

**DIPUTADO BALTAZAR GAONA GARCÍA
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA DEL H. CONGRESO
DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO
PRESENTE**

Los que suscriben, Emma Rivera Camacho, Ma Fabiola Alanís Sámano, Antonio Salvador Mendoza Torres y Alejandro Iván Arévalo Vera Diputadas y Diputados Integrantes del Grupo Parlamentario del Partido de Movimiento de Regeneración Nacional, de la Septuagésima Sexta Legislatura del H. Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo, con fundamento en los artículos artículo 44, fracción II, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo; artículos 8, fracción II; y 235 de la Ley Orgánica y de Procedimientos del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo, nos permitimos presentar ante esta Soberanía, ***Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se declara Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Michoacán de Ocampo a “La Cocina Tradicional de la Región Oriente, con énfasis en los sistemas alimentarios de los pueblos Mazahua, Otomí y mestizos de Zitácuaro”*** bajo el tenor de la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El patrimonio cultural inmaterial no es una colección de objetos antiguos ni un simple recuerdo del pasado, sino una práctica viva que día a día está en las comunidades. Al abarcar tradiciones orales, conocimientos sobre la naturaleza, técnicas artesanales y saberes culinarios, se convierte en el verdadero motor de la diversidad cultural de un territorio. Desde la perspectiva del derecho, proteger estas expresiones implica garantizar el libre ejercicio de la identidad, la memoria colectiva y la autodeterminación de los pueblos, reconociendo que la riqueza de una sociedad reside precisamente en la convivencia plural de sus diferentes formas de vida y cosmovisiones.

A su vez, esta riqueza intangible es un pilar indispensable para alcanzar un desarrollo sostenible y con sentido social. Lejos de ser un gasto o un elemento folclórico, las prácticas tradicionales activan economías locales resilientes, promueven la soberanía alimentaria y fomentan el uso responsable del entorno natural. Incorporar la tutela del patrimonio inmaterial en las políticas públicas y en la legislación no solo cumple con un mandato normativo de derechos humanos, sino que genera cohesión, fortalece el tejido comunitario y asegura que el progreso económico camine mano a mano con el respeto a la dignidad y a la historia de la gente.

En este sentido, Michoacán es un escenario vivo de identidad y pluralidad, donde cada región resguarda un testimonio único de la historia nacional. Su geografía, que abarca desde los valles templados hasta las zonas lacustres y las cordilleras de la sierra y el oriente, ha propiciado la convivencia de diversos pueblos originarios y comunidades mestizas. Esta amalgama de cosmovisiones se traduce en una de las memorias culturales más ricas del país, manifestada a través de sus lenguas, festividades, conocimientos tradicionales y expresiones comunitarias que han perdurado a lo largo de las generaciones.

En el corazón de esta vasta herencia se encuentra la gastronomía michoacana, la cual no puede entenderse como una simple práctica culinaria, sino a modo de un sistema cultural integrador. La cocina tradicional de Michoacán es el reflejo de la relación armónica que los pueblos han mantenido con su entorno natural, sustentada en técnicas de cultivo ancestrales como la milpa, la recolección sustentable y el uso de utensilios ancestrales. A través de los fogones comunitarios y la sabiduría transmitida por las cocineras tradicionales, los alimentos se convierten en un elemento sagrado que fortalece el tejido social, promueve la convivencia y refuerza la identidad de cada localidad.

La diversidad gastronómica, en cada ingrediente local, como el maíz, el frijol, el chile, las hierbas de olor y los frutos regionales, lleva consigo una historia de preservación comunitaria y autodeterminación. Así, el acto de preparar y compartir los alimentos en Michoacán constituye un ejercicio continuo de memoria histórica y

soberanía alimentaria, posicionando a la cultura culinaria de la entidad y siendo un pilar fundamental para el desarrollo sostenible y la protección de los derechos culturales de sus habitantes.

A nivel internacional, la trascendencia del patrimonio de la entidad ha sido reconocida por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). En su Lista Representativa, Michoacán destaca por dos elementos emblemáticos inscritos en el año 2010: la *Pirekua, canto tradicional de los p'urhépechas*, y *La cocina tradicional mexicana: una cultura comunitaria, ancestral y viva "El paradigma de Michoacán"*. Ambas manifestaciones representan la voz y la memoria de las comunidades que han mantenido intacta su herencia cultural frente al paso del tiempo.

De acuerdo con lo establecido por la UNESCO en sus registros oficiales, la *Pirekua* es un canto tradicional interpretado en lengua purépecha por hombres y mujeres, que actúa como un intermedio de comunicación lírico para transmitir mensajes de amor, historia, medio ambiente y temas sociales, constituyendo un vínculo de cohesión para la comunidad indígena.

Por su parte, la UNESCO define a la *Cocina Tradicional Mexicana* como un modelo cultural completo que abarca actividades agrícolas, prácticas rituales, conocimientos comunitarios antiguos y técnicas culinarias que se extienden desde la siembra hasta la mesa. El organismo internacional enfatiza el "paradigma de Michoacán" un ejemplo vivo y modelo de gestión que hizo posible esta distinción mundial, destacando la permanencia de la milpa y la nixtamalización del sistema. De lo cual refieren que estas habilidades son un claro testimonio de desarrollo sostenible, donde los saberes de las cocineras tradicionales garantizan la transmisión intergeneracional del conocimiento, la preservación del medio ambiente y el fortalecimiento de la dignidad y la identidad comunitaria.

Bajo esta línea internacional, encuentra su fundamento en el artículo 2° de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, el cual conceptualiza como las expresiones, conocimientos, técnicas y espacios

vivos que las comunidades reconocen. El numeral precisa que esta herencia se recrea de manera continua en función de la historia y el entorno, infundiendo un sentido de identidad intergeneracional que fomenta la diversidad y la creatividad.

Asimismo, el texto normativo establece un principio rector fundamental: solo se tutelaré aquel patrimonio que respete los derechos humanos universales, la convivencia armónica y las exigencias del desarrollo sostenible, manifestándose principalmente en las tradiciones orales, las artes, los rituales, las técnicas artesanales y los saberes sobre la naturaleza.

En esa misma idea, el propio numeral define la salvaguardia como el conjunto de acciones destinadas a garantizar la viabilidad y permanencia de estas expresiones en el tiempo. Esta tarea implica una responsabilidad jurídica e institucional integral que abarca desde la identificación, investigación y documentación, hasta la protección, promoción y revitalización comunitaria, con especial énfasis en la enseñanza formal y no formal.

Para los Estados Partes obligados por la Convención, este mandato normativo no representa una simple recomendación, sino un compromiso legal y social para instrumentar políticas públicas que aseguren que los saberes colectivos continúen transmitiéndose y fortaleciendo la dignidad de las comunidades.

Es así que la cocina tradicional de la Región Oriente de Michoacán, asentada en el corazón de Zitácuaro, es el entorno donde convergen la memoria ancestral de los pueblos Mazahua y Otomí. El sistema alimentario no se limita al acto de cocinar; es un complejo entramado biocultural sustentado en el cultivo de la milpa, la recolección estacional y la preservación de técnicas culinarias que han garantizado la cohesión comunitaria a lo largo de las generaciones. La importancia del tema radica en la urgencia de otorgar certeza jurídica y protección formal a este patrimonio inmaterial, reconociendo a las cocineras tradicionales y a sus comunidades como titulares colectivas de un legado cultural que sostiene la soberanía alimentaria y la dignidad de la zona.

Elevar esta manifestación al rango estatal es el paso natural y necesario para consolidar el esfuerzo institucional y ciudadano que ya ha iniciado en el ámbito local. Al dotar a la cocina zitacuarenses de una tutela estatal, no solo se salvaguardan saberes frente a la apropiación o el olvido, sino que se crean los instrumentos presupuestales y de política pública indispensables para garantizar su transmisión intergeneracional. Así, la propuesta se consolida como una herramienta de justicia social, desarrollo económico sostenible y salvaguardia efectiva para las comunidades originarias y mestizas que dan vida a la gastronomía michoacana.

Este proceso de reconocimiento encuentra un sustento sólido y legítimo en el trabajo técnico y comunitario impulsado por el Centro Interdisciplinario Nacional de Cultura Médico Agroalimentaria, el cual, tras más de 14 años de investigación, documentación y censos de cocineras tradicionales, logró que el Cabildo del Ayuntamiento de Zitácuaro en sesión del 15 de agosto del presente año, aprobara por unanimidad la declaración de su cocina tradicional como Patrimonio Cultural Inmaterial Municipal.

Entre los hallazgos documentados que justifican esta salvaguardia destacan expresiones bioculturales únicas en el país, como el tamal de espiga y la bebida ceremonial *sende* a base de maíz germinado de la tradición mazahua y otomí. El dictamen del Cabildo municipal enfatiza que la protección de esta herencia alimentaria debe articularse con una visión de inclusión, participación comunitaria y desarrollo sostenible. De este modo, la defensa legal busca respaldar directamente a las cocineras tradicionales, productores y actores de la cadena gastronómica local, protegiendo sus derechos culturales y sus saberes colectivos.

Además, este avance en Zitácuaro establece el antecedente directo y el segundo requisito fundamental para que el municipio pueda postularse ante la UNESCO a la Red de Ciudades Creativas en la categoría de Gastronomía, consolidando a la cultura alimentaria como un motor de desarrollo económico, turístico y social para todo el estado.

La cocina tradicional de la Región Oriente resguarda 500 años de saber biocultural. Este universo gastronómico comprende un catálogo documentado de más de 120 preparaciones rituales, festivas y cotidianas, desde una impresionante diversidad de moles regionales hasta caldos de sierra, atoles y guisados de la milpa, que sobreviven en la memoria oral de las cocineras comunitarias. Entre estas riquezas culinarias sobresale el tamal de espiga, una preparación única en el país originaria de San Francisco Coatepec de Morelos (San Pancho) y San Miguel Chichimequillas.

La importancia de esta propuesta radica en que no se busca proteger únicamente un platillo, sino un Sistema Alimentario Integral milpa, territorio y salud sustentado en la resistencia de los pueblos originarios Mazahua, Otomí y comunidades mestizas. La preservación de estas prácticas descansa en quienes encarnan la cadena completa de salvaguardia: cultivan, dominan la herbolaria medicinal, transforman los insumos en el fogón de leña y transmiten la memoria comunitaria a las nuevas generaciones.

Declarar esta manifestación como patrimonio inmaterial resulta imprescindible porque trasciende el ámbito gastronómico para constituirse en una fortaleza de la soberanía alimentaria y una garantía de salvaguarda para las técnicas bioculturales que dotan de sentido a la identidad del oriente michoacano. Esto materializa de forma efectiva los mandatos del artículo 2º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, el cual reconoce y garantiza la libre determinación de los pueblos indígenas y el derecho a preservar, enriquecer y difundir sus conocimientos tradicionales, sus lenguas y todos los elementos que configuran su herencia cultural.

Bajo esta perspectiva constitucional y de derechos humanos, la formalización de este decreto detona beneficios transformadores para la región y el estado:

- Acredita el reconocimiento normativo a las comunidades Mazahua, Otomí y mestizas como titulares de sus saberes ancestrales, blindando el Tamal de

Espiga, la medicina tradicional y los sistemas de siembra frente a la apropiación o la distorsión industrial.

- Proporciona el sustento legislativo indispensable a nivel estatal para fundamentar la candidatura de Zitácuaro en la categoría de Gastronomía, posicionando a la entidad en la agenda internacional junto a referentes como Ensenada y Mérida.
- Favorece el fortalecimiento de la cadena de valor gastronómica local, promoviendo el comercio justo para las productoras de la milpa, las cocineras tradicionales y los prestadores de servicios turísticos de la zona Oriente.

Reconocer la dignidad de los pueblos originarios, protege la historia que se cultiva y asegurar que la riqueza de nuestra tierra siga alimentando el futuro de Michoacán.

Por lo anteriormente expuesto, y con fundamento en lo dispuesto por la fracción II del artículo 36 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano del Estado de Michoacán de Ocampo, así como la fracción II del artículo 8, los artículos 234 y 235 de la Ley Orgánica y de Procedimiento del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo nos permito someter a la consideración del Pleno del Congreso del Estado de Michoacán la siguiente iniciativa con proyecto de:

DECRETO

ARTÍCULO PRIMERO. Se declara a “La Cocina Tradicional de la Región Oriente, con énfasis en los sistemas alimentarios de los pueblos Mazahua, Otomí y mestizos de Zitácuaro”, como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo, por su valor histórico, social y comunitario, así como por la preservación de las técnicas agrícolas ancestrales, saberes culinarios y la memoria colectiva.

ARTÍCULO SEGUNDO. Para los efectos de este Decreto, se entiende por “La Cocina Tradicional de la Región Oriente, con énfasis en los sistemas alimentarios de los pueblos Mazahua, Otomí y mestizos de Zitácuaro”, al conjunto de conocimientos, prácticas, rituales, manifestaciones simbólicas, técnicas bioculturales y agrícolas asociadas al sistema milpa, tales como la elaboración del tamal de espiga, los moles regionales, caldos, atoles, bebidas ceremoniales y el uso de la medicina tradicional y herbolaria, transmitidos de generación en generación principalmente en el municipio de Zitácuaro y comunidades indígenas.

ARTÍCULO TERCERO. La Secretaría de Cultura del Estado de Michoacán de Ocampo, en coordinación con la Secretaría de Turismo, Ayuntamiento de Zitácuaro y las comunidades originarias participantes, promoverán la inclusión de este patrimonio alimentario en los programas de turismo cultural, rutas gastronómicas del Estado, garantizando su salvaguardia, promoción sostenible y el respeto a la titularidad colectiva de sus saberes.

TRANSITORIOS

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

SEGUNDO. Comuníquese el presente Decreto al Titular del Poder Ejecutivo del Estado para su debida promulgación, publicación y cumplimiento.

TERCERO. Notifíquese el presente Decreto a la Secretaría de Cultura y a la Secretaría de Turismo, ambas del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo, así como al Ayuntamiento de Zitácuaro, para su conocimiento y efectos legales a que haya lugar.

Dado en el Palacio del Poder Legislativo de Morelia, Michoacán, a los 23 días del mes de septiembre del año 2026.

A T E N T A M E N T E

DIP. EMMA RIVERA CAMACHO

DIP. ANTONIO SALVADOR MENDOZA

DIP. MA FABIOLA ALANÍS SÁMANO

DIP. ALEJANDRO IVÁN ARÉVALO VERA