

## LETICIA ZEPEDA MARTÍNEZ

Leticia Zepeda Martínez, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional en la LXV Legislatura del honorable Congreso de la Unión, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 58, 59 y 60 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, somete a consideración de esta soberanía la siguiente proposición con:

**Proposición con Punto de Acuerdo por el que se exhorta respetuosamente al Titular del Poder Ejecutivo para que se generen los acuerdos necesarios para que en el Proyecto de Presupuesto de Egresos de la Federación 2023 se consideren recursos suficientes para impulsar a los productores de tuna y nopal verdura en todo el país, al tenor de las siguientes:**

### CONSIDERACIONES

**Primera.-** El Estado de México ocupa el primer lugar en la producción de tuna, así como tercero en la producción de nopal. El Estado de México participa con el 35.2% de la superficie sembrada y el 37.3% de la producción del nopal tunero a nivel nacional, destacando la producción de tunas blancas, rojas y xoconostle. Este cultivo se desarrolla de manera histórica en el Estado de México, principalmente en 7 municipios del valle de Teotihuacán, destacando San Martín de las Pirámides, Axapusco, Otumba, Nopaltepec, Teotihuacán y Temascalapa que se cosechan durante los meses de julio a octubre de cada ciclo de producción. En esta región se cultivan alrededor de 15.9 miles de hectáreas las cuales para la cosecha del año agrícola 2020 alcanzaron una producción de cerca de 175.6 miles de toneladas de este fruto que se comercializa principalmente para consumo en fresco, sin embargo también se ha desarrollado el valor agregado para la producción de mermeladas, conservas, licores, miel entre otros; generando una derrama económica importante para los productores locales.<sup>1</sup>

En la región del Valle de Teotihuacán, se estima que en 18 mil hectáreas se produce la tuna, aproximadamente 200 mil toneladas anuales de este fruto.

**Segundo.-** El nopal es una planta con una gran diversidad de propiedades, químicas, industriales, ecológicas, medicinales y nutritivas, aporta un alto contenido de zinc, fósforo, calcio y fibra; además de vitaminas A, B, C y K, clorofila y proteínas. La producción nacional de nopal y de tuna es una fuente

---

<sup>1</sup> <https://www.gob.mx/agricultura/edomex/articulos/produccion-de-tuna-en-el-estado-de-mexico?idiom=es>

## LETICIA ZEPEDA MARTÍNEZ

de empleos y una de las ramas del campo mexicano más competitiva a nivel internacional.

**Tercero.-** La tuna es una fruta de la familia de las cactáceas. Tiene cáscara gruesa y espinosa con una pulpa abundante en semillas. Constituye un alimento de gran valor nutritivo, pues aporta vitaminas, minerales y proteínas, es jugosa, saludable y con excelentes propiedades para la digestión debido a la fibra contenida en sus semillas. Tradicionalmente la Tuna del Nopal se ha usado no solo como alimento, sino también como un poderoso remedio natural para tratar múltiples enfermedades estomacales, resfriados, colesterol alto, además de ser un excelente alimento para diabéticos. Los nativos americanos en México pueden haber utilizado la planta desde hace 12.000 años, utilizándolo para el tratamiento de heridas y dolencias que hasta el día de hoy son utilizadas. La investigación moderna sugiere nuevos e importantes usos medicinales para el nopal principalmente en el tratamiento de la diabetes.<sup>2</sup> Diversos estudios han planteado que la eficacia de la Tuna en la reducción de azúcar en la sangre es su capacidad para unirse con el azúcar en el intestino. Algunos investigadores teorizan que el nopal puede aumentar la capacidad celular para utilizar la insulina, ofreciendo beneficios saludables a las personas diabéticas, así como aquellas con exceso de colesterol, por estas características su consumo es muy alto a nivel nacional y de no contar con suficientes recursos, se puede provocar escasez.

**Cuarto.-** Las pencas nopal, cuando tienen entre 9 meses a dos años de edad, producen cochinilla, elemento fundamental que ayuda a producir colorantes naturales que son utilizados en diferentes industrias. Las pencas con y sin espinas, con paja seca de cebada y trigo, se utilizan para alimentar animales de campo como vacas, cabras, ovejas, cuyes, etc.

Las pencas tiernas de dos y tres semanas se utilizan para preparar ensaladas y encurtidos para consumo humano. Las pencas de uno o dos años se cortan en pequeños trozos, se dejan secar y se muelen para obtener harina para consumo humano y animal.

**Quinto.-** La tuna fruta se utiliza como alimento para ser consumida en fresco; la fruta madura se industrializa en jugos, mermeladas, frutas en almíbar,

---

<sup>2</sup> <https://www.gob.mx/firco/articulos/la-tuna-una-fruta-muy-mexicana?idiom=es>

## LETICIA ZEPEDA MARTÍNEZ

licores, etc., y los frutos verdes (dos meses de edad) sirven para elaborar fruta abrigantada en almíbar.

**Sexto.-** México cuenta con 20 mil productores de la tuna, quienes cosechan 48 mil hectáreas y obtienen alrededor de 352 mil toneladas anuales. El mayor volumen de producción se concentra en los estados de México, Zacatecas, Puebla e Hidalgo. La cosecha se realiza en los meses que van de julio a septiembre, principalmente. México exporta tuna a Estados Unidos, Canadá y en menor proporción a Chile, Holanda, Alemania, Bélgica y Francia.

**Séptima.-** Los tunales cultivados de las variedades morada y blanca existentes en Huanta, Tlaxcala y se cosechan casi todo el año. Las mayores cosechas se dan de abril a junio y de septiembre a diciembre. La mayor parte de las áreas con tuna son silvestres, sólo el 6.62% son cultivadas. Del total, el 96.64% es tuna amarilla, el 1.91% morada y el 1.45% blanca.<sup>3</sup>

**Octavo.-** La pandemia generada por el Covid-19, impacto profundamente la comercialización nacional y la exportación hacia Estados Unidos de la tuna que disminuyó la comercialización.

**Noveno.-** El cambio climático que ha desencadenado sequías y granizadas, ha provocado una disminución en la calidad de este alimento proveniente del nopal, lo que también repercute en las exportaciones.

**Décima.-** De acuerdo con el Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), México presenta una línea creciente en la producción de nopal; a nivel mundial cultiva poco más del 70 % de la producción internacional, por ello es por lo que en este trabajo parlamentario consideramos muy necesario solicitar que se contemplen suficientes recursos para apoyar e impulsar a los productores de tuna en todo el país.

Basado en lo anteriormente expuesto, vengo ante esta Soberanía a presentar el siguiente:

### **Punto de Acuerdo.**

**Único.** La Comisión Permanente de la LXV Legislatura exhorta respetuosamente al Titular del Poder Ejecutivo Federal para que se

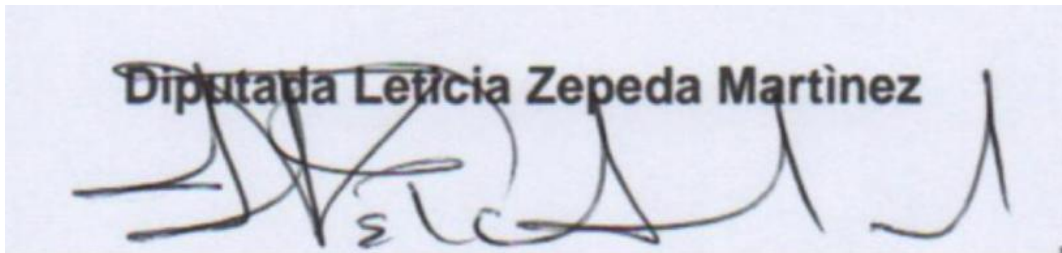
---

<sup>3</sup> <https://www.gob.mx/firco/articulos/la-tuna-una-fruta-muy-mexicana?idiom=es>

# LETICIA ZEPEDA MARTÍNEZ

contemplan en el Proyecto de Presupuesto de Egresos de la Federación 2023 suficientes recursos para impulsar la producción de tuna y nopal verdura en todo el país.

**Dado en el Palacio Legislativo de San Lázaro, a los 10 días del mes de agosto del 2022.**



Diputada Leticia Zepeda Martínez

*Bibliografía, legislación, tratados y portales consultados*

*Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos*

*Ley de Desarrollo Rural Sustentable*

*Ley General de Cambio Climático*

*Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el cambio climático (UNFCCC)*

*Acuerdo de París*

*Aguilar E. A., J. A. Reyes A. y J. R. Aguirre R. (2003) Caracterización de la semilla de 403 variantes de nopal (Opuntia spp.). In: Memoria del IX Congreso Nacional y VII Congreso Internacional sobre Conocimiento y Aprovechamiento del Nopal. G. Esparza, M. Salas, J. Mena y R. Valdez (eds.). UACH, UAZ e INIFAP. Zacatecas, México. pp:117-120.*

*ASERCA, Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria (2011) Nopal y tuna, una mirada a su realidad actual. Claridades Agropecuarias 213:3-12. ICSU, ISSC (2015), Review of Targets for the Sustainable Development Goals: The Science Perspective, International Council for Science, International Social Science Council, Paris, Francia.*

*Loría, Eduardo (2009), "Sobre el lento crecimiento económico de México. Una explicación estructural", Investigación Económica, vol. 68, núm. 270, pp. 37-68.*

*Mejía A. and M. Cantwell (2003) Prickly pear fruit development and quality in relation to gibberellic acid applications to intact and emasculated flower buds. Journal of Professional Association for Cactus Development 6:72-85.*

*Ortiz H. Y. D., F. Barrientos P., M. T. Colinas L. y A. Martínez G. (1991) Ácido giberélico, auxinas y sus efectos sobre el fruto de nopal tunero. Agrociencia Serie Fitociencia 2:17-32.*

*Reyes-Agüero. J. A., J. R. Aguirre R., F. Carlin C. y A. González D. (2009) Catálogo de las Principales Variantes Silvestres y Cultivadas de Opuntia en la Altiplanicie Meridional de México. Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Instituto de Investigación de Zonas Desérticas. San Luis Potosí, SLP. México. 350 p.*

*Sáenz H. C. (2004) Compuestos funcionales y alimentos derivados de Opuntia spp. In: El Nopal. Tópicos de actualidad. G. Esparza F., R. D. Valdés C. y S. J. Méndez G. (eds.). Universidad Autónoma Chapingo-Colegio de Postgraduados. Chapingo, Edo. de México. pp:211-222.*

*Weiss J., A. Nerd and Y. Mizrahi (1993) Vegetative parthenocarpy in the cactus pear Opuntia ficus-indica (L.) Mill. Annals of Botany 72:521-526*