SEN. ERNESTO JAVIER CORDERO ARROYO
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA
CÁMARA DE SENADORES
P R E S E N T E

La que suscribe **María Lucero Saldaña Pérez**, Senadora de la LXII Legislatura del Honorable Congreso de la Unión, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional con fundamento en lo dispuesto por el artículo 71 fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 8 numeral 1 fracción I; 76 numeral 1 fracción I; 164, y 169 del Reglamento del Senado de la República, me permito someter a la consideración de esta Honorable Asamblea la siguiente Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se reforman el artículo 2 fracción III, artículo 3, fracciones II, XVI y XXI y se adiciona un capítulo v bis y artículo 20 bis de la Ley General de Turismo.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El sector gastronómico ha mostrado un increíble dinamismo en cuanto al desarrollo político y empresarial. Son numerosos los casos de personas que comenzaron con un pequeño puesto en el mercado, un puesto ambulante, un negocio en el patio o garaje de la casa, y que terminaron con restaurantes exitosos y hasta cadenas de restaurantes.

La gastronomía trastoca la economía, la educación, la cultura, la agricultura y el empleo de una nación, se ha convertido en un rubro totalmente atractivo para las actividades económicas de cualquier país ya que representa una importante fuente de ingresos, además fortalece al sector turismo e influye en las actividades de otros sectores, tanto a nivel nacional como internacional.

Generalmente, se piensa que el término gastronomía tiene únicamente relación con el arte culinario. Sin embargo, en los últimos años el tema de gastronomía ha evolucionado; se han realizado diversas definiciones de lo que es la Gastronomía y se encuadra en el marco de un concepto más amplio.

Retomo la siguiente:

"... por lo que tomando como base las definiciones de la Organización Mundial de Turismo OMT, el Diccionario de la Real Academia Española DRASE, el Patrimonio Mundial (Unesco) que son las instituciones oficiales más representativas del sector, así como las propuestas y trabajos de investigación de algunas de las personalidades más representativas en la historia de la gastronomía y los resultados de la tesis doctoral del que aquí escribe, nos atrevemos a sugerir las propuestas de definiciones ..."[1] del académico Antonio Montecinos.

Al respecto, y con la finalidad de tener solo una definición en el marco de este proyecto, entenderemos que Gastronomía **es el "Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial, Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la Humanidad."**[2]

[1] Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible Servicios, rutas, productos y destinos. (2012) Antonio Montecinos Torres; CEGAHO Centro Empresarial Hotelero P:89

[2] Idem

En este sentido. "A pesar de estar vinculada casi de manera exclusiva con la comida, en realidad, **la gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales, sociales y económicos que hacen a cada sociedad o comunidad.** Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias."[3]

México se encuentra entre los cinco países con mayor biodiversidad de gastronomía del mundo, lo que le ha permitido potenciar los frutos de la tierra en una gran gama de creaciones gastronómicas con sensaciones y sabores fascinantes.

La gastronomía es además el soporte y manifestación de alguna expresión religiosa, social, cultural y hasta política. No hay convivencia sin comida.

Desde la península de Baja California (norte y sur) hasta la de Yucatán encontramos innumerables clases de platillos que nos distinguen como la cocina de México: tamales, tacos, enchiladas, moles, entre otros.

Y en lo particular por zonas encontramos las codornices a la pastora de Aguascalientes, las jaibas rellenas de Tampico, del pámpano a la campechana, el cerdo al estilo jabalí de Coahuila, los langostinos adobados de Colima, la sopa de tortilla de Chihuahua, la gallina borracha de Durango, las guajolotas de

[3] http://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php#ixzz2PpuQLWbJ

Guanajuato, el pozole blanco guerrerense, la barbacoa hidalguense, los mixiotes de carnero de Tlaxcala, la birria de Jalisco, los pambazos y chorizo verde del estado de México, las carnitas estilo Michoacán, las migas de Morelos, la machaca de Monterrey, la carne tampiqueña, el pescado a la veracruzana, la sopa de lima de Yucatán, el queso de tuna de Zacatecas, las enchiladas mineras de Guanajuato y la sopa de aguacate de Querétaro.

La tradicional cochinita pibil de Yucatán o las enchiladas de pato de San Luis Potosí, los chilaquiles sinaloenses, las tortillas de harina del norte de nuestro país, el pejelagarto en chirmol de Tabasco, el pescado a la antigua usanza de Michoacán, hasta preparados como el guacamole.

Y si de moles se trata, está el coloradito, el amarrillo o negro de Oaxaca y qué decir del mole poblano y los Chiles en Nogada.

Si hablamos de bebidas, el café de Veracruz, el chocolate de Tabasco, Chiapas y Oaxaca, el sotol, bebida tradicional de la región tarahumara y la refrescante agua de jamaica.

Y de postres infinidad, la capirotada, el pan de pulque, las futas cristalizadas o preparadas en almíbar, licores de sabores, dulces de leche, pepitorias, alegrías y un gran surtido de panecillos y galletas.

Por toda esta variedad y riqueza de la cocina mexicana, el 16 de noviembre de 2010 la gastronomía mexicana fue reconocida, junto con la cocina francesa, como Patrimonio Inmaterial y Oral de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (Unesco)

Es importante destacar que el expediente mexicano que respaldó la candidatura fue conformado con categorías antropológicas y culturales, que **el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana** integró con base en las disposiciones de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial[4] suscrita y ratificada por nuestro país.

La presentación la realizó el Gobierno Mexicano a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), la Comisión Mexicana de Cooperación con la UNESCO (Conalmex) y la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE). El proyecto tuvo como objetivo rescatar, salvaguardar y promover un bien patrimonial que se denominó: "La Cocina Mexicana Tradicional: Cultura ancestral, comunitaria y vigente: El paradigma de Michoacán", aunque fue la Cocina tradicional mexicana el objeto de la inscripción.[5]

Sin duda, la declaración de un bien como "patrimonio de la humanidad" es un privilegio y un prestigio para el país, para sus responsables políticos y culturales, y para los ciudadanos más directamente relacionados con el referido Bien Patrimonio de la Humanidad.

La importancia del patrimonio cultural inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización, sin embargo, la gastronomía es una actividad de gran importancia para la economía y desarrollo local.

---

[4] http://www.comiunesco.org.pe/cultura/pic_.pdf

[5] Por razones técnicas el formulario exigió presentar un estudio de caso sobre acciones concretas realizadas a favor de la preservación del patrimonio culinario de alguna localidad.

El reconocimiento y registro en la Unesco es de vital importancia, no sólo para la cocina tradicional de México, sino para la preservación y salvaguardia de todas las cocinas tradicionales del mundo. Paulatinamente esta gastronomía tradicional se está perdiendo en México por varios motivos, entre los que podemos destacar los relacionados a los cambios socio-familiares, que ocasiona la compra de comida pre-preparada y manipulada con conservadores que pueden ser nocivas para la salud.

Este patrimonio se puede convertir en atractivos gastronómicos "tangibles" e "intangibles" para el visitante o turista, toda vez que puede tocar, comer beber, o escuchar las recetas orales, ceremonias que los anteceden, los usos, artefactos.

Ahora bien, "la gastronomía ha sido considerada en el turismo sólo como un conjunto de instalaciones y servicios complementarios del viaje, creados de manera espontánea sin fundamentación teórica, científica, académica, sostenible y con bajos resultados por la falta de un modelo de planificación, como alternativa necesaria ante la improvisación en el desarrollo del turismo gastronómico regional."[6]

Sin embargo, en los últimos años, se han desarrollado flujos de turistas especializados cuyo principal motivo para viajar se centra en la gastronomía.

Francia fue el iniciador de este movimiento logrando exportar, después de la segunda guerra mundial, su cultura y patrimonio gastronómico en el mundo.

[6] Montecinos 2011.

Este hecho tuvo como consecuencia un incremento de turistas gastronómicos, deseosos de conocer el origen y territorio de la que, al día de hoy, se le sigue conociendo como la "alta cocina". Lo que además le supone encontrarse entre los destinos turísticos especializados en gastronomía más importantes del mundo.

Por lo anterior, el turismo gastronómico tiene un mercado propio fortalecido por el desarrollo del sector turístico y su necesidad de diversificación.

El que México haya logrado la inscripción del bien cultural, es un compromiso en el marco del Sistema Universal de adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio; y adoptar una política general encaminada a realzar la función del patrimonio cultural inmaterial en la sociedad y a integrar su salvaguardia en programas de planificación.

En este sentido, la legislación federal debe defender este reconocimiento oficial, para integrar a la gastronomía como factor fundamental para el desarrollo económico, social cultural y turitico.

Por lo anterior, y con base en las facultades de la fracción XXIX-K del artículo 73 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en el que se faculta al Congreso para expedir leyes en materia de turismo, y a fin de enriquecer la Ley General de Turismo, cuyo Reglamento sigue pendiente de publicar, **presento la siguiente Iniciativa de Ley la cual tiene como objeto incluir a la gastronomía como en un importante factor de desarrollo económico y social inclusivo y de reafirmación de la identidad cultural, de nuestro país.**

En este sentido, se propone desde el objeto de la ley, determinar los mecanismos para la conservación, mejoramiento, protección, promoción y aprovechamiento del patrimonio gastronómico.

De igual forma, se propone que dentro del Atlas turístico de México se registre los destinos gastronómicos que permitan el desarrollo económico, social y cultural del turismo.

Asimismo, se proponen incluir en las Zonas de Desarrollo Sustentable a los territorios que por sus características gastronómicas constituyen un atractivo turístico.

Para finalizar, se propone incluir el término de "turismo gastronómico" entendido como el destino de atracción suficiente para inducir a turistas a desplazarse a ese territorio, en donde la gastronomía es una de las actividades base de su economía y desarrollo.

Por lo anteriormente expuesto someto al Pleno de esta Soberanía, la siguiente propuesta de iniciativa de Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Turismo.

Artículo Primero. Se reforma el artículo 2 fracción III, para quedar como sigue:

Artículo 2. *Esta ley tiene por objeto:*

I. ...

II. ...

III. *Determinar los mecanismos para la conservación, mejoramiento, protección, promoción y aprovechamiento de los recursos y atractivos turísticos nacionales, preservando el patrimonio natural,* ***gastronómico,*** *cultural, y el equilibrio ecológico con base en los criterios determinados por las leyes en materia, así como contribuir a la creación o desarrollo de nuevos atractivos turísticos, en apego al marco jurídico vigente;*

Artículo Segundo. Se reforma el artículo 3, fracciones II, XVI y XXI

Artículo. 3. *Para los efectos de esta ley se entenderá por:*

II. *Atlas turístico de México: el registro sistemático de carácter público de todos los bienes, recursos naturales,* ***gastronómicos*** *y culturales que puedan constituirse en atractivos turísticos nacionales, sitios de interés y en general todas aquellas zonas y áreas territoriales del desarrollo del turismo.*

III...

XV...

XVI. *Ruta Turística: Es un circuito temático o geográfico que se basa en un patrimonio natural,* ***gastronómico o*** *cultural de una zona y se marca sobre el terreno o aparece en los mapas;*

XVII...

XX ...

XXI. *Zonas de Desarrollo Turístico Sustentable: Aquellas fracciones del territorio nacional, claramente ubicadas y delimitadas geográficamente, que por sus características naturales,* ***gastronómicas*** *o culturales, constituyen un atractivo turístico. Se establecerán mediante declaratoria específicas que emitirá el Presidente de la República, a solicitud de la Secretaría.*

Artículo IV. *Se adiciona un capítulo v bis y artículo 20 bis para definir al turismo gastronómico.*

Capítulo V BIS

Del Turismo Gastronómico

Artículo. 20 bis. La Secretaría, en coordinación con los Estados, los Municipios, el Distrito Federal y las dependencias de la Administración Pública Federal, impulsarán y promoverán el turismo gastronómico, entendido como el destino de atracción suficiente para inducir a los turistas a desplazarse a ese territorio, en donde la gastronomía es una de las actividades base de su economía y desarrollo.

...

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

Primero. El presente decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el diario oficial de la federación.

Segundo. La Secretaría deberá expedir las normas oficiales mexicanas que establezcan las especificaciones para el desarrollo del turismo gastronómico.

Tercero. Se derogan todas las disposiciones que se opongan al presente decreto.

ATENTAMENTE

SENADORA MARÍA LUCERO SALDAÑA PÉREZ

SALÓN DE SESIONES DEL SENADO DE LA REPÚBLICA, A LOS 18 DÍAS DEL MES ABRIL DE DE 2013.