales, col rizada, flor de calabaza, germen de alfalfa, jícama, camote, frijoles negros, habas, garbanzos, lentejas, quínoa, amaranto, arroz salvaje, linaza y ajonjolí.



El nopal cuando aumenta su peso o edad, el calcio aumenta drásticamente, pero también tiene magnesio que hace el intercambio con el calcio para la formación ósea. A medida que madura aumenta su peso o edad, el nopal se va secando y empieza a ganar fibra insoluble, muy escasa en las dietas comunes, y su contenido de calcio aumenta drásticamente. La cantidad de calcio que contiene la penca del nopal es comparable a la de la leche: tiene alrededor de entre 4.000 y 5.000 miligramos, por cada 100 gramos.

Los científicos del CFATA (Centro de Física Aplicada y Tecnología Avanzada de la UNAM) descubrieron que luego de seis meses de suministrar nopal en polvo a un grupo de mujeres con osteopenia, una condición que se caracteriza por la disminución de la densidad ósea, desapareció la hipercalciuria (excreción de calcio en la orina).

Según estudios del nopal durante 16 años (Mario Rodríguez García, profesor investigador del Laboratorio de (CFATA) de la UNAM), en un lapso de tres años, la densidad mineral ósea de las mujeres se incrementó. "El nopal demostró 100 % de efectividad, su valor nutricional y clínico en el combate a la osteoporosis y osteopenia", es una enfermedad silenciosa, y el nopal es de gran ayuda".

[Esta planta mexicana ayuda en el control de la diabetes y depura toxinas](#) Cuando el nopal está tierno, con un peso aproximado de entre 60 y 80 gramos, es rico en fibra soluble y el mucílago (baba), importantes para la digestión y el buen funcionamiento del intestino.

## CONSIDERANDOS

Los Comedores Comunitarios, son espacios establecidos en zonas clasificadas de alta marginación en la Ciudad de México, regulados por la Autoridad Responsable, de conformidad con la interpretación del artículo 21 de la Ley de Comedores Sociales de la Ciudad de México, conforme a las Reglas de Operación del Programa "Comedores Comunitarios de la Ciudad de México 2019 publicadas el 18 de enero de 2019, el programa de Comedores Comunitarios es implementado por la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social del Gobierno de la Ciudad de México que promueve mediante la organización comunitaria una cultura de alimentación adecuada y saludable para mejorar los hábitos alimentarios, a personas en situación de vulnerabilidad,



Según la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social del Gobierno de la Ciudad de México de los 491 comedores comunitarios distribuidos en las 16 alcaldías, clasificados como de muy alta, alta y media marginación y en las zonas que tienen condiciones socio-territoriales de pobreza, desigualdad y alta conflictividad social de la Ciudad de México. Se proporcionan menús que incluyen sopa, arroz, guisado, frijoles, agua y postre por la cuota de recuperación de 11 pesos con la cual se paga a las personas que laboran en el comedor.; los insumos los proporciona el Gobierno de la Ciudad de México,

Por lo expuesto, someto a la consideración del Pleno de esta Comisión Permanente, la siguiente proposición con Punto de Acuerdo:

**ÚNICO.- SE EXHORTA A LA SECRETARIA DE INCLUSIÓN Y BIENESTAR SOCIAL DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO A FIN DE QUE SE INTEGRE EL NOPAL VERDURA EN SUS DIFERENTES PRESENTACIONES COMO INGREDIENTE OBLIGATORIO EN EL MENU DIARIO DE LOS COMEDORES COMUNITARIOS.**

**ATENTAMENTE**

DocuSigned by:  
*guadalupe chavira*  
9FB12760694146F...

**Diputada María Guadalupe Chavira de la Rosa**