

ASUNTO: DICTAMEN DEL EXPEDIENTE NÚMERO 96

DEL ÍNDICE DE LA COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD,
CULTURA FÍSICA Y DEPORTE

DICTAMEN CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE ^{H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA} SE DECLARA EL 16 DE
NOVIEMBRE DE CADA AÑO, COMO EL DÍA ESTATAL DE LAS COCINERAS Y
COCINEROS TRADICIONALES.

RECEBIDO
26 SEP 2023
13:18 hrs.
DIRECCIÓN DE APOYO LEGISLATIVO

HONORABLE ASAMBLEA: DIRECCIÓN DE APOYO LEGISLATIVO

Por instrucciones de las Ciudadanas Diputadas Secretarías de la Sexagésima Quinta Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, fue remitido a ésta **COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE**, por conducto del Secretario de Servicios Parlamentarios para su estudio y elaboración del dictamen correspondiente, el expediente de número al rubro indicado, por lo que los integrantes de esta Comisión Permanente, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 51, párrafo primero y 53, fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; artículos 63, 64, 65 fracción VI y 72 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; artículos 27, 33, 34, 38, 42 fracción VI, inciso a) y 64 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, sometemos a consideración de esta Honorable Asamblea el presente Dictamen de conformidad con la siguiente:

METODOLOGÍA:

La **COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE**; misma que tiene a su cargo el estudio, análisis y dictaminación de la iniciativa presentada, desarrolló los trabajos correspondientes conforme al siguiente procedimiento:

En el apartado de **Antecedentes**, se da constancia del trámite de inicio del proceso legislativo, así como de la recepción y turno que dan origen al dictamen emitido por esta Comisión.

En el apartado de **Contenido** se hace una descripción de las iniciativas, se exponen los objetivos, y se resume su contenido, motivos y alcances.

En las **Consideraciones**, las y los integrantes de la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, exponen los argumentos de valoración lógico-jurídicos, así como los razonamientos y motivos que sustentan el sentido del dictamen.

ANTECEDENTES:

1. El 12 de septiembre de 2023 el **DIPUTADO SESUL BOLAÑOS LÓPEZ** presentó ante la Secretaría de Servicios Parlamentarios la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE PROPONE DECLARAR EL 16 DE NOVIEMBRE DE CADA AÑO, COMO EL DÍA ESTATAL DE LAS COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES**, para que fuera integrada en el orden del día de la Sesión Ordinaria del Pleno que corresponde.
2. El 13 de septiembre de 2023 en sesión Ordinaria de la Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca se presentó ante el pleno la iniciativa referida en el punto que antecede, por lo que por instrucciones de las Ciudadanas Diputadas Secretarías, acordaron que fuera turnada a la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE.
3. El 14 de septiembre de 2023 fue recibida en la Presidencia de la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, el oficio número LXV/A.L/COM.PERM/2862/2023, por medio del cual la Secretaría de Servicios Parlamentarios remite la iniciativa presentada por el **DIPUTADO SESUL BOLAÑOS LÓPEZ**, radicándose con el número de expediente 96 del índice de esta Comisión.

CONTENIDO DE LA INICIATIVA:

En la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE PROPONE DECLARAR EL 16 DE NOVIEMBRE DE CADA AÑO, COMO EL DÍA ESTATAL DE LAS COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES**, el legislador expone una serie de

consideraciones para sustentar su propuesta, las cuales se esbozan de la siguiente manera:

Argumentos que sustentan la propuesta

En la exposición de motivos de su propuesta, el legislador argumentó lo siguiente:

Primero, explica la necesidad e importancia de las declaratorias de días festivos o conmemorativos:

"Las Declaratorias de Días son un fenómeno que se viene desarrollando por la Organización de las Naciones Unidas (ONU), con el objeto de visibilizar mundialmente un acontecimiento importante en la historia de la humanidad (Pueblos, Comunidades, Países), y con la finalidad de generar conciencia entre las personas, sobre la promoción y protección de sus derechos y dignidad humana, así como para asegurar a nuestras generaciones futuras un legado histórico de corte humanista, con justicia, bien común, paz y felicidad.

¿Qué son los días internacionales?

Los días internacionales sirven para poner a disposición del público en general información sobre cuestiones de interés, movilizar la voluntad política y los recursos para abordar los problemas mundiales y celebrar y reforzar los logros de la humanidad.

Días internacionales de la ONU

La existencia de días internacionales es anterior al establecimiento mismo de la ONU. Sin embargo, la misma ONU los ha adoptado como un poderoso instrumento de promoción de esas cuestiones. Cada día internacional ofrece a muchos actores la oportunidad de organizar actividades relacionadas con el tema del día. Las organizaciones y oficinas del sistema de la ONU y, lo que es más importante, los gobiernos, la sociedad civil, el sector público y el privado, las escuelas, las universidades y, en general, los ciudadanos, hacen de un día internacional un trampolín para las actividades de sensibilización. Por lo general, estas conmemoraciones las aprueba la Asamblea General mediante una resolución; en ocasiones, son declaradas por los organismos especializados del Sistema de la ONU. Además, la ONU observa otros aniversarios de momentos o actos claves en su historia.

Los temas de los Días Internacionales están siempre vinculados a los principales campos de acción de la ONU, como el mantenimiento de la paz, la protección de los derechos humanos, la promoción del desarrollo sostenible, y la defensa del derecho internacional y

la ayuda humanitaria. Por ejemplo, el Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra la Mujer, que se celebra cada 25 de noviembre, la Asamblea invita a llevar a cabo "actividades dirigidas a sensibilizar la opinión pública" respecto a este problema.

En sus resoluciones, la Asamblea también suele destacar lo que le mueve a proclamar Día Internacional en una determinada fecha. Este es el caso del texto aprobado en 2013 para declarar el 23 de mayo como Día Internacional para la Erradicación de la Fístula Obstétrica, una de las lesiones más trágicas que pueden ocurrir durante el parto: "los vínculos entre pobreza, malnutrición, falta de servicios de atención de la salud o servicios inadecuados o inaccesibles, procreación prematura, matrimonio en la infancia, violencia contra las mujeres jóvenes y las niñas y discriminación por motivo de género son causas subyacentes de la fístula obstétrica, y que la pobreza sigue siendo el principal factor social de riesgo".

Mucha gente puede que nunca haya oído hablar de esta dolencia, a pesar de que unos dos millones de mujeres en países en desarrollo viven con ella, y que cada año se producen entre 50.000 y 100.000 nuevos casos. De ahí la importante labor sensibilizadora que juegan los Días Internacionales.

Asimismo, este órgano indica en sus resoluciones cuáles son los aspectos del problema que más preocupan a los Estados Miembros – o lo que es lo mismo, al conjunto de la humanidad, dado que la Asamblea está formada por 193 países: la práctica totalidad de los Estados del mundo. Un buen ejemplo es la resolución por la que se designa el 23 de junio como Día Internacional de las Viudas, donde la Asamblea General se declara: "profundamente preocupada porque millones de hijos de viudas se enfrentan a situaciones de hambre, malnutrición, trabajo infantil, acceso difícil a la atención de la salud, el agua y el saneamiento, pérdida de escolarización, analfabetismo y trata de personas".

En otras ocasiones, no es la Asamblea desde Nueva York, sino las agencias especializadas de la ONU —como la Organización Mundial de la Salud (OMS)— las que llevan la voz cantante a la hora de declarar uno de estos Días, aunque si este es el caso se denominan Días Mundiales. Por ejemplo, el Día Mundial de la Libertad de Prensa, que se celebra el 3 de mayo, está bajo la tutela de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), con sede en París.

Además de **sensibilizar**, la ONU aprovecha estos Días para **aconsejar** a los **Estados** sobre acciones para atajar los **graves problemas** en torno a los que giran muchas de estas fechas. Un ejemplo interesante ocurre con la resolución sobre el Día Internacional de la Diversidad Biológica, que se celebra el 22 de mayo, en la que la Organización invita a sus

miembros a firmar y ratificar el Protocolo de Cartagena sobre seguridad de la biodiversidad.¹

Segundo, con la finalidad de introducirnos en la temática, se exponen las bases conceptuales y la evolución histórica de la cocina, así como la actividad que realizan las cocineras y los cocineros:

"BASES CONCEPTUALES

*Desde el punto de vista etimológico la palabra del latín **coquina**, compuesto con: el verbo **coquere** (cocer, cocinar, madurar por el calor) de donde tenemos **cocer**, **cocina** y **cocción**; más el sufijo **-ero** (profesión, oficio) se convierte la palabra en **cocinero** y que significa "el que pertenece a la cocina".*

*La palabra **gastronomía** viene del griego **gaster**, que significa "vientre" o "estómago" y **nomos** que significa "distribuir", "gobernar" o "arreglar". Según la RAE significa el **Arte de preparar una buena comida**.*

INICIO

*Según estudios los **orígenes de la cocina** datan del **Neolítico** en el Sahara, ya que los humanos procesaban y cocinaban plantas para alimentarse hace 10.200 años y lo hacían en vasijas de barro y también hacían un agujero practicado en el suelo donde se encendía el fuego. El artículo señala que las técnicas para procesar plantas "pudieron haber sido fundamentales" para permitir a los cazadores recolectores al inicio del Holoceno satisfacer sus necesidades dietéticas en el Sahara de Libia.*

La casa y la civilización misma nacieron en torno a la cocina y su alrededor se alineaban los escasos utensilios: espetones, asadores de madera dura, varillas de caña para asar pescado, cuencos de piedra, morteros y almireces, cuchillos de piedra o sílex y escudillas de madera.

La cocina antigua habría implicado inicialmente el uso de fuegos y la invención de recipientes de cocina de cerámica, que llevaron a una expansión de las técnicas de preparación de productos de origen animal, como la leche y de algunos vegetales. Al descubrir la cocción habría permitido el consumo de alimentos previamente desagradables o incluso tóxicos. Los análisis han demostrado que los humanos usaron esas vasijas para

¹ Véase: <https://www.un.org/es/observances>

procesar una gran variedad de vegetación, como semillas silvestres, plantas de hoja y acuáticas, que recogían de los lagos cercanos y la sabana.

Expertos de las universidades británica de Bristol e italianas de Módena, Milán y La Sapienza (Roma) han analizado restos de 110 vasijas procedentes de los sitios arqueológicos de Takarkori y Uan Afuda en el Sahara libio, de los que estudiaron los niveles isótopos de carbono de los residuos grasos. La interpretación de las huellas químicas viene refrendada por la existencia de múltiples restos de plantas muy bien conservados gracias al ambiente árido del Sahara.

Historia de la cocina en la antigua Roma y Grecia

En Grecia y en el Imperio romano aportaron al mundo de la cocina nuevos materiales como el cobre o el hierro; también la botella de vidrio, las jarras de madera y las copas de asta de toro, así como la cerámica decorada.

Los romanos sólo comían para alimentarse realizaban tres comidas al día, un desayuno, que se tomaba a primera hora del día y que consistía básicamente de pan, queso, huevos, hortalizas, aceitunas, leche y vino con miel; al medio día, tomaban una especie de tentempié, prandium, que frecuentemente se consumía de pie y consistía en alimentos semejantes a los del desayuno y que muchas veces incluían las sobras de la cena del día anterior; por último, la comida principal en cantidad y aporte de nutrientes que consumían al atardecer, y que reunía a toda la familia.

La base de la alimentación es la conocida dieta Mediterránea con productos como el vino que por la dificultad de su conservación consumían mezclado con miel y caliente. El aceite de oliva que es base de esta dieta y que utilizaban en todas sus elaboraciones, conociendo hasta 21 tipos de olivas diferentes, también hortalizas, frutos secos, fruta fresca, el aceite, el trigo y su principal derivado, el pan.

Los griegos son los que establecen las bases de la gastronomía tal y como la conocemos hoy, ya que es en dicha civilización donde surge como figura importante el cocinero que elabora sofisticados platos, insólitos y novedosos. Incluso los antecedentes de la palabra Gastronomía fue utilizada por primera vez por el poeta y cocinero Arquéstrato de Gela, en el siglo IV a.C.

Es en Grecia donde empieza a refinarse la cocina y a salir de las gachas y de las papillas y es en el Ágora donde se desarrolla la vida social griega y donde acuden vendedores de todo tipo: panaderos con infinidad de panes diferentes y pasteles cubiertos de frutos secos y miel; cocinas improvisadas en las que bullían ollas con "potajes negros" preparados con

carnes, vinagre, especias y sangre que eran muy apreciados; rollitos de carne con trigo envueltos en hojas de higuera y cocidos en caldo de pollo; aves venidas de Persia y conservadas en aceite de oliva, sal y especias; aceitunas en salmuera; limones que nadie comía y que utilizaban para aromatizar la ropa y una infinidad.

En diversas partes de Grecia se elaboraban guisos con el grano de los cereales, lo más frecuente era que con el trigo y la cebada se hicieran panes y tortas que recibían nombres derivados del sistema de cocción (en ceniza, a la brasa o en los diversos tipos de horno), de la forma o de la calidad de la materia prima. Los más apreciados eran el pan, que se hacía con harina muy tamizada, y el de almidón. La cocina griega se sustenta sobre cuatro ingredientes: frescos de buena calidad, uso correcto de aromas (hierbas) y especias, el famoso aceite de oliva griego y la sencillez.

Edad Media

El asador giratorio fue aportación medieval, este consistía en una rueda de madera dispuesta en forma de noria a la que se daba vueltas para que la pieza al fuego se asase de manera uniforme. Cuando no era posible atender el artefacto se introducía un pemo en el interior de la rueda y éste, en su deseo de salir, daba vueltas al artillugio.

Época contemporánea

Momento importante en la historia de la cocina fue en el año 1630 en Inglaterra, cuando el inglés John Sibthroe, patentó una versión de la cocina económica, que él hizo de metal y que funcionaba con carbón en vez de leña. Más tarde el norteamericano Benjamin Thompson, que se hacía llamar Conde Von Rundford, ideó un sistema más pequeño y manejable para calentar comidas: el hervidor de vapor. Pero fue el forjador y herrero George Bodley, quien patentó una cocina de hierro forjado provista con chimenea de escape, prototipo para la cocina del siglo XX."

Tercero, para efectos de justificar la declaratoria del día de la celebración de las cocineras y cocineros tradicionales del Estado de Oaxaca, se expone la importancia de la cocina mexicana y oaxaqueña a través de sus antecedentes históricos:

"Los inicios de la agricultura

*En México se tiene pruebas que fue uno de los primeros lugares del continente donde el hombre comenzó a cultivar plantas comestibles. El primer cereal del que se tiene conocimiento fue sembrado es la **setaria** o **panizo** con el que se elabora la harina, y fue la base de la dieta durante unos 1500 años, hasta que fue sustituido por el maíz.*

El hombre mesoamericano tardó muchos años en hacer de la agricultura la actividad más importante dentro de su cultura alimentaria. Se sabe que en las cuevas de Tehuacán, durante la fase arqueológica conocida como El Riego, data del 5700 a.C., las plantas cultivadas formaban solamente el cinco por ciento de la dieta. Esta proporción fue aumentando paulatinamente, y se tienen datos de que alcanzó 75 por ciento en la fase Venta Salada, alrededor del 1120 d.C.

*La **agricultura**, con el tiempo, fue haciéndose más compleja mediante la aparición y desarrollo de técnicas como el riego, que permitió domesticar una mayor cantidad de especies como: calabazas, jitomates, tomates, cacahuates, cacao, amaranto, frijoles, chiles, quelites, huauzontles, aguacates, zapotes, capulines, guayabas, nanches y mameyes, entre muchas otras.*

La comida de los mexicas

*Antes de la llegada de los europeos, los alimentos conocidos por los mexicas eran muy variados, pero el más importante de ellos era el **maíz**, el cual se utilizaba principalmente para hacer tortillas, atole y tamales.*

*Las **tortillas** tenían diversas preparaciones y presentaciones. Las de todos los días se conocían como **ueitlaxcalli** eran las tortillas grandes, blancas, delgadas y muy blandas. También existían las **totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli** eran exclusivamente para la clase social alta y se servían en un **chiquihuite**, dobladas y cubiertas con una tela blanca; su nombre significa tortillas blancas y calientes, además de éstas existían las **quauhtla-qual/i**, blancas, gruesas y ásperas; las **tlaxcalpacho/i**, menos blancas, pero de muy buen sabor; las **tlacepoalli tlaxcalli** que eran hojaldradas. También se vendían otras untadas con **chi/mol/i**, o bien rellenas de chile o carne.*

*Para elaborar tortillas y otros alimentos con maíz se tiene que preparar primero el **nixtamal**. Para ello, se hierven los granos de maíz en agua con cal; la alcalinidad permite que se desprenda la cascarilla de los granos, con el fin de que éstos puedan ser molidos fácilmente para hacer la masa. Este proceso, tan antiguo y aparentemente tan simple, ha mostrado ser fundamental para la transformación del maíz, pues altera sus constituyentes químicos; se incorpora calcio, que es uno de los productos que suelen faltar en la dieta humana.*

*El **atole** podía prepararse de masa, de restos de tortillas molidas, o bien, de **olotes** quemados y molidos que se mezclaban con frijoles; se le daba sabor con chile, miel y otros productos.*

Los tamales, por su parte, eran de muchas clases: algunos, blancos y cuadrados, se rellenaban de frijoles y se adornaban con una figura en forma de caracol. Otros eran rojos y se hacían con una masa que se dejaba al calor durante dos días; éstos se rellenaban con carne de pescado, de rana, de guajolote o de otros animales.

Entre los animales domesticados más conocidos de la antigüedad mexicana destacan los perros y los guajolotes. A los primeros se les engordaba especialmente para servir de alimento; se habla de cinco variedades distintas de ellos. Por su parte, el guajolote o pavo ha persistido desde entonces como un animal firmemente arraigado en la comida mexicana y forma parte, entre otros platillos, de los moles en las grandes fiestas.

También se alimentaban de los animales silvestres, como: venado, tuza, pecarí, armadillo, conejo y tlacuache. Entre los animales marinos que cazaban eran los pescados y mariscos de agua dulce o salada eran también muy apreciados, al igual que las tortugas, los manatíes y algunos grandes animales de los litorales marinos. También comían culebras, ranas, ajolotes, camaroncillos y una gran variedad de insectos, así como la hueva de éstos (sobre todo el ahuahtli). El tecuitlatl o «excremento de piedra» era un conjunto de algas que flotaban en el agua, al que dejaban secar para luego comerlo como una especie de queso.

Condimentaban los alimentos con múltiples salsas hechas de jitomate, tomate y diferentes variedades de chiles. También empleaban la sal que extraían de las aguas salobres de los lagos o de salinas. Para endulzar usaban la miel de abeja o el jarabe obtenido mediante el hervor y concentración del aguamiel del maguey.

Los huevos que consumían con mayor frecuencia eran los de guajolote y los de iguana, pero en ocasiones buscaban los de otras aves y de reptiles.

Los alimentos que formaban parte de la vida religiosa, eran el huautii o amaranto, cuya semilla tostada y reventada semejaba las "palomitas" de maíz. Se le agregaba miel de maguey y con la pasta resultante se moldeaban figuras que en algunas festividades representaban a un dios. Estas figuras eran llamadas tzoalli, y sus herederos son los dulces que hoy conocemos como «alegrías» y que se preparan de manera similar.

Las principales frutas que consumían eran: mamey, zapotes de varios colores, piña, chirimoya, aguacate, pitahaya, tuna, ciruela y guayaba.

Entre las bebidas comunes destaca el agua natural, a la que solían hacer más sabrosa y refrescante con las semillas de la chía. También preparaban bebidas de cacao con miel muy apreciadas entre los pueblos originarios; en las crónicas se describen por lo menos

ocho formas distintas de hacer tales chocolates. La bebida alcohólica por excelencia era el pulque, que se obtiene de la fermentación del aguamiel del maguey; aunque hay que señalar que ésta era fundamentalmente una bebida ritual.

Otras técnicas de preparación de los alimentos, que parecen haber jugado un papel importante, son las fermentaciones. Se ha encontrado que el pozol, bebida preparada con maíz fermentado, logra el crecimiento de microorganismos que fijan el nitrógeno del aire, con lo que se convierte en una verdadera fábrica de proteínas.

Siglo XVI

México es una de las pocas ciudades del mundo documentadas y fechadas desde su origen. Podemos seguir su trayectoria, a partir de su fundación en 1321 hasta el 13 de agosto de 1521, fecha en que Hernán Cortés inició la construcción de México-Tenochtitlan —cabeza y capital de la Nueva España—.

Nada define mejor a un pueblo que sus mercados. La capital mexicana se organizaba en buena medida a partir de sus mercados, el más importante era el de Tlatelolco, seguido por el de Tacuba y Coyoacán. Posteriormente, ya consolidada la estructura administrativa novohispana, la sede del mercado fue la Plaza Mayor, centro vital de la nueva ciudad tal como lo había sido en el mundo indígena.

En el pasado colonial la gente se abastecía y comerciaba diversos productos bajo un régimen regulado por la monarquía española. Existía un proteccionismo económico que era expresión de una política económica mercantilista implantada desde la península hacia la Nueva España, desde el siglo XVI y hasta el XVIII. En ese contexto, los mercados novohispanos funcionaban bajo la vigilancia estricta de la monarquía, que se preocupaba de la sobrevivencia del pueblo y a la vez de estimular la demanda interna, de la cual se obtenía una importante recaudación por concepto de alcabalas, una especie de impuestos de compra y venta.

La creciente población y la necesidad de comprar mercancía llevo a que mediados del siglo XIX la exigencia, para que cada nueva colonia contara con su propio mercado. Los mercados de las colonias también están considerados mercados nucleares, ya que las condiciones urbanísticas establecieron la importancia de atraer clientela de fuera de su perímetro habitacional.

Algunos de los mercados nucleares y de colonia se especializan en productos para la gastronomía de las minorías étnicas libanesa, china, japonesa, judía y aun para la kosher, cuya presencia empieza a hacerse sentir; esto sin contar a la española, incorporada

totalmente al gusto mexicano. Hay también mercados que importan de los diversos estados de la República sus productos más preciados, tales como el chorizo y el quesillo de Oaxaca (uno de los diez grandes quesos del mundo), el pescado blanco de Pátzcuaro, el queso fresco de Cotija, el sólido y consistente queso de Chihuahua, el chilorio de Sinaloa, el aguacate de Uruapan, las almejas vivas de Zihuatanejo, las langostas de Baja California, el cabrito de Coahuila, etcétera. Así es como nace el enlace gastronómico nacional.

Oaxaca

*Ante la pluralidad ambiental, étnica y cultural de nuestro estado, la **cocina tradicional** resulta ser un verdadero arte en las comunidades indígenas, pues se cocina una infinidad de platillos y se considera como una de las más diversas y exquisitas del mundo. Podemos decir que la herencia culinaria oaxaqueña es el resultado de la creatividad, así como del uso y aprovechamiento de los ingredientes que ofrece la madre tierra.*

El legado histórico de la cocina oaxaqueña se percibe en muchos alimentos tradicionales que se ofrecen durante las festividades, las mayordomías, los casamientos y todos los encuentros públicos en las comunidades, municipios y agencias, toda vez que estas recetas son la herencia de las abuelas; y, por lo tanto, desde hace generaciones son elaboradas de la misma manera.

Dentro de nuestra gastronomía se pueda encontrar una gran variedad de bebidas, guisados, caldos, sopas y postres basados en los ingredientes que se producen en todo el estado, y esto se debe a nuestra enorme diversidad de ecosistemas.

Dotados de fértiles tierras, como ejemplo el río Atoyac había sido un factor de importancia decisiva en el desarrollo agrícola; hay que señalar que en éste han sido protagonistas zapotecos, mixtecos y nahuas en tiempos prehispánicos, y en tiempos coloniales zapotecos, nahuas, mixtecos, españoles y un contingente no muy numeroso de negros y mestizos.

El maíz, el frijol, el chile y la calabaza han sido los cultivos básicos, pero en la actualidad también figuran cereales como el trigo y el alverjón, frutos como la nuez y el limón y, además, una gran variedad de verduras como jitomates, tomates, zanahorias y lechugas. Por otro lado, también abundan las hierbas silvestres que juegan un papel significativo como complemento alimenticio por su alto contenido de vitaminas y minerales, entre ellas pueden mencionarse el berro, el chepil o chipil, el chepiche, el epazote blanco, el epazote de elote, la hierba de conejo, la malva, el nopal «de lenguito» y el blanco, el «pie de gallo», la «pitiona, el quintonil y la verdolaga.

En Oaxaca —como en la mayor parte del territorio nacional— el maíz es la base de la alimentación desde tiempos remotos. En los valles se consume diario las tortillas tanto las blandas como las clayudas o también conocidas como tlayudas. Las primeras son suaves, delgadas y elaboradas con un maíz blanco; las segundas, grandes, gruesas y cocidas mediante un proceso que asegura una larga duración, por lo que resultan ideales para viajes largos y peregrinaciones.

Entre las botanas, de las más sencillas a las más elaboradas, pueden enlistarse las siguientes: cacahuates fritos con ajo y chile piquín; hebras de quesillo —producto que goza de gran prestigio— natural, frito o asado; trozos de queso; ciruelas o mangos verdes en vinagre con chile pasilla; tostadas de chileajo.

En relación con la comida fuerte, se ofrece un sinnúmero de opciones. Esta variedad de platillos, o al menos buena parte de ellos, se hacen no sólo en las casas donde se conservan las tradiciones gastronómicas oaxaqueñas, sino también en fondas, restaurantes y mercados de la capital del estado y de ciudades y poblaciones de menor tamaño. Para muestra Oaxaca es considerado el estado de los 7 moles.

Para refrescarse por las tardes las nieves siempre son la mejor opción, tan atractivas por sus ingredientes como por su apariencia y sabor; desde la clásica de leche quemada con tuna (jiotilla), la de sorbete, la de rosas (recientemente revivida) y las de durazno, limón verde, nuez, mamey, guanábana, ciruela y zapote.

Placer similar pueden proporcionar bebidas de indudable raíz prehispánica, como el tejate (también conocido como chone en el siglo pasado) cuyos ingredientes son: cacao tostado y molido, maíz, huesos de mamey también tostados y molidos (pixtle) y pequeñas flores denominadas «rositas de cacao».

La producción mezcalera de los valles centrales es una de las principales industrias regionales, de la cual resulta el mezcal de olla en sus diferentes variantes.

En la ciudad de Oaxaca existen diversos mercados fijos, algunos de ellos antiguos y de grandes dimensiones, como el Benito Juárez y el de San Juan de Dios y uno más reciente, la Central de Abastos. Pero también es posible seguir el circuito semanal de tianguis regionales.

Sin duda la Gastronomía mexicana y oaxaqueña no sería nada sin las **cocineras y cocineros tradicionales** ya que son quienes, con los años y con el paso de estos, se han dedicado a mantener viva la tradición de la cocina regional y, con ello, mantener vivas la identidad y las tradiciones mexicanas y oaxaqueñas.

La gastronomía se compone de: los ingredientes de la región, los utensilios para realizar las comidas y las y los cocineros quienes hacen con sus cinco sentidos los platillos que hemos de degustar día con día.

La cocina tradicional es una forma de expresión que tiene amplias repercusiones en la vida cultural de los oaxaqueños y de los mexicanos, y representa una costumbre asociada a las festividades nacionales, como la celebración del Día de Muertos, el Día de la Virgen de Guadalupe, las Posadas, el Día de la Candelaria, la Cuaresma y Semana Santa, entre otras., incluso: las ceremonias cívicas, festividades, rituales y conmemoraciones."

Cuarto, se explica la importancia de la Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se propone declarar el día de las cocineras y cocineros tradicionales del Estado de Oaxaca:

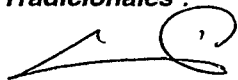
"El proyecto indica que declarar este día estatal constituye una oportunidad para reconocer la labor de las cocineras y los cocineros, ya que ellos ayudan a preservar y transmitir las expresiones gastronómicas de nuestro estado, de generación en generación, para así conservar un elemento de identidad propio de los oaxaqueños en México y en el mundo.

Es importante reconocer a las personas que elaboran los platillos oaxaqueños, ya que ellos son quienes aplican las habilidades y aprendizajes que tienen que ver con tiempos, temperaturas, texturas y densidades; todo esto aunado a las actividades como desgranar, moler, tortear, amasar, tostar, que acompañan la realización de una receta, pero no se confunden con ella.

[...]

Así, el día estatal propuesto se funda en el antecedente siguiente:

La UNESCO declaró el 16 de noviembre de 2010 como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a la Gastronomía Mexicana como una de las expresiones de la cocina tradicional en las comunidades indígenas constituye una de las prácticas culturales más importantes de identidad, memoria y cohesión de los pueblos. En México el 25 de abril de 2023, el senado aprobó -con 69 votos a favor, seis en contra y siete abstenciones-, declaró el 16 de noviembre de cada año como "Día Nacional de las Cocineras y los Cocineros Tradicionales".



Propuesta legislativa

El Diputado **Sesul Bolaños López**, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50, fracción I, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 104, fracción I, de Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y 54, fracción I, del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y demás relativos y aplicables, propone a esta Legislatura **declarar el 16 de noviembre de cada año, como el Día Estatal de las Cocineras y los Cocineros Tradicionales**, para quedar como sigue:

"DECRETO:

ARTÍCULO ÚNICO. *La Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, declara el 16 DE NOVIEMBRE COMO EL DÍA ESTATAL DE LAS COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES.*

TRANSITORIOS:

PRIMERO. *Publíquese el presente Decreto en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Oaxaca, el cual entrará en vigor al día siguiente de su referida publicación."*

Una vez expuestos los argumentos y motivos del proponente, esta COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, presenta la siguientes:

CONSIDERACIONES:

PRIMERO.- Que el Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, en términos del artículo 59 Fracciones I, XXXIX y LXXVII de la Constitución del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, es competente para conocer y resolver el presente dictamen.

SEGUNDO.- Que la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURA, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE tiene atribuciones para emitir el presente dictamen, de acuerdo con lo establecido por los artículos 51, párrafo primero y 53, fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 30 fracción III; 31 fracción X; 63; 65 fracción VI, 66 fracción I y 72 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y 27 fracción XV; 33; 34; 36; 38, 42 fracción VI, 64 y 69 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca.

TERCERO.- Que la iniciativa que presentan el Diputado **Sesul Bolaños López** a la Comisión tiene por finalidad que ésta dictamine la declaratoria para celebrar el 16 de noviembre de cada año, como el Día Estatal de las Cocineras y los Cocineros Tradicionales.

En relación con dicha propuesta, esta Comisión se adhiere a los argumentos expuestos por el proponente, en razón de que se reconoce la labor de las cocineras y los cocineros tradicionales, como cultivadores, preservadores y transmisores de generación en generación de las expresiones, técnicas y conocimientos gastronómicos de nuestro Estado, para así conservar un elemento de identidad propio de los oaxaqueños en México y en el mundo entero.

No obstante lo anterior, para efectos de abonar a la justificación de la propuesta de la declaratoria del día de las cocineras y los cocineros tradicionales de nuestra entidad federativa, para este Cuerpo Legislativo resulta relevante sumar algunos argumentos que nos permitan comprender la importancia de la gastronomía mexicana y oaxaqueña, como patrimonio cultural y gastronómico; así como la actividad que realizan las cocineras y los cocineros tradicionales de nuestro Estado.

En ese entendido, cabe mencionar que el Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), durante su Quinta Reunión Ordinaria, convino el **16 de noviembre de 2010** en la Decisión 5. COM 6.30 que la **cocina tradicional mexicana** cumple con los criterios de inscripción en la **Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**²; habida cuenta de que es un elemento

² Derivado de la inscripción referida y de la importancia que tiene la Gastronomía Mexicana como elemento de desarrollo económico y cultural nacionales, el 5 de agosto de 2015 se publicó en el Diario Oficial de la Federación, el Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, en el que se determinaron como objetivos, entre otros, 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

fundamental de la identidad cultural de las comunidades que la practican y transmiten de generación en generación, y su inscripción podrá incrementar la notoriedad del patrimonio cultural inmaterial y fomentar el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

El reconocimiento de la gastronomía mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad representa, en primera instancia, un logro de índole cultural en el que se plantea el reto de preservar la diversidad de tradiciones y costumbres íntimamente ligadas con las mesas mexicanas; por otro lado, es un desafío de desarrollo sustentable e innovación, es decir, una lucha constante entre la capacidad de producir y cocinar alimentos, versus un factor de desarrollo y crecimiento de una sociedad, cuyo sentido de existencia individual y colectivo está directamente ligado a la comida.

Alcanzar el logro del reconocimiento de la gastronomía mexicana ante la UNESCO fue resultado de la unión de voluntades para su rescate, salvaguardia, preservación y promoción de usos, costumbres, prácticas culturales, productos y saberes.

Por otro lado, por lo que respecta a la **gastronomía oaxaqueña**, esta comprende: los componentes culturales, sociales e históricos que constituyen un atractivo turístico y que conllevan factores económicos alrededor de la comida de los oaxaqueños; los conocimientos y actividades que están relacionados con la alimentación, los ingredientes, recetas y técnicas de la tradición culinaria y su evolución histórica en la cocina tradicional así como la cocina contemporánea; los platillos endémicos de Oaxaca que forman parte de las tradiciones estatales, expresiones locales y regionales, con elementos de calidad, valor, identidad y arraigo que le proporcionan características propias con presencia y reconocimiento nacional e internacional, que la distinguen e identifican del resto del mundo; 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.

gastronómica y su cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana. En ese sentido, se llevaron a cabo diversas acciones para el cumplimiento de los objetivos y ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, como el Decreto por el que se declara "Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, el 16 de noviembre de cada año", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de octubre de 2016 y en vigor al día siguiente.

En el Estado de Oaxaca existen diversos platillos que ha sido producto de una evolución milenaria que ha mezclado ingredientes, recursos, técnicas, costumbres, rituales, saberes y determinadas cosmovisiones, hasta formar parte de la gran cultura gastronómica que conocemos actualmente.

La importancia de la gastronomía oaxaqueña radica no solo en el valor culinario que posee, sino en la interrelación que guarda con elementos que nos dan identidad y nos diferencian del resto del mundo. La riqueza de nuestra gastronomía está ligada a recursos naturales, festividades, aspectos religiosos, sociales, económicos, culturales, hábitos, valores y conocimientos, que constituyen un patrimonio intangible cuyas raíces están arraigadas en la esencia de nuestros pueblos y comunidades.

Tal es la relevancia de la cocina oaxaqueña que el 17 de enero de 2008 la Sexagésima Legislatura Constitucional del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, mediante decreto 56, declaró a la **"Cocina Oaxaqueña como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado"**, por constituir parte de la expresión de nuestra identidad cultural que conserva las tradiciones y costumbres de la cultura milenaria y ancestral del pueblo oaxaqueño, por lo que se exhortó al Gobernador del Estado, a efecto de que las Secretarías de Turismo y Cultura realizaran actividades tendientes a la identificación, preservación, protección, promoción, valorización, enseñanza y revitalización de la cocina tradicional oaxaqueña.

Una vez expuesto lo anterior, **para efectos de declarar el Día de las Cocineras y los Cocineros Tradicionales de Oaxaca, lo que interesa dictaminar es: quiénes son considerados como cocineras y cocineros tradicionales; cuál es la actividad que realizan; cuál es la importancia de su actividad; y en qué día se pretende celebrar o conmemorar el Día de las Cocineras y los Cocineros Tradicionales de Oaxaca.**

¿Qué es una cocinera o cocinero tradicional?

Se considera como **cocinera o cocinero tradicional** a aquella persona portadora de una cosmovisión ancestral, reconocida por su comunidad por conocer, conservar y saber elaborar alimentos que son parte de la cocina cotidiana y ceremonial que le ha sido heredada de generación en generación; a partir de platillos elaborados con productos originarios de su localidad, aprovechando los ingredientes disponibles en su entorno, en sincronía y gran apego con las temporalidades, los rituales y expresiones de su cultura.

Algunas características para considerar a una persona como cocinera o cocinero tradicional son las siguientes:

- a) Motivación: aprende por tradición;
- b) Cosmovisión: ancestral;
- c) Herencia: indígena;
- d) Reconocimiento: reconocimiento de su comunidad;
- e) Creatividad: reinterpretaciones sencillas; y
- f) Cocina: su cocina contempla los rituales y tradiciones vinculadas a sus platillos.

Las cocineras y los cocineros tradicionales son aquellas personas que tienen la sabiduría de la cocina tradicional; los verdaderos artistas de la cocina; defensores de los sabores tal como son, de no ofenderlos ni agredirlos, de no cambiarlos; quienes entienden que la cocina es tradición, cultura y conocimiento.

¿Qué hace una cocinera y un cocinero tradicional? ¿Cuál es la importancia de su actividad?

La gastronomía es el arte y la ciencia de preparar alimentos. La cocina es un acto sagrado, una conexión y un vínculo entre la identidad individual y comunitaria.

El término cocina tradicional se aplica al arte gastronómico clásico cuyos platos están asociados a una localización geográfica concreta, disponiendo de un legado cultural que es heredado generación tras generación.

No sólo cada país alberga sus degustaciones culinarias propias, también lo poseen ciudades y pueblos de todo el mundo, pero cada uno con su propia personalidad, pues se basa en las costumbres, productos y técnicas de la zona. Es posible que muchas compartan ingredientes, métodos u otros elementos, pero siempre habrá algo que las diferencie. Es por eso, que podemos hablar de cocina mexicana, española, francesa, marroquí, o de cualquier otra parte del mundo.

Po las anteriores razones, tenemos que una cocinera o un cocinero tradicional tiene como misión ser portador de una cosmovisión ancestral, reconocida por su comunidad por conocer, conservar y saber elaborar alimentos que son parte de la cocina cotidiana y ceremonial que le ha sido heredada de generación en generación; a partir de platillos elaborados con productos originarios de su localidad, aprovechando los ingredientes disponibles en su entorno, en sincronía y gran apego con las temporalidades, los rituales y expresiones de su cultura.

Las cocineras y los cocineros tradicionales deben conocer los procesos e ingredientes necesarios para la elaboración de cada platillo, en distintos momentos del año: en celebraciones comunitarias ancestrales o en la alimentación cotidiana; los cuales enriquecen aún más dicha tradición. Por ello, es de sumo interés reconocer su labor, fortaleciendo nuestra tradición gastronómica.

Las cocineras y los cocineros tradicionales son reconocidos en el ámbito gastronómico por representar a la gastronomía de su comunidad. Por su larga trayectoria, un amplio conocimiento en ingredientes, recetas y técnicas tradicionales de todas las regiones de su comunidad, son considerados una de las principales figuras de la cocina, especialmente de la cocina oaxaqueña.

Las cocineras y los cocineros tradicionales son los pilares de la cocina tradicional, por lo que se deben preservar sus saberes y prácticas que se reflejan en la vida social, económica y productiva de nuestros pueblos y comunidades.

En suma, las cocineras y los cocineros tradicionales dedican su vida a recuperar, conservar y difundir sus raíces culturales y gastronómicas milenarias desde su cocina. Su labor es fundamental para que la gastronomía sea reconocida en el mundo, con el propósito de reivindicar así la sabiduría de la cocina tradicional mexicana y oaxaqueña. Así, gracias a su excelso trabajo, la cocina tradicional mexicana es patrimonio cultural y gastronómico de la humanidad.

Por lo anterior, es necesario reconocer la labor que realizan las cocineras y los cocineros tradicionales, quienes han contribuido a fortalecer el valor cultural de la cocina oaxaqueña como un elemento de identidad, así como una tradición representativa de Oaxaca en el mundo, que conforma parte de nuestro legado cultural inmaterial, asociado a los conocimientos y técnicas de los pueblos originarios que se transmiten de generación en

generación y a la gran diversidad de momentos de la historia nacional bajo la cual se sumaron numerosos ingredientes y platillos provenientes de otras regiones del mundo. En este sentido, se puede distinguir a las cocineras tradicionales como a las personas que, por distintos motivos, han reproducido y puesto al servicio de sus familias, ingredientes alimenticios que combinan elementos pretéritos y presentes, asociados a una identidad colectiva de sabores y saberes que, desde diferentes regiones, nos hacen ser partícipes de una misma tradición alimentaria que nos enorgullece y distingue.

Así, para esta Comisión es importante reconocer a las personas que elaboran los platillos oaxaqueños, ya que ellos son quienes aplican los conocimientos y técnicas artesanales tradicionales que tienen que ver con tiempos, temperaturas, texturas y densidades; todo esto aunado a las actividades como desgranar, moler, tortear, amasar, tostar, que acompañan la realización de una receta, pero no se confunden con ella.

En este contexto, manifestamos el interés de hacer un reconocimiento a su gran labor; generalmente asociada y sin ánimo de discriminación alguna, a abuelas, madres, hijas, esposas o hermanas, que han transmitido sus conocimientos y técnicas ancestrales y su sabiduría sobre el uso de ingredientes endémicos y actuales para engrandecer y difundir este patrimonio. Por otra parte, los utensilios también integran dicha tradición; fogones, ollas de barro, metates, comales, cazuelas y molcajetes, entre otros instrumentos, los cuales han permitido a estas mujeres crear platillos y comidas típicas de todo orden. También se considera oportuno mencionar a algunas personas que han sido representantes de esta tradición culinaria destacando dentro y fuera de nuestro territorio estatal, entre ellas: Abigail Mendoza Ruiz (Teotitlán del Valle); Jacinta Antonio Carrasco (Istmo de Tehuantepec); Alejandro Ruiz Olmedo (Zimatlán de Álvarez); María del Carmen Gómez Martínez (Sierra Mixe); Martha Martínez (Sierra Mixe); Marcelina González (Cuilápam de Guerrero); Ema Méndez García (Huautla de Jiménez); Eustodia González (Tlaxiaco); Carina Santiago (Teotitlán del Valle); Juan Monterrubio Bonifacio (Santa María Alotepec); Irma Vásquez López (Villa Hidalgo Yalalag); Rita y Jovita Ramírez (Huejapan de León); Lucrecia Ruiz Ruiz (San Andrés Hueyapam).³

³ Véase: <https://gourmetdemexico.com.mx/gourmet/cultura/10-cocineras-tradicionales-oaxaqueñas/>; [https://www.quien.com/estilo-de-vida/2022/05/06/las-cocineras-tradicionales-y-el-corazon-de-oaxaca#:~:text=Fueron%2050%20cocineras%20tradicionales%20quienes.%3A%20Jorge%20Mart%C3%ADnez%2022JOMS%22](https://www.quien.com/estilo-de-vida/2022/05/06/las-cocineras-tradicionales-y-el-corazon-de-oaxaca#:~:text=Fueron%2050%20cocineras%20tradicionales%20quienes.%3A%20Jorge%20Mart%C3%ADnez%2022JOMS%22;); https://www.youtube.com/watch?v=cEIOh_Vw9F8

¿En qué día se pretende celebrar o conmemorar el Día de las Cocineras y los Cocineros Tradicionales de Oaxaca?

La presente propuesta legislativa, consistente en que el Congreso del Estado de Oaxaca declare el 16 de noviembre de cada año, como el **Día Estatal de las Cocineras y los Cocineros Tradicionales**, retoma el día reconocido por el **Decreto Presidencial** por el que se declara "**Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, el 16 de noviembre de cada año**", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de octubre de 2016 y en vigor al día siguiente; así como la **resolución del Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO**, que durante su Quinta Reunión Ordinaria, **decidió el 16 de noviembre de 2010** que la "**Cocina tradicional mexicana**" cumple con los criterios de inscripción en la "**Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**"; habida cuenta de que es un elemento fundamental de la identidad cultural de las comunidades que la practican y transmiten de generación en generación, y su inscripción podrá incrementar la notoriedad del patrimonio cultural inmaterial y fomentar el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

Lo anterior resulta fundamental porque la **finalidad** de la propuesta de declaratoria de día de las cocineras y los cocineros tradicionales es visibilizar su trabajo, reconociéndolos como las personas que tienen la sabiduría de la cocina tradicional; los verdaderos artistas de la cocina; defensores de los sabores tal como son, de no ofenderlos ni agredirlos, de no cambiarlos; quienes entienden que la cocina es tradición, cultura y conocimiento, por lo que es parte de nuestro patrimonio cultural y gastronómico oaxaqueño.

Las declaratorias de días tienen por objeto visibilizar un acontecimiento trascendente, con la finalidad de generar conciencia entre las personas sobre la promoción y protección de sus derechos y libertades fundamentales, y para asegurar a nuestras generaciones futuras un legado histórico de corte humanista, en el que impere la justicia, la paz, el bien común y la felicidad.

Estas declaratorias de días sirven para poner a disposición del público en general información sobre cuestiones de interés, movilizar la voluntad política y los recursos para abordar los problemas estatales y celebrar y reforzar los logros de la sociedad.

Cada día festivo o conmemorativo ofrece a muchos actores la oportunidad de organizar actividades relacionadas con el tema del día. El gobierno, las organizaciones, la sociedad civil, el sector público y el privado, las escuelas, las universidades y, en general, los ciudadanos, hacen de este tipo de días un trampolín para las actividades de sensibilización, como en este caso sobre la situación que guardan las cocineras y los cocineros tradicionales.

En el caso de la celebración o conmemoración del Día Estatal de las Cocineras y los Cocineros Tradicionales, ésta tendría por objetivo reconocer y visibilizar ante la comunidad estatal, nacional e internacional el trabajo y arte culinario que realizan nuestras cocineras y cocineros tradicionales en la cocina oaxaqueña.

En ese orden de ideas, tenemos que el Estado, en términos de los artículos 1 y 133 de la Constitución Federal; y 1 y 2 de la Constitución Local, es el principal promotor de los derechos humanos de las personas, en este caso, de las cocineras y los cocineros tradicionales que componen nuestra sociedad. Así, la obligación de promover los derechos humanos de las cocineras y los cocineros tradicionales oaxaqueños, implica que esta obligación tiene como objetivos que las cocineras y los cocineros tradicionales conozcan sus derechos y mecanismos de defensa, así como ampliar la base de realización de los derechos fundamentales, entonces, la autoridad debe concebir a éstas como titulares de derechos cuya obligación correlativa corresponde a las propias autoridades. Su cumplimiento es, desde luego, progresivo y consiste en proveer a las cocineras y los cocineros tradicionales de toda la información necesaria para asegurar que sean capaces de disfrutarlos. En este sentido, declarar el "16 de noviembre de cada año, como el Día Estatal de las Cocineras y los Cocineros Tradicionales" y celebrarlo cada año, es una forma de cumplir progresivamente con la obligación de **promover** los derechos humanos de las cocineras y los cocineros tradicionales de Oaxaca.

Por lo anterior, con la finalidad de promover⁴, respetar⁵, proteger⁶ y garantizar⁷ los derechos humanos de las personas jóvenes en nuestro Estado, esta Comisión **CONSIDERA**, como una medida legal necesaria, declarar el 16 de noviembre de cada año, como el Día Estatal de las Cocineras y Cocineros Tradicionales.⁸

En ese tenor, luego de analizar y valorar los argumentos de la iniciativa con proyecto de decreto propuesta por el Diputado Sesul Bolaños López, a consideración de esta COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 1, 4, último párrafo, y 133 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1, 2 y 12 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 65, fracción VI de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 42, fracción VI, letras a, e y l del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; la jurisprudencia y demás leyes aplicables en la materia, **SE APRUEBA DECLARAR el 16 de noviembre de cada año, como el Día Estatal de las Cocineras y Cocineros Tradicionales.**

⁴ Véase: "DERECHOS HUMANOS. OBLIGACIÓN DE PROMOVERLOS EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 1o., PÁRRAFO TERCERO, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.". Tesis Aislada. Tribunales Colegiados de Circuito. Tesis: XXVII.3o.4 CS (10a.). Décima Época. Materias(s): Constitucional. Fuente: Gaceta del Semanario Judicial de la Federación. Libro 11, octubre de 2014, Tomo III, página 2839.

⁵ Véase: "DERECHOS HUMANOS. OBLIGACIÓN DE RESPETARLOS EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 1o., PÁRRAFO TERCERO, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.". Jurisprudencia. Tribunales Colegiados de Circuito. Tesis: XXVII.3o. J/23 (10a.). Décima Época. Materias(s): Constitucional. Fuente: Gaceta del Semanario Judicial de la Federación. Libro 15, febrero de 2015, Tomo III, página 2257.

⁶ Véase: "DERECHOS HUMANOS. OBLIGACIÓN DE PROTEGERLOS EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 1o., PÁRRAFO TERCERO, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.". Jurisprudencia. Tribunales Colegiados de Circuito. Tesis: XXVII.3o. J/25 (10a.). Décima Época. Materias(s): Constitucional. Fuente: Gaceta del Semanario Judicial de la Federación. Libro 15, febrero de 2015, Tomo III, página 2256.

⁷ Véase: "DERECHOS HUMANOS. OBLIGACIÓN DE GARANTIZARLOS EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 1o., PÁRRAFO TERCERO, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.". Jurisprudencia. Tribunales Colegiados de Circuito. Tesis: XXVII.3o. J/24 (10a.). Décima Época. Materias(s): Constitucional. Fuente: Gaceta del Semanario Judicial de la Federación. Libro 15, febrero de 2015, Tomo III, página 2254.

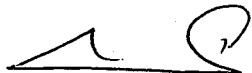
⁸ Esta acción legislativa se viene a sumar al Decreto Presidencial por el que se declara "Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, el 16 de noviembre de cada año", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de octubre de 2016 y en vigor al día siguiente; así como la resolución del Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, que durante su Quinta Reunión Ordinaria, decidió el 16 de noviembre de 2010 que la "Cocina tradicional mexicana" cumple con los criterios de inscripción en la "Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad"; habida cuenta de que es un elemento fundamental de la identidad cultural de las comunidades que la practican y transmiten de generación en generación, y su inscripción podrá incrementar la notoriedad del patrimonio cultural inmaterial y fomentar el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. En ese sentido, se garantiza el cumplimiento efectivo del principio de progresividad de los derechos humanos de las cocineras y los cocineros tradicionales del Estado de Oaxaca. Resulta aplicable: "PRINCIPIO DE PROGRESIVIDAD DE LOS DERECHOS HUMANOS. SU NATURALEZA Y FUNCIÓN EN EL ESTADO MEXICANO.". Jurisprudencia. Segunda Sala. Tesis: 2a./J. 35/2019 (10a.). Décima Época. Materias(s): Constitucional, Común. Fuente: Gaceta del Semanario Judicial de la Federación. Libro 63, febrero de 2019, Tomo I, página 980.

CUARTO.- Entrando al estudio, análisis y discusión de las iniciativas detalladas en el considerando tercero del presente dictamen, las y los diputados integrantes de la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE de la LXV Legislatura del Estado de Oaxaca, son coincidentes con la propuesta de dicha iniciativa, en el sentido de que se debe declarar el día de las cocineras y cocineros tradicionales del Estado de Oaxaca.

Por lo anteriormente expuesto, sometemos a la consideración de esta soberanía el siguiente:

DICTAMEN

La COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURA, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE de la Sexagésima Quinta Legislatura del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, determina procedente aprobar el dictamen con proyecto de Decreto por el que se **DECLARA EL 16 DE NOVIEMBRE DE CADA AÑO, COMO EL DÍA ESTATAL DE LAS COCINERAS Y LOS COCINEROS TRADICIONALES.**



DECRETO:

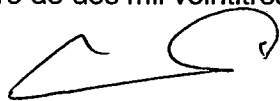
ARTÍCULO ÚNICO. La Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, declara el 16 de noviembre de cada año, como el Día Estatal de las Cocineras y los Cocineros Tradicionales.

TRANSITORIOS:


PRIMERO. Publíquese el presente Decreto en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Oaxaca, el cual entrará en vigor al día siguiente de su referida publicación.

SEGUNDO. Comuníquese al Titular del Poder Ejecutivo Estatal, al Titular de la Secretaría de Cultura del Gobierno de la República, al Titular de la Secretaría de las Culturas y Artes del Estado de Oaxaca, y al Titular de la Secretaría de Turismo del Estado de Oaxaca, para los efectos jurídicos conducentes.

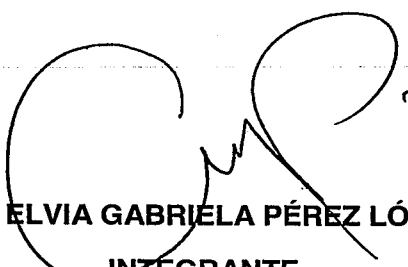
DADO EN LA SALA DE COMISIONES DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA. - San Raymundo Jalpan, Centro, Oaxaca, a veintiséis de septiembre de dos mil veintitrés.



COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y
DEPORTE



DIP. SESUL BOLANOS LÓPEZ
PRESIDENTE



DIP. ELVIA GABRIELA PÉREZ LÓPEZ
INTEGRANTE

DIP. JAIME MOISÉS SANTIAGO
AMBROSIO
INTEGRANTE



DIP. CÉSAR DAVID MATEOS BENITEZ
INTEGRANTE



DIP. MELINA HERNÁNDEZ SOSA
INTEGRANTE

LAS FIRMAS LEGIBLES CONTENIDAS EN ESTA HOJA CORRESPONDEN AL DICTAMEN EMITIDO POR LA COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, DE LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA, EN EL EXPEDIENTE NÚMERO 96 DE SU ÍNDICE, EL VEINTISÍS DE SEPTIEMBRE DE DOS MIL VEINTITRÉS.