

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

HONORABLE ASAMBLEA LEGISLATIVA:

A quienes integramos la Comisión de Educación y Cultura, por indicaciones de la Presidencia de la Mesa Directiva, nos fue turnada para su estudio y dictamen la **Iniciativa con Proyecto de Decreto para que se declare el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita"**, presentada por la diputada y diputado, **Juanita Del Carmen González Chávez y Luis Fernando Pardo González**.

La Comisión de Educación y Cultura, es competente para conocer el presente asunto de conformidad a los artículos 66, 68, 69 fracción VI y 71 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Nayarit, los artículos 51, 54, 55 fracción VI, 99, 100 y 101 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso; al tenor de lo siguiente:

METODOLOGÍA

La Comisión de Educación y Cultura es competente para conocer el presente asunto y desarrollar el análisis de la propuesta conforme al siguiente procedimiento:

- I. En el apartado de "**ANTECEDENTES**" se da constancia del trámite del proceso legislativo y de la recepción del turno para la elaboración del dictamen de la iniciativa a la que se hace referencia;
- II. En el apartado del "**CONTENIDO DE LA INICIATIVA**" se sintetiza el alcance de la propuesta que se analiza;

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

- III. En el apartado de "**CONSIDERACIONES**", las y los integrantes de la Comisión dictaminadora, expresaremos los argumentos con base en los cuales se sustenta el sentido del presente dictamen, y
- IV. Finalmente, en el apartado de "**RESOLUTIVO**", el proyecto que expresa el sentido del presente dictamen.

I. ANTECEDENTES

1. Con fecha 15 de octubre de 2019, fue aprobado por el Honorable Congreso del Estado de Nayarit el *Decreto que tiene por objeto declarar a la Gastronomía Nayarita como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Nayarit*;
2. Con fecha 28 de junio de 2021, se presentó oficio suscrito por la Sumiller Dora Julieta González, Presidenta de la Academia Nayarita de Gastronomía A. C., por medio del cual solicitó a la XXXII Legislatura de este H. Congreso del Estado, a través de la Presidencia de la Comisión de Gobierno, se declarara el día 15 de octubre de cada año como "Día de la Gastronomía Nayarita";
3. Con fecha 19 de agosto de 2021, la Sumiller Dora Julieta González, Presidenta de la Academia Nayarita de Gastronomía A. C.; presentó oficio dirigido a la Diputada Alba Cristal Espinoza Peña, Presidenta de la Comisión de Gobierno de la XXXIII Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Nayarit, en el cual solicita que se declare el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita";

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

4. Con fecha 10 de octubre de 2022, la Diputada Juanita Del Carmen González Chávez, y el Diputado Luis Fernando Pardo González, presentaron Iniciativa con Proyecto de Decreto para que se solicita se declare el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".
5. Posteriormente, la Presidencia de la Mesa Directiva ordenó su turno a esta Comisión a bien de proceder con la emisión del Dictamen correspondiente.

II. CONTENIDO DE LA INICIATIVA

Entre los motivos que fundamentan la Iniciativa que presentaron la Diputada **Juanita Del Carmen González Chávez**, y el Diputado **Luis Fernando Pardo González**, se encuentran los siguientes:

La gastronomía ha sido el proceso por medio del cual el hombre ha evolucionado en su alimentación, de cazar para sobrevivir, a conocer hoy la gastronomía como una disciplina y arte culinario. Se compone de un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, así como su evolución histórica y sus significaciones culturales, a partir de nuestra manera de cocinar nos dice quiénes somos y de dónde venimos.

La gastronomía brinda una aproximación a la cultura empleando la comida como eje central. Se ocupa tanto de técnicas de cocción, datos nutricionales y ciencias

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

alimenticias, como del manejo profesional de los sabores y aromas en la confección de un platillo culinario.

Así mismo, nos brinda la oportunidad de incorporar al contexto artístico y cultural un aspecto que formalmente pareciera descuidado, que es de la cocina. Aunque no está contemplada entre las Bellas Artes, el arte culinario es sin duda uno de los más extensamente practicados y con mayores matices, variantes y bagaje cultural de la humanidad.

Desde un enfoque económico, el consumo de alimentos representa el 30% del gasto de los turistas y pieza fundamental de la economía mexicana al generar 1.7 millones de empleos directos. La gastronomía produce una derrama económica por 183 mil millones de pesos, equivalente al dos por ciento del Producto Interno Bruto del País. Generando ventajas y oportunidades para lograr un desarrollo económico incluyente.

Una de las joyas de la cultura mexicana, sin lugar a duda es la gastronomía, uno de sus máximos representantes, que va más allá de los sabores, nace en el momento mismo en que se cultiva cada uno de sus ingredientes haciendo de su preparación todo un ritual, porque aun cuando no lo vemos, detrás de cada platillo existe un gran trabajo.

La cocina mexicana durante años ha vinculado a la población con sus tradiciones y ha logrado encarnar el valor de diversas culturas; es por ello por lo que la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

(UNESCO) desde el año 2010, declaró patrimonio inmaterial de la humanidad la gastronomía de la nación mexicana.

De manera particular, la gastronomía nayarita tiene su esencia en el mar, los frutos de la tierra y las carnes que otorga a nuestro Estado. Su riqueza cultural y su variedad deriva de sus deliciosos sabores que van desde los platillos típicos de origen ancestral, hasta los nacidos con el mestizaje.

Sin duda, los platillos típicos de nuestra entidad enaltecen al campo, el altiplano, el mar y la zona serrana, teniendo un círculo completo en cuanto a producción, cosecha y distribución para la producción de los platillos que forman parte de nuestra cocina.

Como parte de las acciones que se han emprendido para lograr el reconocimiento de la gastronomía Nayarit, el día 15 de octubre del 2019, la XXXII Legislatura de este Honorable Congreso del Estado de Nayarit, tuvo a bien declarar a la Gastronomía Nayarita como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado; con ello estableciendo diversas obligaciones en materia de fomento y promoción de la gastronomía típica de nuestra entidad, acercando al turista a nuestra cultura, identidad, costumbres y tradiciones por medio del estómago.

A su vez, con motivo del oficio de fecha 19 de agosto de 2021, suscrito por la ciudadana Dora Julieta González Robles, Presidenta de la Academia Nayarita de Gastronomía A.C., el cual fue dirigido a la Diputada Presidenta Alba Cristal Espinoza Peña, solicitando de manera respetuosa a esta representación

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

democrática, a través de su representante, se tuviera a bien dar seguimiento a su solicitud de declarar el día 15 de octubre de cada año como día estatal de la gastronomía nayarita; siendo esta fecha simbólica para ello, toda vez que al ser aprobado el decreto que declaró como patrimonio cultural inmaterial de nuestra entidad la gastronomía nayarita por el pleno de este órgano parlamentario, se vincularían ambos esfuerzos promovidos por dicha Asociación Civil.

Por lo anteriormente expuesto, resulta pertinente instituir el "Día de la Gastronomía Nayarita", toda vez que, al tratarse del uno de los elementos esenciales de nuestra identidad, así como un elemento de importancia crucial para la industria del turismo, la gastronomía, la pesca, la agrícola, la ganadera, entre otros, por lo que tiene la capacidad de influir de manera determinante en la propia calidad de vida de las generaciones presentes y futuras de nuestra entidad.

III. CONSIDERACIONES

De acuerdo con el análisis de la iniciativa, se considera lo siguiente:

¿Qué es la Gastronomía?

La gastronomía es definida como el arte de la preparación de una buena comida. La palabra, proviene del griego γαστρονομία (gastronomía). La gastronomía se compone de un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, así como su evolución histórica y sus significaciones culturales.¹

¹Consultable en: <https://www.significados.com/gastronomia/>

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

En palabras de la doctora Lourdes Pacheco Ladrón de Guevara, investigadora nayarita, la gastronomía comprende²:

(...) el encuentro cultural entre los seres humanos, su alimentación y su medio ambiente tanto cultural como geo histórico social. (...)

El estudio antropológico social realza la importancia de esta manifestación del hombre, pues observamos que en la culinaria el ser biológico está delimitado por la geografía donde un determinado grupo social se ha desarrollado, así como la elección de ingredientes de este medio geográfico, es la elección de ingredientes que marcará la sazón de este grupo social.

La gastronomía es uno de los elementos más importantes de la identidad cultural de un grupo, la gastronomía entra por los cinco sentidos: vista, tacto, gusto, olfato y oído, lo que hace que este patrimonio pertenezca a la añoranza, pues está ligado a la memoria última. Es patrimonio inmaterial y también material. No sólo es un referente poderoso de identificación entre los miembros de un grupo que da muestra de las configuraciones, adopciones y adaptaciones de los sistemas alimentarios, sino que además es testigo fidedigno de los procesos sociales e históricos del territorio donde se expresa, así como de la relación de sus miembros

² Expediente Técnico para Declaratoria de la Cocina Tradicional Nayarita como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Nayarit. Academia Nayarita de la Gastronomía A.C. 2019. Tepic, Nayarit. P. 81.

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

con el entorno físico. Por tanto, la gastronomía de un grupo es un elemento esencial de su cultura, de la misma manera que el idioma, la religión, la economía, las artesanías y la tecnología³.

La importancia del turismo gastronómico

Sin lugar a duda, la gastronomía de cada una de las regiones del mundo tiene un valor incalculable, toda vez que nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece; y es que la gastronomía, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida de una región a otra.⁴

A su vez, desde una perspectiva económica, si sumamos al sector turístico la gastronomía como factor económico, esta robustece su impacto positivo sobre la sociedad. Resulta necesario señalar que no solo genera impacto económico y bienestar social, sino que se promueven los lugares y las costumbres y cultura de un país, por lo que la promoción con conciencia comprometida de la gastronomía es un factor de gran avance del turismo.

Conforme el turismo global se desarrolla y entra en una competencia con los demás destinos, la gastronomía como patrimonio intangible se ha vuelto un factor determinante como atracción de los turistas; gracias a esto, el turismo gastronómico surge de una manera sorpresiva e importante, no solo porque la

³ Heidi Chemin Bässler, Recetario Pame de San Luis Potosí y Querétaro. Colección Cocina Indígena y Popular, CONACULTA, Culturas Populares e Indígenas, México, D.F., 2000. pág. 9

⁴Consultable en: [Importancia.org https://www.importancia.org/gastronomia.php](https://www.importancia.org/gastronomia.php)

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

comida y la bebida son necesarias como sustento para el turismo, sino porque el concepto de gastronomía abarca prácticas culturales, historia local, valores y herencia cultural. La Gastronomía es considerada un recurso indispensable para el destino turístico, agregando un valor y a su vez una solución a las necesidades de los destinos que quieren sobresalir y que con sus productos pueden ofrecer una experiencia única y original.

El turismo gastronómico contribuye a la conservación de la biodiversidad y los paisajes, conservando las áreas rurales, manteniendo los usos y las costumbres y las funciones que hacen que se preserve la riqueza patrimonial material e inmaterial del territorio y sobre todo a recuperar la memoria culinaria. El turismo gastronómico narra las historias de los pueblos y sus costumbres.

Se encuentran involucrados los productos agrarios y ganaderos, las queserías, los mercados, las bodegas, los artesanos, todos pueden hablar de la riqueza de la región, son ellos los que construyen la identidad de nuestro pueblo y son ellos los que enriquecen el valor gastronómico del destino.

Los ámbitos en los que puede influir el turismo gastronómico son la reducción de la pobreza, el uso eficiente de los recursos, la protección ambiental y el cambio climático, y sobre todo la protección de los valores culturales, el patrimonio y la diversidad.

Según la previsión a largo plazo de la Organización Mundial del Turismo incluida en el informe titulado *Tourism Towards 2030*, el sector turístico seguirá creciendo

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

rápidamente, con un aumento previsto de las llegadas de turistas internacionales del 3,3% anual, hasta alcanzar los 1800 millones en 2030. Por lo cual, se puede apreciar el alto desempeño económico y la trascendencia para el desarrollo de los pueblos.

Como tercer mayor sector de comercio internacional, con el 10,4% del producto interior bruto (PIB) y responsable de 313 millones de puestos de trabajo en todo el mundo, el sector turístico realiza un aporte significativo a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (Agenda 2030).

La importancia del turismo para la Economía en México

Nuestro país ha aprovechado muy bien el movimiento del turismo internacional y ha asumido un notable liderazgo en el mercado mundial. En el año 2017 México registró la cifra de 39.3 millones de turistas internacionales. Llegando a situarse por primera vez en el sexto lugar dentro de los países más visitados en el mundo; el décimo quinto con mayor recepción de divisas y a consolidar nuestro papel como el principal destino en Latinoamérica.

En nuestro país, la participación del turismo en el PIB, en el año 2017 tuvo mayor participación que industria de la construcción, la minería y el petróleo, aportando el 8.7% al PIB nacional.

Actualmente, alrededor de 10 millones de trabajadores dependen de manera directa e indirecta del turismo de México. En este contexto, la Secretaría de

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

Turismo Federal con el fin de identificar los principales retos que enfrenta el sector, así como los objetivos que debe buscar la política turística en los próximos años para mantener un crecimiento de manera sostenible, ha construido una política turística de Estado con visión de largo plazo.

Es importante destacar que se estima que en 2017 se realizaron 527 millones de viajes de mexicanos con fines turísticos dentro el país; 96 millones de viajes turísticos nacionales se hospedaron en hotel, mientras que 150 millones se hospedaron en opciones extra hoteleras; 40% de visitantes viajaron por descanso, ocio y vacaciones; 41% de los viajes se realizaron para visitar a algún conocido; del total de visitantes, cerca de 246 millones tuvieron al menos una pernocta y se convirtieron en turistas nacionales.

A nivel económico, la mayor parte de la derrama generada por las actividades turísticas la aportan los visitantes nacionales; 82% del gasto turístico hecho al interior de México lo realizan los mexicanos, según datos estadísticos de la Secretaría de Turismo en 2016, el 19.6% de gastos fue realizado en alimentos, bebidas y restaurantes.

México es uno de los 17 países megadiversos (los que en conjunto concentran casi el 70% de la diversidad mundial de especies de plantas y animales). Por lo que sus recursos deben ser sujetos a políticas públicas transversales que permitan su investigación, conservación, protección y difusión.

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

En este contexto, resulta notoria la importancia de las diversas alternativas y oferta turística de nuestro país. Cada una de ellas proporciona una propuesta integral, donde la historia, el entorno natural, los servicios y la gastronomía se funden en un todo capaz de seducir a los turistas nacionales y extranjeros.

La Gastronomía en México

Dentro del contexto cultural, la gastronomía mexicana fue considerada como Patrimonio cultural inmaterial por la UNESCO porque representa antigüedad y continuidad histórica, y goza de un papel importante como elemento de identidad para el pueblo mexicano; es de elaboración colectiva, se apoya en productos originarios de su tierra y muestra una gran creatividad en sus cocineros, mismos que a lo largo de los siglos han ido perfeccionando esta gastronomía. La cocina mexicana también combina técnicas contemporáneas que le otorgan el carácter de innovación y adaptación constante. Gracias a esto, ha logrado conservarse y permanecer a lo largo de varias generaciones.

La gastronomía es una de las variables que más relevancia estratégica tendrá para el turismo en el futuro. La Organización Mundial del Turismo (OMT) y el Basque Culinary Center (BCC) de San Sebastián, España, en el marco de los Foros Mundiales de Turismo Gastronómico, elaboraron una guía dirigida a todos los destinos que quieran situar la gastronomía como un pilar fundamental de su competitividad turística, entre lo que señala se encuentra un plan de promoción.

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

México opera localmente con su Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, que nació para explorar formas de instaurar marcos propicios para estimular la creación de puestos de trabajo e impulsar el emprendimiento en toda la cadena de valor del turismo gastronómico, además de poner de relieve las competencias más relevantes para el turismo gastronómico. Su objetivo es promover el intercambio de experiencias entre expertos en turismo y gastronomía, identificar buenas prácticas e impulsar el turismo gastronómico como factor de desarrollo de los países.

Así se implementó en 2017 la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional que se enfoca a fortalecer el patrimonio gastronómico en las dimensiones de calidad, diversidad, originalidad, e innovación, para convertirla en un importante motor del desarrollo sostenible, generadora de ingresos, empleos y oportunidades de negocios y en un factor necesario para incrementar la calidad del sistema alimentario y la dieta de los mexicanos, así como atraer el turismo internacional y alentar el turismo interno.

Es importante resaltar que entre los objetivos de esta política pública de fomento a la gastronomía, se encuentra fomentar el turismo, promover integralmente la gastronomía mexicana como elemento de posicionamiento internacional, plataforma de productos nacionales y atractivo turístico.

Un dato interesante e importante es que 14 de los 50 mejores restaurantes del mundo están en Iberoamérica (con nombres como los peruanos Gastón Acurio, Virgilio Martínez o Mitsuharu Tsumura o los mexicanos Enrique Olvera y Daniela

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

Soto-Innes, recién nombrada Mejor Cocinera del Mundo en 2019). Por lo que México, junto con Perú, son los dos países que más han usado la gastronomía como marca para hacer turismo gastronómico.

Una gran cantidad de destinos culinarios en México, son reconocidos porque se han encargado de promover y dar a conocer sus bondades; siendo algunos de estos los estados de Oaxaca, Puebla, Guanajuato o Yucatán. Sin embargo, hay muchos otros destinos importantes en el país que se manifiestan y que tienen mucho que ofrecer; como Baja California, Nayarit, Colima, Chiapas o la Ciudad de México, entre otros.

Impulso económico de la gastronomía en México

De la información económica recabada por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) con relación a la industria restaurantera en México en los Censos Económicos 2019, destaca el impacto económico que deriva de la gastronomía en nuestro país, desprendiéndose también datos interesantes por cuanto al Estado de Nayarit.

Para efectos de los Censos Económicos la industria restaurantera está constituida por unidades económicas que ofrecen el servicio de preparación de alimentos para consumo inmediato, establecidas en zonas urbanas; una unidad económica corresponde al lugar que ofrece la venta de alimentos. No se incluyó en dicha estadística a restaurantes que están integrados al servicio de hospedaje bajo el

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

control de una misma entidad propietaria, así como los bares, cantinas y centros nocturnos.

La participación de la industria restaurantera de nuestro país en el producto interno bruto PIB, según las estadísticas mencionadas, señalan que las unidades económicas dedicadas a la preparación de alimentos y bebidas en el 2018 generaron 247 mil 360 millones de pesos, esto representó 1.1% del PIB total del país en el mismo año.

Durante los últimos diez años previos a 2018 la tendencia se mantuvo estable con excepción del año 2013, donde se presentó una caída alcanzando apenas 2.4%, respecto al año inmediato anterior, en tanto que para el 2015, se tuvo una recuperación al contribuir con el 11.3%, año a partir del cual el comportamiento ha sido homogéneo, teniendo una participación entre 5.0% y 6.0% .⁵

También es muy importante la industria restaurantera en los servicios privados no financieros, como lo son los empleados de cocina, meseros, vigilantes, etcétera. De los Censos Económicos 2019 a nivel nacional, se desprende que en el total de las unidades económicas que realizaron actividades durante el 2018, (4 800 157), el 12.2% pertenecen a la preparación de alimentos y bebidas, las cuales dieron empleo al 7.5%, del personal ocupado total, aportaron 2.0% de la producción bruta total (PBT) y 2.2% del consumo intermedio.

⁵Consultable

en:https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/702825199357.pdf

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

Como parte de los resultados censales en los servicios privados no financieros, se encuentra la industria restaurantera, aportando 30.9% de las unidades económicas; 19.4% del empleo; 11.0% de la producción bruta total (PBT); 14.1% del consumo intermedio (CI) y el 8.3% del valor agregado censal bruto (VACB); mientras que, con respecto al total nacional, estas últimas tres variables contribuyeron con alrededor del 2.0%. De todas las actividades que conforman los servicios privados no financieros, la industria restaurantera ocupa el segundo lugar en la generación de empleo a nivel nacional.

La gastronomía nayarita

Sin lugar a duda Nayarit es una entidad de este diversificado mosaico mexicano que presenta las más abundantes expresiones gastronómicas. Las circunstancias que ayudan a explicar tan gustoso privilegio hay que buscarlas tanto en su arrugada y apasionante geografía, como en su rico pasado histórico. Su abrupto relieve, espacio de confluencia de cuatro de los más importantes sistemas fisiográficos del país como son la Sierra Madre Occidental, el Eje Volcánico Transversal, la Sierra Madre del Sur y la Llanura Costera del Pacífico, contiene una variedad de microclimas y nichos ecológicos que se pueden agrupar en tres grandes regiones a las que los geógrafos identifican con los acortados nombres de La Costa, El Altiplano y La Sierra. De esta forma se tiene que la topografía de la entidad aparenta tres pisos o escalonamientos.

La sazón nayarita está marcada por la elección de un ingrediente sobre otro que su geografía ofrece, así como la complejidad de un sistema de creencias

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

interconectados en sus pueblos originarios que han permeado en el gusto de la cocina mestiza; así como, ingredientes y técnicas introducidos por los conquistadores que permearon en el mundo originario.

Los habitantes del territorio nayarita cuentan con una alimentación producto de la tierra, de una geografía no solo enmarcada por montañas y el mar, sino surcada por uno de los sistemas de manglar más grandes del país. Así mismo, contamos con cuatro pueblos originarios habitantes de la región que hoy en día es Nayarit; sus sueños, símbolos, mitos y cosmogonía permanecen vigentes velados en su propia gastronomía.

Nayarit con sus 20 municipios y 3 regiones geográficas: costa, altiplano y sierra, ofrece una amplia variedad de preparaciones que hoy forman parte de nuestro patrimonio cultural. En Nayarit el sistema de la milpa es vigente. La milpa este policultivo sembrado en coamiles tanto en poblaciones originarias como mestizas, aunado a la privilegiada posición geográfica de mar y manglar marca la expresión culinaria nayarita, pues es nuestra representación colectiva, que, sin duda, merecía ser colocada bajo resguardo y asegurar con ello su vigencia.

El patrimonio cultural inmaterial gastronómico es referente de un pueblo, tiene que ver con la forma de interactuar y concebir el entorno, es decir, la manera en que asumimos la vida. Es este patrimonio lo que nos hace diferenciarnos de otras culturas.

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

En ese contexto, resulta necesario resaltar que, con fecha 15 de octubre de 2019 fue aprobado por la XXXII Legislatura al Honorable Congreso del Estado de Nayarit el *Decreto que tuvo por objeto declarar a la Gastronomía Nayarita como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Nayarit*, con lo cual, se dio un necesario reconocimiento y realce a uno de los elementos centrales de la identidad de nuestro pueblo: su gastronomía.

Dentro del caudal culinario que compone la gastronomía nayarita podemos apreciar en la siguiente tabla una clasificación de los platillos característicos por municipio de la entidad:

Municipio	Platillos característicos	Productos de la Tierra (PT)
		Productos de Factura Artesanal (PFA)
Huajicori	<ul style="list-style-type: none"> • Tamales colorados • Chuinas (origen Tepehuano) • Agridos • Matahambre • Mole • Pan de mujer • Arepas de horno • Birria • Leche cocida • Sopa de hongo (temporada de 	<ul style="list-style-type: none"> • PT • PT • PT • PT • PT • PFA • PFA • PT • PFA • PT



PODER LEGISLATIVO
NAYARIT
XXXIII LEGISLATURA

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

	<p>lluvia, en la sierra)</p> <ul style="list-style-type: none">• Bayusas	<ul style="list-style-type: none">• PT
Acaponeta	<ul style="list-style-type: none">• Lechón echado• Gorditas de piloncillo• Gorditas de gallina• Tamales botaneros• Tamales barbones• Tamales de picadillo de camarón• Churros (Mines, fuera del mercado)	<ul style="list-style-type: none">• PT• PFA• PT• PT• PT• PT• PFA
Tecuala	<ul style="list-style-type: none">• Tacos dorados de camarón• Tacos dorados de carne• Paté de camarón seco• Birria• Cocadas PFA• Agua de coco• Camarón al vapor en totopo• Aguachile c/ la salsa en cajete• Lisa zarandeada bañada en salsa verde• Constantinos fritos• Ceviche de pescado	<ul style="list-style-type: none">• PFA



PODER LEGISLATIVO
NAYARIT
XXXIII LEGISLATURA

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

	<ul style="list-style-type: none">• Ceviche de camarón• Pescado zarandeado• Ostiones zarandeados• Güinteres	
Rosamorada	<ul style="list-style-type: none">• Birria• Tostadas• Pozole• Nanchis en conserva PFA• Dulces de tamarindo PFA• Dulce de mango PFA	<ul style="list-style-type: none">• PFA• PFA• PFA
Tuxpan	<ul style="list-style-type: none">• Empanadas de camarón• Camarones a la diablo• Sopa de jaiba• Ceviche de camarón seco• Tamales de camarón (Santa Cruz de las Haciendas)• Camarones rancheros, ceviche y aguachile (en Santa Cruz de las Haciendas con Charlotte)	<ul style="list-style-type: none">•
Ruiz	<ul style="list-style-type: none">• Birria de chivo• Capirotada de panocha• Gorditas de gallina	<ul style="list-style-type: none">•



PODER LEGISLATIVO
NAYARIT
XXXIII LEGISLATURA

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

El Nayar	Zona Cora, sus platillos giran en torno al ciclo agrícola con un sentido ritual: <ul style="list-style-type: none">• Tamales de frijol.• Tortillas elaboradas con maíz de colores.• Arroz rojo• Salsa de guaje• Enchiladas• Mole de hongos y queso seco• Nopal en mole	
-----------------	--	--



PODER LEGISLATIVO
NAYARIT
XXXIII LEGISLATURA

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

Santiago Ixcuintla	<ul style="list-style-type: none">• Su comida más representativa es la de Mexcaltitán y Sentispac:• Albóndigas de camarón• Taxtihuil• Camarones a la cucaracha• Paté de camarón• Pescado zarandeado• Camarones• Tortilla de camarón• Camarones al vapor• Camarones a la cucaracha• Pescado zarandeado• Albóndigas de camarón• Empanadas de camarón• Ostión fresco de placer• Chivichangas (empanadas de ostión)• Ostión sancochado• Tamales de ostión• Caldo de jaiba• Ceviche de camarón• Carne zarandeada• Aguachile• Ceviche• Tacos zarandeados	<ul style="list-style-type: none">•
---------------------------	--	---



PODER LEGISLATIVO
NAYARIT
XXXIII LEGISLATURA

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

	<ul style="list-style-type: none">• Carne deshebrada• Pay de elote• Mango enmielado (en temporada)• Artesanía: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco)	
--	--	--



PODER LEGISLATIVO
NAYARIT
XXXIII LEGISLATURA

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

San Blas	<ul style="list-style-type: none">• Ostión fresco de piedra• Tostadas de ceviche de sierra• Aguachile• Ceviche• Campechanas• Sopa de mariscos• Pescado zarandeado• Camarones rancheros• Pescado frito• Lisa tatemada• Pan de plátano• Sopes de ostión• Sopes de camarón• Pescado zarandeado• Pescado empanizado• Camarón empanizado• Empanadas de camarón• Langosta zarandeada• *El zarandeado tradicional es la rejilla con raíz de mangle verde para que haga humo.	•
-----------------	---	---



PODER LEGISLATIVO
NAYARIT
XXXIII LEGISLATURA

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

Xalisco	<ul style="list-style-type: none">• Tasajo con jocoque• Tostadas• Pozole	<ul style="list-style-type: none">•
Compostela	<ul style="list-style-type: none">• El Manantial: Raspados PFA• Montero: Mariscos• Platanitos, ramada El marinero:• Pescado zarandeado• Carne zarandeada• Empanada de camarón• Pulpo encebollado	<ul style="list-style-type: none">• PFA
Bahía de Banderas	<ul style="list-style-type: none">• Soporrondongo	<ul style="list-style-type: none">•



PODER LEGISLATIVO
NAYARIT
XXXIII LEGISLATURA

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

La Yesca	<ul style="list-style-type: none">• Pipián• Mole de maíz• Dulce de leche (huesitos)• Tortitas de huachal (elote cocido y deshidratado) PFZ• Queso seco PFA• Panela oreada PFA• Jocoque PFA• Gorditas de cuajada• Comida Huichol:• Tamal de frijol• Gorditas de manteca y salsa• Quelites• Nopales• Tejuino (es su bebida ritual y embriagante).	<ul style="list-style-type: none">• PFA• PFA• PFA
Santa María del Oro	<ul style="list-style-type: none">• Coachala• Asado• Tamal de lima• Gorditas de frijol• Chacharrón de pescado• Ceviche de tilapia	<ul style="list-style-type: none">•
San Pedro Lagunillas	<ul style="list-style-type: none">• Ceviche de tilapia	<ul style="list-style-type: none">•



PODER LEGISLATIVO
NAYARIT
XXXIII LEGISLATURA

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

Ahucatlán	<ul style="list-style-type: none">• Cajeta de mango (en temporada) y de membrillo• Productos lácteos	•
Jala	<ul style="list-style-type: none">• Sopa de boda• Asado• Lomo relleno de boda• Carne con chile• Tostadas de pata y pollo, elaboradas son tostadas raspadas y forma alargada, atrás de la iglesia (sólo los domingos)• Encanelados• Rosquetas• Mermelada de Jamaica• Dulces enchilados a base de Jamaica.• Tamal de calabaza• Marquesote	•
Ixtlán del Río	<ul style="list-style-type: none">• Pollo a la picha o a la plaza (se ponen a partir de las 5 p.m. hasta las 3 a.m.)• Nieve de garrafa• Dulces de leche (de la carreta, se ponen a las 5 p.m. en los portales)	•

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

Amatlán de Cañas	<ul style="list-style-type: none"> • Carne con chile • Costilla en salsa verde • Pan dulce, su especialidad es la gordita de nata y picón. • Licor de Jamaica • Mermelada de jamaica • Chocolate de mesa M'a Lola, elaborado artesanalmente con cacao puro y almendras. • Productos de cacahuate • Visitar el manto en el Rosario 	<ul style="list-style-type: none"> •
------------------	---	---

Fuente: Investigación de campo Alondra Maldonado Rodriguera y Marco Valdivia

Tal como se puede apreciar de la tabla que precede, existe una riqueza gastronómica bastante nutrida en todos los rincones del Estado de Nayarit, lo cual solo da muestra de la importancia de este elemento de la identidad cultural de Nayarit.

Por lo anterior, esta Comisión de Educación y Cultural acompaña la iniciativa promovida por la diputada **Juanita Del Carmen González Chávez** y el diputado **Luis Fernando Pardo González**, iniciativa motivada por la solicitud de la Academia Nayarita de Gastronomía A.C., representada por a Sumiller Dora Julieta González, en su calidad de Presidenta de la Asociación Civil, esperando que con esta conmemoración anual se logre generar un impulso mayor para la preservación y realce de la gastronomía de nuestra entidad, con el ánimo de

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

conservarla para que las generaciones presentes y futuras sigan disfrutando de uno de los elementos de mayor importancia de nuestra cultura nayarita.

Por las consideraciones anteriores, quienes integramos la Comisión de Educación y Cultura sometemos a deliberación del Pleno de la Honorable Asamblea Legislativa la siguiente Proyecto de Decreto; por tanto, acordamos lo siguiente:

IV. RESOLUTIVO PROYECTO DE DECRETO.

ÚNICO.- El Honorable Congreso del Estado de Nayarit, a través de su Trigésima Tercera Legislatura, declara el **día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita"**.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial, órgano del Gobierno del Estado de Nayarit.

SEGUNDO.- Comuníquese el presente Decreto al Poder Ejecutivo del Estado de Nayarit.

TERCERO.- Comuníquese el presente Decreto a la Academia Nayarita de Gastronomía A.C.

Dado en el Recinto Oficial del Honorable Congreso del Estado de Nayarit en Tepic, su capital, a los dieciocho días del mes de octubre de dos mil veintidós.



PODER LEGISLATIVO
NAYARIT
XXXIII LEGISLATURA

Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

COMISIÓN DE EDUCACIÓN Y CULTURA

NOMBRE:	SENTIDO DEL VOTO:		
	A FAVOR	ABSTENCIÓN	EN CONTRA
 Dip. Tania Montenegro Ibarra Presidenta	<i>Tania Montenegro I.</i>		
 Dip. Jesús Noelia Ramos Nungaray Vicepresidenta	<i>J. Ramos Nungaray</i>		
 Dip. Rodrigo Polanco Sojo Secretario			
 Dip. Selene Lorena Cárdenas Predraza Vocal	<i>Selene L. Cárdenas P.</i>		
 Dip. Laura Inés Rangel Huerta Vocal	<i>L. Rangel Huerta</i>		