

Fondo Sectorial de Investigación en Materias Agrícola, Pecuaria, Acuicultura, Agrobiotecnología y Recursos Fitogenéticos

Anexo Demandas del Sector 2017-5

Demanda: “Innovaciones tecnológicas y generación de conocimiento para el fomento a la gastronomía nacional”.

I. Beneficiarios del Proyecto:

Sector productivo agroalimentario, comercializadores, prestadores de servicios, investigadores y profesionales interesados en fomentar la gastronomía nacional.

II. Antecedentes:

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 Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, la Lista del Patrimonio Mundial y la Lista del Patrimonio Documental inscrito en el Registro Memoria del Mundo, donde México ocupa los lugares 4°, 6° y 12° respectivamente.

El 5 de agosto del 2015, el Presidente Enrique Peña Nieto publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el ACUERDO mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional para la Coordinación Interinstitucional e Intergubernamental, a través de la ejecución transversal de las acciones y programas del Gobierno de la República relacionados con la cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana. Derivado de lo anterior, el 2 de septiembre del 2015 fue publicado en el DOF el ACUERDO para instrumentar la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, en el que se instruye a diversas dependencias, incluida la SAGARPA, a formar parte del Grupo de Trabajo integrado por representantes de las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal y otras instancias vinculadas directamente a la cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana, para ejecutar las acciones que correspondan con sus atribuciones.

III. Problemática

Actualmente México cuenta con áreas de oportunidad en la investigación, revaloración, conocimiento, promoción y conservación del patrimonio gastronómico del país.

Fondo Sectorial de Investigación en Materias Agrícola, Pecuaria, Acuicultura, Agrobiotecnología y Recursos Fitogenéticos

Este sector se caracteriza por bajos niveles de productividad, puesto que una gran parte de la cadena de valor se encuentra desarticulada, especialmente en la comercialización. Así mismo el desarrollo tecnológico y la innovación llegan hasta los productores con baja frecuencia.

IV. Logros y avances

La gastronomía es claro ejemplo de un sector estratégico para el país, ya que además de ser un distintivo de México en el mundo, es un importante generador de empleos y desarrollo regional. Su cadena de valor incluye desde las actividades primarias, como la agricultura, ganadería y pesca, pasando por la transformación, hasta los prestadores de servicios de alimentos, como los mercados, las tiendas y los restaurantes.

Distintas universidades, centros e institutos de investigación y empresas se han involucrado en el fomento de la gastronomía nacional poniendo énfasis en los recursos genéticos agrícolas y pesqueros del país, sin embargo, se requiere continuar con los incentivos para la explotación sustentable y mejora de la cadena de valor de estos recursos nativos a través de la innovación y el desarrollo tecnológico.

V. Propósito de la Demanda:

Generar proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico que den como resultado buenas prácticas, creación de valor, conocimientos e innovaciones para el fomento a la gastronomía nacional.

VI. Objetivos

6.1 Objetivo General:

Fortalecimiento de la gastronomía nacional mediante conocimientos y desarrollos tecnológicos que permitan una innovación en la producción, conservación y generación de productos agroalimentarios de alto valor que forman parte de los ingredientes de platillos emblemáticos de la gastronomía mexicana.

Fondo Sectorial de Investigación en Materias Agrícola, Pecuaria, Acuicultura, Agrobiotecnología y Recursos Fitogenéticos

6.2 Objetivos Específicos:

1. Incrementar la producción, calidad e inocuidad de productos agroalimentarios que forman parte de los ingredientes de platillos emblemáticos de la gastronomía mexicana.
2. Contar con conocimientos y desarrollos tecnológicos que permitan la innovación en la cadena de valor de los productos agroalimentarios.
3. Generar capacidades para la explotación sustentable y conservación de los productos clave en la gastronomía mexicana.

VII. Justificación

Dentro de los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional establece dentro de sus objetivos: fortalecer la cadena de valor gastronómica de las cocinas tradicionales de México, con énfasis en recursos, productos, cocinas locales y regiones emblemáticas, donde se establecen entre otras estrategias, garantizar la sustentabilidad y la calidad de los insumos, productos y servicios de la Gastronomía Mexicana e Impulsar la Innovación, y el conocimiento en el sector Gastronómico nacional.

VIII. Productos a entregar

Los proyectos por cadena de valor deberán incluir entre otros elementos relacionados:

1. Documento de resultados que contenga nuevos conocimientos, tecnologías o innovaciones, con el objetivo elevar la productividad, calidad e inocuidad de las diferentes cadenas de valor, así como usos para su explotación sustentable y comercialización, con evidencia de trámite de propiedad intelectual.
2. Manuales técnicos que permitan la transferencia y aplicación de conocimientos, tecnologías o innovaciones generadas en el proyecto, con su evidencia de trámite de propiedad intelectual.
3. Documentos que permitan la divulgación de los conocimientos, tecnologías o innovaciones generadas, que puede incluir videos, fotografías, entrevistas, manuales gráficos, libros etc., de los resultados obtenidos en el proyecto.

Fondo Sectorial de Investigación en Materias Agrícola, Pecuaria, Acuicultura, Agrobiotecnología y Recursos Fitogenéticos

Podrán participar todos aquellos proyectos que cumplan con los requisitos establecidos en la presente demanda y se dará prioridad de atención a las siguientes especies productivas:

Especies autóctonas anuales cultivadas en México.

Amaranto (*Amaranthus hypocondriacus* L.), camote (*Ipomoea batata* L.), chia (*Salvia hispanica* L.), epazote (*Chenopodium ambrosioides* L.), huahuzontle (*Chenopodium berlandieri* Moq.), quelites, verdolaga (*Portulaca oleracea* L.).

Especies autóctonas perennes cultivadas en México.

Achiote (*Bixa orellana* L.), guaje (*Leucaena leucocephala*).

Especies de peces nativos del sureste de México.

Pejelagarto, castarrica, tenguayaca, pescado blanco de Pátzcuaro y pulpo baby del Golfo de México

Especies de insectos comestibles del sur-sureste de México.

Escarabajos, gusano rojo de maguey “chinicuil”, jumiles, escamoles y chapulines.

BIBLIOGRAFÍA

- Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, Diario Oficial de la Federación, 05 de septiembre de 2015.
- Aguilar, J. A. ¿Corre o vuela? ¡A la cazuela! Alimentación y nutrición. Revista Profeco. Entrevista con la doctora Julieta Fuente: Ramos-Elorduy Blasqiez, investigadora del

Fondo Sectorial de Investigación en Materias Agrícola, Pecuaria, Acuicultura, Agrobiotecnología y Recursos Fitogenéticos

Instituto de Biología de la UNAM.

http://www.profeco.gob.mx/revista/publicaciones/adelantos_03/insec_comes_sep03.pdf.

- FAO, 1996. Plan de Acción Mundial para la Conservación y la Utilización Sostenible de los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura y la Declaración de Leipzig. 64 pp.
- Molina-Moreno, J.C. y Córdova-Téllez. 2006. Recursos Fitogenéticos de México para la Alimentación y la Agricultura. Informe Nacional. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y Sociedad Mexicana de Fitogenética, A.C. Chapingo, México.172 p

Contacto para consultas sobre la demanda:

Ing. Sergio Tapia Medina

Director General de Productividad y Desarrollo Tecnológico, SAGARPA

Correo Electrónico: sergio.tapia@sagarpa.gob.mx

M.C. Quetzalcoatl Uribe Ortega

Director de Insumos para la Producción, SAGARPA

Correo Electrónico: quetzalcoatl.uribe@sagarpa.gob.mx

Ing. César Adrián Espinosa Mancinas

Secretario Ejecutivo, Sistema Nacional de Investigación y Transferencia Tecnológica para el
Desarrollo Rural Sustentable

Correo Electrónico: cesar.espinosa@snitt.org.mx