

PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO, POR EL QUE SE EXHORTA TANTO A LOS EJECUTIVOS FEDERAL Y LOCALES COMO A DIVERSAS SECRETARÍAS DE ESTADO A LLEVAR A CABO EN TERRITORIO NACIONAL Y EN EL EXTERIOR ACCIONES CONMEMORATIVAS DEL 10 ANIVERSARIO DEL RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL DE LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD, QUE DATA DEL 16 DE NOVIEMBRE DE 2010, A CARGO DE LA DIPUTADA MARÍA LUCERO SALDAÑA PÉREZ, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PRI

María Lucero Saldaña Pérez, diputada federal e integrantes del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional de la LXIV Legislatura de la Cámara de Diputados del honorable Congreso de la Unión, con fundamento en los artículos 71, fracción II y 78 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y del artículo 6, numeral 1, fracción I, artículo 77, numeral 1, artículo 78, del Reglamento de la Cámara de Diputados, 116, 117 y 122 de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, y 171 y 176 Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, somete a consideración de esta Honorable Comisión Permanente, la siguiente proposición con punto de acuerdo por el que se exhorta respetuosamente al Ejecutivo federal, así como a diversas secretarías de estado del gobierno federal y a los titulares de los treinta y dos Poderes Ejecutivos de las entidades federativas de la República Mexicana, para que lleven a cabo acciones en territorio nacional e internacional para conmemorar el décimo aniversario del Reconocimiento Internacional de la Importancia de la Gastronomía Mexicana, como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, mismo que data del 16 de noviembre de 2010, de conformidad con la siguiente

Exposición de Motivos

El reconocimiento internacional de la importancia de la gastronomía mexicana se hizo manifiesto cuando el **16 de noviembre de 2010** quedó inscrita la cocina tradicional mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, durante la quinta sesión del Comité Intergubernamental de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO por sus siglas en inglés), en la ciudad de Nairobi, Kenia.

Esta distinción representó un parteaguas tanto para nuestro país, como para la propia UNESCO al reconocer una cocina que trasciende las maneras de comportarse en la mesa, es decir, hacer de lado los marcos limitados y apreciaciones estereotipadas sobre la forma en que se presenta un platillo.

El reconocimiento de la gastronomía mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad representa, en primera instancia, un logro de índole cultural en el que se plantea el reto de preservar la diversidad de tradiciones y costumbres íntimamente ligadas con las mesas mexicanas; por otro lado, es un desafío de desarrollo sustentable e innovación, es decir, una lucha constante entre la capacidad de producir y cocinar alimentos, versus un factor de desarrollo y crecimiento de una sociedad, cuyo sentido de existencia individual y colectivo está directamente ligado a la comida.

Alcanzar el logro del reconocimiento de la gastronomía mexicana ante la UNESCO fue resultado de la unión de voluntades para su rescate, salvaguardia, preservación y promoción de usos, costumbres, prácticas culturales, productos y saberes. La conjunción de estas acciones, permitieron el reconocimiento de todo el andamiaje que involucra la gastronomía nacional, particularmente de la labor de aquellos que participaron tanto directa como indirectamente y que actualmente son los máximos representantes de nuestra gastronomía.

Es de resaltar las cualidades de aquellas personas que dedican su vida a la elaboración de alimentos, las cocineras tradicionales y los profesionales de la industria; la mención de estas cualidades no hace referencia

únicamente a las relacionadas con la organización, la limpieza, vestimenta, dominio de su lugar de trabajo, y control de estrés, sino a las de carácter social, económico y cultural que les permiten ser representantes de toda una sociedad. La importancia en el reconocimiento a la labor de estas personas recae particularmente en que simbolizan un cúmulo de intersecciones y sinergias de carácter económicas, sociales, históricas, culturales y políticas que dan identidad a una nación entera y que desempeñan una gran cantidad de acciones que, a su vez, generan un círculo virtuoso en todos y cada uno de los procesos involucrados.

Es de particular mención la labor que realizó la iniciativa privada, la sociedad civil organizada y en especial el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana para alcanzar el reconocimiento otorgado por la UNESCO, ya que fue a través de éstas que se materializó el impulso necesario para obtener el reconocimiento internacional.

Sin lugar a duda, 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.

Los elementos básicos del sistema son: el maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la milpa (cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza y quema del terreno) y la chinampa (islote artificial de cultivo en zonas lacustres); procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo); y utensilios especiales como metates y morteros de piedra.

A los productos alimentarios básicos se añaden ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla. El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos: las tortillas y los tamales consumidos diariamente forman también parte de las ofrendas realizadas el Día de Muertos.

En el estado de Michoacán y en todo México se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local.¹

En este sentido, el 14 de diciembre de 2005, México ratificó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, celebrada en París en octubre de 2003.

De acuerdo con la UNESCO, dicha convención retoma la importancia que reviste la profunda interdependencia que concurre entre el patrimonio cultural inmaterial y el patrimonio material cultural y natural, ante la voluntad universal y la preocupación internacional para salvaguardar tal riqueza de la humanidad. Dado de que la convención ratificada por nuestro país es un instrumento normativo multilateral de carácter vinculante de protección al patrimonio cultural inmaterial, México adquiere la obligación de atender las disposiciones vertidas al interior de la multicitada convención.

Por tal motivo, y ante el reconocimiento de la gastronomía mexicana como patrimonio cultural inmaterial, es necesario que el Estado mexicano atienda puntualmente las disposiciones de la convención y considerar aspectos destacables como la definición de “patrimonio cultural inmaterial”, cuya descripción se encuentra en el artículo 2 de dicha convención.

“Artículo 2.1. Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son

inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.²

Por su parte, el artículo 2.3 del mismo ordenamiento internacional prevé el concepto de “salvaguardia”, el cual lo describe de la siguiente forma:

Artículo 2.3. Se entiende por “salvaguardia” las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión —básicamente a través de la enseñanza formal y no formal— y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.

Bajo este contexto, el Estado mexicano tiene la obligación de cumplir en forma integral, bajo los fundamentos internacionales descritos, salvaguardar la cocina mexicana; por tanto, cabe decir que un factor que incide en el desarrollo sustentable de la gastronomía mexicana es precisamente su **preservación y conservación, no sólo en el territorio nacional, sino darle difusión en el ámbito internacional** a través de celebrar y conmemorar el décimo aniversario de la comida mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

En el contexto nacional, será importante que las **32 entidades federativas** se sumen al festejo para conmemorar el décimo aniversario de la comida mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Para tal efecto, es importante la participación de la **UNESCO** en coordinación con la **Secretaría de Relaciones Exteriores**, para que a través de las embajadas se difunda la gastronomía mexicana o lleve a cabo algún otro tipo de actividad con el fin de sumarse a la conmemoración y con ello preservar y conservar dicha gastronomía.

La participación de la ciudadanía a través de las organizaciones de la sociedad civil, las cocineras y cocineros tradicionales, las y los chefs, así como la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac), son aliados indispensables para conmemorar el décimo aniversario de la cocina mexicana, al respecto, la Canirac tiene contemplado dentro de sus líneas de acción contribuir y garantizar el cumplimiento de los protocolos que exige la UNESCO para **salvaguardar** la nominación de **la cocina mexicana como patrimonio cultural inmaterial universal de la humanidad**, armonizando todas las vertientes de interés institucional, tales como el sector cultural, económico y turístico.

Así, por ejemplo, la Canirac, en el marco del festejo para celebrar el décimo aniversario de la gastronomía mexicana, tiene contemplado algunas actividades, tales como:

- Tener como nombre principal del evento para conmemorar el décimo aniversario de la comida mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. **“Viva la comida mexicana”**, para ello, se creará la plataforma en internet; llamada **“Viva la comida mexicana.com”**.
- Tener como principal tema e ingrediente al maíz.
- Charlas, talleres y conferencias.

- Expos y ferias.
- Foros y simposios.
- Muestras gastronómicas

Por tal, someto a consideración de esta honorable Cámara de Diputados los siguientes:

Puntos de Acuerdo

Primero . La Cámara de Diputados del honorable Congreso de la Unión, exhorta respetuosamente al Ejecutivo federal, y a las Secretarías de Estado como Turismo, Cultura, Educación y Economía para que lleven a cabo acciones en territorio nacional para conmemorar el décimo aniversario del reconocimiento internacional de la importancia de la gastronomía mexicana, como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, mismo que data del 16 de noviembre de 2010.

Segundo. La Cámara de Diputados del honorable Congreso de la Unión, exhorta respetuosamente a la Secretaría de Relaciones Exteriores, para que a través de sus embajadas lleven a cabo acciones en el ámbito internacional para conmemorar el décimo aniversario del reconocimiento internacional de la importancia de la gastronomía mexicana, como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, mismo que data del 16 de noviembre de 2010.

Tercero. La Cámara de Diputados del honorable Congreso de la Unión, exhorta respetuosamente a los titulares de los Poderes Ejecutivos de las entidades federativas de la República Mexicana, para que lleven a cabo acciones en el ámbito nacional para conmemorar el décimo aniversario del reconocimiento internacional de la importancia de la gastronomía mexicana, como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, mismo que data del 16 de noviembre de 2010.

Notas

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

2 Recuperado de: <https://ich.unesco.org/es/convención>

Palacio Legislativo de San Lázaro, a 2 de septiembre de 2020.

Diputados: María Lucero Saldaña Pérez (rúbrica), René Juárez Cisneros, Brasil Alberto Acosta Peña, Ricardo Aguilar Castillo, María Alemán Muñoz Castillo, María Ester Alonzo Morales, Ivonne Liliana Álvarez García, Pablo Guillermo Angulo Briceño, Frinné Azuara Yarzabal, Laura Barrera Fortoul, Lenin Nelson Campos Córdova, Juan José Canul Pérez, Luis Eleusis Leónidas Córdova Morán, Fernando Donato de las Fuentes Hernández, Juan Francisco Espinoza Eguía, Margarita Flores Sánchez, Martha Hortencia Garay Cadena, Isaías González Cuevas, Norma Guel Saldívar, Ismael Alfredo Hernández Deras, Ana Lilia Herrera Anzaldo, Anilú Ingram Vallines, Manuel Hernández Limón, Cynthia Iliana López Castro, Benito Herrera Medina, Luis Enrique Miranda Nava, Rubén Ignacio Moreira Valdez, Ernesto Javier Nemer Álvarez, Hortensia María Luisa Noroña Quezada, Enrique Ochoa Reza, Juan Ortiz Guarneros, Claudia Pastor Badillo, Carlos Pavón Campos, Soraya Pérez Munguía, Ximena Puente de la Mora, Cruz Juvenal Roa Sánchez, María Sara Rocha Medina, Mariana Rodríguez Mier y Terán, Lourdes Erika Sánchez Martínez, Pedro Pablo Treviño Villarreal, Marcela

Guillermina Velasco González, Alfredo Villegas Arreola, Héctor Yunes Landa, Eduardo Zarzosa Sánchez, Fernando Galindo Favela.

