



LA COCINA MEXICANA

La Cocina Tradicional de México, inscrita por la UNESCO en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, es un factor fundamental de identidad cultural, cohesión social y desarrollo comunitario.

También, es una manifestación cultural viva, representativa de la humanidad por su antigüedad, continuidad histórica, la originalidad de sus productos, técnicas y procedimientos. El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos.

Aparte de que México aporta al mundo gran cantidad de productos con Denominación de Origen Calificada, tiene una importante oferta gastronómica que contribuye a la economía del país: 515 mil restaurantes, tres de ellos entre los mejores 50 del mundo.

El sector gastronómico es una de las principales fuentes de ingreso de los hogares mexicanos en todo el país y uno de nuestros mayores atractivos turísticos. Genera más de 5.5 millones de empleos, en México.

Su impacto positivo beneficia a más de 80 ramas de la economía y, de hecho, más de 500 mil restaurantes registrados contribuyen con el dos por ciento del Producto Interno Bruto nacional, con la generación de riqueza en nuestro país.

POLÍTICA DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA NACIONAL

ESTA DEBE SER, ADEMÁS DE ATRACTIVO TURÍSTICO, FUENTE DE INCLUSIÓN, PROSPERIDAD Y PROYECCIÓN INTERNACIONAL

México es muy famoso por su gastronomía. Pero más allá de los tacos y el guacamole, que gozan de renombre internacional, hay tradiciones culinarias muy ricas y variadas a lo largo de todo el país.

La Política de Fomento a la Gastronomía Nacional busca convertirla en un sector más dinámico e integral; en una sólida plataforma económica de amplio beneficio social; y en un elemento clave de la Marca País.

Los objetivos son fortalecer la cadena de valor gastronómico; es decir, apoyar, vincular y capacitar a todos los que participan en esta importante actividad. Y promover de forma integral la gastronomía dentro y fuera del país.

Para tal efecto, se instalará el Órgano Consultivo de la Gastronomía Mexicana, que alineará los objetivos y las acciones que ya se realizan para impulsar este sector.

El Acuerdo presidencial que lanza la Política establece una eficaz coordinación entre dependencias del Gobierno Federal con las de otros órdenes.

Asimismo, se crea la marca denominada *Ven a Comer* para apoyar en diversos puntos de la geografía nacional nuevas rutas gastronómicas, así como para promover estrategias innovadoras y modernas en el exterior.

También habrá una plataforma electrónica donde se concentre toda la información sobre la gastronomía mexicana, incluyendo beneficios, acciones y un calendario de eventos específicos.

OTRAS ACCIONES:

- Promover el emprendimiento y la productividad de las unidades gastronómicas.
- Diseñar e implementar esquemas de educación técnica, certificación de competencias laborales, y financiamiento a pequeños productos vinculados a esta cadena de valor.
- Establecer una agenda de trabajo enfocada a las cocinas tradicionales del país.
- Promover nuevas denominaciones de origen y marcas colectivas para productos vinculados a la gastronomía.

Datos relevantes

Como parte de las acciones que se tienen programadas en el marco del Año Dual #MXUK2015 y con el fin de fortalecer la estrategia de promoción de México como líder en destinos de turismo gastronómico en Latinoamérica, México será sede de las ediciones 2015 y 2016 del Latin America's 50 Best Restaurants.

Para saber más...

Presidencia de la República

<http://www.presidencia.gob.mx/articulos-prensa/hagamos-de-nuestra-gastronomia-una-gran-fuente-de-inclusion-y-prosperidad-para-nuestra-sociedad-y-tambien-de-proyeccion-internacional-epn/>
<http://www.presidencia.gob.mx/la-cocina-mexicana-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-humanidad/>

Conservatorio de Cultura Gastronómica Mexicana

<http://www.ccgmx.mx/>