



Gobierno de
Guadalajara

14:38 hrs

Limni

RECIBIDO

Sin anexos
Secretaría General
y en dig

**H. AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DEL
MUNICIPIO DE GUADALAJARA, JALISCO.
PRESENTE**

El que suscribe, Licenciado **ALDO ALEJANDRO DE ANDA GARCÍA**, en mi carácter de Regidor del Ayuntamiento Constitucional del Municipio de Guadalajara, Jalisco, y en ejercicio de las facultades que me confieren los artículos 115 de la Constitución Política de los Estados Unidos de Mexicanos, 73 fracción II, 77 y 86 de la Constitución Política del Estado de Jalisco; 37 fracción VII, 41 fracción II y 50 fracción II, de la Ley de Gobierno y Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco; 90, 91 fracción II y 94 del Código de Gobierno Municipal de Guadalajara, tengo a bien someter a la elevada y distinguida consideración de este Ayuntamiento la siguiente **Iniciativa con turno a comisiones, para reformar el artículo 73 del Reglamento para el Funcionamiento de Giros Comerciales, Industriales y de Prestación de Servicios en el Municipio de Guadalajara**, de conformidad con la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Existen tradiciones culinarias en nuestra gran ciudad que han traspasado fronteras, a la vez que impactan la forma de alimentarse de los que vivimos aquí de forma que se han hecho tradición e impregnan la forma de ser y de vivir en esta ciudad.

Quizá la torta ahogada sea la más reconocida aportación de la tierra tapatía a la gastronomía mexicana. Su fama probablemente ha rebasado a la del pozole, la birria, las tostadas, el birote salado y de las jericallas.

Mucho se ha hecho para impulsar la tradición de la torta ahogada, tanto así que goza de fama internacional, y al mismo tiempo se mantiene como una comida de uso cotidiano para la mayoría de los tapatíos, ya que forma parte de nuestra identidad cultural y culinaria. Se tiene conocimiento que en el Departamento de

Turismo y Recreación, perteneciente al Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas (CUCEA) de la Universidad de Guadalajara, están realizando los estudios necesarios para lograr la Denominación de Origen de la torta ahogada.

De hecho es tan relevante el impulso que se le quiere dar a la cultura gastronómica tapatía, que en noviembre del 2021, el alcalde Pablo Lemus dijo en este Palacio Municipal de Guadalajara, que la torta ahogada, como ícono del patrimonio gastronómico de la cultura tapatía, fue la protagonista de la serie documental "Ahogadas", que bajo la dirección de Bruno Madariaga llegará a la plataforma de Netflix.¹

Por otra parte, cada vez más está en auge el concepto de maridaje, que es el proceso de unir una comida junto con la bebida que mejor casa con ella. El objetivo del maridaje es crear sensaciones nuevas, tanto en la degustación de las bebidas como de la comida con la que las acompañamos.

La bebida correcta puede hacer que cualquier comida tenga un mejor gusto, de ahí la importancia de encontrar la pareja perfecta, es decir, la mejor bebida para cada plato.

En la mayoría de los casos, más que seguir una serie de normas, las tradiciones culinarias también determinan ciertas combinaciones entre sus platillos típicos con determinadas bebidas, basándose en lo que dicta la costumbre.

En nuestro caso, una costumbre arraigada en la población tapatía es la de maridar la torta ahogada con una cerveza fría. De igual forma que es costumbre para muchos tapatíos maridar con cerveza algunos platillos típicos de desayuno como los tacos de barbacoa y la birria.

El afamado historiador Alberto Gómez Barbosa expresó magníficamente esta costumbre en la columna titulada "Tortas ahogadas, las originales", publicada en el periódico Mural, el 5 de noviembre del 2021.

¹¹ <https://www.informador.mx/entretenimiento/Presentan-serie-de-Netflix-sobre-la-torta-ahogada-y-degustan-mil-en-el-Centro-20211126-0094.html>

“No he olvidado mi primer contacto con las ahogadas. Fue al principio de los años cincuenta del pasado siglo. Desempeñaba mi primer trabajo formal -fui, apenas adolescente, empleado de los almacenes "El Nuevo Mundo"-.

En lo que sospecho fue una ceremonia iniciática, algunos compañeros, mayores en edad, me invitaron a comer ahogadas afuera de "La Alemana", donde el conocido "Güero", ataviado de pies a cabeza de blanco impecable, frente a una canasta con mantel blanco también, las preparaba.

Una sola mordida di a la torta. Sentir el intenso picor y empezar a sufrir una serie de sensaciones desconocidas para mí, fue cosa de fracciones de segundo... Con la lengua en carne viva, ingresé junto con mis verdugos a "La Alemana", donde **un tarro de fría cerveza de barril alivió mi tortura**".²

Por el año de 1949 se instalaba "El Güero de las ahogadas", con su canasta, al costado del templo de San Francisco sobre la acera de 16 de Septiembre.

El "Güero" se instaló entonces a las puertas de "La Alemana", cantina y restaurante muy famoso que tomó parte del local del desaparecido Hotel Bohnstedt, en Miguel Blanco, entre Colón y 16 de Septiembre. El propietario fue muy generoso, permitiendo al "Güero" expender sus quemantes tortas entre los parroquianos del restaurante, pues **ligaban muy bien con la cerveza de barril** que en "La Alemana" se servía y eran muy solicitadas. (Barbosa, 2021).

Tal cual, para los tapatíos es un saber común que la bebida ideal para acompañar una torta ahogada es una cerveza helada. Ahora también sabemos, gracias a los estudiosos del arte del maridaje, que la pareja perfecta de la torta ahogada es una cerveza fría, debido a que sus características y propiedades ayudan a mitigar la sensación de “enchilado”, ya que el amargor y carbonatación de la cerveza intensificarán el sabor de las especies de la torta y las carnitas. Además de proporcionar un balance entre la astringencia y la consistencia propia de este platillo.

² Gómez Barbosa Alberto. Tortas ahogadas, las originales.

La cerveza tiene una composición de 93% de agua por lo que resulta una bebida refrescante que hidrata el organismo. Además facilita la digestión y despierta el apetito, resultando una bebida digestiva. (hogarmania.com)

Así como la cerveza aporta un contrapunto muy interesante a los platos en los que predomina el picante, ya que alivia ese punto de agobio de la pungencia. En otros casos, la cerveza complementa los sabores sin restarlos o camuflarlos, como es el caso de los platos “grasos” en los que la ayuda a “limpiar” el paladar de ciertos sabores, como es el de la birria, el menudo o los tacos de barbacoa, que antes mencionamos como platos típicos de desayuno para los tapatíos.

En la ciudad existen aproximadamente 1,145 licencias vigentes, de las cuales 706 son para tortas ahogadas; 289 para menuderías; 130 para birrierías y 29 para tacos de barbacoa, que abren sus puertas a los comensales para desayunar, principalmente. La mayor parte del consumo se hace entre las 9 y las 12 de la mañana.

Sin embargo, el Reglamento para el Funcionamiento de Giros Comerciales, Industriales y de Prestación de Servicios en el Municipio de Guadalajara, impone una restricción para la venta de bebidas alcohólicas antes de las 12 del día.

Ha sido una manifestación continua por parte de las personas dedicadas al ramo de la venta y consumo de alimentos y bebidas, la necesidad de que se ajuste el horario de servicio con venta de alcohol, y se estima que no se produce un riesgo a la seguridad de la población el hecho de que se permita expender bebidas de baja graduación. En el caso específico de los negocios dedicados a la venta de desayunos, como son los que venden tortas ahogadas, menudo, birria y tacos de barbacoa, su horario sería durante 9 horas, a partir de las 9 am.

En este punto, es importante traer a colación lo que la doctrina especializada en el tema del libre desarrollo de la personalidad, señala con relación a las restricciones que se imponen desde la ley o la reglamentación. Esta teoría, plasmada en el criterio jurisprudencial publicado en el Semanario Judicial de la Federación, Libro 36, noviembre de 2016, Tomo II, página 898, con número de

registro 2013140, emitida por la Primera Sala de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, señala dos dimensiones de la libertad: una externa y una interna. Desde el punto de vista externo, el derecho da cobertura a una genérica "libertad de acción" que permite realizar cualquier actividad que el individuo considere necesaria para el desarrollo de su personalidad. En cambio, desde una perspectiva interna, el derecho protege una "esfera de privacidad" del individuo en contra de las incursiones externas que limitan la capacidad para tomar ciertas decisiones a través de las cuales se ejerce la autonomía personal.

El derecho al libre desarrollo de la personalidad es la facultad que cada individuo tiene para elegir autónomamente su forma de vivir. Este derecho garantiza a los sujetos plena independencia para escoger, por ejemplo, su profesión, estado civil, pasatiempos, apariencia física, estudios o actividad laboral y sólo está limitado por el respeto a los demás y el interés general. Mediante esta prerrogativa el Estado reconoce la facultad de toda persona de elegir ser y actuar de la manera que mejor le convenga para cumplir con sus preferencias, metas y expectativas particulares de vida, incluyendo sus hábitos de consumo.

En virtud de lo anterior, debe considerarse que la reglamentación municipal debe evitar la imposición de restricciones en los hábitos o preferencias de consumo en lo relativo a la costumbre gastronómica presente en una sociedad determinada.

Congruentes con estos argumentos, se propone que se modifique el texto del artículo 73 del Reglamento para el Funcionamiento de Giros Comerciales, Industriales y de Prestación de Servicios en el Municipio de Guadalajara, para adicionar una fracción y quedar como a continuación se señala:

TEXTO VIGENTE	TEXTO PROPUESTO.
<p>Artículo 73. 1. Los siguientes establecimientos podrán realizar sus actividades en los horarios que les sean estipulados por la autoridad municipal, y serán los siguientes: I. Cantinas, pulquerías, cervecerías y centros botaneros: Desde las 09:00 horas y hasta las 01:00</p>	<p>Artículo 73. 1. Los siguientes establecimientos podrán realizar sus actividades en los horarios que les sean estipulados por la autoridad municipal, y serán los siguientes: I. ...</p>

horas del día siguiente.	
II. Vinos y licores, licorerías y depósitos de cerveza: Desde las 06:00 horas y hasta las 01:00 horas del día siguiente.	II. ...
III. Bar: Desde las 06:00 horas hasta las 03:00 horas del día siguiente.	III. ...
IV. Bar anexo a restaurante o a restaurante folklórico: Desde las 06:00 horas hasta las 03:00 horas del día siguiente.	IV. ...
V. Restaurante con venta de cerveza y bebidas alcohólicas de hasta 12 ° GL, de las 06:00 horas hasta las 01:00 horas del día siguiente.	V. ...
VI. Cabaret, centros nocturnos y salones de baile: Desde las 20:00 horas hasta las 03:00 horas del día siguiente.	VI. ...
VII. Discotecas: Desde las 18:00 horas hasta las 03:00 horas del día siguiente.	VII. ...
VIII. Peñas: Desde las 09:00 horas y hasta las 01:00 horas del día siguiente.	VIII. ...
IX. Abarrotes, tendejones, misceláneas con venta de cerveza en botella cerrada: Desde las 06:00 horas hasta las 23:00 horas.	IX. ...
X. Distribuidoras de vino o de cerveza en botella cerrada: De las 06:00 horas hasta las 21:00 horas.	X. ...
XI. Centros Artísticos y Culturales: Desde las 12:00 horas y hasta las 01:00 horas del día siguiente.	XI. ...
XII. Bar o departamento de bebidas alcohólicas, anexo a hotel o motel: Desde las 06:00 horas y hasta las 03:00 horas del día siguiente, únicamente para servicio a cuarto.	XII. ...
XIII. Clubes sociales, salones de eventos o banquetes y similares: Desde las 08:00 hasta la 01:00 horas del día siguiente cuando se encuentren dentro de zonas determinadas como habitacionales y de comercios y servicios de impacto mínimo y bajo, de acuerdo a los instrumentos de	XIII. ...

<p>planeación urbana y desde las 08:00 hasta las 03:00 horas del día siguiente, cuando se encuentre en zonas determinadas como Comercios y Servicios de Impacto medio o de mayor Jerarquía.</p>	<p>XIV. Restaurantes, torterías, menuderías, fondas, birrierías, marisquerías, tacos de barbacoa o cualquier negocio de alimentos que su dinámica de trabajo se desarrolle en la mañana y hasta antes de las 6 de la tarde, podrá vender cerveza y bebidas alcohólicas de baja graduación, a partir de las 9 de la mañana y hasta las 6 de la tarde, y así se hará constar en el cuerpo de la licencia.</p>
---	---

Por lo tanto, se propone adicionar la fracción XIV del artículo 73 del reglamento, a efecto de que se ajuste el horario de consumo de cerveza y bebidas de baja graduación en torterías restaurantes, menuderías, fondas, birrierías, marisquerías, tacos de barbacoa o cualquier negocio de alimentos que su dinámica de trabajo se desarrolle en la mañana y hasta antes de las 6 de la tarde para quedar en ambos casos un horario de las 9:00 horas a las 18:00 horas, de tal forma que, se fomente su actividad comercial y por otro lado, se inhiba la corrupción.

Fundamento jurídico.

La Ley para Regular la Venta y el Consumo de Bebidas Alcohólicas del Estado de Jalisco en su artículo 8 numeral 1, fracción II, determina que es facultad de los Ayuntamientos reglamentar la aplicación de la ley antes señalada, que en Guadalajara, la regulación de la venta y consumo de bebidas alcohólicas se encuentra en el Reglamento para el Funcionamiento de Giros Comerciales,

Industriales y de Prestación de Servicios en el Municipio de Guadalajara, en específico en la SECCIÓN VIII, denominada “De los giros con venta o consumo de bebidas alcohólicas”, en donde se delimitan y definen los diversos comercios y centros de entretenimiento que se les permite la venta de bebidas alcohólicas, y es en el artículo 73, que debe ser objeto de modificación para permitir que los comercios dedicados a la venta de desayunos tradicionales puedan ofrecer cerveza a quien lo solicite, a fin de completar el servicio gastronómico que permita un maridaje de marcada predilección de la sociedad tapatía.

Repercusiones de la iniciativa.

De acuerdo con la fracción I, inciso c), del artículo 92 del Código de Gobierno Municipal de Guadalajara, derivado del análisis de la presente iniciativa, se considera que no conlleva ningún tipo de repercusión jurídica, laboral ni presupuestal; en cambio, en cuanto a las repercusiones sociales sí aplican, ya que, una vez aprobada por el cabildo, el resultado de ésta autorización, trae consigo el impulso económico de las familias dedicadas a la comercialización de alimentos por medio de la torta ahogada, actividad esta que en su mayoría esta liderada por pequeños empresas familiares, que con este impulso podrán preservar esta tradición culinaria, bajo la tutela efectiva del gobierno municipal.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, de conformidad en el ejercicio de las facultades que se me confieren y en apego con lo dispuesto por el artículo 96 del Código de Gobierno del Municipio de Guadalajara, pongo a su consideración el siguiente proyecto de:

DECRETO:

PRI MERO. Se adiciona la fracción XIV del artículo 73 del Reglamento para el Funcionamiento de Giros Comerciales, Industriales y de Prestación de Servicios en el Municipio de Guadalajara, para quedar como sigue;

Artículo 73.

1. Los siguientes establecimientos podrán realizar sus actividades en los horarios que les sean estipulados por la autoridad municipal, y serán los siguientes:

I. a la XIII ...

XIV. Restaurantes, torterías, menuderías, fondas, birrierías, marisquerías, tacos de barbacoa o cualquier negocio de alimentos que su dinámica de trabajo se desarrolle en la mañana y hasta antes de las 6 de la tarde, podrán vender cerveza y bebidas alcohólicas de baja graduación, a partir de las 9 de la mañana y hasta las 6 de la tarde, y así se hará constar en el cuerpo de la licencia.

TRANSI TORDS.

ÚNICO. El presente decreto entrara en vigor al día siguiente de su publicación.

ATENTAMENTE

Guadalajara, Jalisco al día 12 de septiembre de 2023



**Licenciado Aldo Alejandro de Anda García
Regidor**