



**ACUERDO No.
LXVII/PPACU/0386/2022 I P.O.
UNÁNIME**

H. CONGRESO DEL ESTADO.

PRESENTE.

Los suscritos, en nuestro carácter de Diputadas y Diputados de la Sexagésima Séptima Legislatura del H. Congreso del Estado, integrantes del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 169, 170, 174 y 175 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Chihuahua; acudimos ante esta H. Representación Popular, con el propósito de presentar Proposición con carácter de Punto de Acuerdo, a fin de exhortar a las Secretarías de Turismo y de Cultura, tanto del Gobierno Federal como del Estado, a fin de incorporar un mayor número de lugares de los pueblos originarios dentro de los destinos turísticos, que permitan ampliar la Ruta Gastronómica de Chihuahua; y además de ello, las gorditas chihuahuenses y otros alimentos y bebidas elaboradas a partir de los productos derivados de la milpa de la Sierra Tarahumara y de otras culturas, a la “La Cocina de dos Mundos”, dentro de la conmemoración del día de la gastronomía de nuestro país, con el propósito de propiciar una mayor proyección de la cocina chihuahuense en las actividades previstas a desarrollar el día 16 de noviembre de cada año, decretado por el Ejecutivo federal desde hace seis años, Día Nacional de la Gastronomía Mexicana. Lo anterior al tenor de la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

México es centro de origen y diversificación de alrededor de 200 especies de plantas de importancia para la agricultura; gracias a la disposición de alimentos frescos, en cuya preparación se aprovecha la gran diversidad de cultivos mexicanos sobre los alimentos procesados, es posible acceder a una dieta equilibrada y variada, la cual obtenemos de las milpas, los huertos aledaños y los de traspatio, a través de los cuales los campesinos mexicanos han generado biodiversidad; y gracias a esa actividad desarrollada apegados a la tradición prehispánica, han conservado los



sabores, las texturas y las propiedades de los alimentos que impactan nuestros sentidos, hasta llegar a lo más profundo de nuestra conciencia originaria.

Mediante la utilización de sistemas de cultivo sustentable, la cocina tradicional mexicana conforma un modelo cultural integral que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias y costumbres comunitarias ancestrales. En ese modelo, que implica una cadena alimentaria tradicional, participa toda una colectividad desde la siembra, la cosecha, la preparación y degustación de los alimentos elaborados con los elementos más antiguos que nos distinguen en el mundo como el maíz, el frijol y el chile, el quelite, el nopal y muchas otras plantas cultivables que han hecho de la mesa de las y los mexicanos, el lugar especial que nos reúne para darnos identidad a través de los alimentos que reflejan y proyectan nuestras costumbres y tradiciones.

Utilizando métodos de cultivo únicos en su género en el mundo como la milpa y la chinampa, procedimientos como la nixtamalización mediante el cual se aumenta el valor nutritivo del maíz, la utilización de utensilios especiales como el metate y el molcajete, y la adición de ingredientes autóctonos de variedades diversas como los tomates, las calabazas, los aguacates, el cacao y la vainilla entre otros, la cocina mexicana se convierte en un arte ancestral cargado de símbolos, cuyos conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria que permiten fortalecer los vínculos sociales, y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local.

A pesar de los retos que a lo largo de la historia ha enfrentado la gastronomía mexicana, como son las graves alteraciones del medio ambiente, la intervención de promotores de transgénicos e investigadores que buscan mejorar las condiciones de producción en la agricultura mexicana mediante prácticas novedosas, la invasión de alimentos exógenos que vienen a romper el equilibrio de la dieta tradicional, y la intervención del comercio transnacional que lleva al consumo de productos que alteran



H. CONGRESO DEL ESTADO
DE CHIHUAHUA

la calidad de nuestra alimentación, los campesinos de nuestro país han podido mantener la diversidad de productos agrícolas que les ha permitido a las especies originales trascender en el tiempo, y con ello mantener viva nuestra tradición alimentaria.

El pasado miércoles 5 de octubre, en un evento promovido por la Comisión de Pueblos y Comunidades Indígenas, en el cual nos honró con su presencia y acompañamiento la Presidenta del H. Congreso del Estado, la Diputada Adriana Terrazas Porras, tuvimos la gran oportunidad de recibir en este H. Congreso del Estado, la presencia de un equipo de investigadores conducido por la Chef Ana Rosa Beltrán del Río; ese equipo de especialistas, integrado por personal de la Universidad Nacional Autónoma de México, de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, así como del Proyecto Agrobiodiversidad Mexicana y de un grupo de cocineras indígenas rarámuris, nos recordó la riqueza de la sierra chihuahuense, y nos demostró como la milpa tarahumara encierra todavía la diversidad de cultivos que mantienen vigente nuestras tradiciones, cuya existencia única en el mundo, es posible gracias al trabajo y dedicación de las familias campesinas al domesticar plantas y sus variedades, haciéndolas evolucionar y adaptarse a los diversos climas de México durante miles de años. En ese importante escenario, el equipo visitante nos solicitó hacer visible ante las autoridades competentes la cocina ancestral de nuestra tierra, planteándonos la posibilidad de decretar el Día de la Cocina Tradicional Chihuahuense.

Motivados por el planteamiento que recibimos, nos avocamos a investigar las posibilidades de generar un compromiso por parte de las autoridades competentes para promover y proyectar la gastronomía de nuestro Estado, no sólo al interior de nuestro país, sino más allá de las fronteras, con el propósito de decretar un día especial para el efecto; sin embargo, en la búsqueda de los elementos necesarios, nos encontramos con el dato de que, gracias a un grupos de personas visionarias que



durante muchos años trabajaron intensamente para integrar el Expediente de Candidatura requerido para ingresar nuestra comida al patrimonio cultural internacional, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura -por sus siglas UNESCO-, declaró a la gastronomía mexicana Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde el año 2010; esa inscripción marcó un precedente jamás visto, porque fue la primera comida nacional inscrita en esa lista, proyectando a nuestro país hacia el mundo como uno de los cuales ofrece, además de diversos destinos turísticos de gran atractivo, nuestra comida tradicional; respecto a la cual, en su participación en el IV Foro Mundial de la Gastronomía celebrado en 2016, Tom Parker Bowles, escritor y crítico gastronómico inglés, declaró: “Es la comida más emocionante, vibrante, cautivadora y seductora que existe sobre la Tierra”.

Esa declaratoria de la UNESCO, fue el fundamento para que el Gobierno mexicano, en conmemoración a tan relevante distinción, publicara en el Diario Oficial de la Federación en el año 2016, el Decreto mediante el cual se declara Día Nacional de la Gastronomía Mexicana el 16 de noviembre de cada año, buscando con ello alcanzar los objetivos establecidos en los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, los cuales le señalan a las autoridades mexicanas entre otras obligaciones, las de desarrollar y potenciar la oferta gastronómica del país como un medio para promover la riqueza natural y cultural de México, y fomentar el turismo para generar el desarrollo económico local y regional, a través de la oferta gastronómica y la cadena de valor productivo de la gastronomía mexicana.

De esa manera, y derivado de la Declaración de la UNESCO, así como de las acciones que al respecto se realizaron para dar cumplimiento al Decreto, y con el propósito de que nuestro patrimonio gastronómico, la cocina mexicana, las cocinas regionales y locales se proyectaran como uno de los más poderosos atractivos para el turismo interno y externo, el cual se mueve en busca de nuevos sabores exóticos y originarios,



H. CONGRESO DEL ESTADO
DE CHIHUAHUA

las Secretarías de Turismo y de Cultura del Gobierno federal señaladas como responsables para su implementación, crearon 32 rutas gastronómicas, un programa que abarca 155 destinos en las 32 entidades, 31 Pueblos Mágicos, 9 ciudades Patrimonio de la Humanidad, 14 sitios naturales y culturales, 25 etnias y más de mil 500 platillos y bebidas típicas.

De esa manera, nos encontramos que Chihuahua está considerado en uno de esos 32 destinos, obteniendo nuestra ruta, la denominación de “La Cocina de dos mundos”, que incluye la combinación de los cortes de carne más finos del país, heredados de la tradición española; y al mismo tiempo, las más ricas hortalizas cultivadas y cocinadas por el pueblo rarámuri, respetando la tradición prehispánica.

Ante la información obtenida, consideramos que la petición planteada por el equipo de investigadores e investigadoras está colmada en relación a la declaración del Día de la Cocina Tradicional, que si bien no es exclusivo para Chihuahua, contempla nuestra entidad como una de las rutas que se integran al decreto nacional con sus destinos, sitios culturales, pueblos mágicos, platillos tradicionales, bebidas típicas y pueblos originarios. Sin embargo, sí consideramos oportuno destacar el fondo de su planteamiento; esto es, hacer un llamado a las autoridades para adentrarnos a las profundidades de nuestros orígenes y poder incorporar otros lugares de la Sierra Tarahumara a la Ruta Gastronómica, en donde se destaque la agrobiodiversidad de los cultivos de los pueblos originarios, así como los alimentos que de ello se derivan, hasta incluir entre otros, las gorditas chihuahuenses y las bebidas típicas, como producto de la cadena alimentaria tradicional, derivada de la milpa de nuestra tierra.

Por ello, y con el propósito de mantener viva nuestra tradición gastronómica, los cultivos ancestrales y la protección y el aprovechamiento de nuestra diversidad agrícola para que las próximas generaciones puedan aprender a preparar y a disfrutar de estos alimentos, conservando las variedades nativas y los parientes silvestres de estos cultivos, es que nuestro Grupo Parlamentario considera importante exhortar a

⌘



H. CONGRESO DEL ESTADO
DE CHIHUAHUA

“2022, Año del Centenario de la llegada de la Comunidad Menonita a Chihuahua”

las Gobiernos federal y del Estado, a realizar las acciones pertinentes que permitan ampliar la Ruta Gastronómica de Chihuahua, incluyendo en los destinos turísticos lugares de los pueblos originarios, y en la Cocina de Dos Mundos, los alimentos derivados de la milpa de la Sierra Tarahumara tales como las gorditas de maíz, el tesgüino y otros alimento y bebidas; y de esa manera, apoyar a las familias campesinas para que sigan manteniendo sus agroecosistemas tradicionales, y proyecten al mundo sus alimentos ancestrales.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, el Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional, presenta ante el pleno legislativo, la siguiente Proposición con carácter de:

PUNTO DE ACUERDO

PRIMERO. La Sexagésima Séptima Legislatura del H. Congreso del Estado de Chihuahua, exhorta respetuosamente a las Secretarías de Turismo y de Cultura del Gobierno federal, para que realicen las acciones pertinentes en las actividades previstas a desarrollar el día 16 de noviembre de cada año, decretado por el Ejecutivo federal como el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, que permitan ampliar la Ruta Gastronómica de Chihuahua, incluyendo en los destinos turísticos, lugares destacados de los pueblos originarios; y además de ello, las gorditas chihuahuenses y otros alimentos y bebidas elaboradas a partir de los productos derivados de la milpa de la Sierra Tarahumara y de otras culturas, en la Cocina de dos Mundos.

SEGUNDO.- La Sexagésima Séptima Legislatura del H. Congreso del Estado de Chihuahua, exhorta respetuosamente a las Secretarías de Turismo y de Cultura del Gobierno del Estado a fin de que, en coordinación con sus homólogos del Gobierno federal, destaquen la agrobiodiversidad de los cultivos de los pueblos originarios de Chihuahua, incluyendo para ello, en los destinos turísticos y los platillos tradicionales de la Ruta Gastronómica establecida para la conmemoración del día 16 de noviembre de cada año, decretada por el Ejecutivo federal como el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, tanto un mayor número de lugares destacados de los pueblos



H. CONGRESO DEL ESTADO
DE CHIHUAHUA

originarios, como las gorditas chihuahuenses, y otros alimentos y bebidas elaboradas a partir de los productos derivados de la milpa de la Sierra Tarahumara y de otras culturas, dentro de los platillos ancestrales de la Cocina de dos Mundos.

ECONÓMICO. Aprobado que sea, tórnese a la Secretaría para que elabore la Minuta de Acuerdo en los términos correspondientes, y la turne a las instancias competentes.

Dado en el recinto Oficial del H. Congreso del Estado de Chihuahua, a los dieciocho días del mes de octubre del año dos mil veintidós.

**ATENTAMENTE.
POR EL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PARTIDO ACCIÓN NACIONAL**


Dip. Rocio Guadalupe Sarmiento Rufino


Dip. Mario Humberto Vázquez Robles


Dip. Saúl Mireles Corral


Dip. Ana Margarita Blackaller Prieto


Dip. Yesenia Guadalupe Reyes Calzadías


Dip. Marisela Terrazas Muñoz


Dip. José Alfredo Chávez Madrid



H. CONGRESO DEL ESTADO
DE CHIHUAHUA


Dip. Rosa Isela Martínez Díaz


**Dip. Carla Yamileth Rivas
Martínez**


Dip. Diana Ivette Pereda Gutiérrez


**Dip. Luis Alberto Aguilar
Lozoya**


**Dip. Roberto Marcelino Carreón
Huitrón**


Dip. Gabriel Ángel García Cantú

**Dip. Carlos Alfredo Olson
San Vicente**


Dip. Ismael Pérez Pavía

ESTA HOJA DE FIRMAS PERTENECE A PROPOSICIÓN CON CARÁCTER DE PUNTO DE ACUERDO A FIN DE EXHORTAR A LOS GOBIERNOS FEDERAL Y DEL ESTADO A FIN DE PROMOVER LAS ACCIONES NECESARIAS PARA INCLUIR MÁS DESTINOS TURÍSTICOS, Y OTROS ALIMENTOS TRADICIONALES, DENTRO DE LA RUTA GASTRONÓMICA DISEÑADA PARA CONMEMORAR EL DÍA NACIONAL DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA