

## **INICIATIVA QUE REFORMA LOS ARTÍCULOS 3º. Y 15 DE LA LEY GENERAL DE CULTURA Y DERECHOS CULTURALES, SUSCRITA POR LA DIPUTADA PAULINA AGUADO ROMERO E INTEGRANTES DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PAN**

La que suscribe, Paulina Aguado Romero, diputadas y diputados del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional, integrantes de la LXV Legislatura de la honorable Cámara de Diputados, con fundamento en los artículos 71, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; artículos 6, 77, numeral 1, y 78 del Reglamento de la Cámara de Diputados, someten a consideración de esta honorable asamblea iniciativa con proyecto de decreto por el que se reforman los artículos 3 y 15, de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales, al tenor de la siguiente

### **Exposición de Motivos**

México es reconocido a nivel internacional por su riqueza intercultural, notorio en su patrimonio cultural material e inmaterial, ya sean monumentos artificiales como naturales, así como tradiciones y costumbres heredadas de nuestros antepasados.

Dentro de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos los artículos 3o. y 4o. expresan claramente que el Estado mexicano alentará el disfrute, participación fortalecimiento y difusión de nuestra cultura. También enuncia que toda persona tiene derecho al acceso a la cultura y al disfrute de los bienes y servicios que presta el Estado en la materia, así como el ejercicio de sus derechos culturales.

La expansión y aplicación de los derechos culturales son procesos para significar todo aquello que nos hace seres sociales y convivir en una sociedad con valores. Por ello, los derechos culturales son una herramienta y una cadena de transmisión que permiten la realización y goce de los bienes, espacios, servicios y experiencias culturales.

En este tenor de ideas, la gastronomía mexicana no está exenta de valores ancestrales que nos acercan fuertemente a su cultura, por lo cual es de gran valor para su experiencia y comprensión, siendo un factor fundamental para acercarse de primera mano a la vida social, económica y productiva de cada grupo social, así como vivir de manera multisensorial la rica experiencia en las comunidades, pueblos y/o grupos originarios.

Los nexos entre la cultura y la gastronomía son extensos, valiosos y con una enorme cantidad de contrastes mundiales. Prueba de ello es que existen muchos países que son perfectamente referenciados por su gastronomía y su calidez humana, además de otras particulares distintivas.

Como un importante antecedente de lo que estoy mencionando en el año 2010 la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) declaró a la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, por la variedad y calidad de sus técnicas culinarias, el modo de preparación ancestral, la antigüedad histórica y, que incluso con el paso del tiempo tiende a adaptarse constantemente; convirtiéndose así en la primera cocina tradicional en el mundo como patrimonio de la humanidad.

Nuestra cocina tradicional nacional es uno de los nuevos pilares prioritarios para la formulación de políticas públicas que permitan potenciar el desarrollo local y regional al intentar su promoción específica, además de fomentar la expansión de expresiones y derechos culturales. Este análisis sirve para entender nuevas actividades clave para el crecimiento de México, en donde el sector gastronómico representa una oportunidad valiosa por su alta cantidad de empleo, además de los arrastres inerciales de cadenas productivas con actividades de comercio al por menor y la fuerte relación que tiene con diversos tipos de turismo local.

En el año 2006 durante el séptimo Congreso Internacional de Sociología Rural, se planteó que las cocinas son el centro de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades de cada uno de los pueblos originarios. Por lo que la cocina tradicional es una expresión cultural no solamente de todo un país sino de las distintas regiones que lo componen, diferenciándose desde el tipo de zona donde se localiza hasta el clima que yace en ellos y cómo la gente adapta sus comidas a esos factores externos.

De acuerdo con el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, el sistema alimentario de cada entidad federativa es parte fundamental del patrimonio cultural y desarrollo económico del país, ya que las cocinas tradicionales son el legado culinario de las costumbres y la cohesión social.

Nuestro país está conformado por treinta y dos entidades federativas y cada una de ellas es diferente, ya que cuentan con platillos representativos, por ejemplo: pozole, mole, guisados, etcétera; dichos platillos son preparados de manera heterogénea por la zona geográfica mientras que otros platillos son originarios de nuestro país. Incluso en cada municipio, sus platillos cuentan con características especiales, por ello existe un gran mosaico gastronómico y cultural al interior de nuestra nación.

En la cocina tradicional podemos identificar la historia desde la época prehispánica, donde el origen de cada platillo posee relatos históricos interesantes, en este sentido Roberto González Guzmán, vicepresidente del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, declaró algunas características fundamentales de la cocina tradicional mexicana:

“En el caso de la cocina tradicional mexicana es un hecho que está en riesgo pues sufre los embates de la globalización, del medio ambiente, el deterioro ecológico, de los hábitos alimenticios, de la urbanización, de la pérdida de información. Además, es también patrimonio porque la gastronomía tradicional es importante, es una cultura ancestral que se trasmite de generación en generación, es una cultura milenaria, es una cultura con continuidad, es una cultura popular porque está presente en todos nosotros los mexicanos, es una cultura vigente porque está presente en la vida cotidiana, es una cultura sustentada en la vida comunitaria”.

En México es importante poner en la opinión pública la relevancia que debería tener la cocina tradicional mexicana. No se trata de hacer un solo reconocimiento, es importante construir una experiencia culinaria y que eso implique darle un derecho cultural a la gente, con la presente reforma se busca revalorizar a la gastronomía mexicana como un bien cultural a proteger, fomentar y promocionar.

A nivel federal, en 2015, se crea la Secretaría de Cultura por decreto presidencial, dejando atrás la Comisión Nacional para la Cultura y las Artes (Conaculta), la cual por 27 años se encargó del fomento cultural por parte del gobierno federal.

La creación de esta Secretaría fue uno de los primeros esfuerzos para elevar la cultura en las prioridades del gobierno federal. A continuación, a mediados de 2017, fue expedida la Ley General de Cultura y Derechos Culturales. Con los dos anteriores antecedentes se abrió la puerta de legislar e implementar derechos culturales en los distintos niveles de gobierno, estableciendo un estándar en la aplicación de la norma en materia de cultura.

Siendo un esfuerzo por ennoblecer la cultura mexicana como un bien jurídico a proteger y promover. Por ello, esta iniciativa está íntimamente centrada en el marco normativo existente para que concurra el fomento y defensa de la gastronomía mexicana en general y de la cocina tradicional mexicana en particular.

De acuerdo con la propia UNESCO, 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. El significado que le atribuye la UNESCO es integral y lleno de matices. No se observa la gastronomía como el simple arte de cocinar los alimentos; más bien, lo envuelve en un manto de tradición y acción colectiva de la preparación de los alimentos, es una cosmovisión del comportamiento que tienen las comunidades y pueblos originarios con sus ancestros y su forma de vida. La esencia detrás de los platillos tradicionales mexicanos es una de comunidad y tradición ancestral. La actividad gastronómica es posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares.

La gastronomía mexicana está instituida en nuestras dos raíces: la prehispánica y la novohispana. La gastronomía actual es el producto de una mezcla de contrastes y sabores, siendo notable que la base de la mayoría de los platillos que caracterizan a las regiones del país poseen un antecedente indígena.

Continuando con la argumentación, la cocina tradicional mexicana converge con los elementos básicos del sistema gastronómico mexicano, es decir: 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 que es un islote artificial de cultivo en zonas lacustres; procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización, lo cual implica el descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo; y utensilios especiales como metates y morteros de piedra.

La gastronomía mexicana no sólo se puede y debe apreciar desde el punto de vista de la cosecha y de su preparación. Esta actividad está tan esencialmente instaurada en la cultura mexicana que forma parte de nuestras tradiciones. Por ejemplo, existe una gastronomía particular a consumir en las conmemoraciones del día de los muertos, otra para la víspera navideña cada región cuenta con sus platillos típicos, mientras en la Semana Santa se consumen más los platillos del mar por rituales religiosos, pero también cuando se hacen festividades religiosas o civiles se hacen platillos especiales para conmemorar dicho evento. Sobre lo anterior, el doctor Andrés López Ojeda, especialista en la materia gastronómica, comenta:

“Se puede decir que los actos de consumir alimentos contribuyen al fortalecimiento de las relaciones interpersonales, puesto que nunca faltan o son indispensables en cualquier evento donde se celebre la solidaridad social (la comida con amigos, la comida familiar), así como en los momentos clave de la comunidad; es decir, como parte del ciclo natural del grupo y en el ciclo de vida individual –nacimiento y muerte, comunidad, actividad festiva o laboral”.

México se caracteriza por ser una nación pluricultural, como nación contamos con un amplio catálogo de tradiciones en todas las regiones del territorio. Desde el norte, el bajío y hasta el sureste, las tradiciones mexicanas siempre van acompañadas por al menos dos elementos: el sentido de comunidad y el ritual gastronómico de esas tradiciones.

Bajo este contexto, se tiene que recordar que el primer intento para incluir a la gastronomía mexicana ante la UNESCO. Para lograr esto se necesitó el esfuerzo multidisciplinario de investigadores, cocineras, chefs y periodistas. La importancia de esta inscripción en esta lista se aprecia más si se toma en cuenta que solo existen 12 cocinas que cuentan con este reconocimiento en todo el mundo.

Alcanzar el logro del reconocimiento de la cocina tradicional mexicana 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 permitió 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.

Son 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.

Nuestra cocina tradicional está conformada por tres elementos fundamentales: maíz, chile y frijol. Estos elementos básicos se mezclan perfectamente con la biodiversidad, conocimientos y rituales que giran en torno a su producción, elaboración, consumo y en los mecanismos de transmisión al interior del núcleo de las familias mexicanas.

Al mismo tiempo, se incorporan elementos que permiten promover el valor cultural y turístico de la cocina tradicional mexicana, teniendo siempre presente que a través de ella se realizan otros derechos vinculados a la educación, la salud, la diversidad cultural, el equilibrio ecológico y el desarrollo sustentable, entre otros.

Lo anterior se fundamenta en el reconocimiento de que México es un país que cuenta con una gran tradición gastronómica cuyos productos básicos son utilizados para la elaboración de todo tipo de platillos al interior del territorio nacional. Los platillos mexicanos han sido producto de una evolución gastronómica que ha mezclado ingredientes, recursos, técnicas, costumbres, rituales, saberes y determinadas cosmovisiones, hasta alcanzar la gran cultura gastronómica que conocemos actualmente.

La importancia de la cocina tradicional mexicana radica no sólo en el valor culinario que posee, sino en la interrelación que guarda con elementos que nos dan identidad y nos diferencian del resto del mundo. La riqueza de nuestra gastronomía está ligada a recursos naturales, festividades, aspectos religiosos, sociales, económicos, culturales, hábitos, valores y conocimientos, que constituyen un patrimonio intangible cuyas raíces están arraigadas en la esencia de nuestro pueblo mexicano.

En este tenor de ideas la cocina tradicional mexicana como conjunto incluye aspectos que rebasan los comportamientos en la mesa, ya que abarcan todo un patrimonio intangible compuesto de sistemas de conocimientos tradicionales estrechamente ligados con principios de desarrollo sostenible y con la autosuficiencia y seguridad alimentaria; es decir, la interacción constante entre elementos tangibles e intangibles que conforman todo un sistema de conocimiento, de producción y de cultura que se retroalimentan entre sí enriqueciendo constantemente sus procesos de interacción.

Hay que destacar de forma cultural 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.

Qué medidas es necesario implementar, cuál podría ser una agenda viable si queremos que nuestra cocina tradicional mexicana florezca, aquí especifico cuatro medidas que considero valiosas:

- I. Potenciar los derechos culturales, posicionando integralmente a la cocina tradicional mexicana como un atractivo turístico, sensorial y cultural a nivel nacional e internacional.

II. Fomentar el desarrollo económico local y regional, a través de la oferta gastronómica local y la cadena de valor productiva de la cocina tradicional mexicana.

III. Promover las cocinas tradicionales de México, con énfasis en recursos, productos, platillos y regiones emblemáticas.

IV. Desarrollar la oferta turística gastronómica del país, como un medio para promover la riqueza natural y cultural de México.

Las políticas públicas deben identificarse por tener una visión progresiva e incluyente. En este sentido puede ser útil para el servicio de la sociedad mexicana. El objetivo de esta iniciativa es asegurar el cumplimiento de los derechos culturales.

De igual manera, la gastronomía mexicana tiene un alto impacto en las relaciones productivas y en las cadenas de valor de la industria alimentaria del país, al incluir a pequeños productores agropecuarios, proveedores de servicios alimenticios, mercados, tiendas y restaurantes.

Si bien el impacto económico de la gastronomía en México no ha sido medido por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi), hago hincapié en su impulso ineludible. Ya que la cocina tradicional mexicana necesita un enfoque integral de derechos, acciones y oportunidades laborales para su desarrollo económico-productivo. De forma prioritaria, es necesario fomentar el empleo sin dejar de lado la equitativa distribución de la riqueza, misma que permitirá el pleno ejercicio de la libertad y los derechos fundamentales de las personas.

En este sentido, es fundamental, construir un diagnóstico amplio tomando en consideración factores que hasta el momento han inhibido el incremento de la productividad y promoción de la gastronomía local, por ejemplo: formalización de las Pymes, innovación tecnológica y digital, capacitación y certificación de los trabajadores, incentivos laborales para una mejor productividad, apoyo financiero hacia nuevos emprendedores. La suma de voluntades y esfuerzos ayudaría a perfeccionar los canales de valor agregado y su difusión con mejores empleos.

Como se expone, es necesario que nuestro país fortalezca las acciones a favor del fomento y conocimiento de la cocina tradicional mexicana, con el propósito de mejorar progresivamente su ascenso material, el uso de sus derechos culturales y fomentar su inclusión en el desarrollo regional, respetando el derecho que tienen las comunidades y pueblos originarios a que en todo lo que les concierne se realice en pleno respeto de su autonomía.

De conformidad con los usos y técnicas, de comunidades o grupos que se transmiten de generación a generación que son reconocidas como parte de su cultura, da cabida a la interpretación que se considere a la gastronomía como parte integral e intangible de la cultura de cada grupo social. Por lo que la gastronomía se integra dentro del patrimonio cultural inmaterial siendo cardinal en la cultura de todas las sociedades, ha sido herencia desde la edad antigua hasta nuestros días, y que se ha conservado la forma de preparación, técnica o modo de una infinidad de platillos, para que su originalidad no se pierda con el transcurso del tiempo. Incluso es fundamental para conocer y reconocer la vida social, económica y productiva de los grupos sociales y de las comunidades originarias.

Dentro de la exposición de motivos se ha pretendido demostrar que la gastronomía mexicana ha sido reconocida a nivel mundial; sin embargo, son indispensables nuevas acciones y políticas públicas del Estado mexicano, como el reconocimiento de la cocina tradicional mexicana, para impulsar, proteger, regular y mejorar la experiencia de la cocina mexicana entendida también como una serie de bienes jurídicos intangibles.

Para mayor entendimiento, se presenta el siguiente cuadro comparativo con las propuestas planteadas:

### Ley General de Cultura y Derechos Culturales

Texto Vigente	Texto Propuesto
Artículo 3.- Las manifestaciones culturales a que se refiere esta Ley son los elementos materiales e inmateriales pretéritos y actuales, inherentes a la historia, arte, tradiciones, prácticas y conocimientos que identifican a grupos, pueblos y comunidades que integran la nación, elementos que las personas, de manera individual o colectiva, reconocen como propios por el valor y significado que les aporta en términos de su identidad, formación, integridad y dignidad cultural, y a las que tienen el pleno derecho de acceder, participar, practicar y disfrutar de manera activa y creativa.	Artículo 3.- Las manifestaciones culturales a que se refiere esta Ley son los elementos materiales e inmateriales pretéritos y actuales, inherentes a la historia, arte, tradiciones, prácticas y conocimientos que identifican a grupos, pueblos y comunidades que integran la nación, elementos que las personas, de manera individual o colectiva, reconocen como propios por el valor y significado que les aporta en términos de su identidad, formación, integridad y dignidad cultural, y a las que tienen el pleno derecho de acceder, participar, practicar y disfrutar de manera activa y creativa. <b>Además de valorar, proteger y promover la cocina tradicional mexicana.</b>
Artículo 15.- La Federación, las entidades federativas, los municipios y las alcaldías de la Ciudad de México, en el ámbito de su competencia, desarrollarán acciones para investigar, conservar, proteger, fomentar, formar, enriquecer y difundir el patrimonio cultural inmaterial, favoreciendo la dignificación y respeto de las manifestaciones de las culturas originarias, mediante su investigación, difusión, estudio y conocimiento.	Artículo 15.- La Federación, las entidades federativas, los municipios y las alcaldías de la Ciudad de México, en el ámbito de su competencia, desarrollarán acciones para investigar, conservar, proteger, fomentar, formar, enriquecer y difundir el patrimonio cultural inmaterial, favoreciendo la dignificación y respeto de las manifestaciones de las culturas originarias, <b>así como la cocina tradicional mexicana,</b> mediante su investigación, difusión, estudio y conocimiento.

Una mención para destacar fue 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.

La declaratoria de la UNESCO, fue respecto de la Cocina Tradicional Mexicana, lo cual de suyo no implicaba que fuera exclusivamente la cocina de Puebla, Yucatán, etcétera. Sino a favor de la cocina o gastronomía mexicana. Bajo esta premisa, pareciera que existe una contraposición entre los conceptos de cocina tradicional mexicana, cocina y gastronomía mexicanas.

Ahora con el objetivo de homogeneizar nuestros conceptos se cita a una revista especializada en gastronomía, denominada Culinaria, en su ejemplar número 11 páginas 28-60 enero/junio 2016, para definir de cocina tradicional mexicana, cocina y gastronomía mexicanas:

**“Cocina tradicional mexicana:** conjuntos de prácticas sociales e imaginarios colectivos e individuales, que a veces pueden ser contradictorios pero en conjunto son complementarios; en el largo plazo, son siempre

multinivel y simultáneos con diferencias en el acceso físico-económico, conocimientos, procedimientos, técnicas y reglas de convivencia colectiva; todas las prácticas anteriores al conjuntarse producen alimentos bioculturalmente aceptables y diferenciables para cada uno de los grupos humanos que se aglutinan auto percibiéndose como grupo. Es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales.

**Cocina Mexicana:** los componentes culturales, sociales e históricos que constituyen un atractivo turístico y que conllevan factores económicos alrededor de la comida de los mexicanos; los conocimientos y actividades que están relacionados con la alimentación, los ingredientes, recetas y técnicas de la tradición culinaria y su evolución histórica en la cocina tradicional así como la cocina contemporánea; los platillos endémicos de México que forman parte de las tradiciones nacionales, expresiones locales y regionales, con elementos de calidad, valor, identidad y arraigo que le proporcionan características propias con presencia y reconocimiento nacional e internacional, que la distinguen e identifican del resto del mundo, a los usos, costumbres, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, rituales, actos festivos, instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales relacionados con la producción alimentaria reconocidos como parte integrante del patrimonio cultural intangible inherente a comunidades y grupos de personas. Es considerada como una de las más variadas y ricas del mundo. Gracias a la herencia prehispánica y española reúne los sabores de dos continentes en platillos de gran colorido y sabor.

**Gastronomía mexicana:** se compone de diversos platillos en los que se refleja la riqueza que se ha acumulado durante el tiempo: desde la época prehispánica, a la colonial e incluso la contemporánea y es que, pese a que nuestra cocina es reinventada continuamente, algo de nuestros pueblos originarios se mantiene latente en ella”.

Estas distintas definiciones buscan igualar u homogeneizar tales conceptos, buscando utilizar el concepto de “Cocina Tradicional Mexicana”, en virtud de que es una idea que amalgama la identidad de los mexicanos.

De esta manera, respetar la dignidad humana asegura establecer las condiciones propicias para garantizar los derechos humanos, mismos que a su vez guardan una relación estrecha con el propósito de este proyecto de ley.

Por lo antes aludido, el carácter interdependiente y progresivo de los derechos culturales, conduce al Estado mexicano a tomar medidas para hacer respetar cabal e integralmente los derechos fundamentales. La obligación en el actuar por parte del Estado mexicano debe estar a la altura de las exigencias de hacer respetar dichos derechos de la sociedad mexicana, por tal motivo, esas acciones deben contener mínimamente tales elementos.

Por lo anteriormente expuesto, someto a consideración el siguiente proyecto

## **Decreto que reforma los artículos 3 y 15 de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales**

**Primero.** Se reforma el artículo 3 de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales, para quedar como sigue:

**Artículo 3.** Las manifestaciones culturales a que se refiere esta Ley son los elementos materiales e inmateriales pretéritos y actuales, inherentes a la historia, arte, tradiciones, prácticas y conocimientos que identifican a grupos, pueblos y comunidades que integran la nación, elementos que las personas, de manera individual o colectiva, reconocen como propios por el valor y significado que les aporta en términos de su identidad, formación, integridad y dignidad cultural, y a las que tienen el pleno derecho de acceder, participar, practicar y disfrutar de manera activa y creativa. Además de valorar, proteger y promocionar la cocina tradicional mexicana

**Segundo.** Se reforma el artículo 15 de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales, para quedar como sigue:

**Artículo 15.** La federación, las entidades federativas, los municipios y las alcaldías de la Ciudad de México, en el ámbito de su competencia, desarrollarán acciones para investigar, conservar, proteger, fomentar, formar, enriquecer y difundir el patrimonio cultural inmaterial, favoreciendo la dignificación y respeto de las manifestaciones de las culturas originarias, así como la cocina tradicional mexicana, mediante su investigación, difusión, estudio y conocimiento.

### **Transitorio**

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

### **Referencias**

1. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>
2. Padilla, “Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico”, VII Congreso Internacional de Sociología Rural, Ecuador, 2006.  
[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008)
3. Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, <https://www.ccgmx.mx/ccgm/es/quienes-somos/>
4. Benítez, Verónica, La cocina tradicional mexicana, UNAM, 2011. <http://www.iingen.unam.mx/es-mx/Publicaciones/GacetaElectronica/GacetaJunio2011/Paginas/LaCocinaTradicionalMexicana.aspx>
5. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>
6. <http://eleconomista.com.mx/industrias/2015/08/09/hacienda-ve-baja-productividad-sector-gastronomico>
7. Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura, “Declaración de México sobre las Políticas Culturales”, México, 26 de julio a 6 de agosto de 1982, p. 1, fecha de consulta: 12 de octubre de 2019, enlace:
8. [http://fcaenlinea1.unam.mx/anexos/1156/1156\\_u1\\_pie1.pdf](http://fcaenlinea1.unam.mx/anexos/1156/1156_u1_pie1.pdf)
9. Gutiérrez, Cecilia, “Historia de la gastronomía”, Red Tercer Milenio, Estado de México, fecha: 2012, fecha de consulta: 15 de octubre de 2019, enlace: [http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico\\_administrativo/Historia\\_de\\_la\\_gastronomia.pdf](http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf)
10. Unesco, “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva – El paradigma de Michoacán”, fecha: 2009, fecha de consulta: 16 de octubre de 2019, enlace:
11. Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2003.

Palacio Legislativo de San Lázaro, a 3 de marzo de 2022.

Diputada Paulina Aguado Romero (rúbrica)

SILL