



Diputadas y Diputados Locales  
Estado de México

Grupo Parlamentario del  
Partido Revolucionario Institucional

## DIP. LETICIA MEJÍA GARCÍA

“2021. Año de la Consumación de la Independencia y la Grandeza de México”.

Toluca de Lerdo, México; a xx de noviembre de 2021.

**DIPUTADA  
INGRID KRASOPANI SCHEMELENSKY CASTRO  
PRESIDENTA DE LA H. “LXI” LEGISLATURA  
DEL ESTADO DE MÉXICO  
PRESENTE**

Quien suscribe, Diputada Leticia Mejía García, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional, en ejercicio de las facultades que me confieren los artículos 51 fracción II y 61 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México; y 28 fracción I, 79 y 81 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de México, someto a la consideración de esa Honorable Legislatura, **Iniciativa de Decreto por el que se Declara a la Cocina Tradicional Mexiquense como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México y se Declara al día 17 de noviembre de cada año como el “Día de la Cocina Tradicional Mexiquense”**, de conformidad con la siguiente:

### EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), adoptada en París, Francia, el diecisiete de octubre de dos mil tres, define en su artículo 2 al patrimonio cultural inmaterial como “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana”. Es así que el Patrimonio Cultural Inmaterial incluye prácticas y expresiones vivas, heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como, tradiciones orales, artes escénicas, usos sociales, actos



## DIP. LETICIA MEJÍA GARCÍA

**“2021. Año de la Consumación de la Independencia y la Grandeza de México”.**

festivos, conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y el universo; por lo que su salvaguarda es un factor importante del desarrollo económico.

El Estado Mexicano, el 28 de marzo de 2006 publicó en el Diario Oficial de la Federación, el “Decreto Promulgatorio de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, en el marco de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), adoptada en París, Francia, el diecisiete de octubre de dos mil tres”, mismo que permitió generar una nueva fase en las políticas nacionales para la protección del patrimonio cultural inmaterial, la cual, tiene como finalidad el respeto y transcendencia del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos, la sensibilización en el plano local, nacional e internacional a la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco a través de la cooperación y asistencia internacional.

La UNESCO, considera que el patrimonio cultural inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización y que su importancia no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación, señalando como características principales:

- Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo: lo que implica tradiciones heredadas, pero, además, usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.
- Integrador: en tanto que permite compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial parecidas a las de otros, por haberse transmitido de generación en generación, han evolucionado y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad, principalmente.
- Representativo: al ser valorado como un bien cultural propio de las comunidades que depende de aquéllos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación.
- Basado en la comunidad: al ser reconocido por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten.

Como ámbitos de patrimonio inmaterial la UNESCO afirma que el mismo se manifiesta, en particular, en las tradiciones y expresiones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales y actos festivos, conocimientos y usos



## DIP. LETICIA MEJÍA GARCÍA

**“2021. Año de la Consumación de la Independencia y la Grandeza de México”.**

relacionados con la naturaleza y el universo, y técnicas artesanales tradicionales, principalmente.

No obstante, reconoce que pocos son los componentes del patrimonio cultural inmaterial que se circunscriben a un único ámbito y como muestra, refiere que los festivales, por su propia naturaleza, suelen abarcar diversas expresiones como canto, danza, teatro, festividades, tradiciones orales, artesanía, deportes y entretenimientos y aunque se establece un marco para identificar formas del patrimonio cultural inmaterial, la lista de ámbitos tiene por objeto ser inclusiva, por lo que se reconocen como susceptibles de tener dicho carácter, a los juegos tradicionales, a las peregrinaciones y a las tradiciones culinarias, entre otras expresiones culturales.

El Estado de México es rico en cultura culinaria y su cocina tradicional se nutre de los cultivos y áreas naturales en los que se conservan tradiciones que evidencian rasgos antiguos y en los que el maíz, el frijol, el chile, las calabazas, el garbanzo, el epazote, el chilacayote, las habas, los nopales, los hongos, el borrego, el pollo y el conejo enriquecen su basto menú; en el cual, el metate y el molcajete juegan un papel trascendental.

Actualmente subsisten antiguas tradiciones indígenas, lo que incluye desde luego, reminiscencias culinarias, tal como se describe en la obra “Cinco Sabores Tradicionales Mexiquenses”, en la cual, en un notable esfuerzo por dignificar a la Cocina Tradicional Mexiquense, el Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas y la Universidad Intercultural del Estado de México reseñan sabores culinarios ancestrales que se han heredado por generaciones hasta nuestros días, y que es parte de la colección “Presencia y Visión de los Pueblos Originarios” Estado de México, la cual se presentó en 2017 como un conjunto de obras que relatan “la tradición oral, la gastronomía, la literatura, la ritualidad y las cosmovisiones que integran nuestra cultura y que, en conjunto, constituyen un patrimonio vivo, único e irrepetible de México y el mundo”; entre sus páginas se puede encontrar una semblanza bien documentada de las cocinas de los pueblos originarios Mazahua, Otomí, Nahuatl, Matlazinca y Tlahuica.

En el apartado denominado Cinco Sabores Tradicionales Mexiquenses, se reconoce a la Cocina Tradicional Mexiquense como multicultural al referir que sus pueblos tienen un devenir histórico propio y una historia intervenida por sus contactos con otros pueblos mesoamericanos y posteriormente con otros de diversas latitudes.



## DIP. LETICIA MEJÍA GARCÍA

**“2021. Año de la Consumación de la Independencia y la Grandeza de México”.**

Mención particular se hace del aprovechamiento de los recursos naturales en armonía con la naturaleza para alimentar al cuerpo y a esa parte social y ritual que nutre al espíritu, en su variedad de climas, especies vegetales y animales obtenidos de montañas, llanos, ríos, valles y montes principalmente, en los que conejos, armadillos, tlacuaches, gallinas, guajolotes, acociles, ranas, truchas, charales y borregos, componen, entre otros, la basta lista de animales comestibles que junto al maíz, frijol, nopales, hongos, calabazas, chiles, tomates, quelites, habas y amaranto, dan origen a las delicias culinarias mexiquenses, que se aromatizan y sazonan para potenciar sus sabores con epazote, pápalo, cilantro, perejil, hierbabuena, ajo, cebolla y menta, por mencionar algunos.

Conocidos son también, los frutos de las huertas como peras, manzanas, capulín, higos y tejocotes, así como la amplia variedad de insectos que se disfrutan en la Cocina Tradicional Mexiquense, entre los que destacan los gusanos de maguey, hormigas chicatanas, chinicuiles, jumiles y escamoles.

Enlistar las delicias culinarias de la Cocina Tradicional Mexiquense sería complicado; sin embargo, quienes han disfrutado sus platillos pueden dar testimonio no solo de su bastedad, sino, además, de que es una verdadera delicia culinaria.

El pueblo Mazahua, del que orgullosamente es originaria la suscrita y que ocupa la región que comprenden los municipios de Almoloya de Juárez, Atlacomulco, Donato Guerra, El Oro, Ixtapan del Oro, Ixtlahuaca, Jocotitlán, San Felipe del Progreso, San José del Rincón, Temascalcingo, Valle de Bravo, Villa de Allende y Villa Victoria es creador de diversos platillos que van desde el taco de tortilla, que se baña en salsa de chile cascabel y morita, hasta las papas con nopales y charales y el pato de agua en salsa verde, las gorditas de maíz endulzadas con azúcar y canela y la refrescante agua de sende, a base de maíz y aguamiel.

De mis hermanos otomíes, que se ubican en los municipios de Acambay de Ruiz Castañeda, Aculco, Amanalco, Capulhuac, Chapa de Mota, Jilotepec, Jiquipilco, Lerma, Metepec, Ocoyoacac, Oztolotepec, Morelos, Soyaniquilpan, Temascalcingo, Temoaya, Tianguistenco, Timilpan, Toluca, Villa del Carbón, Xonacatlán y Zinacantepec, recibimos gustosos un caldo de capón a base de xoconostle y chile guajillo, los yijis en salsa roja, que incluye huevecillos de hormiga, chiles pasilla y guajillo, así como pepitas de calabaza, ajonjolí y canela, el pescado carpa en penca de maguey, el mole blanco o de pepa a base de guajolote, almendra y cacahuate, así como los deliciosos huaraches toluqueños con frijol, nopales y cilantro.



## DIP. LETICIA MEJÍA GARCÍA

**“2021. Año de la Consumación de la Independencia y la Grandeza de México”.**

En los municipios mexiquenses de Amecameca, Capulhuac, Joquicingo, Malinalco, Sultepec, Tejupilco, Temascaltepec, Tenango del Valle, Texcoco, Tianguistenco, y Xalatlaco se encuentran nuestros hermanos del pueblo Nahuatl, de cuyas cazuelas y ollas disfrutamos las tortitas de flor de zompante con queso añejo, la ardilla en chile serrano y hierbabuena, el picosito chileatole, a base de maíz y epazote y desde luego los deliciosos capultamales.

Otro pueblo originario del Estado es el Matlazincas principalmente ubicado en el municipio de Temascaltepec y que es creador de los tamales de hongos gachupines, del pozole de trigo, de la ensalada de chivatitos y de los hongos asados en hoja de maíz.

Gracias al pueblo Tlahuicas, ubicado en el Municipio de Ocuilán podemos disfrutar del quelite cenizo con hueso de capulín, del conejo en salsa roja, de los hongos clavitos en salsa de masa, de las tortitas y tamales de haba y de los tamales de hongos.

Es responsabilidad de las autoridades del Estado propiciar las medidas pertinentes que garanticen la salvaguarda de la multiplicidad de prácticas culturales, como un justo reconocimiento de los pueblos originarios del Estado, para lo cual, respetuosamente se propone a esta Honorable Soberanía Popular que se declare a la Cocina Tradicional Mexiquense como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México.

Además, se plantea que, en la resolución que eventualmente se emita, se determine que el Ejecutivo del Estado, a través de la Secretaría de Cultura y Turismo dispondrá de medidas pertinentes y oportunas para la ejecución de políticas, programas y acciones necesarios para la investigación, rescate, preservación, promoción y fomento en los diversos aspectos que comprende la Cocina Tradicional Mexiquense, favoreciendo con ello, el desarrollo integral de tan importante manifestación cultural.

En congruencia, se propone señalar que el Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México, en ejercicio de sus atribuciones propiciará el fortalecimiento, difusión, revaloración y reposicionamiento de la Cocina Tradicional Mexiquense, destacando que dicho organismo tiene como objeto definir, orientar, coordinar, promover, ejecutar, evaluar y dar seguimiento a las políticas, programas, estrategias y acciones para el desarrollo integral de los pueblos indígenas.



Diputadas y Diputados Locales  
Estado de México

Grupo Parlamentario del  
Partido Revolucionario Institucional

## DIP. LETICIA MEJÍA GARCÍA

**“2021. Año de la Consumación de la Independencia y la Grandeza de México”.**

Finalmente, y con el propósito de conmemorar cada año a la Cocina Tradicional Mexiquense, se somete a la aprobación de la Legislatura del Estado que se declare al día 17 de noviembre de cada año, como el “Día de la Cocina Tradicional Mexiquense”, lo que incidiría, además, en el impulso a la economía relacionada con todas las actividades vinculadas a tan importante expresión culinaria, en el contexto temporal de la celebración del Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, que fuera declarado mediante Decreto del entonces Ejecutivo Federal para conmemorarse el 16 de noviembre de cada año.

Por lo anteriormente expuesto, se somete a la consideración de esa H. Legislatura, la presente Iniciativa de Decreto, para que de estimarla correcta se apruebe en sus términos.

Reitero a Usted, la seguridad de mi atenta y distinguida consideración.

**ATENTAMENTE**

**DIPUTADA LETICIA MEJÍA GARCÍA**

C.c.p Mtra. Evangelina Ávila Marín, Secretaría Técnica de la Junta de Coordinación Política.  
Archivo

Plaza Hidalgo s/n  
Col. Centro. Toluca, Méx. C. P. 50000  
Tel. 279 64 00 y 279 65 00 Ext. 6489

[www.cddiputados.gob.mx](http://www.cddiputados.gob.mx)



## DIP. LETICIA MEJÍA GARCÍA

“2021. Año de la Consumación de la Independencia y la Grandeza de México”.

**DECRETO NÚMERO:  
LA H. “LXI” LEGISLATURA  
DEL ESTADO DE MÉXICO  
DECRETA:**

**ARTÍCULO PRIMERO.** Se declara a la Cocina Tradicional Mexiquense como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México. Es de interés público y social el respeto, fomento, conservación, promoción, patrocinio y salvaguarda de la Cocina Tradicional Mexiquense.

**ARTÍCULO SEGUNDO.** La Secretaría de Cultura y Turismo y el Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas deberán adoptar las medidas que garanticen la viabilidad del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Cocina Tradicional Mexiquense, que incluyan filiación, archivo, investigación, protección, impulso, conservación y transmisión de este patrimonio en sus distintos aspectos, y en coordinación con las personas que fomenten la cocina tradicional de la Entidad promoverán lo necesario para promocionarlo y preservarlo, conforme a la disponibilidad presupuestal correspondiente.

**ARTÍCULO TERCERO.** Se declara al día 17 de noviembre, de cada año, como el “Día de la Cocina Tradicional Mexiquense”.

### TRANSITORIOS

**PRIMERO.** Publíquese el presente Decreto en el Periódico Oficial “Gaceta del Gobierno”.

**SEGUNDO.** El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial “Gaceta del Gobierno”.

Lo tendrá entendido el Gobernador del Estado, haciendo que se publique y se cumpla.

Dado en el Palacio del Poder Legislativo, en la Ciudad de Toluca de Lerdo, Capital del Estado de México, a los            días del mes de            del año dos mil veintiuno.