



# “Refuerzo de las Cadenas Locales de Valor del Turismo Gastronómico en México”

Análisis de la Oferta Gastronómica  
Proyecto financiado por el BID

# Estudio

- Objetivo: “Reforzar los encadenamientos locales a lo largo de toda la cadena del turismo gastronómico, impulsando productos gastronómicos locales diferenciados y maximizando los beneficios económicos locales del turismo”.
  - Actividad turística como **detonador** de la demanda de las gastronomías locales y sus efectos positivos en los eslabones productivos.
  - Turismo como **promotor de la demanda** generando una derrama económica en los territorios de productos agroalimentarios y servicios.
  - **Obstáculos para la inclusión social** en la cadena de valor.

Productor primario;  
productos  
semitransformados;

Acopiador

Intermediario o  
distribuidor  
especializado

Hotel y  
Restaurante

Visitante  
(turista o  
excursionista)

# Etapas del Proyecto

1 Descripción territorial.

- Análisis de las principales características de los territorios,
- Identificación de activos y recursos específicos de los territorios.

2 Análisis de la cadena de valor.

- Diagnóstico de las cadenas de valor turístico gastronómicas a partir de 679 encuestas/entrevistas y 6 talleres,
- Análisis de interrelaciones locales,
- Identificación de oportunidades para incrementar la participación local e inclusión social.

3 Instrumentos de intervención.

- Proyectos de inversión ,
- Diseño de instrumentos de política pública.

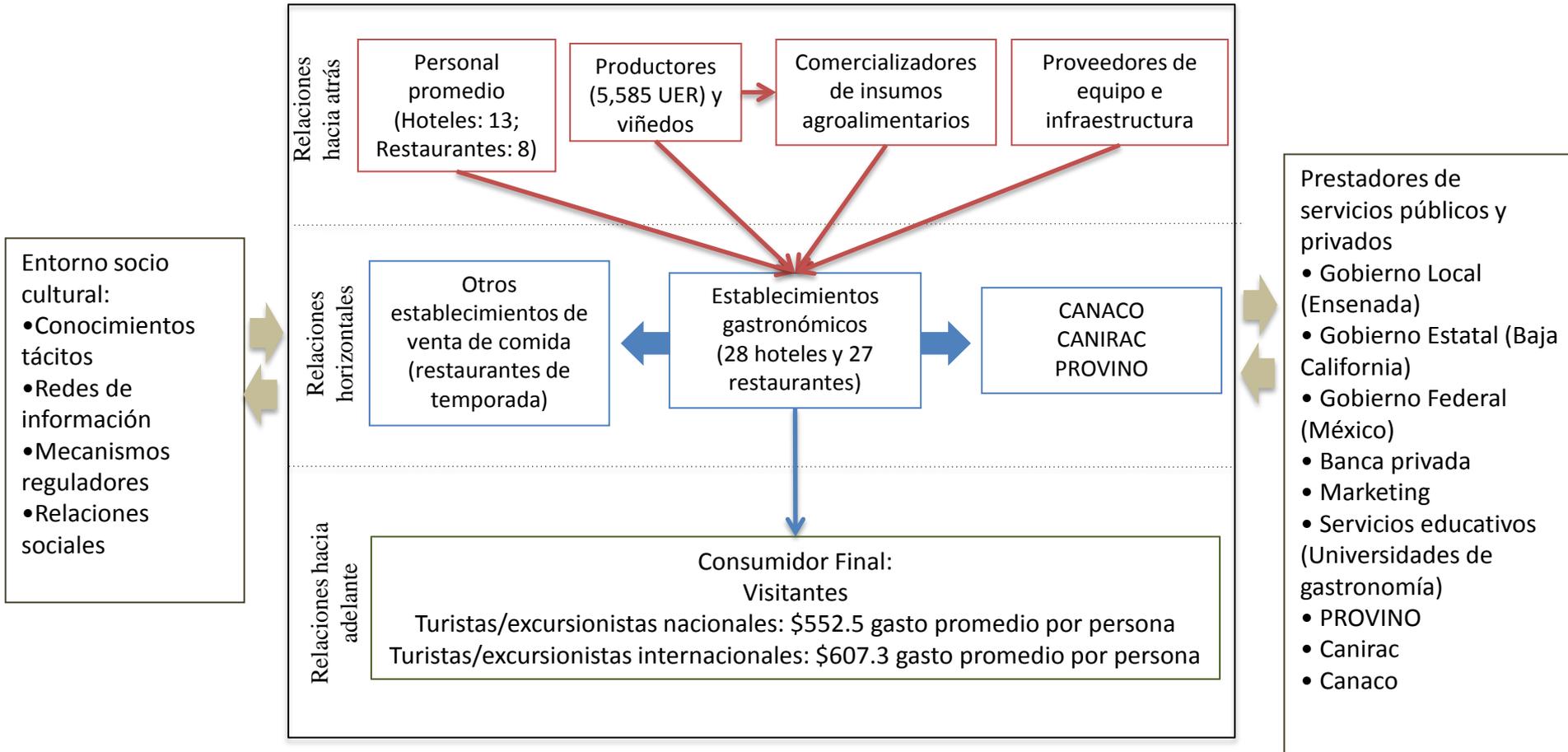
4 Productos.

- Diagnóstico, análisis de las cadenas de valor, planes de inversión y Guía metodológica.

# Resultados Valle de Guadalupe



# El Sistema Turístico – Gastronómico en Valle de Guadalupe



Evolución de un territorio agropecuario vinícola en una ruta turística donde predomina la naturaleza y la gastronomía.

# Diagnóstico

- Facilitar la articulación de los productores más pobres y excluidos (Ensenada) con la demanda del Valle a través de una reconversión;
- Incrementar la calidad de los productos locales durante su producción, post- cosecha, sacrificio o captura, asegurando la trazabilidad sanitaria de los insumos;
- Elevar las capacidades de los pobladores del VG que desean desempeñarse como personal de los establecimiento gastronómicos;
- Preservar el patrimonio turístico – rural – gastronómico de VG.

- Preparación gastronómica a base de productos de temporada y “locales”;
- 85% del ingreso de los restaurantes provienen del consumo alimentario de turistas;
- Ingreso anual de restaurantes (hoteles e individuales): 7.5 – 34.4 millones de pesos
- Fuerte inclusión de productores locales (carne de borrego, frutas y hortalizas y en menor cantidad, pescados y mariscos): compras directas de establecimientos gastronómicos de aproximadamente 5.2 millones de pesos;
- Salario relativamente alto de los trabajadores: \$60,152 anuales para los meseros.

## Estrategia para mejorar la inclusión social

# Plan de Inversión

**Objetivo general del Plan:** Desarrollar el potencial de la cadena turístico-gastronómica de Valle de Guadalupe para generar una derrama social y económica entre sus eslabones territoriales.

## Componentes:

- Creación de Circuitos Cortos de Comercialización para el desarrollo inclusivo (productores más pobres) del Sistema TG de Valle de Guadalupe en frutas, hortalizas y ganado menor.
- Mejoramiento continuo de la calidad de los productos locales agrícolas y pecuarios.
- Desarrollo de capacidades de los pobladores locales en Valle de Guadalupe.

**Monto del Plan de Inversión: \$62.9 millones**

Principales propuestas de inversión	Costo total en el año 5
Talleres de capacitación técnico-productiva a pequeños productores.	\$9,500,000
Dotación a pequeños productores con activos productivos.	\$37,995,000
Construcción de un mercado.	\$2,300,000
Implementación de controles sanitarios.	\$5,000,000
Capacitación para el empleo en establecimientos gastronómicos.	\$5,000,000

## Propuestas de Política Pública

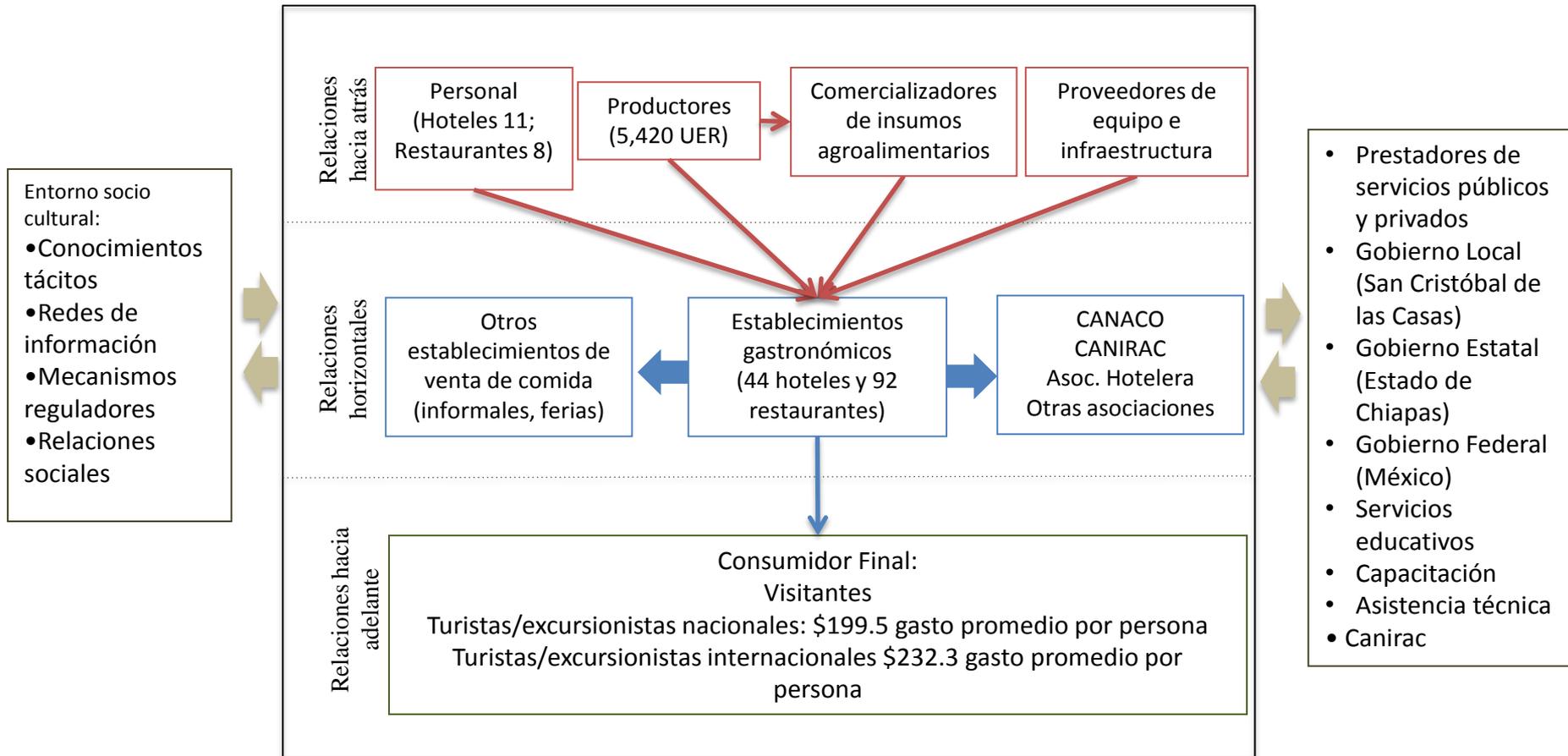
Plan de Ordenamiento Territorial del Valle de Guadalupe de manera participativa e incluyente.

Desarrollar una actividad turística ordenada con actividades de promoción del territorio de manera coordinada.

# Resultados San Cristóbal de las Casas



# El Sistema Turístico – Gastronómico en San Cristóbal de las Casas



Territorio con tradición colonial y riqueza étnica donde la cocina es el resultado de una mezcla de sabores indígenas, coletas y modernos.

# Diagnóstico

- Mejorar la oferta productiva agropecuaria local valorizando los recursos locales (orgánicos) y con DO (café, cacao y mango);
- Mejorar la calidad de la mano de obra y las capacidades productivas;
- Eliminar o regular el comercio informal.
- Promover ferias gastronómicas donde se incluyen a los establecimientos gastronómicos formales;
- Vincular el sistema turístico gastronómico a la producción local, fomentando los CCC.

- Consumo promedio por comensal más bajo de los territorios \$60.6 a \$333.3;
- Restaurantes de cocina “gastronómicos” no cubren sus costos;
- 62% de los ingresos de los establecimientos formales provienen del turismo;
- Compras alimentarias varían entre \$220 mil y \$1.1 millones;
- No hay mayor vínculo con los productores locales (principalmente de autoconsumo);
- Información turística y gastronómica no valoriza activos específicos locales;
- Fuerte presencia de comercio informal de alimentos.

## Estrategia para mejorar la inclusión social

# Plan de Inversión

**Objetivo general del Plan:** Fortalecer los vínculos de la cadena turístico-gastronómica de San Cristóbal de las Casas para generar una mayor derrama económica entre todos sus eslabones.

## Componentes:

- Desarrollo de circuitos cortos de comercialización agropecuaria e incremento del número de prestadores de servicios gastronómicos locales.
- Fortalecimiento de las relaciones comerciales entre los eslabones de la cadena TG de SCC.
- Posicionamiento de la gastronomía local para el desarrollo turístico de la cadena TG de SCC.

**Monto del Plan de Inversión: \$110.5 millones**

Principales propuestas de inversión	Costo total en el año 5
Capacitación técnico-productiva a pequeños productores.	\$9,000,000
Dotación a pequeños productores con activos productivos.	\$62,850,000
Elaboración de un catálogo de productos locales.	\$4,000,000
Proyecto de certificación de comercio justo.	\$8,000,000
Eventos y ferias anuales de gastronomía local.	\$5,000,000

## Propuestas de Política Pública

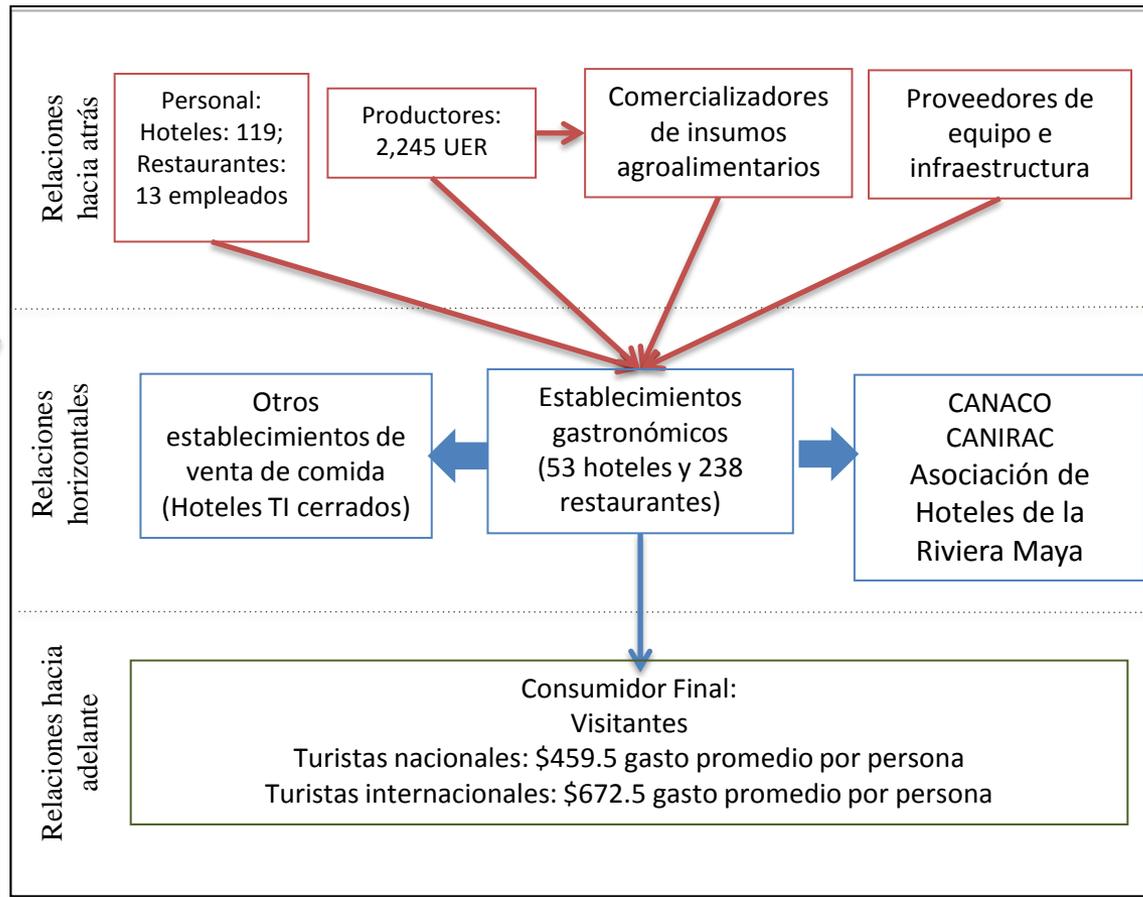
Emprender controles y programas para regularizar el comercio informal.

Evitar la organización de ferias donde se excluyen a los restaurantes locales.

# Resultados Playa del Carmen



# El Sistema Turístico – Gastronómico en Playa del Carmen



Entorno socio cultural:

- Conocimientos tácitos
- Redes de información
- Mecanismos reguladores
- Relaciones sociales

- Prestadores de servicios públicos y privados
- Gobierno Local (Solidaridad)
- Gobierno Estatal (Quintana Roo)
- Gobierno Federal (México)
- Banca privada
- Marketing
- Servicios educativos
- CANIRAC

Territorio donde la cocina nacional compite con la internacional en la alimentación de los turistas, principalmente de sol y playa.

# Diagnóstico

- 81.4% de los ingresos de los establecimientos gastronómicos es por el turismo;
- Gasto promedio de los comensales más alto \$1,089 en los hoteles de lujo;
- Mayor gasto promedio anual en insumos alimentarios 32 millones de pesos anuales (hoteles 5 estrellas);
- Mayor intermediarismo, más de 30 millones de pesos a distribuidores especializados;
- Los pescadores y productores agropecuarios locales están excluidos de la cadena;
- Predomina la mano de obra extranjera y de otros estados en los servicios;
- Mayor competencia con “hoteles todo incluido”;
- La inseguridad, la delincuencia organizada y productos adulterados debilitan a la cadena de valor.

- Fomentar la gastronomía regional y posicionarla en PC.
- Promocionar la producción primaria local, en particular frutas exóticas y pesca local, donde se encuentran los más vulnerables.
- Dar certeza jurídica a las unidades de producción rural (permisos y tenencia de la tierra).
- Fomentar el uso de circuitos cortos de comercialización.

**Estrategia para  
mejorar la inclusión  
social**

# Plan de Inversión

**Objetivo general:** Articular la cadena turístico gastronómica de PC para generar una mayor derrama social y económica entre todos sus actores locales, con especial énfasis en los productores locales.

**Componentes:**

- Incrementar la producción agropecuaria y pesquera local para una mayor integración de los proveedores.
- Impulsar condiciones favorables para la articulación de actores (político-administrativas).
- Adoptar un modelo turístico que impulse el desarrollo gastronómico.

**Monto del Plan de Inversión: \$214.7 millones**

Principales propuestas de inversión	Costo total en el año 5
Capacitación técnico-productiva a pequeños productores.	\$12,500,000
Dotación a pequeños productores con activos productivos.	\$79,212,000
Campañas de gastronomía regional.	\$7,500,000
Construcción de infraestructura comercial (Mercado).	\$2,300,000
Establecimiento de un Sello gastronómico.	\$10,000,000
Catálogo de platillos regionales.	\$20,000,000

## Propuestas de Política Pública

Incrementar el apoyo municipal y federal para permitir el desarrollo de actividades agropecuarias y pesqueras, así como su comercialización.

Desarrollar un marco normativo que no desaliente la inversión por el exceso de trámites y malas prácticas.

Se debe reestablecer el estado de derecho.

# Conclusiones y recomendaciones



# Conclusiones

- Se analizaron tres territorios diferentes: VG con una STG pero excluyente, SCC sin turismo gastronómico y PC con un STG que no incluye gastronomía regional.
- El turismo gastronómico, por medio del consumo, puede ser el detonador del desarrollo local pero:
  - Es necesario que no sea solo “cocina para comer” sino gastronomía;
  - Requiere de factores productivos, sistemas de transformación y de comercialización de calidad;
  - Es necesaria la existencia de un entorno favorable para el desarrollo turístico, gastronómico y productivo;
  - Se debe fomentar la gastronomía local/regional con un alto contenido de insumos locales.
- El desarrollo del turismo gastronómico es posible con una política gastronómica incluyente y sostenible donde se conjuguen diversos factores: políticos, económicos, ambientales y productivos, participando instancias federales, regionales y locales (Por ejemplo, Francia, Perú y Colombia).

# Recomendaciones

- Las cadenas turístico – gastronómicas deben reforzar sus nodos para incluir los productos alimentarios locales dentro de la cocina tradicional mexicana.
- Para incrementar el efecto multiplicador de la actividad turística en los territorios es necesario:
  - ✓ Contar con una oferta productiva local de calidad;
  - ✓ Valorizar y posicionar la gastronomía local o regional donde cada territorio tenga platillos locales como uno de sus atractivos particulares;
  - ✓ Fomentar los circuitos cortos de comercialización promoviendo un mayor acercamiento entre los productores y establecimiento gastronómicos, considerando los problemas (formales) de los pequeños productores;
  - ✓ Generar proyectos de desarrollo gastronómico inclusivos con diferentes actores de la cadena y reconociendo estos esfuerzos con “signos distintivos”.

# ¡Gracias por su atención!



Estudio financiado por el Banco Interamericano de Desarrollo, realizado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.