



ALFREDO PÉREZ PAREDES
Diputado del Congreso de la Ciudad de México

DIP. MARGARITA SALDAÑA HERNANDEZ
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DEL
CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

I LEGISLATURA

P R E S E N T E

DocuSigned by:

Presidencia Mesa Directiva, Congreso CDM

5318C6AE94DA4FD...

El suscrito **DIP. ALFREDO PEREZ PAREDES**, integrante del Grupo Parlamentario del partido MORENA, en la I Legislatura del Congreso de la Ciudad de México, con fundamento en lo dispuesto por el Artículo 99 fracción II y 100 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, Artículo 29 de la Constitución Política de la Ciudad de México, someto a consideración de este Órgano Legislativo, la siguiente: **PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA DE MANERA RESPETUOSA Y EN FUNCIÓN DE SUS ATRIBUCIONES , A LA TITULAR DE LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y AL TITULAR DE LA SECRETAÍA DE SALUD, AMBOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO A QUE SE PROMUEVA EL CONSUMO DE MAIZ CRIOLLO Y TORTILLA SIN AGROQUIMICOS EN BENEFICIO DE LA SALUD DE LA POBLACIÓN.**

ANTECEDENTES

Muchos pueblos han desarrollado su propio sistema culinario alrededor de un alimento básico. En el caso de México, este alimento siempre ha sido el maíz. En la época prehispánica, el maíz proporcionaba 80% del insumo calórico de la población y aún hoy en día, suministra el 50% de las calorías consumidas por el pueblo.

Las últimas investigaciones arqueológicas publicadas indican que el maíz se desarrolló a través de la historia con varias mutaciones de la raza teocinte, caracterizada por una membrana gruesa que cubre las semillas. Este tejido hacía prácticamente imposible digerir los granos sin su eliminación previa. En su estado natural, o en grano, el maíz es nutricionalmente ineficiente como cereal base.

La nixtamalización hace del maíz un alimento más fácil de digerir y su remojo en agua alcalina libera y aumenta su valor proteico y la presencia del calcio y la niacina.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

No hay una fecha concreta para el desarrollo de esta tecnología, pero podemos calcular que fue un método inventado desde los inicios de la civilización mesoamericana. Los restos más antiguos que muestra evidencia del proceso son de la Época Preclásica Media en el sitio de salina la Blanca, cerca de Ocosingo, en el sur de Guatemala, entre 1000 y 800 años A.C., esta excavación arrojó miles de tepalcates de tecomates y cientos de ellos tenían depósitos calcáreos adheridos a sus paredes interiores, indicando su probable uso como vasijas para remojar el maíz en agua alcalina.

Igual que con el inicio de la cerámica, no debió ser una idea nacida de la noche a la mañana y seguramente pasaron muchos años de experimentación hasta lograr el resultado deseado. Es probable que la mujer llevara siglos trabajando con el maíz, luchando para eliminar la membrana gruesa que atrapaba los granos, experimentando con técnicas nuevas de preparar el maíz para hacerlo más apetecible, más fácil de preparar y de mayor agrado al paladar: podemos especular sobre su papel como inventora del proceso.

El maíz formaba parte del mundo y el trabajo de la mujer: ella lo sembraba, lo protegía en sus ciclos de cultivo, lo cosechaba, lo procesaba y comprendía las cualidades y necesidades de la planta. Seguramente experimentó muchos años antes de lograr una masa flexible, apta para hacer tortillas, tamales o las bebidas de atole, que se hacían con el maíz nixtamalizado.

Los granos cocidos de esta manera se puedan moler fácilmente en un metate y así es como se genera la masa de nixtamal, una materia cohesiva y plástica con la cual es posible hacer las tortillas y muchos productos más.

Se trata de un descubrimiento de suma importancia ya que mediante este novedoso proceso tecnológico el maíz pasó, de ser un alimento más, a convertirse en el fundamento de la alimentación;



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Lo cierto es que conforme el conocimiento y el uso del nixtamal se va difundiendo, las sociedades van alcanzando nuevos niveles de bienestar y desarrollo; así pasa con los toltecas, los chichimecas y los aztecas. A la altura del 1500 de nuestra era, los campos sembrados de maíz del altiplano mexicano sorprendieron a los españoles en gran manera.

Tuvo que llegar el siglo XX para que el nixtamal conociera algún tipo de cambio en sus procesos, primero se ingeniaron los molinos mecánicos para sustituir al milenario metate; luego se inventó la máquina tortilladora, lo que liberó a las mujeres de este tremendo trabajo. También se creó un sistema para hacer harina de maíz nixtamalizado.

El nixtamal, la masa de maíz, ahora es un ingrediente que ha sido absorbido por una tendencia vanguardista de temporada, y a pesar de ello, o quizá por eso mismo, manifiesta una propensión irreversible hacia la globalización ya que finalmente es el alimento del futuro.

El maíz es y ha sido parte de la dieta de pueblo mexicano, se considera que al comer alimentos que lo incluyen la gente ingiere grandes cantidades de nutrientes, sin embargo no siempre es así, con el fin de agilizar el proceso de producción de maíz, muchas empresas modifican genéticamente a la semilla dejando sin nutrientes necesarios al producto final.

De acuerdo a encuestas sobre el consumo de maíz y tortilla que se hicieron en 2017, la PROFECO, dio a conocer que el 98.6 por ciento de los encuestados si consumen tortilla y solo el 1.4 por ciento no lo hace.

El maíz siempre ha sido un símbolo de riqueza cultural para las personas que lo cultivan, baste decir que hoy en día las comunidades indígenas que se dedican al cultivo de maíz dedican su vida a esta actividad desde la siembra hasta el proceso de nixtamalización.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Las ventajas que tienen muchas de las razas de maíz criollo y cultivos asociados al método de la milpa, es que poseen grandes beneficios alimentarios, ecológicos y ambientales.

Al momento de modificar genéticamente al maíz, se pierden las propiedades proteicas que contiene, por lo que solo conserva la parte de caloría por carbohidrato, lo que evidentemente no es bueno para la dieta ya que se pierden grandes cantidades de hierro y calcio de su contenido.

“Hay dos grandes empresas comprando casi el 90 por ciento de la producción del maíz, estableciendo los precios del trabajo de los campesinos y usando agroquímicos y sustancias que hacen que la planta crezca más rápido, un proceso realizado sin considerar los daños a la salud que provocan en quienes lo consumen”, admite José Castañón, experto en nixtamalización y fundador de la tortillería Cintli.

Fuente: REPORTE Indigo

En razón de lo anterior en algunos países se está implementando el llamado proceso de biofortificación, el cual consiste en enriquecer el producto, sin embargo el problema de este procedimiento es que lo realizan las grandes farmacéuticas transnacionales y los productores de agroquímicos.

“Se están ensayando cultivos biofortificados en más de 60 países, 7.5 millones de familias los siembran y más de 35 millones miembros de esas familias los consumen. Es absolutamente esencial que, mediante la selección participativa, los agricultores colaboren en el desarrollo de variedades biofortificadas antes de su liberación”, dijo Wolfgang Pfeiffer de HarvestPlus durante la Conferencia Latinoamericana de los Cereales (LACC) que se celebró en marzo pasado la biofortificación es un proceso interesante, pero el problema es que lo llevan las farmacéuticas internacionales y los desarrolladores de agroquímicos.

Fuente: REPORTE Indigo

Actualmente el proceso de nixtamalización que consiste en una cocción ligera del grano con cal viva a través de cual se liberan los nutrientes, se mejora la digestión, se adicional calcio además de darle el sabor y color característico a la tortilla, ha sido desplazado por los grandes productores que aparte de no tener regulados sus procedimientos han dañado la riqueza cultural, económica, social y gastronómica.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Derivado de lo anterior la gran mayoría de los consumidores no tienen claro de que están hechas las tortillas que consume aunado a que las tortillas industrializadas tienen etiquetas que resaltan que han sido elaboradas con maíz 100 por ciento fortificado, pero la realidad es que no revelan como fueron producidas.

En México el 94 por ciento de la tortilla que se consume es elaborada con maíz transgénico, asociado con cáncer y daño en el riñón, no hay otro país en el mundo que consuma tanto maíz y ello obliga al Gobierno Federal a aplicar la agricultura del futuro basada en la aplicación de biofertilizantes y, por ende, la erradicación de agroquímicos en todos los cultivos del territorio nacional, sobre todo en el escenario que vive el país en lo tocante a la obesidad y diabetes.

En ese orden de ideas, Laura Gómez Tovar, profesora-investigadora del Departamento de Agroecología de la UACH, luego se sostener que el 94 por ciento de la tortilla que consumimos los mexicanos es de maíz transgénico, alimento que causa daño en el riñón y hasta cáncer como lo han demostrado en Estados Unidos tras estudios de laboratorio detallados al uso masivo de glifosato, ratificó que “somos el experimento de Monsanto”.

Indicó que ante el Consejo Nacional de Producción Orgánica se ha propuesto terminar con la “agricultura de la Revolución Verde” ya que urge cuidar la salud de los mexicanos y una mejora de los suelos agrícolas.

En los últimos 30 años el consumo de tortillas ha caído un 40 por ciento por persona, lo que es respuesta a que este alimento que siempre ha dado identidad al pueblo se ha visto vulnerado por diversos aspectos que incluso conllevan riesgos a la salud por padecimientos relacionados con una mala nutrición.

En el contexto de la pandemia provocada por el virus SARS-Cov-2, se han dejado de manifiesto las consecuencias de una mala nutrición por lo que importante destacar el valor nutricional de los alimentos y en este caso de tortillas elaboradas con maíz criollo en campañas que promuevan su consumo sobre todo en personas con comorbilidades como, sobrepeso, obesidad, diabetes entre otras.

En el marco de medidas para lograr una sana alimentación en la población, esta proposición busca que se promueva a la tortilla elaborada con maíces nativos también llamados criollos y nixtamalizados, como un alimento fundamental que conlleve a la elaboración de políticas públicas para incentivar su consumo.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Por otro lado la industrialización de la tortilla de maíz ha propiciado que la imagen y calidad de la tortilla se haya deteriorado como un icono fundamental en la cultura mexicana y como principal alimento del pueblo.

En 2019 más de 2000 productores y consumidores exigieron a las autoridades de la Secretaría de Economía y de la Secretaría de Salud la revisión de NOM-187-SSA1/SCFI-2002, por la que se regulan las especificaciones sanitarias y de información comercial de la tortilla de maíz en México.

Esta exigencia tuvo como propósito defender y garantizar el derecho constitucional a una alimentación sana y de calidad, por lo que a decir de los actores relevantes de este sector es necesario realizar una revisión del contenido de la norma, publicada en 2002 con algunas ligeras modificaciones en 17 años.

De acuerdo a los consumidores y productores la norma debió de ser revisada en 2019, sin embargo fue ratificada por las autoridades sin someterse a revisión, con lo cual fue excluida del Programa Nacional de Normalización 2019.

Dentro de los principales puntos a modificar se encuentran:

• **Riesgos a la salud:**

-Revisión de los aditivos permitidos en la masa de nixtamal y la tortilla de maíz, así como una evaluación de sus daños a la salud (actualmente se permiten 64 aditivos).

-Implementar requisitos de información comercial y etiquetado para los aditivos empleados en la industria de la masa y la tortilla.

-Prohibir el uso de colorantes y saborizantes artificiales en la masa y tortilla de maíz.

-Establecer límites máximos para residuos de glifosato y otros agroquímicos.

-Prohibir el uso de maíces genéticamente modificados en la elaboración de tortillas.

-Regular las especificaciones sanitarias y comerciales de las diferentes modalidades de venta de tortilla a domicilio y la venta en hieleras en establecimientos ajenos a la industria.



ALFREDO PÉREZ PAREDES

Diputado del Congreso de la Ciudad de México

• Información al consumidor:

-Identificar y diferenciar comercialmente los diferentes tipos de tortillas y tostadas que se elaboran y venden en nuestro país.

-Diferenciar en su denominación a las tortillas de maíz nixtamalizado de las elaboradas a base de harinas industriales, o con la mezcla de ambas.

-Normar y describir el uso de ingredientes permitidos para la elaboración de tortillas combinadas con otros alimentos como nopal, yuca, amaranto, plátano, chaya, cacao, chiles, hierbas, espinacas, etc.

-Exigir en el etiquetado la declaración de ingredientes de la harina industrializada cuando es empleada como ingrediente compuesto en la elaboración de tortillas y tostadas.

-Prohibir el uso de colorantes en la elaboración de tortillas de maíz azul y otros alimentos elaborados a base de masa azul.

• Publicidad Engañosa:

-Regular el uso de adjetivos calificativos como son: 100% maíz, 100% natural, fortificado, harina nixtamalizada, entre otros.

-Prohibir el uso del nombre “mejorador” para los aditivos utilizados en la industria, ello debido a que ocultan información al consumidor y al personal de salud.

• Cumplimiento de la Norma:

-Determinar claramente las instancias responsables del cumplimiento de esta norma

-Establecer las sanciones al incumplimiento de las diferentes fracciones de la norma “

Fuente: Revista salud primero. Nutrición 2019

FUNDAMENTO JURÍDICO

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos

Artículo 4°.- *Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. El Estado lo garantizará.*

Ley General de Salud



ALFREDO PÉREZ PAREDES
Diputado del Congreso de la Ciudad de México

Artículo 6°.- *El Sistema Nacional de Salud tiene los siguientes objetivos:*

X. *Proporcionar orientación a la población respecto de la importancia de la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad y su relación con los beneficios a la salud;*

Fracción adicionada DOF 14-10-2015. Reformada DOF 01-06-2016

XI. *Diseñar y ejecutar políticas públicas que propicien la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, que contrarreste eficientemente la desnutrición, el sobrepeso, la obesidad y otros trastornos de la conducta alimentaria, y*

Artículo 111.- *La promoción de la salud comprende:*

I. Educación para la salud;

II. Alimentación nutritiva, actividad física y nutrición;

III. Control de los efectos nocivos del ambiente en la salud;

IV. Salud ocupacional, y

V. Fomento sanitario

Artículo 114.- *Para la atención y mejoramiento de la nutrición de la población, la Secretaría de Salud participará, de manera permanente, en los programas de alimentación del Gobierno Federal.*

La Secretaría de Salud, las entidades del sector salud y los gobiernos de las entidades federativas, en sus respectivos ámbitos de competencia, formularán y desarrollarán programas de nutrición, promoviendo la participación en los mismos de los organismos nacionales e internacionales cuyas actividades se relacionen con la nutrición, alimentos, y su disponibilidad, así como de los sectores sociales y privado.

Párrafo reformado DOF 19-06-2003

Los programas de nutrición promoverán la alimentación nutritiva y deberán considerar las necesidades nutricionales de la población. Por lo que, propondrán acciones para reducir la malnutrición y promover el consumo de alimentos adecuados a las necesidades nutricionales de la población; y evitar otros elementos que representen un riesgo potencial para la salud.

Artículo 115. *La Secretaría de Salud tendrá a su cargo:*



ALFREDO PÉREZ PAREDES
Diputado del Congreso de la Ciudad de México

- I. Establecer un sistema permanente de vigilancia epidemiológica de los trastornos de la conducta alimentaria;*
- II. Normar el desarrollo de los programas y actividades de educación en materia de nutrición, prevención, tratamiento y control de la desnutrición y obesidad, encaminados a promover hábitos alimentarios adecuados, preferentemente en los grupos sociales más vulnerables;*
- III. Normar el establecimiento, operación y evaluación de servicios de nutrición en las zonas que se determinen, en función de las mayores carencias y problemas de salud;*
- IV. Normar el valor nutritivo y características de la alimentación en establecimientos de servicios colectivos y en alimentos y bebidas no alcohólicas.*
- V. Promover investigaciones químicas, biológicas, sociales y económicas, encaminadas a conocer las condiciones de nutrición que prevalecen en la población y establecer las necesidades mínimas de nutrimentos, para el mantenimiento de las buenas condiciones de salud de la población;*
- VI. Recomendar las dietas y los procedimientos que conduzcan al consumo efectivo de los mínimos de nutrimentos por la población en general, y proveer en la esfera de su competencia a dicho consumo;*
- VII.- Establecer las necesidades nutritivas que deban satisfacer los cuadros básicos de alimentos. **Tratándose de las harinas industrializadas de trigo y de maíz, se exigirá la fortificación obligatoria de éstas, indicándose los nutrientes y las cantidades que deberán incluirse.***
- VIII. Proporcionar a la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial los elementos técnicos en materia nutricional, para los efectos de la*

Ley Federal de Protección al Consumidor

Artículo 115.

- I.- Productos que deban expresar los elementos, sustancias o ingredientes de que estén elaborados o integrados así como sus propiedades, características, fecha de caducidad, contenido neto y peso ó masa drenados, y demás datos relevantes en los envases, empaques, envolturas, etiquetas o publicidad, que incluyan los términos y condiciones de los instructivos y advertencias para su uso ordinario y conservación;*



ALFREDO PÉREZ PAREDES
Diputado del Congreso de la Ciudad de México

CONSIDERANDOS

PRIMERO. Que las tortillas han sido la base de la alimentación de las y los mexicanos desde tiempos prehispánicos, la tortilla elaborada con maíces nativos tienen múltiples beneficios nutricionales sin un gramo de grasa y con mínimo aporte de calorías.

SEGUNDO. Que para la elaboración de la tortilla con límites permitidos de agroquímicos se cumpla con la NOM-187-SSA1/SCFI-2002 que regula las especificaciones sanitarias y de información comercial de la tortilla, para ser considerada como un alimento fundamental en la dieta de la población.

TERCERO. Que la producción industrializada de tortillas elimina los nutrientes del maíz, y las convierte en un alimento de baja calidad.

CUARTO. Que México es la cuna de la nixtamalización por lo que debe ser pionero en la innovación científica y tecnológica y en consecuencia tener un liderazgo mundial en la producción de harinas nixtamalizadas sin el contenido de agroquímicos que dañen la salud.

QUINTO. Que muchos alimentos están elaborados a base de derivados de la tortilla de maíz, se debe promover a través de campañas su consumo como un alimento esencial para la población.

PUNTO DE ACUERDO

ÚNICO. PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA DE MANERA RESPETUOSA A LA TITULAR DE LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y AL TITULAR DE LA SECRETARÍA DE SALUD AMBOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA QUE EN EL ÁMBITO DE SUS ATRIBUCIONES, SE PROMUEVA EL CONSUMO DE MAÍZ CRIOLLO Y TORTILLA SIN AGROQUÍMICOS EN BENEFICIO DE LA SALUD DE LAS Y LOS CAPITALINOS.



ALFREDO PÉREZ PAREDES
Diputado del Congreso de la Ciudad de México

ATENTAMENTE

DocuSigned by:

Alfredo Pérez Paredes

BB2D0D6DDA2243C...

DIP. ALFREDO PÉREZ PAREDES