



## HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE YUCATÁN.

P R E S E N T E

DIPUTADA CLAUDIA ESTEFANÍA BAEZA MARTÍNEZ, integrante de la Fracción Legislativa DE MORENA, de la LXIV LEGISLATURA DEL H. CONGRESO DEL ESTADO DE YUCATÁN, con fundamento en los artículos 35 fracción I de la Constitución Política del Estado de Yucatán; artículos 16 y 22 fracción VI de la Ley de Gobierno del Poder Legislativo del Estado de Yucatán y artículos 68 y 69, del Reglamento de la citada Ley, me permito someter a consideración de este Honorable Pleno, la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO** por el que se **DECLARA EL 16 DE ABRIL, COMO “DÍA ESTATAL DE LA GASTRONOMÍA YUCATECA, PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE DEL ESTADO”** al tenor de la siguiente:

### EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Dicen que del cielo cayo un bocado, bañado en su debido recado, abre tu boca mesticita, que ahí te va tu cochinita, ¡bomba!, y sin duda alguna, que yucateca o yucateco no ha disfrutado de su torta o taco de



cochinita, un domingo por la mañana, reuniéndose en familia para disfrutar de este rico manjar, o que me dicen del tradicional frijol con puerco los lunes, con su chiltomate y chile habanero tamulado, se ha de acompañar, a nuestros panuchos de pavo es imposible no acompañarlos con una de vidrio bien helada, ya que así sabe mejor, por su noble labor, a nuestros albañiles, con su chicharréada hay que recompensar, y si hablamos de las fiestas tradicionales de nuestros pueblos, el relleno negro o blanco no puede faltar, perfumando las calles con olor a leña que se quema para su cocción, o a quien no le han aplicado, come un buen puchero de tres carnes con bastantes verduras, para recuperar fuerzas después de un padecimiento o enfermedad, y así me puedo seguir, pero en verdad que bonito es, que para todo, nuestra gastronomía nos acompaña, por ello, debemos de celebrar a la diversificación de sabores que solo en Yucatán se encuentra, por tal motivo, que decretar su día, es enaltecer y rendir tributo a la majestuosidad gastronómica de nuestras tierras.

La gastronomía Yucateca, es herencia viva de nuestra basta cultura e historia que se entrelaza, para forjar el mestizaje y dar paso al encuentro de dos civilizaciones, albergadas en lo que se consideró como el gran estado peninsular, y que hoy, le llamamos, Estado de Yucatán, en estas tierras florecieron esos mágicos sabores, olores y colores, enriquecidos por la influencia maya y europea.



La cocina yucateca se distingue por el uso de técnicas de cultivo, como es el caso del “kool” (milpa), donde brotan los ingredientes endémicos de nuestra tierra, flora y fauna Maya, como el pavo kutz, el chile Xkat, el chile habanero, la semilla de achiote, la guaya y la chaya, entre otros, así como por sus técnicas de cocción ancestrales únicas, como es el caso de el “PIB” (enterrado) que trazan una delgada línea de nuestra cocina y la ceremonia y arte.

Por tal motivo, la Gastronomía Yucateca, es un punto de referencia, al sazón y sabor, rompiendo con los límites territoriales, no solo nacionales, si no internacionales, llegando a posicionarse, entre los más altos estándares de los paladares más exigentes, debido al sello de autenticidad único. Solo por mencionar algunos de los reconocimientos y premios que nuestra comida ha sido merecedora, hace apenas unos meses atrás, Yucatán fue nombrado “Capital Iberoamericana de la Gastronomía 2025”, así mismo, recibió el premio como el Estado con la mejor promoción gastronómica y turística, durante la primera edición de los Premios Gastrolab 2025, en el año 2021, enero para ser más específicos, la revista Forbes reconoció a la ciudad de Mérida, como “capital creativa”, por considerarse como un destino gourmet, debido a la creatividad, calidad e historia que distinguen a nuestra variedad gastronómica, a su vez diferentes platillos de nuestra amplia gama, han recibido premios de manera individual, siendo los de “Excelencias Gourmet” los que más predominan, por su



parte, si de nominaciones a otros premios se trata, la gastronomía del estado ha sido contendiente al Premio Food and Travel.

Todo lo anterior, se lo debemos al papel fundamental que desempeña nuestra gente auténtica de origen maya, quienes son, los verdaderos guardianes que conservan, preservan y transmiten los conocimientos culinarios y de cultivo, de generación en generación, logrando mantener el legado vivo de nuestro pueblo originario maya, en Yucatán.

El 13 de junio 2013, la entonces Sexagésima Legislatura del Estado de Yucatán, mediante el decreto número 73, declaró a la Gastronomía Yucateca, como, Patrimonio Cultural Intangible del Estado, con el objetivo de fortalecer las costumbres y tradiciones de la cultura, así como la identidad de los pueblos y habitantes de nuestra región. La importancia de decretar el día 16 de abril como día estatal de la Gastronomía Yucateca, patrimonio cultural intangible del Estado, no solo enaltece y rinde honores a este vasto legado herencia Maya, sino que fomenta la participación de ambos sectores, por un lado, de la cocina tradicional maya y por el otro, del arte moderno culinario, buscando como objetivo principal, despertar en la sociedad Yucateca, Mexicana e Internacional, el gusto e interés por nuestra amplia variedad Gastronómica.



De todo lo anterior, es fruto de nuestra gran herencia de nuestros ancestros los Mayas, quienes desarrollaron su dieta principalmente a base del maíz, y de ahí, se fueron derivando otros ingredientes, tales como, frijoles, chiles, calabazas y frutas tropicales como el aguacate y la papaya, sin dejar de mencionar a la naranja agria, fundamental en el guisado de nuestros alimentos, y que a pesar de los años y de las generaciones, este legado a nuestra cocina tradicional sigue siendo pilar fundamental en la composición de nuestros platillos, tan así, que ha logrado fusionarse a través de la demanda generacional, llegando a innovarse a una cocina moderna con toques tradicionales, misma que logra mezclar tradiciones ancestrales con técnicas culinarias modernas, lo que desemboca a ofrecer una reinterpretación creativa de platillos clásicos, utilizando ingredientes locales de temporada y presentándolos de manera innovadora y más atractiva.

Tan rica es nuestra gastronomía, que podemos comer un guiso distinto cada día del año, o esperar cada temporada para poder realizarlos, iniciando en febrero con los tradicionales tamales colados, torteados, vaporcitos o de espelón, durante la cuaresma, el brazo de reina, las chayitas, el huevo con chaya, los niños envueltos, papadzules, hacen su aparición, para lo festejos tradicionales el queso relleno, salpimentado, chirimole, escabeche, son un deleite para los asistentes, si de nuestras fiestas patrias hablamos, a nuestra manera las yucatecas y yucatecos lo celebramos, con los antojitos propios de nuestra



gastronomía, como son los panuchos, salbutes, codzitos, sikil pak con tostadas entre otros, para el famoso aire de finados, trae consigo el reconocido internacionalmente mugbipollo o el pib, que no puede faltar en el altar del hanal pixan, y en diciembre, nuestras cenas navideñas, el pavo asado en achiote y sus debidas verduras a baño maría, en las mesas de los hogares no ha de faltar, o si de dar gracias a nuestros dioses mayas por el cultivo de las milpas, en cualquier época del año, el Matan K'ool de Milpa, con su respetable y debido ritual maya, se ha de acompañar, y no podemos dejar aún lado a los dulces típicos, como el de nance, de calabaza, papaya, yuca, el cocoyol, las palanquetas, entre muchos y muchos más.

Bien lo dicen, quien visita Yucatán, de su mente ya no lo puede sacar, por la majestuosidad de nuestras tierras del Mayab, desde la arquitectura, zonas arqueológicas, la gran cultura, calidad humana, pero, si del paladar hablamos, la gastronomía, los ha de enamorar, dejando huella a través de sus sabores, lo dice el dicho, barriguita llena, corazón contento.

No podemos concluir la presente exposición de motivos, sin mencionar y reconocer, a la Federación Gastronómica de Yucatán, que, mediante su presidente, el Mtro. Carlos Guillermo Aguirre Aguilar, y Organizaciones hermanas, quienes siguen en el trabajo constate promoviendo por años, la herencia culinaria de Yucatán, así como el



valor de nuestra gente en las comunidades mayas, buscando mantener viva la tradición ancestral, se les agradece infinitamente su loable labor, así como también, por haberme dado el honor de ser la voz ante este pleno de todas aquellas cocineras y cocineros, profesionales en gastronomía tanto moderna, como tradicional, empresarias y empresarios gastronómicos, personas unidas por el amor, la pasión y el interés de enaltecer el arte culinario de nuestro Yucatán, en verdad, el depositar su confianza en esta servidora, no será defraudada, trabajaremos a la par, para alcanzar los objetivos.

Para concluir, hoy en día, la gastronomía yucateca es un elemento único y relevante dentro de la identidad cultural de nuestro país, y en Yucatán, cobrando mayor fuerza, en la relevancia asociada con las técnicas ancestrales, desde la creación, la agricultura, el calendario, la mitología y el origen de la vida dentro de la cosmovisión maya de nuestro pueblo, en verdad no hay persona alguna, quien no se sorprenda de lo rico que en estas tierras del Mayab comemos, es por ello que presumamos lo que nos hace inigualables, no en vano somos la única península en el mundo que mira para el norte, tiene una identidad prehispánica y colonial, playas, tradiciones, del traje típico ni que decir, elegancia pura, de nuestra gente, la cordialidad y hospitalidad genuina, hacen resaltar, y nuestra comida, la gastronomía Yucateca, sin duda, nuestra carta de presentación, ya que reúne muchos factores de los cuales son motivos de sentirnos orgullosas y orgulosos, enaltecer



nuestros sabores en cualquier parte del planeta, nos dé paso a decir, ¡de Yucatán, para el mundo!.

En virtud de lo anteriormente expuesto, y en ejercicio de las facultades que me confiere el artículo 35, fracción I de la Constitución Política del Estado de Yucatán, someto a consideración de este Honorable Pleno, la Iniciativa con proyecto de decreto por el que se declara el **16 DE ABRIL, COMO “DÍA ESTATAL DE LA GASTRONOMÍA YUCATECA, PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE DEL ESTADO”.**

## DECRETO

**ARTÍCULO ÚNICO.** – El H. Congreso del Estado de Yucatán, declara el **16 DE ABRIL, COMO “DÍA ESTATAL DE LA GASTRONOMÍA YUCATECA, PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE DEL ESTADO”.**

## TRANSITORIOS

**ARTÍCULO PRIMERO.** – Este decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial del Gobierno del Estado de Yucatán.



**ARTÍCULO SEGUNDO.** – Publíquese este acuerdo en el Diario Oficial del Gobierno del Estado de Yucatán.

Protesto lo necesario, en la Ciudad de Mérida, capital del Estado de Yucatán, a los 12 del mes de noviembre del año 2025.

ATENTEMENTE

DIP. CLAUDIA ESTEFANÍA BAEZA MARTÍNEZ

INTEGRANTE DE LA FRACCIÓN LEGISLATIVA DE MORENA

DE LA LXIV LEGISLATURA DEL H. CONGRESO DEL ESTADO DE YUCATÁN

SE ADHIEREN A LA INICIATIVA:

Dr. José Julián Bustillo Medina.

Favana de Jesús  
Cavah Chan

Dr. Rafael Gerardo  
Montejo López