Dictamen de la Comisión de Turismo, el que contiene Punto de Acuerdo por el que el Senado de la República exhorta respetuosamente a la Secretaría de Turismo federal para que en el ámbito de sus facultades implemente acciones concretas para combatir la pérdida y desperdicios de alimentos que se generan en los hoteles y restaurantes.

HONORABLE ASAMBLEA:

A la Comisión de Turismo de la LXIII Legislatura del Senado de la República, le fue turnada para su estudio y dictamen correspondiente, proposición con Punto de Acuerdo que exhorta a la Secretaría de Turismo a implementar políticas públicas en contra de la pérdida y desperdicio de alimentos generados en los hoteles y restaurantes, presentada por las Senadoras Hilda Flores Escalera, Lilia Merodio Reza, Diva Gastélum Bajo, Cristina Díaz Salazar, Itzel Ríos de la Mora, Hilaria Domínguez Arvizu, Anabel Acosta Islas, Blanca Alcalá Ruiz, Yolanda de la Torre Valdez y María Elena Barrera Tapia.

Con fundamento en los artículos 86, 94 y 103 de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, así como de los artículos 8, fracción II, 95, 135, 176, 177, 178, 182, 190, 191, 192 y demás aplicables del Reglamento del Senado de la República, esta Comisión Legislativa somete a la consideración de esta Honorable Asamblea el presente Dictamen de conformidad con la siguiente:

METODOLOGÍA

I. En el apartado "ANTECEDENTES" se da constancia del trámite de inicio de la proposición y de la recepción del turno para el estudio y dictamen correspondiente hasta la formulación del presente Dictamen.

II. En el apartado "OBJETO DEL PROYECTO" se sintetiza el alcance de la propuesta en estudio.

III. En el apartado "CONTENIDO DEL PROYECTO" se describe la propuesta en estudio.

IV. En el apartado "CONSIDERACIONES", esta Comisión Dictaminadora realiza el análisis técnico y jurídico de la propuesta con el objeto de valorar su procedencia o realizar las modificaciones que para tal efecto resulten procedentes y mediante las cuales, se sustente el acuerdo propuesto.

Dictamen de la Comisión de Turismo, el que contiene Punto de Acuerdo por el que el Senado de la República exhorta respetuosamente a la Secretaría de Turismo federal para que en el ámbito de sus facultades implemente acciones concretas para combatir la pérdida y desperdicios de alimentos que se generan en los hoteles y restaurantes.

ANTECEDENTES

1.- El 05 de septiembre de 2017, la Comisión Permanente, envió a la Mesa Directiva del Senado de la República propuesta con Punto de Acuerdo que exhorta a la Secretaría de Turismo a implementar políticas públicas en contra de la pérdida y desperdicio de alimentos generados en los hoteles y restaurantes; presentada por las Senadoras Hilda Flores Escalera, Lilia Merodio Reza, Diva Gastélum Bajo, Cristina Díaz Salazar, Itzel Ríos de la Mora, Hilaria Domínguez Arvizu, Anabel Acosta Islas, Blanca Alcalá Ruiz, Yolanda de la Torre Valdez y María Elena Barrera Tapia, el 12 de julio de 2017.

2.-El 05 de septiembre de 2017, la Mesa Directiva turnó la propuesta citada a la Comisión de Turismo, de la Cámara de Senadores del H. Congreso de la Unión, para su análisis y elaboración del dictamen correspondiente.

3.- El 11 de septiembre de 2017, la Comisión de Turismo recibió la proposición citada.

OBJETO DEL PROYECTO

Único. La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión exhorta respetuosamente a la Secretaría de Turismo, a implementar políticas públicas en contra de la pérdida y desperdicio de alimentos generados en los hoteles y restaurantes.

CONTENIDO DEL PROYECTO

Señalan las Senadoras promoventes que la pérdida y el desperdicio de alimentos hacen referencia a su merma en las etapas sucesivas de la cadena de suministro de alimentos destinados al consumo humano. Los alimentos se pierden o desperdician en toda la cadena de suministro, desde la producción inicial hasta el consumo final de los hogares o establecimientos tales como restaurantes.

Señalan también que en la actualidad el mundo vive carencia alimentaria que afecta alrededor de 805 millones de personas, 1 de cada 9 no tienen suficientes alimentos y el 98% se encuentra con subnutrición en países en desarrollo, lo que trae como consecuencia la reducción de oportunidades de un crecimiento optimo,

genera un desequilibrio nutricional, bajo nivel de educación y como consecuencia la deserción en las escuelas por búsqueda de recursos que solventen las necesidades primarias de una familia.

Las Senadoras promoventes señalan que el turismo en nuestro país sin duda es un motor económico y se ha transformado en uno de los sectores más productivos en México. En el 2016 se registró un incremento de 4% en turistas nacionales respecto a 2015; viajaron por el país más de 226 millones de turistas nacionales y 29 millones de turistas internacionales, en el 2017; por lo que el sector turístico ha generado alrededor de 3 millones de empleos directos.

En este rubro, la hotelería constituye un factor muy importante en el desarrollo del turismo ya que debido al aumento y la actividad dinámica por la que atraviesa este sector, es preciso mantener una estructura fuerte y extensa de hospedajes, que sea competente e idónea para satisfacer las necesidades de los turistas, tanto en alojamiento como alimentación. Es aquí donde los sectores hotelero y alimentario pueden contribuir al combate de la pérdida y desperdicio de alimentos.

Según la Organización de las Naciones Unidad para la Alimentación y la Agricultura los servicios alimentarios en el sector de la hotelería y restaurantes (hoteles, restaurantes, comedores, alimentación de grupos, etc.) pueden cumplir una doble función en una estrategia de reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos. Una primera medida, consiste en medir y vigilar la cuantía, el tipo y el motivo de las pérdidas y desperdicios de alimentos, lo cual puede servir de base a una estrategia de diagnóstico y reducción del despilfarro en determinadas empresas.

En virtud de lo anterior, y dado que la pérdida y desperdicio de alimentos es un tema de gran relevancia en la agenda política de nuestro país así como en la Agenda 2030 que tiene como objetivo reducir a la mitad el desperdicio de alimentos mundial per cápita a los niveles de consumo y venta al por menor y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha, y siendo el sector turístico un área que genera pérdida y desperdicio de alimentos, las promoventes plantean hacer un llamado a la Secretaría de Turismo federal para que se

implementen políticas públicas contra la pérdida y desperdicio de alimentos en hoteles y restaurantes.

CONSIDERACIONES

Los integrantes de esta Comisión Dictaminadora establecen que el hambre sigue siendo uno de los desafíos más urgentes del desarrollo a nivel global, a pesar de que el mundo puede producir alimentos suficientes para todos, éstos no llegan a su destino.

Las pérdidas de alimentos o el desperdicio son masas de alimentos que se tiran o desperdician en la parte de las cadenas alimentarias que conducen a productos comestibles destinados al consumo humano

La pérdida de estos tiene lugar en las etapas de producción, poscosecha y procesamiento de la cadena de suministro de alimento; el desperdicio son las pérdidas de alimentos que ocurren al final de la cadena alimentaria (venta minorista y consumo final), más relacionado con el comportamiento de los vendedores minoristas y los consumidores

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) se calcula que cada año se pierden o desperdician 1,300 millones de toneladas de alimentos. En América Latina los alimentos desaprovechados podrían satisfacer las necesidades alimenticias de 300 millones de personas.

Los legisladores de esta Comisión Dictaminadora coincidimos con las promoventes al señalar que la carencia alimentaria afecta de manera importante a un sector de la población a nivel mundial. Una de cada nueve personas no tienen suficientes alimentos, lo que trae como consecuencia la reducción de oportunidades de un crecimiento óptimo, generando un desequilibrio nutricional, bajo nivel de educación y en algunos casos extremos, la deserción de nuestros estudiantes.

Esta Comisión Dictaminadora considera necesario implementar acciones globales y permanentes que garanticen la eficiencia de los sistemas de producción de alimentos, así como su almacenamiento, transporte y su etapa de consumo. Si

logramos implementar estas acciones como resultados tendremos sin duda una reducción en los costos y mayor producción que beneficiaran a todos los actores.

Si el turismo es una actividad fuerte y resistente, que cuenta con una gran capacidad para contribuir a la recuperación económica, que genera miles de millones de dólares en exportaciones y crea millones de empleos directos e indirectos; también puede ser una actividad con acciones importantes para el combate a la pérdida y desperdicio de alimentos.

Esta Comisión Dictaminadora establece que dada la importancia de esta problemática mundial el gobierno federal ha venido trabajando para impulsar una estrategia para reducir la pçerdida y desperdicio de alimentos.

En julio pasado varias secretarías del Estado Mexicano como las secretarías de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA); de Desarrollo Social (SEDESOL); de Turismo (SECTUR) y de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT), así como la Dirección General de la Agenda 2030 de la Presidencia de la República, sostuvieron una reunión que tuvo la finalidad de establecer estrategias para atender el problema de la merma, pérdida y desperdicio de alimentos en México.

Esta reunión forma parte de las acciones que el gobierno federal está implementado para alcanzar la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, la cual sostiene que al 2030, se habrá reducido a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial tanto a la venta al por menor, como en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.

También asistieron a esta reunión, por parte del sector social y del sector privado, la Asociación de Bancos de Alimentos de México, el Sistema Pronatura, The Hunger Project y Nestlé México. A la reunión asistieron igualmente representantes del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) y el Sistema de Distribuidoras Conasupo (DICONSA). También estuvo presente The Waste and Resources Action Programme-WRAP, una organización experta en la materia que trabaja con gobiernos, empresas y consumidores.

Consideramos importante todo esfuerzo que el gobierno federal así como las entidades federativas hagan para combatir la pérdida y desperdicio de alimentos, sin duda todas las acciones contribuyen para disminuir de manera sustantiva esta pérdida.

No obstante, esta Comisión Dictaminadora coincide con las promoventes para exhortar de manera respetuosa a que sea la Secretaría de Turismo quien, en conjunto con los empresarios hoteleros y restauranteros, así como la sociedad civil tomen la iniciativa para establecer acciones que permitan combatir la pérdida y desperdicio de alimentos en la actividad turística de nuestro país.

Por lo anteriormente señalado, esta Comisión Legislativa somete a la consideración de esta soberanía el siguiente:

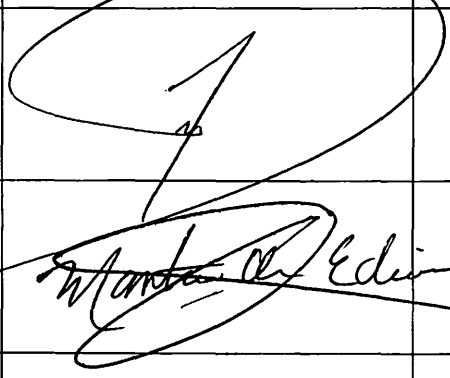
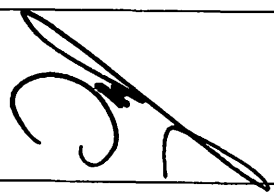
ACUERDO

Único El Senado de la República exhorta respetuosamente a la Secretaría de Turismo federal para que en el ámbito de sus facultades implemente acciones concretas para combatir la pérdida y desperdicios de alimentos que se generan en los hoteles y restaurantes.

Dado en el Senado de la República el 12 de diciembre de 2017.

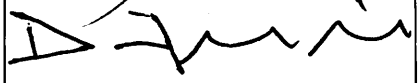
Dictamen de la Comisión de Turismo, el que contiene Punto de Acuerdo por el que el Senado de la República exhorta respetuosamente a la Secretaría de Turismo federal para que en el ámbito de sus facultades implemente acciones concretas para combatir la pérdida y desperdicios de alimentos que se generan en los hoteles y restaurantes.

COMISIÓN DE TURISMO

NOMBRE	FIRMA		
	A FAVOR	EN CONTRA	ABSTENCIÓN
Sen. Félix González Canto Presidente			
Sen. Martha Elena García Gómez Secretaria			
Sen. Luz María Beristain Navarrete Secretaria			
Sen. Isaías González Cuevas Integrante			
Sen. Hilda Esthela Flores Escalera Integrante			
Sen. Anabel Acosta Islas Integrante			
Sen. Roberto Albores Gleason			

Dictamen de la Comisión de Turismo, el que contiene Punto de Acuerdo por el que el Senado de la República exhorta respetuosamente a la Secretaría de Turismo federal para que en el ámbito de sus facultades implemente acciones concretas para combatir la pérdida y desperdicios de alimentos que se generan en los hoteles y restaurantes.

Integrante			

NOMBRE	FIRMA		
	A FAVOR	EN CONTRA	ABSTENCIÓN
Sen. Fernando Torres Graciano Integrante			
Sen. Daniel Gabriel Ávila Ruiz Integrante			
Sen. Luis Armando Melgar Bravo Integrante			
Sen. Celestino Cesáreo Guzmán Integrante			