

H. CONGRESO DEL ESTADO DE SINALOA
PALACIO LEGISLATIVO
P R E S E N T E

Los suscritos **CC. JESÚS ANGÉLICA DÍAZ QUIÑÓNEZ y VÍCTOR ANTONIO CORRALES BURGUEÑO**; la primera, Diputada integrante del Partido Sinaloense de esta LXIII Legislatura, y el segundo, ciudadano sinaloense, en ejercicio de las facultades que nos confieren el artículo 45, fracciones I y V, de la Constitución Política del Estado de Sinaloa, y los artículos 18 fracción I, 135 y 136 de la Ley Orgánica del Congreso del Estado de Sinaloa, nos permitimos presentar ante esta Soberanía la siguiente:

Iniciativa con proyecto de Decreto por el que se expide la Ley para el Fomento a la Gastronomía del Estado de Sinaloa

C O N S I D E R A N D O S

- I. En atención a lo mandado por el artículo 45, fracciones I y V, de la Constitución Política del Estado de Sinaloa, que señala que los Diputados en la Entidad y los ciudadanos estamos legitimados para presentar iniciativas de Ley, con tal carácter así lo estamos ejerciendo;
- II. Es función de esa Honorable Sexagésima Tercera Legislatura, revisar el orden jurídico para el Estado de Sinaloa, por lo que en atención a ello, nos estamos presentando formalmente con este documento; y
- III. El **OBJETO** de la presente iniciativa se endereza a expedir la **Ley para el Fomento a la Gastronomía del Estado de Sinaloa**.

Que en tal virtud, resulta necesario proponer esta **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE EXPIDE LA LEY PARA EL FOMENTO A LA GASTRONOMÍA DEL ESTADO DE SINALOA**. Y someter a su respetable consideración bajo la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Nuestro tesoro culinario es fruto del sincretismo de dos culturas que, antes de encontrarse, ya habían acumulado siglos de tradición. La abundancia de recursos naturales que se producían en este territorio dio origen a una dieta equilibrada y variada, cuya riqueza y pluralidad deslumbró a los conquistadores europeos que, a su vez, ya ostentaban un cúmulo de conocimientos gastronómicos milenarios, construidos platillo a platillo, por el intercambio comercial y cultural con otras regiones remotas.

Siendo el territorio de México tan heterogéneo, su gastronomía es necesariamente regional. En su evolución influyeron los cambios materiales, sociales e ideológicos, así como las circunstancias naturales y humanas que tuvieron lugar en cada región; pero hay tres ingredientes comunes en nuestra cocina nacional: el maíz, el frijol y, por supuesto, el chile.

Nuestra gastronomía es una de las más apreciadas a nivel mundial, tanto es así que desde 2010 la gastronomía mexicana es reconocida por Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, por ser una pieza fundamental de nuestra identidad, al comprender actividades agrarias, rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales; muchos de los cuales se conservan, mientras que otros han evolucionado junto con la vida cotidiana de nuestras sociedades.

Ciertos elementos y usos culturales en la comida mexicana como son los chiles y sus diversas combinaciones, la colocan al lado de civilizaciones tan antiguas como la china, indochina y birmana; la costumbre de acompañar las comidas con tortillas, en este caso

de maíz, al lado de los árabes e hindúes. Actualmente, y a nivel internacional, la cocina mexicana compite con la francesa y a la italiana en cuanto a refinamiento, y con la española en cuanto a su abundancia y sabores fuertes. Esta riqueza, es producto de un largo proceso que parte de las milenarias culturas prehispánicas, continúa durante los tres siglos de aculturación colonial, y termina en los que hoy día constituye una manifestación del carácter nacional, propiamente mexicano, tal y como se consolidó en el siglo XIX.

Un recorrido por la República Mexicana permite verificar esta tradición: hay una gran variedad en la manera de preparar el chocolate, los tamales, pozoles, enchiladas, tacos, atoles, según recetas conservadas a través de los siglos que varía de una región a otra. Aunque la dieta prehispánica descansara en un cuádruple base de sustentación: maíz, frijol, chile y cacao; la variedad de guisos, era innumerable. En la milpa se recolectaba además, frijol, calabaza, algunos chiles, tomate, camote, bledos, quelites. El maguey y las distintas variedades de nopales proporcionaban tanto bebidas y alimentos altamente nutritivos, como materia prima para la elaboración de papel, jarcería, vestido, tintes (grana cochinilla), entre otras cosas.

Las aportaciones del México antiguo a la dieta universal son múltiples, siendo el maíz (*Mahis*) como lo llamaban los indígenas de las primeras islas descubiertas por los españoles, o (*centli*) en lengua náhuatl es sin duda originario de América de donde los españoles lo llevan a Oriente; de ahí que pasara a algunas lenguas europeas "como grano turco". Hoy día se cultiva en toda Europa media y meridional, en Asia Menor y en Palestina.

Es así que la cocina mexicana ha trascendido a grandes espacios del macrocosmos, se ha definido con un espíritu de lucha, de conquista, de pasión y humanidad. La ha manifestado el hombre como una expresión de vida; pero sobre todo en un lenguaje existencial, cultura que incultura y transcultura todos los pueblos de nuestro país y del mundo.

Mientras nuestro Estado de Sinaloa, ubicado en la costa del Mar de Cortés, forma parte de la región norte de México. Su variado clima y geografía le permite gozar de una gama inmensa de ingredientes, formando así una cocina única y popular en todo el país.

Esta rica cultura culinaria es el producto de años de práctica y mestizaje entre los habitantes nativos del área y los misioneros que trajeron consigo productos del viejo mundo. En tiempos prehispánicos se contaba con pitahayas, chiltepín, quelites, calabaza, maíz y frijol, junto con los frutos de una buena caza, pesca o recolección. Relatan en documentos jesuitas las preparaciones hechas para ocasiones especiales o sencillamente para un guiso cotidiano preparadas por las seis tribus principales: mayos, tahues, totorames, pacaxees, acaxees y xiximes.

Los nativos del área, aunque menos en cantidad, se resistieron al asentamiento de los españoles, causando una violenta disputa entre ellos. Sin embargo, quienes tuvieron oportunidad de quedarse en el territorio fueron los jesuitas, grupo misionero que se vio beneficiado por los alimentos y medicina natural de la zona.

En nuestra Entidad, la rica gastronomía sinaloense se basa en los productos del mar, pues la variada pesca que le proporciona su amplio litoral permite que la creatividad humana se desborde con la invención de deliciosos platillos, entre los que se incluyen ingredientes elementales como los camarones, el pescado, los callos de hacha y la carne de marlín, entre otros, que igual se sirven en forma de machaca.

Pero Sinaloa cifra la fama de su cocina también en otros deliciosos manjares, como el tradicional chilorio, preparado con carne de puerco condimentada con chile pasilla, especias y ajo, delicioso platillo que puede servirse sólo o con queso fundido y acompañarse con tortillas de harina. También se puede degustar el mochomo, que es una cecina de res frita. De Guamúchil son reconocidos el chorizo y los guisos de paloma y codorniz, mientras que de Culiacán destacan los tamales estilo Sinaloa rellenos con carne de puerco, aceitunas, papas, especias y una combinación de chiles.

Entre las delicias de la costa sobresalen el “aguachile”, que son camarones con pepino, limón, sal, chile piquín y cebolla morada; el pescado zarandeado, preparado preferentemente con pargo, al que se le agrega jugo de limón, pimienta, salsa de chile de árbol, salsa de soya, ajo, mayonesa y pimiento morrón, cocinado al carbón. La lista podría ser grande, pues hay varios estilos de tamales, albóndigas de camarón, callos de lobina, el pollo estilo Sinaloa cocinado a la leña y el filete con ostras, entre muchos otros platillos de gran sabor. Para concluir, entre los postres hay que mencionar los tacuarines, que son roscas de harina de maíz, los pasteles y el turrón de miel y cacahuete.

De las bebidas, en la región se pueden disfrutar extraordinarias aguas frescas de cebada y de semilla de melón o de ciruela.

Sinaloa ofrece una amplia y rica gastronomía a sus habitantes y visitantes. En El Fuerte se sirven langostinos o “cauques”, codorniz, pichihuila y machaca con tortillas de harina; en la bahía de Topolobampo, los deliciosos camarones ahogados o al natural, callos de hacha, machaca de pescado, pescado zarandeado y toda clase de manjares del mar; en Guasave, barbacoa bodera, frijoles puercos, tortillas de harina y el popular pan de mujer; en Guamúchil, el famoso chorizo; y en Mocorito, el chilorio, ahora ya industrializado y conocido en todo el país como el platillo sinaloense por excelencia, sin olvidar sus quesos y sus dulces de piloncillo con cacahuete.

Por su parte, Culiacán le ofrece barbacoa con chile pasilla, chilaquiles sinaloenses, menudo, colache, tacuarines, cauque, enchiladas del suelo y otros antojitos, además de los camarones tapados con sal de grano; el municipio de Cosalá, sus sabrosos piloncillos con nuez, papayas en conserva y el melón con miel de caña.

En la parte sur se encuentran Mazatlán, Concordia, Rosario, Escuinapa, Elota, Cosalá y San Ignacio, cuyos platillos más tradicionales son los tamales barbones (camarón), el picadillo, los tacos dorados de camarón, las barcinas (vasijas de camarón seco), el ceviche y los chiros (pescados chicos secos), además de la cazuela, el colache, la birria y el pozole.

La gastronomía en México y en Sinaloa forma parte muy importante de nuestra economía, ya que pertenece a un sector estratégico que genera ventajas competitivas y oportunidades para lograr el desarrollo económico incluyente. Se ha diseñado una política moderna de fomento, enfocada a generar innovación y crecimiento de los sectores económicos, con la finalidad de lograr el desarrollo sostenido e incluyente que el país requiere, y la denominó Política de Fomento a la Gastronomía Nacional.

El antecedente directo de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, es la Declaratoria mediante la cual se inscribe la Cocina Tradicional Mexicana en el Patrimonio Cultural Intangible de la UNESCO el 16 de noviembre de 2010 (Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, decretado el 14 de octubre del 2016).

De esta manera, se considera la gastronomía no sólo como parte de la política económica, sino también cultural, que cuenta con un patrimonio invaluable que requiere una adecuada promoción y difusión de los recursos gastronómicos, especialmente los locales o regionales.

Por lo tanto, la gastronomía es de suma importancia para nuestro Estado, siendo esta actividad, fuente de empleos pues la industria de preparación de alimentos genera a nivel nacional 5.5 millones de empleos directos e indirectos, lo que representa el 2% del Producto Interno Bruto (PIB), impactando a diversas ramas económicas, como son la agropecuaria, pesquera, la industria de la transformación y turística, es decir, más de 96% de los 515 mil establecimientos de alimentos y bebidas del país, además de la utilización de insumos y mano de obra nacional en todos sus procesos lo hace un sector de gran impacto en el mercado interno.

Por ello, desde la Política Nacional de Gastronomía (PNG) se llevan a cabo acciones concretas para impulsar la productividad y proyectar al país, “nuestra cocina es una plataforma inigualable, a través de la cual proyectamos lo vasto, maravilloso y rico que es nuestro país”, con estas medidas se recuperará la capacidad productiva local y

regional, se promueve la innovación y vinculación en toda la cadena de valor y se protege la técnica y conocimiento de los productores y cocineros tradicionales.

En los últimos años, la gastronomía local se han posicionado favorablemente junto con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados de Culiacán, con el objetivo de promocionar los atractivos turísticos de Culiacán y su gastronomía, fomentando el consumo local y el incremento en la afluencia de visitantes a restaurantes; se logró reforzar positivamente la imagen de Sinaloa en la región.

En ese sentido, es importante mencionar que la gastronomía sinaloense es ya un atractivo tangible gracias a la gran calidad y superioridad con que en nuestra tierra se sirve y atiende a los visitantes.

La industria restaurantera como un área primordial en el desarrollo económico, busca la colaboración del sector gubernamental con el empresarial a cualquier nivel, particularmente de aquellas pequeñas y medianas empresas con la intención de acelerar su desarrollo y promover la generación de empleos.

Por lo tanto, de acuerdo con las condiciones que imperan en nuestro Estado, existe la necesidad de presentar esta iniciativa de Ley que fomente la gastronomía, con la finalidad de regular dicha actividad, se somete a consideración para dotar de un marco jurídico de actuación, siendo así que en esta propuesta se contará con la existencia de un Consejo Consultivo de la Gastronomía en el Estado de Sinaloa, cuyas facultades y obligaciones están claramente establecidas en el texto normativo de la misma.

Asimismo, se pretende regular y establecer las líneas de acción para fomentar el desarrollo que la sociedad nos exige, haciendo algunas adiciones, en las atribuciones de los entes públicos estatales y municipales, así como en las atribuciones del Consejo Consultivo, esto para lograr la mayor difusión y fomento de Gastronomía en Sinaloa.

Por lo que estando facultado el Honorable Congreso del Estado para expedir, reformar, adicionar, derogar y abrogar las Leyes y Decretos para la mejor administración del Estado, planeando su desarrollo económico y social, de conformidad con lo dispuesto por la Constitución Política del Estado de Sinaloa, y en su Ley Orgánica, se emite el siguiente:

DECRETO NÚMERO. _____

ARTÍCULO ÚNICO. Se expide la **Ley para el Fomento a la Gastronomía del Estado de Sinaloa**, para quedar como sigue:

LEY PARA EL FOMENTO A LA GASTRONOMÍA DEL ESTADO DE SINALOA

Capítulo I

Disposiciones Generales

Artículo 1. La presente Ley es de orden público e interés general y tiene por objeto fijar las bases y mecanismos para promover, impulsar, fortalecer, desarrollar y consolidar la gastronomía en el Estado, a través de los siguientes objetivos generales:

I. Fomentar el desarrollo de la gastronomía sinaloense, como sector fundamental para el crecimiento económico y el empleo;

II. Fortalecer los elementos esenciales de la economía sinaloense a través de la aplicación de la Política de Fomento a la Gastronomía en el Estado de Sinaloa;

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

IV. Promover la productividad de las micro, pequeñas y medianas empresas relacionadas con la Gastronomía en el Estado de Sinaloa;

V. Incentivar y fortalecer la inversión estatal en las regiones gastronómicas;

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

VII. Promover integralmente la Gastronomía en el estado como elemento cultural de posicionamiento internacional, plataforma de productos nacionales y activo turístico; y

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: a la Ley de Fomento a la Gastronomía en el Estado de Sinaloa;

II. Gastronomía: 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, se entiende a 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 en Sinaloa, integrada por micro, pequeñas, medianas o grandes empresas:

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

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

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

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

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

IV. Política Estatal: a la Política de Fomento a la Gastronomía Estatal, entendida como el conjunto de medidas y acciones implementadas para el mejoramiento y posicionamiento de la Gastronomía en Sinaloa a nivel nacional e internacional;

V. Consejo Consultivo: Consejo Consultivo de la Gastronomía en Sinaloa, al que hace referencia la presente Ley; y

VI. Secretaría Técnica: Secretaría Técnica del Consejo Consultivo de la Gastronomía en Coahuila.

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

Artículo 4. Para efectos de esta ley, les corresponde en el ámbito de sus atribuciones:

A. Al titular de la Secretaría de Turismo:

I. Planear, conducir y coordinar la política estatal para el fomento a la gastronomía, impulsando acciones de colaboración en el ámbito de su competencia;

II. Considerar en los planes y programas correspondientes las acciones para el fomento y fortalecimiento de la gastronomía del Estado de Sinaloa;

III. Implementar políticas que articulen y fortalezcan la cadena de producción - distribución - comercialización, de insumos utilizados en la Gastronomía en Sinaloa;

IV. Promover el acceso a financiamiento a todos los componentes de la Cadena de Valor;

V. Promover la aplicación de los estándares de calidad necesarios de los insumos, productos y servicios de la Gastronomía en Sinaloa;

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

VII. Impulsar acciones y eventos de difusión, señalización y exposición de la Gastronomía del Estado de Sinaloa;

VIII. Celebrar toda clase de actos jurídicos necesarios para el cumplimiento del objeto de la presente Ley;

IX. Aprobar y expedir el Programa Estatal de Fomento a la Gastronomía; y

X. Las demás facultades que señalen otras disposiciones legales aplicables.

B. A las autoridades Municipales:

I. Establecer las políticas, estrategias, planes y programas para el fomento a la gastronomía, con las bases que la presente Ley establece;

II. Realizar las acciones necesarias para impulsar la gastronomía del Estado de Sinaloa, en coordinación con el Titular del Ejecutivo;

III. Celebrar en el ámbito de su competencia todos aquellos actos jurídicos que promuevan la gastronomía mexicana observando lo dispuesto por la presente Ley; y

IV. Realizar aquellas otras actividades que se prevean en esta Ley o en otros ordenamientos normativos y que tengan como finalidad el impulso gastronómico, a través de las acciones relacionadas con el fomento, difusión y promoción de la gastronomía mexicana.

Artículo 5. Corresponde al Consejo Consultivo de la Gastronomía en Sinaloa, las atribuciones establecidas en la presente Ley.

Artículo 6. 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.

Artículo 7. Si por exigencias de construcción gramatical, enumeración, orden u otra circunstancia el texto legal contenido en esta ley usa el género masculino, el mismo deberá ser interpretado en sentido igualitario para mujeres y hombres, de modo que ambos puedan adquirir toda clase de derechos y contraer igualmente toda clase de deberes jurídicos.

Capítulo II

De su Naturaleza y Objeto

Artículo 8. La Política Estatal 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 9. La Política Estatal tendrá por objeto:

I. Fomentar el desarrollo económico local y regional, a través de la Gastronomía en Sinaloa y su Cadena de Valor;

II. Realizar acciones de colaboración interinstitucional e intergubernamental para la ejecución de programas gubernamentales, relacionados con la Cadena de Valor Productiva de la Gastronomía en Sinaloa;

III. Fomentar el consumo, distribución y producción de alimentos de calidad;

IV. Fomentar el desarrollo productivo 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. Desarrollar y posicionar el concepto de la Gastronomía en Sinaloa como un elemento diferenciador a nivel nacional e internacional;

VI. Promover integralmente la Gastronomía en Sinaloa 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 en Sinaloa 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 en Sinaloa;

IX. Promover el fortalecimiento de la Cadena de Valor en las cocinas tradicionales en Sinaloa, con énfasis en 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 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 estado;

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

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

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 10. Las líneas de acción, proyectos y programas, resultado de la aplicación de la Política Estatal, 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.

Capítulo III

De la Naturaleza y Facultades del Consejo Consultivo de la Gastronomía en Sinaloa

Artículo 11. El Consejo Consultivo de la Gastronomía en Sinaloa, 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 de Fomento a la Gastronomía. 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 12. 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 Estatal de Fomento a la Gastronomía, 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 en Sinaloa;

III. Proponer acciones y estrategias que contribuyan al logro de los objetivos de la Política Estatal de Fomento a la Gastronomía;

IV. Proponer mejoras o adecuaciones a proyectos incluidos en la Política Estatal de Fomento a la Gastronomía, 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 en Sinaloa;

VI. Incentivar la generación de informes y estudios en materia gastronómica, así como procurar la evaluación de los mismos para fortalecer las estrategias de la Política Estatal de Fomento a la Gastronomía;

VII. Emitir opinión o recomendación en aquellos asuntos relacionados al fortalecimiento de la cadena de valor productiva de la gastronomía en Sinaloa y a las estrategias de la Política Estatal de Fomento a la Gastronomía;

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 en Sinaloa como un elemento diferenciador a nivel nacional e internacional;

X. Formular y mantener actualizado un inventario y un sistema estatal de registro de platillos típicos de la entidad, para efectos de su difusión;

XI. Integrar las comisiones y grupos de trabajo que sean necesarios para el cumplimiento de los objetivos y estrategias propuestos por la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional y Estatal;

XII. Expedir su reglamento;

XIII. Promover, y en su caso, organizar ferias y exposiciones de gastronomía de carácter regional, estatal, nacional e internacional, con la finalidad de dar a conocer los platillos típicos y estimular el interés por esta área en los niños y jóvenes; y

XIV. Las demás necesarias para lograr el objetivo del Consejo Consultivo de la Gastronomía en Sinaloa.

Capítulo IV

De la Integración del Consejo Consultivo de la Gastronomía en Sinaloa

Artículo 13. El Consejo Consultivo estará integrado de la siguiente forma:

I. Titular de la Secretaría de Turismo, quien lo presidirá y representará;

II. Un Representante de las siguientes dependencias de la Administración Pública Estatal:

a) Secretaría de Administración y Finanzas;

b) Secretaría de Educación y Cultura;

c) Secretaría de Salud;

d) Secretaría de Desarrollo Social;

e) Secretaría de Economía; y

f) Secretaría de Desarrollo Sustentable.

III. Los Titulares de las áreas de Turismo de los Ayuntamientos de la Entidad o dependencia municipal análoga;

IV. Tres miembros del sector privado;

V. Un miembro del sector académico;

VI. Un miembro de la sociedad civil; y

VII. Un chef o cocinero tradicional.

La calidad de consejero en todos los casos será honorífica.

En el caso de las fracciones IV, V, VI y VII durará en funciones un periodo de tres años, renovable por una ocasión, su nombramiento será a propuesta expresa del Presidente del Consejo Consultivo.

Artículo 14. 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 cuatro veces cada año, y en forma extraordinaria, cada que se requiera; previa convocatoria del Presidente o de las dos terceras partes integrantes del Consejo Consultivo. Todos los miembros del Consejo Consultivo podrán gozar del derecho a voz y voto.

Artículo 15. Para que las sesiones del Consejo Consultivo sean válidas deberá acreditarse el quórum necesario según sea el caso:

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

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 16. 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.

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

ARTÍCULO PRIMERO. El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial "El Estado de Sinaloa".

ARTÍCULO SEGUNDO. El reglamento del Consejo, deberá emitirse dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes al de su instalación.

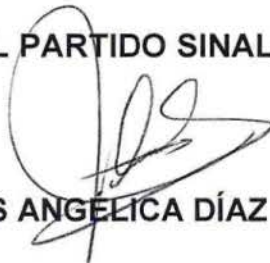
ARTÍCULO TERCERO. El Consejo Consultivo al que se refiere el artículo 13, deberá instalarse dentro de los noventa días naturales a partir de la entrada en vigor de la presente Ley.

ARTÍCULO CUARTO. Se derogan todas las disposiciones que se opongan al presente Decreto.

A T E N T A M E N T E

Culiacán Rosales, Sinaloa, México, a 23 de enero de 2020

POR EL PARTIDO SINALOENSE



DIP. JESÚS ANGÉLICA DÍAZ QUIÑÓNEZ

CIUDADANO SINALOENSE



C. VÍCTOR ANTONIO CORRALES BURGUEÑO



Olivia Flores

f 14:49