El que suscribe, **Mtro. Casimiro Méndez Ortiz**, senador de la República de la LXIV Legislatura del H. Congreso de la Unión e integrante del Grupo Parlamentario de MORENA, con fundamento en lo establecido por los artículos 71, fracción II, y 135 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, así como los artículos 8, apartado 1, fracción I; 164 y 172 del Reglamento del Senado de la República, someto a consideración del Pleno de esta Cámara la siguiente **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE DECLARA EL DÍA 24 DE NOVIEMBRE COMO EL DÍA NACIONAL DE LA TORTILLA**, al tenor de la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

En México la tortilla es el principal derivado del maíz, tan es así que es el principal consumidor de tortilla en el mundo, pues se estima que es consumida por el 94% de la población, por lo que el volumen de producción y consumo es cercano a los 9 millones de toneladas de tortillas por año¹, lo que representa un porcentaje importante entre los productos alimentarios comercializados en el país.

La tortilla se define como un disco aplanado de masa de maíz nixtamalizado, cuyas dimensiones varían entre doce y dieciocho centímetros de diámetro y de uno a dos milímetros de espesor. Se le cuece sobre una superficie caliente (260- 280 °C) generalmente metálica, denominada comal.

La producción de tortilla en México se da por medio de dos insumos, la nixtamalización (masa) y harina de maíz. El primero es un método artesanal que consiste en cocer el grano de maíz en agua con cal para luego desprender el hollejo

¹ De acuerdo a informes publicados por la Secretaría de Economía y el Consejo Regulador de la Masa.

1



del grano y molerlo, lo que da la creación de la masa. Y en relación a la harina de maíz nixtamalizado se produce en plantas industriales y entre sus ventajas están el ahorro de agua, energía y gas.

Financiera Rural en 2012 dio a conocer que en el país hay entre 10 mil y 12 mil molinos de nixtamal, en su mayoría microempresas que en conjunto elaboran la masa con la que se produce aproximadamente un 54 por ciento de las tortillas que se consumen en el país.

El maíz es un cultivo representativo de México por su importancia económica, social y cultural. Su producción se divide en blanco y amarillo, el maíz blanco se destina principalmente al consumo humano (tortilla), mientras que la producción de maíz amarillo se destina a la industria o la fabricación de alimentos balanceados para la producción pecuaria.²

El consumo nacional de maíz blanco³ fue de 23.67 miles de millones de toneladas en 2016; de las cuales, 24.56 miles de millones de toneladas son producidas en México, y las otras 1.07 miles de millones de toneladas son importaciones (provenientes de Estados Unidos de América).

De lo anterior, se destinaron 12.399 millones de toneladas (52.4%) para consumo humano (de los cuales, casi 9 millones se destinaron para la elaboración de tortilla), 4.440 millones de toneladas (18.8%) para consumo pecuario, 4.266 millones de toneladas (18.0%) para autoconsumo, 1.499 (6.3%) para exportaciones, 904 millones de toneladas (3.8%) para mermas y 170 millones de toneladas (0.7%) para semilla para siembra.⁴

³ SAGARPA (2017). Maíz grano blanco y amarillo mexicano.

² Agropecuarios, A. d. (23 de agosto de 2018). *Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios*. Obtenido de Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios: https://www.gob.mx/aserca/articulos/maiz-grano-cultivo-representativo-de-

mexico?idiom=es

⁴ SAGARPA (2017). Maíz grano blanco y amarillo mexicano.



El maíz, es uno de los cereales más importantes del mundo, pues suministra elementos nutritivos a los seres humanos, a los animales y es una materia prima básica de la industria.

Nuestro país ha sido uno de los principales puntos de cultivo de maíz en América y en el mundo. La importancia del maíz es tal que se ve reflejada en los relatos de las culturas maya y azteca -principalmente-, en donde se menciona que incluso la sangre estaba conformada por este grano.

Así, desde tiempos inmemoriales la base de la cocina mexicana y la de muchas otras en Sudamérica, es el maíz, aunque no hay una cantidad exacta de productos y platillos que contienen o se elaboren con este grano, se cree que en nuestro país existen alrededor de 700 derivados, sin embargo, el derivado del maíz representativo sigue siendo la tortilla.

Cabe mencionar que el maíz y sus derivados, junto con el frijol, aportan el 75 por ciento de la ingesta calórica de los campesinos de zonas rurales, ya que gracias a su adaptación se puede producir en prácticamente todas las regiones agrícolas, con diferentes sistemas de producción y durante todo el año.⁵

Por otro lado, la aportación nutricional de la tortilla en la alimentación del mexicano es enorme. En el ámbito urbano, representa el 45% del consumo de calorías, el 35% del consumo de los hidratos de carbono, así como el de los lípidos. Dado que existe una relación inversa entre el consumo de este producto y el ingreso, la importancia de la tortilla en la dieta tiende a ser mucho mayor entre los estratos más bajos del ingreso.⁶

5 CONANP. 2016. Programa de Conservación de Maíz Criollo en México. Secretaría de Medio Ambiente y

abastecimiento urbano, México UNAM, Centro de Investigaciones en Ciencias y Humanidades, 2009. 53 p.

Recursos Naturales. México.

⁶ Torres Salcido, Gerardo. De la producción de maíz al consumo social de tortilla, políticas de producción y



En pocas palabras, la tortilla de maíz es el alimento básico del mexicano, un alimento fundamental en la canasta básica y en la dieta de las y los mexicanos, y por ello es tiempo de que se le reconozca su importancia.

La tortilla aporta una gran cantidad de carbohidratos y fibra, y trabaja en conjunto como un gran aliado generando una dieta equilibrada, pues es libre de grasa, bajo en sodio y no contiene colesterol, y mucho menos grasas saturadas.

Información Nutricional ⁷	Por Ración	% CDO ⁸	
Valor Calórico	41 Kcal 173kj	2.1%	
	ŕ		
Grasas	0,5 g	0,8 %	
Grasas Saturadas	< 0,1 g	0,4 %	
Grasas monoinsaturadas	0,1 g	0,5 %	
Grasas Poliinsaturadas	0,3 g	1,8 %	
Carbohidratos	8,5 g	3,2 %	
Azúcares	0,2 g	0,3%	
Proteínas	1,1 g	1,5%	
Fibra Alimentaria	1,2 g	0.4 %	
Colesterol	0,0 mg	0,0%	
Sodio	< 0.1 g	<0,1 %	
Agua	8,7 g	0,4 %	
Vitaminas			
Vitamina A	0,0 mg	0.0 %	
Vitamina B1	< 0,1 mg	1,6 %	
Vitamina B11	< 0,1 mg	0,2 %	
Vitamina B12	0,0 mg	0,0 %	

Información Nutricional ⁷	Por Ración	% CDO ⁸
Vitamina B2	< 0,1 mg	0,9 %
Vitamina B3	0.3 mg	1,8 %
Vitamina B5	< 0,1 mg	0,3 %
Vitamina B6	< 0,1 mg	3,0 %
Vitamina C	0,0 mg	0,0 %
Vitamina D	0,0 mg	0.0 %
Vitamina E	< 0,1 mg	0,4 %
Vitamina K	0,0 mg	0,0%
Minerales		
Calcio	15,4 mg	1,5 %
Cobre	< 0,1 mg	2,9 %
Hierro	0,2 mg	1,6 %
Magnesio	13,7 mg	4,6 %
Manganeso	< 0,1 mg	3,1 %
Fósforo	59,7 mg	8,5 %
Potasio	35,3 mg	1,8 %
Selenio	< 0,1 mg	3,9 %
Zinc	0,2 mg	3,6 %

⁷ Información recuperada de: https://www.yazio.com/es/alimentos/tortilla-de-maiz.html

4

⁸ Cantidades Diarias Orientativas.



Por ello es importante incentivar el consumo de la tortilla, así como la actividad industrial/artesanal de la elaboración de este nutritivo alimento, pues no sólo es la base de una alimentación saludable, sino que además es un emblema de la gastronomía y cultura mexicana; y no hay mejor incentivo que conmemorar año con año un día para recordar el valor cultural y nutricional de la tortilla de maíz nixtamalizado. Por lo tanto, se propone al día 24 de noviembre como el Día Nacional de la Tortilla.

Por lo expuesto, someto a la consideración de esta honorable Soberanía declarar el 24 de noviembre como el Día Nacional de la Tortilla, en los siguientes términos:

PROYECTO DE DECRETO

ÚNICO.- El Honorable Congreso de la Unión declara "el 24 de noviembre como Día Nacional de la Tortilla".

Suscribe

Senador Casimiro Méndez Ortiz

Salón de Sesiones del Senado de la República, a los 18 días del mes de Septiembre de 2019.