



"2017, AÑO DEL CENTENARIO DE LA PROMULGACIÓN DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS"



**C. SAMUEL GURRIÓN MATÍAS.**  
**DIPUTADO PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA**  
**H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA.**  
**P R E S E N T E**

Los suscritos CC. IRINEO MOLINA ESPINOZA, HILDA GRACIELA PÉREZ LUIS, LEON LEONARDO LUCAS, CANDELARIA CAUICH KU, FERNANDO LORENZO ESTRADA, NELI ESPINOSA SANTIAGO, JAVIER VELÁSQUEZ GUZMÁN Y MARÍA DE JESUS MELGAR VÁSQUEZ, Diputadas y Diputados integrantes de la Fracción Parlamentaria del Partido MORENA de la LXIII Legislatura del H. Congreso del Estado de Oaxaca, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 49, 50 fracción I, 53 fracción I y 55 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 68 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca, y 70, 72 y 75 del Reglamento Interior del Congreso del Estado de Oaxaca, nos permitimos someter a la consideración del pleno de esa Soberanía el presente **PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA AL GOBERNADOR DEL ESTADO MAESTRO ALEJANDRO ISMAEL MURAT HINOJOSA, PARA QUE INSTRUYA A LOS TITULARES DE LA SECRETARÍA DE TURISMO Y LA SECRETARÍA DE LAS CULTURAS Y ARTES DE OAXACA, PARA QUE IMPLEMENTEN LAS ACCIONES NECESARIAS PARA LA PRESERVACIÓN, PROTECCIÓN, PROMOCIÓN Y VALORIZACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL OAXAQUEÑA, POR LA RIQUEZA CULTURAL E HISTÓRICA QUE ESTA IMPLICA,** al tenor de los siguientes:

#### **C O N S I D E R A N D O S**

**PRIMERO.-** El Estado de Oaxaca es el quinto estado mexicano en extensión, en donde conviven 18 grupos étnicos de los 65 que hay en



*"2017, AÑO DEL CENTENARIO DE LA PROMULGACIÓN DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS"*

México: Mixtecos, zapotecos, triquis, mixes, chatinos, chinantecos, huaves, mazatecos, amuzgos, nahuas, zoques, chontales de Oaxaca, cuicatecos, ixcatecos, chocholtecos, tacuates, afromexicanos de la costa chica de Oaxaca y en menor medida tzotziles, y se encuentra cubierto en su mayor parte por montañas que alcanzan altitudes mayores de los 3,000 metros, lo que lo hace contar con una inmensa riqueza histórica, cultural y gastronómica, siendo la actividad turística relevante en el Estado.

Oaxaca es una ciudad colonial catalogada como una de las más hermosas del país y patrimonio cultural de la humanidad, junto con el resto de los Valles Centrales, son el centro turístico más importante del estado. Poseen zonas arqueológicas, conventos del siglo XVI, templos barrocos, edificios civiles de la época colonial y museos; así también un importante acervo de manifestaciones culturales, en especial sus fiestas religiosas con sus típicas calendas y mayordomías, se distingue por su belleza y armonía de su arquitectura virreinal que la han llevado a recibir denominaciones como "Ciudad de Jade" y "La Verde Antequera" debido a que la mayoría de los edificios se construyeron con cantera verde, labrada por la mano de los indígenas oaxaqueños.

Lo anterior, hizo acreedor a Oaxaca para que en el año de 1987 la UNESCO, declarará "Patrimonio Cultural de la Humanidad" la zona arqueológica de Monte Albán y el centro Histórico de la Ciudad de Oaxaca; y en el mes de agosto del año 2010 incluyó las Cuevas Prehistóricas de Yagul y Mitla en los Valles Centrales.

**SEGUNDO.-** La alimentación, además de ser una necesidad básica de todo ser humano, es un proceso complejo que recubre muchos significados sociales y



*"2017, AÑO DEL CENTENARIO DE LA PROMULGACIÓN DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS"*

culturales. Cada sociedad o grupo humano va desarrollando una "cultura alimentaria" acorde con su medio ambiente y su cosmovisión, dando lugar a una definición de los platos cotidianos, de festejo y ceremoniales.

México, por su historia colonial, conoció una mezcla de tradiciones culinarias y la introducción de nuevos productos primarios e ingredientes por las rutas comerciales, lo mismo aconteció con la cultura alimentaria oaxaqueña que proviene de una ancestral fusión entre lo prehispánico y lo colonial, entre una mezcla de ingredientes que la han logrado combinaciones que maravillan por sus colores, aromas y sabores.

La cocina tradicional oaxaqueña es un modelo cultural complejo ya que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible por la participación de la sociedad oaxaqueña desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación; siendo los principales actores de la cocina oaxaqueña el maíz, los frijoles y el chile, los cuales requieren de métodos de cultivo únicos en su género, así como los procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización, hasta la utilización de utensilios especiales como metates y morteros de piedra.

Los conocimientos y técnicas empleados para la preparación de la comida oaxaqueña, son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel internacional, nacional, local y regional.

En el estado de Oaxaca, el patrimonio culinario es de una gran riqueza. Si vamos de un lado al otro del estado, en cada una de las ocho regiones, en las diferentes



*"2017, AÑO DEL CENTENARIO DE LA PROMULGACIÓN DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS"*

comunidades, nos encontramos con una variedad de platos típicos de la región, del grupo étnico o de un determinado lugar, preparados y consumidos en lo cotidiano, en las fiestas tradicionales y en las ceremonias, y dentro de los que encontramos los moles, el verde, el coloradito y el amarillo, hasta plátillos compuestos por chiles molidos, cacao, almendras, ajo, cebolla, orégano, tomate, pimienta, ajonjolí, chapulines, chicatanas y quesillo; los tradicionales tamales, pan de muerto, pan de yema, totopos y dulces típicos; así como bebidas como el mezcal, el chocolate y el Tejate.

Derivado de lo anterior, la comida tradicional oaxaqueña ha sido considerada como la expresión de la identidad cultural milenaria y ancestral de nuestro Estado, por lo que en el año 2008 la LX Legislatura Constitucional del Honorable Congreso del Estado, la declaró "Patrimonio cultural inmaterial del Estado de Oaxaca".

**TERCERO.-** La Gastronomía oaxaqueña es una de las manifestaciones culturales que identifican y definen a Oaxaca, por su variedad, riqueza y complejidad que se han conservado a través de los siglos. Sin embargo, actualmente se están perdiendo algunas costumbres gastronómicas, al enfrentarnos a diversos riesgos, entre ellos, la neofilia, por parte de la SECTUR al promover la nueva gastronomía Oaxaqueña que nos hace perder identidad, poniendo en riesgo el continuum culinario, sus valores y saberes ancestrales, la amenaza para las propias culturas indígenas; que han resistido sustentadas en sus usos y costumbres; sistemas y valores tradicionales para cultivar la tierra y preparar los alimentos; la devastación del entorno natural a causa de la deforestación; los cambios de uso y tenencia de la tierra propician la pérdida de identidad y el sentido de pertenencia; generando la migración con las graves repercusiones sociales que conlleva; la competencia desleal por los subsidios oficiales a la producción de granos en otros países; el desaliento del campesino que abandona la parcela dejando en ella su bagaje



*"2017, AÑO DEL CENTENARIO DE LA PROMULGACIÓN DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS"*

**LA SEXAGÉSIMA TERCER LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA:**

**ACUERDA:**

**ÚNICO.-** La Sexagésima Tercer Legislatura Constitucional del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, **EXHORTA AL GOBERNADOR DEL ESTADO MAESTRO ALEJANDRO ISMAEL MURAT HINOJOSA, PARA QUE INSTRUYA A LOS TITULARES DE LA SECRETARÍA DE TURISMO Y LA SECRETARÍA DE LAS CULTURAS Y ARTES DE OAXACA, PARA QUE IMPLEMENTEN LAS ACCIONES NECESARIAS PARA LA PRESERVACIÓN, PROTECCIÓN, PROMOCIÓN Y VALORIZACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL OAXAQUEÑA, POR LA RIQUEZA CULTURAL E HISTÓRICA QUE ESTA IMPLICA.**

**TRANSITORIO**

**ÚNICO.-** El presente Acuerdo entrará en vigor al día siguiente de su aprobación.

Dado en la sede del H. Congreso del Estado, San Raymundo Jalpan, Oaxaca a 15 de febrero de 2017.



*"2017, AÑO DEL CENTENARIO DE LA PROMULGACIÓN DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS"*

**ATENTAMENTE  
"SUFRAGIO EFECTIVO, NO REELECCIÓN"  
"EL RESPETO AL DERECHO AJENO ES LA PAZ"  
FRACCIÓN PARLAMENTARIA DE MORENA**

**DIP. IRINEO MOLINA ESPINOZA  
COORDINADOR PARLAMENTARIO**

**DIP. CANDELARIA CAUICH KU**

**DIP. FERNANDO LORENZO ESTRADA**

**DIP. HILDA GRACIELA PÉREZ LUIS**

**DIP. JAVIER VELASQUEZ GUZMAN**

**DIP. LEON LEONARDO LUCAS**

**DIP. MARÍA DE JESUS MELGAR VÁSQUEZ**

**DIP. NELI ESPINOSA SANTIAGO**

ESTA HOJA DE FIRMAS CORRESPONDE AL PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA AL TITULAR DEL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO, PARA QUE INSTRUYA A LOS TITULARES DE LA SECRETARÍA DE TURISMO Y LA SECRETARÍA DE LAS CULTURAS Y ARTES DE OAXACA, PARA QUE IMPLEMENTEN LAS ACCIONES NECESARIAS PARA LA CONSERVACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA COCINA OAXAQUEÑA, POR LA RIQUEZA CULTURAL E HISTÓRICA QUE ESTA IMPLICA.