

## **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO, POR EL QUE SE DECLARA EL 16 DE NOVIEMBRE COMO DÍA NACIONAL DE LOS DULCES TÍPICOS MEXICANOS, SUSCRITA POR EL DIPUTADO ADOLFO TORRES RAMÍREZ E INTEGRANTES DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PAN**

Los que suscribimos, diputado federal Adolfo Torres Ramírez y las diputadas y los diputados, pertenecientes a esta LXIV Legislatura del honorable Congreso de la Unión e integrantes del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional, con fundamento en lo establecido en el artículo 71, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; así como en los artículos 6, numeral 1, 77 y 78 del Reglamento de la Cámara de Diputados, sometemos a la consideración de esta soberanía la siguiente iniciativa con proyecto de decreto por el que se declara el 16 de noviembre de cada año como Día Nacional de los Dulces Típicos Mexicanos, al tenor de la siguiente

### **Exposición de Motivos**

La historia mexicana es vasta y muy interesante desde los tiempos de la colonia, el mestizaje del país se fraguó lenta y profundamente. La convivencia cotidiana de españoles, criollos, mestizos, indígenas y mulatos se vino construyendo una cultura propia, un lenguaje, una forma de vida, un estilo para practicar la religión.

La magia de la comida era tarea de diario, y en ese espacio de las cocinas, principalmente en el fogón de las familias y en el de los conventos y parroquias, donde las mujeres españolas, criollas, indias y mulatas concurrían se gestaba la cocina mexicana.

En el México antiguo se preparaban inmaculados platillos que hoy en día degustamos en la actualidad, entre esos platillos surgen también los dulces tipos mexicanos que particularmente en los conventos donde los dulces mexicanos se crearon, como fue él en caso de la Nueva Galicia el convento de monjas concepcionistas de Santa María de Gracia, fundado en Guadalajara en 1586, poseedoras de la tradición culinaria europea, donde salieron los dulces y postres para halagar los paladares.

México es uno de los lugares que cuenta con una amplia variedad de productos autóctonos y otros foráneos que se han acoplado al clima de las diferentes regiones que abarca este hermoso territorio. Así podemos observar desde el desierto de Chihuahua hasta la Selva de Chiapas y encontrar la cosmovisión de los diferentes productos que componen nuestra cocina.

Actualmente, gracias a esta diversidad culinaria se ha hecho más énfasis a la Gastronomía Mexicana; al grado que la comida que emana de este gran país tiene un gran reconocimiento a nivel mundial que recibió por parte de la UNESCO el día 16 de noviembre del 2010 como Patrimonio Cultural Inmaterial.

En este contexto la UNESCO menciona que:

“La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales”.<sup>1</sup>

Por ende, la cocina mexicana tiene significados, historia y recetas de algunos dulces típicos tales como los caramelos nacen a raíz de la necesidad del hombre por encontrar un alimento ligero que sirviese de sustento para los viajes. Los primeros dulces, creados con pulpa de fruta, cereales y miel, servían a los viajeros y mercaderes para soportar los largos trayectos y proveerse de energía rápidamente.

Muchos de los dulces que se conocen actualmente encuentran sus orígenes en la época prehispánica; en esos tiempos se cocían en una miel de maguey muy espesa, dulce y oscura, asimismo, se siguen usando otras mieles que utilizaban para endulzar son la de la hormiga mielera, la de la caña de la planta del maíz y de la abeja pipiola, entre otras.

Por ejemplo, el tzoalli o saule, ahora llamado dulce de alegría. En los años en que surgió la Conquista se introdujo la caña de azúcar para hacer miel de caña, piloncillo y azúcar, mismas que desplazaron a los otros endulzantes, dado que el azúcar de caña era más fácil de obtener.

Muchos de los dulces que hoy son tradicionales llegaron a España en la Época virreinal: de ese entonces son los famosos dulces conventuales. Varios de estos dulces se modificaron y siguen intactos; otros, especialmente los hechos a base de frutas se sustituyeron por diversos productos autóctonos; así nacerían los dulces y ates de guayaba, tejocote y muchas otras frutas.

También se utilizaron las bondades del pulque y del aguamiel que se extrae del maguey, la melcocha obtenida del jugo de tuna concentrado, del mezquite, así como mieles extraídas de las hormigas, avispas y abejas, además de varias palmas y raíces, mezclados con el maíz, cacao y la semilla de amaranto se originaron dulces como el pinole, el chocolate y la alegría. Con la miel elaboraban alegrías de amaranto y palanquetas de semillas de calabaza y cacahuete.

El aguamiel recalentado se utilizaba para bañar frutas y las mujeres machacaban el fruto del nopal (tuna), hasta obtener una capa dulce y transparente que se revolvía con amaranto y servía como postre, como un verdadero manjar de dioses.

Los dulces típicos Mexicanos tiene una raíz de historia muy fuerte y es un representante a nivel mundial de lo que es México, acentuándose en diferentes puntos del país como Puebla con su indispensable camote poblano, seguida muy de cerca por Tlaxcala, Querétaro, el Estado de México, Guanajuato con su variedad de cajetas, Sonora con las conocidas Collotas, las glorias, originarias de Linares, Nuevo León, las cocadas procedentes de Veracruz Michoacán con la fresa acitronada, la CDMX con las alegrías propias de Xochimilco, el jamoncillo, originario de Axochiapan, Morelos, la capirotada, que es un dulce típico de Sinaloa y Zacatecas, Oaxaca y Yucatán, donde existieron importantes conventos mismos donde nace el uso de la leche, para los rompopes, las cajetas y otros productos como los limones rellenos de coco, las palanquetas, el acitrón, las frutas cubiertas y las cocadas, que los pueblos fueron adaptando y elaborando, haciéndolos iconos de las gastronomías locales de cada región del país.

Es por lo anterior que es imperante la necesidad de preservar los dulces tradicionales en los diferentes estados de la República Mexicana es parte de su gran riqueza culinaria. Además, uno de sus objetivos es crear experiencias basadas en los dulces típicos mexicanos y las artesanías logrando acercarse a las nuevas generaciones que hoy difícilmente encontrarán estos dulces en las tiendas y estancillos de la esquina., por ello es por lo que surge esta iniciativa para que el día 16 de noviembre de cada año como Día Nacional de los Dulces Típicos Mexicanos, con esta propuesta abonará a la historia de México la importancia de los dulces típicos mexicanos y por ende resaltaremos el reconocimiento que realizó la UNESCO como patrimonio de la humanidad la comida mexicana.

El impulsar el reconocimiento de los productos como es el dulce y cada artesanía transmite recuerdos, experiencias, sentimientos y emociones. Es por ello por lo que este día se deberán de hacer ferias y exposiciones organizadas por los tres niveles de gobierno para impulsar a los pequeños productores de la región y artesanos, en las exposiciones realizar talleres demostrativos para conocer los procesos de los dulces artesanales, de ferias para conocer la variedad de dulces y los lugares de origen y como es que se realizan cada uno de ellos, a fin de continuar con las costumbres, fomentar el comercio y consumo en el sector.

Con este proyecto pretende que las direcciones o áreas de los municipios y Estados general orientación a los productores para impulsar sus ventas, difusión de la producción artesanal y así evitar su desaparición frente a la baja demanda y el consumo de dulces ante la manufactura industrial, así como orientar e impulsar el comercio justo y la generación de buenos empleos de una forma bien pagada, ya que muchas veces hay un regateo a los artesanos y se les paga poco por lo que hacen.

Con esta propuesta también tiene el fin de concientizar al público que el consumir productos elaborados de manos mexicanas, que han sido preparados por generación día con día esperando la satisfacción del cliente benefician a la economía del país y detona el comercio regional.

En esta tesitura, según la Cámara de la Industria Alimenticia, menciona que:

“México es el tercer país en Latinoamérica en consumir dulces, solo detrás de Estados Unidos y Brasil. Los mexicanos consumen en promedio 4.5 kilogramos de dulces por año lo cual resulta muy beneficioso para la industria de la confitería.

Más allá de la frontera, los dulces mexicanos son apreciados en varias partes del mundo. Un ejemplo de ello es Mexitreat, un startup creado por dos mexicanos que viven en California y se dedican a la venta de cajas cuyo interior contiene solamente dulces de marcas mexicanas.

Los dulces típicos son buscados por muchas personas alrededor del mundo. Por ejemplo, la cajeta generó un ingreso anual de más de 2 millones de dólares en 2017 y se consumió en más de 15 países, según cifras del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera.

Por otro lado, Ana Rita García-Lascurain, directora del museo del Chocolate afirma que México produce más de 27 mil 844 toneladas de cacao al año y que es el sector asiático y el árabe los principales interesados en la compra del producto mexicano.

Los dulces típicos mexicanos, declarados Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO desde 2010, son un sector fuerte de la confitería dados su sabor difícil de emular en el mundo. Invertir en las diversas maneras de venderlos, incluyendo las ventas en línea, favorece al crecimiento de la propia industria”.<sup>2</sup>

“La cultura da raíz y sentido a la vida personal y social, sus distintas expresiones son un bien común de la Nación, por ello la cultura mexicana, expresa la grandeza y la pluralidad de la Nación”.<sup>3</sup>

Por las consideraciones expuestas y fundadas, en nuestro carácter de integrantes del Grupo Parlamentario de Acción Nacional sometemos a la consideración de esta soberanía la siguiente iniciativa con proyecto de

### **Decreto por el que se declara el 16 de noviembre de cada año como Día Nacional de los Dulces Típicos Mexicanos**

**Único.** Se declara el 16 de noviembre de cada año como Día Nacional de los Dulces Típicos Mexicanos.

#### **Transitorio**

**Primero.** El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

#### **Notas**

1 La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán

<https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>.

2 ¿Cuál es el escenario de los dulces típicos mexicanos actualmente?, página web:

<https://www.confitepoinforma.com/2019/11/12/cual-es-el-escenario-de-los-dulces-tipicos-mexicanos-actualmente/>

3 Doctrina del Partido Acción Nacional, 4. Cultura y Educación, pág. 5. Pág. Web

<https://almacenamientopan.blob.core.windows.net/pdfs/documentos/toqfeHtQI8xfmvAAiJNc5U6xqTHiSO.pdf>

Palacio Legislativo de San Lázaro, a 8 de diciembre de 2020.

Diputado Adolfo Torres Ramírez (rúbrica)