



LXIV

LEGISLATURA
H. CONGRESO DEL
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA

RECIBIDO
10 AGO 2021
12:540
cc: [signature]

DIRECCION DE APOYO
LEGISLATIVO

LIC. JORGE ABRAHAM GONZALEZ ILLESCAS
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
DE LA LXIV LEGISLATURA DEL HONORABLE
CONGRESO DEL ESTADO.
P R E S E N T E.

OFICIO: LXIV/CPT/033/2021.

ASUNTO: SE REMITE DICTAMEN.

COMISION PERMANENTE DE TURISMO. EXPEDIENTE 54.

En Raymundo Jalpan, Oaxaca, a 10 de agosto de 2021.

PODER LEGISLATIVO
DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA

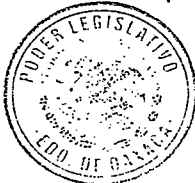
RECIBIDO
10 AGO 2021
12:34hrs

SECRETARIA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS

La suscrita Diputada **Maritza Escarlet Vásquez Guerra**, Presidenta de la Comisión Permanente de Turismo de la Sexagésima Cuarta Legislatura del Honorable Congreso del Estado, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 63, 64, 65 fracción XXX y 72 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado, 34, 36 y 38 del Reglamento Interior del Congreso del Estado, remito a Usted el siguiente dictamen:

Dictamen de la Comisión Permanente de Turismo, por el que se aprueba el punto de acuerdo en el que la Sexagésima Cuarta Legislatura Constitucional del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, exhorta al Secretario de Turismo del Gobierno del Estado de Oaxaca, para que diseñe y ejecute un programa para la preservación, fortalecimiento y fomento de la comida ancestral oaxaqueña.. Solicitando que el mismo sea incluido en el orden del día de la próxima sesión ordinaria de la LXIV Legislatura del Estado.

Sin otro particular, le envió un cordial saludo



EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA
DIP. MARITZA ESCARLET VASQUEZ GUERRA

ATENTAMENTE

"EL RESPETO AL DERECHO AJENO ES LA PAZ"


DIP. MARITZA ESCARLET VASQUEZ GUERRA

PRESIDENTA DE LA COMISION PERMANENTE DE TURISMO.



LXIV
LEGISLATURA
H. CONGRESO DEL
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL
VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

COMISIONES PERMANENTE DE TURISMO.

EXPEDIENTE No 54.

**HONORABLE ASAMBLEA DE LA LXIV LEGISLATURA
DEL H. CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO
DE OAXACA.**

Las Diputadas y el Diputado integrantes de la Comisión Permanente de Turismo, con fundamento en los artículos 30 fracción I; 31 fracción X; 63, 65 fracción XXX, y 72 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, 26, 33, 34, 42 fracción XXX, 47, 48 y 51 del Reglamento Interior del Congreso del Estado de Oaxaca, sometemos a consideración de este Honorable Pleno Legislativo, el presente Dictamen con Punto de Acuerdo, con base en los antecedentes y consideraciones siguientes:

ANTECEDENTES:

1.- En Sesión Ordinaria de fecha 17 de febrero de 2021, el Diputado Emilio Joaquín García Aguilar, integrante del Grupo Parlamentario de MORENA, presentó una Proposición con Punto de Acuerdo mediante el cual exhorta respetosamente al Gobernador del Estado para que a través de la Secretaría de Turismo diseñe y ejecute un programa para la preservación, fortalecimiento y fomento de la comida ancestral oaxaqueña.



EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA
DIP. MARITZA ESCARLET VILLALBA

2.- La Secretaría de Servicios Parlamentarios mediante oficio número LXIV/A.L./COM.PERM./7075/2020, de fecha 17 de febrero de 2021, remitió el citado punto de acuerdo a la Comisión Permanente de Turismo, para su estudio y



LXIV
LEGISLATURA
H. CONGRESO DEL
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

COMISIONES PERMANENTE DE TURISMO.

dictamen, el cual fue recibido el 25 de febrero de 2021, formándose el expediente número 54 del índice de la Comisión Permanente de Turismo.

3.- En Sesión Ordinaria de fecha 03 de mayo de 2021, las Diputadas y el Diputado integrantes de la Comisión Permanente de Turismo analizamos el presente expediente, resolviendo su dictaminación conforme a los siguientes:

CONSIDERANDOS:

PRIMERO.- El Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, en términos del artículo 59 Fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, es competente para conocer y resolver el presente asunto.

SEGUNDO. - En términos de los artículos 63 y 65 fracción XXX de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, 34, 36, 38 y 42 fracción XXX del Reglamento Interior del Congreso, esta Comisión dictaminadora tiene facultades para emitir el presente dictamen.

TERCERO. - Las Diputadas y el Diputado que integramos esta Comisión, procedemos analizar el contenido de la exposición de motivos del proponente, en el cual esencialmente expone:



EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA

LXIV LEGISLATURA

DIR. MARITZA ESCOBAR GONZALEZ

El Estado de Oaxaca es la quinta entidad federativa más grande de nuestro país por su extensión territorial, por lo consiguiente de manera natural alberga una diversidad cultural, con festividades, tradiciones y arte propio, dándole una peculiaridad sin igual la hospitalidad de gente y su cultura



LXIV
LEGISLATURA
H. CONGRESO DEL
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

COMISIONES PERMANENTE DE TURISMO.

gastronómica creada a partir de la utilización de la materia prima local que se produce en cada microrregión aunado a la imaginación de sus moradores se tiene como resultado platillos con aromas, colores y exquisitos sabores conquistado hasta el paladar más exigente.

Esta diversidad gastronómica proviene de los más de 16 grupos étnicos que conviven, con lenguas, costumbres y tradiciones muy diferentes entre sí, reflejándose en muchas actividades de la vida pero se acentúa más en la extensa variedad de formas de cocinar sus alimentos la cual reafirma día a día en su identidad y la vinculación con sus tradiciones.

Pero para entrar en contexto tenemos que la palabra gastronomía es un concepto cuyo origen etimológico deriva del vocablo griego "Nomos" y "gastos" que significa "ley" "estomago" respectivamente, entonces lo entendemos como el estudio de la relación que se da entre una persona, el medio que lo rodea y la comida englobando las complejas técnicas de cocción, la relación con el medio ambiente de dónde se obtienen los alimentos y la manera en la cual los emplean.¹

Por lo tanto, además es una práctica que no solo hace énfasis en la preparación de alimento, sino también hace vehemencia en la relación de estos con los seres humanos, el entorno del cual obtiene dichos alimentos y la forma en la cual los emplea, así como también los aspectos socioculturales que intervienen.

Entonces tenemos que la forma de producir, preparar y consumir los alimentos es un verdadero fenómeno social y cultural peculiar en cada pueblo generando una interacción mientras se degusta, y desde luego va desarrollando otros servicios relacionados con el mismo desde cómo preparar la mesa, los utensilios empleados y en fin engloba todo un proceso.

1. <https://conceptodefinicion.de/gastronomia/>

FR



EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA
DIR. MARITZA ESTEBAN
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN



LXIV
LEGISLATURA
H. CONGRESO DEL
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

COMISIONES PERMANENTE DE TURISMO.

El proceso que lleva la obtención de un platillo o una bebida es muy diferente en cada pueblo, por ello Oaxaca ha sido catalogado como uno de los estados de nuestro país con la mejor gastronomía, ya que su amplia gama de olores y sabores surge de una compleja combinación de productos cuya preparación vuelve un verdadero arte culinario única e irrepetible a la cocina ancestral oaxaqueña, pero es de recalcar que es el resultado de un trabajo constante desde tiempos inmemoriales cuyas técnicas se traspasan oralmente de generación en generación; es así como en la actualidad todavía en nuestros pueblos aún se encuentran arraigados la forma única la elaborar platillos y bebidas muy peculiares, convirtiendo a nuestro Estado en uno de los principales centros gastronómicos de la comida mexicana, la cual también es reconocida internacionalmente, ya que al ser elaborados en los metates de piedra, el comal de barro y los fuegos con leña le dan ese sabor único y artesanal y nivel de complejidad.



La gran mayoría de los platillos y bebidas ancestrales de Oaxaca están hechos a base de maíz, frijol y una inmensa variedad de chiles que te dejarán un sabor de boca exquisito y el corazón lleno de felicidad.² Para los habitantes, la hora de comer es sagrada, ya que significa el amor a la vida, cuyos ingredientes es la culminación de la cosecha obtenidos en su propios campos como consecuencia del clima diverso que posee la región. Así tenemos por un lado, en la zona de la cuenca está el caldo de piedra, en el Valle Central se producen una gran variedad de verduras y chiles, en la colindancia con el estado de Veracruz, encontrarás los manjares de frutas que dan vida a sus típicas nieves. El mole es uno de los platillos que representa a México, en cualquier restaurante podemos encontrarlo aunque existen más de doscientas formas de prepararlo. A Oaxaca también se le conoce como "la tierra de los siete moles", y podrás probar el amarillo, el coloradito, el almendrado, el verde, el manchamanteles, el negro y el chichilo, cada uno con un sabor particular que se acompañan con pollo, cerdo o enchiladas.



EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA
DIP. MARTHA ESCARLET VÁSQUEZ GUERRA

El mole contiene más de 30 ingredientes, siendo los más comunes el tomate, cebolla, ajo, zanahoria,

2. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>



LXIV
LEGISLATURA
H. CONGRESO DEL
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

COMISIONES PERMANENTE DE TURISMO.

almendra, ajonjolí, especias, hierbas, chocolate, cacahuete, plátano macho, azúcar y diversos chiles como el guajillo, pasilla y chilhuacle; su preparación es todo un ritual que conlleva muchas horas, solo por mencionar un platillo.

Por otra parte, derivado de su gran aceptación a nivel internacional la cocina ancestral oaxaqueña también es motivo de plagio, por ello el 26 de enero de 2008 la Sexagésima Legislatura Constitucional del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca denominó a la cocina oaxaqueña prehispánica Patrimonio Cultural Inmaterial.

En ese sentido, la comida oaxaqueña forma parte de la gastronomía mexicana misma que también tiene un gran reconocimiento a nivel mundial a tal grado que el día 16 de noviembre de 2010 la declaró Patrimonio Cultural Inmaterial, mencionando al respecto lo siguiente:

"La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbre y modos de comportamiento comunitarios ancestrales"³

Opinión muy acertada ya que efectivamente al visitar cada pueblo, nos damos cuenta de la existencia de una amplia variedad de productos originarios, y lo más sorprendente la combinación de cada uno de ellos reflejan la cosmovisión de su lugar de origen haciéndolos únicos e irrepetibles, que al verlos, tocarlos o disfrutarlos te hacen sentir las delicias de la vida.

EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA
DIP. MARITZA ESCARLET VÁSQUEZ GJERRA

3. <https://www.mexicodesconocido.com.mx/cocina-tradicional-mexicana-patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad.html>



LXIV
LEGISLATURA
H. CONGRESO DEL
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

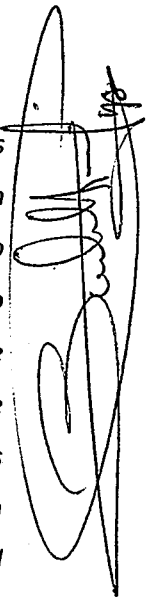
"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

COMISIONES PERMANENTE DE TURISMO.

En esta tesitura es imperante la necesidad de preservar nuestra gran riqueza culinaria, fomentar su elaboración para que las futuras generaciones continúen con estos legados máxime que con la globalización y la migración constantemente sufre un constante embate pues trae consigo la introducción de nuevas costumbres, nuevas formas de comer, haciendo que las actuales generaciones vayan perdiendo el interés por conocer un poco más de su cultura gastronómica ancestral, ante la invasión de productos alimenticios de otras partes del mundo, siendo entonces necesario realizar este exhorto para que el gobierno del estado implemente campañas de preservación, fomento y difusión para promover el valor cultural y turístico de la comida ancestral oaxaqueña puesto que al darle el impulso necesario fomentaremos su consumo, le daremos continuidad a las costumbres, a la educación, a la diversidad cultural, el equilibrio ecológico y sobre todo el desarrollo sustentable de cada una de las regiones de nuestro Estado.



Dándole atención a la comida ancestral oaxaqueña, estaremos coadyuvando en el desarrollo de los pequeños productores y prestadores de servicios, detonando la economía de cada pueblo para que un momento dado puedan alcanzar su anhelado bienestar, por ello el exhorto al Gobernador del Estado puesto que es el titular originario de las facultades para planear, regular y fomentar el desarrollo turístico del Estado, promoviendo las actividades y rutas turísticas que propicien la generación de bienestar social; y al Titular de la Secretaria de Turismo puesto que es la dependencia responsable de proponer al Ejecutivo Estatal las políticas y programas relativos al fomento de las actividades y rutas turísticas; Elaborando y ejecutando los proyectos estratégicos, innovadores y sustentables que sean eficaces para lograr el desarrollo turístico conservando en un ámbito de respeto del patrimonio cultural como en el caso que nos ocupa, sirve de apoyo la transcripción de los artículos 6 , 27 y 46 Bis de la Ley



H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA
DIP. MARITZA ESCOBAR VÁSQUEZ GUERRA

Organica del Poder Ejecutivo del Estado de Oaxaca, que a la letra dicen:

"Artículo 6.- El Gobernador del Estado es titular originario de todas las atribuciones y facultades del Poder Ejecutivo, las que por razones de división del trabajo podrán encomendarse a otros servidores públicos, excepto aquellas indelegables por mandato expreso de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca y las leyes



LXIV
LEGISLATURA
H. CONGRESO DEL
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

COMISIONES PERMANENTE DE TURISMO.

aplicables. La delegación de atribuciones y facultades que realice el Gobernador del Estado se harán por Ley, reglamentos o mediante acuerdos que deberán ser publicados en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado. La distribución de funciones que esta Ley establece para servidores públicos subalternos, no impedirá al Gobernador del Estado el ejercicio directo de sus atribuciones y facultades cuando así lo considere. De igual forma, podrá transferir, coordinar y concentrar temporalmente atribuciones entre Dependencias o entre éstas y las Entidades, con el objeto de cumplir con los fines de la planeación para el desarrollo del Estado o responder a situaciones emergentes. En los casos en que el ejercicio de esta facultad implique actos de molestia, deberá ser publicado el acuerdo respectivo, en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado. El Gobernador del Estado, podrá delegar facultades a los titulares de las Dependencias y Entidades, para celebrar acuerdos, convenios y demás actos jurídicos legales, de conformidad con lo establecido con esta Ley.

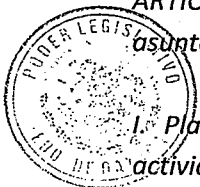
Artículo 27.- Para el ejercicio de sus atribuciones y el despacho de los asuntos que son de su competencia, el Gobernador del Estado, contará con las siguientes dependencias de la Administración Pública Centralizada.

I. al XV. "..."

XVI. Secretaría de Turismo;

XVII. al XVIII. "..."

ARTÍCULO 46-B.- A la Secretaría de Turismo le corresponde el despacho de los siguientes asuntos:



I. Planear, regular y fomentar el desarrollo turístico del Estado, promoviendo las actividades y rutas turísticas que propicien la generación de bienestar social;

EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA
DIP. MARTA ESCARLET VILLALBA

II. Proponer al gobernador las políticas y programas relativos al fomento de las actividades y rutas turísticas;

III. Desarrollar, dirigir, coordinar y organizar la ejecución de los programas de fomento y promoción turística para el desarrollo de la entidad;



LXIV
LEGISLATURA
H. CONGRESO DEL
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

COMISIONES PERMANENTE DE TURISMO.

IV. Impulsar con diferentes actores relevantes del sector empresarial, foros y reuniones donde se propongan y analicen las mejores alternativas para el desarrollo turístico;

V. Fomentar la comercialización, promoción y difusión de las rutas y destinos turísticos que se ofrecen en el Estado;

VI. Establecer los mecanismos que permitan hacer del Estado de Oaxaca el mejor destino turístico a nivel nacional e internacional, fortaleciendo la vocación turística como pilar del desarrollo económico local;

VII. Promover la inversión nacional y extranjera en el desarrollo de infraestructura turística en todo el territorio oaxaqueño;

VIII. Impulsar la capacitación permanente de los prestadores de servicios buscando con ello generar una cultura de servicio y asistencia al turista;

IX. Elaborar y emprender proyectos estratégicos, innovadores y sustentables que sean eficaces para lograr el desarrollo turístico conservando en un ámbito de respeto del patrimonio cultural.

X al XVII. "..."

CUARTO.- Ahora bien, las Diputadas y el Diputado integrantes de esta Comisión dictaminadora, coincidimos con el promovente en que resulta esencial que el Gobierno del Estado a través de la Secretaria de Turismo, implemente campañas de preservación, fomento y difusión para promover el valor cultural y turístico de la comida ancestral oaxaqueña.

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO
LXIV LEGISLATURA
DIP. MARITZA ESCARLET VÁSQUEZ GUERRA

En principio debemos destacar la importancia de la gastronomía oaxaqueña, atendiendo que es una de las manifestaciones culturales que identifican y definen a



LXIV
LEGISLATURA
H. CONGRESO DEL
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

COMISIONES PERMANENTE DE TURISMO.

nuestro estado, que deriva de la fusión de las cocinas prehispánicas y europeas, todo este encuentro de dos mundos gastronómicos hizo una forma especial de elaborar los alimentos, dando de esta forma lugar a una de las gastronomías más variadas y ricas de todo México.

El sabor de la comida de Oaxaca se degusta en cada región y en cada cocina, como bien lo refiere el proponente, así tenemos que en la región de la Cuenca existe el tradicional caldo de piedra, mientras que en los Valles Centrales existe una variedad de comidas como por ejemplo podemos mencionar el mole que contiene una mezcla de condimentos y sabores como en su forma de preparación, en la que predominan algunos chiles endémicos y las especias, dependiendo de estos últimos es como se determinan sus variedades. Los siete moles que mayormente se conocen y que son degustados por los turistas, son el negro, el coloradito, el almendrado, el verde, el amarillo, el chichilo, y el manchamanteles.

Así también en cada una de las demás regiones de nuestro estado existe una diversidad de comidas que caracterizan a cada una de esas regiones, por ello su importancia de seguir impulsando la gastronomía de los pueblos de Oaxaca.

La gastronomía de Oaxaca es tan variada y reconocida a nivel mundial que en el año 2019 la revista británica Food and Travel premió a la ciudad de Oaxaca como el mejor destino Gourmet de México, por su calidad y transcendencia.



EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA
DIR. MARITZA ESCOBAR VÁSQUEZ GUERRA

El gobierno del estado a través del Secretario de Turismo recibió el galardón que distingue a la comida oaxaqueña por su riqueza de ingredientes y platillos.



EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

“2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19”

COMISIONES PERMANENTE DE TURISMO.

En las estrategias de promoción que impulsa el Gobierno del Estado a través de la Secretaria de Turismo, se difunde a nivel nacional e internacional los destinos de Oaxaca, lo que atrae a visitantes de diversas partes del país y del mundo, quienes con base a sus experiencias de viaje nominaron a la entidad en estos premios.

SEGUNDO.- En este contexto, resulta esencial que la Secretaria de Turismo del Gobierno del Estado, establezca mecanismos de coordinación con los diversos sectores de la sociedad, empresarios y autoridades municipales para preservar, fortalecer y difundir la comida ancestral que se elabora en las diferentes regiones de nuestro estado.

Esto es así atendiendo a que a la Secretaria de Turismo le corresponde la planeación, organización y difusión del desarrollo turístico de nuestro estado, conforme al artículo 46-B de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado, el cual dispone.

Artículo 46-B.- A la Secretaria de Turismo le corresponde el despacho de los siguientes asuntos:

I. Planear, regular, y fomentar el desarrollo turístico del estado, promoviendo las actividades y rutas turísticas que propicien la generación de bienestar social

III. Desarrollar, dirigir, coordinar y organizar la ejecución de los programas de fomento y promoción turística para el de la entidad.



EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA
DIP. MARTZA ESCARLET VASQUEZ GUERRA



LXIV
LEGISLATURA
H. CONGRESO DEL
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

COMISIONES PERMANENTE DE TURISMO.

IV. Impulsar con diferentes sectores relevantes del sector empresarial, foros y reuniones donde se propongan y analicen las mejores alternativas para el desarrollo turístico.

Estas mismas atribuciones se encuentran reguladas en el artículo 7 de la Ley de Turismo del Estado de Oaxaca.

Artículo 7.- Son atribuciones del Ejecutivo del Estado, que se ejercerán a través de la Secretaria:

- I. Formular, conducir y evaluar la política turística en el Estado
- II. Desarrollar, dirigir, coordinar y organizar la ejecución de los programas de fomento y promoción turística para el desarrollo de la entidad.
- III. Impulsar con diferentes actores relevantes del sector empresarial, foros y reuniones donde se propongan y analicen las mejores alternativas para el desarrollo turístico.

En este sentido resulta pertinente la propuesta del Diputado proponente en exhortar al Secretario de Turismo del Gobierno del Estado de Oaxaca, para que diseñe y ejecute un programa para la conservación, fortalecimiento y fomento de la comida ancestral oaxaqueña, además de seguir difundiendo la variedad de comidas que existen en Oaxaca para atraer el mayor número de visitantes y de esta forma se puedan generar mayores empleos y de esta forma impulsar la economía de nuestro Estado, para esto deberá establecer mecanismos de coordinación con los diversos sectores de la sociedad, empresarios y autoridades municipales.



EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA
DIP. MARITZA ESCARLET VÁSQUEZ GUERRA



LXIV
LEGISLATURA
H. CONGRESO DEL
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

COMISIONES PERMANENTE DE TURISMO.

En atención a las consideraciones anteriores, las Diputadas y el Diputado integrantes de la Comisión Permanente de Turismo, consideramos procedente proponer al Pleno de este Honorable Congreso la aprobación del Punto de Acuerdo propuesto por el Diputado promovente, por lo que, de acuerdo a las consideraciones vertidas, se pone a consideración del Pleno el siguiente

DICTAMEN:

Las Diputadas y el diputado integrantes de la Comisión Permanente de Turismo, determinamos procedente que la Sexagésima Cuarta Legislatura Constitucional del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, **aprueben el punto de acuerdo** planteado en el presente Dictamen, en mérito de lo expuesto, sometemos a consideración del Pleno el siguiente:

ACUERDO:

UNICO. LA SEXAGESIMA CUARTA LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA EXHORTA AL SECRETARIO DE TURISMO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE OAXACA, PARA QUE DISEÑE Y EJECUTE UN PROGRAMA PARA LA PRESERVACION, FORTALECIMIENTO Y FOMENTO DE LA COMIDA ANCESTRAL OAXAQUEÑA.



EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA
DIP. MARITZA ESCARLET VÁSQUEZ GUERRA

TRANSITORIOS



LXIV
LEGISLATURA
H. CONGRESO DEL
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

"2021, AÑO DEL RECONOCIMIENTO AL PERSONAL DE SALUD, POR LA LUCHA CONTRA EL VIRUS SARS-CoV2, COVID-19"

COMISIONES PERMANENTE DE TURISMO.

PRIMERO.- El presente Acuerdo entrara en vigor el día de su aprobación.

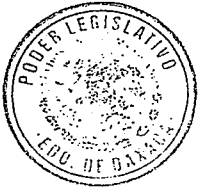
SEGUNDO.- Comuníquese el presente acuerdo a la instancia correspondiente.

Dado en el Salón de Sesiones del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca. San Raymundo Jalpan, Oaxaca a 03 de mayo de 2021

COMISIÓN PERMANENTE DE TURISMO

DIP. MARITZA ESCARLET VASQUEZ GUERRA.

PRESIDENTA



EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA
DIP. MARITZA ESCARLET VASQUEZ GUERRA

DIP. INES LEAL PELAEZ.

DIP. VICTORIA CRUZ VILLAR.

DIP. ELIM ANTONIO AQUINO. DIP. LUIS ALFONSO SILVA ROMO.