



Punto de Acuerdo por el que se exhorta a la Secretaría de Economía y a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, para que con base en sus respectivas atribuciones, a través de sus dependencias competentes, se fortalezcan e impulsen acciones y programas contribuyan a la creación, promoción y continuidad de proyectos gastronómicos sustentables, así como a la implementación de campañas informativas encaminadas a concientizar a los sectores privados y a la población en general sobre la importancia y beneficios de esta práctica.



El suscrito Senador, **José Ramón Enríquez Herrera**, integrante del Grupo Parlamentario del Movimiento de Regeneración Nacional de la LXIV Legislatura, con fundamento en los artículos 71, fracción II, y 78 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 58 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos; y 8, numeral 1, fracción II, y 276 del Reglamento del Senado de la República, somete a consideración de esta Soberanía la siguiente **Proposición con Punto de Acuerdo por el que se exhorta a la Secretaría de Economía y a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, para que con base en sus respectivas atribuciones, a través de sus dependencias competentes, se fortalezcan e impulsen acciones y programas contribuyan a la creación, promoción y continuidad de proyectos gastronómicos sustentables, así como a la implementación de campañas informativas encaminadas a concientizar a los sectores privados y a la población en general sobre la importancia y beneficios de esta práctica**, con base en las siguientes:

### CONSIDERACIONES

En una idea general sobre el concepto de gastronomía se pueden pensar en términos estéticos de esta práctica, por ejemplo, la que se relaciona con el arte de preparar alimentos catalogados como buenos, tanto por sus características de preparación como por la calidad de sus ingredientes. Sin embargo, en una concepción más integral, la gastronomía puede entenderse desde sus implicaciones tanto científicas (por el uso de la física y química, por ejemplo) como multidisciplinarias (agricultura, antropología, historia y economía).

Dado que una gran parte de la gastronomía requiere de productos alimentarios derivados de una agricultura intensiva y una compleja producción de carnes, que demanda de una gran cantidad de agua, químicos y otros productos que constituyen un deterioro para el medio ambiente y la biodiversidad, es que desde hace tiempo, el concepto de sostenibilidad ha venido acompañando al tema gastronómico.

**Punto de Acuerdo por el que se exhorta a la Secretaría de Economía y a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, para que con base en sus respectivas atribuciones, a través de sus dependencias competentes, se fortalezcan e impulsen acciones y programas contribuyan a la creación, promoción y continuidad de proyectos gastronómicos sustentables, así como a la implementación de campañas informativas encaminadas a concientizar a los sectores privados y a la población en general sobre la importancia y beneficios de esta práctica.**

En el marco gastronómico, la sostenibilidad refiere a la realización de una actividad continuada en el tiempo sin desperdiciar los recursos naturales y sin perjudicar el medioambiente o la salud<sup>1</sup>. Mientras que los productos sustentables son todos aquellos alimentos cuyo modo de producción y consumo no perjudican al medio ambiente. De manera que una alimentación sustentable privilegia alimentos orgánicos, modo de producción sin químicos o pesticidas, alimentos de estación o producidos cerca del lugar de compra ya que su transporte requeriría menos energía.<sup>2</sup>

Bajo esta lógica, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) define a la gastronomía sostenible como una cocina que tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a nuestros mercados y, finalmente, a los platos de quien los consume.

La FAO calcula que se desperdicia una tercera parte de todos los productos alimentarios producidos en el planeta y que para 2050, alrededor de 9,000 millones de personas en el mundo requerirán alimentos. Por lo que este tipo de gastronomía resulta fundamental para el desarrollo sostenible a nivel micro y macro, pues además de promover el desarrollo agrícola, motiva la seguridad alimentaria, la nutrición, la producción sostenible de alimentos, el consumo responsable y la conservación de la biodiversidad.

El consumo de alimentos locales producidos de manera sostenible implica una diferencia sustancial para la agricultura, el medio ambiente y la economía. Toda vez que hoy por hoy, la mayor parte de las naciones utilizan agua, bosques y suelos de forma no sostenible se requiere generar conciencia y aplicar métodos para el rescate y el cuidado del medio ambiente y de los recursos naturales.

---

<sup>1</sup> BBVA, ¿Qué es la gastronomía sostenible?, [en línea], consultado el 30 de mayo de 2021, disponible en <https://www.bbva.com/es/es/sostenibilidad/que-es-la-gastronomia-sostenible/>

<sup>2</sup> Gregorio Patiño, Evelyn Fabiola, "El uso de productos sustentables como una herramienta para la Gastronomía mexicana", *Claustronomía. Revista gastronómica digital*, Universidad del Claustro de Sor Juana, México, D.F., 2014, <[www.claustronomia.mx](http://www.claustronomia.mx)>

Punto de Acuerdo por el que se exhorta a la Secretaría de Economía y a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, para que con base en sus respectivas atribuciones, a través de sus dependencias competentes, se fortalezcan e impulsen acciones y programas contribuyan a la creación, promoción y continuidad de proyectos gastronómicos sustentables, así como a la implementación de campañas informativas encaminadas a concientizar a los sectores privados y a la población en general sobre la importancia y beneficios de esta práctica.

Dado que la alimentación sostenible toca aspectos sociales, económicos y ambientales, la FAO ha desarrollado un enfoque integral para la sostenibilidad de la agricultura, la actividad forestal y la pesca. Dicho enfoque se encuentra acompañado de una serie de principios como: mejorar la eficacia en el uso de los recursos; acciones directas para conservar, proteger y mejorar los recursos naturales; proteger y mejorar los medios de vida rurales y el bienestar social; reforzar la resiliencia de las personas, comunidades y ecosistemas; mecanismos de gobernanza responsables y eficaces.<sup>3</sup>

Por su parte, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, por sus siglas en inglés) junto con la FAO han trabajado en conjunto para dar a conocer al público la contribución de la gastronomía en el desarrollo sostenible. Entre algunas de sus iniciativas, destacan: la puesta en marcha de la Red de Ciudades Creativas, con la que se pretende compartir las mejores prácticas y el desarrollo de colaboraciones en siete campos creativos, uno de ellos, en el ámbito gastronómico; la promoción de la utilización de energía limpia en los restaurantes (uso de gas, electricidad, o gas natural en lugar de carbón); la difusión al público en general los beneficios de la gastronomía sostenible a través de canales de televisión y espectáculos gastronómicos, además de realizar exposiciones culturales de alimentos, dirigidas a la industria alimentaria y los agricultores; y otras iniciativas que apuntan a la promoción de dietas ecológicas (saludables y sostenibles).<sup>4</sup>

### **Gastronomía mexicana**

México se caracteriza por su riqueza gastronómica, que se compone de diversos platillos que son el reflejo de una amplia historia y tradición acumulada desde la época prehispánica, pero que se han transformado a través del tiempo. La comida en el país es un factor para

---

<sup>3</sup> "Hacia una gastronomía sostenible", *Milenio*, [en línea], 18-06-20, consultado el 30 de mayo de 2021, disponible en <https://www.milenio.com/sustentable/hacia-una-gastronomia-sostenible-por-un-mejor-futuro-para-todos>

<sup>4</sup> ONU, Día de la Gastronomía Sostenible 18 de junio, [en línea], consultado el 30 de mayo de 2021, disponible en <https://www.un.org/es/observances/sustainable-gastronomy-day>



**Punto de Acuerdo por el que se exhorta a la Secretaría de Economía y a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, para que con base en sus respectivas atribuciones, a través de sus dependencias competentes, se fortalezcan e impulsen acciones y programas contribuyan a la creación, promoción y continuidad de proyectos gastronómicos sustentables, así como a la implementación de campañas informativas encaminadas a concientizar a los sectores privados y a la población en general sobre la importancia y beneficios de esta práctica.**



la conservación de la identidad nacional y uno de los elementos que enorgullecen a la población nacional. Un sinfín de platillos cuentan con una proyección internacional, razón por la cual, la gastronomía mexicana fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2010, por la UNESCO.

En un afán de aprovechar el atractivo que la gastronomía representa para el turismo, México respondió con la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, una iniciativa que articula los esfuerzos de los sectores público, privado y social en beneficio de la gastronomía, mexicana y de su cadena de valor. Su objetivo: potenciar la oferta gastronómica del país, generar desarrollo económico local y regional, fortalecer a las cocinas tradicionales de México, y promover integralmente a la gastronomía y al arte culinario como un atractivo turístico.<sup>5</sup>

En la gastronomía nacional se concentran diferentes símbolos de la cultura mexicana, en ella también se conjuga el trabajo de productores nacionales y la tradición de generaciones. La gastronomía es un medio de socialización e intercambio de experiencias, pero al mismo tiempo, es un medio de subsistencia para miles de familias. En la gastronomía nacional se conjuga la cultura y economía.

Hacia 2016 se tenía documentado que el consumo de alimentos representaba el 30% del gasto de los turistas, generando 1.7 millones de empleos directos, produciendo una derrama económica por 183 mil millones de pesos, equivalente al 2% del Producto Interno Bruto (PIB) del país.<sup>6</sup> Al 2020, la Secretaría de Turismo, a través de su titular, declaró que 500 mil restaurantes registrados, contribuían con el 2% del PIB nacional y el 15.3% del PIB

---

<sup>5</sup> Sectur, *Nuestro Turismo, el gran motor de la economía nacional*, 2018, [en línea], consultado el 30 de mayo de mayo de 2021, disponible en

[https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/412719/Turismo\\_2040\\_Poli\\_tica\\_Turi\\_stica\\_de\\_Estado.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/412719/Turismo_2040_Poli_tica_Turi_stica_de_Estado.pdf)

<sup>6</sup> Secretaría de Turismo, *Gastronomía, pilar del patrimonio cultural y la economía mexicana*: Sectur, 27 de mayo de 2016, [en línea], consultado el 30 de mayo de 2021, disponible en <https://www.gob.mx/sectur/prensa/gastronomia-pilar-del-patrimonio-cultural-y-la-economia-mexicana-sectur>

Punto de Acuerdo por el que se exhorta a la Secretaría de Economía y a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, para que con base en sus respectivas atribuciones, a través de sus dependencias competentes, se fortalezcan e impulsen acciones y programas contribuyan a la creación, promoción y continuidad de proyectos gastronómicos sustentables, así como a la implementación de campañas informativas encaminadas a concientizar a los sectores privados y a la población en general sobre la importancia y beneficios de esta práctica.

turístico, generando 5.5 millones de empleos directos e indirectos, de manera que esta actividad económica beneficiaba a más de 80 ramas de la economía nacional.

### **Pandemia y alimentación en México**

Los embates económicos derivados de la pandemia de Covid-19 provocaron un incremento en el desempleo y la pobreza, situación que incidió de manera directa en la calidad y cantidad de alimentos consumidos por las familias mexicanas, especialmente en las poblaciones más vulnerables, lo que a largo plazo podría representar repercusiones en la salud de sus miembros.

Antes de la pandemia, más de 25.5 millones de mexicanos se encontraban en carencia alimentaria y al segundo mes de hacerse oficial la pandemia, el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) informó que 69.6 millones de personas no tenían ingresos para adquirir los alimentos que necesitaban. Incluso, se teme la pérdida de los progresos respecto a la disminución de la desnutrición y que ante el panorama derivado de la pandemia, ésta aumentara.<sup>7</sup>

Los efectos de la pandemia en los alimentos no solo se evidenciaron al interior de las familias mexicanas, pues la industria alimenticia se vio fuertemente afectada, rama económica que, como se dijo antes, tiene un papel significativo en el PIB nacional. Así, en los primeros meses de 2020 la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac)<sup>8</sup> indicó que antes de la pandemia había poco más de 600 mil restaurantes en todo el país, que empleaban a dos millones de mexicanos de forma

---

<sup>7</sup> COVID-19 impacta seguridad alimentaria y nutrición de grupos vulnerables, IBERO FWD, 25 de diciembre de 2020, [en línea], consultado el 30 de mayo de 2021, disponible en <https://ibero.mx/prensa/covid-19-impacta-seguridad-alimentaria-y-nutricion-de-grupos-vulnerables>

<sup>8</sup> "90 mil restaurantes han cerrado en México por la pandemia de COVID-19: Canirac", *El Financiero*, enero 17, 2021, [en línea], consultado el 30 de mayo de 2021, disponible en <https://www.elfinanciero.com.mx/economia/15-o-90-mil-restaurantes-han-cerrado-en-mexico-por-la-pandemia-de-covid-19-canirac/>

Punto de Acuerdo por el que se exhorta a la Secretaría de Economía y a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, para que con base en sus respectivas atribuciones, a través de sus dependencias competentes, se fortalezcan e impulsen acciones y programas contribuyan a la creación, promoción y continuidad de proyectos gastronómicos sustentables, así como a la implementación de campañas informativas encaminadas a concientizar a los sectores privados y a la población en general sobre la importancia y beneficios de esta práctica.

directa y 3.5 millones de manera indirecta, pero lamentablemente un 15% del total de negocios había tenido que cerrar de manera definitiva.

En contraste con los datos anteriores, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader) informó que pese a las complicaciones de la pandemia en la actividad económica nacional, la producción agrícola, pecuaria y pesquera de México ascendió a 289 millones 300 mil toneladas durante 2020, significando un incremento anual de 0.6%. Se estima que en 2021 que la producción de alimentos será de 290.7 millones de toneladas, lo que implicará un crecimiento anual de 0.5%. Esta cifra equivale a un valor de 1.2 billones de pesos, cifra superior en 3.7% a lo observado en 2020. Conforme a esta información, la Secretaría de Economía refirió que una enseñanza de la pandemia fue la necesidad de cambiar los hábitos alimenticios, “[...] en términos de buscar productos más saludables y buscar los mejores productos para nuestras mesas”<sup>9</sup>.

### **El desperdicio de alimentos en México**

De acuerdo con el Banco Mundial (BM), en 2020 se tenía documentado que anualmente en México se desperdiciaban 20.4 millones de toneladas de alimentos, un promedio de casi 158 kilos por persona, equivalente al 34% de la producción para consumo humano. Las pérdidas ocasionadas por esta práctica correspondían a 491,000 millones de pesos, equivalente al 2.5% del Producto Interno Bruto (PIB) del año 2017.

Respecto a la huella ecológica derivada de la cantidad de desperdicio de alimentos, el BM ha indicado que se generan 36 millones de toneladas de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>), cantidad comparable a las emisiones anuales de casi 16 millones de vehículos. Mientras que el agua utilizada en la producción de alimentos que se desperdician y terminan en la basura es de

---

<sup>9</sup> “Producción de alimentos en México supera expectativas durante 2020, pese a estragos pandemia”, *El Financiero*, abril 29, 2021, [en línea], consultado el 30 de mayo de 2021, disponible en <https://www.elfinanciero.com.mx/economia/2021/04/29/produccion-de-alimentos-en-mexico-supera-expectativas-durante-2020-pese-a-estragos-pandemia/>



Punto de Acuerdo por el que se exhorta a la Secretaría de Economía y a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, para que con base en sus respectivas atribuciones, a través de sus dependencias competentes, se fortalezcan e impulsen acciones y programas contribuyan a la creación, promoción y continuidad de proyectos gastronómicos sustentables, así como a la implementación de campañas informativas encaminadas a concientizar a los sectores privados y a la población en general sobre la importancia y beneficios de esta práctica.



40,000 millones de metros cúbicos, cantidad similar a la que consumen los habitantes del país durante 2.4 años.<sup>10</sup>

### **La gastronomía sustentable**

Por un lado, la tendencia hacia una gastronomía sustentable ha tenido significativos avances. Entender que los productos tienen una historia y que su producción, empaque y distribución dejan una huella en el ambiente, en tanto que incrementan las cargas de energía, por ejemplo de CO<sub>2</sub>, contribuye a generar conciencia sobre la importancia y necesidad transitar hacia este tipo de gastronomía. Por otro lado, debe considerarse que en México, el método de producción y consumo demandado por una gastronomía sustentable cuenta con una tradición prehispánica que hoy en día se reproduce a lo largo de las diferentes regiones del país, por lo que el país y la práctica gastronómica, de manera que no resulta una cuestión ajena sin embargo habría que plantearse hasta qué punto esta práctica está asimilada en la cultura mexicana.

Las problemáticas ambientales y económicas obligan a repensar e innovar las formas de aprovechamiento máximo de los alimentos. Como una práctica multidisciplinaria, la gastronomía nacional obliga a concentrar todos los conocimientos posibles con el fin de crear políticas responsables que beneficien la relación de consumo con la producción y que contribuyan a reducir el desperdicio de alimentos. Por ejemplo, en el caso del consumo de carne donde se demanda del uso de tierras agrícolas para alimentar al ganado, produciendo grandes impactos ambientales, se recomienda optimizar los sistemas de producción de carne, donde se proporcione una alimentación adecuada al ganado y el aprovechamiento máximo de éste (carne, piel, etc.)

Algunas de las medidas que se relacionan con una gastronomía sustentable a través de los consumidores, tienen que ver con la aplicación de pequeñas acciones como la

---

<sup>10</sup> "Cada mexicano desperdicia 158 kilos de comida al año", *Forbes*, enero 15, 2020, [en línea], consultado el 30 de mayo de 2021, disponible en <https://www.forbes.com.mx/cada-mexicano-desperdicia-158-kilos-de-comida-al-ano/>





**Punto de Acuerdo por el que se exhorta a la Secretaría de Economía y a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, para que con base en sus respectivas atribuciones, a través de sus dependencias competentes, se fortalezcan e impulsen acciones y programas contribuyan a la creación, promoción y continuidad de proyectos gastronómicos sustentables, así como a la implementación de campañas informativas encaminadas a concientizar a los sectores privados y a la población en general sobre la importancia y beneficios de esta práctica.**



transformación de hábitos alimenticios o modificar la forma de consumo y de cocinar, por ejemplo: la compra local de alimentos de temporada (se apoya al desarrollo económico de la zona); la planificación del menú (permite una mejor organización de las cantidades de consumo); la reducción de los desperdicios alimentarios (conociendo qué se requiere comprar y tomando en cuenta la caducidad de los productos); el ahorro de agua; reducir y suprimir el uso de plásticos (en su defecto, reusarlos); entre otros.

De manera institucional, debe reconocerse el trabajo realizado por las diversas secretarías que en combinación con la sociedad civil y la iniciativa privada han impulsado y promovido una gastronomía sustentable. Además, del esfuerzo por parte de legisladores y legisladoras que buscan estimular y reconocer esta práctica, un ejemplo claro de ello es la iniciativa el con proyecto de decreto por el que se expide la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana, que considera esta práctica *como uno de los sectores prioritarios para la formulación de políticas que permitan potenciar su desarrollo en materia de incremento sostenido de la productividad y competitividad.*

En tanto que las condiciones ambientales, la alimentación y el desarrollo económico están estrechamente relacionados y que el país necesita superar las consecuencias de décadas de rezago en materia ambiental, alimentaria y económica (acentuado durante la pandemia); hoy se vislumbra una oportunidad de hacer frente a esta serie de atrasos y problemáticas a través de acciones y políticas realistas y concretas que favorezcan el desarrollo de una gastronomía sustentable que contribuya a mejorar la alimentación, el ambiente y economía nacional.

En este sentido y toda vez que se debe crear conciencia de la importancia y posibilidad de preservar el sentido gastronómico junto con el compromiso de protección de la diversidad y cultura, favoreciendo la economía del país, se hace necesaria la conjunción de acciones de Secretaría de Economía, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y Secretaría de



Punto de Acuerdo por el que se exhorta a la Secretaría de Economía y a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, para que con base en sus respectivas atribuciones, a través de sus dependencias competentes, se fortalezcan e impulsen acciones y programas contribuyan a la creación, promoción y continuidad de proyectos gastronómicos sustentables, así como a la implementación de campañas informativas encaminadas a concientizar a los sectores privados y a la población en general sobre la importancia y beneficios de esta práctica.

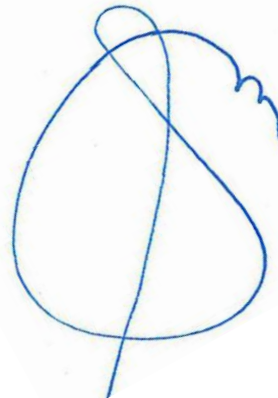
Salud para impulsar los proyectos gastronómicos sustentables, implementables en la industria restaurantera como para las ciudadanía en general.

Por lo anteriormente argumentado, se somete a la consideración de esta soberanía, el presente:

### **PUNTO DE ACUERDO**

**ÚNICO.-** La H. Comisión Permanente exhorta respetuosamente a la Secretaría de Economía y a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, para que con base en sus respectivas atribuciones, a través de sus dependencias competentes, se fortalezcan e impulsen acciones y programas contribuyan a la creación, promoción y continuidad de proyectos gastronómicos sustentables, así como a la implementación de campañas informativas encaminadas a concientizar a los sectores privados y a la población en general sobre la importancia y beneficios de esta práctica.

Dado en el Pleno de la Comisión Permanente, a los seis días del mes julio de dos mil veintiuno.



**Senador José Ramón Enríquez Herrera**