



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

TERCERA COMISIÓN HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, AGRICULTURA Y FOMENTO, COMUNICACIONES Y OBRAS PÚBLICAS

Dictamen con Punto de Acuerdo por el que se exhorta respetuosamente, a la Secretaría de Turismo para que en coordinación con el estado de Puebla y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, realicen acciones a fin de fortalecer las estrategias de promoción, consumo, difusión y preservación del chile en nogada como uno de los platillos gastronómicos más representativos del estado de Puebla.

HONORABLE ASAMBLEA:

A la Tercera Comisión de la Comisión Permanente correspondiente al segundo receso del Tercer Año de Ejercicio Constitucional de la LXIII Legislatura del H. Congreso de la Unión, le fue turnada la Proposición con Punto de Acuerdo, a cargo de la Dip. Xitlalic Ceja García, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional, por el que se exhorta a fortalecer las estrategias de promoción, consumo, difusión y preservación del "chile en nogada".

Con fundamento en los artículos 78, fracción III de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 116 y 127 de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos; 175 y 176 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, y demás aplicables, los miembros de esta Tercera Comisión someten a la consideración del Pleno de la Comisión Permanente del Congreso de la Unión el presente Dictamen, el cual se realiza de conformidad con los siguientes:

I. ANTECEDENTES:

- A. La proposición que se cita en el proemio, fue registrada en la Sesión del Pleno de la Comisión Permanente, celebrada el 8 de agosto de 2018.
- B. En esa misma fecha, la propuesta fue turnada a esta Tercera Comisión de Hacienda y Crédito Público, Agricultura y Fomento, Comunicaciones y Obras Públicas, para su estudio y dictamen.



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

TERCERA COMISIÓN HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, AGRICULTURA Y FOMENTO, COMUNICACIONES Y OBRAS PÚBLICAS

Dictamen con Punto de Acuerdo por el que se exhorta respetuosamente, a la Secretaría de Turismo para que en coordinación con el estado de Puebla y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, realicen acciones a fin de fortalecer las estrategias de promoción, consumo, difusión y preservación del chile en nogada como uno de los platillos gastronómicos más representativos del estado de Puebla.

II. CONTENIDO:

La Proposición del presente análisis tiene por objeto exhortar a fortalecer las estrategias de promoción, consumo, difusión y preservación del "chile en nogada".

El estado de Puebla, por su riqueza natural, histórica, cultural, artesanal y gastronómica, es una de las entidades más representativas de nuestra identidad nacional, ejemplo de ello, es la Talavera Poblana, la Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán y la Gran Pirámide de Cholula, asimismo, la celebración del día de muertos en Huaquechula, el Mirador de Ahíla en Pahuatlán y el Mole Poblano, señala la proponente.

No obstante, una de las recetas más características es el "Chile en Nogada" que es una de las mezclas más tradicionales gastronómicas de México y que a decir de expertos en la materia, es el "platillo más barroco" de nuestra cocina. Su origen data de la época de cuando nos convertimos en una República Independiente y comenzaron a utilizarse el verde, blanco y rojo como colores nacionales.

De acuerdo con información oficial, en 1821 Agustín de Iturbide firmó los documentos que declaraban a México libre de España y de camino a la Ciudad de México se detuvo en el estado de Puebla para celebrar su santo el 28 de agosto de 1822, fue así como en el convento de Santa Mónica le ofrecieron por primera ocasión Chiles en Nogada en su honor.

Se dice que, para refrendar nuestro orgullo nacional las religiosas del convento de Santa Mónica utilizaron el verde del chile poblano, el blanco de una cremosa salsa con base de nueces de castilla y el rojo de las semillas de escarlata brillante de la granada. La receta ha perdurado por generaciones,



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

TERCERA COMISIÓN HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, AGRICULTURA Y FOMENTO, COMUNICACIONES Y OBRAS PÚBLICAS

Dictamen con Punto de Acuerdo por el que se exhorta respetuosamente, a la Secretaría de Turismo para que en coordinación con el estado de Puebla y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, realicen acciones a fin de fortalecer las estrategias de promoción, consumo, difusión y preservación del chile en nogada como uno de los platillos gastronómicos más representativos del estado de Puebla.

debido a ello se continúa utilizando productos de temporada como la nuez de castilla, el durazno criollo y la granada, además de chile poblano, manzana, pasas, almendras, piñón y plátano macho.

Señala que para tener un panorama general de su importancia para el estado de Puebla, es relevante indicar que cada año la temporada del chile en nogada genera una derrama económica que supera los 400 millones de pesos y provoca una demanda hotelera entre el 68 al 70%. Este año, se tiene pronosticado la comercialización de por lo menos 2 millones 750 mil chiles en nogada y la participación de al menos 9 mil restaurantes en la capital de la entidad y sus municipios.

Solo la capital poblana, espera la visita de por lo menos 90 mil turistas que durante esta época de verano vendrán a nuestro país a comer un chile en nogada, es decir, este producto constituye una fuente de ingresos, promoción cultural y difusión de nuestro patrimonio gastronómico, de ahí la relevancia de promocionarlo a través de los canales institucionales con los que cuenta nuestro país.

En los últimos años han tomado relevancia otros municipios que han contribuido a que esta celebración sea más reconocida, un claro ejemplo es el municipio de San Martín Texmelucan, quien de acuerdo con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados en esa demarcación de degustarán más de 25 mil chiles en nogada durante la presente temporada que culmina el próximo mes de septiembre.

Frente a este panorama, existe la necesidad de incrementar, ampliar y fortalecer las estrategias, programas y políticas públicas encaminadas a la promoción, consumo y preservación del “chile en nogada” como patrimonio culinario y gastronómico de los poblanos y los todos los mexicanos.



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

TERCERA COMISIÓN HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, AGRICULTURA Y FOMENTO, COMUNICACIONES Y OBRAS PÚBLICAS

Dictamen con Punto de Acuerdo por el que se exhorta respetuosamente, a la Secretaría de Turismo para que en coordinación con el estado de Puebla y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, realicen acciones a fin de fortalecer las estrategias de promoción, consumo, difusión y preservación del chile en nogada como uno de los platillos gastronómicos más representativos del estado de Puebla.

En virtud de lo anterior se solicita:

“Único. La Comisión Permanente del Honorable Congreso de la Unión, exhorta al gobierno del estado de Puebla para que, en coordinación con la Secretaría de Turismo, la Secretaría de Relaciones Exteriores y la Secretaría de Economía del Gobierno Federal, así como con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados y organizaciones del sector empresarial, fortalezca sus estrategias de promoción, consumo, difusión y preservación del “chile en nogada”, el cual por su sabor, receta y proceso de elaboración, se ha consolidado como uno de los platillos gastronómicos más representativos del estado del Puebla y de México ante las demás naciones.”

Esta Tercera Comisión, previo estudio y análisis de las citada Proposición con Punto de Acuerdo, basa su Dictamen en las siguientes:

III. CONSIDERACIONES

PRIMERA. La Comisión Permanente tiene facultad para conocer del presente asunto, de conformidad con lo que establece el artículo 78, fracción III de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

SEGUNDA. La Tercera Comisión de Trabajo, es competente para conocer y dictaminar esta propuesta, de conformidad con lo que establecen los artículos 127 de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, 175 Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso de los Estados Unidos Mexicanos, y demás correlativos.



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

TERCERA COMISIÓN HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, AGRICULTURA Y FOMENTO, COMUNICACIONES Y OBRAS PÚBLICAS

Dictamen con Punto de Acuerdo por el que se exhorta respetuosamente, a la Secretaría de Turismo para que en coordinación con el estado de Puebla y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, realicen acciones a fin de fortalecer las estrategias de promoción, consumo, difusión y preservación del chile en nogada como uno de los platillos gastronómicos más representativos del estado de Puebla.

TERCERA. El chile en nogada es el platillo poblano por excelencia, creado por las monjas agustinas del convento de Santa Mónica en Puebla, para celebrar la reciente Independencia de México¹.

Este platillo esencialmente consiste en un chile poblano relleno de carne de res y puerco, mezclados con fruta: plátano, manzana, pera, durazno y bañados con una salsa de nuez. Los chiles en nogada son considerados porque la nuez de Castilla variedad empleada en la preparación de la nogada se cosecha durante estos meses, al igual que la granada, otro ingrediente fundamental de este platillo.

CUARTA. La importancia de esta platillo es de gran trascendencia que la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, público en su página electrónica la "*Receta de los tradicionales Chiles en nogada*"², en donde se establecen los ingredientes y el procedimiento a seguir para su preparación.

QUINTA. Como ya se mencionó, agosto es el mes en el que inicia la temporada de chiles en nogada, por ello, en el estado de Puebla se realizará del 10 al 26 de agosto, la Feria del Chile en Nogada en el municipio de San Andrés Calpan³, en donde además de disfrutar del platillo se contemplan actividades culturales como exposiciones, música, teatro, danza y un concurso para premiar al mejor chile en nogada.

¹ Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. "*Chiles en nogada, exquisitamente mexicanos*". <https://www.gob.mx/sagarpa/articulos/chiles-en-nogada-exquisitamente-mexicanos>

² Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. "*Receta de los tradicionales Chiles en nogada*". <https://www.gob.mx/sagarpa/articulos/como-preparo-chiles-en-nogada?idiom=es>

³ México Desconocido. "*Feria del Chile en Nogada 2018, una cita a la que no puedes faltar*". <https://www.mexicodesconocido.com.mx/feria-del-chile-en-nogada-puebla.html>



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

TERCERA COMISIÓN HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, AGRICULTURA Y FOMENTO, COMUNICACIONES Y OBRAS PÚBLICAS

Dictamen con Punto de Acuerdo por el que se exhorta respetuosamente, a la Secretaría de Turismo para que en coordinación con el estado de Puebla y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, realicen acciones a fin de fortalecer las estrategias de promoción, consumo, difusión y preservación del chile en nogada como uno de los platillos gastronómicos más representativos del estado de Puebla.

SEXTA. La Secretaría de Turismo, señala que la industria de preparación de alimentos representa el 10 por ciento del Producto Interno Bruto turístico nacional; emplea a 1.4 millones de personas y cuenta con 515 mil establecimientos. La temporada de chiles en nogada reafirma a Puebla como destino gastronómico por excelencia, que atrae un mayor número de turistas por las experiencias que ofrece.

SÉPTIMO. En este sentido, es importante continuar impulsando proyectos, productos y destinos para consolidar a México como potencia de turismo gastronómico, para lograrlo se necesita la coordinación de autoridades de los tres órdenes de gobierno.

Por lo anteriormente expuesto, la Tercera Comisión de Trabajo de Hacienda y Crédito Público, Agricultura y Fomento, Comunicaciones y Obras Públicas, somete a consideración del Pleno, el siguiente:

PUNTO DE ACUERDO

ÚNICO. – La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, exhorta respetuosamente, a la Secretaría de Turismo para que en coordinación con el estado de Puebla y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, realicen acciones a fin de fortalecer las estrategias de promoción, consumo, difusión y preservación del chile en nogada como uno de los platillos gastronómicos más representativos del estado de Puebla.



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

TERCERA COMISIÓN HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, AGRICULTURA Y FOMENTO, COMUNICACIONES Y OBRAS PÚBLICAS

Dictamen con Punto de Acuerdo por el que se exhorta respetuosamente, a la Secretaría de Turismo para que en coordinación con el estado de Puebla y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, realicen acciones a fin de fortalecer las estrategias de promoción, consumo, difusión y preservación del chile en nogada como uno de los platillos gastronómicos más representativos del estado de Puebla y de México.

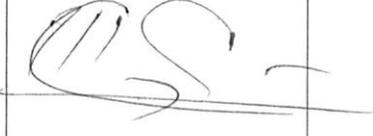
LEGISLADOR (A)	A FAVOR	EN CONTRA	ABSTENCIÓN
 SEN. HÉCTOR LARIOS CÓRDOVA Presidente			
 DIP. RICARDO DAVID GARCÍA PORTILLA Secretario			
 DIP. LUIS AGUSTÍN RODRÍGUEZ TORRES Secretario			
 SEN. LUIS HUMBERTO FERNÁNDEZ FUENTES Secretario			



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

TERCERA COMISIÓN HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, AGRICULTURA Y FOMENTO, COMUNICACIONES Y OBRAS PÚBLICAS

Dictamen con Punto de Acuerdo por el que se exhorta respetuosamente, a la Secretaría de Turismo para que en coordinación con el estado de Puebla y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, realicen acciones a fin de fortalecer las estrategias de promoción, consumo, difusión y preservación del chile en nogada como uno de los platillos gastronómicos más representativos del estado de Puebla y de México.

LEGISLADOR (A)	A FAVOR	EN CONTRA	ABSTENCIÓN
 SEN. MANUEL CAVAZOS LERMA Integrante			
 SEN. JESÚS CASILLAS ROMERO Integrante			
 SEN. JOSÉ ASCENCIÓN ORIHUELA BÁRCENAS Integrante			
 DIP. NANCY SÁNCHEZ ARREDONDO Integrante			



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

TERCERA COMISIÓN HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, AGRICULTURA Y FOMENTO, COMUNICACIONES Y OBRAS PÚBLICAS

Dictamen con Punto de Acuerdo por el que se exhorta respetuosamente, a la Secretaría de Turismo para que en coordinación con el estado de Puebla y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, realicen acciones a fin de fortalecer las estrategias de promoción, consumo, difusión y preservación del chile en nogada como uno de los platillos gastronómicos más representativos del estado de Puebla y de México.

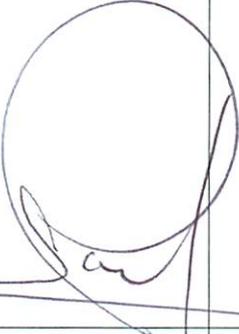
LEGISLADOR (A)	A FAVOR	EN CONTRA	ABSTENCIÓN
 DIP. PEDRO ALBERTO SALAZAR MUCIÑO Integrante			
 DIP. MARÍA BÁRBARA BOTELLO SANTIBÁÑEZ Integrante			
 DIP. ARLETTE IVETTE MUÑOZ CERVANTES Integrante			
 SEN. HÉCTOR DAVID FLORES ÁVALOS Integrante			



PODER LEGISLATIVO FEDERAL
COMISION PERMANENTE

TERCERA COMISIÓN HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, AGRICULTURA Y FOMENTO, COMUNICACIONES Y OBRAS PÚBLICAS

Dictamen con Punto de Acuerdo por el que se exhorta respetuosamente, a la Secretaría de Turismo para que en coordinación con el estado de Puebla y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, realicen acciones a fin de fortalecer las estrategias de promoción, consumo, difusión y preservación del chile en nogada como uno de los platillos gastronómicos más representativos del estado de Puebla y de México.

LEGISLADOR (A)	A FAVOR	EN CONTRA	ABSTENCIÓN
 SEN. ISIDRO PEDRAZA CHÁVEZ Integrante			
 SEN. CARLOS ALBERTO PUENTE SALAS Integrante			
 SEN. DAVID MONREAL ÁVILA Integrante			