

CONTENIDO

Proposiciones

- 2 Con punto de acuerdo, para exhortar a la Sader a analizar la viabilidad y, en su caso, incluir al sorgo dentro de los programas Canasta Básica de Alimentos, y Precios de Garantía, a cargo del diputado Juan González Lima, del Grupo Parlamentario del PVEM

Anexo IV-4

Jueves 8 de febrero

Proposiciones

CON PUNTO DE ACUERDO, PARA EXHORTAR A LA SADER A ANALIZAR LA VIABILIDAD Y, EN SU CASO, INCLUIR AL SORGO DENTRO DE LOS PROGRAMAS CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS, Y PRECIOS DE GARANTÍA, A CARGO DEL DIPUTADO JUAN GONZÁLEZ LIMA, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PVEM

Quien suscribe, Juan González Lima, diputado federal de la LXV Legislatura e integrante del Grupo Parlamentario del Partido Verde Ecologista de México, con fundamento en el artículo 6, numeral 1, fracción I; y artículo 79 del Reglamento de la Cámara de Diputados, somete a la consideración de esta honorable asamblea la siguiente proposición con punto de acuerdo, al tenor de las siguiente:

Exposición de Motivos

La Secretaría del Bienestar reconoce que en las comunidades rurales está el gran potencial para convertirse en el centro de generación de estabilidad y desarrollo del campo, es por ello que, las políticas públicas que se han instrumentado en México en los últimos años, enfocadas en el crecimiento económico, han provocado la reducción del ingreso y su concentración inequitativa, trayendo como consecuencia la degradación de las condiciones de vida de la población, siendo la dimensión alimentaria una de las principales afectadas, trayendo como consecuencia la actual inseguridad alimentaria. (Secretaría del Bienestar, 2019)

De la misma manera, la Secretaría del Bienestar reconoce que México vive una crisis estructural en el sector primario, ocasionada por la apuesta de adquirir alimentos en el extranjero, lo que inhibe la compra de los productos locales, mismo que terminan exportándose a otros países, generando una fuerte dependencia en términos de nutrición, convirtiendo el “hambre” en un negocio y una herramienta política de dominación a la población.

Por si esto no fuera poco, la atención a la pobreza alimentaria ha sido abandonada, la cual es maximizada por el aumento de los precios a nivel internacional, derivando en aumento de precio de la canasta básica, dificultando el acceso a estos productos de la población

rural de bajos ingresos, porque consideró que el alimento debería ser una garantía para el desarrollo.

Por ello, la Secretaría del Bienestar puntualiza que debemos reflexionar desde distintas perspectivas sobre la pobreza rural, tomando en cuenta la heterogeneidad del territorio, con sus particularidades culturales, teniendo presente las relaciones entre los individuos y su entorno natural y, de esta manera, devolviéndoles a los pueblos la autonomía productiva y de consumo, que definen a la soberanía alimentaria.

No es posible que las zonas con mayor riqueza natural y biodiversidad sean las mismas donde se observan las cifras más altas de pobreza y marginación.

Es por ello que el presidente de la República se ha postulado por incrementar la productividad del campo, para que se cuente con un banco de alimentos que permita satisfacer las necesidades básicas de la población, partiendo desde el principio de la sustentabilidad.

El Programa Canasta Básica de Alimentos, es un programa del gobierno de México que busca combatir el hambre, la desnutrición y la injusticia de no tener lo más elemental, la comida.

El gobierno de México, con este programa asumió la responsabilidad de garantizar la seguridad alimentaria, por lo que considero necesario, aumentar la canasta básica de 23 a 40 productos de primera necesidad que están siempre disponibles en las 27 mil tiendas comunitarias de Segalmex, las cuales se ubican en localidades de alta o muy alta marginación, con un rango de población de entre 200 a 14 mil 999 habitantes. (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural)

La Canasta básica está conformada por alimentos, artículos de limpieza e higiene personal, así como bienes complementarios a precios preferenciales, siendo estos, los siguientes:

1. Maíz
2. Frijol
3. Arroz
4. Azúcar

5. Harina de maíz enriquecida
 6. Aceite vegetal comestible
 7. Atún
 8. Sardina
 9. Leche fluida, en polvo y derivado de la leche
 10. Chiles envasados
 11. Café soluble (con y sin azúcar)
 12. Sal de mesa
 13. Avena
 14. Pasta para sopa
 15. Harina de trigo
 16. Chocolate
 17. Galletas marías, de animales y saladas
 18. Lentejas
 19. Jabón de lavandería
 20. Jabón de tocador
 21. Papel higiénico
 22. Detergente en polvo
 23. Crema dental
 24. Carne de res
 25. Carne de puerco
 26. Carne de pollo
 27. Tostadas
 28. Pan de caja y de dulce
 29. Huevo fresco
 30. Pescado seco
 31. Agua purificada
 32. Golosina de amaranto, cacahuete, etc
 33. Puré de tomate envasado
 34. Frutas deshidratadas
 35. Jamaica y tamarindo naturales
 36. Concentrados sin azúcar para elaboración de bebidas (Jamaica, tamarindo, etc)
 37. Gelatina
 38. Garbanzos, chícharos y soya
 39. Cuadro básico de frutas y verduras
 40. Pilas
- Por su parte el Programa Precios de Garantía, tiene el objetivo de complementar el ingreso de los pequeños y medianos productores agropecuarios de granos básicos (maíz y frijol) y leche, a fin de que aumenten su producción por los precios de garantía. De la misma manera que los productores de trigo y arroz, así como los medianos productores de maíz, incrementen su producción ayudados por incentivos.
- Este programa tiene una cobertura a nivel nacional, focalizándose hacia los productores elegibles y los estados donde se produce cada tipo de grano. Además, los productores podrán participar en el programa en los ciclos agrícolas: primavera-verano y otoño-invierno.
- Cabe mencionar que el acopio se encuentra a cargo de Segalmex o LICONSA.
- De acuerdo con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, las propiedades del sorgo, cuya producción nacional es importante, permiten elaborar una gran variedad de productos que permiten satisfacer diferentes necesidades. (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2016)
- Entre los cinco principales usos, se pueden mencionar:

1. Harina; utilizada generalmente para elaborar galletas, pasteles, alfajores, waffles, madalenas, panes dulces y pan de jengibre.

2. Aceite; Semejante al de maíz, contiene una mayor proporción de cera, su consumo en México es de alta demanda. Es usado con fines gastronómicos y medicinales.

3. Malta; Cerveza sin alcohol a base de sorgo matedo que tiene sabor agrio y una consistencia espesa. Se bebe en muchas partes del mundo.

4. Alcohol etílico; Es el principal constituyente psicoactivo en las bebidas alcohólicas. Asimismo, es empleado en la industria como disolvente, combustible y antiséptico.

5. Papel; Desde la antigüedad hasta nuestros días, el sorgo en grano también es parte importante de la industria papelera.

Cabe mencionar que el sorgo es el quinto cereal más cultivado en el mundo según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), debido a que este cereal cuenta con una gran utilidad nutricional, pues aporta muchos nutrientes, es muy saciante y al no tener gluten, es una gran opción para las personas.

Por sí esto no fuera poco, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural puntualiza que el sorgo es una gramínea con gran adaptación a climas cálidos, áridos o semiáridos. Es capaz de soportar sequías durante tiempo prolongado y reemprender su crecimiento en cuanto el suelo tenga humedad, por lo que es considerado uno de los cultivos mundiales de seguridad alimentaria. (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2022)

Además, son muy variados sus posibles usos para la alimentación ganadera, pudiendo ser utilizado como verdeo de verano bajo pastoreo directo, diferido, como reservas en forma de silo de grano húmedo y de planta entera o como concentrado.

Sin olvidar que tiene la particularidad de aportar elevadas cantidades de rastrojo que contribuyen a mejorar la cobertura de los suelos; presenta un sistema radical muy desarrollado y profundo que le permite muy

buena exploración del perfil del suelo que contribuye a mejorar la estructura de este, ayudando a mejorar las condiciones físicas, químicas y biológicas.

Por ello, el sorgo se presenta como una alternativa muy propicia para aquellos sistemas en que se desee mantener las buenas condiciones de fertilidad, también es un cultivo ideal para sistemas de producción bajo siembra directa. Si bien el destino, más común, ha sido la alimentación animal, el sorgo granífero es destinado a la alimentación como participante en la producción de alimentos y bebidas.

Permite ahorros importantes que podrían sustituir el uso del maíz en la elaboración de productos de consumo humano, principalmente, en regiones rurales de México, ya que por cada kilogramo de grano de sorgo blanco se consiguen más de 2.3 kg de masa, y del maíz, solo se obtienen 1.7kg de masa.

Igual reduce al mínimo la fotorrespiración y el ahorro en el consumo del agua, separando estos procesos entre el día y la noche, logra el respaldo de una buena productividad.

Entre los principales productores para uso alimenticio en el mundo son Estados Unidos, Nigeria, Sudán, India, México y Argentina, mientras que otros países lo cultivan para otros fines. (Mundorganic)

La planta del sorgo es visualmente muy similar al maíz, diferenciándose principalmente en su flor la cual es muy distinta. Esta planta crece en zonas áridas, es resistente al calor y la sequía y se desarrolla bien en terrenos alcalinos, por lo que este cereal es muy versátil gracias a la gran cantidad de tipos de granos de sorgo que existen, clasificándose para grano de uso alimenticio, para hacer pasto y para otros usos como la elaboración de utensilios o bebidas alcohólicas.

Las propiedades y beneficios que aporta el sorgo no son pocas, por ello es un cereal tan importante en el mundo. Una de sus principales características es que no contiene gluten, por lo que es una alternativa muy nutritiva para elaborar alimentos.

Recordando que muchas personas son incapaces de digerir esta proteína (gluten) por completo ya que tras la ingesta se generan fragmentos proteicos que activan al sistema inmunológico al detectar esos

fragmentos como tóxicos, desencadenándose una reacción adversa.

Ahora bien, el sorgo cuenta con gran cantidad de vitaminas y minerales: es rico en vitaminas como la “B” y la “E” (esto hace que se un alimento antioxidante) y es rico en minerales como el calcio, el fósforo, el zinc, la fibra insoluble y el hierro (por lo que previene la anemia). Otros de los beneficios del sorgo, y uno muy importante, es que regula el nivel de azúcar en la sangre, ya que absorbe parte del azúcar que consumimos.

Este cereal también nos aporta salud intestinal, no solo a las personas celíacas por no contener gluten, sino a todo el mundo puesto que el sorgo cuenta con propiedades antidiarreicas, astringentes y hemostáticas.

Este cereal es utilizado principalmente para hacer harina sin gluten con la que elaborar alimentos como pueden ser pan, pasta y recetas de repostería. Sin embargo, el grano también se usa como ingredientes en ensaladas como sustituto de arroz, para cocinar con verduras como guarnición o para hacer palomitas.

Finalmente, cabe destacar que en la “Ley de Desarrollo Rural Sustentable”, en su “Capítulo XVII (Décimo Séptimo) De la Seguridad y Soberanía Alimentaria”, en su artículo 178 se establece que: (Cámara de Diputados, 2021)

“El Estado establecerá las medidas para procurar el abasto de alimentos y productos básicos estratégicos a la población, promoviendo su acceso a los grupos sociales menos favorecidos y dando prioridad a la producción nacional”

Cabe destacar que en el artículo 179 de la ley en comento se reconoce al “sorgo” como un producto básico y estratégico.

Jaqueline Hughes, directora general del Instituto Internacional de Investigaciones de Cultivos para las Zonas Tropicales Semiáridas (ICRISAT) señala que “Tenemos que reconocer el inmenso potencial de estos cultivos (mijo y sorgo) y reconsiderar su contribución a la producción de alimentos en el contexto del cambio climático y otros retos”.

Por lo aquí expuesto y fundado, someto a la consideración de esta asamblea la siguiente proposición con:

Punto de acuerdo

Único.- La Cámara de Diputados del honorable Congreso de la Unión exhorta, respetuosamente, a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural a analizar la viabilidad y, en su caso, incluir al sorgo dentro del Programa Canasta Básica de Alimentos y del Programa de Precios de Garantía, tomando en consideración su adaptación a climas cálidos y su versatilidad, así como su utilidad nutricional reconocida a nivel Internacional, y beneficios a la salud de la población, sin olvidar que México es uno de los principales productores a nivel internacional, con el objetivo de reconocer al sorgo como grano básico, en beneficio de los pequeños y medianos productores agropecuarios.

Notas:

1 Cámara de Diputados. (03 de junio de 2021). Ley de Desarrollo Rural Sustentable. Recuperado el 15 de enero de 2024, de https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/235_030621.pdf

2 Mundorganic. (s.f.). ¿Qué es el Sorgo? Propiedades, Beneficios y Contenido Nutricional. Recuperado el 12 de enero de 2023, de https://www.mundorganic.com/blog/46_que-es-el-sorgo-propiedades-beneficios-y-contenido-nutricional.html

3 Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (24 de junio de 2016). Cinco derivados del sorgo que no conocías. Recuperado el 12 de enero de 2023, de <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/cinco-derivados-del-sorgo-que-no-conocias#:~:text=Utilizada%20generalmente%20para%20elaborar%20galletas,dulces%20y%20pan%20de%20jengibre.&text=Semejante%20al%20del%20maíz%2C%20contiene,México%20es%20de%20alta%20>

4 Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (19 de octubre de 2022). Sorgo, más que un cereal. Recuperado el 15 de enero de 2024, de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/sorgo-mas-que-un-cereal?idiom=es>

5 Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (14 de enero de 2022). Todo lo que debes conocer sobre el Programa Precios de Garantía. Recuperado el 15 de enero de 2024, de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/todo-lo-que-debes-conocer-sobre-el-programa-de-precios-de-garantia>

6 Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (s.f.). Canasta Básica de Alimentos. Recuperado el 12 de enero de 2023, de <https://www.gob.mx/canastabasica>

7 Secretaría del Bienestar. (01 de agosto de 2019). En busca de una soberanía alimentaria. Recuperado el 12 de enero de 2023, de <https://www.gob.mx/bienestar/articulos/en-busca-de-una-soberania-alimentaria>

Palacio Legislativo de San Lázaro,
a 7 de febrero de 2024.

Diputado Juan González Lima (rúbrica)

Cámara de Diputados del Honorable Congreso de la Unión, LXV Legislatura

Junta de Coordinación Política

Diputados: Jorge Romero Herrera, presidente; Moisés Ignacio Mier Velasco, MORENA; Rubén Ignacio Moreira Valdez, PRI; Carlos Alberto Puente Salas, PVEM; Alberto Anaya Gutiérrez, PT; Jorge Álvarez Máynez, MOVIMIENTO CIUDADANO; Francisco Javier Huacus Esquivel, PRD.

Mesa Directiva

Diputados: Marcela Guerra Castillo, presidenta; vicepresidentes, Karla Yuritzi Almazán Burgos, MORENA; Joanna Alejandra Felipe Torres, PAN; Blanca María del Socorro Alcalá Ruiz, PRI; secretarios, Brenda Espinoza López, MORENA; Diana Estefanía Gutiérrez Valtierra, PAN; Fuensanta Guadalupe Guerrero Esquivel, PRI; Nayeli Arlen Fernández Cruz, PVEM; Pedro Vázquez González, PT; Jessica María Guadalupe Ortega de la Cruz, MOVIMIENTO CIUDADANO; Olga Luz Espinosa Morales, PRD.

Secretaría General

Secretaría de Servicios Parlamentarios

Gaceta Parlamentaria de la Cámara de Diputados

Director: Juan Luis Concheiro Bórquez, **Edición:** Casimiro Femat Saldívar, Ricardo Águila Sánchez, Antonio Mariscal Pioquinto.

Apoyo Documental: Dirección General de Proceso Legislativo. **Domicilio:** Avenida Congreso de la Unión, número 66, edificio E, cuarto nivel, Palacio Legislativo de San Lázaro, colonia El Parque, CP 15969. Teléfono: 5036 0000, extensión 54046. **Dirección electrónica:** <http://gaceta.diputados.gob.mx/>