



LXXV
LEGISLATURA
CONGRESO DEL ESTADO
DE MICHOACÁN DE OCAMPO

Gaceta Parlamentaria

Tercera Época

• Tomo I

• 037

F

• 26 de mayo 2022.

MESA DIRECTIVA

Dip. Adriana Hernández Iñiguez

Presidencia

Dip. Julieta Hortencia Gallardo

Vicepresidencia

Dip. Laura Ivonne Pantoja Abascal

Primera Secretaría

Dip. Erendira Isauro Hernández

Segunda Secretaría

Dip. Baltazar Gaona Garcia

Tercera Secretaría

JUNTA DE COORDINACIÓN POLÍTICA

Dip. Fidel Calderón Torreblanca

Presidencia

Dip. J. Jesús Hernández Peña

Integrante

Dip. Oscar Escobar Ledesma

Integrante

Dip. Víctor Manuel Manríquez González

Integrante

Dip. J. Reyes Galindo Pedraza

Integrante

Dip. Ernesto Núñez Aguilar

Integrante

Dip. Luz María García García

Integrante

Dip. Adriana Hernández Iñiguez

Integrante

Dip. Fanny Lyssette Arreola Pichardo

Integrante

SECRETARÍA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS

Lic. Raymundo Arreola Ortega

Secretario de Servicios Parlamentarios

Lic. Merari Olvera Diego

Director General de Servicios de

Apoyo Parlamentario

Lic. Salvador García Palafox

Coordinador de Biblioteca, Archivo

y Asuntos Editoriales

Mtro. Ricardo Ernesto Durán Zarco

Jefe del Departamento de Asuntos Editoriales

La GACETA PARLAMENTARIA es una publicación elaborada por el DEPARTAMENTO DE ASUNTOS EDITORIALES. *Corrector de Estilo:* **Juan Manuel Ferreyra Cerriteño**. *Formación, Reporte y Captura de Sesiones:* Gerardo García López, Juan Arturo Martínez Ávila, María del Socorro Barrera Franco, Mario Eduardo Izquierdo Hernández, Marisol Viveros Avalos, Melissa Eugenia Pérez Carmona, Mónica Ivonne Sánchez Domínguez, Moisés Cruz Fonseca, Nadia Montero García Rojas, Paola Orozco Rubalcava, Perla Villaseñor Cuevas, Víctor Iván Reyes Mota, Itzel Arias Martínez, Alejandro Solorzano Álvarez.

HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MICHOACÁN DE OCAMPO

SEPTUAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA

Primer Año de Ejercicio

Segundo Periodo Ordinario de Sesiones

**INICIATIVA CON PROYECTO DE
DECRETO POR EL QUE SE DECLARA EL
DÍA 16 DE NOVIEMBRE DE CADA AÑO
COMO “DÍA ESTATAL DE LA COCINA
TRADICIONAL MICHOACANA”,
PRESENTADA POR LA DIPUTADA
LIZ ALEJANDRA HERNÁNDEZ
MORALES, INTEGRANTE DEL GRUPO
PARLAMENTARIO DEL PARTIDO
ACCIÓN NACIONAL.**

Dip. Adriana Hernández Íñiguez,
Presidenta de la Mesa Directiva
del Congreso del Estado de
Michoacán de Ocampo.
Presente.

La que suscribe, diputada Liz Alejandra Hernández Morales, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional, con la facultad que me confieren los artículos 36 fracción II y 44 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo; así como los numerales 8° fracción II, 234 y 235 de la Ley Orgánica y de Procedimientos del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo, someto a consideración de esta Soberanía la *Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 16 de noviembre de cada año como "Día Estatal de la Cocina Tradicional Michoacana"*, para lo cual hago la siguiente

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

A partir del mes de enero de este año, me di a la tarea de realizar 4 foros para escuchar de primera mano las necesidades de diferentes sectores de mujeres del Estado. El primer foro se realizó aquí, en el Congreso del Estado, el 8 de febrero, donde escuché las necesidades de Directoras de DIF municipales. El segundo fue en Ciudad Hidalgo, el 15 de febrero, donde personal del sector salud me hizo saber las condiciones de trabajo en las que desarrollan sus actividades. El 22 de febrero, se llevó a cabo el tercero, en el municipio de Uruapan, y se realizó para dialogar con mujeres emprendedoras y empresarias, quienes me manifestaron su compromiso por invertir y generar condiciones laborales que detonen el desarrollo económico de su municipio. Y finalmente, el primero de marzo, se desarrolló el cuarto foro, en San Juan Nuevo, con mujeres indígenas, un sector históricamente olvidado, que me hizo diversas peticiones para el reconocimiento de sus tradiciones. A raíz de estos foros me daré a la tarea de presentar ante esta soberanía diversas iniciativas, posicionamientos y puntos de acuerdo, para ser la voz de todas aquellas mujeres que me dieron la confianza de asistir a dialogar. El primer tema que abordaré es el de la cocina tradicional Michoacana, que me solicitaron las mujeres indígenas de San Juan Nuevo.

Corundas, churipo, mole con conejo, torreznos, tacos de charal, pescado blanco rebozado, capirotada, buñuelos, uchepos, atole, olla podrida, gorditas, raíz de chayote, guacamole, atole de grano, sopa tarasca y quelites, son solo algunos platillos que los y las cocineras tradicionales de Michoacán preparan, principalmente en ollas de barro, y que son el producto

de un legado de cientos o miles de años, sin duda alguna, una cultura comunitaria ancestral y más viva que nunca. Un modelo cultural completo que comprende prácticas rituales, actividades agrarias, conocimientos antiguos y costumbres. Podemos reconocer algunos elementos distintivos de la cocina tradicional michoacana como el maíz, el frijol y el chile; así como métodos de cultivo únicos, como la milpa y la chinampa, sin dejar de lado procedimientos de preparación de los alimentos como la nixtamalización y utensilios especiales elaborados con diversos metales y con piedras, como los molcajetes.

En el año 2004, se hizo el primer intento por introducir la gastronomía mexicana bajo alguna de las convenciones con las que cuenta la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), pero no se logró. Fue hasta el 16 de noviembre del año 2010, que la gastronomía mexicana se consideró como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, con lo cual se compromete a rescatar, salvaguardar, proteger y preservar las tradiciones culinarias de México para la posteridad. En el título inscrito reza la siguiente frase: "La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán". A raíz de ello, cada 16 de noviembre se conmemora el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana. La herencia milenaria, sus tradiciones que han sobrevivido al mestizaje cultural y al paso del tiempo, son algunos de los motivos para el reconocimiento que se le dio a la gastronomía mexicana. Sin duda alguna, Michoacán y su cocina tradicional aportó en gran medida para que este reconocimiento fuera una realidad. Cada cocinera y cocinero tradicional tiene una forma distintiva para elaborar los alimentos, ya sea un condimento o un proceso, lo cual genera una gran riqueza, ya que un mismo platillo puede tener diferentes matices de sabores, lo cual nos lleva a disfrutarlos de forma única.

Entre los principales retos a los que se enfrenta la cocina tradicional Michoacana actualmente, se pueden mencionar factores ambientales, como cambios en los patrones agrícolas para la producción de alimentos, la introducción de alimentos exógenos que rompen el equilibrio de la dieta tradicional, y temas relacionados con el comercio transnacional que nos hacen importar y consumir una gran variedad de productos que no son locales.

Desde el año 2004 se han realizado encuentros de cocineras tradicionales, festivales gastronómicos y festivales de gastronomía en diferentes municipios del Estado, en los cuales se han podido exponer y degustar de una infinidad de platillos. Estos festivales

no solo han detonado una derrama económica en los alrededores de donde se han realizado, sino que han sido una ventana para que más personas conozcan la cocina tradicional michoacana. Solo por mencionar uno de estos eventos, en octubre de 2019 se logró cocinar la corunda rellena más grande del mundo, la cual tuvo un peso de 85.1 kilos y fue degustada por casi mil personas durante el evento. Para su preparación se necesitaron 40 kilos de maíz, 10 kilos de queso y 4 kilos de rajas, todo ello envuelto en 800 hojas de maíz y fue cocinada por más de 10 horas.

Michoacán se encuentra en el top 3 de los Estados del país con mayor turismo gastronómico, según datos de la Secretaría de Turismo del Estado. Es decir, quienes visitan Michoacán, gastan la mayor parte de los recursos que tienen presupuestados en su viaje en degustar platillos tradicionales y ya no tanto en hospedajes y traslados, como lo hacían antes. En 2020, la consultora Mitofsky, empresa referente en encuestas, investigación, estadísticas y opinión de los mexicanos, realizó un estudio llamado “México, lo mejor de sus 32 estados”, calificando a Michoacán como “El mejor estado para degustar buena comida en México”. Como lo reconocen algunos autores, [1] la cocina tradicional ha venido consolidando su presencia y prestigio gracias al impulso que ha recibido desde el turismo y otros sectores públicos y privados, bajo enfoques tan variados como el económico, cultural, empresarial, de impulso a las mujeres y también a los pueblos indígenas.

Es por todo esto que propongo que cada 16 de noviembre sea considerado como el *Día Estatal de la Cocina Tradicional Michoacana*, como una manera de reconocer su herencia milenaria, tradición y cultura, así como para recordar el día en que nuestra cocina llevó a la cocina Mexicana a ser reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, someto a la consideración de esta Soberanía el siguiente Proyecto de

DECRETO

Artículo Único. Se declara el 16 de noviembre de cada año como “Día Estatal de la Cocina Tradicional Michoacana”.

TRANSITORIOS

Artículo Único. El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Periódico

Oficial del Gobierno Constitucional del Estado de Michoacán de Ocampo.

Atentamente

Dip. Liz Alejandra Hernández Morales

[1] Serrato García, Marco Antonio, Rayas Carbajal, Víctor Manuel, Murillo Salgado, Román Tomás, Díaz Rebolledo, José Ángel La cultura gastronómica p'urhépecha como un gran activo turístico en Michoacán. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural [en línea]. 2011, 9(4), 681-689 [fecha de Consulta 4 de Abril de 2022]. ISSN: 1695-7121.

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88122240016>.

