

MESA DIRECTIVA

Dip. Julieta García Zepeda

Presidencia

Dip. Eréndira Isauro Hernández

Vicepresidencia

Dip. Daniela de los Santos Torres

Primera Secretaria

Dip. Liz Alejandra Hernández Morales

Segunda Secretaria

Dip. María Gabriela Cázares Blanco

Tercera Secretaria

JUNTA DE COORDINACIÓN POLÍTICA

Dip. J. Jesús Hernández Peña

Presidencia

Dip. Anabet Franco Carrizales

Integrante

Dip. Mónica Lariza Pérez Campos

Integrante

Dip. J. Reyes Galindo Pedraza

Integrante

Dip. Julieta Hortencia Gallardo Mora

Integrante

Dip. Víctor Manuel Manríquez González

Integrante

Dip. Ernesto Núñez Aguilar

Integrante

Dip. Luz María García García

Integrante

Dip. Julieta García Zepeda

Integrante

SECRETARÍA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS

Lic. Raymundo Arreola Ortega

Secretario de Servicios Parlamentarios

Lic. Adela Paulina Bucio Mendoza

Directora 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, José Guadalupe de los Santos Betancourt.

HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MICHOACÁN DE OCAMPO

SEPTUAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA

Segundo Año de Ejercicio

Primer Periodo Ordinario de Sesiones

**DICTAMEN CON PROYECTO DE
DECRETO POR EL QUE SE DECLARA
EL 16 DE NOVIEMBRE DE CADA AÑO
COMO “DÍA ESTATAL DE LA COCINA
TRADICIONAL MICHOACANA”,
ELABORADO POR LA COMISIÓN DE
CULTURA Y ARTES.**

HONORABLE ASAMBLEA

A la Comisión de Cultura y Artes, se turnó 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”, de acuerdo a las atribuciones que le concede la Ley Orgánica y de Procedimientos del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo, emite dictamen de conformidad con los antecedentes y consideraciones siguientes

ANTECEDENTES

Con fecha 16 dieciséis de noviembre de 2021 dos mil veintiuno, quedó instalada la Comisión de Cultura y Artes de la Septuagésima Quinta Legislatura del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo.

Con fecha 26 de mayo de 2022 dos mil veintidós, en Sesión del Pleno de la Septuagésima Quinta Legislatura se dio lectura a 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”, Iniciativa que fue turnada a la Comisión de Cultura y Artes.

El día 21 de septiembre de 2022, los Diputados integrantes de la Comisión de Cultura y Artes de la Septuagésima Quinta Legislatura, llevaron a cabo reunión de trabajo, en la cual, se analizaron diversas iniciativas entre ellas 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”, por lo cual se procede a emitir el Dictamen correspondiente, bajo los siguientes

CONSIDERANDOS

Primero. El Congreso del Estado es competente para legislar, reformar y derogar las leyes o decretos, conforme a lo establecido por el artículo 44 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo.

Segundo. Son derechos de los Diputados conforme a lo dispuesto en el artículo 8, fracción II de la Ley Orgánica y de Procedimientos del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo, presentar iniciativas de ley, decreto, posicionamientos o propuestas de acuerdo y los demás que señale la Constitución, esta Ley y los ordenamientos que de ella deriven.

Por tanto, esta Comisión de Cultura y Artes es competente para dictaminar la presente iniciativa con Proyecto de Decreto, conforme a lo establecido en el artículo 70, fracción X de la Ley Orgánica y de Procedimientos del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo, así como el artículo 44 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo.

Tercero. 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”, de su exposición de motivos, se fundamenta en lo siguiente

...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 gastromezcaleros 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, 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...

Cuarto. En 2019, se establece La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva (El paradigma de Michoacán) como patrimonio inmaterial. El principal criterio de inclusión es que la cocina tradicional mexicana es un elemento fundamental de la identidad cultural de las comunidades que la practican y transmiten de generación en generación.

Quinto. La cocina tradicional michoacana fue tomada como referencia para lograr este nombramiento y la labor de las cocineras tradicionales de Michoacán fue fundamental, puesto que aportaron sus conocimientos, compartieron su herencia culinaria y transmitieron sus tradiciones comunitarias. Un patrón cultural basado en productos ancestrales que prevalecen hoy en día son cultivos endémicos como el maíz, en la cuenca del Lago de Pátzcuaro y Zirahuén. La milpa, con el maíz, la calabaza, el frijol y el chile es el eje de la agricultura de estos pueblos.

Sexto. La comida mexicana genera en el país 1.7 millones de puestos de trabajo de forma directa, mientras que 3.8 millones de forma indirecta; además, se cuenta con 515 mil establecimientos, además de que en nuestro país existen 18 rutas gastronómicas donde se dan a conocer más de 1,500 platillos y bebidas tradicionales de México a turistas

nacionales e internacionales, las cuales abarcan: 155 destinos, 31 pueblos mágicos, 14 sitios naturales y culturales, 9 ciudades Patrimonio de la Humanidad y 25 etnias.

Los diputados de la Comisión de Cultura y Artes consideran pertinente y necesario que se reconozcan las labores tan incansables que se llevan a cabo en nuestras comunidades especialmente en nuestra gastronomía, desde la elaboración de los platillos típicos del estado.

Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en el artículo 52 fracción I, 62 fracción IV, XV, 70 fracción X, 243, 244 fracciones I, II, IV, V y VI y 245 de la Ley Orgánica y de Procedimientos del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo, los diputados integrantes de la Comisión de Cultura y Artes nos permitimos someter a la consideración del Pleno de esta Legislatura 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

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

MORELIA, MICHOACÁN. Palacio del Poder Legislativo, a 05 días del mes de octubre de 2022.

Comisión de Cultura y Artes: Dip. Andrea Villanueva Cano, *Presidenta*; Dip. María de la Luz Núñez Ramos, *Integrante*; Dip. María Fernanda Álvarez Mendoza, *Integrante*.





LEGISLATURA
DE MICHOACÁN
El poder de la inclusión
~



