

## **QUE EXPIDE LA LEY FEDERAL DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA MEXICANA.**

María Lucero Saldaña Pérez y Fernando Galindo Favela diputados federales e integrantes del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional de la LXIV Legislatura de la Cámara de Diputados del honorable Congreso de la Unión, con fundamento en los artículos 71, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y del artículo 6, numeral 1, fracción I, artículo 77, numeral 1, artículo 78, del Reglamento de la Cámara de Diputados, sometemos a consideración de esta honorable Cámara, la siguiente **iniciativa con proyecto de decreto por el que se expide la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana**, de conformidad con la siguiente

### **Exposición de Motivos**

**Esta ley se centra en la gastronomía mexicana con un enfoque integral de derechos, hacia el desarrollo económico-productivo**. De forma prioritaria, busca fomentar el empleo sin dejar de lado la equitativa distribución de la riqueza, misma que permitirá el pleno ejercicio de la libertad y los derechos fundamentales de las personas.

Al mismo tiempo, se incorporan elementos que permiten promover el valor cultural y turístico de la Gastronomía mexicana, teniendo siempre presente que a través de ella se realizan otros derechos vinculados a la educación, la salud, la diversidad cultural, el equilibrio ecológico y el desarrollo sustentable, entre otros.

Lo anterior se fundamenta en el reconocimiento de que México es un país que cuenta con una gran tradición gastronómica cuyos productos básicos se utilizan desde hace más de ocho mil años, siendo los productos de la milpa los más representativos y utilizados para la elaboración de todo tipo de platillos al interior del territorio nacional.

Los platillos mexicanos han sido producto de una evolución milenaria que ha mezclado ingredientes, recursos, técnicas, costumbres, rituales, saberes y determinadas cosmovisiones, hasta alcanzar la gran cultura gastronómica que conocemos actualmente.

En este crisol cultural, a la riqueza prehispánica se han sumado y amalgamado las influencias de cocinas como la española, francesa, italiana, alemana, libanesa, china, japonesa, estadounidense y de América Latina.

La importancia de la Gastronomía Mexicana radica no solo en el valor culinario que posee, sino en la interrelación que guarda con elementos que nos dan identidad y nos diferencian del resto del mundo. La riqueza de nuestra gastronomía está ligada a recursos naturales, festividades, aspectos religiosos, sociales, económicos, culturales, hábitos, valores y conocimientos, que constituyen un patrimonio intangible cuyas raíces están arraigadas en la esencia de nuestro pueblo mexicano.

Nuestra gastronomía está conformada por tres elementos fundamentales: maíz, chile y frijol. Estos elementos básicos se mezclan perfectamente con la biodiversidad, conocimientos y rituales que giran en torno a su producción, elaboración, consumo y en los mecanismos de transmisión al interior del núcleo de las familias mexicanas.

Existen gastronomías prestigiadas a nivel mundial, sin embargo la nuestra, incluye aspectos que rebasan los comportamientos en la mesa, ya que abarcan todo un patrimonio intangible compuesto de sistemas de conocimientos tradicionales estrechamente ligados con principios de desarrollo sostenible y con la autosuficiencia y seguridad alimentaria; es decir, la interacción constante entre elementos tangibles e intangibles que conforman todo un sistema de conocimiento, de producción y de cultura que se retroalimentan entre sí enriqueciendo constantemente sus procesos de interacción.

A pesar de la existencia de grandes cadenas de restaurantes, centros turísticos o empresas con mayor tecnología en su producción y elaboración de platillos mexicanos, es durante las celebraciones comunitarias y al interior de las cocinas de las familias mexicanas donde se puede observar con nitidez la vasta manifestación de la gastronomía mexicana.

El reconocimiento internacional de la importancia de la gastronomía mexicana, se hizo manifiesto cuando el **16 de noviembre de 2010** quedó inscrita la cocina tradicional mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, durante la Quinta Sesión del Comité Intergubernamental de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO por sus siglas en inglés), en la ciudad de Nairobi, Kenia.

Esta distinción representó un parteaguas tanto para nuestro país, como para la propia UNESCO al reconocer una cocina que trasciende las maneras de comportarse en la mesa, es decir, hacer de lado los marcos limitados y apreciaciones estereotipadas sobre la forma en que se presenta un platillo.

El reconocimiento de la gastronomía mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad representa, en primera instancia, un logro de índole cultural en el que se plantea el reto de preservar la diversidad de tradiciones y costumbres íntimamente ligadas con las mesas mexicanas; por otro lado, es un desafío de desarrollo sustentable e innovación, es decir, una lucha constante entre la capacidad de producir y cocinar alimentos, versus un factor de desarrollo y crecimiento de una sociedad, cuyo sentido de existencia individual y colectivo está directamente ligado a la comida.

Alcanzar el logro del reconocimiento de la gastronomía mexicana ante la UNESCO fue resultado de la unión de voluntades para su rescate, salvaguardia, preservación y promoción de usos, costumbres, prácticas culturales, productos y saberes. La conjunción de estas acciones, permitieron el reconocimiento de todo el andamiaje que involucra la gastronomía nacional, particularmente de la labor de aquellos que participaron tanto directa como indirectamente y que actualmente son los máximos representantes de nuestra gastronomía.

Es de resaltar las cualidades de aquellas personas que dedican su vida a la elaboración de alimentos, las cocineras tradicionales y los profesionales de la industria; la mención de estas cualidades no hace referencia únicamente a las relacionadas con la organización, la limpieza, vestimenta, dominio de su lugar de trabajo, y control de estrés, sino a las de carácter social, económico y cultural que les permiten ser representantes de toda una sociedad. La importancia en el reconocimiento a la labor de estas personas recae particularmente en que simbolizan un cúmulo de intersecciones y sinergias de carácter económicas, sociales, históricas, culturales y políticas que dan identidad a una nación entera y que desempeñan una gran cantidad de acciones que, a su vez, generan un círculo virtuoso en todos y cada uno de los procesos involucrados.

Es de particular mención la labor que realizó la iniciativa privada, la sociedad civil organizada y en especial el **Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana** para alcanzar el reconocimiento otorgado por la UNESCO, ya que fue a través de estas que se materializó el impulso necesario para obtener el reconocimiento internacional.

De igual manera, es relevante destacar que el 23 de abril de 2013, la suscrita en su calidad de Senadora de la República presentó ante el Pleno de la Cámara de Senadores, la Proposición con punto de acuerdo por el que se exhortó respetuosamente a las Secretarías de Estado, para definir políticas públicas de manera coordinada, a fin de que se consolidar la gastronomía mexicana como motor de desarrollo inclusivo, factor de crecimiento económico y como un sector estratégico a nivel nacional e internacional.

Al interior de la proposición se destacan aspectos relevantes de la industria restaurantera como una de las mayores empleadoras del país, así como su interrelación con actividades afines, que sitúan a la gastronomía como “parte fundamental de la economía y por ello la necesidad de que el Estado en coordinación con las actividades privadas promueva políticas públicas para su defensa, impulso y fortalecimiento.”

En el mismo orden de ideas, la proposición agrega: “La gastronomía genera eslabonamientos con otras industrias conexas como el transporte de alimentos, **turismo**, manufactura de utensilios y menaje, fabricación de sillas, mesas, manteles y las industrias del acero y la madera.”

Asimismo, se hace énfasis en la necesidad de implementar políticas públicas que den impulso a la industria en cuestión, así como a la formación y educación en esa materia considerando el incremento de empleos con este perfil para cumplir con la creciente demanda y exigencias propias de la misma industria.

En la misma fecha, se presentó otra Proposición con punto de acuerdo en el que se exhortaba a la Secretaría de Turismo a diseñar e implementar un programa de sabores mágicos para municipios y delegaciones del entonces Distrito Federal, con sus respectivas reglas de operación, a fin de que se impulsara a la gastronomía mexicana.

En dicho punto de acuerdo, se destaca a la gastronomía como una prioridad en el desarrollo económico y social de México, a la par de establecer bases mínimas de salvaguardia a la misma a través de políticas públicas patrimoniales:

“...En nuestro país es posible y viable fomentar un desarrollo económico inclusivo y sostenible a partir del impulso a la gastronomía, que tienda a la democratización de la productividad con beneficios para las familias, esto considerando que la gastronomía es un negocio de ‘personas’, tanto en términos de los que prestan como en los de quienes consumen la experiencia...”

Ambos puntos de acuerdo, en su momento, propusieron situar a la gastronomía como un motor de desarrollo integral, mediante la coordinación de los tres niveles de gobierno con el objetivo de servir como detonante del desarrollo económico y social de nuestro país.

Esta labor impulsada desde el Senado sentó un precedente directo para la formulación de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional presentada en el mes de agosto de 2015 por el entonces presidente de la República, Licenciado Enrique Peña Nieto. Es al interior de esta política en donde se ubica a la gastronomía nacional como sector estratégico del desarrollo nacional en la que confluyen los esfuerzos de dependencias como la Secretaría de Hacienda, la Secretaría de Turismo, la Secretaría de Economía y la Secretaría de Relaciones Exteriores, principalmente, bajo la dirección y liderazgo de la Presidencia de la República.

Bajo este contexto, el 5 de agosto de 2015, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, el Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, en el cual se especifica que el Estado debe proveer las condiciones favorables para su desarrollo productivo, mediante una política moderna de fomento económico enfocada a generar innovación y crecimiento en sectores estratégicos. Ante tal reto, la política señala al Comité Nacional de Productividad como un órgano clave en la ejecución de dicha política debido a su naturaleza y funciones.

El Comité Nacional de Productividad se creó por decreto como un órgano consultivo y auxiliar del Ejecutivo Federal cuyo principal objeto es el de proponer estrategias, políticas y acciones en materia de productividad y empleo, a fin de que sean consideradas por las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, en el ámbito de sus respectivas competencias. El comité está integrado por el Secretario de Hacienda y Crédito Público, quien lo presidirá; el Secretario de Economía; el Secretario de Educación Pública; el Secretario del

Trabajo y Previsión Social; el Director General del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología; cinco representantes de organizaciones empresariales; cinco representantes de organizaciones sindicales de trabajadores; cuatro representantes de instituciones de educación superior; un representante de institución de educación técnica media superior; y, un representante de institución de capacitación para el trabajo.

Dicho comité identificó a la gastronomía nacional 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. El señalamiento hecho por parte del comité a la gastronomía Nacional derivó de un diagnóstico para determinar los sectores de actividad claves para el crecimiento en México, en donde se colocó al sector gastronómico como uno que presentaba alto empleo y baja productividad, con actividades de comercio al por menor y **estrechamente relacionado con el turismo** .

En este sentido, la intervención del Comité para el cumplimiento de los objetivos del presente proyecto es fundamental si se toma en consideración sus prioritarios, mismos que atienden directamente los factores que hasta el momento han inhibido el incremento de la productividad en la economía nacional. De acuerdo con los subcomités que integran el Comité, los temas prioritarios al interior de este son: Formalización de la economía, Innovación en ciencia y tecnología, Capacitación y certificación de los trabajadores, Incentivos laborales para la productividad y la calidad en los centros de trabajo, y Apoyo a las PYMES y emprendedores.

Los temas prioritarios para el Comité Nacional de Productividad, mencionados anteriormente, están directamente identificados con las necesidades de la industria gastronómica nacional, particularmente si consideramos que el Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía, establece que dicha política deberá tener como objetivo desarrollar y potenciar la oferta gastronómica del país, como un medio para promover la riqueza natural y cultural de México; fortalecer la cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana en las cocinas tradicionales de México, con énfasis en recursos, productos, platillos y regiones emblemáticas; y, promover integralmente la gastronomía mexicana como un atractivo turístico y cultural a nivel nacional e internacional.

Adicionalmente, el acuerdo citado establecía que el gabinete de turismo, las dependencias y las entidades de la Administración Pública Federal que tengan competencia en la materia, establecerán un Plan de Trabajo que permitan el cumplimiento de los objetivos y ejes estratégicos de la Política Nacional.

En complemento al Acuerdo citado, el día 2 de septiembre de 2015, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el acuerdo para instrumentar la Política Nacional, cuyo contenido establece las bases del Plan de Trabajo para que la Administración Pública Federal incremente la productividad, elimine las trabas que impidan alcanzar el máximo potencial a los distintos sectores e incentive a los actores de la actividad económica relacionados con la gastronomía nacional.

Asimismo, debe articular las acciones del Servicio Exterior Mexicano para facilitar la promoción de la cultura gastronómica mexicana, y coadyuvar a la difusión y posicionamiento de la marca de la gastronomía nacional, entre otras. En el mismo sentido, le corresponde, promover el acceso al crédito y servicios financieros del sector gastronómico y de los sectores productivos de la cadena de valor a través de la acción de la Banca de Desarrollo para incentivar el emprendimiento e incrementar la productividad, así como impulsar la inversión en innovación.

La Secretaría de Economía, entre otras cosas, deberá impulsar la generación de denominaciones de origen, marcas y sellos de calidad a través de la participación del público objetivo identificado en las convocatorias públicas del Fondo Nacional Emprendedor, además de proponer políticas en materia de distribución y comercialización de productos básicos y abastecimiento de estos a la población.

Como se advierte claramente de los puntos de acuerdo presentados en el Congreso y las Políticas Públicas emitidas por el Gobierno Federal, es necesario destacar que la gastronomía mexicana integra un aspecto fundamental que actualmente permea su evolución y desenvolvimiento: el económico a través de un enfoque integral. Este elemento de la gastronomía adquiere relevancia debido a que es un importante generador de empleos, y un gran detonador para el desarrollo regional, particularmente por la integración que presentan los subsectores que giran en torno a este quehacer en todo el país.

Subsecuentemente, el 26 de abril de 2016 la suscrita presentó Iniciativa con proyecto de decreto por el que se expide la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana, la cual fue aprobada en el Senado de la República y turnada a la Cámara de Diputados el 28 de abril del mismo año.

Es de resaltar que en dicha Iniciativa se establecía un Consejo Consultivo presidido por la Secretaría de Turismo.

Sin embargo, dadas las modificaciones recientes a la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal (LOAPF), es menester presentar nuevamente la Iniciativa con las modificaciones que la hagan viable jurídicamente.

A mayor referencia, el 30 de noviembre del 2018 se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Decreto por el que se reforman, adicionan y derogan diversas disposiciones de la LOAPF, por el cual se facultó a la Secretaría de Economía para participar en el fomento a la cadena de valor productiva agroalimentaria, en los siguientes términos:

Artículo 34. A la Secretaría de Economía corresponde el despacho de los siguientes asuntos:

I. a XIII. ...

IX. Participar con las Secretarías de Bienestar, de Agricultura y Desarrollo Rural y de Medio Ambiente y Recursos Naturales, en la distribución y comercialización de productos y el abastecimiento de los consumos básicos de la población; así como el fomento a la cadena de valor productiva agroalimentaria;

X. a XXXIII. ...

Bajo ese contexto, es por la cual la presente iniciativa propone que la Secretaría de Economía presida el Consejo Consultivo, y la Secretaría de Turismo presida la Secretaría Técnica de dicho Consejo, ya que el turismo es base fundamental para la realización del presente proyecto, de ahí que quien operará técnica y operativamente será la Secretaría Técnica a través de la Política Nacional de Fomento a la Gastronomía Mexicana, la cual tendrá sus funciones específicas en el reglamento que se dicté para tal efecto.

Desde el enfoque económico-productivo, esta industria se encuentra integrada prioritariamente por los sectores de agricultura, ganadería y pesca, mismos que fungen como los principales proveedores, sin embargo, también se incluyen sectores que participan activamente como es el caso del transporte, el acopio, la conservación, almacenaje, preparación y la comercialización de productos.

Al interior de la industria existen empresas de todos los tamaños, sin embargo, predominan pequeños y medianos productores, cuyos procesos son tradicionales, manuales, con tecnología mínima o escasa. En este sector perviven procesos productivos poco tecnificados y utilizando tecnología doméstica que se confunde a menudo con elementos artesanales.

Al respecto, por parte del Gobierno federal se reconoció la necesidad de impulsar al sector alimentario del país. Es necesario que se articule y fomente el desarrollo e innovación en los sectores “tradicionales” que integran la propia cadena de valor.<sup>1</sup>

A efecto de generar un equilibrio en la industria gastronómica nacional, que impacte en forma directa en la cadena de valor, con el fin de materializar un desarrollo integral, es menester atender las particularidades presentes en cada integrante de dicha cadena. Por tal motivo, y con la intención de solventar dichas dificultades es necesario sustentar la injerencia en el tema, anteponiendo lo establecido en el párrafo primero del artículo 25 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, mismo que versa:

“...Artículo 25. Corresponde al Estado la rectoría del desarrollo nacional para garantizar que éste sea integral y sustentable, que fortalezca la Soberanía de la Nación y su régimen democrático y que, mediante la competitividad, **el fomento del crecimiento económico y el empleo y una más justa distribución del ingreso y la riqueza, permita el pleno ejercicio de la libertad y la dignidad de los individuos, grupos y clases sociales, cuya seguridad protege esta Constitución** . La competitividad se entenderá como el conjunto de condiciones necesarias para generar un mayor crecimiento económico, promoviendo la inversión y la generación de empleo...” (Énfasis añadido)

El artículo contempla en su párrafo primero, conceptos que nos permitirán obtener las condiciones propicias para promover el desarrollo integral de la industria gastronómica nacional a partir de los eslabones que componen su cadena de valor. Este proyecto encuentra uno de sus fundamentos principales bajo el argumento del fomento del crecimiento económico y el empleo, así como una justa distribución del ingreso y la riqueza como factores que favorecen el pleno ejercicio de la libertad y la dignidad de las personas, en concordancia con desarrollo nacional integral y sustentable.

Bajo esta premisa, se hace énfasis en el artículo 1° Constitucional, párrafos primero y tercero de nuestra Carta Magna, en donde se establece el reconocimiento de los derechos humanos y principios, como **la base fundamental bajo la cual debe descansar toda legislación, incluido el presente proyecto** .

Sin lugar a duda, en virtud de que el Estado mexicano tiene una **composición pluricultural** sustentada originalmente en sus **pueblos indígenas** que son aquellos que descienden de poblaciones que habitaban en el territorio actual del país al iniciarse la colonización y que conservan sus propias instituciones sociales, económicas, culturales y políticas, o parte de ellas. De esta forma, la presente iniciativa, busca preservar y enriquecer sus lenguas, conocimientos y **todos los elementos que constituyan su cultura e identidad** , de conformidad con lo previsto por el artículo segundo de la Constitución Federal, de ahí la importancia de la participación del Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas.

Otro de los aspectos relevantes como base principal de este proyecto es aquel relativo al artículo tercero de la Carta Magna, esto debido a que se considera a la **educación como un elemento detonante en el desarrollo integral que debe tener la industria gastronómica nacional** , es decir, la capacitación, formación y profesionalización son elementos clave para alcanzar un desarrollo pleno e integral en todos y cada uno de los eslabones que componen la cadena de valor, en donde la productividad y la competitividad contribuirán en gran medida para alcanzar dicho desarrollo.

El artículo 38 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal y el artículo 21 de la Ley Reglamentaria del Artículo 5° Constitucional relativo al ejercicio de las profesiones, disponen que la Secretaría de Educación Pública (SEP), por conducto de la Dirección General de Profesiones, tiene entre sus atribuciones la de vigilar, con el auxilio de las asociaciones de profesionistas, el correcto ejercicio de las profesiones.

Bajo este contexto, en sus funciones de carácter educativo, profesionalización, capacitación en el campo de la gastronomía, es menester la puesta en marcha de certificaciones de las cocineras y cocineros tradicionales en relación con los saberes y prácticas reconocidas como parte del patrimonio cultural intangible gastronómico, local y regional.

De igual manera, el artículo cuarto de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos contiene elementos básicos que se consideraron al interior del presente proyecto, como el derecho a la alimentación (párrafo tercero), el derecho a la salud (párrafo cuarto), y el derecho al acceso a la cultura (párrafo décimo segundo).

En esta virtud, la Secretaría de Salud, es la encargada de atender los temas relacionados con la alimentación y nutrición, con la finalidad de garantizar la calidad en los alimentos.

Para dar cabal cumplimiento a los principios establecidos en el artículo 25 de la Constitución, es menester señalar que los derechos son considerados interdependientes, es decir, que debe darse igual atención y urgente consideración a la aplicación, promoción, y protección de estos; cuya finalidad es complementarse o reforzarse recíprocamente, asegurando que el avance de uno facilite el avance de los demás. Esto permite concebir a los derechos como aquellos que coexisten en un mismo entorno, mismo que permite alcanzar su plena realización.

Bajo el contexto anterior, es importante mencionar que es un aliado indispensable la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y alimentos condimentados, en virtud de que sus objetivos convergen con la presente iniciativa, ya que, entre otras líneas de acción de la **Canirac** se encuentran las siguientes:

- Contribuir y garantizar el cumplimiento de los protocolos que exige la UNESCO para salvaguardar la nominación de la cocina mexicana como patrimonio cultural inmaterial universal de la humanidad, armonizando todas las vertientes de interés institucional: cultural, económico y turístico.
- Acreditar la participación de la Canirac como organismo interesado en el **desarrollo educativo** de las profesiones especializadas a nivel universitario, artes y oficios y competencias laborales del sector restaurantero mexicano.
- Maximizar los programas públicos sectorizados de fomento económico.
- Maximizar la participación y el impacto de la industria restaurantera en el sector Turístico Nacional.
- Mayores espacios para la promoción del sector restaurantero en rutas y ferias turísticas nacionales.
- Dar dimensión al potencial de la industria restaurantera mexicana, aportando inteligencia, atención y gestión a su proceso, para maximizar sus posibilidades en la economía mexicana.

Las referencias anteriores han dado pauta para la conformación de este proyecto en cuanto a la responsabilidad que el Estado Mexicano tiene para cumplir los temas específicos al interior de cada artículo señalado. Sin embargo, en el ámbito internacional, el Estado Mexicano también adquiere obligaciones que se rigen bajo uno de los principios fundamentales del derecho internacional: el *Pacta sunt servanda*, que significa que los acuerdos o pactos entre partes deben cumplirse, es decir, lo que acordaron las partes contratantes, haciendo uso de la autonomía de su voluntad, debe cumplirse entre ellas como una obligación.

Considerando la reflexión anterior, es importante señalar que México ha ratificado diversas convenciones internacionales bajo los principios de voluntad de cooperación y ayuda mutua como contribución a la comunidad internacional. En este sentido, el 14 de diciembre de 2005, México ratificó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, celebrada en París en octubre de 2003.

De acuerdo con la UNESCO, dicha Convención retoma la importancia que reviste la profunda interdependencia que concurre entre el patrimonio cultural inmaterial y el patrimonio material cultural y natural, ante la voluntad universal y la preocupación internacional para salvaguardar tal riqueza de la humanidad. Dado de que la

convención ratificada por nuestro país es un instrumento normativo multilateral de carácter vinculante de protección al patrimonio cultural inmaterial, México adquiere la obligación de atender las disposiciones vertidas al interior de la multicitada convención.

Por tal motivo, y ante el reconocimiento de la gastronomía mexicana como patrimonio cultural inmaterial, es necesario que el Estado Mexicano atienda puntualmente las disposiciones de la convención y considerar aspectos destacables como la definición de “patrimonio cultural inmaterial”, cuya descripción se encuentra el artículo 2 de la Convención:

“...Artículo 2: Definiciones

A los efectos de la presente Convención,

1. Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible...”

Por su parte, la misma Convención enlista en su capítulo 11 algunas medidas de protección del patrimonio cultural inmaterial por parte de los Estados Partes. Específicamente, en su artículo 11 se prevé la salvaguardia de este patrimonio:

“Artículo 11: Funciones de los Estados Partes

Incumbe a cada Estado Parte:

- a) adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio;
- b) entre las medidas de salvaguardia mencionadas en el párrafo 3 del Artículo 2, identificar y definir los distintos elementos del patrimonio cultural inmaterial presentes en su territorio, con participación de las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes. “

Es evidente que por el contenido vertido en la Convención, los compromisos adquiridos por el Estado Mexicano deben servir como base para realizar una legislación (ante la falta de una solicitud explícita de expedir una legislación específica en la materia para los estados parte), que aporte lineamientos que permitan ejecutar de manera coordinada y consistente el reconocimiento de la función que tiene el patrimonio inmaterial con la finalidad de salvaguardar, preservar, promover y garantizar los mecanismos para su adecuado funcionamiento y continua evolución.

Bajo este contexto y ante la necesidad de brindar certidumbre a lo establecido en el artículo 25 constitucional, debemos considerar aspectos que brinden un adecuado tratamiento de todo aquel entorno que sea benéfico para el fin que se persigue. Para el caso del presente proyecto, el vínculo prioritario es aquel que se establece entre el

respeto a la dignidad humana y los derechos fundamentales, ya que la dignidad es considerada el precedente de los valores políticos y jurídicos debido a que permite a las personas alcanzar su libre desarrollo en su actuación y personalidad.

De esta manera, respetar la dignidad humana asegura establecer las condiciones propicias para garantizar los derechos humanos, mismos que a su vez guardan una relación estrecha con el propósito de este proyecto de ley.

Otros principios fundamentales y aplicables a la presente iniciativa son los de progresividad y no regresividad, mismos que surgen en el derecho internacional y encuentra sus antecedentes en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1966) y en la Convención Interamericana de Derechos Humanos (1969). Estos principios son interpretativos y establecen que los derechos no pueden disminuir, únicamente pueden aumentar, es decir, los derechos que ya han sido reconocidos nacional e internacionalmente no pueden ser desconocidos, ni disminuidos.

Cabe mencionar que, en materia de implementación, estos principios aplican por igual para derechos civiles y políticos, económicos, sociales y culturales, ya que siempre existe una base mínima que debe atenderse y sobre la cual los Estados deberán avanzar en su fortalecimiento. Es por ello por lo que los derechos humanos referidos en tratados internacionales son un piso mínimo, es decir, la progresión depende en todo momento de los Estados, de forma tal que las medidas que se adopten deben ser deliberadas, concretas, encaminadas hacia el cumplimiento de las obligaciones y estableciendo estándares mínimos que sirvan de indicadores de referencia para futuras evaluaciones.

Por lo mencionado anteriormente, el carácter interdependiente y progresivo de los derechos humanos, conduce al Estado mexicano a tomar medidas para hacer respetar cabal e integralmente los derechos fundamentales. La obligación en el actuar por parte del Estado mexicano debe estar a la altura de las exigencias de hacer respetar los derechos de la sociedad mexicana, por tal motivo, esas acciones deben contener mínimamente tales elementos.

En virtud de lo señalado, someto a la consideración del pleno de la Cámara de Senadores, el siguiente proyecto de

## **Decreto**

**Artículo Único.** Se expide la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana, para quedar como sigue:

### **Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana**

#### **Título Primero**

#### **Disposiciones Generales**

#### **Capítulo Único**

**Artículo 1.** La presente Ley es de observancia general en toda la República y tiene por objeto:

- I. Fomentar el desarrollo de la gastronomía mexicana, como sector fundamental para el crecimiento económico y el empleo;
- II. Fortalecer los elementos esenciales de la economía mexicana a través de la aplicación de la Política Nacional de Fomento a la Gastronomía Mexicana;

III. Contribuir a una alimentación adecuada: nutritiva, suficiente y de calidad, que coadyuve a la salud y bienestar de la población mexicana;

IV. Promover la productividad de las micro, pequeñas y medianas empresas relacionadas con la Gastronomía Mexicana;

V. Incentivar y fortalecer la inversión nacional en las regiones gastronómicas del país;

VI. Implementar mecanismos de colaboración para el acceso a programas económicos, sociales, turísticos y culturales en materia de gastronomía;

VII. Promover integralmente la Gastronomía Mexicana como elemento cultural de posicionamiento internacional, plataforma de productos nacionales y activo turístico, e

VIII. Identificar las necesidades de infraestructura pública en los sectores económico y turístico, a fin de facilitar las relaciones comerciales de dichos sectores con el gastronómico.

**Artículo 2.** Para los efectos de la presente ley, se entenderá por:

I. Ley: La Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana;

II. Gastronomía Mexicana: Los componentes culturales, sociales e históricos que constituyen un atractivo turístico y que conllevan factores económicos alrededor de la comida de los mexicanos; los conocimientos y actividades que están relacionados con la alimentación, los ingredientes, recetas y técnicas de la tradición culinaria y su evolución histórica en la cocina tradicional así como la cocina contemporánea; los platillos endémicos de México que forman parte de las tradiciones nacionales, expresiones locales y regionales, con elementos de calidad, valor, identidad y arraigo que le proporcionan características propias con presencia y reconocimiento nacional e internacional, que la distinguen e identifican del resto del mundo, , a los usos, costumbres, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, rituales, actos festivos, instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales relacionados con la producción alimentaria reconocidos como parte integrante del patrimonio cultural intangible inherente a comunidades y grupos de personas;

III. Cadena de Valor: Cadena de Valor de la Gastronomía Mexicana, entendida como los factores productivos, económicos, culturales y comerciales, en el que participan campesinos, pequeños productores, empresarios, cocineros tradicionales y prestadores de servicios, vinculados a la producción, transformación, comercialización y promoción de productos y servicios, relacionados con la cocina tradicional mexicana, asimismo, al conjunto de procesos a implementarse para la elaboración de productos perteneciente a la Gastronomía Mexicana, integrada por micro, pequeñas, medianas o grandes empresas:

a) Que produzcan bienes pertenecientes al sector primario de la economía, relacionadas con la Gastronomía Mexicana;

b) Que brinden servicios de transporte, acopio, conservación o distribución de bienes primarios utilizados en la elaboración de productos pertenecientes a la Gastronomía Mexicana;

c) Que produzca bienes o servicios alimentarios, de cualquier sector de la economía, relacionados con la Gastronomía Mexicana, destinados al consumidor final;

d) Dedicadas a la comercialización de productos o servicios pertenecientes a la Gastronomía Mexicana;

e) Que proporcionen servicios de difusión o promoción de productos pertenecientes a la Gastronomía Mexicana.

IV. Patrimonio Cultural Inmaterial: Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Ley, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.

V. Salvaguardia: Las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.

VI. Política Nacional: La Política Nacional de Fomento a la Gastronomía Mexicana, entendida como el conjunto de medidas y acciones implementadas para el mejoramiento y posicionamiento de la Gastronomía Mexicana a nivel nacional e internacional;

VI. Consejo Consultivo: El Consejo Consultivo de la Gastronomía Mexicana, al que hace referencia la presente Ley, y

VII. Secretaría Técnica: La Secretaría Técnica del Consejo Consultivo de la Gastronomía Mexicana;

**Artículo 3.** Los programas y acciones que se formulen e implementen como resultado de la aplicación de la Política Nacional, tendrán como propósito el fortalecimiento de los integrantes de la Cadena de Valor, así como el fomento, promoción y difusión de la Gastronomía Mexicana con enfoque integral para su posicionamiento a nivel nacional e internacional.

**Artículo 4.** Para efectos de esta ley, las autoridades del Estado podrán orientar sus acciones bajo los siguientes lineamientos:

I. Implementar políticas que articulen y fortalezcan la cadena de producción, distribución y comercialización, de insumos utilizados en la Gastronomía Mexicana;

II. Mejorar el acceso a financiamiento a todos los componentes de la Cadena de Valor;

III. Promover la aplicación de los estándares de calidad necesarios de los insumos, productos y servicios de la Gastronomía Mexicana;

IV. Impulsar la innovación y conocimiento del sector gastronómico mexicano con la plena inclusión de todos los sectores económicos, sociales y culturales;

V. Impulsar acciones y eventos de difusión, señalización y exposición de la Gastronomía Mexicana.

**Artículo 5.** Las acciones que se implementen con el objeto de desarrollar métodos de producción para los sujetos que conforman la Cadena de Valor, en todos los casos, tienen la obligación de mantener el equilibrio ecológico, la conservación y el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales.

## **Título Segundo**

### **De la Política Nacional de Fomento a la Gastronomía Mexicana**

#### **Capítulo I**

##### **De su Naturaleza y Objeto**

**Artículo 6.** La Política Nacional se instrumentará a partir de un proceso participativo, incluyente y transversal que involucre a los diversos organismos de los ámbitos social y privado, así como a los tres órdenes de gobierno, mediante la suscripción, en su caso, de bases, acuerdos o convenios de colaboración, según corresponda.

**Artículo 7.** La Política Nacional tendrá por objeto:

- I. Fomentar el desarrollo económico local y regional, a través de la Gastronomía Mexicana y su Cadena de Valor;
- II. Llevar a cabo acciones de colaboración interinstitucional e intergubernamental para la ejecución de programas gubernamentales, relacionados con la Cadena de Valor Productiva de la Gastronomía Mexicana;
- III. Fomentar el consumo, distribución y producción de alimentos de calidad;
- IV. Fomentar el desarrollo productivo local y regional, orientado al fortalecimiento de las capacidades productivas gastronómicas con un enfoque de inclusión social y productiva de los insumos locales, de forma particular, los generados por las comunidades, ejidos y pequeños productores;
- V. Posicionar el concepto de la Gastronomía Mexicana como un elemento diferenciador a nivel nacional e internacional;
- VI. Promover la Gastronomía Mexicana como actividad de desarrollo económico, turístico y cultural a nivel nacional e internacional;
- VII. Fortalecer, a través de la educación, el vínculo entre la Gastronomía mexicana con elementos para favorecer la nutrición, la identidad y el reconocimiento del valor cultural de este patrimonio;
- VIII. Promover la formación y capacitación especializada de personal involucrado en la preparación de alimentos que fortalezcan la Gastronomía mexicana;
- IX. Promover el fortalecimiento de la Cadena de Valor en las cocinas tradicionales de México, con énfasis en recursos, productos, cocinas locales, platillos y regiones gastronómicas, considerando la participación social mexicana alrededor de sistemas efectivos de concertación, cooperación o asociación con los sectores social y privado.
- X. Impulsar la diversidad local y regional, orientada a la articulación de acciones que difundan y enriquezcan la experiencia gastronómica, a partir del impulso y reconocimiento de los atractivos naturales, culturales e históricos presentes en las distintas regiones y localidades del país;

XI. Promover la aplicación de estándares de calidad necesarios para la elaboración de productos o servicios de la Gastronomía Mexicana;

XII. Implementar mecanismos de análisis, evaluación y previsión oportuna, del impacto que tengan las acciones emprendidas para el cumplimiento de la presente ley.

XIII. Impulsar mediante la adopción de prácticas económicas, la innovación, calidad y sustentabilidad, que incentiven la competitividad de los productos y servicios y fomenten el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales y energéticos.

**Artículo 8.** Las líneas de acción, proyectos y programas, resultado de la aplicación de la Política Nacional, se sustentarán en un desarrollo integral en el ámbito económico, turístico, cultural, educativo, de salud, social y nutrición, de derechos humanos, con enfoque incluyente, de manera que pueda coadyuvar al cumplimiento de los objetivos planteados en la presente ley.

### **Título Tercero**

#### **Del Consejo Consultivo de la Gastronomía Mexicana**

#### **Capítulo I**

##### **De su Naturaleza y Facultades**

**Artículo 9.** El Consejo Consultivo de la Gastronomía Mexicana, es el órgano de consulta, cuya finalidad es materializar de manera directa y constante al cumplimiento de los objetivos y ejes estratégicos de la Política Nacional.

El Consejo Consultivo tiene por objeto impulsar y promover la participación de las diversas instituciones y organismos del sector público y privado ya existentes, teniendo como principal premisa el fortalecimiento de la identidad gastronómica mexicana.

**Artículo 10.** Para el cumplimiento de su objeto, el Consejo Consultivo tendrá las siguientes atribuciones:

I. Fomentar la incorporación de actores sociales y privados en el marco de la Política Nacional, cuya finalidad sea impulsar la promoción y difusión de las estrategias y acciones tomadas;

II. Impulsar acciones que faciliten la participación ciudadana en el fortalecimiento y desarrollo de la Cadena de Valor Productiva de la gastronomía mexicana;

III. Proponer acciones y estrategias que contribuyan al logro de los objetivos de la Política Nacional;

IV. Proponer mejoras o adecuaciones a proyectos incluidos en la Política Nacional, considerando actividades de fomento y promoción a la gastronomía mexicana en el sector público y privado;

V. Formular propuestas dirigidas a coordinar y armonizar las políticas públicas tendientes a optimizar los recursos asignados al impulso, promoción, desarrollo y fortalecimiento de la cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana;

- VI. Incentivar la generación de informes y estudios en materia gastronómica, así como procurar la evaluación de estos para fortalecer las estrategias de la Política Nacional;
- VII. Emitir opinión o recomendación en aquellos asuntos relacionados al fortalecimiento de la cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana y a las estrategias de la Política Nacional;
- VIII. Aprobar y, en su caso, modificar sus reglas de organización y operación;
- IX. Elaborar propuestas de formación, capacitación, profesionalización y certificación con la finalidad de desarrollar y posicionar a la gastronomía mexicana como un elemento diferenciador a nivel nacional e internacional;
- X. Celebrar acuerdos o convenios con instituciones y organismos del sector público y privado, de la academia, así como con Organizaciones de la Sociedad Civil, en el ámbito nacional e internacional;
- XI. Integrar las comisiones y grupos de trabajo que sean necesarios para el cumplimiento de los objetivos y estrategias propuestos por la Política Nacional;
- XII. Nombrar a un Secretario Técnico para dar cumplimiento a sus funciones;
- XIII. Expedir su reglamento;
- XIV. Las demás necesarias para lograr el objetivo del Consejo Consultivo de la Gastronomía Mexicana.

## **Capítulo II**

### **De la Integración del Consejo Consultivo de la Gastronomía Mexicana**

**Artículo 11.** El Consejo Consultivo estará integrado de la siguiente forma:

- I. Un presidente a cargo de la Secretaría de Economía, quien podrá ser representada por un subsecretario o su equivalente;
- II. Un Secretario Técnico, a cargo de la Secretaría de Turismo, quien podrá ser representada por un subsecretario o su equivalente;
- III. Un representante de las siguientes dependencias de la Administración Pública Federal:
- A. Secretaría de Hacienda y Crédito Público;
  - B. Secretaría de Cultura;
  - C. Secretaría de Educación Pública;
  - D. Secretaría de Salud;
  - E. Secretaría de Bienestar;
  - F. Secretaría de Relaciones Exteriores;

G. Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas; y la

H. Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios, órgano administrativo desconcentrado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

IV. Dos representantes del Poder Legislativo Federal, uno por cada Cámara;

V. El Representante de la UNESCO en México;

VI. Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac);

VII. Un miembro del sector académico;

VIII. Un miembro de la Sociedad Civil;

IX. Una o un chef; y

X. Una cocinera o un cocinero tradicionales.

Los miembros del Consejo Consultivo durarán en el cargo tres años, debiendo ser ratificados en su nombramiento cada año.

**Artículo 12.** Los miembros que integran el Consejo Consultivo se reunirán en pleno o en comisiones las cuales podrán ser creadas de conformidad con lo establecido en su reglamento.

El pleno sesionará ordinariamente por lo menos dos veces por año, y en forma extraordinaria, cada que una situación así lo requiera; cuando sea convocado por su presidente o por las dos terceras partes integrantes del Consejo Consultivo.

Todos los miembros del Consejo Consultivo gozarán del derecho a voz y voto.

**Artículo 13.** Para que el Consejo Consultivo se considere instalado deberá contar con el quorum necesario según sea el caso:

I. El 50% de sus integrantes más uno, en caso de que la sesión sea de carácter ordinario.

II. Las dos terceras partes de sus integrantes, en caso de que la sesión sea de carácter extraordinario.

Para que las resoluciones tomadas durante las sesiones del Consejo Consultivo sean efectivas, deberán contar con la aprobación por mayoría simple de los votos emitidos por los miembros presentes.

**Artículo 14.** Podrán participar en las sesiones del Consejo Consultivo o de las Comisiones creadas por el mismo, con el carácter de invitados, representantes de organismos públicos, privados, académicos o de Organizaciones de la Sociedad Civil.

El Reglamento establecerá el mecanismo de invitación correspondiente.

Los invitados acudirán a las reuniones con derecho a voz, pero sin voto.

## Transitorios

**Primero.** El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

**Segundo.** El reglamento del Consejo deberá emitirse dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes a su instalación.

**Tercero.** El gobierno federal deberá hacer las provisiones presupuestales progresivas necesarias para la operación de la presente Ley, para el siguiente ejercicio fiscal a su entrada en vigor.

**Cuarto.** El Consejo Consultivo al que se refiere el artículo 11, deberá instalarse dentro de los sesenta días naturales a partir de la entrada en vigor de la presente ley.

## Notas

1 Hacienda ve baja productividad en sector gastronómico, El Economista, disponible en:

<http://eleconomista.com.mx/industrias/2015/08/09/hacienda-ve-baja-productividad-sector-gastronomico>

Dado en el Palacio Legislativo de San Lázaro, a los 2 días del mes de septiembre de dos mil veinte.

**Diputados:** María Lucero Saldaña Pérez (rúbrica), Fernando Galindo Favela (rúbrica), René Juárez Cisneros, Brasil Alberto Acosta Peña, Ricardo Aguilar Castillo, María Alemán Muñoz Castillo, María Ester Alonzo Morales, Ivonne Liliana Álvarez García, Pablo Guillermo Angulo Briceño, Frinné Azuara Yarzabal, Laura Barrera Fortoul, Lenin Nelson Campos Córdova, Juan José Canul Pérez, Luis Eleusis Leónidas Córdova Morán, Fernando Donato De Las Fuentes Hernández, Juan Francisco Espinoza Eguia, Margarita Flores Sánchez, Martha Hortencia Garay Cadena, Isaías González Cuevas, Norma Guel Saldívar, Ismael Alfredo Hernández Deras, Ana Lilia México Herrera Anzaldo, Anilú Ingram Vallines, Manuel Hernández Limón, Cynthia Iliana López Castro, Benito Herrera Medina, Luis Enrique Miranda Nava, Rubén Ignacio Moreira Valdez, Ernesto Javier Nemer Álvarez, Hortensia María Luisa Noroña Quezada, Enrique Ochoa Reza, Juan Ortiz Guarneros, Claudia Pastor Badillo, Carlos Pavón Campos, Soraya Pérez Munguía, Ximena Puente De La Mora, Cruz Juvenal Roa Sánchez, María Sara Rocha Medina, Mariana Rodríguez Mier Y Terán, Lourdes Erika Sánchez Martínez, Pedro Pablo Treviño Villarreal, Marcela Guillermina Velasco González, Alfredo Villegas Arreola, Héctor Yunes Landa, Eduardo Zarzosa Sánchez.