

Crónica Parlamentaria Diario de los Debates

Versión Estenográfica de la Sesión Pública Ordinaria del Primer Periodo Ordinario del Segundo Año de la Trigésima Tercera Legislatura

Tepic, Nayarit, miércoles 19 de octubre de 2022 Sala de Sesiones "Lic. Benito Juárez"

Integración de la Mesa Directiva para la sesión

Presidenta:

Dip. Alba Cristal Espinoza Peña (MORENA) Vicepresidenta:

Dip. Sonia Nohelia Ibarra Fránquez

(APP)

Suplente

Vicepresidenta:

Dip. Any Marilú Porras Baylón (MORENA)

Secretarios:

Dip. Luis Fernando Pardo González (N.A.N) Dip. Alejandro Regalado Curiel (PVEM)

Suplentes:

Dip. Aristeo Preciado Mayorga (PT)
Dip. Lidia Elizabeth Zamora Ascencio (RSP)

-Timbrazo-12:14 Horas.

C. PRESIDENTA DIP. ALBA CRISTAL ESPINOZA PEÑA:

-Se abre la sesión virtual y presencial.

Con el permiso de las ciudadanas diputadas y ciudadanos diputados integrantes de la Honorable Asamblea legislativa, la Presidencia de la Mesa Directiva da inicio con los trabajos virtuales programados, para desarrollarse el día de hoy miércoles 19 de octubre de 2022.

Para cubrir las formalidades de Ley se ordena abrir el sistema electrónico hasta por 5 minutos, para el registro de asistencia.



19/10/22, 12:18 Resultado compartido

Resultados del sondeo individuales

Tema: PRIMERA SESIÓN ORDINARIA

Organizador: UTICS1

Número de asistentes: 26

Tipo: Resultados individuales
Fecha: milércoles, 19 de octubre de 2022
Hora de inicio: 12:15
Duración real: 3 minutos 16 segundos
Limite de tiempo: 5 minutos 0 segundos



	Respuestas	Resultados	%
	Dip. Alba Cristal Espinoza Peña	1/26	4
	Dip. Any Marilú Porras Baylón	1/26	4
	Dip. Francisco Piña Herrera	1/26	4
	Dip. Laura Paola Monts Ruiz	1/26	4
	Dip. Lourdes Josefina Mercado Soto	1/26	4
	Dip. Luis Enrique Miramontes Vázquez	1/26	4
	Dip. María Belén Muñoz Barajas	1/26	4
	Dip. Myrna María Encinas García	1/26	4
	Dip. Natalia Carrillo Reza	1/26	4
	Dip. Ricardo Parra Tiznado	1/26	4
	Dip. Rodrigo Polanco Sojo	1/26	4
	Dip. Héctor Javier Santana García	1/26	4
м	Dip. José Ignacio Rivas Parra	0/26	0
	Dip. Juanita del Carmen González Chávez	1/26	4
	Dip. Pablo Montoya de la Rosa	1/26	4
	Dip. Selene Lorena Cárdenas Pedraza	1/26	4
	Dip. Aristeo Preciado Mayorga	1/26	4
	Dip. Nadia Edith Bernal Jiménez	1/26	4
	Dip. Tania Montenegro Ibarra	1/26	4
	Dip. Jesús Noelia Ramos Nungaray	1/26	4
	Dip. Juana Nataly Tizcareño Lara	0/26	0
	Dip. Luis Fernando Pardo González	0/26	0
	Dip. Alejandro Regalado Curiel	0/26	0
	Dip. Georgina Guadalupe López Arias	0/26	0
	Dip. Sergio González García	0/26	0
	Dip. Laura Inés Rangel Huerta	1/26	4
AA	Dip. Luis Alberto Zamora Romero	0/26	0
AB	Dip. Sonia Nohelia Ibarra Franquez	1/26	4
AC	Dip. Sofía Bautista Zambrano	0/26	0
AD	Dip. Lidia Elizabeth Zamora Ascencio	0/26	0



Bien compañeras se cierra el registro de asistencia y en virtud de que nos encontramos presentes la mayoría de las legisladoras y los legisladores que integramos esta Soberanía, se declara formalmente instalada la sesión y por lo tanto válidos los trabajos y resoluciones que se dicten en ella.

Solicito atentamente a la diputada Sonia Noelia Ibarra Fránquez, Vicepresidenta de la Mesa Directiva, haga del conocimiento de la Asamblea, el contenido del orden del día y lo someta a su aprobación en votación electrónica.

C. VICEPRESIDENTA DIP. SONIA NOHELIA IBARRA FRÁNQUEZ:

–Con gusto atiendo su encargo diputada Presidenta.



H. CONGRESO DEL ESTADO SESIÓN PÚBLICA VIRTUAL MIÉRCIOLES 19 DE OCTUBRE DE 2022 12:00 HORAS

ORDEN DEL DÍA

- REGISTRO DE ASISTENCIA - DECLARATORIA DE QUÓRUM - APROBACIÓN DEL ORDEN DEL DÍA
- I. DISPENSA Y APROBACIÓN EN SU CASO, DE LAS ACTAS DE LAS SESIONES PÚBLICAS VIRTUALES Y PRESENCIALES CELEBRADAS EL JUEVES 13 DE OCTUBRE DE 2022.

II. COMUNICACIONES RECIBIDAS.

III. INICIATIVAS RECIBIDAS.

• Iniciativas de Ley o Decreto:

- Iniciativa con Proyecto de Decreto que tiene por objeto reformar y adicionar diversas disposiciones de la Ley que Regula los Establecimientos Dedicados a la Producción, Almacenamiento, Distribución y Enajenación de Bebidas Alcohólicas en el Estado de Nayarit, presentada por la Diputada Nadia Edith Bernal Jiménez, integrante del Grupo Parlamentario del Partido MORENA.
- Iniciativa con Proyecto de Decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones de la Ley de Salud para el Estado de Nayarit, en materia de atención psiquiátrica y psicológica a los pacientes con cáncer y sus familias, presentada por la Diputada Sonia Noelia Ibarra Fránquez, integrante de la Asociación Parlamentaria Plural.
- IV. PRIMERA LECTURA DEL 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".
- V. LECTURA DE LA PROPOSICIÓN DE ACUERDO QUE ESTABLECE EL CALENDARIO DE COMPARECENCIAS DE LOS TITULARES DE LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA CENTRALIZADA Y DESCENTRALIZADA DEL ESTADO DE NAYARIT, DERIVADO DEL ANÁLISIS DEL PRIMER INFORME DE GOBIERNO Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLAN ESTATAL DE DESARROLLO 2021-2027.

VI. CLAUSURA DE LA SESIÓN.

Leído que fue el orden del día lo someto a la consideración de las y los integrantes de esta Asamblea legislativa, por tal motivo les pido de favor manifestar el sentido de su voto mediante votación electrónica.

Asimismo, le solicito el apoyo al área de tecnologías para que me informe del resultado de la votación.

C. PRESIDENTA DIP. ALBA CRISTAL ESPINOZA PEÑA:

-Me apoya el diputado Rodrigo Polanco y diputado Luis Enrique Miramontes a emitir su voto por favor....

DIP. LUIS ENRIQUE MIRAMONTES VÁZQUEZ (MORENA):



...Mándeme otra vez la, por favor... tecnologías...

C. PRESIDENTA DIP. ALBA CRISTAL ESPINOZA PEÑA:

 Al área de tecnologías, nos apoya en mandar la invitación de votación al diputado Luis Enrique Miramontes, así como el diputado Rodrigo Polanco...

DIP. LUIS ENRIQUE MIRAMONTES VÁZQUEZ (MORENA):

...Ya, ya gracias...

C. VICEPRESIDENTA DIP. SONIA NOHELIA IBARRA FRÁNQUEZ:

-Le informó que resultó aprobada por unanimidad de votos, cumplido su en cargo diputada Presidenta.

C. PRESIDENTA DIP. ALBA CRISTAL ESPINOZA PEÑA:

-Muchas gracias diputada Vicepresidenta.

Continuando con el primer punto del orden del día, relativo a la dispensa y aprobación en su caso de las actas de las sesiones públicas virtuales y presenciales celebradas el jueves 13 de octubre de 2022, se somete a la consideración de esta Asamblea la dispensa de la lectura de las actas referidas. Los que estén por la afirmativa sírvanse de manifestarlo en votación electrónica.

Se ordena abrir el sistema de votación electrónica.



Dip. Laura Rangel		211	
Dip. Alejandro Regalado Curiel			
Dip. Nataly Tizcareño		1	
Dip. Sofía Bautista Zambrano			1
UTICS1			Pag.
Ricardo Parra	•		
Dip. Selene Cárdenas			1
Dip. Luis Fernando Pardo González			
Dip. Georgina Lopez Arias	•		
DIP. LIDIA E. ZAMORA ASCENCIO	•		
Dip. Natalia Carrillo Reza			
Dip. Natalia Carrillo Reza	•		1
Dip.Any Marilu Porras Baylon	•		1
Dip. María Belen Muñoz			
Tania Montenegro ibarra	•		
Dip Teo Preciado PT	•		
Dip. Noelia Ramos Nungaray	•		-
Dip.Alba Cristal Espinoza Peña	•		
Dip. Laura Paola Monts Ruiz	•		
Dip. Luis Zamora	•		

Se cierra el registro de votación electrónica y se informa que se ha registrado unanimidad de votos a favor.

Se declaran aprobadas por unanimidad, por lo tanto, se ordena se cursen para su firma correspondiente.

Para dar cumplimiento al segundo punto del orden del día, Solicito el diputado secretario Aristeo Preciado Mayorga proceda con el segundo punto relativo a las comunicaciones recibidas y órdenes su trámite correspondiente.

C. SECRETARIO DIP. ARISTEO PRECIADO MAYORGA:

–Con gusto atiendo su encargo ciudadana Presidenta.

Comunicaciones recibidas miércoles 19 de octubre del 2022.

• Generadas por el Poder Legislativo.

- Oficios presentados por el diputado Luis Enrique Miramontes Vázquez integrante del Grupo Parlamentario del Partido MORENA, por el que remite los comentarios relacionados con su Iniciativa que tiene por objeto reformar la Ley de Cultura Física y Deporte para el Estado de Nayarit, emitidos por la Licenciada Carolina Lugo Robles Titular del Instituto Nayarita de Cultura Física y Deporte en relación a la Iniciativa.
- Oficio suscrito por la diputada Myrna María Encinas García, integrante del Grupo Parlamentario del Partido MORENA, mediante el cual presenta su informe anual sobre las labores

- legislativas y de gestión social correspondiente al período 2021-2022.
- Oficio presentado por el diputado Luis Enrique Miramontes Vázquez, integrante del Grupo Parlamentario del Partido MORENA, por el que nos remite su informe anual sobre las labores legislativas y de gestión social.

Se ordena su publicación en la página de transparencia de este Honorable Congreso del Estado.

Generadas por el Ejecutivo

 Oficio presentado por el secretario de Salud y Director General de los Servicios de Salud de Nayarit, en el que Informa el índice de cloración del agua en el Estado de Nayarit, que fue del 80% durante el mes de septiembre.

Generadas por los ayuntamientos de la entidad.

- Oficio remitido por la Tesorera del Honorable Ayuntamiento de La Yesca, Nayarit: por el que solicita prórroga de 20 días, para la presentación del Tercer Informe de Avance de Gestión Financiera de dicho municipio, correspondiente al año 2022.
- Oficio suscrito por el Presidente Municipal de Ixtlán del Río Nayarit, mediante el cual solicita prórroga por un plazo de 15 días naturales, para la presentación del Tercer Informe de Gestión Financiera para el ejercicio fiscal 2022.
- Oficio remitido por la Presidenta Municipal de Bahía de Banderas Nayarit, por medio del cual presenta solicitud de prórroga para presentar la Cuenta Pública y el Avance de Gestión Financiera del Tercer Trimestre del Ejercicio 2022.

Se ordena su turno a la Comisión de Hacienda Cuenta Pública y Presupuesto, para su análisis y dictaminación correspondiente.

4. Oficios presentados por el secretario del Ayuntamiento de Compostela Nayarit, mediante el cual nos informa:

- a) La aprobación en sentido favorable por unanimidad del Decreto que reforma al párrafo segundo del apartado "B" del artículo 38 Constitucional de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Nayarit.
- b) La aprobación en sentido favorable del Decreto que reforma y adición a diversas disposiciones de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano en Nayarit, en materia de revocación de mandato y juicios en línea.

Se ordena su turno a los integrantes de la Mesa Directiva, para su estudio y dictaminación correspondiente.

- Oficio remitido por el secretario Municipal del Ayuntamiento de Santiago Ixcuintla Nayarit, por el que nos remite el Libro de Actas del periodo comprendido de septiembre del 2021 al 15 de septiembre del 2022.
- 6. Oficio suscrito por la Autoridad Sustanciadora del Órgano Interno de Control del Ayuntamiento de Tuxpan, mediante el cual hace de nuestro conocimiento la suspensión temporal de su cargo como Presidente Municipal al ciudadano José Luis Tovar Ruvalcaba, en virtud de encontrarse sujeto a una investigación.

Generadas por otros congresos de los Estados.

- Oficio presentado por el secretario General del Poder Ejecutivo del Estado de Guanajuato, mediante el cual formulan invitación para certificar a la persona de este Poder Legislativo como Titular de la Unidad de Correspondencia u Oficialía de Partes con la firma electrónica.
- Oficios suscritos por la Presidenta de la Mesa Directiva del Honorable Congreso del Estado de San Luis Potosí, por el que nos informa la apertura del Primer Periodo Ordinario de Sesiones y la elección de la Mesa Directiva del Primer y Segundo Periodo.



 Oficio remitido por el diputado Presidente del Honorable Congreso del Estado de Durango, mediante el cual declara el Doctor Esteban Alejandro Villegas Villarreal, como Gobernador de dicho Estado, por un periodo de seis años.

Generadas por la Secretaría de Gobernación.

 Oficio suscrito por el Encargado del Despacho de la Unidad de Enlace de la Secretaría de Gobernación, en el cual remite el Cuarto Informe de Gobierno del Licenciado Andrés Manuel López Obrador, Presidente de la República.

Generadas por el Tribunal Estatal Electoral.

 Oficio número TEE/488/2022, presentado por el Actuario del Tribunal Estatal de Nayarit, por medio del cual notifica el expediente TEE-JDCN-04/2019.

• Generadas por particulares.

- Oficio presentado por licenciado Ittai Gethero Pérez Márquez, por el que solicita se incorpore en nuestra Constitución la Reforma de la acidad concretamente, en los artículos 2, 40 y 115.
- Oficio presentado por el Presidente del Centro Histórico de Tepic, por el cual remite propuestas para evitar la destrucción de la Plaza Principal de Tepic.

Atendido su encargo ciudadana Presidenta.

C. PRESIDENTA DIP. ALBA CRISTAL ESPINOZA PEÑA:

-Gracias diputados secretario.

Una vez que se dieron a conocer las comunicaciones recibidas, esta Presidencia hace de su conocimiento que las solicitudes de prórroga de los Ayuntamientos, para presentar su tercer Avance de Gestión Financiera, para el ejercicio 2022, cuyo término para su presentación vence el 20 de octubre del año en curso y que se reciban a partir de esta fecha,

deberán ser turnadas a la Comisión de Hacienda Cuenta Pública y Presupuesto, para su estudio y dictaminación correspondiente.

Continuando con el tercer punto el orden del día y para que presente su Iniciativa con proyecto de Decreto, se le concede el uso de la palabra hasta por 10 minutos, a la diputada Nadia Edith Bernal Jiménez, integrante del Grupo Parlamentario del Partido MORENA.

DIP. NADIA EDITH BERNAL JIMÉNEZ (MORENA):

-Con el permiso de la Presidencia, de mis compañeras y compañeros diputados.

Vengo el día de hoy a presentar esta Iniciativa, que busca ser justicia y proteger a nuestros maestros artesanos nayaritas, que se dedican a la producción y venta de cerveza artesanal, y que están en absoluta desventaja sin ninguna posibilidad de competir con las grandes marcas comerciales que producen y comercializan cerveza de forma industrial a nivel internacional.

La cerveza artesanal se caracteriza por estar elaborada siguiendo una receta familiar propia, heredada de generación en generación, hecha por las virtuosas manos de maestros cerveceros que le danza un sabor único, distintivo y personal; su producción es limitada y local, ya que se pone especial atención en sabores y texturas distintas a las marcas industriales.

La cerveza artesanal no contiene elementos artificiales ni en el proceso de elaboración ni en los ingredientes, el fermentado es natural y sus sabores son el resultado de la mezcla de agua, malta, lúpulo y levadura; adicionalmente contiene frutas, especies, hierbas que unidas a la técnica del maestro cervecero le dará un sabor y un aroma único y especial.

Con sus bondades y virtudes los pequeños productores artesanales no tienen la capacidad económica, tecnológica, comercial, logística y financiera, para producir los costos y las cantidades que tienen las grandes marcas internacionales; razón por lo cual resulta imposible que puedan competir en este mercado, hoy las cervezas artesanales, representan sólo el 0.8% del total de la producción total de cerveza en el país, de acuerdo con la Acermex.

Recientemente tuvimos la oportunidad de atender a un significativo grupo de maestros artesanales nayaritas, gente que bien trabaja y esfuerza todos los días para ganarse la vida honradamente.

Esto pequeños productores nos compartieron la problemática que enfrentan sus preocupaciones e inquietudes y los requerimientos del sector que representan y nosotros le hemos refrendado nuestro compromiso de llevar su voz ante ustedes compañeras y compañeros representantes legales y legítimos de todo el pueblo integrante de este Honorable Congreso de Nayarit.

En mi carácter de diputada y Presidenta de la Comisión de Desarrollo Económico y Social de este Órgano Soberano, considero que es viable justificada justificado y razonable dar atención y respuesta favorable a la petición que nos hacen los maestros artesanos cerveceros, porque el derecho al trabajo digno es un derecho humano consagrado en nuestra Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, que establece que ninguna persona podrá impedírsele, que se dedique a la profesión industria comercio o trabajo que le acomode siendo lícitos.

Esta Iniciativa tiene como objeto principal, promover el desarrollo económico y fomentar el empleo, dar impulso al emprendimiento y brindar apoyo y protección a nuestros cerveceros artesanales en Nayarit.

Los pequeños productores de cerveza artesanal en Nayarit, se encuentran con una serie de problemáticas para funcionar y competir ante un mercado dominado por las grandes empresas cerveceras nacionales, esta situación amenaza su subsistencia, su viabilidad económica las pone en riesgo de desaparecer, ya que actualmente en la Ley que regula los establecimientos dedicados a la producción, almacenamiento, distribución, y enajenación de bebidas alcohólicas en el Estado de Nayarit, se regula de una manera limitada y general la producción de este tipo de bebidas

El giro comercial de producción y venta de cerveza artesanal no se encuentra establecido en ningún artículo y no existe ninguna distinción entre grandes, medianas y microempresas, lo cual propicia una situación de desigualdad, una injusticia, una inequidad en la competencia económica.

Es por ello, que la Reforma planteada en la presente Iniciativa, pero pone una tarifa diferenciada en el otorgamiento de permisos para boutique de cerveza artesanal, micro cervecerías artesanales, salas de degustación para la venta exclusiva de cerveza artesanal en Nayarit.

Esta Iniciativa es viable y congruente con la Ley para la Competitividad y el Empleo del Estado de Nayarit, es por ende que se contemplan estímulos Fiscales de carácter Estatal, así como apoyos a las empresas que generan nuevas inversiones y empleos.

Por lo anterior estimadas compañeras y compañeros legisladores, les pido su apoyo para que esta Iniciativa sea analizada, discutida y aprobada en sus términos a efecto de que el Titular del Poder Ejecutivo del Estado, puede incorporarla en la Iniciativa de Ley de Ingresos para el Estado de Nayarit, para el ejercicio fiscal 2023, y se incluyan los conceptos para la emisión de permisos para los giros de boutique de cerveza artesanal, micos cervecerías y salas de degustación para la venta exclusiva de cerveza artesanal.

Les pido su apoyo para reivindicar esta causa justa, para preservar nuestra cultura, para apoyar a los pequeños productores, para fomentar el emprendimiento, para promover el empleo y el desarrollo económico, para fortalecer la economía y el bienestar en Nayarit.

Es cuanto, muchas gracias.

C. PRESIDENTA DIP. ALBA CRISTAL ESPINOZA PEÑA:

-Muchas gracias diputada Nadia Bernal, esta Presidencia ordena su turno a las Comisiones legislativas competentes para su estudio y dictaminación correspondiente.

Para finalizar con el punto de Iniciativas recibidas y para que presente su Iniciativa con Proyecto de Decreto, se le concede el uso de la voz hasta por 10 minutos, a la diputada Sonia Nohelia Ibarra Fránquez, integrante de la Asociación Parlamentaria Plural.

DIP. SONIA NOHELIA IBARRA FRÁNQUEZ (APP):



-Gracias, gracias Presidenta, con su permiso compañeros diputadas y diputados.

Como cada año, octubre es caracterizado por ser el mes de la sensibilización sobre el cáncer de mama, y particularmente el 19 de este mes se conmemora el Día Internacional de la Lucha Contra Dicha Enfermedad, está conmemoración fue instaurada por la Organización Mundial de la Salud, como una forma de promover la atención temprana y el tratamiento adecuado que busca prevenir, aumentar la supervivencia y reducir los efectos negativos de este tipo de cáncer, que tanto daño ha causado alrededor del mundo al ser el más común entre la población femenina.

No obstante, y si bien este mes se enfoca preponderadamente en el cáncer de mama por el alto impacto que este tipo de padecimientos genera, lo cierto es que existe una diversidad de cánceres que lacera no solo a quien la sufre de propia mano, sino a todo el círculo familiar y social que lo rodea.

Efectivamente el impacto de una enfermedad tan invasiva y brutal como el cáncer, no solo se refleja en el deterioro de la salud física de la persona que tiene la desgracia de padecerla, sino que se expande incluso con una magnitud similar en su salud mental, siendo de suma importancia que a la par del tratamiento contra el cáncer se brinde atención psiquiátrica y psicológica adecuada, que fortalezca al paciente y lo ayude a afrontar de la mejor manera posible una enfermedad.

Asimismo, el deterioro en la tranquilidad emocional ante la aparición del cáncer, se refleja también en el círculo familiar primario del paciente, por lo que es Igualmente importante que el Estado se enfoque en ampliar la cobertura de atención psiquiátrica y psicológica a todo el núcleo que lo conforma, pues la batalla que juntos han de librar será más llevadera si se encuentran fortalecidos en este aspecto.

Por disposición constitucional, toda persona tiene derecho a la protección de la salud, lo cual incluye no solo la física, sino también la emocional y la mental, por tanto estimo de justicia social que en nuestro carácter representantes del pueblo expresamente prevengamos en la Ley de Salud del Estado, que en todos los casos en que se presenta algún tipo de cáncer simultáneamente al tratamiento para combatirlo, se brinde son psiquiátrica y psicológica al paciente y a su

familia desde el momento de la detección para prepararlos en el proceso durante el mismo e incluso hasta después de la erradicación de la enfermedad como un mecanismo que procura sonar la mente y brindar tranquilidad y estabilidad emocional

Por tal motivo, me permito proponer a esta Honorable Asamblea popular la presente Iniciativa de reformas y adiciones a la Ley de Salud del Estado, con el objeto de establecer el derecho de las personas que padecen algún tipo de cáncer, para que de forma simultánea el tratamiento para combatir la enfermedad, se le brinde de forma gratuita a él y a su familia el acompañamiento psiquiátrico y psicológico, desde el momento en que se detecta la enfermedad y hasta que se erradique la misma, incluidas las secuelas que dejan en la psiquis de las personas.

Cabe recordar que mediante la reforma el artículo 4° Constitucional de mayo del 2020, el derecho fundamental a la salud, fue motivo de una modificación, a partir de la cual se establece la obligación del Estado Mexicano, de garantizar la extensión progresiva cuantitativa y cualitativa de los servicios de salud para la atención integral y gratuita.

Por lo anteriormente expuesto y con las facultades que el encargo me confiere, pongo a consideración de las integrantes de esta legislatura, la siguiente Proposición con Proyecto de Decreto:

Único: se reforman la fracción 21 del apartado a del artículo 4° y el párrafo primero de la fracción tercera del artículo 29 y las fracciones dos y tres del artículo 33 y se adicione la fracción cuarta al artículo 33, todos de la Ley de Salud para el Estado de Nayarit, para quedar de la siguiente manera,

Artículo 4°.- Corresponde a los Servicios de Salud de Nayarit,

a) En materia de Salud Salubridad General, se añade el 21, promover la prevención, diagnóstico atención y tratamiento integral que incluya el acompañamiento psiquiátrico y psicológico, para el paciente y su familia, así como la rehabilitación, control, vigilancia epidemiológica de cáncer de mama y la reconstrucción mamaria como consecuencia de una

mastectomía por el tratamiento de cáncer de seno.

En el artículo 22 al 24, se adiciona un

b) en materia de Salud de Salubridad Local, el artículo 29, para los efectos del derecho a la protección de salud se consideran servicios básicos a referirse en el apartado 3 la atención médica integral gratuita que comprenden las acciones de carácter preventivo, curativo paliativo, psiguiátrico y Círculo psicológico de urgencias rehabilitación. incluyendo la reconstrucción mamaria. previo dictamen médico emitido por los Servicios de Salud de Nayarit, como parte de rehabilitación a quien se le haya realizado una mastectomía como tratamiento de cáncer de seno, la atención de carácter psiquiátrico y psicológica se deberá brindar de una forma simultánea al tratamiento para combatir el cáncer, tanto al paciente como a su familia desde el momento en que se detecta la enfermedad y hasta que se erradique la misma, y las secuelas que generó.

En el artículo 33, que dice las actividades de atención médica son, en el, en el numeral 2, son curativas que tiene como fin actuar el diagnóstico y efectuara temprano, también el diagnóstico y proporcionar tratamientos oportunos.

En el 4°, de acompañamiento que tiene como finalidad brindar atención psiquiátrica y psicológica al paciente que padece cáncer y a su familia desde el momento en que se detecte la enfermedad y hasta que se erradique la misma y las secuelas que se generó.

En los artículos transitorios:

El primero.- dice el presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación, en el Periódico Oficial Órgano del Gobierno del Estado de Nayarit;

El segundo.- el Gobierno del Estado y las Autoridades de Salud Local, deberán realizar las acciones y adecuaciones administrativas y personal, y presupuestales que resulten necesarias, para que a partir de esta entrada en vigor del presente Decreto, se brinde la atención y acompañamiento psiquiátrico y psicológico

integral, a los pacientes que padezcan algún tipo de cáncer, así como a sus familias.

Atentamente Tepic Nayarit 19 de octubre del 22.

Muchísimas gracias. Es cuanto Presidenta.

C. PRESIDENTA DIP. ALBA CRISTAL ESPINOZA PEÑA:

-Muchas gracias diputada Sonia, diputado Alejandro Regalado...para que efectos...

DIP. ALEJANDRO REGALADO CURIEL (PVEM):

...Para hechos...

C. PRESIDENTA DIP. ALBA CRISTAL ESPINOZA PEÑA:

-Bien diputado hasta cinco minutos por favor

DIP. ALEJANDRO REGALADO CURIEL (PVEM):

–Muchas gracias Presidenta, con el permiso de mis, de mis compañeras diputadas y compañeros diputados.

Reconocerle diputada esta Iniciativa. precisamente el día de hoy, este 19 de octubre, en donde bueno hace unos momentos tuvimos aquí en nuestro Congreso, pues unas ponencias interesantes acerca de la prevención del cáncer de mama, y bueno pues es un gusto, cuente con el apoyo para esta Iniciativa, este sí había que puntualizar ciertos aspectos importantes y técnicos en la en la esta Iniciativa que usted está proponiendo, pues en el sentido de ampliarla un poquito no, nada más a cáncer de mama sino a una infinidad de cánceres que, que nos atañen y que a muchos de nuestros pacientes pues este terminan con una amputación en este caso hablamos de mastectomías este en donde se extirpa el pecho de la paciente.

Y bueno, este el tema pues es precisamente nosotros qué es lo que estamos haciendo en el hospital de oncología de aquí de Tepic, bueno pues finalmente llega el paciente, tenemos una

Unidad de psicología, pero pues este apoya al paciente momentáneamente, pero no hay ese seguimiento que debemos de darle no, hay esa atención psiquiátrica que debemos de darle tanto al paciente como a los familiares y hace un ratito ya lo comentó en, nuestra psicóloga invitada el día de hoy, pues es una situación en donde siempre debe de imperar la atención del paciente y de los familiares, porque quién va a acompañar al paciente con una enfermedad, este oncológica pues el familiar.

Entonces finalmente pues, es importante el este, abordaje si, diputada estoy de acuerdo con esta Iniciativa, habrá que este, revisar, puntualizar ciertos aspectos y pues este, nuevamente le reitero el apoyo para esta Iniciativa, la felicito, el día de hoy no sé si fue o ya lo tenía programado usted o fue casual, pero bueno pues hoy día 19 este, es bienvenida esta Iniciativa.

Es cuanto Presidenta, muchas gracias

C. PRESIDENTA DIP. ALBA CRISTAL ESPINOZA PEÑA:

–Muchas gracias diputado Alejandro Regalado, alguien más levantó la mano diputada Laura Rangel, para qué efecto…

DIP. LAURA INÉS RANGEL HUERTA (PAN):

...Para hechos Presidenta...

C. PRESIDENTA DIP. ALBA CRISTAL ESPINOZA PEÑA:

...Adelante diputada hasta cinco minutos.

DIP. LAURA INÉS RANGEL HUERTA (PAN):

-Gracias Presidenta, saludos, con la venia compañeros.

Yo también estoy muy de acuerdo con lo que dice el diputado Regalado y con la propuesta de mi querida amiga diputada Sonia, fue terrible escuchar hoy en la mañana, bueno estuvieron muy buenas las conferencias.

Pero fue terrible escuchar el daño psicológico independientemente del físico que afecta el cáncer en la mujer, el cáncer en 100 todos no.

El tema de duelo y todas las etapas de los que nos platicó la psicóloga; efectivamente muy necesaria el acompañamiento psicológico y psiquiátrico en este proceso de la curación de la enfermedad y fue muy terrible darnos cuenta cuántas mujeres padecen cáncer, decir una de cada ocho va a tener cáncer de mama, me asombró honestamente, porque no lo tomamos en cuenta y lo damos simplemente por sentado no, lo que decía el médico es que cuídate, explórate, es prevenible en la primera y en la segunda etapa y darnos cuenta que las mujeres vamos revisándonos a dándonos cuenta al problema hasta que estamos en la tercera o cuarta etapa es terrible

Y ahí ya es más difícil poder curar o poder sanar, dice pues cuando en las primeras etapas el 100% el 90% del 80% se puede curar, pero cuando ya estamos en una cuarta quinta etapa solamente un 10%, y solamente con mucho tratamiento con mucho cuidado y con mucha ayuda no, me enorgullece saber que usted es una guerrera que pudo sobrevivir y la verdad le digo nadie tiene más calidad moral para hablar de este tema que usted.

Pero yo quiero hablar de un tema que también es importante, yo nada más hay hago un exhorto un exhorto por el día de hoy, porque necesitamos que todas las instituciones de Salud del Estado de Nayarit, todas, todas, todas, que tengan el material necesario para las quimioterapias... ¿por qué?... porque pensamos en esas muieres que tristemente va están en la tercera, cuarta o quinta etapa y que ya no tiene manera de que sea algo rápido el proceso de sanación y que va a tener que pasar por ese difícil trance que son todas las quimioterapias con los desgastantes que es el cuerpo, pero aparte sino las hay es saber que estás condenado a muerte con todo el dolor y con toda la tristeza de así decirlo, pero es saber que estás condenado a muerte, ¿por qué? porque las quimios son caras conseguirlas por fuera, es muy costoso, más todos los demás tratamiento para que las quimios no te dañen tanto el cuerpo que la verdad no me ha tocado vivirlo, pero me ha tocado saberlo a través de usted diputada no.

Entonces yo es un exhorto el que hago el día de hoy, para que todas nuestras instituciones de salud en todos los niveles todos, todos, o sea Salud, ISSSTE, el Hospital General lo que sea, es un tema general, necesitamos tener material necesario, porque independientemente que

nosotros nos cuidemos y antes nosotros estemos haciendo lo necesario para saber edad a temprana, temprano, así, si lo tenemos o no, pensemos en los que ya están en este momento, pues en etapa avanzada no.

Así que lo mío independientemente de que apoyo su Iniciativa es un exhorto en general, muchísimas gracias Presidenta, es cuanto.

Gracias diputada Laura Rangel diputada Juanita González, estaba levantando la mano...

DIP. JUANITA DEL CARMEN GONZÁLEZ CHÁVEZ (M.C):

...Si Presidenta, muchas gracias,

C. PRESIDENTA DIP. ALBA CRISTAL ESPINOZA PEÑA:

...Para qué efecto diputada...

DIP. JUANITA DEL CARMEN GONZÁLEZ CHÁVEZ (M.C):

...Para hechos también...

C. PRESIDENTA DIP. ALBA CRISTAL ESPINOZA PEÑA:

...Delante diputada cinco minutos

DIP. JUANITA DEL CARMEN GONZÁLEZ CHÁVEZ (M.C):

-Muchas gracias, también retomando los comentarios de la diputada Laura Rangel y del diputado Alejandro Regalado y también respaldando esta Iniciativa de la diputada Sonia, quiero hacer mención, no me quiero alargar mucho, estábamos juntas escuchando la hora sí, la conferencia la diputada Laura Rangel y su servidora cuando recibo un mensaje de una persona diciéndome que le ayude que porque ella está sufriendo el cáncer de mama y sin embargo en la institución de la que, la que la está tratando no le da el tratamiento ni oportuno, ni adecuado, ni completo.

Es por eso que el día de hoy, aprovechando esta Iniciativa, quiero exhortar para que todos

nosotros pujemos, para que de verdad se lleve a cabo este tipo de acciones y que hagamos todos los tratamientos completos.

Desgraciadamente sí me ha tocado vivir tanto el cáncer, como con mi sobrino, como con mi hermana este, el cáncer de mama, o sea no, no personalmente pero sí con familiares, y es necesario que el Estado fije bien todas esas esas situaciones y de verdad podamos dar esa certeza a las enfermas y este, para que tengan esa tranquilidad, porque de por sí es difícil luchar con la, con la enfermedad más difíciles y se ven solas y menos y se ven con el tratamiento.

Es cuanto Presidenta, gracias

C. PRESIDENTA DIP. ALBA CRISTAL ESPINOZA PEÑA:

-Gracias diputada Juanita González, esta Presidencia ordena su turno a las Comisiones legislativas competentes para su estudio y dictaminación correspondiente.

Para dar cumplimiento al cuarto punto del orden del día solicito al diputado secretario Alejandro Regalado Curiel proceda con la primera lectura del Dictamen con Proyecto de Decreto que declara el día 15 de octubre de cada año como el "Día de la Gastronomía Nayarita".

C. SECRETARIO DIP. ALEJANDRO REGALADO CURIEL:

–Atiendo su encargo diputada Presidenta.

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:

- 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;

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

III. 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";
- 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 donde se solicitó sea declarado el día 15 de octubre de cada año como "Día de la Gastronomía Nayarita".
- 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 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 (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 democrática, a

través de su represente, 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

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 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 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 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

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

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.

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

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 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.

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.

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 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 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.

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 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.

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:

Platillos característicos	Productos de la Tierra (PT) Productos de Factura Artesanal (PFA)
Tamales colorados	• PT
Chuinas (origen Tepehuano)	• PT
	• PT
	• PT
	• PT
P 100 100 100 100 100 100 100 100 100 10	• PFA
	• PFA
	• PT
NO 100 100 100 100 100 100 100 100 100 10	• PFA
	• PT
	• 11
	• PT
• Dayusas	
Lechón echado	• PT
 Gorditas de piloncillo 	 PFA
Gorditas de gallina	• PT
 Tamales botaneros 	• PT
Tamales barbones	• PT
Tamales de picadillo de camarón	• PT
	• PFA
Tacos dorados de camarón	
 Tacos dorados de carne 	
 Paté de camarón seco 	 PFA
Birria	
 Cocadas PFA 	
Agua de coco	
Camarón al vapor en totopo	
Aguachile c/ la salsa en cajeteLisa	
zarandeada bañada en salsa verde	
 Constantinos fritos 	
Ceviche de pescado	
Ceviche de camarón	
Pescado zarandeado	
	• PFA
	• PFA
	• PFA
	• FFA
 Empanadas de camarón 	•
 Camarones a la diabla 	
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	
	Tamales colorados Chuinas (origen Tepehuano) Agritos Matahambre Mole Pan de mujer Arepas de homo Birria Leche cocida Sopa de hongo (temporada de lluvia, en la sierra) Bayusas Lechón echado Gorditas de piloncillo Gorditas de gallina Tamales barbones Tamales barbones Tamales de picadillo de camarón Churros (Mines, fuera del mercado) Aguado de coco Birria Cocadas PFA Agua de coco Camarón al vapor en totopo Aguachile c/ la salsa en cajeteLisa zarandeada bañada en salsa verde Constantinos fritos Ceviche de pescado Ceviche de camarón Pescado zarandeado Ostiones zarandeados Güinteres Birria Tostadas Pozole Nanchis en conserva PFA Dulce de mango PFA Dulce de mango PFA Empanadas de camarón Camarones a la diabla Sopa de jaiba Ceviche de camarón (Santa Cruz de las Haciendas) Camarones rancheros, ceviche y

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

⁵ Consultable



E Nayar Zona Cera, sua platilio, gran en torno al ciclo agricola con un serido éritual: Tamales de fijol. Tortillas elaboradas con maiz de colores. Arroz rojo Salas de guaje Enchiladas Molo de bongos y queso seco Nopul en mole Neculitain y Sentigace: Alfordigas de camario Passado carandeado Camarones a la cucaracha Passado carandeado Camarones Tortilla de camario Pessado zarandeado Alfolodigas de camario Empunadas de camario Empunadas de camario Camarones al excaracha Pessado zarandeado Alfolodigas de camario Catico de placer Carandeado e do atión Caldo de jaba Ceviche de camario Caran deshebrada Pay de chote Tacos zarandeados Camar de camario Camarones and pessado y rellensa de camario seco Pessado fino Lisa statemada Pessado fino Lisa tatemada Pessado camarion Camarones randendo Camarones randeado Camarones randeado Pessado eranardou Pessado eranardou Pessado eranardou Pessado eranardou Pessado eranardou Langosta zarandeado Camarone randeado Camarones randeado Camarone randeado Camarones randeado Camarones randeado Pessado eranardou Pessado eranardou Pessado eranardou Langosta zarandeado Camarones randeado Ca			Birria de Chivo	
El Nayar Con us sentido ritual: 1 Tamales de frijol. 2 Tortillas elaboradas con maiz de colores. Arroz rojo		•	Capirotada de panocha	
con un sentido ritual: Tamales de fijol. Tortillas elabondas con maiz de colores. Arroz rojo Salas de gauje Enchiladas Nole de hongos y queso seco Nopal en mole Su comida más representativa es la de Mexcalitán y Sentispace. Albéndigas de camarón Taxtilhul Camarones a la cocaracha Paté de camarón Pescado arandeado Camarones a la vocaracha Poscado arandeado Camarones a la vocaracha Pescado arandeado Albéndigas de camarón Camarones a la vocaracha Pescado arandeado Albéndigas de camarón Comis fesco de plecer Chivichangas (empanadas de ostión) Ostión sanecehado Tamales de ostión Caldo de jaña Ceviche de camarón Came zarandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Came arandeados Came arandeados Came arandeados Artesania: Barcinas (pelotas hechas en palma, sijdas en red con hibrza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) Mango emmiclado (en temporada) Artesania: Barcinas (pelotas hechas en palma, sijdas en red con hibrza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) Sopa de maríscos Pescado arandeado Camarones rancheros Pescado arandeado Pescado arandeado Camarones rancheros Pescado arandeado Pescado arandeado Camarones rancheros Pescado arandeado Camarones rancheros Pescado arandeado Camarones camarón Las de camarón Las de camarón Camarones rancheros Pescado arandeado Camarones rancheros en pescado reputarizado Camarones rancheros en reputado en camarón Las de camarón Las de camarón Las de camarón Camarones rancheros en reputados en las rejilla con raiz de mangle verde para que haga		•	Gorditas de gallina	
Tamales de frijol. Tortillas claboradas con maiz de colores. Artoz rojo Salsa de guaje Emchiladas Mole de hongos y queso seco Nopal en mole Santiago Txeulutía Su comida más representativa es la de Mexcalitán y Suntispace: Albóndigas de camarón Taxtibuil Camarones a la cucaracha Paté de camarón Pescado zarandendo Camarones Camarones a la cucaracha Pescado zarandendo Camarones a la cucaracha Pescado zarandendo Camarones a la veneracha Pescado zarandendo Camarones a la cucaracha Pescado zarandendo Albóndigas de camarón Ostón fresco de placer Chivichangas (enpanadas de ostón) Ostón sancochado Tamales de ostón Caldo de jalba Ceviche de camarón Came zarandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Came deshebrada Pay de clote Mango emmielado (en temporada) Artesania: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejdas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellemas de camarón seco) Pescado zarandendo Camarones a cucaracha Pay de clote Campochanas Sogo de mariscos Pescado randendo Camarones a cucaracha Camarones rancheros Pescado frito Lia tetemada Pan de plátano Sogos de camarón Sogos de camarón Sogos de camarón Pescado camardon Langosta zarandeado Empanadas de camarón Pescado camarón	El Nayar	Zona Cora	sus platillos giran en torno al ciclo agrícola	
Tortillas elaboradas con maiz de colores. ATRUZ rojo Salsa de guaje Enchiladas Mole de bongos y queso seco Nopal en mole Santiago Su comida más representativa es la de Mexcalitán y Sentispac: Albóndigas de camarón Taxibali Carnarones a la courarcha Paté de camarón Camarones a la courarcha Pescado aranadeado Camarones a la courarcha Pescado aranadeado Albóndigas de camarón Colido de jabra Colid		con un sen	tido ritual:	
Tortillas elaboradas con maiz de colores. ATRUZ rojo Salsa de guaje Enchiladas Mole de bongos y queso seco Nopal en mole Santiago Su comida más representativa es la de Mexcalitán y Sentispac: Albóndigas de camarón Taxibali Carnarones a la courarcha Paté de camarón Camarones a la courarcha Pescado aranadeado Camarones a la courarcha Pescado aranadeado Albóndigas de camarón Colido de jabra Colid			Tamales de frijol.	
Santago Inculatia Mole de hongos y queso seco Nopal en mole Mexcalitán y Sentispae: Albóndigas de camarón Tartibul Camarones a la cucaracha Paté de camarón Pescado aranadeado Camarones al vapor Camarones al sucaracha Pescado aranadeado Albóndigas de camarón Camarones al sucaracha Pescado aranadeado Albóndigas de camarón Comarones al vapor Camarones al sucaracha Pescado aranadeado Albóndigas de camarón Ostión fresco de placer Chivichanga (empunadas de ostión) Ostión sancochado Tamales de ostión Caldo de jalba Coviche de camarón Cama camadeado Aguachile Ceviche de camarón Cama deshebrada Pay de elote Mango emmidado (en temponada) Artesania: Barcinas (pelotas hechas en palma, tojádas en red con hilaza simulando un ard de pescador y rellenas de camarón seco) Sant Blas Oútión fresco de piedra Totatadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sogu de mariscos Pescado arandeado Camarones nacheros Pescado frito Lias tetemada Pan de plátano Sogos de casarárón Pescado arandeado Camarones nacheros Pescado frito Lias tetemada Pan de plátano Sogos de camarón Pescado arandeado Camarones pandeado Camarones pandeado Camarones nacheros Pescado frito Lias tetemada Pan de plátano Sogos de camarón Pescado arandeado Empunadas de camarón Pescado arandeado Empunadas de camarón Pescado arandeado Empunadas de camarón Empunadas de camarón Empunadas de camarón Langosta arandeado Empunadas de camarón				
Santiago Nopal em mole Nopal em mole Su comida más representativa es la de Mexcalitán y Sentispace. Albéndigas de camarón Taxthuni Camarones al acucaracha Paté de camarón Pescado zarandeado Camarones Tortilla de camarón Camarones Tortilla de camarón Camarones al acucaracha Pescado zarandeado Albéndigas de camarón Cataracha de ostión Calda de jalva Ceviche de camarón Cararacha de ostión Agrachile Ceviche Taostarandeados Arasanía: Barcinas (pelotas bechas en palma, sejidas en red con hilizza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Blas Ostión firesco de piedra Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado zarandeado Camarones pandeado Camarones pandeado Pande plátano Sopos de camarón Pescado zarandeado Pescado camarón Pescado zarandeado Empanadas de camarón Pescado zarandeado Empanadas de camarón Langosta zarandeado Empanadas de camarón Langosta zarandeado Langosta zaran				×
Enchiladis		•	Arroz rojo	
Enchiladis			Salsa de guaie	
Santiago Nopal en mole Suntiago Nopal en mole Nopal en mole Nopal				
Santiage - Su comida más representativa es la de Mexcalitán y Sentispae: - Albóndigas de camarón - Taxtibuil - Camarones al a tocaracha - Pete de camarón - Pescado zarandeado - Camarones - Tortilla de camarón - Camarones al vapor - Camarones al vapor - Camarones al su cuaracha - Pescado zarandeado - Albóndigas de camarón - Empandas de camarón - Ostión freco de placer - Chrivchangas (empandas de ostión) - Ostión sancochado - Tamales de ostión - Caldo de jaiba - Ceviche de camarón - Came carandeado - Aguachile - Ceviche - Tacos zarandeado - Mango enmielado (en temporada) - Artesania: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) - Campechanas - Sopa de mariscos - Pescado zarandeado - Camarones rancheros - Pescado fito - Lisa tatemada - Pan de plátano - Sopes de estión - Sopes de camarón - Pescado empanizado - Camarón empanizado - Empanadas de camarón - Pescado empanizado - Empanadas de camarón - Pescado camaríon - Pescado camarioa - Empanadas de camarón - Langosta zarandeado - Empanadas de camarón - Langosta zarandeado - Empanadas de camarón - Langosta zarandeado - Empanadas de camarón - Enganadas de camarón - Langosta zarandeado - Empanadas de camarón - Langosta zarandeado - Langosta zarandeado		•		
Santiage - Su comida más representativa es la de Meccalitán y Sentispac: - Albóndigas de cumarón - Taxtibuil - Cumarones a la cucaracha - Pete de camarón - Pescado zarandeado - Camarones - Tortilla de camarón - Pescado zarandeado - Camarones al vucaracha - Pescado zarandeado - Albóndigas de camarón - Pescado camarón - Empanadas de camarón - Ostión frecco de placer - Chivichangas (empanadas de ostión) - Ostión sancochado - Tamales de ostión - Caldo de jaba - Ceviche de camarón - Came zarandeado - Aguachile - Ceviche de camarón - Pave de elote - Mango enmielado (en temporada) - Artesania: Barcinas (pelotas bechas en pulma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) - Sopa de mariscos - Pescado zarandeado - Camorones anlactos - Pescado arandeado - Camarones ancheros - Pescado arandeado - Camarón empanizado		•	Mole de hongos y queso seco	
Santiage - Su comida más representativa es la de Meccalitán y Sentispac: - Albóndigas de cumarón - Taxtibuil - Cumarones a la cucaracha - Pete de camarón - Pescado zarandeado - Camarones - Tortilla de camarón - Pescado zarandeado - Camarones al vucaracha - Pescado zarandeado - Albóndigas de camarón - Pescado camarón - Empanadas de camarón - Ostión frecco de placer - Chivichangas (empanadas de ostión) - Ostión sancochado - Tamales de ostión - Caldo de jaba - Ceviche de camarón - Came zarandeado - Aguachile - Ceviche de camarón - Pave de elote - Mango enmielado (en temporada) - Artesania: Barcinas (pelotas bechas en pulma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) - Sopa de mariscos - Pescado zarandeado - Camorones anlactos - Pescado arandeado - Camarones ancheros - Pescado arandeado - Camarón empanizado			Nopal en mole	
Neculitia Mexcalitian y Sentispac:			•	
Albóndigas de camarón Taxithuil Camarones a la cucaracha Paté de camarón Pescado zarandeado Camarones Tornilla de camarón Camarones a la cucaracha Pescado zarandeado Albóndigas de camarón Empanadas de camarón Empanadas de camarón Chrivchangas (empanadas de ostión) Ostión fresco de placer Chivichangas (empanadas de ostión) Cotión sancochado Tamales de ostión Caldo de jaiba Ceviche de camarón Came zarandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Came desbebrada Pay de elote Mango emisidado (en temporada) Artesania: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) Pescado zarandeado Came camarón seco) Lisa tatemada Pescado zarandeado Came camarón Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado arandeado Pan de plátano Sopes de camarón Pescado camarón		•		•
Taxtihuil Camarones a la cucaracha Paté de camarón Pescado zarandeado Camarones Tortilla de camarón Camarones a la vupor Camarones a la vupor Camarones a la cucaracha Pescado zarandeado Albóndigas de camarón Costión fresco de placer Chivichangas (enpanadas de ostión) Ostión sancochado Tamales de ostión Caldó de jaiba Ceviche de camarón Camarones ala cucarandeado Aguachile Ceviche Tacos zarandeado 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) San Blas Ostión fresco de piedra Camarón seco) San Blas Ostión fresco de piedra Ceviche Lisa tatemada Pay de elote Camarón seco) Sopos de mariscos Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátuno Sopos de camarón Sopos de camarón Sopos de camarón Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón	Ixcuintla			
Camarones a la cucaracha Patá de camarón Pescado zarandeado Camarones Camarones Tortilla de camarón Camarones a la cucaracha Pescado zarandeado Albóndigas de camarón Empanadas de camarón Empanadas de camarón Ostión fresco de placer Chivichangas (enpanadas de ostión) Ostión sancochado Tamales de ostión Caldo de jaiba Ceviche de camarón Carare zarandeado Aguachile Ceviche Tacos sarandeados Carare deshebrada Pay de clote 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) San Blas Ostión fresco de piedra Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zarandeado Camarón seco) Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pan de plátano Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Para de Zarandeado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Para de Zarandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Para de Zarandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Para de Zarandeado radicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga		•		
Paté de camarón Pescado zarandeado Camarones Tortilla de camarón Camarones al vapor Camarones al vapor Camarones al vapor Camarones al vapor Camarones al cucaracha Pescado zarandeado Albóndigas de camarón Canión fresco de placer Chivichangas (empanadas de ostión) Ostión sancochado Tamales de ostión Caldó de jaiba Ceviche de camarón Carne zarandeado Aguachile Ceviche Tacocs zarandeados Carne deshebrada Pay de elote Mango enmielado (en temporada) Atresania: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Blas Ostión fresco de piedra Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado rito Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de ostión Sopes de ostión Pescado zarandeado Camarón empanizado Langosta zarandeada *El zarandeado tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga		•	Taxtihuil	
Pescado zarandeado Camarones Tortilla de camarón Camarones al avapor Camarones al avapor Camarones al sucaracha Pescado zarandeado Albóndigas de camarón Empanadas de camarón Ostión fresco de placer Chrichangas (enpunadas de ostión) Ostión sanocchado Tamales de ostión Caldo de jaiba Ceviche de camarón Carac zarandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Carac deshebrada Pay de elote Mango ennielado (en temporada) Artesania: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Blas 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 ostión Sopes de ostión Pescado zarandeado Camarón empanizado Pescado zarandeado Camarón empanizado Pescado zarandeado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada "El Zarandeado tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga		•		
Camarones Tortilla de camarón Camarones al avorer Camarones al avorer Camarones al avorarcha 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 Carare zarandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeado Carare asandeado Pay de elote Mango emnielado (en temporado) Artesanía: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) Sopa de mariscos Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Sopos de ostión Sopos de ostión Sopos de camarón Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pescado zarandeado Camarón empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeado tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga		•	Paté de camarón	
Torilla de camarón Camarones a la vapor Camarones a la cucaracha Pescado zarandeado Albóndigas de camarón Empanadas de camarón Costión fresco de placer Chivichangas (enpanadas de ostión) Ostión sanocehado Tamales de ostión Caldo de jaiba Ceviche de camarón Came carandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Came deshebrada Pay de elote Mango enmielado (en tempornda) Artesanía: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Blas Ostión fresco de piedra Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado fiito Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado zarandeado Pescado zarandeado Pescado amarón Pescado zarandeado Pescado amarón Langosta zarandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Pescado amarón Langosta zarandeada Pil zarandeado tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga		•	Pescado zarandeado	
Camarones al acucaracha 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 Carre zarandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Carre deshebrada Pay de elote Mango enmielado (en temporada) Artesania: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Blas 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 camarón Sopes de camarón Pescado camarón Pescado empanizado Camarones de cemarón Pescado empanizado Camarón el pescado rel pedra Pan de plátano Sopes de camarón Pescado entrío Pescado camarón Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Perscado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Perscado empanizado Pescado marácicional es la rejilla con raíz de mangle verde para que haga		•	Camarones	
Pescado zarandeado Albóndigas de camarón Empanadas de camarón Ostión fresco de placer Chivichangas (empanadas de ostión) Ostión sancochado Tamales de ostión Caldo de jaiba Coviche de camarón Carne zarandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Camarón Pay de elote Mango emnielado (en temporada) Artesanía: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Bias Ostión fresco de piedra Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zarandeado Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de camarón Sopes de camarón Pescado arandeado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Pescado zarandeado Pescado rarandeado Sopes de camarón Pescado zarandeado Pescado rarandeado		•	Tortilla de camarón	
Pescado zarandeado Albóndigas de camarón Empanadas de camarón Oxitón fresco de placer Chivichangas (empanadas de ostión) Oxitón sancochado Tamales de ostión Caldo de jaiba Ceviche de camarón Carne zarandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Taras deshebrada Pay de elote Mango enmielado (en temporada) Artesania: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Blas Oxitón 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 camarón Sopes de camarón Pescado zarandeado Pescado arandeado Pescado arandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pilz zarandeado Pescado empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada		•	Camarones al vapor	
Albóndigas de camarón Empanadas de camarón Costión fresco de placer Chivichangas (empanadas de ostión) Ostión sancochado Tamales de ostión Caldo de jaiba Ceviche de camarón Came zarandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Came deshebrada Pay de elote Mango emmielado (en temporada) Artesanía: Barais (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Blas 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 camarón Sopes de camarón Pescado astión Sopes de camarón Pescado arrandeado Camarones rancheros Pescado rarandeado Pescado astión Sopes de camarón Pescado arrandeado Pescado manizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada "#El zarandeado tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga		•	Camarones a la cucaracha	
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 Camarón esbebrada 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) San Blas 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 zarandeado Pan de plátano Sopes de camarón Pescado zarandeado Pescado zarandeado Pescado arandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeado Pilz zarandeado tradicional es la rejilla con raíz de mangle verde para que haga		•	Pescado zarandeado	
Chivichangas (empanadas de ostión) Chivichangas (empanadas de ostión) Catido de jaiba Ceviche de camarón Care zarandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Carme 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) San Blas Ostión fresco de piedra Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de maríscos Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de costión Sopes de camarón Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Pescado carandeada Pan de plátano Comarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Pescado empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pal Langosta zarandeada Pal zarandeada tradicional es la rejilla con raíz de mangle verde para que haga		•	Albóndigas de camarón	
Chivichangas (empanadas de ostión) Ostión sancochado Tamales de ostión Caldo de jaiba Ceviche de camarón Carme zarandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Carme 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) San Blas 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 arandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Pescado arandeada Pan de plátano Comarón empanizado Empanadas de camarón Pescado arandeada Pan de plátano Camarón empanizado Empanadas de camarón Pescado arandeada Pan de plátano Ropes de camarón Pescado arandeado Pescado empanizado Empanadas de camarón Pescado arandeada Pan de plátano Ropes de camarón Pescado arandeada Pescado empanizado		•	Empanadas de camarón	
Ostión sancochado Tamales de ostión Caldo de jaiba Ceviche de camarón Came zarandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Came 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) San Blas Ostión fresco de piedra Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado frato Camarones rancheros Pescado frito Lias tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeado Pescado empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeado tradicional es la rejilla con raíz de mangle verde para que haga		•	Ostión fresco de placer	
Tamales de ostión Caldo de jaiba Ceviche de camarón Carme zarandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Carme deshebrada Pay de elote Mango eminelado (en temporada) Artesanía: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Bias 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 empanizado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Pescado empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pan de plátano Camarón empanizado Pescado arandeada Pel zarandeada tradicional es la rejilla con raíz de mangle verde para que haga		•	Chivichangas (empanadas de ostión)	
Caldo de jaiba Ceviche de camarón Carne zarandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Carne deshebrada Pay de elote Mango ennielado (en temporada) Artesanía: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Blas 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 aranndeado Camarones ancheros Pescado rannadeado Pan de plátano Copes de ostión Copes de camarón Pescado aranndeado Pescado empanizado Camarone empanizado Camarón empanizado Pescado empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeado Pel zarandeado Pel zarandeado Pel zarandeado Pel zarandeado Pescado empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeado tradicional es la rejilla con raíz de mangle verde para que haga		•	Ostión sancochado	
Ceviche de camarón Came zarandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Carme deshebrada Pay de elote Mango emnielado (en temporada) Artesanía: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Blas 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 Camarones ancheros Pescado remanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Pescado empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeado Pescado empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeado tradicional es la rejilla con raíz de mangle verde para que haga		•	Tamales de ostión	
Ceviche de camarón Came zarandeada Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Carme deshebrada Pay de elote Mango emnielado (en temporada) Artesanía: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Blas 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 Camarones ancheros Pescado remanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Pescado empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeado Pescado empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeado tradicional es la rejilla con raíz de mangle verde para que haga			Caldo de jaiba	
Aguachile Ceviche Tacos zarandeados Carne deshebrada Pay de elote Mango emnielado (en temporada) Artesanía: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Blas Ostión fresco de piedra Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado arandeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado arandeado Camarones rancheros Pescado rito Lisa tatemada Pan de plátano Copes de camarón Camarón empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pal Langosta zarandeada			Ceviche de camarón	
Ceviche Tacos zarandeados Came deshebrada Pay de elote Mango emmielado (en temporada) Artesania: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Blas 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 Camarones randeado Camarones randeado Camarones randeado Par de plátano Copes de ostión Copes de camarón Pescado ranadeado Pescado ranadeado Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeado tradicional es la rejilla con raíz de mangle verde para que haga			Carne zarandeada	
Ceviche Tacos zarandeados Came deshebrada Pay de elote Mango emmielado (en temporada) Artesania: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Blas 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 Camarones randeado Camarones randeado Camarones randeado Par de plátano Copes de ostión Copes de camarón Pescado ranadeado Pescado ranadeado Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeado tradicional es la rejilla con raíz de mangle verde para que haga			Aguachile	
Carne deshebrada Pay de elote Mango emnielado (en temporada) Artesanía: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Blas Ostión fresco de piedra Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zranadeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado aranndeado Camarones ancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Copes de ostión Copes de camarón Pescado aranndeado Pescado empanizado			The state of the s	
Carne deshebrada Pay de elote Mango emnielado (en temporada) Artesanía: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Blas Ostión fresco de piedra Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zranadeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado aranndeado Camarones ancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Copes de ostión Copes de camarón Pescado aranndeado Pescado empanizado			Tacos zarandeados	
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) San Blas 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 empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeado Pescado empanizado				
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) San Blas 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 Camarón es para de				
Artesanía: Barcinas (pelotas hechas en palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) Ostión fresco de piedra Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado arandeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de camarón Sopes de camarón Pescado arandeado Camarones arandeado Camarones arandeado Camarones arandeado Camarones arandeado Camarón es arandeado Pescado arandeado Sopes de camarón Langosta zarandeado Empanadas de camarón Langosta zarandeada *El zarandeado *El zarandeado *El zarandeado tradicional es la rejilla con raíz de mangle verde para que haga				
palma, tejidas en red con hilaza simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Bias 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 ranadeado Camarones ancheros Pescado ranadeado Pan de plátano Sopes de camarón Camarones ancheros Pescado ranadeado Pescado aranadeado Pescado ranadeado Pescado aranadeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada PEI zarandeado tradicional es la rejilla con raíz de mangle verde para que haga				
simulando una red de pescador y rellenas de camarón seco) San Blas 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 Camarón de pescado randeado Pescado randeado Pan de plátano Sopes de camarón Agrandeado Pescado arandeado Pescado arandeado Pescado arandeado Pescado arandeado Pescado empanizado Langosta zarandeada Pes zarandeada Pes zarandeada Pes zarandeada Pes zarandeada				
de camarón seco) San Blas 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 empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pet zarandeado				
San Blas 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 arrandeado Camarón es panizado Camarón es panizado Empanadas de camarón Petro de marizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada El zarandeada Pel zarandeada Pel zarandeada				
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 arandeado Pescado arandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada El zarandeada Pel zarandeada Pel zarandeada				
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 arandeado Pescado arandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada El zarandeada Pel zarandeada Pel zarandeada				
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 arandeado Pescado arandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada El zarandeada Pel zarandeada Pel zarandeada				
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 arandeado Pescado arandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada El zarandeada Pel zarandeada Pel zarandeada				
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 arandeado Pescado arandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada El zarandeada Pel zarandeada Pel zarandeada				
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 arandeado Pescado arandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada El zarandeada Pel zarandeada Pel zarandeada				
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 arrandeado Pescado arrandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada El zarandeada Pel zarandeada Pel zarandeada				
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 arrandeado Pescado arrandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada El zarandeada Pel zarandeada Pel zarandeada				<u> </u>
Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado rarandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón Empanadas de camarón Langosta zarandeada El zarandeado Petra de para de la rejilla con raiz de mangle verde para que haga				
Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zranadeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado zranadeado Pescado aranadeado Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeada Pel zarandeada Pel zarandeado Pescado empanizado	San Blas	•	Ostión fresco de piedra	•
Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zranadeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado zranadeado Pescado aranadeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pil zarandeada Pil zarandeado Pil zarandeado Pil zarandeado Pil zarandeado tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga	San Blas	120		•
Campechanas Sopa de mariscos Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeado Parandeado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeada Pel zarandeado Pel zarandeado	San Blas	•	Tostadas de ceviche de sierra	•
Sopa de mariscos Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado zarandeado Pescado zarandeado Pescado arandeado Pescado zarandeado Langosta zarandeado Empanadas de camarón Langosta zarandeada Pel zarandeado tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga	San Blas	:	Tostadas de ceviche de sierra Aguachile	
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 PEI zarandeada EI zarandeada tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga	San Blas	:	Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche	•
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 PEI zarandeada PEI zarandeada PEI zarandeada tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga	San Blas	:	Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas	•
Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado zarandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada PEI zarandeada PEI zarandeada tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga	San Blas	:	Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos	•
Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado zarandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Langosta zarandeada PEI zarandeada PEI zarandeada tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga	San Bias	:	Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zarandeado	•
Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado zrandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada PEI zarandeada PEI zarandeado tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga	San Bias	:	Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zarandeado Camarones rancheros	•
Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado zranadeado Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Langosta zarandeada PEI zarandeada tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga	San Blas	:	Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado frito	•
Sopes de camarón Pescado zarandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada *El zarandeado tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga	San Blas	:	Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada	•
Pescado zarandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada PEI zarandeado tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga	San Blas		Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada	•
Pescado zarandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada PEI zarandeado tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga	San Blas		Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zarandeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano	•
Pescado empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada "El zarandeado tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga	San Blas		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	•
Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada FEI zarandeado tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga	San Blas		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	•
Empanadas de camarón Langosta zarandeada El zarandeado tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga	San Blas		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 or	•
 Langosta zarandeada "El zarandeado tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga 	San Blas		Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zranadeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado randeado	•
 *El zarandeado tradicional es la rejilla con raiz de mangle verde para que haga 	San Blas		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	
con raíz de mangle verde para que haga	San Blas		Tostadas de ceviche de sierra Aguachile Ceviche Campechanas Sopa de mariscos Pescado zranndeado Camarones rancheros Pescado frito Lisa tatemada Pan de plátano Sopes de ostión Sopes de camarón Pescado zarandeado Pescado empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón	
	San Blas		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 arrandeado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada	
humo.	San Blas		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 arrandeado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada	
	San Blas		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 empanizado Camarón empanizado Camarón empanizado Empanadas de camarón Langosta zarandeada *El zarandeada	
	San Blas		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 Camarón empanizado Langosta zarandeada *El zarandeada *El zarandeada *El zarandeada *El zarandeada	

Ruiz

Birria de chivo

-				
Tepic	•	La comida de Tepte emula muy bien la		
		gastronomía costera: Tortillas raspadas PFA		
		Tostadas raspadas PFA		PFA
		Flautas de camarón		PFA
		Campechana		
		Sopa de mariscos		
		Tostadas de pulpo		
		Tostadas de camarón		
		Tostadas de ceviche de sierra		
	•	Empanadas de camarón		
	•	El estero:		
	•	Ceviche de camarón seco		
	•	Pescado zarandeado		
	•	Tamal de chicharón		
	•	Tacos zarandeados de marlín, frijol.		PFA
	•	Pierna enchilada		PFA
	•	Pollo almendrado		
	•	Torta de cielo		
	•	Ante		
	•	Jocoque PFA		
	•	Queso fresco PFA		
	•	Requesón PFA		
Xalisco		Tasaio con iocogna		
Alisco	•	Tasajo con jocoque Tostadas	•	
	•			
Commentale	•	Pozole		DEA
Compostela	•	El Manantial: Raspados PFA	•	PFA
	•	Montero: Mariscos		
	•	Platanitos, ramada El marinero:		
	•	Pescado zarandeado		
	•	Carne zarandeada		
	•	Empanada de camarón		
	•	Pulpo encebollado		
Bahia de Banderas	•	Soporrondongo	•	
- 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1				
La Vessa		N.S.		
La Yesca	•	Pipián Moledo majo		
La Yesca	•	Mole de maíz		
La Yesca	:	Mole de maiz Dulce de leche (huesitos)		
La Yesca	:	Mole de maíz Dulce de leche (huesitos) Tortitas de huachal (elote cocido y		PFA
La Yesca	:	Mole de maiz Dulce de leche (huesitos) Tortitas de huachal (elote cocido y deshidratado) PFZ		PFA PFA
La Yesca	:	Mole de maiz Dulce de leche (huesitos) Tortitas de huachal (elote cocido y deshidratado) PFZ Queso seco PFA	:	PFA PFA PFA
La Yesca	:	Mole de maiz Dulce de leche (huesitos) Tortitas de huachal (elote cocido y deshidratado) PFZ Queso seco PFA Panela oreada PFA	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz Dulce de leche (huesitos) Tortitas de huuchal (elote cocido y deshidratado) PFZ Queso seco PFA Panela oreada PFA Jocoque PFA	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz Dulce de leche (huesitos) Tortitas de huachal (elote cocido y deshidratado) PFZ Queso seco PFA Panela oreada PFA Jocoque PFA Gorditas de cuajada	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz Dulce de leche (huesitos) Toritias de huachal (elote cocido y deshidratado) PFZ. Queso seco PFA Panela oreada PFA Jocoque PFA Gorditas de cuajada Comida Huichol:	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz Dulce de leche (huesitos) Toritias de huachal (elote cocido y deshidratado) PFZ Queso seco PFA Panela oreada PFA Jocoque PFA Gorditas de cuajada Comida Huichol: Tamal de frijol	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz 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	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz Dulce de leche (huesitos) Tortitas de huuchal (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	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz 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	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz 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	::	PFA
La Yesca		Mole de maiz 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	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz 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	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz 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	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz 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	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz 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	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz 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	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz 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	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz 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	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz 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	:	PFA
La Yesca		Mole de maiz 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	::	PFA
		Mole de maiz 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).	:	PFA
Santa María del		Mole de maiz Dulce de leche (huesitos) Tortitas de huachal (elote cocido y deshidratado) PEZ 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).	:	PFA
		Mole de maiz 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).	:	PFA
Santa María del		Mole de maiz 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).	:	PFA
Santa María del	•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	Mole de maiz 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).	::	PFA
Santa María del		Mole de maiz 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).	:	PFA
Santa María del Oro	•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	Mole de maiz 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).	:	PFA
Santa Maria del Oro		Mole de maiz 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).	:	PFA
Santa Maria del Oro San Pedro Lagunillas		Mole de maiz 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).	•	PFA
Santa Maria del Oro		Mole de maiz 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).	:	PFA

Productos lácteos

Jala	Sopa de boda	•
	 Asado 	
	 Lomo relleno de boda 	
	Came 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	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)	
Amatlán de	Carne con chile	•
Cañas	 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 	

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 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.

COMISIÓN DE EDUCACIÓN Y CULTURA

Atendido su encargo diputada Presidenta.

C. PRESIDENTA DIP. ALBA CRISTAL ESPINOZA PEÑA:

-Muchas gracias diputado secretario.

Continuando con el quinto punto del orden del día Solicito al diputado secretario Luis Fernando Pardo González, de lectura la Proposición de Acuerdo que establece el calendario de comparecencias de los Titulares de las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Centralizada y Descentralizada del Estado de Nayarit, derivado del Análisis del Primer Informe de Gobierno y Evaluación del Cumplimiento del Plan Estatal de Desarrollo 2021-2027.

C. SECRETARIO DIP. LUIS FERNANDO PARDO GONZÁLEZ:

-Atiendo su encargo diputada Presidenta.

Proposición de Acuerdo que establece el calendario de comparecencias de los Titulares de las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Centralizada y Descentralizada del Estado de Nayarit, derivado del análisis del Primer Informe de Gobierno y Evaluación del Cumplimiento del Plan Estatal de Desarrollo 2021-2027.

Quienes integramos la Comisión de Gobierno, en uso de las facultades que nos confieren los artículos 35 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Nayarit, así como los diversos 25, 26 y 145 fracciones IV y V del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso, sometemos a la Consideración de la Trigésima Cuarta Legislatura la Proposición de Acuerdo que establece el calendario de comparecencias de los Titulares de las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Centralizada y Descentralizada del Estado de Nayarit, derivado del análisis del Primer Informe de Gobierno y

Evaluación del Cumplimiento del Plan Estatal de Desarrollo 2021-2027; al tenor de las siguientes:

CONSIDERACIONES

PRIMERO. Las administraciones gubernamentales democráticas precisan de controles endógenos para asegurarse del imperio del Estado de derecho. Esto permite que el aparato burocrático que desarrolla las funciones y atribuciones conferidas en los textos legales conforme al arreglo constitucional, lo haga bajo los principios de legalidad, criterios de eficacia y eficiencia, y mediante servidores públicos cuyo comportamiento se ajuste a una probidad absoluta. Los controles exógenos al Poder Eiecutivo por parte de los otros poderes buscan obietivos semejantes, pero, se ajustan al principio de la separación de poderes tan ponderada por Montesquieu en su Espíritu de las Leyes y los pesos y contrapesos⁶ en los que basamos nuestros fundamentos constitucionales.

La actividad de la Administración Pública puede clasificarse en dos grandes tipos: actividades funcionales actividades institucionales. Las primeras tienen como propósito dirigir la realización del trabajo que el objeto vital de la administración pública; en tanto que las segundas tienen por objeto el mantenimiento y operación de la administración pública, por cuanto que constituye un organismo.

La administración pública constituye el brazo ejecutor de los programas establecidos por el gobierno, los cuales deben estar orientados hacia la satisfacción de las necesidades sociales, contribuyendo a un mayor bienestar y crecimiento económico, lo que a su vez derivaría en una mayor legitimidad social.

Bajo las anteriores consideraciones, quienes conformamos esta Comisión de Gobierno estimamos necesaria la modificación del acuerdo referido; por lo que acordamos la siguiente:

PROPOSICIÓN DE ACUERDO

ÚNICO.- Se reforma el Acuerdo que Emite Declaratoria que Constituye los Grupos y Representaciones Parlamentarias de la Trigésima Tercera Legislatura al H. Congreso del Estado de Nayarit, aprobado el día 27 de agosto de 2021 por la Asamblea Legislativa del Honorable Congreso del Estado de Nayarit, para quedar como sigue:

ÚNICO.- ...

...

Grupo Parlamentario del Partido Movimiento Regeneración Nacional.

Diputadas y Diputados

- 1. Francisco Piña Herrera
- Ricardo Parra Tiznado
- 3. Natalia Carrillo Reza
- 4. Any Marilú Porras Baylón
- 5. Luis Enrique Miramontes Vázquez
- 6. Laura Paola Monts Ruiz
- 7. Rodrigo Polanco Sojo
- 8. Lourdes Josefina Mercado Soto
- 9. Alba Cristal Espinoza Peña Coordinadora
- 10. Héctor Javier Santana García

- 11. María Belén Muñoz Barajas
- 12. Myrna María Encinas García
- 13. Nadia Edith Bernal Jiménez
- 14. Juana Nataly Tizcareño Lara
- 15. Sergio González García

Grupo Parlamentario del Partido Movimiento Ciudadano. Diputadas y Diputados

a 4) ...

Grupo Parlamentario del Partido del Trabajo. **Diputada** y Diputado

Aristeo Preciado Mayorga <u>Coordinador</u> durante el periodo que comprende del 18 de agosto de 2021 al 16 de agosto de 2022.

 Tania Montenegro Ibarra <u>Coordinadora</u> durante el periodo que comprende del 17 de agosto de 2022 al 16 de agosto de 2023.

Grupo Parlamentario del Partido Nueva Alianza Nayarit. **Diputada** y Diputado

- 1. Luis Fernando Pardo González Coordinador
- 2. Jesús Noelia Ramos Nungaray

Grupo Parlamentario del Partido Verde Ecologista de México

Diputada y **Diputado**

- 1. Georgina Guadalupe López Arias Subcoordinadora
- 2. Alejandro Regalado Curiel Coordinador

Representación Parlamentaria del Partido de la Revolución Democrática.
Diputado

1) ...

Representación Parlamentaria del Partido Revolucionario Institucional.

Diputada

1) ...

Representación Parlamentaria del Partido Acción Nacional. Diputada

1) ...

Representación Parlamentaria del Partido Redes Sociales Progresistas.

Diputada

1) ...

Sin Partido Diputada

1) ...

TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente Acuerdo entrará en vigor a partir de su aprobación, y deberá publicarse en la Gaceta Parlamentaria, Órgano de Información del Honorable Congreso del Estado de Nayarit.

⁶ James Madison es de los primeros constitucionalistas en plantear la solución a cuestiones derivadas de la soberanía, la división de poderes o de gobierno dividido y el concepto de responsabilidad política (accountability). Véase Hamilton, Madison y Jay, El federalista, Fondo de Cultura Económica, México 1957.

SEGUNDO.- Comuníquese el presente Acuerdo al Titular del Poder Ejecutivo del Estado de Nayarit y al Magistrado Presidente del Tribunal Superior de Justicia del Poder Judicial del Estado.

TERCERO.- En un plazo no mayor a 10 días hábiles contados a partir de la entrada en vigor del presente Acuerdo, el Grupo Parlamentario del Partido del Trabajo deberá determinar quién ejercerá la Coordinación del Grupo Parlamentario durante el periodo que comprende del 17 de agosto de 2023 al 16 de agosto de 2024 conforme a sus reglas y procedimientos internos, o bien determine los plazos en los que se ejercerá de la coordinación respectiva.

Dado en la oficina de la Presidencia de la Comisión de Gobierno del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Nayarit, a los dieciocho días del mes de octubre del año dos mil veintiuno.

COMISIÓN DE GOBIERNO

Es cuanto Presidenta.

C. PRESIDENTA DIP. ALBA CRISTAL ESPINOZA PEÑA:

-Muchas gracias diputado secretario.

En virtud de no haber más asuntos que tratar se cita a las ciudadanas y los ciudadanos legisladores, a sesión pública ordinaria, para hoy miércoles 19 de octubre del año en curso, dentro de cinco minutos.

-Timbrazo- 13:23 Horas.

MESA DIRECTIVA DE LA TRIGÉSIMA TERCERA LEGISLATURA SEGUNDO AÑO 18 DE OCTUBRE A 17 DE NOVIEMBRE DE 2022

PRESIDENTA:	Dip. Alba Cristal Espinoza Peña
VICEPRESIDENTA:	Dip. Sonia Nohelia Ibarra Fránquez
VICEPRESIDENTA SUPLENTE:	Dip. Any Marilú Porras Baylón
SECRETARIOS:	Dip. Luis Fernando Pardo Dip. Alejandro Regalado Curiel
SUPLENTES:	Dip. Aristeo Preciado Mayorga Dip. Lidia Elizabeth Zamora Ascencio