



H. CONGRESO DEL ESTADO DE YUCATÁN LXII LEGISLATURA

**INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO QUE REFORMA Y
ADICIONA DIVERSOS ARTÍCULOS Y CAPÍTULOS DE LA LEY
PARA EL FOMENTO Y DESARROLLO DEL TURISMO EN
YUCATÁN, EN MATERIA DE TURISMO GASTRONÓMICO.**



**WARNEL
MAY ESCOBAR**
DIPUTADO LOCAL XV DISTRITO



H. CONGRESO DEL ESTADO DE YUCATÁN LXII LEGISLATURA

Quien suscribe, **Dip. Warnel May Escobar**, con fundamento en lo dispuesto en los Artículos 30 Fracción V y 35 Fracción I de la Constitución Política; 16 y 22 Fracción VI de la Ley de Gobierno del Poder Legislativo, así como los Artículos 68 y 82 Fracción IV de su Reglamento, todos del Estado de Yucatán, someto a la consideración del Pleno de esta Soberanía la presente: **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO QUE REFORMA Y ADICIONA DIVERSOS ARTÍCULOS Y CAPÍTULOS DE LA LEY PARA EL FOMENTO Y DESARROLLO DEL TURISMO EN YUCATÁN, EN MATERIA DE TURISMO GASTRONÓMICO**, al tenor de la siguiente:

1

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La gastronomía, en el imaginario colectivo, a lo largo de los siglos ha sido asociada con el buen comer o con la exclusividad del arte de cocinar y al bien comer. Sin embargo, lo mencionado es solo una parte de esta disciplina.

En la actualidad, la gastronomía se manifiesta de diversas maneras y se expresa en diferentes aspectos. A través del tiempo, el concepto ha evolucionado y ahora está ligado también a «la cultura» porque en este momento está acompañada de prácticas culturales; por tanto, podría hablarse de una «cultura gastronómica».

Por otra parte, hoy en día, como resultado de la globalización e industrialización, la gente busca nuevas fuentes de identidad, así, la

alimentación se ha convertido en un factor importante en la búsqueda de ese objetivo.

La relación entre alimentos e identidad, también ha sido manejada como un importante elemento de promoción turística; pero también, la relación lugar-gastronomía ha sido utilizada en diferentes aspectos en turismo, que incluye esfuerzos promocionales específicos en el distintivo de los alimentos típicos nacionales o regionales.

La gastronomía y en general la alimentación asociada al turismo siempre ha estado presente y es significativa al representar un tercio del gasto turístico desde el año 2012 según la Organización Mundial del Turismo (OMT).

2

Sin embargo, la relevancia dada al papel que desempeña en la experiencia turística no ha sido lo suficientemente valorada. Los estudios académicos han sido sorprendentemente lentos en el reconocimiento de su potencial a pesar de que diversos autores afirman su importancia al ser un elemento central en la experiencia del turista, sino también, al convertirse en una importante fuente de identidad en las sociedades posmodernas.

El turismo gastronómico es, por tanto, en la actualidad, una de las mejores expresiones de la sociedad posmoderna, en la que el hecho de ver, oler y degustar se convierte en una actividad completamente experiencial, cuya principal finalidad o producto entregable es poder otorgar al turista una experiencia que pueda ser vivida a través de la comida o la bebida.

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), el turismo gastronómico como fenómeno ha crecido y se ha convertido en uno de los más dinámicos y

creativos segmentos del turismo. Tanto destinos como empresas turísticas se han dado cuenta de la importancia de la gastronomía con el fin de diversificar el turismo y el desarrollo económico local, regional y nacional.

Lo anterior quizás es una consecuencia de que turistas y, en general, consumidores son, hoy por hoy, más específicos de lo que consumen y de su relación con el medio en el que viven. Esto ha aumentado la demanda del consumo de productos locales con la tendencia de un estilo de vida más saludable.

A lo mencionado se suma el discurso ético y los valores sostenibles seleccionados en el territorio, el paisaje, la cultura local, los productos locales y la autenticidad como elementos fundamentales del turismo gastronómico, lo cual permite un incremento sostenido en la demanda de esta modalidad turística.

3

En Yucatán, la gastronomía está de moda y, por así decirlo, en boca de todos, especialmente en la última década. Esto se constata en las publicaciones periódicas dedicadas a la gastronomía y al arte culinario, secciones en televisión, blogs especializados, aplicaciones para dispositivos móviles o páginas de Internet que están, en mayor o menor medida, motivadas por este segmento del sistema agroalimentario.

A Yucatán se puede ir antes o después del fin del mundo, según reza un refrán popular, lo cierto es que solo mencionarlo, hace imaginar un espacio donde la cultura de su gente y sus raíces, se pierden en el tiempo y se confunden en la historia de su mestizaje, protagonizado por Gonzalo Guerrero en las antiguas tierras del mayab.

La gastronomía yucateca, reconocida en México y el mundo, es resultado en buena medida de su antiguo aislamiento del resto del país y de su constante trato, por medio de sus puertos, con Europa, Cuba y Nueva Orleans.

La exquisita comida yucateca se basa en una mezcla de ingredientes utilizados por los antiguos mayas, sabores traídos de Europa con posteriores aportaciones Caribeñas y del Medio Oriente.

Una exquisita conjunción de condimentos y especias como la pepita de calabaza, orégano, cebolla morada, naranja agria, achiote, chile dulce, cilantro, chiles max, habanero e xcatic da como resultado la célebre comida yucateca

Variedad de colores, olores y sabores desde la Cochinita Pibil, los Salbutes y Panuchos, el Poc Chuc, la Sopa de Lima, el Relleno Negro y el delicioso Queso Relleno, entre muchos otros platillos conforman el inigualable menú de nuestra exquisita gastronomía.

4

Siendo así la cocina tradicional yucateca, un nicho de oportunidad para el desarrollo regional y municipal, el Estado debe de consensar y comprometer acciones y programas que tengan un impacto positivo en la producción, distribución, transformación y vinculación turística en el sector gastronómico.

Y no únicamente en gasto excesivo para eventos especiales, sino más bien concatenar toda esa riqueza que tienen los municipios del interior del Estado con la oferta turística; ahí está la materia prima, lo que se requiere es inversión pública en proyectos con potencial e incrementar la promoción turística en tal sentido.

Por lo anterior, y con el propósito de apuntalar a Yucatán en el turismo gastronómico y de sobre cómo el sector puede contribuir a lograr los *Objetivos de Desarrollo Sostenible en el Estado*; en uso de mis facultades y atribuciones, someto a la consideración del Pleno de esta Soberanía la presente: **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO QUE REFORMA Y ADICIONA DIVERSOS ARTÍCULOS Y CAPÍTULOS DE LA LEY PARA EL FOMENTO Y DESARROLLO DEL TURISMO EN YUCATÁN, EN MATERIA DE TURISMO GASTRONÓMICO**, de conformidad con el siguiente:

PROYECTO DE DECRETO

ARTÍCULO PRIMERO.- Se reforma la fracción VII del Artículo 2, la fracción I del Artículo 30 y la fracción II del Artículo 44 todas de la Ley para el Fomento y Desarrollo del Turismo en Yucatán.

5

Artículo 2.- ...

- VII. Establecer los supuestos específicos para el desarrollo del Turismo Social, del Turismo Ecológico, del Turismo Accesible, del Turismo de Salud; del Turismo Gastronómico; y

Artículo 30.- ...

- I. Proteger y resaltar las expresiones históricas, artísticas, arquitectónicas, arqueológicas, gastronómicas y culturales típicas del Estado;

Artículo 44.- ...

- II. Difundir los atractivos naturales y culturales, así como las expresiones históricas, artísticas, arquitectónicas, arqueológicas, gastronómicas y el patrimonio cultural inmaterial, nuevos destinos turísticos, zonas y servicios turísticos ofrecidos en el Estado;

ARTÍCULO SEGUNDO.- Se modifica el Capítulo XIV ahora intitulado “Del Turismo Gastronómico” y sus Artículos 61 y 62; y se adiciona el Capítulo XV en el sentido que se recorre, lo anteriormente dispuesto en el Capítulo XIV “De los Actos y Procedimientos Administrativos” así como su articulado con las reformas contenida en los mismos, de la Ley para el Fomento y Desarrollo del Turismo en Yucatán.

6

CAPÍTULO XIV

Del Turismo Gastronómico

Artículo 61.- El Turismo Gastronómico, es el que aboga en la entidad por el descubrimiento de la cultura maya, especialmente la culinaria, a través de la experimentación de la gastronomía yucateca.

Artículo 62.- La Secretaría deberá promover la coordinación con las autoridades federales, estatales y municipales, así como con el sector social, la iniciativa privada y la academia, para incentivar, capacitar y desarrollar programas de promoción de prestadores de servicios que se dediquen al Turismo Gastronómico; así como promover y promocionar a las empresas y los avances en equipamiento que tengan por objeto la prestación de servicios culinarios.

CAPÍTULO XV

De los Actos y Procedimientos Administrativos

Artículo 63.- La verificación y vigilancia de la prestación de servicios turísticos en el Estado, corresponde a la Secretaría, quien para evitar una doble control se coordinará con las autoridades federales competentes y con los ayuntamientos y tendrá por objeto comprobar el cumplimiento a las disposiciones establecidas en esta Ley.

Artículo 64.- Las visitas de control, inspección y verificación, las infracciones y sanciones, las medidas de seguridad, el recurso administrativo de revisión y la denuncia ciudadana se realizarán en términos de lo establecido por la Ley de Actos y Procedimientos Administrativos del Estado de Yucatán.

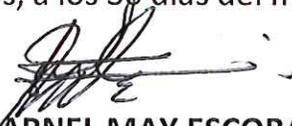
7

TRANSITORIOS

ARTÍCULO PRIMERO.- El presente decreto entrará en vigor a partir del día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial del Gobierno del Estado de Yucatán.

ARTÍCULO SEGUNDO.- El Poder Ejecutivo deberá actualizar el Reglamento de Ley para el Fomento y Desarrollo del Turismo en Yucatán, a más tardar a los 90 días naturales contados a partir de su publicación en el Diario Oficial del Gobierno del Estado de Yucatán.

Dado en la sede del Recito del Poder Legislativo, en la ciudad de Mérida,
Yucatán, Estados Unidos Mexicanos, a los 30 días del mes de octubre de 2019.



DIPUTADO WARNEL MAY ESCOBAR
#SiempreContigo