



Diputadas y Diputados Locales
Estado de México

GRUPO PARLAMENTARIO DEL PARTIDO VERDE ECOLOGISTA DE MEXICO

“2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México”

Toluca de Lerdo, Estado de México a __ de __ de 2024.

DIP. RIGOBERTO VARGAS CERVANTES
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA
LXI LEGISLATURA DEL H. PODER LEGISLATIVO
DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MÉXICO

P R E S E N T E

Honorable Asamblea:

Quienes suscriben **MARÍA LUISA MENDOZA MONDRAGÓN Y CLAUDIA DESIREE MORALES ROBLEDO**, diputadas integrantes del **GRUPO PARLAMENTARIO DEL PARTIDO VERDE ECOLOGISTA DE MÉXICO** en la LXI Legislatura del Estado de México, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 6 y 116 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 51 fracción II, 57 y 61 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México; 28 fracción I, 30, 38 fracción I, 79 y 81 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de México, someto a la consideración de este Órgano legislativo, la siguiente: **PUNTO DE ACUERDO DE URGENTE Y OBVIA RESOLUCIÓN POR EL QUE SE EXHORTA RESPETUOSAMENTE AL TITULAR DE LA SECRETARÍA DEL CAMPO Y AL TITULAR DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO, PARA QUE DESDE EL ÁMBITO DE SUS ATRIBUCIONES REALICEN ACCIONES QUE PROMUEVAN LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACIÓN DEL HUITLACOHE QUE SE PRODUCE EN EL ESTADO DE MÉXICO**, con sustento en la siguiente:



EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El hongo conocido como huitlacoche (*Ustilago maydis*) posee una rica historia gastronómica arraigada en el corazón de México. Hoy en día, ostenta el estatus de delicadeza exótica en la culinaria mexicana; repleto de beneficios nutricionales como proteínas abundantes, ácidos grasos esenciales, carbohidratos y compuestos fenólicos, que lo vuelven indispensable para la dieta alimenticia.

El caviar mexicano ha conquistado paladares en diversos rincones del mundo, incluyendo países de Centroamérica, Estados Unidos, Europa y en especial, en su lugar de origen¹. Sin embargo, a pesar de su creciente demanda la disponibilidad de este producto aún no es suficiente para satisfacer plenamente los mercados nacionales e internacionales.

Por lo que recientemente se ha comenzado a utilizar una técnica denominada “*inoculación*” del huitlacoche, donde los jilotes son infectados con este hongo comestible en cultivos controlados de maíz. En algunos casos, se consigue que alrededor del 60% hasta el 90% (Madrigal-Rodríguez et al. 2010)² de las mazorcas desarrollen exitosamente el hongo.

De acuerdo con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno Federal³, este derivado del maíz es una importante fuente de ingresos económicos para los productores que lo comercializan, ya que se estima que el costo de un kilo de huitlacoche equivale a 12 kilos de maíz.

Es así como resulta ser un producto más rentable que el propio maíz, ya que una mazorca de huitlacoche se puede vender hasta 200%, es decir, el precio por

¹ Champ Academy. *Huitlacoche, un cultivo diferente y muy rentable*. Véase en: <https://www.champyacademy.com/huitlacoche-un-cultivo-diferente-y-muy-rentable/>

² Madrigal-Rodríguez, J., Villanueva-Verduzco, C., Sahagún-Castellanos, J., Acosta Ramos, M., Martínez Martínez, L., & Espinosa Solares, T. (2010). Ensayos de producción de huitlacoche (*Ustilago maydis* Cda.) hidropónico en invernadero. *Revista Chapingo. Serie horticultura*, 16(3), 177-182.

³ Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. *Algo raro y suculento es el huitlacoche*. Gobierno de México Véase en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/algo-raro-y-suculento-es-el-huitlacoche>

kilogramo de huitlacoche varía en torno a 15 pesos durante la época de producción natural que va desde los meses de julio y agosto; y entre 60 y 120 pesos el resto del año; aunque de manera extraordinaria ha llegado a valer hasta 380 pesos el kilogramo durante el mes de abril (Villanueva, 1997)⁴.

Cabe mencionar que, gran parte de la producción de este hongo procede del Valle de Serdán, de Huaquechula, Acatlán de Osorio y Atlixco, municipios del Estado Puebla, regiones donde logran transformar el 90% de cultivos de maíz en huitlacoche.⁵

Para dimensionar la oportunidad que tiene nuestro país para producir este hongo, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) el maíz es el principal cultivo, tan solo después del frijol, el arroz y el trigo. Siendo que, de acuerdo con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, para el año 2021 la producción a nivel nacional fue de 28 millones 900 mil toneladas, concentrándose el 80% en los estados de: Sinaloa, Jalisco, Michoacán, México, Guanajuato, Guerrero, Veracruz, Chiapas y Puebla⁶.

En el Estado de México, el maíz se cosecha en 104 de los 125 municipios de la entidad, destacando con una mayor producción los municipios de Almoloya de Juárez, Valle de Bravo, Villa Victoria y Atlacomulco, entre otros. Anualmente la entidad tiene una recolección cercana a 2 millones de toneladas, ubicándose la entidad en el cuarto lugar nacional de producción de este grano.⁷

Ante la riqueza agrícola que posee el territorio mexicano se han impulsado una serie de instrumentos jurídicos con el fin de proteger la productividad agrícola y los

⁴ Villanueva, V. C. 1997. Huitlacoche (Ustilago maydis) as a food in México. Micol. Neotrop. Apl. 10: 73-81.

⁵ Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. El huitlacoche, un hongo parásito muy productivo. Gobierno de México. 20 de octubre de 2018. Véase en: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/el-huitlacoche-un-hongo-parasito-muy-productivo>

⁶ Diconsa. Seguridad alimentaria a través del maíz. Gobierno de México. 29 de septiembre de 2022. Véase en: <https://www.gob.mx/diconsa/articulos/seguridad-alimentaria-a-traves-del-maiz?idiom=es>

⁷ Secretaría del Campo. Es el maíz indispensable en alimentación de mexiquenses. Gobierno del Estado de México. 4 de julio de 2021. Véase en: <https://secampo.edomex.gob.mx/eventos-comunicados/es-el-maiz-indispensable-en-alimentacion-mexiquenses>

ingresos de los productores. Es así como se busca dar cumplimiento a las metas que establece el segundo objetivo de desarrollo sostenible sobre poner fin al hambre⁸, mismas que consisten en lograr la seguridad alimentaria, mejorar la nutrición y promover la agricultura sostenible, como a continuación se señala:

2.3 Para 2030, duplicar la productividad agrícola y los ingresos de los productores de alimentos en pequeña escala, en particular las mujeres, los pueblos indígenas, los agricultores familiares, los pastores y los pescadores, entre otras cosas mediante un acceso seguro y equitativo a las tierras, a otros recursos de producción e insumos, conocimientos, servicios financieros, mercados y oportunidades para la generación de valor añadido y empleos no agrícolas.

2.4 Para 2030, asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicar prácticas agrícolas resilientes que aumenten la productividad y la producción, contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas, fortalezcan la capacidad de adaptación al cambio climático, los fenómenos meteorológicos extremos, las sequías, las inundaciones y otros desastres, y mejoren progresivamente la calidad del suelo y la tierra.

2.c Adoptar medidas para asegurar el buen funcionamiento de los mercados de productos básicos alimentarios y sus derivados y facilitar el acceso oportuno a información sobre los mercados, en particular sobre las reservas de alimentos, a fin de ayudar a limitar la extrema volatilidad de los precios de los alimentos.

En nuestro país, el pasado mes de febrero del 2020, se publicó en el Diario Oficial de la Federación la Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo, la cual tiene como objetivo declarar las actividades de producción, comercialización y consumo del maíz nativo, como manifestación cultural, también, garantiza el derecho humano a una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad.

Recientemente en octubre de 2022, en el Estado de México se expidió la Ley de Fomento y Protección de Maíz Nativo como Patrimonio Biocultural y Alimentario del Estado de México, la cual busca establecer mecanismos de coordinación con el Gobierno Estatal y los municipios para que desde el ámbito de su competencia fomenten, protejan, promuevan y apoyen las actividades de producción, comercialización, procesamiento y consumo del maíz nativo.

⁸Objetivo 2: Poner fin al hambre. Objetivos de Desarrollo Sostenible. Véase en: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/hunger/>

Además, la entidad cuenta con un organismo descentralizado de la Secretaría del Campo denominado Instituto de Investigación y Capacitación Agropecuaria, Acuícola y Forestal (ICAMEX) encargado de brindar capacitación teórica y práctica a los productores y técnicos relacionados con las actividades agropecuarias, acuícolas y forestales.

Otro punto que resaltar es que desde 1995 dieron inicio los primeros estudios científicos para mejorar la técnica de la inoculación del maíz con este hongo y no a su erradicación como enfermedad de dicho cultivo. Destacando el caso de éxito en Puebla, donde investigadores del Colegio de Postgraduados (Colpos), desde 2017 han comenzado a desarrollar estrategias e innovaciones biológicas y tecnológicas de aplicación inmediata para detonar la producción controlada de huitlacoche, sobre todo con agricultores de maíz de pequeña escala que dispongan de 0.25 a 1.5 hectáreas.⁹

Con este tipo de acciones, el Colegio de Postgraduados vincula sus trabajos de investigación con el servicio a los pequeños productores de maíz que no tienen acceso a inóculo de huitlacoche de alta calidad ni cuentan con la capacitación adecuada para la producción de alimento tradicional.

Por lo anteriormente expuesto, y reconociendo que el fomento de la producción y consumo de huitlacoche puede crear nuevas oportunidades de ingresos para agricultores y emprendedores locales. Al integrar el huitlacoche en la dieta y la cultura alimentaria, se fomenta la economía local y se generan empleos en la cadena de suministro. A nivel social, puede fortalecer el sentido de identidad a la comunidad, al revalorizar las tradiciones culinarias y promover la conexión con los recursos naturales de la región.

⁹Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo. Huitlacoche, un subproducto del maíz como alternativa de valor agregado para los productores. 28 de agosto de 2018. Véase en: <https://idp.cimmyt.org/huitlacoche-un-subproducto-del-maiz-como-alternativa-de-valor-agregado-para-los-productores/>

Razón que nos lleva a la búsqueda de implementar nuevas técnicas de producción y conservación, a fin de que este subproducto del maíz pueda convertirse en una alternativa que genere un valor agregado para los productores; teniendo su principal punto de comercialización en lugares de alta demanda como la Ciudad de México, así como en la región donde se produce.

Y, en aras de fortalecer los vínculos institucionales entre las diferentes dependencias, sometemos a su consideración el siguiente Punto de Acuerdo de Urgente y Obvia Resolución para que se efectúen acciones tendientes a maximizar la producción, comercialización, procesamiento y consumo del huitlacoche que nace en el campo mexiquense.

De esta forma, se solicita al Titular de la Secretaría del Campo para que, a través del Instituto de Investigación y Capacitación Agropecuaria, Acuícola y Forestal brinde capacitación y asesoramiento a los productores sobre buenas prácticas agronómicas, a fin de obtener una mayor producción y calidad de este hongo.

De igual manera, al titular de la Secretaría de Desarrollo Económico para que impulse la comercialización nacional e internacional del huitlacoche que se produce en la entidad mexiquense, con el propósito de generar ingresos adicionales que permitan mejorar la rentabilidad de la actividad agrícola.

Quienes conformamos el Grupo Parlamentario del Partido Verde Ecologista de México queremos visibilizar y resguardar la cultura ancestral de la siembra de maíz, donde el cultivo de este hongo se ha hecho cada vez más popular, debido a que se le considera una delicia culinaria, además de una alternativa alimentaria por sus características nutricionales.

Por ello, buscamos garantizar la seguridad alimentaria a través de preservar como patrimonio biocultural el huitlacoche, a partir de la preservación de las prácticas agrícolas de nuestras comunidades, la milpa y la riqueza gastronómica. Además,



buscamos generar oportunidades que fortalezcan el desarrollo económico y el bienestar de las y los mexiquenses.

Por lo anteriormente expuesto, se somete a la consideración de este H. Poder Legislativo del Estado de México, para su análisis, discusión y en su caso aprobación en sus términos, la presente: **PUNTO DE ACUERDO DE URGENTE Y OBVIA RESOLUCIÓN POR EL QUE SE EXHORTA RESPETUOSAMENTE AL TITULAR DE LA SECRETARÍA DEL CAMPO Y AL TITULAR DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO, PARA QUE DESDE EL ÁMBITO DE SUS ATRIBUCIONES REALICEN ACCIONES QUE PROMUEVAN LA COMERCIALIZACIÓN DEL HUITLACOHE QUE SE PRODUCE EN EL ESTADO DE MÉXICO.**

A T E N T A M E N T E

DIP. MARÍA LUISA MENDOZA MONDRAGÓN
COORDINADORA DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL
PARTIDO VERDE ECOLOGISTA DE MÉXICO

DECRETO NÚMERO
LA LXI LEGISLATURA DEL ESTADO DE MÉXICO
DECRETA:

PRIMERO. La LXI Legislatura del Estado Libre y Soberano de México, exhorta respetuosamente a la Titular de la Secretaría del Campo del Estado de México, para que, a través del Instituto de Investigación y Capacitación Agropecuaria, Acuícola y Forestal fomento, proteja, promueva y apoye las actividades de producción, comercialización, procesamiento y consumo del huitlacoche.

SEGUNDO. La LXI Legislatura del Estado Libre y Soberano de México, exhorta respetuosamente a la Titular de la Secretaría de Desarrollo Económico del Estado de México, para que en el ámbito de sus atribuciones fomente la productividad, rentabilidad, competitividad y comercialización, a nivel estatal e internacional del huitlacoche que se produce en el campo mexiquense.

TRANSITORIOS

ARTÍCULO PRIMERO. Publíquese el presente decreto en el periódico oficial “Gaceta de Gobierno”.

ARTÍCULO SEGUNDO. El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Periódico Oficial “Gaceta del Gobierno” del Estado de México.

La Titular del Poder Ejecutivo lo tendrá por entendido, haciendo que se publique y se cumpla.

Dado en el Palacio del Poder Legislativo en la Ciudad de Toluca, Capital del Estado de México, a los días ____ del mes de ____ de dos mil veinticuatro.