

**PROPOSICION CON PUNTO DE ACUERDO POR EL CUAL LA COMISIÓN PERMANENTE DEL HONORABLE CONGRESO DE LA UNIÓN, EXHORTA RESPETUOSAMENTE A LAS PERSONAS TITULARES DEL PODER EJECUTIVO DE LAS 32 ENTIDADES FEDERATIVAS A FOMENTAR EL USO DE COMEDORES, COCINAS Y HUERTOS COMUNITARIOS EN LOS PUEBLOS INDIGENAS Y AFROMEXICANOS PARA GARANTIZAR SU ALIMENTACIÓN ADECUADA Y SUFICIENTE, A CARGO DE LA DIPUTADA MARÍA DE FÁTIMA GARCÍA LEÓN INTEGRANTE DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.**

Quien suscribe, María de Fátima García León, diputada integrante del Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano en la LXVI Legislatura de la Cámara de Diputados, con fundamento en los Artículos 78, párrafo segundo, fracción III, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y los Artículos 116 y 122, numeral 1, de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, así como los 58 y 60 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, someto a la consideración de la Comisión Permanente la siguiente Proposición con Punto de acuerdo, con base en las siguientes

### **Consideraciones**

La desigualdad en la distribución de los ingresos en México conlleva a tener inequidad en el acceso a los servicios y a no poder cubrir las necesidades básicas, entre ellas la alimentación; la cual, a su vez, refleja una propensión a enfermedades, menor rendimiento educativo y pocas oportunidades futuras de un empleo que permita salir de una condición de marginación social. En Latinoamérica la seguridad alimentaria es cuando las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a alimentos de forma suficiente, inocua y nutritiva para satisfacer sus necesidades y que les permita llevar una vida

saludable; considerando cuatro pilares los cuales son la disponibilidad, el acceso, la utilización y la estabilidad.<sup>1</sup>

La nutrición es el proceso mediante el cual los organismos asimilan los alimentos y líquidos que necesitan para el mantenimiento adecuado de sus funciones vitales; es un proceso orgánico de aprovechamiento de nutrientes, que se realiza de forma involuntaria una vez que los alimentos son ingeridos. Mientras que la alimentación se refiere a la acción voluntaria de ingerirlos; la nutrición está relacionada con la elección, preparación e ingesta de los alimentos<sup>2</sup>.

El problema de la inseguridad alimentaria en México es que afecta a personas en situación de mayor vulnerabilidad, en especial a aquellas que pertenecen a comunidades y pueblos indígenas y afroamericanos. Pese a que en el país tiene suficiente producción de alimentos, hay un acceso físico y económico deficiente para la población, comprometiendo el desarrollo físico y mental de las personas.

La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de México (Ensanut) es un instrumento que mide los indicadores de salud de la población mexicana, la cual midió indicadores del 2020 al 2023, mostrando que alrededor del 30% de los hogares rurales viven con inseguridad alimentaria, afectando sobre todo a las personas indígenas. Esto se traduce en 8 millones de hogares en México que tienen problemas para poder alimentarse de manera saludable y suficiente.<sup>3</sup>

En ese mismo punto, la encuesta mostró que el 16.9% de las localidades rurales presentan mayores porcentajes de menores de cinco años con baja talla, mientras que en las comunidades indígenas es el 27.4%. Lo anterior coloca a México en el lugar 7° de

---

<sup>1</sup> Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. *Declaración de la Cumbre Mundial sobre la Seguridad Alimentaria*. Roma, Italia. FAO, 1996. Consultado en: <https://www.fao.org/4/w3613s/w3613s00.htm>

<sup>2</sup> Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Oaxaca. (2013). *Colaboración, Encuentro y Celebración: Las Cocinas Comedor Nutricional Comunitarias del Sistema DIF Oaxaca*. Oaxaca, Oax. 157 pp.

<sup>3</sup> Mundo Rosas V, et.al. (2024). *Inseguridad Alimentaria y del Agua*. Salud Pública de México. Vol. 66, no. 4. Consultado en: <https://saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/15853/12588>

desnutrición en América Latina<sup>4</sup>. Además, el 45.8% de niñas, niños y adolescentes identifican la falta de recursos económicos como el principal obstáculo para alimentarse saludablemente y el 26% de las infancias presentan obesidad o sobrepeso<sup>5</sup>.

Según Coneval, 2 de cada 5 niñas, niños y adolescentes vive en situación de pobreza, mientras que 1 de cada 5 niñas, niños y adolescentes sufre desnutrición.<sup>6</sup> Estos datos reflejan que los apoyos sociales no han bastado para cubrir las necesidades fundamentales de la población, sino que también se requiere la formulación y fomento de políticas públicas, programas y acciones en favor de la salud.

Por otro lado, no solo existe el problema de la desnutrición, sino de consumir alimentos procesados con exceso de azúcares que fomentan la prevalencia del sobrepeso y obesidad, arrojando datos alarmantes; pues en los últimos años el 37% de las personas adultas mexicanas tiene obesidad mientras que el 18% ya es diagnosticado con diabetes. En el caso de los niños y niñas en edad escolar, un 37% tiene sobrepeso y obesidad, mientras que en adolescentes es el 40%.<sup>7</sup> La malnutrición se expresa en dos extremos: la carencia y exceso.

Los datos anteriores son alarmantes pues evidencian la urgente necesidad de brindar una adecuada alimentación y en suficiente cantidad a todas las personas, especialmente aquellas que pertenecen a comunidades y pueblos indígenas y afroamericanos, para garantizar el derecho a una nutritiva alimentación y el derecho a la salud. La alimentación nutritiva y de calidad no solo es una ingesta mínima de alimentos, sino enfocarse en la diversidad y el equilibrio nutricional indispensables para una vida digna y saludable.

---

<sup>4</sup> Rivera Dommarco JA, et.al. (2024). *Mala nutrición en menores de cinco años*. Salud Pública de México. Vol. 66, no. 4. Consultado en: <https://saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/15864/12569>

<sup>5</sup> Secretaría de Salud. (2024). *Presentan resultados de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición ENSANUT 2020-2023*. Gobierno de México. Consultado en: <https://www.gob.mx/salud/prensa/336-presentan-resultados-de-la-encuesta-nacional-de-salud-y-nutricion-ensanut-2020-2023>

<sup>6</sup> El Heraldo de México. (2025). *Día del Niño y la Niña en México: ¡1 de cada 5 niños en México sufre desnutrición! INEGI revela cifras alarmantes*. Consultado en: <https://www.youtube.com/watch?v=gjD7OAKfuSg>

<sup>7</sup> Shamah-Levy T, et.al. (2024). *Sobrepeso y obesidad en la población escolar y adolescente*. Salud Pública de México. Vol. 66, no. 4. Consultado en: <https://saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/15842/12570>

Con la reforma constitucional del año 2011 los tratados internacionales en materia de derechos humanos pasaron a ser parte de la normativa en México y se modificaron los artículos 4° y 27 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, asegurando la alimentación como un derecho fundamental para todas las mexicanas y mexicanos.

Por otro lado, en el artículo 2° de la Constitución Política Mexicana<sup>8</sup>, se estipula que el Estado debe garantizar el derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad para las personas pertenecientes a las comunidades y pueblos indígenas y afromexicanos; en concordancia con el artículo 27 se menciona que el estado garantizará el desarrollo rural integral para el abasto suficiente y oportuno de los alimentos básicos.

Las comunidades y pueblos indígenas y afromexicanos tienen el derecho de apropiarse y producir de manera sostenible, social y ambientalmente los alimentos que favorezcan su alimentación de forma balanceada y que incluyan ingredientes tradicionales y naturales de su región, para fomentar su gastronomía y satisfacer su necesidad de alimento nutritivo.

Asimismo, la Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible menciona en su artículo 3<sup>o</sup>, lo siguiente:

*Artículo 3. Todas las personas, de manera individual o colectiva, tienen derecho a una alimentación adecuada en todo momento, y a disponer de alimentos para su consumo diario, así como el acceso físico y económico para una alimentación inocua, de calidad nutricional y en cantidad suficiente para satisfacer sus necesidades fisiológicas en todas las etapas de su ciclo vital que le posibilite su desarrollo integral y una vida digna, de acuerdo con su contexto cultural y sus necesidades específicas, sin poner en riesgo la satisfacción de las otras necesidades básicas y sin que ello dificulte el goce de otros derechos humanos.*

La Declaración Universal de los Derechos Humanos en el artículo 25 menciona que toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia,

---

<sup>8</sup> Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. (2025). Consultado en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/CPEUM.pdf>

<sup>9</sup> Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible. (2024). Consultado en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGAAS.pdf>

la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios<sup>10</sup>. Mientras que el Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales, en su artículo 11 menciona lo siguiente:

*“1. Los Estados Partes en el presente Pacto reconocen el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, incluso alimentación, vestido y vivienda adecuados, y a una mejora continua de las condiciones de existencia. Los Estados Partes tomarán medidas apropiadas para asegurar la efectividad de este derecho, reconociendo a este efecto la importancia esencial de la cooperación internacional fundada en el libre consentimiento.*

*2. Los Estados Partes en el presente Pacto, reconociendo el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre, adoptarán, individualmente y mediante la cooperación internacional, las medidas, incluidos los programas concretos, que se necesitan para:*

- a) Mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de alimentos mediante la plena utilización de los conocimientos técnicos y científicos, la divulgación de principios sobre nutrición y el perfeccionamiento o la reforma de los regímenes agrarios de modo que se logren la explotación y la utilización más eficaces de las riquezas naturales;*
- b) Asegurar una distribución equitativa de los alimentos mundiales en relación con las necesidades, teniendo en cuenta los problemas que se plantean tanto a los países que importan productos alimenticios como a los que los exportan.”<sup>11</sup>*

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) describe los siguientes conceptos<sup>12</sup>:

---

<sup>10</sup> Asamblea General. (1948). *Declaración Universal de Derechos Humanos*. Consultado en: [https://www.ohchr.org/sites/default/files/UDHR/Documents/UDHR\\_Translations/spn.pdf](https://www.ohchr.org/sites/default/files/UDHR/Documents/UDHR_Translations/spn.pdf)

<sup>11</sup> Asamblea General. (1966). *Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales*. Consultado en: [https://www.ohchr.org/sites/default/files/cescr\\_SP.pdf](https://www.ohchr.org/sites/default/files/cescr_SP.pdf)

<sup>12</sup> ONU Nutrición. (2022). *Estrategia de ONU-Nutrición para 2022-2030*. Consultado en: [https://www.unnutrition.org/sites/default/files/2023-03/UN-Nutrition-Strategy-2022-2030\\_WEB\\_28Oct2022\\_SP.pdf](https://www.unnutrition.org/sites/default/files/2023-03/UN-Nutrition-Strategy-2022-2030_WEB_28Oct2022_SP.pdf)

1. *Hambre: Sensación incomoda o dolorosa, causada por un consumo insuficiente de energía alimentaria. Se vuelve crónica cuando la persona no consume la cantidad suficiente de calorías de forma regular para llevar una vida normal, activa y saludable.*
2. *Inseguridad alimentaria: Cuando hay carencia de acceso regular a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para un crecimiento y desarrollo normales y para llevar una vida saludable. Lo anterior puede deberse a la falta de disponibilidad de alimentos o la falta de recursos para obtenerlos. La inseguridad alimentaria se puede experimentar en diferentes niveles de severidad.*
3. *Malnutrición: Es un desequilibrio de nutrientes que se debe a una mala asimilación o ingesta de los alimentos, llevando a la desnutrición o al sobrepeso y obesidad.*
4. *Desnutrición: Estado patológico resultante de una dieta deficiente en uno o varios nutrientes esenciales o de una mala asimilación de los alimentos.*

La FAO menciona que las personas que experimentan inseguridad alimentaria moderada ven reducida la calidad y/o cantidad de sus alimentos y no están seguras de su capacidad para obtener alimentos debido a la falta de dinero u otros recursos. La inseguridad alimentaria moderada puede aumentar el riesgo de algunas formas de malnutrición, como el retraso en el crecimiento en los niños, las carencias de micronutrientes o la obesidad en los adultos. Las personas en situación de inseguridad alimentaria severa se han quedado sin alimentos y, en el peor de los casos, han pasado días sin comer.

Actualmente, la inseguridad alimentaria y la malnutrición, evidencia que se está lejos de alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para el 2030<sup>13</sup>, dichos objetivos son globales y adoptados por Naciones Unidas para llamar a todos los países del mundo a garantizar que las personas puedan disfrutar de todos sus derechos de manera plena; siendo estos 17, en los cuales se aborda el tema del hambre, la desnutrición, la salud, la seguridad alimentaria, la educación, el cambio climático, el agua asequible, el fin de la pobreza, etc.

---

<sup>13</sup> Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. (s.f). *¿Qué son los Objetivos de Desarrollo Sostenible?* Consultado en: <https://www.undp.org/es/sustainable-development-goals>

El ODS 2 “Hambre Cero” busca terminar con todas las formas de hambre y desnutrición y velar por el acceso de todas las personas a una alimentación suficiente y nutritiva durante todo el año y en todas las etapas de su vida; mediante la promoción de las prácticas agrícolas sostenibles con el apoyo a los pequeños agricultores y en especial a las mujeres y personas pertenecientes a pueblos indígenas, propiciando el acceso igualitario a la tierra y otros insumos, con la implementación de sistemas de producción de alimentos sostenibles y con prácticas resilientes, logrando las metas sobre el retraso del crecimiento en la niñez, abordando las necesidades de nutrición en adolescentes, mujeres embarazadas, lactantes y personas adultas mayores.

Por el grave problema que ha representado una mala alimentación, la ex Secretaría de Desarrollo Social en México implementó la Cruzada Nacional contra el Hambre<sup>14</sup>, del año 2013 al 2018, el cual involucró a las comunidades en la operación de los comedores comunitarios, que otorgaban desayuno y comida a los beneficiarios. El objetivo era fortalecer el cumplimiento de los derechos sociales de las personas en situación de pobreza, a través de acciones que incidieron para la reducción de la inseguridad alimentaria, sobre todo en aquellas regiones de mayor rezago y marginación social.

Dicha Cruzada tomó como base cinco puntos centrales en su implementación:

- 1. Erradicar el hambre a partir de una alimentación y nutrición adecuada de las personas que se encuentren en condición de pobreza multidimensional extrema y carencia de acceso a la alimentación*
- 2. Eliminar la desnutrición infantil aguda, mejorar los indicadores de peso y talla de la niñez.*
- 3. Aumentar la producción de alimentos y el ingreso de los campesinos y pequeños productores agrícolas*
- 4. Minimizar las pérdidas postcosecha y de alimentos durante su almacenamiento, transporte, distribución y comercialización*
- 5. Promover la participación comunitaria para la erradicación del hambre.*

---

<sup>14</sup> Secretaría de Desarrollo Social. (s.f). *Cruzada Nacional contra el Hambre*. Consultado en: <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/120919/CruzadaNacionalContraElHambre.pdf>

La estrategia también involucró la implementación de huertos, con la finalidad de obtener una variedad de alimentos y fomentar la autosuficiencia del comedor. El programa benefició a las comunidades pues brindaba acceso, disponibilidad y cubría la necesidad básica de alimento a las personas. Pese a que el programa finalizó y tuvo algunas deficiencias en su implementación, sirvió como un precedente para que las personas consideraran su forma de alimentarse y que las comunidades pudiesen recuperar y mantener sus propios comedores, cocinas y huertos comunitarios, beneficiando a los habitantes de la localidad.

Otro ejercicio que resultó muy eficiente para procurar la seguridad alimentaria y nutricional en las comunidades con mayores índices de marginación, fue el implementado por el Sistema DIF Oaxaca que estableció las Cocinas Comedor Nutricional Comunitarias<sup>15</sup>, las cuales operaban bajo el marco del Programa de Participación Comunitaria para el Desarrollo Humano con Asistencia Alimentaria, puesto en marcha en el 2011, llegando a tener más de 2,300 Cocinas Comedor Nutricional Comunitarias distribuidas en el estado de Oaxaca.

El objetivo del programa no es solo el asistencialismo mediante la distribución y entrega de los insumos alimentarios, sino la participación activa de la comunidad en el proyecto en la elaboración de los alimentos; la construcción, mantenimiento y rehabilitación del espacio, el fomento de un estilo de vida saludable y la sustentabilidad de la cocina comedor nutricional. Además, el programa se enriqueció al rescatar las recetas ancestrales y tradicionales de las comunidades que recogían los insumos alimentarios endémicos de las regiones y que sumaban al aporte nutricional de los alimentos preparados.

Sumado a lo anterior, para fortalecer los servicios y el abasto de alimentos que ofrecían las cocinas comunitarias, se promovía el desarrollo de huertos y la crianza de animales de granja para complementar la dieta de los usuarios. Todo lo anterior se realiza considerando el Plato del Bien Comer como referencia adecuada que permita preparar una dieta balanceada y completa.

---

<sup>15</sup> Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Oaxaca. (2013). *Colaboración, Encuentro y Celebración: Las Cocinas Comedor Nutricional Comunitarias del Sistema DIF Oaxaca*. Oaxaca, Oax. 157 pp.

Una cocina comunitaria es un lugar perteneciente a la comunidad, en donde se prepara el alimento que beneficiara a la misma; siendo un espacio que surge como respuesta a la problemática que presenta la carencia alimentaria y la desnutrición que afecta a la localidad. La cocina no es solamente el espacio físico en el que se preparan y guisan distintos platillos, sino que es también un sitio de reunión y convivencia que está determinada por distintos factores geográficos y culturales.<sup>16</sup>

Las cocinas y comedores comunitarios también sirvieron como un espacio para transmitir los conocimientos culinarios ancestrales, influyendo en la manera de hacer comunidad y fomentar el conocimiento de sus tradiciones. Por lo anterior, es que estas experiencias no solo garantizan el acceso al derecho a una adecuada y suficiente alimentación, sino también a conocer y mantener la cultura de los pueblos indígenas y afroamericanos.

Entre los beneficios que representa una cocina y comedor comunitario están los siguientes:

- *Prevención y protección: A través de una adecuada alimentación y mediante el consumo de alimentos con un valor nutricional apropiado, se previenen enfermedades y discapacidades.*
- *Educación: Son un centro de reunión en donde las pláticas y conversaciones se usan para explicar la correcta alimentación, higiene, consejos y sugerencias sobre salud.*
- *Derechos humanos: El derecho a una alimentación nutritiva y de calidad es un derecho inalienable de todas las personas y constituye un beneficio óptimo en especial con los pueblos indígenas y afroamericanos que han sido mayormente rezagados y marginados.*
- *Sustentabilidad: Se promueve el uso sustentable de los recursos, la optimización de energía, cultivo de vegetales, crianza de animales de granja y el uso sostenible, saneamiento y aprovechamiento del agua.*

Con la modernización y la globalización el ritmo de vida se ha vuelto acelerado y ha impactado en las localidades rurales, incluso en los pueblos indígenas y afroamericanos, que han cambiado prácticas tradicionales, conocimientos heredados, estilos de vida y

---

<sup>16</sup> Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Oaxaca. (2013). *Colaboración, Encuentro y Celebración: Las Cocinas Comedor Nutricional Comunitarias del Sistema DIF Oaxaca*. Oaxaca, Oax. 157 pp.

hábitos alimenticios; donde los resultados no propiamente han sido favorables. Como bien se mencionó anteriormente, cada vez más se consumen alimentos pobres en valor nutricional, con saborizantes y conservadores, grasas poco recomendables y bebidas con exceso de azúcares; todos los productos antes nombrados han entrado a las mesas y cocinas de la población mexicana y de los pueblos indígenas y afroamericanos, con el resultado de que comer bien es eclipsado por la mala alimentación.

Al romper el vínculo tradicional de los pueblos indígenas y afroamericanos con sus platillos y alimentos, se acentúa el círculo vicioso de marginación, desnutrición, enfermedad e invisibilización de la cultura. Al respecto Nuria Jiménez (2016)<sup>17</sup> menciona que los espacios en los pueblos y comunidades adquieren su relevancia en el papel que cumplen en la construcción de un sentido de lugar y pertenencia, a partir de los lugares donde se da la convivencia, reunión y socialización; pues en dichos lugares se refuerzan las redes sociales, familiares y religiosas.

Conforme a lo anterior, se expone el siguiente fragmento como experiencia del programa de Cocina Comedor Nutricional Comunitarias en Oaxaca<sup>18</sup>:

*... el programa se ha enriquecido con la aportación de las comunidades. Además de la gran diversidad de recetas, como las que se han presentado en los encuentros regionales efectuados, es posible saborear las tradiciones y costumbres de las comunidades oaxaqueñas. Causa verdadera satisfacción apreciar la capacidad creativa de sus mujeres y hombres que, con gran ingenio y candor, sorprenden cuando elaboran utensilios ecológicos, rescatan ingredientes exóticos, narran anécdotas, creencias, leyendas; o confeccionan vestimentas colmadas de una delicada estética. Ciertamente, el avance social puede ir de la mano con la tradición.*

---

<sup>17</sup> Jiménez, Nuria. (2016). *Espacios y luchas femeninas. Usos y apropiaciones espaciales en la Costa Chica*. Revista de Estudios de Género La Ventana. 142-186 pp. Consultado en: <https://www.scielo.org.mx/pdf/laven/v5n44/1405-9436-laven-5-44-00142.pdf>

<sup>18</sup> Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Oaxaca. (2013). *Colaboración, Encuentro y Celebración: Las Cocinas Comedor Nutricional Comunitarias del Sistema DIF Oaxaca*. Oaxaca, Oax. 157 pp.

Por su parte, Vizcarra (2018)<sup>19</sup> realizó trabajos arqueológicos y etnográficos para documentar la cocina como espacio en donde sucedía una gran parte de las dinámicas familiares. Como parte de sus resultados, la autora señala que las mujeres indígenas se han encargado de cuidar los sistemas de creencias, tradiciones y costumbres mediante la cocina, la comida, la milpa y los huertos. La cocina es el valor cultural de una comunidad y se refuerza nuevamente citando el programa implementado en Oaxaca<sup>20</sup>:

*La Tradición Culinaria se relaciona con muchos aspectos de la cultura popular, entre los que se pueden contar los mitos, los ritos, la cosmogonía, las formas sociales o la organización de la sociedad. En ese sentido es un valor cultural heredado que se convierte, gracias a la gran diversidad de sus métodos y procesos, en un vehículo o un motivo para la expresión del hacer humano. Se manifiesta por medio de festejos, de rituales o, simplemente, a través de los quehaceres cotidianos, mas sencillos. Si se mira lo que consume una población es posible tener una idea de como son sus habitantes, a que se dedican, que producen, como se organizan. De suerte que, la cocina, sirve como ventana por la cual mirar hacia una comunidad y como referencia para conocer mas acerca de los orígenes de esta.*

La forma de preparar y tomar los alimentos involucra un proceso creativo y complejo al ser un elemento central en rituales familiares y comunitarios de los pueblos indígenas y afromexicanos, en el que se integran y crean alianzas entre la comunidad. Por lo tanto, resignificar su valor y fomentar el uso de las cocinas y comedores comunitarios en los pueblos indígenas y afromexicanos ayuda a preservar, proteger y desarrollar su patrimonio cultural.

Como bien se expuso anteriormente, el Estado tiene la obligación de fomentar el consumo de alimentos adecuados especialmente en localidades de alta marginación, por ello es necesario reemplazar los alimentos altamente procesados y poco variados, por aquellos alimentos locales y de mayor calidad nutritiva; para que así los pueblos indígenas y

---

<sup>19</sup> Vizcarra, Ivonne. (2018). *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*. México. Universidad Autónoma del Estado de México. 450 pp. Consultado en: <http://bdjc.iaa.unam.mx/items/show/152#lg=1&slide=0>

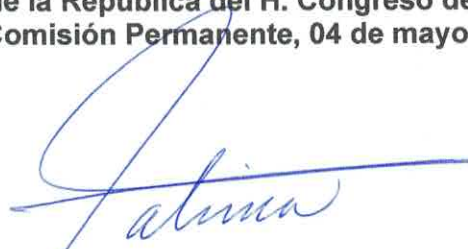
<sup>20</sup> Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Oaxaca. (2013). *Colaboración, Encuentro y Celebración: Las Cocinas Comedor Nutricional Comunitarias del Sistema DIF Oaxaca*. Oaxaca, Oax. 157 pp.

afromexicanos fomenten la interacción social, rescaten sus tradiciones y satisfagan sus propias de necesidades de forma autónoma, por lo cual someto a consideración de esta Comisión Permanente la siguiente proposición con

### **Punto de Acuerdo**

**Único.** - La Comisión Permanente del Honorable Congreso de la Unión, exhorta respetuosamente a las personas titulares del Poder Ejecutivo de las 32 entidades federativas, para que por conducto de las dependencias competentes, en el ámbito de sus atribuciones y con sujeción a los recursos aprobados para esos fines en sus respectivos presupuestos de egresos, fortalezcan e impulsen el uso de cocinas, comedores y huertos comunitarios en los pueblos indígenas y afromexicanos, para el rescate de sus tradiciones, platillos culinarios e impulsar la socialización de la comunidad, y a su vez garantizar el derecho a la alimentación nutritiva y de calidad.

**Dado en el Senado de la República del H. Congreso de la Unión, sede de la  
Comisión Permanente, 04 de mayo de 2026**



**MARÍA DE FÁTIMA GARCÍA LEÓN  
DIPUTADA FEDERAL**

**Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano  
Cámara de Diputados  
LXVI Legislatura**