

**DIP. JOSÉ DE JESÚS MARTÍN DEL CAMPO
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA DEL
CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
P R E S E N T E**

La suscrita Diputada 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 122, Apartado A, fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; artículo 29, Apartado E, numeral 1 de la Constitución Política de la Ciudad de México; artículo 13 fracción IX y XV de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; y artículos 5 fracción I, 100 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México se somete a la consideración del Pleno la siguiente: **PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A LA SECRETARÍA DE PUEBLOS Y BARRIOS ORIGINARIOS Y COMUNIDADES INDÍGENAS RESIDENTES, MTRA. LARISA ORTIZ QUINTERO, ASÍ COMO AL SECRETARIO DE DESARROLLO ECONOMICO, MTRO. JOSÉ LUIS BEATO GONZÁLEZ, AMBOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO AL SECRETARIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL, DR. VÍCTOR VILLALOBOS ARÁMBULA, A ESTIMULAR LA LABOR DE LOS PRODUCTORES PARA QUE OBTENGAN UN BENEFICIO ECONÓMICO QUE FAVOREZCA SU ECONOMÍA FAMILIAR Y EL DESARROLLO DE SU TRABAJO.**

ANTECEDENTES

La historia cuenta que el platillo surgió de la conquista española. Debido a las carencias económicas en los conventos, las monjas tomaron cartas en el asunto y crearon un plantillo barato y bastante rico con lo que tenían a la mano, y nació el famoso "Revoltijo", llamado así por la mezcla de ingredientes mexicanos con

Europeos, entre los que se encontraba la papa, los nopales, las nueces, el cacahuate, cebolla, ajo, mole y los quelites.¹

Uno de los platillos clásicos de la mesa mexicana son los tradicionales romeritos en época de semana santa y navidad. La base de este platillo es la planta denominada romerito, romerillo o quelite salado. En algunos lugares es considerado maleza invasiva; no obstante, su uso en la gastronomía nacional data de tiempos prehispánicos.

Tiene su origen en los campos de México y Estados Unidos. Es una planta arbustiva perenne, erguida o semiprostrada, con apariencia de arbusto pequeño de 60 a 100 cm de altura, con hojas verdes, carnosas, de flores pequeñas y fruto seco. Crece en suelo alcalino salino y lugares pantanosos y tiene impacto en cultivos de maíz y hortalizas.

Se distribuye en el país por 10 estados de la república, en algunos de los cuales se le considera maleza; sin embargo, es en la zona central de México donde se ha desarrollado ampliamente como alimento.

La preparación de los romeritos como platillo principal, tal y como los conocemos actualmente, se afirma que proviene de la época colonial. Éstos se preparan sobre una base de salsa de mole, acompañados de papas cambray, nopales y camarones secos. También se emplea como guarnición de otros platillos a base de pescado y mariscos.²

La distribución en México, se reporta como maleza en Baja California Norte, Chihuahua, Ciudad de México, Jalisco, Estado de México, San Luis Potosí, Sinaloa, Sonora, Tamaulipas y Zacatecas.

¹ <https://www.eluniversal.com.mx/menu/sabias-que-los-romeritos-son-un-quelite>

² <https://www.gob.mx/siap/articulos/los-romeritos>

El hábitat de los romeritos es entre cultivos que crecen en el suelo salubre, donde se tolera o cultiva para ser comestible; también se encuentra en lugares pantanosos. Crece silvestre en pastizales halófitos.

La distribución por tipo de zonas bioclimáticas es en bosques de pino-encino, pastizales y la distribución por tipo de suelo se encuentra en suelos alcalinos, salinos.

PROBLEMÁTICA PLANTEADA

La principal comunidad productora de romerito en la capital del país es San Andrés Mixquic, San Nicolás Tetelco, San Juan Ixtayopan, en Tláhuac y San Gregorio Atlapulco, en Xochimilco.³

En el año del 2016, el volumen de la producción de romeritos alcanzará en la capital del país las 4 mil 162 toneladas, de las cuales 3 mil 500 abastecerán la temporada de fin de año, donde serán cultivadas en una superficie de 565 hectáreas, pertenecientes a las alcaldías de Tláhuac y Xochimilco.

El valor de la producción es de alrededor de 20 millones de pesos, según datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)

Productores de San Andrés Mixquic, en la alcaldía Tláhuac, demanda mayores apoyos para la comercialización de sus productos, ya que los intermediarios ofrecen un precio por debajo de los costos de producción, puesto que un costal de 40 y 45 kilos se los compran entre 30 o 40 pesos, mientras que el costo de cultivar

³ <http://www.inforural.com.mx/aumenta-produccion-de-romeritos-en-el-df/>

esta planta es aproximadamente de 30 mil pesos por hectárea, desde que se siembra hasta que llega al mercado.

En los tianguis y mercados el kilo de romeritos se oferta en diferentes precios, que van desde los 20 hasta los 40 pesos por kilo, en las tiendas de autoservicio se venden entre 10 y 20 pesos.

El margen de ganancia para los agricultores de Mixquic fue mínimo y apenas alcanzó para cubrir una cuarta parte de la inversión para el cultivo.⁴

Ante esta situación tuvieron que regalar el productor para que no se desperdiciara, puesto al no encontrar un precio que les beneficie sé que quedan con la cosecha, debido a que esto implica un gasto en gasolina, para tratar de venderlos.

Los romeritos requieren de muchos cuidados: demasiada lluvia o las heladas podrían ser fatales, esto provocaría que los romeritos se quemen y se perdería la cosecha; se necesita deshierbar cónstateme el terreno para que la maleza no afecte el cultivo. El proceso de siembra consta de tres etapas: se rastrea el terreno con un tractor, para que quede nivelado; posteriormente se barbecha y se deja la tierra sin sembrar, a fin de almacenar humedad; luego se divide el terreno en cuadros para sembrar la semilla del romerito y se hacen los canales para que pueda pasar el agua que nutrirá la planta.

El proceso de siembra y cosecha dura alrededor de 60 días, para que los romeritos estén listos para ser consumidos. El terreno empieza a prepararse desde principios de octubre y se siembran a partir de los primeros días de diciembre.

Productores de San Miguel en San Andrés Mixquic, reconocen que el romerito es un cultivo “mal pegado” requiere muchos cuidados, pero a pesar de las dificultades que representa su siembra es una tradición para los habitantes de su comunidad

⁴<http://www.conabio.gob.mx/malezasdemexico/chenopodiaceae/suaeda-torreyana/fichas/ficha.htm>

producir su principal ingrediente de uno de los platillos que se servirá en los hogares durante la temporada decembrina.

El apoyo de las autoridades de la Ciudad de México y del gobierno federal para que los apoyen generando los canales para que puedan vender sus productor, o bien para que les compren sus cosechas y las distribuyan en las instituciones gubernamentales como casas hogar o reclusorios.

Desafortunadamente el romerito no es bien pagado, el proceso es muy fuerte en cuanto al trabajo de la tierra, del cultivo y sin embargo es muy mal pagado. Durante la temporada navideña la producción se concentra en el romerito, el resto del año los agricultores.

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) atiende 44 cultivos de los que México es centro de origen, diversificación o domesticación, mediante una estrategia llamada Redes, para propiciar su estudio, conservación y aprovechamiento sostenible; entre ellas está una para este quelite.

La Red Romerito es un esfuerzo conjunto entre el gobierno, centros de investigación y productores, que promueve su mejoramiento genético participativo, con la colaboración de las comunidades donde se cultiva, donde se buscan genotipos con mayor follaje, succulencia, tolerancia a sales, mayor contenido nutricional y de floración tardía.

El valor de la producción de este quelite ha aumentado 10 millones de pesos de 2008 a 2017, al pasar de 18.1 millones a 28.8 millones.

A escala nacional se cosecharon 6 mil 716 toneladas durante el ciclo 2017. De ese total, Tláhuac, aportó 4 mil 497 toneladas sembradas en 623 hectáreas y en Xochimilco se obtuvieron 184 toneladas, sembradas en 26 hectáreas.

El rendimiento promedio en el estado de México es de 10.1 toneladas por hectárea, mientras que en Ciudad de México es de 7.3 toneladas por hectárea.⁵

⁵ <https://www.jornada.com.mx/2018/12/31/sociedad/029n3soc>

CONSIDERACIONES

En esta Semana Santa, las personas productoras de romeritos tienen lista para su comercialización cerca de mil toneladas de este quelite, el cual ofertan en mercados de esta Capital Social y en la Central de Abasto, como una forma de ejercer sus derechos a trabajar la tierra y recibir una retribución económica justa por su cosecha. La CDMX ocupa el primer lugar a nivel nacional en producción de este producto, el cual se cosecha dos veces al año, para temporada decembrina y Semana Santa. En esta última se inició la siembra a mediados de enero y desde que empezó la Cuaresma se recolectaron 10 toneladas por semana⁶, derivado de lo anterior expuesto, solicito a este H. congreso ser empáticos y tener sensibilidad de esta situación que viven los productores en esta ciudad por ello pongo a consideración lo siguiente:

RESOLUTIVOS

PRIMERO. - SE EXHORTA A LA SECRETARÍA DE PUEBLOS Y BARRIOS ORIGINARIOS Y COMUNIDADES INDÍGENAS RESIDENTES DE LA CIUDAD DE MÉXICO, MTRA. LARISA ORTIZ QUINTERO, A ESTIMULAR LA LABOR DE LOS PRODUCTORES PARA QUE OBTENGAN UN BENEFICIO ECONÓMICO QUE FAVOREZCA SU ECONOMÍA FAMILIAR Y EL DESARROLLO DE SU TRABAJO.

SEGUNDO-. SE EXHORTA AL SECRETARIO DE DESARROLLO ECONOMICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, MTRO. JOSÉ LUIS BEATO GONZÁLEZ, A ESTIMULAR LA LABOR DE LOS PRODUCTORES PARA QUE OBTENGAN UN

⁶ <http://www.comunicacion.cdmx.gob.mx/noticias/nota/produccion-de-romeritos-en-cdmx-lista-para-comercializarse-en-semana-santa>

**BENEFICIO ECONÓMICO QUE FAVOREZCA SU ECONOMÍA FAMILIAR Y EL
DESARROLLO DE SU TRABAJO.**

**TERCERO.- SE EXHORTA A LA SECRETARIO DE AGRICULTURA Y
DESARROLLO RURAL, DR. VÍCTOR VILLALOBOS ARÁMBULA, A
ESTIMULAR LA LABOR DE LOS PRODUCTORES PARA QUE OBTENGAN UN
BENEFICIO ECONÓMICO QUE FAVOREZCA SU ECONOMÍA FAMILIAR Y EL
DESARROLLO DE SU TRABAJO**



ATENTAMENTE