



POLÍTICA DE FOMENTO
A LA GASTRONOMÍA
NACIONAL
2014 - 2018



POLÍTICA NACIONAL GASTRONÓMICA 2015-2018

CONTENIDO

PRESENTACIÓN

I. INTRODUCCIÓN

II. EJES RECTORES DE ATENCIÓN

Primer eje: Coordinación Interinstitucional e Intergubernamental

Segundo eje: Desarrollo Productivo Regional

Tercer eje: Territorialidad y Cultura

Cuarto eje: Participación Social

Quinto eje: Innovación, Calidad y Sustentabilidad

III. MARCO NORMATIVO

IV. ALINEACIÓN A LAS METAS NACIONALES

V. OBJETIVOS ESTRATEGIAS Y LÍNEAS DE ACCIÓN

5.1. Objetivos y Estrategias

5.1.1. **Objetivo 1.** Fortalecer la cadena de valor gastronómica de las cocinas tradicionales de México, con énfasis en recursos, productos, cocinas locales y regiones emblemáticas.

Estrategia 1.1. Impulsar acciones que articulen y fortalezcan la cadena producción-comercialización-distribución de insumos utilizados en la Gastronomía Mexicana.

Estrategia 1.2. Mejorar el acceso a financiamiento a todos los componentes de la cadena de valor gastronómica.

Estrategia 1.3. Consolidar mecanismos de fortalecimiento institucional y participación del sector privado y social.

Estrategia 1.4. Garantizar la sustentabilidad y la calidad de los insumos, productos y servicios de la Gastronomía Mexicana.

Estrategia 1.5. Impulsar la Innovación, y el Conocimiento en el sector Gastronómico.

5.1.2. **Objetivo 2.** Promover integralmente la gastronomía mexicana como elemento de posicionamiento internacional, plataforma de productos nacionales y atractivo turístico.

Estrategia 2.1. Impulsar y articular acciones de difusión, señalización, exposición y diseño de productos, eventos y activos gastronómicos.

Estrategia 2.2. Desarrollar y posicionar un concepto de marca gastronómica nacional como un elemento diferenciador a nivel internacional.

VI. PROGRAMAS, ACCIONES Y RESPONSABLES DE EJECUCIÓN

VII. INDICADORES, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

I. INTRODUCCIÓN

México es uno de los países con mayor riqueza cultural y mayor biodiversidad del planeta, tal y como lo muestran los diferentes registros de la **Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)**, como lo son la Lista del Patrimonio Mundial, la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y la Lista del Patrimonio Documental inscrito en el Registro Memoria del Mundo, donde México ocupa los lugares 6°, 4° y 12°, respectivamente.

De acuerdo con la UNESCO, el patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

La excepcional diversidad cultural del país, tiene uno de sus orígenes en la privilegiada biodiversidad del territorio mexicano. **México es uno de los 17 países megadiversos** (los que en conjunto concentran casi el 70% de la diversidad mundial de especies de plantas y animales). El capital natural y el capital cultural de México son indisolubles e interdependientes, por lo que en los últimos años se ha acrecentado la conciencia de que su investigación, conocimiento, conservación, protección, difusión y uso social, deben ser procesos íntimamente asociados y objeto de políticas públicas transversales.

La Cocina Mexicana es representativa del **Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO**, de acuerdo con la Resolución aprobada el 16 de noviembre de 2010. Este gran logro, que comparte solo con la dieta mediterránea y los usos sociales de las cocinas tradicionales francesa y japonesa, requirió sustentar que la Gastronomía Mexicana Tradicional ha sido transmitida como herencia a través de las generaciones y que se mantiene vigente; que represente un factor fundamental de identidad cultural y de cohesión social, y que contribuye al desarrollo de la comunidad y al diálogo de ésta con el resto de los grupos sociales.

El patrimonio cultural inmaterial o intangible lo constituyen los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas - juntos con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes - que las comunidades y los grupos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural. En ese sentido, las cocinas tradicionales como parte de la Gastronomía Mexicana constituyen una de las prácticas culturales más importantes de la identidad de una colectividad, reflejo de procesos sociales e históricos del territorio en donde se expresa, así como de la relación de sus miembros con su entorno físico.

1 Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad

La cocina tradicional mexicana destaca por su antigüedad, su continuidad histórica, su elaboración colectiva y su producción con elementos naturales, y sobre todo porque promueve una cohesión social y una identidad regional y nacional. De acuerdo con la UNESCO, la cocina tradicional mexicana es “**un modelo cultural completo** que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales”². En ese sentido, hay un **valor histórico, social, cultural y económico** de suma importancia en la Gastronomía Mexicana, que hace necesario su rescate, promoción, difusión y salvaguarda; y corresponde al Estado impulsar acciones y políticas que cumplan estos propósitos.

La Gastronomía Mexicana, como expresión del patrimonio cultural de las diferentes localidades y regiones del país, necesita de acciones para su impulso, protección y conservación, las cuales deben basarse en la identidad local; esto es, contextualizarse en el territorio correspondiente; en la integración del patrimonio cultural y natural del entorno incidiendo en el principio de sustentabilidad y; en la conjunción y equilibrio del desarrollo económico, social cultural e identitario.

La Política de Fomento a la Gastronomía Nacional es la respuesta por parte del Gobierno de la República a al compromiso en la construcción de acciones y medidas de orden jurídico, técnico, científico, administrativo, social, cultural, educativo y financiero que rescaten, impulsen, salvaguarden y difundan la Gastronomía Mexicana. Los objetivos que se consideran en este documento, se enmarcan en un ejercicio de planificación territorial a mediano plazo que incluye la protección de los portadores del patrimonio (cocineras, cocineros productores en pequeña escala y artesanos), la generación y transmisión de conocimientos, la capacitación de mano de obra y empresarial, la certificación de servicios de calidad y capacidades laborales, la adecuación de planes educativos, la innovación, la investigación y la inserción en la cadena de valor gastronómica regionales y locales de prácticas sustentables, productivas y eficientes.

El carácter transversal de la política de impulso a la Gastronomía Nacional reconoce la necesidad de construir espacios de coordinación interinstitucional que permita la articulación de acciones que incluyen apoyos a la producción de alimentos emblemáticos de la cocina mexicana, la creación de condiciones para que las expresiones regionales y comunitarias gastronómicas representen un medio de vida digno que los haga partícipes de los beneficios del mercado, el impulso a toda la cadena de valor productiva que la convierta en un factor decisivo en la generación de valor, la vinculación de las diferentes manifestaciones gastronómicas con la imagen cultural y turística que se difunde nacional e internacionalmente y la relación de la cocina nacional respecto de las consideraciones de sistemas alimentarios, nutrición, salud, sustentabilidad y el comercio a escala global.

² Resolución de integrar a la Cocina Mexicana a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO aprobada por la Comisión Intergubernamental.

La sociedad civil tiene un papel fundamental en la aplicación de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, no solo en la preservación del bien patrimonial y el fortalecimiento de las capacidades de los portadores de las tradiciones y los saberes, sino en la participación activa en la transmisión del patrimonio, la innovación, la generación de experiencias únicas y diferenciadas y el compromiso de adoptar medidas de sustentabilidad, capacitación y certificación, innovación y de incursión a la formalidad.

En suma, el presente documento representa una hoja de ruta encaminada a fortalecer la Gastronomía Mexicana en las dimensiones de calidad, diversidad, originalidad, e innovación, con el propósito de convertirla en un importante motor del desarrollo sostenible, generadora de ingresos, empleos y oportunidades de negocios y en un factor necesario para incrementar la calidad del sistema alimentario y la dieta de los mexicanos, así como atraer el turismo internacional y alentar el turismo interno.

II. EJES RECTORES DE ATENCIÓN

La coordinación y cooperación entre los entes públicos, privados y sociales; el reconocimiento y revalorización cultural de los territorios como factores de desarrollo regional; la participación social como eje de cohesión y formación de capital social y; la innovación, calidad, sustentabilidad y conocimiento como factor de competitividad, son ejes esenciales de un nuevo enfoque de atención en las políticas públicas del Gobierno de la República. Estos ejes de enfoque productivo, social y económico no solo son medios, sino parte fundamental de las políticas de nueva generación en el ámbito de desarrollo económico y desarrollo social que se expresan en el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 y que sugieren un sentido diferente, recuperando las capacidades productivas de un entorno asociado a una de sus principales manifestaciones culturales como lo es la gastronomía.

Primer eje: Coordinación interinstitucional e intergubernamental

La estrategia privilegia la coordinación interinstitucional al interior del gobierno federal e intergubernamental con estados y municipios.

La coordinación del gobierno federal permite atender a sectores como el gastronómico, que por su naturaleza transversal, no son considerados plenamente en los programas de trabajo de una sola dependencia. Esta orientación institucional permitirá atender las causas que impiden desarrollar el potenciar la cadena de valor gastronómica a través de la articulación integral de apoyos que generen sinergias y complementariedades.

La coordinación con los gobiernos locales permite que los programas y acciones dirigidos a este sector sean más efectivos y estén mejor dirigidos, además de que su conocimiento sobre los recursos y las condiciones económicas y sociales del territorio permite una mejor adaptación de la estrategia y una mayor probabilidad de éxito.

Segundo eje: Desarrollo Productivo Regional

Se trabajará sobre un enfoque de planeación para el desarrollo productivo regional basado en el marco de relaciones interinstitucionales e intergubernamentales que se construya para impulsar acciones conjuntas. El objetivo es recuperar y fortalecer las capacidades productivas de las regiones gastronómicas del país, con base en sus propios recursos y con énfasis en aquellas que presentan cierto rezago social y económico.

El enfoque productivo se orienta a desarrollar acciones en cada etapa de la cadena productiva gastronómica, incluyendo la producción de insumos, su transformación y comercialización en vinculación con la actividad turística.

El enfoque regional hace necesario desarrollar toda una estrategia integral y articulada de bienes y servicios públicos y privados que sustente y complemente la experiencia gastronómica y provea una experiencia novedosa que genere mayor derrama económica y un alto impacto social y cultural a través de la valoración de las cocinas tradicionales locales. En el contexto del turismo, la experiencia gastronómica está fuertemente ligada a servicios complementarios como el hospedaje, la seguridad, la conectividad y los prestadores de servicios, es por esto que es importante que esta oferta complementaria esté debidamente consolidada.

Tercer eje: Territorialidad y Cultura

La existencia de ingredientes, productos y cocinas locales conectadas a un territorio, ha permitido su posicionamiento como lugares únicos y originales, haciendo de la gastronomía un componente diferenciador y generador de experiencias auténticas y que representan además, una oferta cultural atractiva, generadora de viajes y derrama económica. Adicionalmente, las distintas tradiciones y manifestaciones culturales que están integradas a la experiencia gastronómica, la convierten en un elemento de identidad cultural y de cohesión social que debe procurarse y preservarse.

La territorialidad y las manifestaciones culturales que le caracterizan, son elementos de la base comunitaria de tradiciones, prácticas, habilidades y recursos de las cocinas locales a partir de los cuales se construirán hacia arriba las acciones de política pública. Es en el territorio en dónde se harán efectivas la participación social, la coordinación entre instituciones y el despliegue de la oferta complementaria de bienes y servicios necesarios para apuntalar la cadena de valor gastronómico a fin de impulsar la vocación productiva de las diferentes regiones.

Cuarto eje: Participación Social

La propuesta de creación de valor a partir de la experiencia gastronómica debe organizarse en torno a sistemas efectivos de cooperación público-privado. Es necesario involucrar los sectores privado, social y académico a través de las diferentes asociaciones de productores, empresarios, chefs y universidades que directa o indirectamente se beneficien de las acciones derivadas de la Política Nacional Gastronómica, para poder asegurar su adhesión, cooperación y continuidad.

El sector gastronómico es dinámico y está en evolución permanente, la coordinación con los profesionales permite conocer e incorporar la innovación para renovar y adaptar la oferta gastronómica a las necesidades del consumidor en cada etapa del desarrollo de la gastronomía que busca conservar sus raíces.

Quinto eje: Innovación, Calidad y Sustentabilidad

El impulso al sector gastronómico debe equilibrar las preocupaciones de orden medioambiental con los argumentos económicos mediante la adopción de buenas prácticas productivas en el sector, que promuevan el uso sustentable de los recursos naturales y energéticos, así como la mejora de las condiciones medioambientales.

El consumidor gastronómico valora las prácticas sustentables y la autenticidad de la cocina, preparada preferentemente con insumos locales y de calidad, lo que otorga a los establecimientos ventajas competitivas y un mejor posicionamiento de mercado.

La calidad de los productos, especialidades locales e ingredientes emblemáticos es un elemento de competitividad tanto en beneficio de la alimentación de los mexicanos como para elevar a nivel de excelencia el atractivo de los destinos turísticos y para involucrar otras dimensiones del sistema como la protección y el reconocimiento de producto autóctonos, la profesionalidad de los recursos humanos en el conjunto de la cadena de valor, el correcto manejo sanitario e higiénico de los alimentos, así como la protección al consumidor que redundan en la satisfacción de los visitantes.

III. MARCO NORMATIVO

El Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 establece que para impulsar un México Próspero se requiere una política moderna de fomento a sectores estratégicos, transitando hacia un nuevo paradigma en donde el gobierno provee los bienes públicos que se requieren para coordinar a los sectores productivos en trayectorias de amplia productividad y crecimiento. **Una nueva política de fomento a estos sectores supone una orientación de Estado para eliminar fallas de mercado que impiden a sectores o regiones alcanzar su máximo potencial.**

En ese mismo instrumento se establecen las estrategias y líneas de acción para una nueva y moderna política de fomento económico particularmente en aquellos sectores estratégicos que tengan capacidad para generar empleo, que puedan competir exitosamente en el exterior, que democratizen la productividad entre sectores económicos y regiones geográficas, y que generen alto valor a través de su integración con cadenas productivas locales, **tal y como sucede con el sector gastronómico.**

Asimismo, y dada la vinculación directa que tiene la actividad gastronómica como elemento cultural del país con la actividad turística; dentro del Objetivo 4.11 del citado Plan Nacional de Desarrollo, se expresa lo relativo al aprovechamiento del potencial turístico de México para generar una mayor derrama económica en el

país, y se establece como cuarta línea de acción de la Estrategia 4.11.1, impulsar la transversalidad presupuestal y programática de las acciones gubernamentales, y coordinarlas hacia los objetivos de la Política Nacional Turística.

En este marco de planeación, se inserta la estrategia de la **Política de Fomento a la Gastronomía Nacional**, a efecto de impulsar la productividad y competitividad en el sector mediante la inversión en el desarrollo de capital físico y humano; la generación y transmisión de conocimientos, la capacitación de mano de obra y empresarial, la certificación de servicios y capacidades laborales, la adecuación de planes educativos, la innovación y la modernización del marco regulatorio e institucional y su promoción nacional e internacional.

Asimismo, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, instrumento multilateral vinculante para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, y que está basada en acuerdos internacionales, recomendaciones y resoluciones existentes en materia de patrimonio cultural y natural, al cual México está adherido, supone todo un Plan de Acción del Gobierno Mexicano. En este sentido, los proyectos para transformar el sistema complejo de la gastronomía, se inspiran en este Plan de Acción y surgen de un ejercicio amplio y plural de consulta entre los diversos actores del ámbito federal involucrados en la cadena de valor de la Cocina Mexicana, con el objeto de consensar y comprometer iniciativas y programas que tengan un impacto positivo en la transmisión de conocimientos, la producción, distribución y transformación de alimentos así como en la vinculación de la actividad turística con el sector gastronómico.

Para lograr conservar, fomentar y difundir la cultura gastronómica, con la participación de los diversos agentes organizados, la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional impulsará un proceso de transformación del sector basado en una coordinación interinstitucional, intergubernamental e intersectorial eficiente; en el desarrollo productivo de las regiones gastronómicas del país; en una visión articuladora de los activos naturales, históricos, tradicionales y culturales existentes en el territorio nacional; en sistemas efectivos de participación social y cooperación público-privado y en la implementación de mecanismos que promuevan la innovación, calidad y sustentabilidad;

IV. ALINEACIÓN A METAS NACIONALES

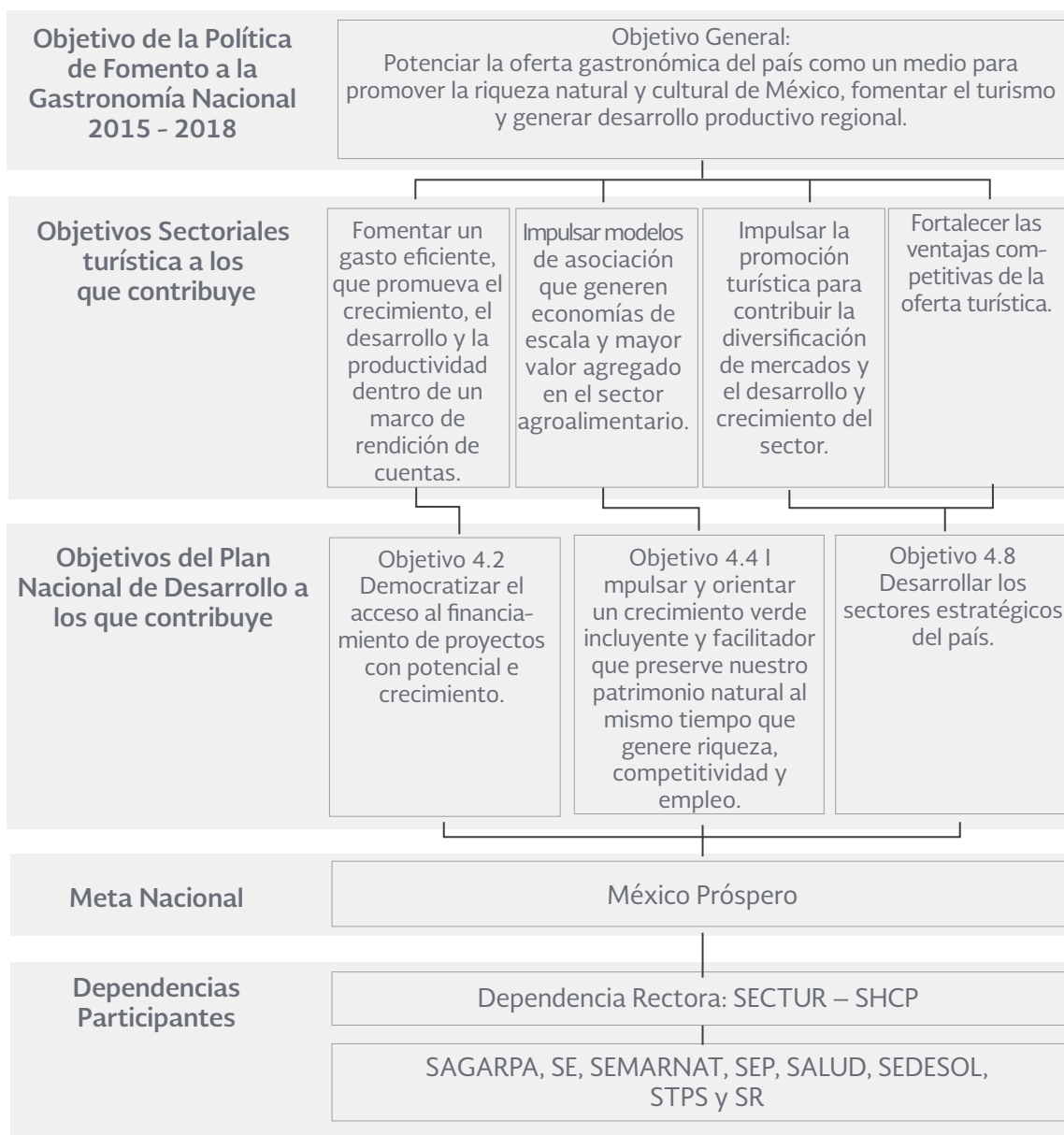
La Política de Fomento a la Gastronomía Nacional es congruente y está alineada con el Plan Nacional de Desarrollo así como con el Programa Sectorial de Turismo, el Programa Sectorial de Desarrollo Agropecuario, Pesquero y Alimentario, el Programa Sectorial de Medio Ambiente y Recursos Naturales, los Programas Especiales para Democratizar la Productividad, el Programa Especial de Cultura y Arte, el Programa Nacional México Sin Hambre, entre otros documentos de planeación estratégica. Su formulación tiene como base la meta nacional México Próspero.

Por otro lado, la estrategia para lograr la aplicación de dicha política pública debe igualmente tener en cuenta la necesidad de armonización con los instrumentos internacionales relacionados con el tema. Tal es el caso de la Convención para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, suscrita y ratificada por el gobierno mexicano, y en cuya lista representativa quedó inscrita la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Los derechos y obligaciones implícitos en dicha Convención coinciden en sus objetivos con el Plan Nacional de Desarrollo ya que ambos buscan la protección del patrimonio cultural – en este caso del patrimonio gastronómico de México- considerado como una palanca esencial del desarrollo sustentable del país. El reconocimiento de la cocina tradicional mexicana da lugar a un plan de acción que obliga tanto al Gobierno como a la sociedad civil al rescate, salvaguardia y promoción del bien inscrito, entendido como la suma de la cultura culinaria y el complejo sistema alimentario que ha propiciado el florecimiento de la cocina mexicana a lo largo de la historia.

Alineación de los objetivos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018 al Plan Nacional de Desarrollo 2015-2018

Meta Nacional	Objetivo de la Meta Nacional	Estrategias del Objetivo de la Meta Nacional	Objetivo de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional
México Próspero	Objetivo 4.8 Desarrollar los sectores estratégicos del país.	Estrategia 4.8.1 Reactivar una política de fomento económico enfocada en incrementar la productividad de los sectores dinámicos y tradicionales de la economía mexicana, de manera regional y sectorialmente equilibrada.	Objetivo 1. Fortalecer la cadena de valor gastronómica de las cocinas tradicionales de México, con énfasis en recursos, productos, platillos y regiones emblemáticas.
México Próspero	Objetivo 4.11 Aprovechar el potencial turístico de México para generar una mayor derrama económica en el país.	Estrategia 4.11.3 Fomentar un mayor flujo de inversiones y financiamiento en el sector turismo y la promoción eficaz de los destinos turísticos.	Objetivo 2. Promover integralmente la gastronomía mexicana como un atractivo turístico a nivel nacional e internacional.

Contribución de los objetivos de la Política Nacional Gastronómica a los objetivos Sectoriales



V. OBJETIVOS, ESTRATEGIAS Y LÍNEAS DE ACCIÓN

Objetivo General:

Potenciar la oferta gastronómica del país como un medio para promover la riqueza natural y cultural de México, fomentar el turismo y generar desarrollo productivo regional.

Objetivos Específicos:

1. **Fortalecer la cadena de valor gastronómica de México**, con énfasis en recursos, productos, cocinas locales y regiones emblemáticas.
2. **Promover integralmente la gastronomía mexicana** como elemento de posicionamiento internacional, plataforma de productos nacionales y atractivo turístico.

Objetivo 1.- Fortalecer la cadena de valor gastronómica de México, con énfasis en recursos, productos, cocinas locales y regiones emblemáticas.

Estrategia 1.1.- Impulsar acciones que articulen y fortalezcan la cadena producción-comercialización-distribución de insumos utilizados en la Gastronomía Mexicana. (SAGARPA, SE, SECTUR, SHCP, PROMÉXICO, INADEM)

Líneas de Acción.

- 1.1.1. Facilitar a productores agropecuarios y pesqueros acceso a apoyos para incrementar su productividad, articulando políticas públicas para su beneficio.
- 1.1.2. Promover la vinculación de las actividades de captura de especies acuícolas con las tradiciones culturales y gastronómicas locales.
- 1.1.3. Promover la adopción de nuevas tecnologías aplicadas a la producción y almacenamiento, a través de extensionismo y capacitación.
- 1.1.4. Promover la asociación de productores locales para satisfacer la demanda de insumos y generar economías de escala.
- 1.1.5. Facilitar la vinculación comercial entre pequeños y medianos productores con intermediarios y comercializadores nacionales e internacionales más importantes.
- 1.1.6. Generar vínculos entre la producción agropecuaria y pesquera, base de la cocina mexicana con el comercio e industria gastronómica.
- 1.1.7. Facilitar la comercialización a través de portales en internet que den a conocer a los productores y sus productos.
- 1.1.8. Promover la infraestructura de caminos y medios de distribución que comuniquen las regiones gastronómicas con centros de consumo turístico.
- 1.1.9. Fortalecer la infraestructura de Mercados Tradicionales Locales para una mejor accesibilidad, seguridad, calidad y experiencia.
- 1.1.10. Generar diagnósticos sobre las cadenas de valor gastronómico locales actuales con su respectivo plan de desarrollo y mecanismo de evaluación de ejecución del plan.

Estrategia 1.2.- Mejorar el acceso a financiamiento a todos los componentes de la cadena de valor gastronómica. (SE, SHCP, INADEM, SEDESOL, CONACULTA).

Líneas de Acción

- 1.2.1. Facilitar el acceso a servicios financieros de la banca para iniciar y escalar las operaciones de emprendedores gastronómicos.
- 1.2.2. Promover con la Banca comercial la creación de instrumentos y productos financieros especializados y acordes al sector gastronómico.
- 1.2.3. Promover acciones de vinculación de la oferta institucional de financiamiento con las demandas del sector.
- 1.2.4. Ofrecer facilidades crediticias, de capacitación y de promoción a los emprendedores que deseen incursionar en los mercados nacional e internacional.
- 1.2.5. Promover la inversión privada, ofrecer servicios de garantía y apoyar la constitución de capital de riesgo para emprendimientos gastronómicos.
- 1.2.6. Coordinar los programas de los tres órdenes de gobierno, así como los apoyos privados, dirigidos a empresas gastronómicas.

Estrategia 1.3.- Consolidar mecanismos de fortalecimiento institucional y participación del sector privado y social para asegurar la continuidad de las acciones. (PROMEXICO, SEDESOL, INADEM, STPS, SEP)

Líneas de acción.

- 1.3.1. Realizar adecuaciones al marco legal que posicionen la gastronomía como un eje estratégico para impulsar la competitividad del sector turístico.
- 1.3.2. Proporcionar asistencia técnica para fortalecer las capacidades locales en el desarrollo de su sector gastronómico.
- 1.3.3. Promover la participación del sector privado, la ciudadanía y la academia en iniciativas que fortalezcan la política nacional gastronómica.
- 1.3.4. Involucrar a la academia, el sector civil y empresarial en el seguimiento y evaluación de las acciones del programa.

Estrategia 1.4.- Garantizar la sustentabilidad y la calidad de los insumos, productos y servicios de la Gastronomía Mexicana. (SECTUR, SE, CONABIO, STPS, PROMEXICO)

- 1.4.1. Promover inocuidad alimentaria, buenas prácticas de manipulación de alimentos y certificación sanitaria a través de capacitación y mecanismos de control.
- 1.4.2. Impulsar certificaciones de calidad y capacitación en producción, almacenamiento y manejo de residuos.
- 1.4.3. Impulsar sellos de autenticidad mexicana que indiquen estándares de calidad y señalen la originalidad de los productos y la cocina mexicana.
- 1.4.4. Impulsar la generación de denominaciones de origen, marcas y sellos de calidad.
- 1.4.5. Promover la asistencia técnica y capacitación para el desarrollo de capacidades de gestión de los emprendedores locales.
- 1.4.6. Generar un esquema articulado de certificación que incentive la calidad en la prestación de los servicios gastronómicos.

- 1.4.7. Impulsar la capacitación de los prestadores de servicios y promover la certificación en competencias laborales.
- 1.4.8. Mejorar el marco regulatorio al que están sujetos los establecimientos representativos de la Gastronomía Mexicana.
- 1.4.9. Generar productos de comunicación acerca de la diversidad biológica, agrícola y cultural de nuestra gastronomía dirigidos a productores y consumidores.
- 1.4.10. Promover la dieta tradicional mexicana por su calidad en el ámbito de la salud y su idoneidad para evitar grandes padecimientos originados por la mala alimentación.

Estrategia 1.5.- Impulsar la innovación el desarrollo y el conocimiento en el sector gastronómico (SECTUR, CONACYT, SEP, ICTUR, CONABIO, CONACULTA).

Líneas de acción.

- 1.5.1. Generar un inventario de recursos, especialidades locales, maestros cocineros locales, cocineras tradicionales y mercados emblemáticos de la Comida Tradicional Mexicana.
- 1.5.2. Desarrollar redes de conocimiento especializado en temas de gastronomía mexicana.
- 1.5.3. Impulsar la investigación, innovación y transferencia tecnológica que contribuyan al desarrollo productivo de la gastronomía mexicana.
- 1.5.4. Impulsar la innovación y creatividad en la generación de nuevos productos y platillos que engrandezcan la cocina tradicional mexicana.
- 1.5.5. Asegurar la inclusión de temas tales como calidad en el servicio, inocuidad de los alimentos y gestión empresarial en escuelas gastronómicas.
- 1.5.6. Incorporar en el sistema de escuelas técnicas la formación de profesionales en cocina y camareros.
- 1.5.7. Crear incentivos para el estudio y la innovación gastronómica en los centros de estudio nacionales y locales.
- 1.5.8. Realización concursos y otorgar premios y becas que incentiven las buenas prácticas e innovación en el sector.
- 1.5.9. Desarrollar una caracterización de los sistemas alimentarios regionales que sustentan las cocinas regionales de México.
- 1.5.10. Facilitar el mantenimiento de los vínculos de la cocina mexicana con su contexto cultural propio (Fiestas, calendario ritual y ceremonial, festividades cívicas) así como con los elementos artesanales que la sustentan y complementan desde tiempos remotos.

Objetivo 2.- Promover integralmente la gastronomía mexicana como elemento de posicionamiento internacional, plataforma de productos nacionales y atractivo turístico.

Estrategia 2.1. Impulsar y articular acciones de difusión, señalización, exposición y diseño de productos, eventos y activos gastronómicos. (AMEXCID, PROMEXICO, CPTM, SECTUR, ASERCA, CONACULTA)

Líneas de acción.

- 2.1.1. Consolidar un grupo de trabajo público-privado con actores especializados en la gastronomía mexicana para impulsar las estrategias de promoción.
- 2.1.2. Promover los productos turísticos gastronómicos que por sus características sean atractivos para el turismo.
- 2.1.3. Potenciar y articular atractivos turísticos existentes como festivales gastronómicos, mercados populares, zonas arqueológicas, pueblos mágicos, haciendas, torneos de pesca, entre otros.
- 2.1.4. Promover y articular las capacidades e infraestructura turísticas, así como la señalética turística en torno a atractivos gastronómicos.
- 2.1.5. Diseñar nuevas y atractivas rutas gastronómicas regionales en mercados potenciales.
- 2.1.6. Promover y articular esfuerzos locales tales como foros, festivales, concursos y muestras gastronómicas de calidad.
- 2.1.7. Contribuir a la conservación de las tradiciones gastronómicas mexicanas a través de la promoción y difusión de las mismas.
- 2.1.8. Promover y adecuar los mecanismos de coordinación con el Plan de acción que compromete al gobierno y a la sociedad civil en México para responder al reconocimiento que la UNESCO ha dado a la cocina mexicana como patrimonio cultural de la humanidad.

Estrategia 2.2. Desarrollar y posicionar un concepto de marca gastronómica nacional como un elemento diferenciador a nivel internacional. (AMEXCID, PROMEXICO, CPTM, SER, ASERCA)

Líneas de acción.

- 2.2.1. Desarrollar un concepto de marca de la gastronomía nacional integrada a un Plan Maestro de Promoción Internacional.
- 2.2.2. Articular la estrategia de Marca País a la marca México: Destino Gastronómico Mundial
- 2.2.3. Articular las acciones del servicio diplomático para promover la cultura gastronómica mexicana.
- 2.2.4. Facilitar canales de exportación de productos e ingredientes mexicanos y garantizar el oportuno abastecimiento y frescura de los mismos.
- 2.2.5. Ofrecer asesoría y apoyo a productores y comercializadores mexicanos para cumplir con estándares y normas internacionales para la exportación.
- 2.2.6. Promover la participación de productores, restauranteros, chefs, colectivos de cocineras tradicionales y comercializadores mexicanos en eventos internacionales.
- 2.2.7. Crear un proyecto o programa de impulso a Embajadores de la Auténtica Cocina Mexicana.
- 2.2.8. Desarrollar un sistema de inteligencia de mercado que permita conocer las fortalezas de cada región gastronómica para su debida promoción y comercialización.

VI. PROGRAMAS, ACCIONES Y RESPONSABLES DE EJECUCIÓN

Cada una de las estrategias y líneas de acción pueden recaer en una o varias áreas de responsabilidad diferentes de la administración federal, y estar reflejadas con acciones similares a nivel estatal o municipal. Por ello la estrategia parte de una correcta coordinación interinstitucional e intergubernamental con base en las características del territorio y en cooperación con los sectores social y privado.

VII. INDICADORES, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

La definición de indicadores, así como los mecanismos de seguimiento y evaluación de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, se determinarán, una vez establecido formalmente el Grupo de Trabajo Interinstitucional en el marco del Gabinete Turístico, como parte de su programa de trabajo.