



# H. Congreso del Estado de Baja California Sur XV Legislatura

---

## INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO

**C. DIP. RAMIRO RUIZ FLORES  
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA  
P R E S E N T E.**

### HONORABLE ASAMBLEA

El suscrito, José Luis Perpuli Drew, Diputado por el Décimo Tercer Distrito en la Décimo Quinta Legislatura al Congreso del Estado de Baja California Sur, de conformidad a lo establecido por el artículo 57 fracción II de la Constitución Política del Estado, 101 fracción II de la Ley Reglamentaria del Poder Legislativo, presento a la consideración del pleno de esta asamblea la presente **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO QUE REFORMA Y ADICIONA DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE TURISMO PARA EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA SUR**, al tenor de la siguiente:

### EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Desde de tiempos prehispánicos la comida ha sido para el hombre de vital importancia ya que a lo largo de todos los siglos ha ayudado a forjar etnias, poblaciones, ciudades, países y culturas, las cuales han transmitido el arte de cocinar hasta nuestros tiempos.

Existen diferentes formas de turismo entre las cuales destaca el Turismo Gastronómico el cual se enfoca en conocer y experimentar la gastronomía típica de un país o región dirigidas especialmente a personas amantes y exploradores de la comida o personas conocedoras del arte (chefs) interesados en la historia y el inicio de esta. Expertos consultados por la Organización Mundial del Turismo (OMT) definen a este tipo de turismo que se ha impuesto estos últimos años de la siguiente manera: “Visitantes y turistas que

planifican sus viajes con el fin de probar la cocina del lugar al que van o realizar actividades relacionadas con la gastronomía”.

La importancia de los alimentos en el ámbito turístico radica en que al hacer un viaje, es la comida uno de los factores que más se recordará aún cuando se hayan visto y disfrutado paisajes espectaculares ó impresionantes monumentos; definitivamente el lugar va a ser permanentemente recordado por lo que se comió, incluyendo no sólo la calidad de los alimentos y bebidas sino también por la higiene, el servicio y el ambiente; todo esto en conjunto hará grata e inolvidable la experiencia de viajar.

Se pueden distinguir del turismo gastronómico los siguientes objetivos: 1.- Conocer y experimentar determinados tipos de comidas y bebidas particulares de una región; 2.- Dar a conocer las especialidades gastronómicas que se preparan con motivos o en fechas especiales y que coinciden con fiestas cívicas o culturales de importancia local y/o nacional ó porque son de temporada; y, 3.- Saber de ingredientes e incluso que el mismo turista aprenda a preparar los platillos para ser sorprendido al descubrir nuevas sensaciones y experiencias culinarias.

Una de las características de este tipo de turismo, son las actividades que se contemplan, como la asistencia a restaurantes donde se sirven platillos típicos, visita a mercados y tiendas de venta de productos alimenticios, observar o incluso cocinar en una de las casas de los lugareños, así como la participación en fiestas locales donde la comida es uno de los invitados principales.

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; cada estado, región y cada pueblo de nuestra Republica cuentan con una amplia lista de platillos que son únicos, ya que conforme va cambiando el medio geográfico y el paisaje, los olores y sabores son distintos.

Con motivo de esa declaratoria, en nuestro país se han estructurado 18 rutas gastronómicas, con el objetivo de potenciar la oferta turística del país y detonar la gastronomía mexicana,

tradicional y contemporánea, como un atractivo único y diferenciador. Estas 18 rutas abarcan 155 destinos en 32 entidades, integran 31 Pueblos Mágicos, nueve ciudades Patrimonio de la Humanidad, 14 sitios naturales y culturales, 25 etnias y más de mil 500 platillos y bebidas típicas de los rincones mexicanos.

Es importante señalar, que de acuerdo a la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), el 25% de los viajeros consideran la comida en el momento de decidir un destino, y el 58% está interesado en hacer un viaje gastronómico. El turista gastronómico consume por encima de la media de cualquier otro turista.

Expertos en viajes señalan que para incrementar el interés de un destino gastronómico conviene difundir su historia, usos y costumbres, sus comidas típicas, las recetas populares, los circuitos gastronómicos y dietas especializadas, así como entrevistas con cocineros locales famosos y ventas relacionadas con la comida. Lo anterior debido a que el mercado turístico es muy selectivo y los visitantes ahora buscan cosas típicas, originales, distintas, cosas que puedan presumir en sus lugares de origen, y el sector gastronómico no puede quedarse al margen del comportamiento global del turista, y nos obliga como sudcalifornianos a buscar cómo fortalecer e impulsar este tipo de turismo, que sin duda dejaría beneficios en comunidades y regiones de nuestro estado que tienen una riqueza cultural y gastronómica.

Para el caso de nuestra entidad federativa, a nuestro juicio existe una amplia riqueza gastronómica que debe ser explotada turísticamente, y que debe ser apoyada por las autoridades para rescatar esta gastronomía, imprimirle el sello de la modernidad y ofrecerlo con una amplia gama de posibilidades para el turista.

Desde la región de Loreto con sus almejas tatemadas y almejas en escabeche. Los vinos misionales que aún se hacen en sitios como San Francisco Javier (Viggé Biaundó) que fue su cuna, San Miguel y San José de Comondú, La Purísima (Concepción de Cadegomó), San Isidro, La Purísima, San Ignacio (de Kadakaamán), el sureño San Pedro de la Presa y en otros muchos alejados ranchos de la sierra de La Giganta algunos frente a la población de Mulegé y otros frente a la costa de Océano Pacífico. Así mismo los dátiles que se producen y procesan en esa misma región.

Por su parte, la cocina del rancharo sudcaliforniano -asentado en comunidades y rancherías de los cinco municipios-, tiene particularidades que son susceptibles de ofrecer al turista como atractivo, tales como la elaboración de machaca, tortillas de harina, chimangos y quesos.

Tenemos regiones como la pacifico norte que tiene una gastronomía muy definida con los productos marinos, tales como la langosta, el abulón, caracol y especies de escama que son preparadas con infinidad de recetas tradicionales locales.

Existen también regiones características en la elaboración de conservas de dulces como San Bartolo, San Antonio y El triunfo. Existe también en los cinco municipios de la entidad la elaboración del Licor de Damián, la cerveza artesanal, la elaboración y procesamiento del mango en todos santos y en la comunidad de Santiago, y existe también la venta de productos orgánicos que se producen en la entidad.

En general existe una vasta oferta gastronómica de platillos y productos regionales que bien pueden delimitarse en rutas gastronómicas para promoverse no solo entre los sudcalifornianos, sino como una oferta al turista nacional y extranjeros que nos visita. Es preciso mencionar, que existen ya diversos festivales gastronómicos que se realizan en municipios de nuestra entidad con diversas fechas de celebración, tales como el festival de la almeja chocolate y la noche de la conquista en el pueblo mágico de Loreto. El festival del chile y la fresa en el pescadero. El festival gastronómico de El triunfo. El festival gastronómico del mango en el pueblo mágico de Todos Santos. Festival Gastronómico Sabor a Cabo, que se desarrolla en Cabo San Lucas. Festival del vino misional en San Miguel de Comondú. Festival gastronómico Pasion por el Sabor y El Gusto por Baja California Sur que se desarrolla en La Paz capital. El festival El Nopal y sus Sabores que se desarrolla en el Centenario. El Festival Gastronómico del Pollo Sudcaliforniano organizado en una ocasión por emprendedores del estado. En estos festivales es de reconocerse la participación de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados.

Como podemos apreciar, gran parte de estos festivales gastronómicos están localizadas en su mayoría en los municipios de Los Cabos y La Paz, -salvo en el Pueblo Mágico de Loreto que tiene pocos años de iniciar estos festivales gastronómicos y el de los vinos misionales en San Miguel de Comondú - , comunidades de

los municipios de Mulegé y Comondú no cuentan hasta la fecha con festivales gastronómicos que les permitan mostrar su riqueza culinaria, no porque no la tengan, sino porque hace falta organización e impulso por parte de las autoridades.

En este sentido, la legislación estatal que impulsa el turismo debe integrar a la gastronomía como factor fundamental para el desarrollo económico, social cultural y turístico, de los cinco municipios por igual. Si bien es cierto que existen festividades gastronómicas, es necesario que la autoridad turística las integre en rutas para su promoción turística, no solo local, sino nacional e internacional. Debiendo desplegar un intenso trabajo de capacitación e impulse a otras comunidades y regiones del estado, particularmente de los municipios de Comondú, Loreto y Mulegé, para que puedan ofertar y consolidar su riqueza gastronómica al turismo que nos visita anualmente.

Los beneficios del turismo también deben llegar a los municipios del norte del estado, para que esta zona rica en recursos naturales, gastronómicos y culturales pueda desarrollarse a la par de la zona sur de la entidad.

En este sentido, se propone con esta iniciativa darle fuerza legal a esta propuesta, determinándose en la misma, los mecanismos para la conservación, mejoramiento, protección, promoción y aprovechamiento del patrimonio gastronómico de Baja California Sur.

De igual forma, se propone que dentro del Atlas Turístico Estatal se registre los destinos gastronómicos que permitan el desarrollo económico, social y cultural del turismo. Asimismo, se proponen incluir en las Zonas de Desarrollo Turístico Local y Zonas de Desarrollo Turístico Alternativo a los territorios que por sus características gastronómicas constituyen un atractivo turístico en nuestra entidad.

Se propone incluir el término de Turismo Gastronómico, entendido como la actividad turística que comprende la visita a comunidades y regiones del estado, con el fin de probar la cocina del lugar y/o realizar actividades relacionadas con la gastronomía. Del mismo modo se establece que será materia de promoción turística los atractivos gastronómicos de las diversas comunidades y regiones del estado, debiéndose propiciar la celebración de festivales en donde no existan y fortalecer los existentes para que se difundan.

Para finalizar, se propone que la planeación, fomento y promoción del turismo incluirá la gastronomía sudcaliforniana, y que, la Secretaría de Turismo Estatal en coordinación con los Municipios y con proveedores de servicios alimenticios, mercados, tiendas, restaurantes y agrupaciones gastronómicas, estimularán, promoverán e impulsarán la creación y fomento de cadenas productivas y redes de valor en torno a los desarrollos turísticos existentes y nuevos, con el fin de detonar la economía local, regionales y municipales.

Consideramos que las disposiciones contenidas en la iniciativa, no implican un impacto presupuestal a la Secretaría de Turismo, Economía y Sustentabilidad del Gobierno del Estado, ya que no se propone destinar recursos presupuestales adicionales a los que ya cuenta, ni tampoco para la creación o modificación de alguna estructura orgánico-institucional, ni muchos menos en la creación de plazas ocupacionales, ya que para hacer efectivas las reformas planteadas es suficiente con los recursos presupuestales, materiales y humanos con los que cuenta para establecer, conducir, supervisar y difundir, en coordinación con las autoridades competentes, las políticas generales, sectoriales, programas, proyectos e instrumentos necesarios para el desarrollo, promoción y fomento de las actividades turísticas, económicas y productivas en la entidad.

En mérito de lo antes expuesto, someto a la consideración de esta Asamblea el siguiente

## **PROYECTO DE DECRETO QUE REFORMA Y ADICIONA DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE TURISMO PARA EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA SUR.**

**ARTÍCULO ÚNICO.** - Se **reforma** del artículo 5 las fracciones I Bis, XXII, XXII inciso b), XXVI y XXVIII, del artículo 21 Ter la fracción III, el artículo 23, el artículo 28 párrafo primer párrafo, y el artículo 31; y se **adiciona** una fracción XXVII al artículo 5, y una fracción IX al artículo 27. Todos de la Ley de Turismo para el Estado de Baja California Sur, para quedar como sigue:

## **Artículo 5.-...**

I.- ...

I Bis. - **Atlas Turístico Estatal.** - El registro sistemático de carácter público de todos los bienes, recursos naturales, **gastronómicos** y culturales que puedan constituirse en atractivos turísticos, sitios de interés y en general todas aquellas zonas y áreas territoriales del desarrollo del turismo dentro del estado;

II a XXI.-...

XXII.- **Zona de Desarrollo Turístico Local.** - Aquellas fracciones de territorio, claramente ubicadas y delimitadas geográficamente, que, por sus características naturales, **gastronómicas** o culturales, constituyan un atractivo turístico, declaradas por el Ejecutivo Estatal a propuesta del Secretario de Turismo.

XXIII.-...

a). - ...

b).- Turismo Rural y Comunitario: La categoría del turismo alternativo en la cual el turista participa en actividades propias de las comunidades rurales, ejidos y pueblos originarios con fines culturales, educativos y recreativos, que le permiten conocer los valores culturales, forma de vida, manejo de recursos agrícolas y naturales, **gastronomía**, usos y costumbres y aspectos de su historia, promoviendo con ello la generación de ingresos adicionales a la economía rural y a la conservación de los ambientes en los que habitan;

c). - ...

d). - ...

XXIV a XXV.-

XXVI.- **Turismo de deporte motor fuera de camino:** La actividad turística relacionada con la práctica de campeonatos, seriales, exposiciones y demostraciones relativas a las carreras con vehículos acondicionados para transitar fuera de camino en ambiente de terreno natural, ya sea en desierto, dunas, trepadores en rocas, arrancones en pista de arena caracterizados por no circular sobre carreteras de concreto o caminos de asfalto; **y**

XXVII.- **Turismo Gastronómico:** Es la actividad turística que comprende la visita a comunidades y regiones del estado, con el fin de probar la cocina del lugar y/o realizar actividades relacionadas con la gastronomía; **y**

**XXVIII.- Ruta Turística.** - Es un circuito temático o geográfico que se basa en un patrimonio natural, **gastronómico** o cultural de una zona y se marca sobre el terreno o aparece en los mapas. La Secretaría constituirá las rutas turísticas tomando en cuenta a los municipios.

**Artículo 21 Ter. - ...**

**I a II.-...**

III.- La promoción de los atractivos naturales, **gastronómicos** y culturales, destinos, rutas turísticas y servicios y productos turísticos que se ofrezcan en el Estado de Baja California Sur y sus Municipios, a nivel nacional o internacional;

**IV.- ...**

**V.- ...**

**VI.- ...**

**Artículo 23.-** La Secretaría, promoverá en coordinación con las Instituciones públicas e iniciativa privada con la periodicidad requerida, viajes de convivencia, festivales, exposiciones, eventos o ferias turísticas, en los que se difundan las bellezas naturales, los centros turísticos, artesanías, **gastronomía**, la cultura y los servicios que se presten en la materia.

**Artículo 27.-...**

**I a VI. - ...**

**VII.-** Turismo Religioso, **y**

**VIII.-** Turismo de deporte motor fuera de camino, **y**

**IX.- Turismo gastronómico.**

**Artículo 28.-** La Secretaría en coordinación con la Secretaría de Promoción y Desarrollo Económico del Gobierno del Estado, con los Municipios y con las agrupaciones de productores agrícolas, **proveedores de servicios alimenticios, mercados, tiendas, restaurantes y agrupaciones gastronómicas**, artesanos y artistas, estimularán, promoverán e impulsarán entre la iniciativa privada y el sector social, la creación y fomento de cadenas productivas y redes de valor en torno a los desarrollos turísticos existentes y nuevos, con el fin de detonar la economía local, regionales y municipales.



...

...

**Artículo 31.-** El Turismo Social comprende todos aquellos instrumentos y medios a través de los cuales, los grupos de estudiantes, trabajadores del campo y de la ciudad, jubilados, pensionados, de la tercera edad y otros similares, tengan acceso a sitios de interés turístico estatal, histórico, artístico, **gastronómico** y cultural con el objeto de lograr el descanso y el esparcimiento familiar en condiciones adecuadas de economía, seguridad y comodidad. Las dependencias y las entidades de la administración pública estatal coordinarán y promoverán esfuerzos entre ellas y con los gobiernos Federal y Municipales, para concertar e inducir la acción social y privada para el desarrollo ordenado del turismo social.

### **TRANSITORIOS**

**ARTÍCULO PRIMERO.** - El presente decreto entrara en vigor al día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Gobierno del Estado de Baja California Sur. Derogándose todas las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas que se opongan al mismo.

**ARTÍCULO SEGUNDO.** - Con la entrada en vigor de este Decreto, la Secretaria de Turismo, Economía y Sustentabilidad del Gobierno del Estado iniciara los trabajos de consulta con las autoridades de los niveles federal y municipal, cámaras gastronómicas y prestadores de servicios turísticos, a fin de elaborar las rutas gastronómicas que serán sujetas al impulso y promoción turística. Con énfasis en iniciar dichos trabajos en los municipios de Mulegé, Loreto y Comondú.

**ARTÍCULO TERCERO.** - La referencia que en la Ley de Turismo para el Estado de Baja California Sur se realicen a la Secretaría de Turismo se tendrá por aludida a la Secretaría de Turismo, Economía y Sustentabilidad del Gobierno del Estado.

**“Poder Legislativo de Baja California Sur, noviembre 6 de 2018”**

**ATENTAMENTE**

**DIPUTADO JOSE LUIS PERPULI DREW**