

Intervención del diputado Jhobanny Jiménez Mendoza, con una proposición con punto de acuerdo, por el que la Sexagésima Cuarta Legislatura al Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Guerrero, con pleno respeto a la división de poderes, exhorta a los titulares de las Secretarías de Cultura, y de Fomento y Desarrollo Económico del gobierno del Estado para que, en coordinación con las comisiones Legislativas de Educación, Ciencia y Tecnología, y de Cultura, lleven a cabo el "Encuentro de Cocineras Tradicionales de Guerrero" el día 15 de octubre en el marco de la Erección del Estado de Guerrero y en consecuencia se efectuó la respectiva convocatoria para otorgar el "Premio de rescate y tradición de la cocina tradicional de Guerrero" que consistirá en diversas categorías.

El presidente:

En desahogo del inciso "c" del punto número tres del Orden del Día, se concede el uso de la palabra al diputado Jhobanny Jiménez Mendoza, hasta por un tiempo de cinco minutos.

El diputado Jhobanny Jiménez Mendoza:

Con su permiso, diputado presidente.

Muy buenos días compañeras y compañeros diputados.

Hoy en este día nos reunimos para celebrar la riqueza culinaria de nuestro amado Estado de Guerrero, en el marco del encuentro de cocineras tradicionales de este Estado y la conmemoración de la Erección de nuestro Estado.

La cocina guerrerense declarada patrimonial cultura intangible es una mosaico de sabores, aromas y tradiciones que narran la historia de nuestras ocho regiones, cada una de ellas aporta un legal único que refleja nuestra diversidad cultural indígena, africana y mestiza.

Comencemos nuestro recorrido gastronómico en Acapulco, el corazón turístico de nuestro Estado de Guerrero dónde el océano pacifico nos regala manjares como el pescado a la talla, asado con un adobo de chiles guajillos y costeño que despierta todos los sentidos, no podemos olvidar el ceviche acapulqueño preparado con pescado fresco, limón, cilantro y un toque de chile, los camarones al coco que combinan la frescura del mar y una dulzura tropical.

En la Sierra la cocina se nutre de la tierra y sus tradiciones, aquí el mole rojo brilla con su mezcla de chiles secos, especias y cacao, acompañado de carnes que se cocinan lentamente para resaltar su sabor, los tamales de ceniza, los tamales nejos hechos con una masa

de maíz tratada con ceniza son un testimonio de las técnicas prehispánicas que aún perduran en este hermoso Estado de Guerrero.

En la Región Centro contamos con el pozole blanco que reina como emblema de nuestras fiestas tradicionales preparado de maíz de cacahuananche y este platillo se une a las familias en torno a una mesa por lo regular todos los jueves y sábado, también encontramos el pozole verde con una base de pipian y tomatillo y el mole verde elaborado de semilla de calabaza y hierbas frescas que se deleitan con su frescura y complejidad, no olvidemos también, el entomatado de Mochitlán, sabor a tradición en cada bocado.

Digiríramos ahora como en la “Costa Chica”, donde la herencia afrodescendiente se refleja en platillos vibrantes. Aquí, el “mole de tamarindo” se combina lo dulce y lo ácido en una danza de sabores, mientras que los “tamales de chipilín” y los guisos con plátano macho o coco, resaltan la creatividad de nuestras cocineras. El “chilate”, una bebida refrescante de

cacao, arroz, canela y azúcar, es un símbolo de esta región que nos invita a brindar por nuestra identidad.

En la “Costa Grande”, con Ixtapa-Zihuatanejo como joya, los mariscos son protagonistas. El “pescado a la talla” vuelve a destacar, pero también encontramos “langostinos al mojo de ajo” y “ostiones frescos” que capturan la esencia del mar. Los “tamales de pescado” y los ceviches con mango o papaya son una muestra de la fusión entre los frutos de la costa y las frutas tropicales. No podemos dejar pasar, el relleno de puerco de un sabor inigualable.

En la Montaña, la cocina es un homenaje a las tradiciones indígenas. Los “tamales nejos” y los caldos con “quelites”, “chipilín”, o “hoja de hierba santa son preparados con ingredientes silvestres que conectan a las comunidades con la naturaleza. Aquí, el “elopozole”, hecho con granos de elote fresco, y el “pozole de camagua”, con frijol negro, reflejan la sencillez y profundidad de los sabores de esta región.

En la zona “Norte”, como Iguala como referente, el “fiambre” es el rey de las celebraciones. Y una ensalada fría de carnes, verduras y frutas, aderezada con vinagre, es un platillo festivo que reúne a las familias.

Finalmente, en Tierra Caliente, con el “aporreado”, una mezcla de carne seca deshebrada con huevo, chile y tomate, que nos habla de la hospitalidad de nuestra gente.

Hoy, al celebrar el Encuentro de Cocineras Tradicionales de Guerrero, rendimos homenaje a las guardianas de estas recetas, mujeres y hombres que con sus manos preservan nuestra herencia en nuestra tierra. Con la entrega del Premio de Rescate y Tradición de la Cocina Tradicional de Guerrero, reconocemos su labor incansable por mantener vivos los sabores que nos identifican a cada uno de nuestros municipios.

Invitamos a todos a sumarse a esta fiesta de sabores, y a promover el turismo gastronómico y a proteger los

ingredientes nativos como el maíz criollo, los chiles costeños y las hierbas silvestres. Que este encuentro sea un paso más para llevar la cocina guerrerense al mundo, mostrando que en cada platillo cuenta con una historia y una tradición y sobre todo un gran orgullo como guerrerenses que somos.

Es cuanto, diputado presidente.

Versión Íntegra

CC. SECRETARIAS Y SECRETARIOS DE LA MESA DIRECTIVA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE GUERRERO. PRESENTES.

La suscrita Diputada María de Jesús Galeana Radilla y el suscrito Diputado Jhobanny Jiménez Mendoza, integrantes de la LXIV Legislatura al Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Guerrero, con fundamento artículos 23 fracción I, 161, 177 fracción II inciso a), 313 y demás aplicables de la Ley Orgánica del Poder Legislativo

número 231, sometemos a consideración del Pleno de esta Soberanía la siguiente Proposición con Punto de Acuerdo Parlamentario, con carácter de urgente y obvia resolución, al tenor de las siguientes

CONSIDERACIONES

I. BREVE FUNDAMENTACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL GUERRERENSE

La cocina tradicional del estado de Guerrero, en palabras de expertos, es una expresión rica y diversa que refleja la herencia cultural, geográfica e histórica de la región, nuestro Estado, situado en la costa del Pacífico, con una geografía que abarca desde playas hasta montañas y valles, Guerrero cuenta con una variedad de ingredientes y técnicas culinarias que combinan influencias indígenas, africanas y españolas.

La cocina guerrerense tiene raíces profundas en las culturas indígenas que habitaron la región antes de la llegada de los españoles, como los nahuas,

mixtecos, tlapanecos y amuzgos, estas comunidades basaban su dieta en productos agrícolas como el maíz, el frijol, el chile y el cacao, complementados con caza, pesca y recolección. La colonización española introdujo nuevos ingredientes, como el arroz, el trigo, la carne de res, cerdo y pollo, así como técnicas de cocción como el uso de grasa animal, además, la presencia de comunidades afrodescendientes en la Costa Chica de Guerrero aportó elementos distintivos, como el uso de especias, plátano y coco, que enriquecieron la gastronomía local.

La diversidad cultural de Guerrero se refleja en sus ocho regiones (Acapulco, Sierra, Centro, Costa Chica, Costa Grande, Montaña, Norte y Tierra Caliente), cada una con tradiciones culinarias propias. Como ejemplo, la Costa Chica es conocida por sus platillos con influencias africanas, mientras que en la Montaña predominan preparaciones indígenas basadas en hierbas y productos silvestres.

La cocina guerrerense se caracteriza por el uso de ingredientes frescos y locales, adaptados a la geografía de la región: maíz que es base de la dieta, presente en tortillas, tamales, pozole y atoles; los chiles con sus variedades como el chilpaya, costeño y guajillo, que aportan sabor y picor a salsas y moles; los frijoles consumidos en guisos o como acompañamiento; el pescados y mariscos abundantes en la costa, como huachinango, langosta, camarones y ostiones; frutas tropicales como el mango, tamarindo, coco, papaya y guanábana, usados en postres, bebidas y salsas; las hierbas y plantas silvestres como quelites, chipilín, hoja santa y epazote, comunes en tamales y caldos; las carnes como el pollo, cerdo, res y, en algunas zonas, iguana, armadillo o venado; el cacao usado en bebidas tradicionales como el chilate y en algunos moles.

La cocina de Guerrero es famosa por su variedad y complejidad. Algunos platillos representativos incluyen, el pozole blanco que es típico de nuestro

Estado, especialmente en Taxco y Chilpancingo, y se prepara con maíz cacahuazintle, carne de cerdo y se sirve con rábano, lechuga, cebolla, orégano y chile, también existe el pozole verde, con pipián o tomatillo, el pozole rojo, con chile guajillo, el elopozole hecho con granos de elote, y el pozole de camagua hecho con una mezcla de elote sazón desgranado y hervido con frijol negro.

Otra opción es el mole rojo y el mole verde que, son comunes, especialmente en la región Centro, el mole verde, hecho con pepita de calabaza, tomatillo y hierbas, es un acompañamiento tradicional para carnes. Los tamales nejos (sin relleno, hechos de masa de maíz con ceniza) son típicos de la Montaña, mientras que los tamales de chipilín o de pescado son populares en la Costa Chica.

Los pescados y mariscos, en Acapulco y la Costa Grande, destacan el pescado a la talla (huachinango asado con adobo de chiles) y los ceviche de

pescado o camarones al coco. El chilate bebida tradicional a base de cacao, arroz, canela y azúcar, servida fría, especialmente en la Costa Chica.

También es de resaltar el relleno de puerco, platillo festivo de Tierra Caliente, consistente en un cerdo entero relleno de especias, arroz y verduras, cocido lentamente. El aporreado, elaborado con carne seca deshebrada con huevo, chile y tomate, típico de la región Norte. Y por último, un platillo emblemático, el fiambre, elaborado con ensalada fría de carnes, verduras y frutas, aderezada con vinagre, común en Iguala y Taxco.

Es importante remarcar las influencias culturales dentro de la gastronomía, como la indígena que es la base de la cocina guerrerense es prehispánica, con técnicas como el nixtamal para el maíz, el uso de metates para moler chiles y la preparación de tamales envueltos en hojas de maíz o plátano.

La influencia española introdujo el uso de lácteos, como el queso en los quesos frescos de la región, y técnicas como el guisado y el horneado. La africana, en la Costa Chica, la influencia afrodescendiente se ve en platillos como el mole de tamarindo, el uso del plátano macho y el coco en guisos y postres.

El mestizaje también presente, con la combinación de estas influencias dio lugar a platillos únicos, como el pozole, que fusiona el maíz indígena con la carne de cerdo española.

La comida en Guerrero está íntimamente ligada a las celebraciones y rituales, durante el Día de Muertos, se preparan altares con tamales, mole, frutas y bebidas como el mezcal o el chilate. En las fiestas patronales, como la de Semana Santa, es común el pescado seco o el fiambre. En Navidad y Año Nuevo, el relleno de puerco y los torres de maíz son platillos estrella.

Las ferias gastronómicas, como “El Festival del Pozole” efectuado en Chilpancingo, o las muestras culinarias en Acapulco, resaltan la riqueza de la cocina local y promueven ingredientes tradicionales.

La cocina tradicional de Guerrero no solo es un pilar de la identidad cultural, sino también una fuente de sustento para muchas familias, los mercados, como el Mercado de San Mateo en Chilpancingo o el Mercado Central de Acapulco, son espacios donde se venden ingredientes frescos y las fondas ofrecen platillos caseros. El turismo gastronómico, especialmente en destinos como Acapulco, Taxco y Ixtapa-Zihuatanejo, ha impulsado la promoción de la cocina local, aunque la cocina guerrerense no tiene la misma fama internacional que la de otros estados mexicanos, su autenticidad y diversidad la convierten en un tesoro cultural.

La cocina tradicional de Guerrero enfrenta retos como la modernización

de los hábitos alimenticios, la pérdida de ingredientes nativos y la falta de documentación de recetas tradicionales además de la falta de reconocimientos o impulso de las autoridades vigentes. Sin embargo, iniciativas de chefs locales, como los de la región de la Costa Chica, y festivales gastronómicos están trabajando para preservar y difundir estas tradiciones. Además, el rescate de cultivos como el maíz criollo y las hierbas silvestres contribuye a mantener viva esta herencia.

II. DECRETO POR MEDIO DEL CUAL SE DECLARA A LA GASTRONOMÍA GUERRERENSE EN LO GENERAL Y A LA COCINA TRADICIONAL DE GUERRERO EN LO ESPECÍFICO COMO PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE Y TANGIBLE DEL ESTADO DE GUERRERO

En Sesión Ordinaria del Pleno del Honorable Congreso del Estado de Guerrero se aprobó un Decreto histórico donde se declara a la gastronomía guerrerense en lo general y a la cocina tradicional de Guerrero en lo específico como Patrimonio Cultural Intangible y

Tangible, mismo documento ordena lo siguiente:

“DECRETO NÚMERO 255 POR MEDIO DEL CUAL SE DECLARA A LA GASTRONOMÍA GUERRERENSE EN LO GENERAL Y A LA COCINA TRADICIONAL DE GUERRERO EN LO ESPECÍFICO COMO PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE Y TANGIBLE DEL ESTADO DE GUERRERO.

*ARTÍCULO PRIMERO.
Se declara a la Gastronomía Guerrerense en lo general y a la Cocina Tradicional de Guerrero, en lo específico; como Patrimonio Cultural Intangible y Tangible del Estado de Guerrero.*

ARTÍCULO SEGUNDO.
El Honorable Congreso del Estado mediante la Comisión de Educación y Cultura, el Gobierno del Estado de Guerrero mediante la Secretaría de Cultura y la Secretaría de Desarrollo Económico y los ayuntamientos vinculantes, promoverán el reconocimiento de esta declaratoria a nivel nacional y en su caso internacional.

ARTÍCULO TERCERO.
Se instituye el día 15 de octubre como el día de la Cocina Tradicional de Guerrero, fecha en la que habrá de celebrarse a la Gastronomía del Estado de Guerrero.

ARTÍCULO CUARTO. *Se crea e instituye el Encuentro de Cocineras Tradicionales de Guerrero a celebrarse el 15 de*

octubre en el marco de la erección del Estado de Guerrero, al mismo tiempo se otorgará el Premio de Rescate y Tradición de la Cocina Tradicional de Guerrero en sus diferentes categorías, participando en ello las autoridades citadas en el artículo segundo.

ARTÍCULO QUINTO. *La presente Declaratoria estará protegida por los ordenamientos y leyes del Estado de Guerrero y deberá ser considerada en el presupuesto de egresos del Gobierno del Estado de Guerrero vía Secretaría de Cultura.”*

En sentido estricto un decreto es un acto administrativo o normativo emitido por una autoridad ejecutiva, que tiene fuerza de ley o efectos jurídicos inmediatos. Los efectos de un decreto dependen del contexto legal, el país y el

tipo de decreto, pero en términos generales como lo es la presente disposición, se imponen nuevas obligaciones, como restricciones durante una emergencia (toques de queda, cuarentenas) o beneficios, como subsidios o exenciones fiscales.

Es el caso del presente “Decreto número 255” que en su ARTICULO CUARTO ordena instituir el “Encuentro de Cocineras Tradicionales de Guerrero” que se celebrará el 15 de octubre dentro del marco de la erección del Estado de Guerrero. A su vez, también ordena que se efectúe otorgar el “Premio de Rescate y Tradición de la Cocina Tradicional de Guerrero” que contendrá diferentes categorías.

Estas acciones estarán a cargo de los siguientes entes:

a) H. Congreso del Estado de Guerrero:

- I. La Comisión de Educación, Ciencia y Tecnología.
- II. La Comisión de Cultura.

b) Gobierno del Estado de Guerrero:

- I. Secretaría de Cultura.
- II. Secretaría de Desarrollo Económico.

c) Honorables Ayuntamientos de los municipios del Estado:

- I. Los ochenta y cuatro Honorables Ayuntamientos de los municipios del estado y el Concejo Municipal Comunitario del Ayutla de los Libres del Estado de Guerrero.

Se supondría que los anteriores entes, participarían de manera coordinada para efectuar “Encuentro de Cocineras Tradicionales de Guerrero”, sin embargo, hasta la fecha no se ha llevado a la realidad este tipo de encuentros por el presunto desinterés, el desconocimiento de la información o simplemente por el abandono al impulso de la Cocina Tradicional Guerrerense.

Por ello estas representaciones buscan por medio de la presente proposición retomar e impulsar este tipo de actividades, promocionar la cocina

tradicional de Guerrero resalta su riqueza cultural, fomenta el turismo gastronómico y apoya la economía local al destacar ingredientes y platillos únicos, además, preserva tradiciones indígenas y mestizas, fortalece la identidad regional y promueve la sostenibilidad al usar productos locales.

La cocina tradicional de Guerrero es un mosaico de sabores que cuenta la historia de sus pueblos, su pasado colonial y su diversidad cultural, desde el pozole blanco hasta el pescado a la talla, sus platillos son una invitación a explorar la riqueza de sus ingredientes y la creatividad de sus preparaciones.

Por medio del presente punto de acuerdo, se apuesta a que Guerrero celebre su identidad y ofrezca al mundo una gastronomía que combine lo ancestral con lo contemporáneo, lo sencillo con lo sofisticado.

Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en lo dispuesto por los artículos 23 fracción I, 161, 177 fracción II inciso a), 313 y demás aplicables de la Ley Orgánica del Poder Legislativo número 231, someto a consideración del Pleno de esta Soberanía Popular,

como un asunto de urgente y obvia resolución, la siguiente propuesta con punto de:

ACUERDO PARLAMENTARIO

PRIMERO. La Sexagésima Cuarta Legislatura al Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Guerrero, con pleno respeto a la división de poderes, exhorta a los titulares de las Secretarías de Cultura, y de Fomento y Desarrollo Económico del Gobierno del Estado para que, en coordinación con las Comisiones legislativas de Educación, Ciencia y Tecnología, y de Cultura, lleven a cabo el “Encuentro de Cocineras Tradicionales de Guerrero” el día 15 de octubre en el marco de la erección del Estado de Guerrero y en consecuencia se efectué la respectiva Convocatoria para otorgar el “Premio de Rescate y Tradición de la Cocina Tradicional de Guerrero” que consistirá en diversas categorías.

SEGUNDO. La Sexagésima Cuarta Legislatura al Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Guerrero, con pleno respeto a la esfera de competencia, exhorta a las y los

Titulares de los ochenta y cuatro Honorables Ayuntamientos de los municipios del estado y del Concejo Municipal Comunitario del Ayutla de los Libres del Estado de Guerrero, para que participen, faciliten el espacio y el personal necesario para llevar a cabo el “Encuentro de Cocineras Tradicionales de Guerrero” en coordinación con las Secretarías de Cultura, y de Fomento y Desarrollo Económico del Gobierno del Estado; y las Comisiones legislativas de Educación, Ciencia y Tecnología, y de Cultura.

TERCERO. La Sexagésima Cuarta Legislatura al Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Guerrero, con pleno respeto a la esfera de competencia y a la división de poderes, exhorta a los Titulares de la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Guerrero y a la Secretaría de Administración y Finanzas del H. Congreso del Estado de Guerrero para que en coordinación aporten y subsidien los insumos para la realización del “Encuentro de Cocineras Tradicionales de Guerrero”.

TRANSITORIOS

ARTÍCULO PRIMERO. Remítase el presente Acuerdo Parlamentario a las y los titulares, las Secretarías de Finanzas, de Cultura, y de Fomento y Desarrollo Económico del Gobierno del Estado; de las Comisiones legislativas de Educación, Ciencia y Tecnología, de Cultura, y de la Secretaría de Administración y Finanzas del H. Congreso del Estado de Guerrero; y de los ochenta y cuatro Honorables Ayuntamientos de los municipios del Estado y del Concejo Municipal Comunitario del Ayutla de los Libres del Estado de Guerrero, para los efectos legales conducentes.

ARTÍCULO SEGUNDO. Publíquese el presente Acuerdo Parlamentario en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado, y en el portal electrónico de esta Soberanía Popular.

Dado en la Ciudad de Chilpancingo de los Bravo, Guerrero el 26 de junio de
2025

Diputado Jhobanny Jiménez Mendoza.-
Diputada María De Jesús Galeana
Radilla.