

ASUNTO: SE ENVÍA INICIATIVA.

San Raymundo Jalpan, Oaxaca; 23 de julio de 2024

MTR. JORGE GONZALEZ ILLESCAS
DIRECTOR DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS DEL
H. CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA.
P R E S E N T E.

RECIBIDO
23 JUL. 2024
Cavero
DIRECCION DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS

El que suscribe Diputado Luis Eduardo Rojas Zavaleta, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional de la LXV Legislatura Constitucional de este Honorable Congreso del Estado de Oaxaca; con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50, fracción I, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 104, fracción I, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca; y 54, fracción I, del Reglamento Interior del Congreso del Estado, ante usted comparezco y expongo:

Por este conducto solicito incluir en el próximo orden del día de la próxima Sesión Ordinaria la siguiente **INICIATIVA** con proyecto de **DECRETO POR EL QUE SE ADICIONA EL ARTÍCULO 46-B DE LA LEY ORGÁNICA DEL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE OAXACA, REFORMANDO LA FRACCIÓN XVII Y ADICIONANDO LA FRACCIÓN XVIII**

CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA

No dudando de la atención que preste al presente, quedo a su disposición.

RECIBIDO
23 JUL. 2024

ATENTAMENTE
DIP. LUIS EDUARDO ROJAS ZAVALAETA

DIRECCION DE APOYO
LEGISLATIVO



000295

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA

DIP. LUIS EDUARDO ROJAS ZAVALAETA
(PLURINOMINAL)

Calle 14 Oriente N° 1 San Raymundo Jalpan, Oaxaca. Segundo Nivel del
H. Congreso del Estado.
(01 951) 5020400/5020200 Ext. 3536



San Raymundo Jalpan, Oax., a 23 de julio de 2024

**DIPUTADO PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA
DE LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA DEL
H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA.
P R E S E N T E**

El que suscribe, diputado Luis Eduardo Rojas Zavaleta, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional de esta Sexagésima Quinta Legislatura del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50, fracción I, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 104, fracción I, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca; y 54, fracción I, del Reglamento Interior del Congreso del Estado, propongo ante esta Soberanía para su análisis, discusión y, en su caso, aprobación de la **INICIATIVA** con proyecto de **DECRETO POR EL QUE SE ADICIONA EL ARTÍCULO 46-B DE LA LEY ORGÁNICA DEL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE OAXACA, REFORMANDO LA FRACCIÓN XVII Y ADICIONANDO LA FRACCIÓN XVIII**, al tenor de la siguiente:

CONSIDERACIONES

La presente iniciativa tiene por objeto adicionar la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Oaxaca, en el ARTÍCULO 46-B. Fracción XVII, recorriéndose las subsecuentes.



EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El turismo se configura como uno de los principales sectores económicos a nivel internacional, adquiriendo una gran importancia para nuestro estado; la actividad turística dada su propia naturaleza es extremadamente diversa, involucra varios actores desde museos, teatros, restauranteros, hoteleros, hasta choferes.

La gastronomía en los últimos años ha sido un elemento resplandeciente que cada vez ha adquirido mayor protagonismo en Oaxaca, se ha convertido un destino turístico gastronómico a nivel mundial, tiene un gran patrimonio gastronómico, derivado principalmente de un mestizaje, los conocimientos que se tienen se deben rescatar y potencializar los sabores culinarios, dado su gran valor cultural, el cual establece actualmente como un patrimonio cultural inmaterial.

La gastronomía en nuestro estado tiene elementos de valor en nuestras ocho regiones, es un recurso que da identidad y que contribuye al desarrollo cultural y sustenta las representaciones de nuestras comunidades; es sumamente importante transmitir estos conocimientos a las presentes y futuras generaciones, de forma que se generen procesos de apropiación cultural.

La gastronomía es un elemento de valor en los procesos locales. Incluso, es un recurso de identidad que contribuye al desarrollo cultural y afianza las representaciones sociales de una comunidad. Por tanto, es importante transmitir estos conocimientos a las presentes y futuras generaciones, de forma que se generen procesos de apropiación cultural. Además, la gastronomía es un recurso que con una correcta planificación y gestión puede consolidarse como un atractivo turístico cultural, debido a que hay turistas que buscan deleitarse con platos originales.



Actualmente el turismo busca experimentar, paisajes, aventura, playas, arqueología, cultura y una rama muy ligada a estas actividades es la gastronomía desean degustar esa cocina que mantiene las costumbres, los ingredientes, y las técnicas prehispánicas; en las últimas décadas ha trascendido que los turistas a parte de contar con una comida tradicional, desean incluir una cadena alimentaria típica de la región que tengan más participaciones en los lugares turísticos, gastronómicos y hoteleros, es un amplio sector comercial y hasta los productores y consumidores proporcionan sus nuevos conocimientos.

En este contexto urge desarrollar el sector turístico desde la gastronomía tradicional en el Estado de Oaxaca, en nuestras ocho regiones existe una gran participación de conocedores de platillos regionales que se debe de fusionar con el sector turístico esto con el fin de reforzar el compromiso para detonar el desarrollo de las áreas urbanas y suburbanas, que ven al turismo como una gran oportunidad de auto gestionar nuevas fuentes de ingresos que les brinde un mejor futuro para ellos y sus familias.

Por consiguiente, las ocho regiones del Estado de Oaxaca representan un proceso de caracterización etnográfica e información semiestructurada por la población que ha habitado en sus regiones durante generaciones, con el propósito de identificar y caracterizar ese conjunto de prácticas gastronómicas autóctonas que se encuentran en nuestras comunidades y no se les da la importancia para que resplandezca esa cocina ancestral, para que se documenten y se difunda esa riqueza gastronómica.

La gastronomía del istmo representa una de las cocinas más honestas de México: cocineras tradicionales auténticas, ingredientes locales, sabores exquisitos (algunos exóticos e inigualables), colores vivos, aromas únicos y recetas de ensueño.

La comida istmeña posee una gran variedad de platillos, que van desde los más sencillos hasta los más elaborados, son ricos como su folklore,



tradiciones y costumbres. Es el resultado de un proceso en el que se conjuntan ingredientes y experiencias de diversas etapas históricas de la entidad. Es una gastronomía sazónada y enriquecida por el tiempo.

Son muy variados y diversos los platillos tradicionales que puedes encontrar en este mercado. Dos guisos que debes probar: el de armadillo y el de paloma en salsa de guajillo, el tamal de elote, las garnachas que sobresalen sobre cualquier otro antojito en el mundo de la fritanga mexicana. Lleva una combinación de carne de res deshebrada, cebolla y queso seco (que tiene un sabor intenso, muy similar al parmigiano reggiano) a la que le va perfecto el repollo, la zanahoria encurtida y la salsa de Chile de árbol; conjunto de sabores que explotan gratamente en el paladar. También para la cena, aplican unas extraordinarias tlayudas a las brasas, el famoso pollo garnachero y unas succulentas tostadas de tasajo y cecina enchilada con sus respectivas e inigualables hebras de quesillo y sus infaltables rebanadas de aguacate.

La gastronomía de la costa oaxaqueña es un festín para los sentidos, Uno de los aspectos más destacados de la cocina costeña de Oaxaca es su capacidad para contar una historia a través de sus platillos. Cada receta lleva consigo el legado de generaciones, combinando los sabores del océano con influencias indígenas y españolas. Esto no solo enriquece el paladar de quienes lo prueban.

La cocina de la Cuenca, es una de las más variadas y espectaculares que tiene el estado. Oaxaca tiene mucho que demostrar, tiene una inmensa gastronomía y ya es tiempo que esta cocina se dé a conocer más a otras regiones y partes del mundo

Cabe destacar dentro los platillos más succulentos son: El caldo de piedra, la cochinita a la cubana, el Guasmole Chinanteco, la Tortilla de Yuca, el Pilte de pollo, los tamales de siete cueros, el agua de carambolo con manzana, el



amarillo de pata de res ahumada y la mojarra enchilpayada, entre muchos otros.

En este análisis de la degustación gastronómica de las regiones se pueden considerar como eslabones de una larga tradición cultural y gastronómica regionalizada muchas de estas personas quieren participar en actividades turísticas, esta fusión sería un engrane perfecto para fomentar, enseñar, difundir la riqueza gastronómica turística, los platillos tradicionales tienen un sentido turístico, siempre por las fechas tradicionales, festividades de temporadas, pero siempre una remembranza con alegría y celebración, eso es lo que se proyecta; en ese contexto, México por su comida rica en variedad, sabores y colores fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la humanidad por la organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en el año 2010.

Al respecto la Secretaría de Turismo realizar diversas festividades en las que se encuentra inmersa la gastronomía, y con la finalidad de planear, difundir, ejecutar actividades gastronómicas alcanzando diversificar todas las actividades turísticas.

El 16 de noviembre de 2010 la UNESCO decidió nombrar a la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, para lograr este reconocimiento, no basta sólo con la riqueza culinaria, la gastronomía debe cumplir ciertas condiciones de antigüedad, continuidad histórica y formar parte de la identidad cultural de una nación, en ese sentido nuestro estado aporta mucho en es concepto por eso que se debe fomentar, dar a conocer toda esa riqueza gastronómica que tiene nuestro estado, en nuestras regiones el maíz, el frijol y el chile son elementos principales cuentan con una diversidad, por el tipo de tierra y clima sus elementos constitutivos varían haciéndolos más deliciosos, sus métodos de preparación los hace más suculentos.



Es necesario que el Gobierno realice diversas acciones en el sentido de impulsar el turismo gastronómico de calidad en Oaxaca.

FUNDAMENTO LEGAL.

PRIMERO. – Que el artículo ciento veintisiete de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos establece:

Artículo 127.- Las autoridades fomentarán con preferencia las actividades turísticas que aprovechen los atractivos de toda índole que posee el Estado de Oaxaca y vigilarán que la realización de estas actividades preserve el patrimonio cultural de los pueblos y comunidades indígenas, y como consecuencia de dichas actividades, no deteriore el medio ambiente, ni se demeriten sus propias riquezas turísticas.

Es responsabilidad del Estado promover el desarrollo de las actividades turísticas dentro del territorio estatal, asegurando en todo momento que los centros de turismo crezcan de manera integrada al desarrollo de la región donde están ubicados y contribuyan al desarrollo general de la entidad.

SEGUNDO. – Que el Artículo ciento treinta y cuatro de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos refiere.

Artículo 134. Los recursos económicos de que dispongan la Federación, las entidades federativas, los Municipios y las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, se administrarán con eficiencia, eficacia, economía, transparencia y honradez para satisfacer los objetivos a los que estén destinados.

Cuadro comparativo.



Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Oaxaca	
TEXTO VIGENTE	TEXTO QUE SE PROPONE
<p>ARTÍCULO 46-B. A la Secretaría de Turismo le corresponde el despacho de los siguientes asuntos: I a XVI.</p> <p>XVII. las que en el ámbito de su competencia le confiere directamente el gobernador del estado, su reglamento interno y demás disposiciones aplicables.</p>	<p>ARTÍCULO 46-B. A la Secretaría de Turismo le corresponde el despacho de los siguientes asuntos: I a XVI.</p> <p>XVII. Implementará acciones, actividades, programas, mecanismos, para promover y fomentar la promoción gastronómica del Estado.</p> <p>XVIII. las que en el ámbito de su competencia le confiere directamente el gobernador del estado, su reglamento interno y demás disposiciones aplicables.</p>

Por lo expuesto, someto a la consideración de esta Honorable Asamblea la presente **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE ADICIONA EL ARTÍCULO 46-B DE LA LEY ORGÁNICA DEL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE OAXACA, REFORMANDO LA FRACCIÓN XVII Y ADICIONANDO LA FRACCIÓN XVIII.**

ÚNICO. – **Se reforma el ARTÍCULO 46-B.** de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Oaxaca:

XVII. – Implementará acciones, actividades, programas, mecanismos, para promover y fomentar la promoción gastronómica del Estado.



XVIII. - Las que en el ámbito de su competencia le confiera directamente el Gobernador del Estado, su Reglamento Interno y demás disposiciones aplicables.

TRANSITORIO

PRIMERO. - El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado.

SEGUNDO. - La Secretaría de Turismo tendrá un plazo de un año calendario contados a partir de la entrada en vigor del presente instrumento, y realizará todas aquellas acciones o gestiones necesarias para armonizar la Ley; llevara a cabo los trabajos de consulta con las autoridades de los niveles federal y municipal, cámaras gastronómicas y prestadoras de servicios turísticos, a fin de elaborar las rutas gastronómicas que serán sujetas al impulso y promoción turística.

TERCERO. - Publíquese en el Diario Oficial del Estado.

ATENTAMENTE
"EL RESPETO AL DERECHO AJENO ES LA PAZ"

DIPUTADO LUIS EDUARDO ROJAS ZAVALA

M. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA
DIP. LUIS EDUARDO ROJAS ZAVALA
(PLURINOMINAL)

