



PODER LEGISLATIVO

LA SEXAGÉSIMA TERCERA LEGISLATURA AL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE GUERRERO, EN NOMBRE DEL PUEBLO QUE REPRESENTA, Y:

CONSIDERANDO

Que en sesión de fecha 08 de noviembre del 2022, las Diputadas y los Diputados integrantes de la Comisión de Cultura, presentaron a la Plenaria el Dictamen con proyecto de Decreto por medio del cual se declara a la gastronomía guerrerense en lo general y a la cocina tradicional de Guerrero en lo específico como Patrimonio Cultural Intangible y Tangible del Estado de Guerrero, en los siguientes términos:

"DICTAMEN

METODOLOGÍA. *A continuación, se indica, la manera en que realizamos los trabajos para el análisis de dicha iniciativa.*

- 1. Antecedentes.** *Se describe el trámite que inicia el proceso legislativo, a partir de la fecha en que se presentó la iniciativa ante la Mesa Directiva de este Honorable Congreso.*
- 2. Objetivo de la iniciativa y síntesis.** *Se expone el objetivo de la iniciativa que se somete a análisis y se realiza una síntesis de los motivos que le dieron origen, y*
- 3. Consideraciones.** *Se expresan las razones en que se fundamenta la valoración y el sentido del dictamen.*

I. ANTECEDENTES

- I. Presentación de la iniciativa.** *Mediante oficio número LXIII/2DO/GBR/064/2022, de fecha 02 de junio de 2022, firmado por la Diputada Gabriela Bernal Reséndiz, integrante de la LXIII Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Guerrero, presentó la iniciativa con proyecto de decreto mediante el cual se declara a la Gastronomía Guerrerense en lo general y a la Cocina Tradicional de Guerrero en lo*



PODER LEGISLATIVO

específico como *Patrimonio Cultural Tangible e Intangible del Estado de Guerrero*, suscrita por las Diputadas y Diputados integrantes del Grupo Parlamentario del PRI, ante la Diputada Flor Añorve Ocampo, Presidenta de la Mesa Directiva de este órgano legislativo.

- II. **Trámite.** Mediante oficio número HCE/LXIII/PDM/FAO/1889/2022, de fecha 02 de junio de 2022, signado por la Diputada Flor Añorve Ocampo, Presidenta de la Mesa Directiva de la LXIII Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Guerrero, remitió la iniciativa previamente citada.
- III. **Conocimiento del Pleno.** En sesión celebrada el día 07 de junio de este año, el Pleno de la Sexagésima Tercera Legislatura del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Guerrero, tomó conocimiento, respectivamente de la iniciativa mencionada en el punto que antecede.
- IV. **Turno a la Comisión dictaminadora.** Mediante oficio número LXII/1ER/SSP/DPL/1318/2022, de fecha 07 de junio del 2022, la Directora de Procesos Legislativos del H. del Congreso del Estado, remitió a la Presidencia de la Comisión de Cultura, el escrito signado por las Diputadas y Diputados integrantes del Grupo Parlamentario del PRI.
- V. **Remisión de la iniciativa a los integrantes de la Comisión de Cultura.** Con fecha 13 de junio del año en curso, la Presidencia de la Comisión de Cultura, remitió, a cada integrante una copia simple del escrito que nos ocupa, para su conocimiento y efectos correspondientes.
- VI. **Observaciones al proyecto de iniciativa.** Con fecha 22 de junio del año en curso, se recibió el oficio HCEG/1ER/DIPJGV_059_2022, de fecha 21 del mismo mes y año, signado por el Diputado Jacinto González Varona, mediante el cual emite la observación en relación con la iniciativa multicitada.

II. OBJETIVO DE LA INICIATIVA Y SÍNTESIS

Que el objetivo de la iniciativa consiste en declarar a la Gastronomía Guerrerense en lo general y a la Cocina Tradicional de Guerrero en lo específico como *Patrimonio Cultural Tangible e Intangible del Estado de Guerrero*.



PODER LEGISLATIVO

Las Diputadas y los Diputados proponentes, señalan que la Gastronomía Mexicana es una de las más ricas y vastas del mundo así consideradas por la UNESCO en su declaratoria emitida con fecha 19 de noviembre de 2010, en la cual a la letra se lee "La cocina tradicional mejicana (sic) es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser 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".

Además, mencionan que derivado de dicha declaratoria emitida por la UNESCO relacionada con la Gastronomía Mexicana y Tradicional en sus distintas dimensiones humanas, se hace urgente que los estados implementen el reconocimiento de su propia riqueza culinaria comprometiéndose además a diseñar e instrumentar políticas asertivas y pertinentes que permitan proteger, reconocer y preservar los haberes y sabores, las técnicas y conocimientos de las mujeres y hombres que forman parte del ciclo gastronómico de Guerrero.

De igual manera, precisaron que en el mes de febrero del año 2018 la Delegación Estatal del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana inició el proceso de declarar la cocina tradicional guerrerense como Patrimonio Cultural Inmaterial y Material, pero debido a su riqueza se sumó a esta iniciativa, en lo general, la Gastronomía que sin ser tradicional forma parte del acervo culinario indispensable ya de los guerrerenses con repercusión en el mundo.

Aunado a lo anterior, que en la misma fecha y en el marco de la VII Reunión Nacional de Información sobre la Cocina Tradicional Mexicana, se hizo pública la preocupación por la problemática que enfrenta el campo guerrerense al mismo tiempo que declararon en peligro de extinción tres recetas guerrerenses por parte del Chef Javier Reynada Castrejón, Delegado en Guerrero del Conservatorio de la Cultura Gastronómica. Las cuales consisten en las siguiente:

- I. El primero es la Guinatán, que es a base de pescado bagre guisado con base de crema de coco, guajillo y epazote y es de una descendencia filipina;*
- II. El segundo es el platillo Cabeza de Viejo, típico de la comunidad de Zacualpan, perteneciente al municipio de Ometepec, que es pollo o guajolote guisado en caldo rojo y hierba santa; y*



PODER LEGISLATIVO

III. El tercer platillo es el Vaso Relleno de Ometepepec.

Que, con base a esto, pero estableciendo que la cocina guerrerense es por mucho un motor de desarrollo para el Estado ya que también es uno de los motivos de mayor atractivo turístico y fortalece la identidad de los guerrerenses, vinculando a quienes cocinan y producen en el campo con quienes visitan sus regiones.

En adición a ello, señalan que el concepto de la Gastronomía en lo general contemplando que el Estado de Guerrero es una de las principales potencias gastronómicas de México y que su gastronomía incluye y destaca platillos de fusión entre la comida asiática y europea que tiene componentes contemporáneos de otras latitudes, asimismo, destacan la fuerza y la cultura de la gastronomía guerrerense que actualmente cuenta con diversos festivales.

Por otro lado, resalta que la historia de la gastronomía contemporánea del Estado de Guerrero y las cocineras tradicionales han ganado premios internacionales como "Platillo de rescate y tradición" en la Feria Mundial de la Gastronomía organizado en 2018 en México ante Canadá y Estados Unidos de Norteamérica; que ha participado exitosamente en el Festival Internacional Cervantino en 2019, en la Casa México en España en enero de 2020 y en 2019, 2018 y 2017 en la Dordoña, en Francia y en la Feria Mundial de la Gastronomía.

Finalmente, refieren que es indispensable emprender acciones de protección y fortalecimiento del patrimonio cultural inmaterial, como lo es la Gastronomía Guerrerense en lo general y su Cocina Tradicional, en lo específico, que puedan impactar positivamente en diferentes ámbitos de la vida económica y social de las comunidades, por ejemplo, en la consolidación de la seguridad alimentaria, promoviendo escenarios como la igualdad de género y capacitación para el trabajo, ayudando con ello a mantener un equilibrio entre las dimensiones económica, social y ambiental del desarrollo sostenible, su interdependencia con la paz y la seguridad, y adoptar un enfoque participativa, pues una de las principales características del patrimonio inmaterial es su sentido comunitario, siendo con ello una posibilidad de desarrollo local, social, económico y turística.



PODER LEGISLATIVO

III. CONSIDERANDOS

PRIMERO. Facultad dictaminadora. De conformidad con los artículos 174 fracción I, 195, fracción XXVII y 196 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Guerrero, esta Comisión de Cultura tiene facultades para dictaminar las iniciativas de referencia, mismas que abordan el tema de paridad de género.

SEGUNDO. Cumplimiento de requisitos. Las iniciativas propuestas cumplen con los elementos establecidos por el artículo 231 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado. Es decir, señala el fundamento legal correspondiente para proponerla y se exponen los motivos que sirven de sustento, así como la descripción del proyecto en el que se contiene el planteamiento del problema que pretende resolver. Además, la iniciativa incluye el texto normativo propuesto y los artículos transitorios.

TERCERO. Derecho de las Diputadas y Diputados Proponentes. Las Diputadas y Diputados proponentes, en términos del artículo 65 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Guerrero, así como en lo dispuesto por los artículos 22 y 23 fracciones I y XIV de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Guerrero, se encuentran legitimadas y legitimados para presentar iniciativas de Leyes o Decretos. En el caso particular, este derecho lo ejercen con la iniciativa que se analiza.

CUARTO. Estudio de la iniciativa. Una vez que se han mencionado las consideraciones previas, las y los integrantes de la Comisión Dictaminadora procedemos a entrar al análisis.

En principio, cabe destacar que, la gastronomía mexicana es considerada como una de las mejores en el mundo, ello debido a su antigüedad, continuidad histórica y la representación que ostenta en sí del arte culinario e identidad del país, también es considerada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), desde el 16 de noviembre de 2010.

Lo anterior, concuerda con la exigencia e interpretación, por la UNESCO, del artículo 11 de la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial 2003, que enuncia:



PODER LEGISLATIVO

*“Incumbe a cada Estado Parte adoptar las medidas necesarias para **garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio** y hacer que las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes participen en la identificación y definición de los elementos de ese patrimonio cultural inmaterial. Por identificación se entiende **el proceso consistente en describir uno o varios elementos específicos del patrimonio cultural inmaterial en su contexto propio y distinguirlos de los demás**”.*

Desde esa distinción internacional, a la cocina tradicional mexicana se le reconoce como un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamientos comunitarios ancestrales, así como la tradición del cultivo, la cosecha, hasta la preparación y degustación de los alimentos.

Al mismo tiempo, tal distinción enmarca los tres elementos fundamentales de la gastronomía de México, como lo son el maíz, los frijoles y el chile, y que inclusive, fueron estos los que conformaron el argumento para obtener la nominación por la UNESCO.

Que derivado de la inscripción referida y de la importancia que tiene las Gastronomía Mexicana como elemento de desarrollo económico y cultural nacionales, el 5 de agosto de 2015 se publicó en el Diario Oficial de la Federación, el Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, en el que se determinaron como objetivos, entre otros, desarrollar y potenciar la oferta gastronómica del país, como un medio para promover la riqueza natural y cultural de México, y fomentar el turismo para generar el desarrollo económico local y regional, a través de la oferta gastronómica y su cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana.

Derivado de lo anterior, el día catorce de octubre del año dos mil dieciséis, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el decreto por el que se declara día nacional de la Gastronomía Nacional el 16 de noviembre de cada año.

En la gastronomía mexicana existen diversos platillos en los que se refleja la riqueza histórica y cultural que se ha acumulado durante el tiempo, desde la época prehispánica a la colonial e incluso la contemporánea, a pesar de que la cocina se ha reinventado continuamente.



PODER LEGISLATIVO

Particularmente, la cocina tradicional guerrerense reviste una importante representación de la identidad cultural de la nación, al ser resultado del proceso de mestizaje, entre el mundo prehispánico y el europeo, es decir, deriva de la mezcla de las cocinas indígena, española y francesa, mantiene su carácter original y su estrecha relación con el México antiguo, pues los ingredientes básicos de ésta son el maíz, el chile, la carne, los frijoles y los mariscos.

Sin duda alguna, el platillo más conocido es el pozole blanco o verde acompañado de limón, orégano, cebolla, aguacate, chile verde picado, chicharrón y sardinas; pero es sólo el principio del menú guerrerense.

Así, la riqueza gastronómica del estado descansa en el mestizaje biológico y cultural de las etnias que lo habitaron. Las aportaciones nahuas y purépechas que conquistaron a los pueblos asentados antes del siglo XII y, después en los siglos XVI y XVII la población española, asiática y africana han dado por resultado el menú actual de la región.

Al igual de que las demás entidades federativas que conforman este país, el Estado de Guerrero cuenta con platillos ligados a acontecimientos históricos que nos identifican, lo que hace de la gastronomía guerrerense el referente más representativo de la historia de México.

Como se puede apreciar, la gastronomía se ha constituido como uno de los elementos clave para el desarrollo, la potenciación y, sobre todo, para la promoción y la competitividad de los destinos turísticos.

Por otra parte, se están reconociendo las fuertes sinergias que existen entre el turismo y la gastronomía, por dos sencillas razones:

- 1. Existe un creciente interés alrededor de los alimentos tradicionales y los platos típicos que eleva la gastronomía hasta el nivel de patrimonio cultural, compuesto por elementos tangibles e intangibles que determinan y caracterizan los territorios, los paisajes y la propia idiosincrasia de los habitantes y la calidad de la vida.*
- 2. La gastronomía, por su capacidad de atraer a los viajeros lleva a identificarse como la principal motivación del viaje y, como consecuencia de ello,*



PODER LEGISLATIVO

representa un verdadero elemento estratégico para el desarrollo y el éxito turístico de los destinos.

En suma, el turismo gastronómico puede producir efectos positivos, a mediano plazo, como la oferta turística local, atracción de nuevas inversiones a la localidad donde se desarrolla, contribuir al aumento de la generación de empleo y a la recaudación de impuestos, difundir la cultura local, aumentar la circulación de conocimiento técnico y contribuir a la formación de una imagen positiva para la región, rescatando o preservando la cultura local a través de las actividades turísticas, de ahí, la importancia de continuar reconociendo los elementos culturales que contribuyen al desarrollo del sector turístico, como la gastronomía guerrerense.

Que el artículo 3 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos establece que corresponde al Estado alentar el fortalecimiento y difusión de nuestra cultura y, por su parte, el artículo 4 del ordenamiento legal previamente citado, dispone que, éste promoverá los medios para la difusión y desarrollo de la cultura, atendiendo a la diversidad cultural en todas sus manifestaciones y expresiones con pleno respeto a la libertad creativa.

Asimismo, el derecho a la cultura se recoge en diversos tratados internacionales dentro de los que destacan la Declaración Universal de los Derechos Humanos, la Convención Americana sobre Derechos Humanos, la Carta de la Organización de los Estados Americanos, el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, y la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial;

En ese sentido, el Estado tiene el deber de proteger y preservar el patrimonio cultural y fomentar el desarrollo cultural del país y de cada entidad federativa a través del apoyo a industrias culturales, vinculando la inversión en cultura con otras actividades productivas; asimismo, tiene la obligación de conservar y proteger el patrimonio cultural con una vinculación más eficaz entre la cultura y la promoción turística que detone el empleo y el desarrollo regional.

Por otro lado, el Plan Estatal de Desarrollo 2021-2027, en su objetivo denominado "Fomentar el crecimiento, desarrollo, innovación y fortalecimiento de la actividad turística en el estado, a fin de generar empleos y la derrama económica que impacte positivamente en los destinos", se prevé como línea de acción, la relacionado con atender los segmentos turísticos, entre otros, el aspecto gastronómico.



PODER LEGISLATIVO

Derivado de la conmemoración a la inscripción de la Gastronomía Mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO, así como de la declaratoria del día nacional de la Gastronomía Nacional el 16 de noviembre de cada año, y toda vez que se debe impulsar la riqueza natural y cultural de nuestro estado y ubicar a Guerrero como destino turístico de clase mundial, resulta procedente la emisión del presente dictamen, lo cual representa un avance significativo para reconocer los diversos platillos típicos del Estado, sería pertinente valorar la representación cultural que ostentan cada uno de ellos, y en este caso, la cocina tradicional de esta entidad federativa que como se ha mencionado, cuyas características son inigualables”.

Que en sesiones de fecha 08 y 10 de noviembre del 2022, el Dictamen en desahogo recibió primera y dispensa de la segunda lectura, por lo que en términos de lo establecido en los artículos 262, 264 y 265 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Guerrero Número 231, la Presidencia de la Mesa Directiva, habiendo sido expuestos los motivos y el contenido del Dictamen, al no existir votos particulares en el mismo y no habiéndose registrado diputados en contra en la discusión, se preguntó a la Plenaria si existían reserva de artículos, y no habiéndose registrado reserva de artículos, se sometió el dictamen en lo general y en lo particular, aprobándose el dictamen por unanimidad de votos.

Que aprobado en lo general y en lo particular el Dictamen, la Presidencia de la Mesa Directiva del Honorable Congreso del Estado realizó la Declaratoria siguiente: *“Esta Presidencia en términos de nuestra Ley Orgánica, tiene por aprobado el Dictamen con proyecto de Decreto por medio del cual se declara a la gastronomía guerrerense en lo general y a la cocina tradicional de Guerrero en lo específico como Patrimonio Cultural Intangible y Tangible del Estado de Guerrero”. Emítase el Decreto correspondiente y remítase a las Autoridades competentes para los efectos legales conducentes”.*

Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en lo dispuesto en los artículos 61 fracción I de la Constitución Política Local, 227 y 287 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo en vigor, este Honorable Congreso decreta y expide el siguiente:



PODER LEGISLATIVO

DECRETO NÚMERO 255 POR MEDIO DEL CUAL SE DECLARA A LA GASTRONOMÍA GUERRERENSE EN LO GENERAL Y A LA COCINA TRADICIONAL DE GUERRERO EN LO ESPECÍFICO COMO PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE Y TANGIBLE DEL ESTADO DE GUERRERO.

ARTÍCULO PRIMERO. Se declara a la Gastronomía Guerrerense en lo general y a la Cocina Tradicional de Guerrero, en lo específico; como Patrimonio Cultural Intangible y Tangible del Estado de Guerrero.

ARTÍCULO SEGUNDO. El Honorable Congreso del Estado mediante la Comisión de Educación y Cultura, el Gobierno del Estado de Guerrero mediante la Secretaría de Cultura y la Secretaría de Desarrollo Económico y los ayuntamientos vinculantes, promoverán el reconocimiento de esta declaratoria a nivel nacional y en su caso internacional.

ARTÍCULO TERCERO. Se instituye el día 15 de octubre como el día de la Cocina Tradicional de Guerrero, fecha en la que habrá de celebrarse a la Gastronomía del Estado de Guerrero.

ARTÍCULO CUARTO. Se crea e instituye el Encuentro de Cocineras Tradicionales de Guerrero a celebrarse el 15 de octubre en el marco de la erección del Estado de Guerrero, al mismo tiempo se otorgará el Premio de Rescate y Tradición de la Cocina Tradicional de Guerrero en sus diferentes categorías, participando en ello las autoridades citadas en el artículo segundo.

ARTÍCULO QUINTO. La presente Declaratoria estará protegida por los ordenamientos y leyes del Estado de Guerrero y deberá ser considerada en el presupuesto de egresos del Gobierno del Estado de Guerrero vía Secretaría de Cultura.

TRANSITORIO

PRIMERO. El presente Decreto surtirá sus efectos a partir de la fecha de su aprobación.



PODER LEGISLATIVO

SEGUNDO. Comuníquese el presente Decreto al Titular del Poder Ejecutivo del Estado, para su conocimiento y publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado.

Dado en el Salón de Sesiones del Honorable Poder Legislativo, a los diez días del mes de noviembre del año dos mil veintidós.

DIPUTADA PRESIDENTA

YANELLY HERNÁNDEZ MARTÍNEZ

DIPUTADO SECRETARIO

MASEDONIO MENDOZA BASURTO

DIPUTADO SECRETARIO

RICARDO ASTUDILLO CALVO

(HOJAS DE FIRMAS DEL DECRETO NÚMERO 255 POR MEDIO DEL CUAL SE DECLARA A LA GASTRONOMÍA GUERRERENSE EN LO GENERAL Y A LA COCINA TRADICIONAL DE GUERRERO EN LO ESPECÍFICO COMO PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE Y TANGIBLE DEL ESTADO DE GUERRERO.)