

PROPOSICIÓN DEL SEN. FROILÁN ESQUINCA CANO, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PARTIDO DEL TRABAJO, CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE LA COMISIÓN PERMANENTE RECONOCE LA IMPORTANCIA DEL CACAO COMO PATRIMONIO CULTURAL Y ELEMENTO DE IDENTIDAD NACIONAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, COMO PARTE DEL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SUSTENTABLE

**SEN. ERNESTO JAVIER CORDERO ARROYO
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA DE LA
COMISIÓN PERMANENTE DEL
H. CONGRESO DE LA UNIÓN
PRESENTE:**

El suscrito, Senador **FROILÁN ESQUINCA CANO**, integrante del Grupo Parlamentario del Partido del Trabajo, en ésta LXIII Legislatura del H. Congreso de la Unión y con fundamento en lo dispuesto por los artículos 71, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 58, 59 y 60 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, por lo que se refiere al funcionamiento de la Comisión Permanente, someto a la consideración del Pleno, la presente proposición con **PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE PROMUEVEN SALVAGUARDAS PARA RECONOCER AL CACAO COMO PATRIMONIO CULTURAL Y ELEMENTO DE IDENTIDAD NACIONAL**, al tenor de las siguientes:

CONSIDERACIONES:

El Cacao es una fruta de origen mexicano que proviene del árbol de cacao, es considerado un símbolo de nuestra cultura, pues desde tiempos prehispánicos fue muy valorado, utilizado como moneda de cambio y en la preparación de alimentos y bebidas, además de su alto contenido nutricional. No obstante lo anterior, a pesar de que en México existen las condiciones climáticas para la producción, los principales estados productores de cacao, Chiapas, Tabasco, Guerrero, Veracruz y Oaxaca no han mejorado su producción en los últimos años. Es verdad que diversas asociaciones han apoyado el desarrollo de procesos para una mejor producción en estados productores, sin embargo, no se ha llegado a cifras satisfactorias.

En México el Cacao forma parte de la cocina regional en platillos tradicionales como el chilate, el popo, punzuque, tascalate, chemole, pozol, el chocolate y el mole en sus distintas variedades.

Además, es importante señalar que el Cacao tiene múltiples beneficios a la salud: funciona como antioxidante, que ayuda contra los radicales libres y disminuye el riesgo de padecer enfermedades; contra el colesterol, porque se ha demostrado que el cacao disminuye los niveles de lipoproteínas de baja densidad (LDL) o colesterol malo, y aumenta el bueno; para la depresión, pues estimula los neurotransmisores, produce serotonina, sustancia que alivia la depresión y genera la sensación de bienestar; contra el estrés, ya que la teobromina alcaloide presente en el cacao es un estimulante no adictivo del cacao que libera del estrés; en los huesos, porque contribuye a huesos firmes; la presión arterial, debido a que ayuda a la producción de óxido nítrico que promueven el aumento en el calibre de los vasos sanguíneos, entre otros.

El Cacao tiene grandes oportunidades en México, y estas pueden aprovecharse en beneficio de los productores, pues actualmente, el cacao además de emplearse en la cocina tradicional mexicana, cabe mencionar que, como golosina, el chocolate es conocido y apreciado alrededor del mundo por su sabor exquisito y valor nutrimental.

Tan solo en el periodo de 2003-2016 se observó una reducción en la producción de 46.24% y de su rendimiento de 26.23%. Durante el 2016 según la SIAP (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera), las 26.86.3

toneladas generadas cubrieron tan solo el 41.23% de los requerimientos nacionales, con lo cual lo restante tuvo que importarse de otros países. Además, en el contexto productivo, de las 59.842 hectáreas sembradas en 2016, sólo el 9.42% del territorio sembrado conto con asistencia técnica.

Por ello, la demanda de cacao en México ha aumentado y la producción disminuido, por lo cual se deben generar áreas de oportunidad para que las industrias y productores de Cacao se preocupen más por la calidad de su materia prima y se mejoren los procesos de cultivo y manejo de cosecha para brindar granos de mejor calidad y permita un mayor margen de abastecimiento nacional y oportunidad de negociar a un mejor precio.

Por las razones anteriormente expuestas, se somete a consideración del pleno la siguiente proposición con:

PUNTO DE ACUERDO

PRIMERO. La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, reconoce la importancia del Cacao como patrimonio cultural y elementos de identidad nacional y seguridad alimentaria, como parte del cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sustentable.

SEGUNDO. Se exhorta respetuosamente Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, establecer las medidas para impulsar, desarrollar e incentivar la producción de Cacao, así como la producción y promoción de éste.

TERCERO. Se solicita a esta H. Soberanía que tenga a bien considerar esta proposición con punto de acuerdo de urgente y obvia resolución.

SEN. FROILÁN ESQUINCA CANO

Dado en el Salón de Sesiones de la H. Comisión Permanente, el día 25 del mes

de julio de 2018.