



**SUBSECRETARÍA DE ENLACE LEGISLATIVO  
Y ACUERDOS POLÍTICOS**

Oficio No. SELAP/300/1022/18  
Ciudad de México, a 27 de marzo de 2018

**CC. INTEGRANTES DE LA MESA DIRECTIVA DE LA CÁMARA  
DE SENADORES DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN**

Presentes

En respuesta al oficio No. DGPL-2P3A.-1207 signado por la Sen. Graciela Ortiz González, Vicepresidenta de la Mesa Directiva de ese Órgano Legislativo, me permito remitir para los fines procedentes, copia del similar número SCR/132/2018 suscrito por el Lic. Salvador Sánchez Estrada, Subsecretario de Calidad y Regulación de la Secretaría de Turismo, mediante el cual responde el Punto de Acuerdo por el que se exhorta a esa Dependencia a implementar acciones concretas para combatir la pérdida y desperdicios de alimentos que se generan en los hoteles y restaurantes.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para reiterarles la seguridad de mi consideración distinguida.

**El Subsecretario**

**LIC. FELIPE SOLÍS ACERO**

C.c.p.- **Dr. Alfonso Navarrete Prida**, Secretario de Gobernación.- Para su superior conocimiento.

**Lic. Salvador Sánchez Estrada**, Subsecretario de Calidad y Regulación de la Secretaría de Turismo.- Presente.

**Mtro. Valentín Martínez Garza**, Titular de la Unidad de Enlace Legislativo.- Presente.

**Minutario**

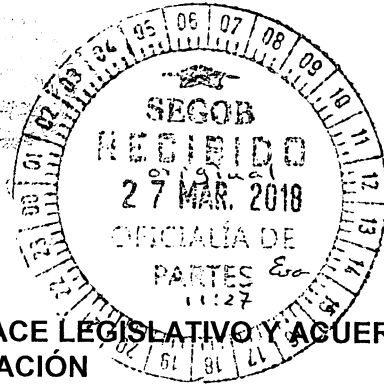
UEL/311

VMG/RCC

**ANEXO**

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS  
SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ENLACE LEGISLATIVO Y ACUERDOS POLÍTICOS  
R 013190  
2018 MAR 27 PM 11:59  
002574

**2546**



**LIC. FELIPE SOLÍS ACERO**  
**SUBSECRETARIO DE ENLACE LEGISLATIVO Y ACUERDOS POLÍTICOS**  
**SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN**  
**P R E S E N T E**

Me refiero a su oficio SELAP/300/712/18, mediante el cual informa que la Mesa Directiva de la Cámara de Senadores del H. Congreso de la Unión emitió el Punto de Acuerdo, que a continuación se señala:

- El Senado de la República exhorta respetuosamente a la Secretaría de Turismo Federal para que en el ámbito de sus facultades implemente acciones concretas para combatir la pérdida y desperdicios de alimentos que se generan en los hoteles y restaurantes.

Sobre el particular, y toda vez que en el marco de las atribuciones encomendadas a la Subsecretaría de Calidad y Regulación, se ha designado a esta área como Enlace para la debida atención de las solicitudes de carácter legislativo que sean competencia de la Secretaría de Turismo, me permito hacer de su conocimiento que "Al Rescate" es un programa que inició en México en el 2014 con el liderazgo de la Cadena de Restaurantes CRM, Banco de Alimentos de México (BAMX) y Bank of America Merrill Lynch, para recuperar en restaurantes y hoteles alimento que cuenta con el valor nutricional adecuado para ser donado a instituciones de asistencia a sectores vulnerables.

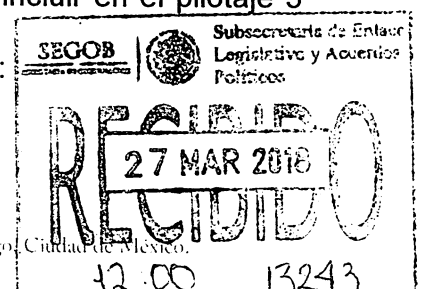
El modelo de rescate de alimentos en hoteles de México se adaptó del modelo desarrollado en Egipto por el empresario hotelero Moez Al Shohdi, quien inició en el 2006 con el propósito de eliminar el hambre más que simplemente distribuir comida a las familias de escasos recursos. En menos de 10 años este modelo ha logrado distribuir 17.2 millones de comidas al mes con promedio de 550,000 comidas al día.

Este modelo brinda a los hoteles la oportunidad de donar los alimentos que no fueron consumidos en los servicios de buffet, asegurando que éstos sean recuperados con las condiciones óptimas de higiene y temperatura, para ser consumidos por personas vulnerables. En 2016 la Secretaría de Turismo se sumó a dicho proyecto y el Secretario Enrique de la Madrid durante un evento llevado a cabo en noviembre de 2016, hizo el lanzamiento del programa piloto, el cual se llevó a cabo en 2 propiedades de la cadena Hilton: Santa Fé y Centro Histórico.

A razón de lo anterior, el programa "Al Rescate" presenta un potencial enorme de impacto en la población que padece de carencia alimentaria y la participación activa del sector hotelero es un ejemplo y una muestra más del compromiso y responsabilidad social con la que actúa el sector empresarial turístico del país.

A continuación se presenta el impacto del programa piloto:

- Apoyo a 3 distintas organizaciones, las cuales fueron identificadas a través del grupo de voluntarios de Banco de Alimentos (mapeo de instituciones).
- Ampliar el alcance del programa a otras cadenas.
- Debido al éxito obtenido con el programa, la cadena Hilton desea incluir en el pilotaje 3 propiedades más: Los Cabos y 2 más en San Luis Potosí.
- Se han desarrollado 3 manuales para poner a disposición del sector:
  - Manejo de Alimentos Calientes.
  - Rescate de Alimentos en Bares y Restaurantes.
  - Rescate de Alimentos en Hoteles.





Ciudad de México, 26 de marzo de 2018

En el marco de la edición 42 del Tianguis Turístico llevado a cabo en Acapulco en marzo de 2017, se instaló un stand donde se impartió información sobre el programa "Al rescate" a prestadores de servicios y al público en general. Adicionalmente el Dr. Moez impartió una conferencia a los asistentes donde se explicó el modelo y al finalizar se repartió material informativo sobre el proyecto en México.

El 16 de octubre de 2017, se realizó un esfuerzo adicional para presentar a contrapartes hoteleros, restauranteros y distintos grupos de interés, el lanzamiento de la propuesta para realizar el cambio del tamaño del plato en bufete de 32 cm a 27 cm o un plato pequeño para hoteles y restaurantes, con el objetivo de disminuir el desperdicio de alimentos en hoteles y restaurantes que manejen bufete a nivel nacional.

Por último, desde que la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales tomó el liderazgo del tema nivel federal, la SECTUR ha participado activamente en todas las reuniones a las cuales ha sido convocada, proponiendo mecanismos para aportar desde el sector de los viajes y el turismo.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

**ATENTAMENTE**

  
**LIC. SALVADOR SÁNCHEZ ESTRADA**  
**SUBSECRETARIO**

c.c.p. Mtro. Enrique de la Madrid Cordero, Secretario de Turismo.- Presente  
Lic. Leonardo Erazo Franco, Coordinador de Asesores del C. Secretario de Turismo.- Presente  
Lic. María Angélica González-Saravia Cos, Directora General de Normalización y Calidad Regulatoria Turística.  
Presente  
Mtro. Marco Antonio Borrego Maldonado, Director General de Asuntos Jurídicos.- Presente  
SSE/MAGSC  
Folio No. 133