

**LXIV**  
**LEGISLATURA**

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA  
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

**DIP. EMILIO JOAQUÍN GARCÍA AGUILAR.**

“2021, Año del Reconocimiento al Personal de Salud,  
por la Lucha Contra el Virus SARS-CoV2. COVID-19.”

**RECIBIDO**  
DIRECCION DE APOYO  
LEGISLATIVO

Oaxaca a 16 de febrero de 2021.

Oficio Num: LXIV/009/2021.

Asunto: **Proposición con punto de acuerdo.**

PODER LEGISLATIVO  
DEL ESTADO DE OAXACA  
LXIV LEGISLATURA

**RECIBIDO**  
16 FEB. 2021  
12:06

SECRETARÍA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS

**DIPUTADO ARSENIO LORENZO MEJÍA GARCÍA.**  
**PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA DEL**  
**H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA.**  
**Presente.**

El que suscribe **C. Emilio Joaquín García Aguilar**, Diputado integrante del grupo parlamentario del Partido **MORENA** en la Sexagésima Cuarta Legislatura Constitucional del Estado con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50 fracción I y 55 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, 30 fracción I, 39 fracción VII y 104 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 54 fracción I, 55, 56, 59, 60 fracción II y 61 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, someto a la consideración del Pleno de esta Soberanía, **Proposición con Punto de Acuerdo por el que la Sexagésima Cuarta Legislatura Constitucional del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, exhorta al Gobernador del Estado para que a través de la Secretaría de Turismo diseñe y ejecute un programa para la preservación, fortalecimiento y fomento de la comida ancestral oaxaqueña.** Para que sea enlistada como un punto dentro del orden del día de la siguiente sesión.

Por la atención, le reitero mis respetos.

**ATENTAMENTE:**

**“EL RESPETO AL DERECHO AJENO ES LA PAZ”**

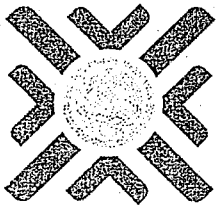
**DIP. EMILIO JOAQUÍN GARCÍA AGUILAR.**



CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA  
LXIV LEGISLATURA

DIP. EMILIO JOAQUÍN  
GARCÍA AGUILAR





**LXIV**  
**LEGISLATURA**  
**H. CONGRESO DEL**  
**ESTADO DE OAXACA**

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

**DIP. EMILIO JOAQUÍN GARCÍA AGUILAR.**

"2021, Año del Reconocimiento al Personal de Salud,  
por la Lucha Contra el Virus SARS-CoV2. COVID-19."

**San Raymundo Jalpan, Oaxaca a 16 de febrero de 2021.**

**Oficio Núm.: LXIV/008/2021.**

**Asunto: Proposición de punto de acuerdo.**

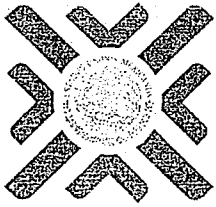
**DIPUTADO ARSENIO LORENZO MEJÍA GARCÍA.**  
**PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA DEL**  
**H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA.**  
**Presente.**

El que suscribe **C. Emilio Joaquín García Aguilar**, diputado integrante del grupo parlamentario del Partido **MORENA** en la Sexagésima Cuarta Legislatura Constitucional del Estado con fundamento en lo dispuesto por el artículo 50 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, 30 fracción I, 39 fracción VII y 104 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 54 fracción I, 55, 56 y 59 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, somete a la consideración del Pleno de esta Soberanía la **Proposición con Punto de Acuerdo por el que la Sexagésima Cuarta Legislatura Constitucional del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, exhorta al Gobernador del Estado para que a través de la Secretaria de Turismo diseñe y ejecute un programa para la preservación, fortalecimiento y fomento de la comida ancestral oaxaqueña, basándome para ello en la siguiente,**

#### **EXPOSICIÓN DE MOTIVOS:**

El estado de Oaxaca es la quinta entidad federativa más grande de nuestro país por su extensión territorial, por lo consiguiente de manera natural alberga una diversidad cultural, con festividades, tradiciones y arte propio, dándole una peculiaridad sin igual la hospitalidad de gente y su cultura gastronómica creada a partir de la utilización de la materia prima local que se produce en cada microrregión aunado a la imaginación de sus





moradores se tiene como resultado platillos con aromas, colores y exquisitos sabores conquistado hasta el paladar más exigente.

Esta diversidad gastronómica proviene de los más de 16 grupos étnicos que conviven, con lenguas, costumbres y tradiciones muy diferentes entre sí, reflejándose en muchas actividades de la vida pero se acentúa más en la extensa variedad de formas de cocinar sus alimentos la cual reafirma día a día en su identidad y la vinculación con sus tradiciones.

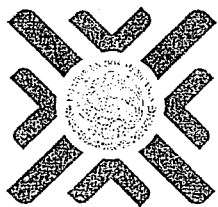
Pero para entrar en contexto tenemos que la palabra gastronomía es un concepto cuyo origen etimológico deriva del vocablo griego "Nomos" y "gastros" que significa "ley" "estomago" respectivamente, entonces lo entendemos como el estudio de la relación que se da entre una persona, el medio que lo rodea y la comida englobando las complejas técnicas de cocción, la relación con el medio ambiente de dónde se obtienen los alimentos y la manera en la cual los emplean.<sup>1</sup>

Por lo tanto, además es una práctica que no solo hace énfasis en la preparación de alimento, sino también hace vehemencia en la relación de estos con los seres humanos, el entorno del cual obtiene dichos alimentos y la forma en la cual los emplea, así como también los aspectos socioculturales que intervienen.

Entonces tenemos que la forma de producir, preparar y consumir los alimentos es un verdadero fenómeno social y cultural peculiar en cada pueblo generando una interacción mientras se degusta, y desde luego va desarrollando otros servicios relacionados con el mismo desde cómo preparar la mesa, los utensilios empleados y en fin engloba todo un proceso.

1. <https://conceptodefinicion.de/gastronomia/>

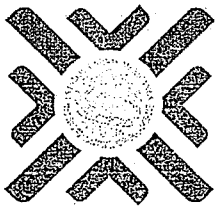




El proceso que lleva la obtención de un platillo o una bebida es muy diferente en cada pueblo, por ello Oaxaca ha sido catalogado como uno de los estados de nuestro país con la mejor gastronomía, ya que su amplia gama de olores y sabores surge de una compleja combinación de productos cuya preparación vuelve un verdadero arte culinario única e irrepetible a la cocina ancestral oaxaqueña, pero es de recalcar que es el resultado de un trabajo constante desde tiempos inmemoriales cuyas técnicas se traspasan oralmente de generación en generación; es así como en la actualidad todavía en nuestros pueblos aún se encuentran arraigados la forma única la elaborar platillos y bebidas muy peculiares, convirtiendo a nuestro Estado en uno de los principales centros gastronómicos de la comida mexicana, la cual también es reconocida internacionalmente, ya que al ser elaborados en los metates de piedra, el comal de barro y los fuegos con leña le dan ese sabor único y artesanal y nivel de complejidad.

La gran mayoría de los platillos y bebidas ancestrales de Oaxaca están hechos a base de maíz, frijol y una inmensa variedad de chiles que te dejarán un sabor de boca exquisito y el corazón lleno de felicidad.<sup>2</sup> Para los habitantes, la hora de comer es sagrada, ya que significa el amor a la vida, cuyos ingredientes es la culminación de la cosecha obtenidos en su propios campos como consecuencia del clima diverso que posee la región. Así tenemos por un lado, en la zona de la cuenca está el caldo de piedra, en el Valle Central se producen una gran variedad de verduras y chiles, en la colindancia con el estado de Veracruz, encontrarás los manjares de frutas que dan vida a sus típicas nieves. El mole es uno de los platillos que representa a México, en cualquier restaurante podemos encontrarlo aunque existen más de doscientas formas de prepararlo. A Oaxaca también se le conoce como "la tierra de los siete moles", y podrás probar el amarillo, el coloradito, el almendrado, el verde, el manchamanteles, el negro y el chichilo, cada uno con un sabor particular que se acompañan con pollo, cerdo o enchiladas.

2. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>



**LXIV**  
LEGISLATURA  
H. CONGRESO DEL  
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

**DIP. EMILIO JOAQUÍN GARCÍA AGUILAR.**

**"2021, Año del Reconocimiento al Personal de Salud,  
por la Lucha Contra el Virus SARS-CoV2. COVID-19."**

El mole contiene más de 30 ingredientes, siendo los más comunes el tomate, cebolla, ajo, zanahoria, almendra, ajonjolí, especias, hierbas, chocolate, cacahuete, plátano macho, azúcar y diversos chiles como el guajillo, pasilla y chilhuacle; su preparación es todo un ritual que conlleva muchas horas, solo por mencionar un platillo.

Por otra parte, derivado de su gran aceptación a nivel internacional la cocina ancestral oaxaqueña también es motivo de plagio, por ello el 26 de enero de 2008 la Sexagésima Legislatura Constitucional del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca denominó a la cocina oaxaqueña prehispánica Patrimonio Cultural Inmaterial.

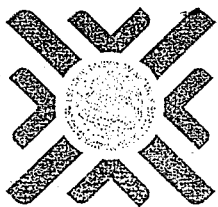
En ese sentido, la comida oaxaqueña forma parte de la gastronomía mexicana misma que también tiene un gran reconocimiento a nivel mundial a tal grado que el día 16 de noviembre de 2010 la declaró Patrimonio Cultural Inmaterial, mencionando al respecto lo siguiente:

"La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbre y modos de comportamiento comunitarios ancestrales".<sup>3</sup>

Opinión muy acertada ya que efectivamente al visitar cada pueblo, nos damos cuenta de la existencia de una amplia variedad de productos originarios, y lo más sorprendente la combinación de cada uno de ellos reflejan la cosmovisión de su lugar de origen haciéndolos únicos e irrepetibles, que al verlos, tocarlos a disfrutarlos te hacen sentir las delicias de la vida.

3. <https://www.mexicodesconocido.com.mx/cocina-tradicional-mexicana-patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad.html>





**LXIV**  
LEGISLATURA  
H. CONGRESO DEL  
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

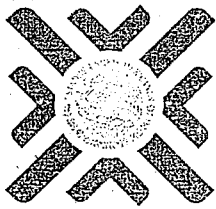
**DIP. EMILIO JOAQUÍN GARCÍA AGUILAR.**

**“2021, Año del Reconocimiento al Personal de Salud,  
por la Lucha Contra el Virus SARS-CoV2. COVID-19.”**

En esta tesitura es imperante la necesidad de preservar nuestra gran riqueza culinaria, fomentar su elaboración para que las futuras generaciones continúen con estos legados máxime que con la globalización y la migración constantemente sufre un constante embate pues trae consigo la introducción de nuevas costumbres, nuevas formas de comer, haciendo que las actuales generaciones vayan perdiendo el interés por conocer un poco más de su cultura gastronómica ancestral, ante la invasión de productos alimenticios de otras partes del mundo, siendo entonces necesario realizar este exhorto para que el gobierno del estado implemente campañas de preservación, fomento y difusión para promover el valor cultural y turístico de la comida ancestral oaxaqueña puesto que al darle el impulso necesario fomentaremos su consumo, le daremos continuidad a las costumbres, a la educación, a la diversidad cultural, el equilibrio ecológico y sobre todo el desarrollo sustentable de cada una de las regiones de nuestro Estado.

Dándole atención a la comida ancestral oaxaqueña, estaremos coadyuvando en el desarrollo de los pequeños productores y prestadores de servicios, detonando la economía de cada pueblo para que un momento dado puedan alcanzar su anhelado bienestar, por ello el exhorto al Gobernador del Estado puesto que es el titular originario de las facultades para planear, regular y fomentar el desarrollo turístico del Estado, promoviendo las actividades y rutas turísticas que propicien la generación de bienestar social; y al Titular de la Secretaria de Turismo puesto que es la dependencia responsable de proponer al Ejecutivo Estatal las políticas y programas relativos al fomento de las actividades y rutas turísticas, Elaborando y ejecutando los proyectos estratégicos, innovadores y sustentables que sean eficaces para lograr el desarrollo turístico conservando en un ámbito de respeto del patrimonio cultural como en el caso que nos ocupa, sirve de apoyo la transcripción de los artículos 6 , 27 y 46 Bis de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Oaxaca, que a la letra dicen:





**LXIV**  
LEGISLATURA  
H. CONGRESO DEL  
ESTADO DE OAXACA

**DIP. EMILIO JOAQUÍN GARCÍA AGUILAR.**

“2021, Año del Reconocimiento al Personal de Salud,  
por la Lucha Contra el Virus SARS-CoV2. COVID-19.”

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

“Artículo 6.- El Gobernador del Estado es titular originario de todas las atribuciones y facultades del Poder Ejecutivo, las que por razones de división del trabajo podrán encomendarse a otros servidores públicos, excepto aquellas indelegables por mandato expreso de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca y las leyes aplicables. La delegación de atribuciones y facultades que realice el Gobernador del Estado se harán por Ley, reglamentos o mediante acuerdos que deberán ser publicados en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado. La distribución de funciones que esta Ley establece para servidores públicos subalternos, no impedirá al Gobernador del Estado el ejercicio directo de sus atribuciones y facultades cuando así lo considere. De igual forma, podrá transferir, coordinar y concentrar temporalmente atribuciones entre Dependencias o entre éstas y las Entidades, con el objeto de cumplir con los fines de la planeación para el desarrollo del Estado o responder a situaciones emergentes. En los casos en que el ejercicio de esta facultad implique actos de molestia, deberá ser publicado el acuerdo respectivo, en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado. El Gobernador del Estado, podrá delegar facultades a los titulares de las Dependencias y Entidades, para celebrar acuerdos, convenios y demás actos jurídicos legales, de conformidad con lo establecido con esta Ley.

Artículo 27.- Para el ejercicio de sus atribuciones y el despacho de los asuntos que son de su competencia, el Gobernador del Estado, contará con las siguientes dependencias de la Administración Pública Centralizada.

I. al XV. “...”

XVI. Secretaría de Turismo;

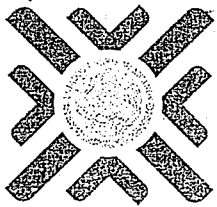
XVII. al XVIII. “...”

ARTÍCULO 46-B.- A la Secretaría de Turismo le corresponde el despacho de los siguientes asuntos:

I. Planear, regular y fomentar el desarrollo turístico del Estado, promoviendo las actividades y rutas turísticas que propicien la generación de bienestar social;

II. Proponer al gobernador las políticas y programas relativos al fomento de las actividades y rutas turísticas;

III. Desarrollar, dirigir, coordinar y organizar la ejecución de los programas de fomento y promoción turística para el desarrollo de la entidad;



**LXIV**  
LEGISLATURA  
H. CONGRESO DEL  
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

**DIP. EMILIO JOAQUÍN GARCÍA AGUILAR.**

"2021, Año del Reconocimiento al Personal de Salud,  
por la Lucha Contra el Virus SARS-CoV2. COVID-19."

- IV. Impulsar con diferentes actores relevantes del sector empresarial, foros y reuniones donde se propongan y analicen las mejores alternativas para el desarrollo turístico;
- V. Fomentar la comercialización, promoción y difusión de las rutas y destinos turísticos que se ofrecen en el Estado;
- VI. Establecer los mecanismos que permitan hacer del Estado de Oaxaca el mejor destino turístico a nivel nacional e internacional, fortaleciendo la vocación turística como pilar del desarrollo económico local;
- VII. Promover la inversión nacional y extranjera en el desarrollo de infraestructura turística en todo el territorio oaxaqueño;
- VIII. Impulsar la capacitación permanente de los prestadores de servicios buscando con ello generar una cultura de servicio y asistencia al turista;
- IX. Elaborar y emprender proyectos estratégicos, innovadores y sustentables que sean eficaces para lograr el desarrollo turístico conservando en un ámbito de respeto del patrimonio cultural.
- X al XVII. "..."

Por lo anteriormente expuesto me permito someter a la consideración de este Pleno, la siguiente proposición con punto de,

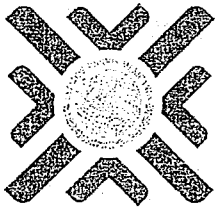
**ACUERDO:**

**ÚNICO.-** La Sexagésima Cuarta Legislatura Constitucional del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, exhorta al Gobernador del Estado para que a través de la Secretaría de Turismo diseñe y ejecute un programa para la preservación, fortalecimiento y fomento de la comida ancestral oaxaqueña.

**TRANSITORIOS:**







**LXIV**  
LEGISLATURA  
H. CONGRESO DEL  
ESTADO DE OAXACA

EL CONGRESO DE LA IGUALDAD DE GÉNERO

**DIP. EMILIO JOAQUÍN GARCÍA AGUILAR.**

“2021, Año del Reconocimiento al Personal de Salud,  
por la Lucha Contra el Virus SARS-CoV2. COVID-19.”

**PRIMERO.-** El presente Acuerdo entrara en vigor el día de su aprobación

**SEGUNDO.-** Comuníquese esta determinación al Ejecutivo del Estado y al Titular de la  
Secretaria de Turismo del estado de Oaxaca.

**ATENTAMENTE:**

“EL RESPETO AL DERECHO AJENO ES LA PAZ”



**DIP. EMILIO JOAQUÍN GARCÍA AGUILAR.** CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA

LXIV LEGISLATURA

DIP. EMILIO JOAQUÍN  
GARCÍA AGUILAR

