

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

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 EXPIDE
LA LEY PARA EL FOMENTO A LA
GASTRONOMÍA LOCAL DEL ESTADO
DE MICHOACÁN DE OCAMPO,
PRESENTADA POR LA DIPUTADA
JULIETA HORTENCIA GALLARDO
MORA, INTEGRANTE DE LA
REPRESENTACIÓN PARLAMENTARIA.

Dip. Adriana Hernández Íñiguez,
 Presidenta de la Conferencia para la
 Programación de los Trabajos Legislativos
 LXXV Legislatura Constitucional. Congreso
 del Estado de Michoacán de Ocampo.
 Presente.

La que suscribe, diputada Julieta Hortencia Gallardo Mora, integrante de la Representación Parlamentaria, en ejercicio de la facultades que me confieren los artículos 36 fracción II y 44 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, presento a esta Soberanía la *Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se expide Ley para el Fomento a la Gastronomía Local del Estado de Michoacán de Ocampo*, de conformidad con la siguiente

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La comida mexicana fue declarada en noviembre de 2010 como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)

El Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, reunido en Nairobi, Kenia, tomó como modelo para la candidatura a la cocina michoacana, es decir, los argumentos de la candidatura fueron presentados bajo el título La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán.

Incluso eso llegó a ser motivo de confusión, pues dejaba abierta la posibilidad de que la iniciativa sólo aludiera a la gastronomía michoacana, y no a la del resto del país.

Y aunque se trata de que la declaratoria incluye la comida tradicional de todo México, es importante recalcar que se puso como paradigma la comida de Michoacán. Porque efectivamente la cocina nacional tiene que partir de una cocina regional; no se puede partir, en ningún caso en el mundo, de todo el conjunto, más bien se parte de una base local.

La riqueza de la gastronomía mexicana partió del paradigma michoacano, y ahora nosotros con esta ley de fomento partimos de entender que la cultura gastronómica de Michoacán parte de lo local, de las cocineras y cocineros tradicionales, ellos son el corazón de la gastronomía, quienes reproducen de generación

en generación la preparación de los platillos, el uso de los ingredientes producidos en la región y las técnicas aprendidas por los abuelos purépechas.

En esa reproducción de las actividades se reproduce la vida misma, en dimensiones muy importantes para la economía (empleos y turismo), la cultura (historia y tradiciones) y por supuesto la salud (insumos locales)

La cocina michoacana es una reunión de platillos, sabores, ingredientes y actitudes que varían de región a región. La tradición culinaria de Michoacán es tan diversa como su geografía o su cultura, los platillos de la Costa son muy diferentes a los de la Meseta, y los ingredientes de Tierra Caliente difieren bastante de los utilizados en el Bajío michoacano.

También la historia ha seguido distintos ritmos en Michoacán: en el centro, se desarrolló una tradición indígena milenaria que basaba su subsistencia en el maíz y el pescado, al norte y al oriente las cocinas se enriquecieron con la ganadería y los cereales traídos por los europeos.

Uno de los resultados más importantes en este sentido es el desarrollo de la “Ruta Don Vasco”, conformada por once circuitos que cubren diversas regiones del estado. A través de dichos circuitos, se ha buscado promover distintos destinos que corresponden a la cultura p’urhépecha, pero que especialmente recibieron una alta y positiva influencia por Vasco de Quiroga, precursor de la filosofía de Tomás Moro y uno de los principales actores en el desarrollo de diversas labores en las que se especializó cada una de las comunidades de la región.

La cocina también ha recibido influencias de los estados vecinos. Pero no sólo ha recibido influencias de las cocinas de otras regiones, sino que también ha exportado platillos al resto de nuestro país. Tal sería el caso de los uchepos, la sopa tarasca, los chongos zamoranos, las carnitas, entre otros muchos platillos que ahora se consumen en casi todo México.

La cocina michoacana es pues una tradición abierta y dinámica que da y recibe ideas, que adapta viejas recetas a nuevos gustos y que no ha dejado de ser creativa e ingeniosa.

En todas las regiones de Michoacán es evidente el gusto (por no decir la pasión) que sus pobladores sienten por la comida local. Hay pueblos especializados en comidas particulares, y los michoacanos no dudarán en viajar a ellos tan

sólo para pararse en restaurantes, fondas y puestos callejeros ya bien conocidos. Queréndaro es célebre por sus chiles, Cotija por sus quesos, Sahuayo y Quiroga por sus carnitas, Zamora por sus dulces, Pátzcuaro por sus pescados, Uruapan por sus panes y aguacates, Jiquilpan por sus birotos, entre otros.

La cocina michoacana es producto de la riqueza cultural y de los recursos naturales que hay en su territorio, es el resultado de la mezcla de culturas de pueblos originarios y de otros que fueron conquistadores, de nuevas formas y sabores que los migrantes han traído a estos lugares.

Como patrimonio cultural, se reconocen en él las herencias y la creatividad de las cocineras michoacanas. Las familias no han dejado de reproducir los platillos favoritos, de los que hoy en día muchos restaurantes se sienten orgullosos al contar con una carta que ofrece especialidades regionales y estacionales.

Posiblemente uno de los libros más recordados y citados es el de Doña Carmen Arriaga de Zavaleta, Cocina michoacana, aparecido en 1965, en cuyo prólogo Guadalupe Pérez San Vicente hace un recorrido histórico culinario por diferentes regiones del estado. El libro, que ha tenido numerosas reimpresiones, fue resultado de la recopilación de varios recetarios antiguos a los que se agregaron muchos de los platillos de esa gran cocinera que fue Doña Carmen. Como en la tradición de los viejos libros de cocina, existe un primer capítulo dedicado a la mesa: La más destacada nota de distinción de una familia se da en la mesa; es el lugar de la casa en donde se revelan la educación, la finura y las buenas costumbres.

Por lo anteriormente expuesto es que someto consideración de esta Soberanía la aprobación del siguiente Proyecto de

DECRETO

Artículo Único: Ley para el Fomento a la Gastronomía Local del Estado de Michoacán de Ocampo, para quedar como sigue:

LEY PARA EL FOMENTO A LA GASTRONOMÍA LOCAL DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO

Capítulo I

Disposiciones Generales

Artículo 1º. La presente Ley es de orden público e interés general y tiene por objeto fijar las bases y

mecanismos para promover, impulsar, fortalecer, desarrollar y consolidar la gastronomía del estado, a través de los siguientes objetivos generales:

- I. Fomentar el desarrollo de la gastronomía michoacana, como sector fundamental para el crecimiento cultural, económico y el empleo;
- II. Fortalecer la economía a través de la aplicación de la política estatal de promoción al turismo, sus pueblos mágicos y sitios históricos resaltando el fomento local a la Gastronomía del Estado de Michoacán;
- III. Contribuir a una alimentación adecuada: nutritiva, suficiente y de calidad, que coadyuve a la salud y bienestar de la población michoacana;
- IV. Promover la productividad de las micro, pequeñas y medianas empresas relacionadas con la Gastronomía del Estado;
- V. Incentivar y fortalecer la inversión estatal en las regiones gastronómicas;
- VI. Implementar mecanismos de colaboración para el acceso a programas, sociales, turísticos y culturales en materia de gastronomía;
- VII. Promover integralmente la Gastronomía del estado como elemento cultural de posicionamiento nacional e internacional, plataforma de productos locales y activo turístico; e,
- VIII. Identificar las necesidades de infraestructura pública en los sectores económico y turístico, a fin de facilitar las relaciones comerciales de dichos sectores con el gastronómico.

Artículo 2º. Para los efectos de la presente ley, se entenderá por:

- I. Ley, a la Ley de Fomento a la Gastronomía Local del Estado de Michoacán de Ocampo;
- II. Gastronomía, a los usos, costumbres, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, rituales, actos festivos, instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales relacionados con la producción alimentaria reconocidos como parte integrante del patrimonio cultural intangible inherente a comunidades y grupos de personas;
- III. Cadena de Valor, Cadena de Valor de la Gastronomía, se entiende a los factores productivos, económicos, culturales y comerciales, en el que participan campesinos, pequeños productores, empresarios, cocineros tradicionales y prestadores de servicios, vinculados a la producción, transformación, comercialización y promoción de productos y servicios, relacionados con la cocina tradicional michoacana, asimismo, al conjunto de procesos a implementarse para la elaboración de productos

perteneciente a la Gastronomía en Michoacán, integrada por micro, pequeñas, medianas o grandes empresas:

- a) Que produzcan bienes pertenecientes al sector primario de la economía, relacionadas con la Gastronomía;
- b) Que brinden servicios de transporte, acopio, conservación o distribución de bienes primarios utilizados en la elaboración de productos pertenecientes a la Gastronomía;
- c) Que produzca bienes o servicios alimentarios, de cualquier sector de la economía, relacionados con la Gastronomía, destinados al consumidor final;
- d) Dedicadas a la comercialización de productos o servicios pertenecientes a la Gastronomía;
- e) Que proporcionen servicios de difusión o promoción de productos pertenecientes a la Gastronomía;

IV. Política Estatal, a la Política de Fomento a la Gastronomía Local del estado, entendida como el conjunto de medidas y acciones implementadas para el mejoramiento y posicionamiento de la gastronomía michoacana a nivel nacional e internacional;

V. Consejo Consultivo, Consejo Consultivo de la Gastronomía Michoacana, al que hace referencia la presente Ley, y

VI. Secretaría Técnica, Secretaría Técnica del Consejo Consultivo;

Artículo 3°. Los programas y acciones que se formulen e implementen como resultado de esta Ley y la política estatal de turismo y fomento a la gastronomía local, tendrán como propósito el fortalecimiento de la Cadena de Valor de la gastronomía michoacana, su promoción y difusión con enfoque un integral y de territorio para su posicionamiento a nivel nacional e internacional.

Artículo 4°. Para efectos de esta ley, les corresponde en el ámbito de sus atribuciones:

a) Al titular de la Secretaría de Turismo:

I. Planear, conducir y coordinar la política estatal para el fomento a la gastronomía local, impulsando acciones de colaboración en el ámbito de su competencia;

II. Considerar en los planes y programas correspondientes las acciones para el fomento y fortalecimiento de la gastronomía local del Estado de Michoacán.

III. Implementar políticas que articulen y fortalezcan la cadena de producción - distribución

- comercialización, de insumos utilizados en la Gastronomía en Michoacán;

IV. Promover el acceso a financiamiento a todos los componentes de la Cadena de Valor;

V. Promover la aplicación de los estándares de calidad necesarios de los insumos, productos y servicios de la Gastronomía en Michoacán;

VI. Impulsar la innovación y conocimiento del sector gastronómico michoacano con la plena inclusión de todos los sectores económicos, sociales y culturales;

VII. Impulsar acciones y eventos de difusión, señalización y exposición de la Gastronomía del estado;

VIII. Celebrar toda clase de actos jurídicos necesarios para el cumplimiento del objeto de la presente Ley;

IX. Aprobar y expedir el Programa Estatal de Fomento a la Gastronomía Local; y

X. Las demás facultades que señalen otras disposiciones legales aplicables.

b) A las autoridades Municipales:

I. Establecer las políticas, estrategias, planes y programas para el fomento a la gastronomía local, con las bases que la presente Ley establece;

II. Realizar las acciones necesarias para impulsar la gastronomía del Estado de Michoacán, en coordinación con el Titular del Ejecutivo;

III. Celebrar en el ámbito de su competencia todos aquellos actos jurídicos que promuevan la gastronomía michoacana observando lo dispuesto por la presente Ley; y

IV. Realizar aquellas otras actividades que se prevean en esta Ley o en otros ordenamientos normativos y que tengan como finalidad el impulso gastronómico, a través de las acciones relacionadas con el fomento, difusión y promoción de la gastronomía local michoacana.

Artículo 5°. Corresponde al Consejo Consultivo de la Gastronomía en Michoacán, las atribuciones establecidas en la presente Ley.

Artículo 6°. Las acciones que se implementen con el objeto de desarrollar métodos de producción para los sujetos que conforman la Cadena de Valor, en todos los casos, tienen la obligación de mantener el equilibrio ecológico, la conservación y el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales.

Artículo 7°. Si por exigencias de construcción gramatical, enumeración, orden u otra circunstancia el texto legal contenido en esta ley usa el género masculino, el mismo deberá ser interpretado en sentido igualitario para mujeres y hombres, de modo

que ambos puedan adquirir toda clase de derechos y contraer igualmente toda clase de deberes jurídicos.

Capítulo II *De su Naturaleza y Objeto*

Artículo 8°. La Política Estatal se instrumentará a partir de un proceso participativo, incluyente y transversal que involucre a los diversos organismos de los ámbitos social y privado, así como a los tres órdenes de gobierno, mediante la suscripción, en su caso, de bases, acuerdos o convenios de colaboración, según corresponda.

Artículo 9°. La Política Estatal tendrá por objeto:

- I. Fomentar el desarrollo económico local y regional, a través de la Gastronomía en Michoacán y su Cadena de Valor;
- II. Realizar acciones de colaboración interinstitucional e intergubernamental para la ejecución de programas gubernamentales, relacionados con la Cadena de Valor Productiva de la Gastronomía en Michoacán;
- III. Fomentar el consumo, distribución y producción de alimentos de calidad;
- IV. Fomentar el desarrollo productivo regional, orientado al fortalecimiento de las capacidades productivas gastronómicas con un enfoque de inclusión social y productiva de los insumos locales, de forma particular, los generados por las comunidades, ejidos y pequeños productores;
- V. Desarrollar y posicionar el concepto de la Gastronomía en Michoacán como un elemento diferenciador a nivel nacional e internacional;
- VI. Promover integralmente la Gastronomía en Michoacán como actividad de desarrollo económico, turístico y cultural a nivel nacional e internacional;
- VII. Fortalecer, a través de la educación, el vínculo entre la Gastronomía en Michoacán con elementos para favorecer la nutrición, la identidad y el reconocimiento del valor cultural de este patrimonio;
- VIII. Promover la formación y capacitación especializada de personal involucrado en la preparación de alimentos que fortalezcan la Gastronomía en Michoacán;
- IX. Promover el fortalecimiento de la Cadena de Valor en las cocinas tradicionales en Michoacán, con énfasis en productos, cocinas locales, platillos y regiones gastronómicas, considerando la participación social alrededor de sistemas efectivos de concertación, cooperación o asociación con los sectores social y privado.
- X. Impulsar la diversidad regional, orientada a la articulación de acciones que difundan y enriquezcan la experiencia gastronómica, a partir del impulso y

reconocimiento de los atractivos naturales, culturales e históricos presentes en las distintas regiones y localidades del estado;

XI. Promover la aplicación de estándares de calidad necesarios para la elaboración de productos o servicios de la Gastronomía en Michoacán;

XII. Implementar mecanismos de análisis, evaluación y previsión oportuna, del impacto que tengan las acciones emprendidas para el cumplimiento de la presente Ley.

XIII. Impulsar mediante la adopción de prácticas económicas, la innovación, calidad y sustentabilidad, que incentiven la competitividad de los productos y servicios y fomenten el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales y energéticos.

XIV. Generar vínculos entre la producción ganadera, agrícola, pesquera y apícola del Estado con el comercio e industria gastronómica local para satisfacer la demanda de insumos, y promocionar la cocina sostenible con productos de proximidad.

Artículo 10. Las líneas de acción, proyectos y programas, resultado de la aplicación de la Política Estatal, se sustentarán en un desarrollo integral en el ámbito económico, turístico, cultural, educativo, de salud, social y nutrición, de derechos humanos, con enfoque incluyente, de manera que pueda coadyuvar al cumplimiento de los objetivos planteados en la presente Ley.

Capítulo III *De su Naturaleza y Facultades del Consejo Consultivo de la Gastronomía en Michoacán*

Artículo 11. El Consejo Consultivo de la Gastronomía en Michoacán, es el órgano de consulta, cuya finalidad es materializar de manera directa y constante al cumplimiento de los objetivos y ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Local. El Consejo Consultivo tiene por objeto impulsar y promover la participación de las diversas instituciones y organismos del sector público y privado ya existentes, teniendo como principal premisa el fortalecimiento de la identidad gastronómica michoacana.

Artículo 12. Para el cumplimiento de su objeto, el Consejo Consultivo tendrá las siguientes atribuciones:

- I. Fomentar la incorporación de actores sociales y privados en el marco de la Política Estatal de Fomento a la Gastronomía Local, cuya finalidad sea impulsar la promoción y difusión de las estrategias y acciones tomadas;

II. Impulsar acciones que faciliten la participación ciudadana en el fortalecimiento y desarrollo de la Cadena de Valor Productiva de la gastronomía en Michoacán;

III. Proponer acciones y estrategias que contribuyan al logro de los objetivos de la Política Estatal de Fomento a la Gastronomía Local;

IV. Proponer mejoras o adecuaciones a proyectos incluidos en la Política Estatal de Fomento a la Gastronomía Local, considerando actividades de fomento y promoción a la gastronomía michoacana en el sector público y privado;

V. Formular propuestas dirigidas a coordinar y armonizar las políticas públicas tendientes a optimizar los recursos asignados al impulso, promoción, desarrollo y fortalecimiento de la cadena de valor productiva de la gastronomía en Michoacán;

VI. Incentivar la generación de informes y estudios en materia gastronómica, así como procurar la evaluación de los mismos para fortalecer las estrategias de la Política Estatal de Fomento a la Gastronomía Local;

VII. Emitir opinión o recomendación en aquellos asuntos relacionados al fortalecimiento de la cadena de valor productiva de la gastronomía en Michoacán y a las estrategias de la Política Estatal de Fomento a la Gastronomía Local;

VIII. Aprobar y, en su caso, modificar sus reglas de organización y operación;

IX. Elaborar propuestas de formación, capacitación, profesionalización y certificación con la finalidad de desarrollar y posicionar a la gastronomía en Michoacán como un elemento diferenciador a nivel nacional e internacional;

X. Formular y mantener actualizado un inventario y un sistema estatal de registro de platillos típicos de la entidad, para efectos de su difusión;

XI. Integrar las comisiones y grupos de trabajo que sean necesarios para el cumplimiento de los objetivos y estrategias propuestos por la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional y Estatal;

XII. Expedir su reglamento;

XIII. Promover, y en su caso, organizar ferias y exposiciones de gastronomía de carácter regional, estatal, nacional e internacional, con la finalidad de dar a conocer los platillos típicos y estimular el interés por esta área en los niños y jóvenes; y

XIV. Las demás necesarias para lograr el objetivo del Consejo Consultivo de la Gastronomía en Michoacán.

Capítulo IV

De la Integración del Consejo Consultivo de la Gastronomía en Michoacán

Artículo 13. El Consejo Consultivo estará integrado de la siguiente forma:

I. Titular de la Secretaría de Turismo, quien lo presidirá y representará;

II. Un Representante de las siguientes dependencias de la Administración Pública Estatal:

a. Secretaría de Finanzas y Administración;

b. Secretaría de Cultura

c. Secretaría de Salud;

d. Secretaría del bienestar;

e. Secretaría de Desarrollo Económico;

f. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural;

III. Los Titulares de la Dirección de Turismo de los Ayuntamientos del Estado de Michoacán de Ocampo o dependencia municipal análoga;

IV. Tres miembros del sector privado;

V. Un miembro del sector académico;

VI. Un miembro de la Sociedad Civil;

VII. Un chef y/o cocinera tradicional;

VIII. Un representante de los municipios, electo entre ellos conforme a lo que se disponga en el reglamento.

La calidad de consejero en todos los casos será honorífica.

En el caso de las fracciones IV, V, VI y VII durará en funciones un periodo de tres años, renovable por una ocasión, su nombramiento será a propuesta expresa del Presidente del Consejo Consultivo.

Artículo 14. Los miembros que integran el Consejo Consultivo se reunirán en pleno o en comisiones las cuales podrán ser creadas de conformidad con lo establecido en su reglamento. El pleno sesionará ordinariamente por lo menos cuatro veces cada año, y en forma extraordinaria, cada que se requiera; previa convocatoria del Presidente o de las dos terceras partes integrantes del Consejo Consultivo. Todos los miembros del Consejo Consultivo podrán gozar del derecho a voz y voto.

Artículo 15. Para que las sesiones del Consejo Consultivo sean válidas deberá acreditarse el quorum necesario según sea el caso:

I. El 50% de sus integrantes más uno, en caso de que la sesión sea de carácter ordinario.

II. Las dos terceras partes de sus integrantes, en caso de que la sesión sea de carácter extraordinario. Para que las resoluciones tomadas durante las sesiones del Consejo Consultivo sean efectivas, deberán contar con la aprobación por mayoría simple de los votos emitidos por los miembros presentes.

Artículo 16. Podrán participar en las sesiones del Consejo Consultivo o de las Comisiones

creadas por el mismo, con el carácter de invitados, representantes de organismos públicos privados, académicos o de Organizaciones de la Sociedad Civil. El Reglamento establecerá el mecanismo de invitación correspondiente. Los invitados acudirán a las reuniones con derecho a voz pero sin voto.

TRANSITORIOS

Primero. El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Estado.

Segundo. El reglamento del Consejo, deberá emitirse dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes al de su instalación.

Tercero. El Consejo Consultivo al que se refiere el artículo 13, deberá instalarse dentro de los noventa días naturales a partir de la entrada en vigor de la presente Ley.

PALACIO DEL PODER LEGISLATIVO. Morelia, Michoacán de Ocampo, a 16 de junio de 2022.

Atentamente

Dip. Julieta Hortencia Gallardo Mora



www.congresomich.gob.mx