

DIP. SESÚL BOLAÑOS LÓPEZ

"2022. AÑO DEL CENTENARIO DE LA CONSTITUCIÓN DEL ESTADO DE OAXACA
ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA"



EL PODER DEL PUEBLO
H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA

RECIBIDO
13 SEP 2022
12:58hrs
DIRECCIÓN DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS

RECIBIDO
13 SEP 2022
12:46hrs
SECRETARIA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS

LIC. JORGE ABRAHAM GONZÁLEZ ILESFAS
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
PRESENTE

El que suscribe, **SESUL BOLAÑOS LÓPEZ**, Diputado e integrante de la LXV Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, de la Fracción Parlamentaria del Partido MORENA, con la facultad y con fundamento en lo dispuesto por los artículos 55, 59 fracción LXXVI, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, así como el artículo 104 fracción I, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca, y los artículos 54 fracción I, 56, 60 fracción II y 61, del Reglamento Interior del Congreso del Estado de Oaxaca, me permito presentar para su inclusión en el orden día de la próxima sesión ordinaria del Pleno Legislativo del Estado, para someter a la consideración de esta Soberanía la presente **PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO, POR EL CUAL SE EXHORTA AL MTRO. ALEJANDRO ISMAEL MURAT HINOJOSA, GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO DE OAXACA, PARA QUE INSTRUYA A LAS SECRETARÍAS DE ESTADO PERTINENTES O INSTANCIAS GUBERNAMENTALES DE COMPETENCIA, Y EN LO INMEDIATO REGLAMENTEN Y GARANTICEN EL USO DEL CENTRO EXPOSITOR GASTRONÓMICO PARA USO EXCLUSIVO DE COCINERAS TRADICIONALES, Y ACTIVIDADES CULTURALES GASTRONÓMICAS DE NUESTRO ESTADO, CON EL FIN DE FORTALECER Y DEFENDER LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL OAXAQUEÑA.** Para que se sirva incluirla en el orden del día de la siguiente Sesión Ordinaria de este Honorable Congreso.

San Raymundo Jalpan, Centro, Oaxaca; a 13 de Septiembre del 2022.

SESUL BOLAÑOS LÓPEZ
DIPUTADO.



H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA
DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ



DIP. SESÚL BOLAÑOS LÓPEZ

"2022, AÑO DEL CENTENARIO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA"



DIPUTADA MARIANA BENÍTEZ TIBURCIO
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA
DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
P R E S E N T E

El que suscribe, **SESUL BOLAÑOS LÓPEZ**, Diputado e integrante de la LXV Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, de la Fracción Parlamentaria del Partido MORENA, con la facultad y con fundamento en lo dispuesto por los artículos 55, 59 fracción LXXVI, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, así como el artículo 104 fracción I, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca, y los artículos 54 fracción I, 56, 60 fracción II y 61, del Reglamento Interior del Congreso del Estado de Oaxaca, me permito presentar para su inclusión en el orden del día de la próxima sesión ordinaria del Pleno Legislativo del Estado, para someter a la consideración de esta Soberanía la presente **PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO, POR EL CUAL SE EXHORTA AL MTRO. ALEJANDRO ISMAEL MURAT HINOJOSA, GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO DE OAXACA, PARA QUE INSTRUYA A LAS SECRETARÍAS DE ESTADO PERTINENTES, O INSTANCIAS GUBERNAMENTALES DE COMPETENCIA, Y EN LO INMEDIATO REGLAMENTEN Y GARANTICEN EL USO DEL CENTRO EXPOSITOR GASTRONÓMICO PARA USO EXCLUSIVO DE COCINERAS TRADICIONALES, Y ACTIVIDADES CULTURALES GASTRONÓMICAS DE NUESTRO ESTADO, CON EL FIN DE FORTALECER Y DEFENDER LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL OAXAQUEÑA.** De conformidad con la siguiente:

CONSIDERANDO

"La defensa del patrimonio cultural debe ser considerada como un compromiso de los países, los cuales deben unir esfuerzos y crear mejores armas legislativas para lograr la recuperación de los bienes culturales que son extraídos de manera ilegal de sus lugares de origen".

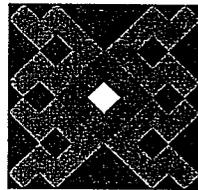
Blanca Alva Guerrero.

PRIMERO. La gastronomía es una faceta de la cultura de un país, que permite descubrir usos y costumbres de una región. Es un motor muy importante que motiva el traslado de miles de turistas anualmente a diversas partes del mundo con tal de vivir nuevas experiencias y conocer la cultura viva de cada región, su gastronomía, enología, etnografía, etc. La gastronomía es gran componente del sector turismo, por ello es importante su estudio y adecuada observación, de tal manera que se logre ofertar un producto alimenticio de calidad y, logre así, ser reconocido en todo el mundo. Dicha tarea se dice fácil, pero requiere de personas experimentadas en la gestión de establecimientos de alimentos y bebidas, profesionales que administren de manera adecuada sus recursos y logren ofertar un especial y original producto alimenticio del destino turístico.

DIP. SESÚL BOLAÑOS LÓPEZ

"2022, AÑO DEL CENTENARIO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA"

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA



EL PODER DEL PUEBLO

Las regiones tienen alimentos únicos y genuinos que reflejan la cara de sus actividades culinarias, y de acuerdo a como la población de esa región se alimenta, será la salud y la calidad de vida de sus pobladores, hecho que inmediatamente se refleja en el alimento ofrecido al visitante. De aquí la importancia del estudio de los alimentos y sus efectos mediatos e inmediatos que provocan en la población y por ende, en el turista. Durante miles de años, los alimentos fueron, aparte de satisfactores del apetito, fuentes de sustancias necesarias para nuestra salud y bienestar, pues proporcionaban nutrientes, tales como: carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales, así como fibra y muchas otras sustancias benéficas. Las cocinas antiguas trataron de tomar un atajo hacia una rápida evolución, procurando una restauración adaptada al ritmo y modo de vida actual, mejor adaptada a las exigencias de la empresa, sus necesidades y restricciones 94 financieras.

Hecho que generó múltiples padecimientos en la población, mismos que hicieron necesarias nuevas medidas para combatirlos, amenaza que llenó la vida de muchas personas de fármacos, siendo que, de esta manera no se busca corregir las causas sino las manifestaciones de los padecimientos, y la sociedad de manera general los aceptó sin reclamo alguno. En la actualidad, es muy posible que se consuman comúnmente alimentos poco nutritivos, que tienen rastros de hormonas sintéticas, pesticidas, antibióticos, metales pesados, colorantes, saborizantes, conservadores y un sin número de sustancias químicas extrañas: sustancias no naturales como aditivos.

Se debe trabajar a conciencia para obtener una gastronomía que represente a la región y que pueda ser reconocida dignamente a nivel mundial. Así, surge la idea de estudiar una de esas fuertes tendencias, estudiar su evolución e historia, para entonces ofertar una gastronomía exitosa y sustentable.

La buena comida es fortaleza en un destino turístico, el cual está formado por variados componentes turísticos, como el sector de hospedaje, oferta cultural, de entretenimiento, etc. La oferta hotelera, servicio obligado a utilizar en la mayoría de los viajes, sea cual sea la finalidad de estos, debe complementarse con actividades diversas. De entre la amplia variedad de servicios que un destino puede ofrecer desataca la restauración.

SEGUNDO. Con fecha 17 de septiembre de 2019, el Gobernador Constitucional del Estado, presento ante este Congreso del Estado una iniciativa por la que se le autorizó a través de la Secretaría de Finanzas, la contratación de financiamiento para destinarlo a inversiones publico productivas y la afectación del Fondo de Aportaciones Federales para el Fortalecimiento de las entidades Federativas y de un porcentaje de las participaciones que en ingresos federales corresponden al Estado del Fondo General de Participaciones, para que sea la fuente de pago de dicho financiamiento.

Por lo anterior, con fecha 03 de octubre de 2019, fue aprobado por el Congreso del Estado el decreto número 809, mediante el cual se le autorizó al Ejecutivo la contratación de un financiamiento de hasta \$3,500,000,000.00 (tres mil quinientos millones de pesos 00/100 M.N), mismo que fue publicado en el Periódico Oficial del Estado el 05 de octubre de 2019, en dicho

DIP. SESÚL BOLAÑOS LÓPEZ

"2022. AÑO DEL CENTENARIO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA"



financiamiento se contempló la contratación de financiamiento por la cantidad de \$50,000,000.00 (cincuenta millones de pesos 00/100 M.N) para la Construcción del Centro Gastronómico del Estado de Oaxaca, obra que se encontraba dentro de los Proyectos Estratégicos, que impacten a gran escala y de forma positiva la vida de los habitantes de Oaxaca. Estos proyectos tienen como principal característica que su trascendencia incida sustancialmente en mejorar los indicadores de desarrollo y bienestar en la Entidad.

Aunado a lo anterior se consideró como criterio de priorización la viabilidad de que dichos proyectos sean contratados en el año 2020 y ejecutados a más tardar en 2021.

Asimismo, según el Estudio de Competitividad Turística del Destino Oaxaca de Juárez, existen siete Proyectos de competitividad, mismo que fue elaborado en el que se advierte:

De los siete proyectos, dos de ellos se ubican en la Ciudad de Oaxaca y representan obras de gran magnitud: el Centro Cultural y de Convenciones que profundiza en un mercado incipiente, con posibilidades de crecer de acuerdo a los 21 estudios ya realizados y el Centro Gastronómico y de Conservación de la Cultura Gastronómica Oaxaqueña, el cual se ubicará en un edificio de carácter histórico previamente rehabilitado, aportado por el Estado, que resumirá en su seno la riqueza y variedad de la gastronomía de Oaxaca, impulsando de esta forma a las regiones que la constituyen.

A lo anterior se suma el proyecto Oaxaca, Cultura Viva, constituido por 12 iniciativas de eventos, festivales y ferias, distribuidas a lo largo de año; cada uno de ellos busca aumentar la demanda y descender, por ende, la alta estacionalidad prevaleciente. Las Rutas Turísticas por su parte, dirigen el turismo a Los Valles Centrales, le dan un sentido distribuidor al destino incorporando elementos culturales y naturales que potencian la riqueza de la zona, llevando al turista a una comprensión global de la cultura y, a la par, a una derrama económica en las comunidades.

Entre los objetivos del proyecto, se contempló la creación de un Instituto Oaxaqueño de Gastronomía que servirá como espacio de investigación, divulgación y puesta en valor a nivel nacional e internacional del patrimonio gastronómico oaxaqueño el Centro Gastronómico y de Conservación de la Cultura Gastronómica Oaxaqueña, el cual se ubica en un edificio de carácter histórico previamente rehabilitado, aportado por el Estado, que resumirá en su seno la riqueza y variedad de la gastronomía de Oaxaca, impulsando de esta forma a las regiones que la constituyen.

TERCERO. Se llama reglamento a un documento emitido por algún tipo de autoridad, en el que se expresa una normativa. La misma puede ser jurídica, social, política o de cualquier otra naturaleza, y los integrantes de una comunidad deben someterse a ella.

Los reglamentos surgen de las instituciones de una comunidad y rigen la paz social dentro de la misma, es decir, previenen y brindan resoluciones posibles a los conflictos que surjan entre los



DIP. SESÚL BOLAÑOS LÓPEZ

"2022. AÑO DEL CENTENARIO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA"



miembros que la componen. Muchos reglamentos poseen rango legal nacional y expresan leyes cuyo desacato puede conducir a castigos ejemplares como la cárcel. Otros en cambio tienen áreas de acción más definidas y locales, como un club, un parque o un juego de mesa, y aplican únicamente a dichos ámbitos. En todos los casos, se trata de normas expresas y explicadas por escrito. De esta manera, cualquiera puede tener acceso a ellas y además su existencia que no depende de alguien que las memorice o las altere.

Los reglamentos contienen, en esencia, normas, estas son directrices, mandamientos, restricciones y, eventualmente, sanciones aplicables a quienes no cumplan con dichos mandatos. Se trata de textos normativos, que imponen a un grupo humano un código de conducta o de desempeño, que al ser común a todos permite la interacción social pacífica.

Los tipos de reglamento a grandes rasgos podemos pensar dos tipos de reglamentos:

- Generales. Aquellos que plantean un marco amplio de normas y conductas a seguir. No enfatizan detalles o particularidades, sino que plantean unas reglas de juego aplicables a un ámbito específico. Por ejemplo, un reglamento general del orden público.
- Internos. Los reglamentos internos son propiedad de una empresa, organización o club de cualquier tipo. Son sólo aplicables (y reveladas) a quienes hacen vida en dicha organización, ya que su ámbito de acción es reducido y local. Por ejemplo, un reglamento interno de debates de una Asamblea.

Los reglamentos, como se dijo, son custodios del orden. Le ofrecen a una agrupación humana un conjunto de reglas por las cuales regirse a sí mismos. Minimizan las posibilidades de que surja el caos, de que los más fuertes impongan su voluntad o de que cada quien haga las cosas de un modo distinto. Estas situaciones conducirían a fricciones y, eventualmente, a violencia. Los reglamentos forman parte del consenso social, del conjunto de regulaciones con que construimos nuestras sociedades.

Un reglamento contiene todas o algunas de las siguientes partes:

- Encabezado. Incluye el título, a veces subtítulos o aclaratorias del mismo. Aquí debe quedar anticipada cuál es la finalidad del reglamento.
- Preámbulo. En donde se ofrece una explicación del tema que abordará el reglamento, o de su necesidad, o de aquello que se necesite saber de antemano para leer el reglamento.
- Capítulos o segmentos. Las partes en que se divide el cuerpo del reglamento, usualmente ordenados para ir de lo más simple a lo más complejo, o de lo más general a lo más particular. Por ejemplo, puede empezar con ciertas



DIP. SESÚL BOLAÑOS LÓPEZ

"2022, AÑO DEL CENTENARIO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA"



definiciones comunes para asegurarse de que todo el mundo entienda a qué se refieren los términos que, más adelante, se usarán para establecer las normas.

- Artículos o apartados. Partes más pequeñas dentro de los capítulos o apartados, en los que se refiere a eventos muy puntuales, es decir, donde se va ordenadamente al grano en lo prohibido y lo permitido y los modos de hacer las cosas.
- Sanciones. Los castigos que se ejercerán sobre quien no cumpla las reglas, o en su defecto, el sitio al que se deberá acudir para consultar las sanciones.
- Firma. El sello, rúbrica o cualquier signo que confirme la autoridad que emite el reglamento y en la cual descansa la autoridad de donde provienen las normas.

Para servir apropiadamente, un reglamento ha de ser:

- Específico. Va al grano en sus puntos y no se extravía en información no pertinente o que ya se ha aclarado (o se aclarará) en otro lado.
- Ordenado. Las partes del reglamento deben marchar de acuerdo a un orden lógico de lectura, que le permita a un usuario buscar información específica si lo desea, pero también obtener un panorama de las reglas, desde el comienzo.
- Imparcial. Al tratarse de normas o leyes, deben ser objetivas y precisas, sin favorecer a priori tendencia alguna.
- Claro. Un reglamento debe estar perfectamente escrito, de manera que se lo pueda leer y comprender sin necesidad de otros documentos, de traductores o de claves secretas.
- Común. Para operar, todos los individuos afectados por el reglamento deben conocerlo por igual, pues no se pueden acatar normas que aún se ignoran.
- Explícito. Las normas de un reglamento deben ser claras y frontales, no pueden estar tácitas o insinuadas.

CUARTO. Las dificultades en las que se encuentra la defensa de nuestro patrimonio gastronómico oaxaqueño, ha sido objeto de simultáneos ataques por parte de empresas o cocineros internacionales que plagian las recetas racionales de nuestra cocina, haciendo de ellas platillos distintos a los tradicionales de nuestra comida, estos plagios son motivo de explotación a las mujeres y hombres que conservan las tradiciones culinarias de Oaxaca, si bien es cierto, el estado pugna por conservar dicho patrimonio, también es verdad que ha permitido la llegada de agentes externo, considerando prioritariamente la iniciativa privada para la explotación de la cultura gastronómica oaxaqueña.

Si no existe institución alguna que defienda nuestra tradición, si permitimos el plagio de nuestras recetas, así como utilizar a nuestras cocineras o como objetos de aparador, para otros agentes que privilegian el dinero sobre la conversación, estaremos dejando vulnerables a nuestras tradiciones e identidad. Nuestro principal objetivo es defender el recurso público, así como el uso y si fin último.



DIP. SESÚL BOLAÑOS LÓPEZ

"2022, AÑO DEL CENTENARIO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA"



El Estado debe ser el principal promotor de defensa para la ciudadanía, el mayor bien para el mayor número de ciudadanos y ciudadanas, si el estado cumple con su objeto constitucional, lograremos defender los intereses reales y sustantivos de nuestra carta magna.

Derivado de lo anteriormente expuesto me permito someter a consideración de esta Soberanía, la siguiente proposición:

PUNTO DE ACUERDO.

ÚNICO.- La Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, EXHORTA AL MTRO. ALEJANDRO ISMAEL MURAT HINOJOSA, GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO DE OAXACA, PARA QUE INSTRUYA A LAS SECRETARÍAS DE ESTADO PERTINENTES O INSTANCIAS GUBERNAMENTALES DE COMPETENCIA, Y EN LO INMEDIATO REGLAMENTEN Y GARANTICEN EL USO DEL CENTRO EXPOSITOR GASTRONÓMICO PARA USO EXCLUSIVO DE COCINERAS TRADICIONALES, Y ACTIVIDADES CULTURALES GASTRONÓMICAS DE NUESTRO ESTADO, CON EL FIN DE FORTALECER Y DEFENDER LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL OAXAQUEÑA.

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

PRIMERO.- El Presente Acuerdo entra en vigor el día de su aprobación.

SEGUNDO.- Comuníquese al Mtro. Alejandro Ismael Murat Hinojosa, Gobernador Constitucional del Estado de Oaxaca.

Recinto Legislativo San Raymundo Jalpan, Centro, Oaxaca, 27 de septiembre del 2022.



SESÚL BOLAÑOS LÓPEZ,
H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
DIPUTADO LXV LEGISLATURA
DIP. SESÚL BOLAÑOS LÓPEZ

LA PRESENTE FIRMA FORMA PARTE DE LA FOJA 7, DE LA PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO, POR EL CUAL SE EXHORTA AL MTRO. ALEJANDRO ISMAEL MUTAR HINOJOSA, GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO DE OAXACA, PARA QUE INSTRUYA A LAS SECRETARÍAS DE ESTADO PERTINENTES O INSTANCIAS GUBERNAMENTALES DE COMPETENCIA, Y EN LO INMEDIATO REGLAMENTEN Y GARANTICEN EL USO DEL CENTRO EXPOSITOR GASTRONÓMICO PARA USO EXCLUSIVO DE COCINERAS TRADICIONALES, Y ACTIVIDADES CULTURALES GASTRONÓMICAS DE NUESTRO ESTADO, CON EL FIN DE FORTALECER Y DEFENDER LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL OAXAQUEÑA.