

Intervención de la diputada Gabriela Bernal Reséndiz, con la iniciativa con proyecto de decreto, mediante el cual se declara 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.

La presidenta:

En desahogo del inciso “j” del cuarto punto del Orden del Día, se concede el uso de la palabra a la diputada Gabriela Bernal Reséndiz, integrante del grupo parlamentario del Partido Revolucionario Institucional, hasta por un tiempo de diez minutos.

La diputada Gabriela Bernal Reséndiz:

Con el permiso de la Mesa Directiva.

Medios de comunicación y sociedad civil, que nos sigue a través de las redes sociales.

Me permito presentar la iniciativa con

proyecto de decreto, mediante el cual se declara 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, bajo los siguientes

Considerandos:

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 del 19 de noviembre del 2010, en la cual a la letra se lee: la cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos,

Diario de los Debates

Chilpancingo, Gro. Martes 7 Junio 2022

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 y que en virtud de esta declaratoria de la Unesco, sobre 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 saberes y sabores las técnicas y conocimientos de las mujeres y hombres que forman parte de este ciclo gastronómico.

Que en el pasado febrero del 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 todas los guerrerenses como repercusión en el mundo.

Que en ese mismo febrero del 2018 en el marco de la séptima 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: el primero es el Guinatan que es a base de pescado bagre, guisado con base de crema de coco, guajillo y epazote, y es de una descendencia filipina 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, el tercer platillo es el bazo relleno de Ometepec.

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.

Que se considera la cocina tradicional, como aquella que engloba sabores y saberes ancestrales cuyas recetas mantienen y preservan las que han sido consideradas las heroínas de la cocina, transmitiendo de generación en generación sus recetas llenas de misticismo, magia y tradición, que dentro de la cocina tradicional guerrerense, encontramos una profunda raíz prehispánica afro mexicana y mestiza en donde se preparan platillos como el Chilate, la Barbacoa, los Tamales de tichinda de la Costa Chica, el relleno de cerdo en la Costa Grande, los nacatamales, los Totopos de Alcozauca y más de 76 atoles que hay en Acapetlahuaya en Eduardo Neri.

Que a ellos se suman las distintas variedades de pozole que son ya distintivas en el estado de Guerrero y que nos dan características únicas entre los cuales hallamos el Pozole Verde, el Pozole Blanco, el Pozole Rojo, el Elopazole, Pozole de Camagua entre otros y que dichos platillos, convocan al encuentro entre las sociedades y las familias siendo un componente de convivencia y de identidad.

Que la cocina tradicional guerrerense representa a nuestros pueblos originarios Mixteco Amuzgo, Tlapaneco, Náhuatl para quienes la gastronomía tiene un origen religioso ya sea para pedir, para dar gracias, festejar o despedir a sus familias o celebrar sus santos en festejos comunitarios, cuántas de nosotras o nosotros diputados no hemos disfrutado un delicioso mole en nuestros convivios y que en la mayoría de los casos también se dan en los atrios de las capillas o las iglesias, el acarreo de leña, algunas familias dan maíz, tortillas, marrano,

frijoles, res, etc.

Que se incluye además el concepto de la gastronomía en lo general contemplado 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. Que la fuerza y la cultura de la Gastronomía Guerrerense es de tal magnitud que actualmente cuenta con diversos festivales, como el festival del caldo en San Marcos, el Festival del Totopo en Alcozauca, el Festival de Relleno en Tecpan, la Feria del Pozole y del Mezcal aquí en Chilpancingo, la Feria del Queso y del Mezcal en Iguala, el Festival de Paellas en Acapulco, Festival del Ceviche en Zihuatanejo, la Feria del Taco en San Jerónimo, la Feria del Atole en Acapetlahuaya por citar algunos.

Que en la historia de la gastronomía contemporánea el estado de Guerrero y sus cocineras

tradicionales, han ganado premios internacionales como el platillo de rescate y tradición en la feria mundial de la gastronomía organizado en el 2018, en México ante Canadá y Estados Unidos de Norte América, que ha participado exitosamente en el Festival Internacional Cervantino en el 2019 en la casa México, en España en enero del 2020, 2019, 2017 en la Dordoña en Francia y en la feria mundial de la gastronomía.

En consecuencia y destacando significativamente que el componente de género es fundamental en la cadena de valores de la cocina tradicional, ya que las personas que preparan los alimentos son mujeres de edad avanzada, ya que ellas conocen los secretos y la sazón de los platillos que elaboran y que por todo lo fundamentado 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

Diario de los Debates

Chilpancingo, Gro. Martes 7 Junio 2022

de la vida económica y social de 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 participativo, pues una de las principales características del patrimonio inmaterial es su sentido comunitario, siendo con ello una posibilidad de desarrollo local, social económico y turístico.

Por lo anteriormente expuesto y fundamentado, propongo a esta Legislatura, tenga bien aprobar y expedir la siguiente:

Iniciativa con proyecto de decreto mediante el cual se declara 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 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 de Guerrero, mediante la Comisión de Educación y Cultura del 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 en el estado de Guerrero.

Artículo Cuarto. Se crea e instituye el **Diario de los Debates**

Chilpancingo, Gro. Martes 7 Junio 2022

encuentro de las 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 de las leyes del estado de Guerrero y deberá ser considerada en el presupuesto de egresos del gobierno del estado de Guerrero, vía Secretaría de Cultura.

Atentamente

Diputada Gabriela Bernal Reséndiz,
firman todas mis compañeras y
compañeros integrantes del grupo
Parlamentario del Partido
Revolucionario Institucional.

Esto es un reconocimiento a ustedes
a las mujeres que han impulsado
nuestra cultura, nuestras tradiciones y

que nos han dado origen a quienes
hoy estamos aquí orgullosas y
orgullosos de ustedes, nuestro
reconocimiento y agradecimiento a
las cocineras tradicionales.

Es cuanto.

Versión Íntegra

**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 ESPECIFICO
COMO PATRIMONIO CULTURAL
INTANGIBLE Y TANGIBLE DEL
ESTADO DE GUERRERO.**

**Ciudadana Presidenta de la Mesa
Directiva Diputada Flor Añorve
Ocampo.**

**Honorable Congreso del Estado
Libre y Soberano del Estado de
Guerrero.**

**Ciudadanos Secretarías y
Secretarios de la Mesa Directiva**

Diario de los Debates

Chilpancingo, Gro. Martes 7 Junio 2022

**del Honorable Congreso del
Estado de Guerrero. Presentes.**

Las Diputadas y Diputados integrantes del Grupo Parlamentario del PRI, de la LXIII Legislatura al Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Guerrero, con las facultades que nos confiere la Constitución Política del Estado, en sus numerales 65 fracciones 199 numeral 1 fracción I, y los artículos 23 fracción I y 229 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado número 231 y con fundamento en la Ley número 239 para el Fomento y Desarrollo de la Cultura y las Artes del Estado de Guerrero en sus artículos 58, 59, 60 y 63, 86 y 87 de su mismo reglamento así como en los demás ordenamientos de ley relativos y aplicables y con base los siguientes:

CONSIDERANDOS

Que la ley número 239 para el Fomento y Desarrollo de la Cultura y las Artes del Estado de Guerrero, tiene por objeto regular las políticas,

programas y acciones para el fomento y desarrollo de la cultura y las artes en el Estado de Guerrero, comprendiendo su investigación, preservación, promoción y difusión, en un marco de reconocimiento y respeto a la diversidad cultural y como fines entre otros, promover condiciones que propicien la creación artística y cultural, fomentando toda clase de establecimientos culturales, protegiendo y garantizando los derechos de quien corresponda así como patrocinar y estimular su desarrollo.

Que asimismo dicha Ley establece que son de orden público e interés social la investigación, conservación, protección y difusión del patrimonio cultural, considerando este, como toda manifestación del quehacer humano y del medio natural que tenga para los habitantes del Estado, entre otras, una relevancia tradicional y artística, entendiendo para estos efectos que el patrimonio cultural de la entidad lo conforman sus manifestaciones tangibles e intangibles en los términos

establecidos en la Ley Federal de Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticos e Históricos, la Ley General de Bienes Nacionales.

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”.

Y que en virtud de esta Declaratoria de la UNESCO sobre 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.

Que en el pasado febrero de 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.

Que en ese mismo febrero de 2018 en el marco de la VII Reunión Nacional de Información sobre la Cocina Tradicional Mexicana, se hizo pública la preocupación por la

Diario de los Debates

Chilpancingo, Gro. Martes 7 Junio 2022

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. A saber:

- 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.
- El segundo es el platillo Cabeza Viejo, típico de la comunidad de Zacualpan, perteneciente al municipio de Ometepec, que es pollo o guajolote guisado en caldo rojo y hierba santa;
- El tercer platillo es el vaso relleno de Ometepec.

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.

Que se considera la Cocina Tradicional como aquella que engloba sabores y saberes ancestrales cuyas recetas mantienen y preservan las que han sido consideradas las “Heroínas de la Cocina” transmitiendo de generación en generación sus recetas llenas de misticismo, magia y tradición.

Que dentro de la Cocina Tradicional Guerrerense encontramos una profunda raíz prehispánica, afromexicana y mestiza en donde se preparan platillos como el chilate, la barbacoa, los tamales de Tichinda en la Costa Chica, el relleno de cerdo de la Costa Grande, los nacatamales, los totopos de Alcozauca y más de 76 atoles que hay en Acapetlahuaya en Eduardo Neri.

Que a ello se suman las distintas variedades de pozole que son ya distintivas del estado de Guerrero y que nos dan características únicas entre los cuales hallamos: pozole

verde, pozole blanco, pozole rojo, elopozole, pozole Camagua, entre otros. Y que dichos platillos convocan al encuentro entre las sociedades y las familias siendo un componente de convivencia y de identidad.

Que la Cocina Tradicional Guerrerense representa a nuestros pueblos originarios: mixteco (na savi), amuzgo (nanncue ñomndaa), tlapaneco (xabu me'phaa), náhuatl, para quienes la gastronomía tiene un origen religioso ya sea para pedir, dar gracias, festejar o despedir a sus familias o celebrar a sus santos en festejos comunitarios donde participan niños, jóvenes y adultos sin distinción de sexo, las actividades que realizan son la limpieza en donde se preparan los alimentos que es en la mayoría de los casos el atrio de la capilla o iglesia, acarreo de leña, algunas familias dan maíz o tortillas, marrano, frijol, res, etc.

Que de acuerdo al ritual del que se trate preparan arroz con leche, pipián (mole verde) con carne de iguana pollo o puerco con tamales nejos,

pozole blanco con carne de puerco, elopozole, pozole de camahua, tamales con carne de puerco, pollo o res con chile, de manteca, chipile o tichinda, de ejote, de arroz, garbanzo, frijol molido o entero, envueltos en hoja de maíz o plátano, mole rojo con carne de guajolote, pollo o cerdo con arroz blanco y tortillas, mole de piñón con carne de pollo, memelas de horno, plátano macho hervido con leche, caldo de res aderezado con yerba santa y chile seco acompañado con plátano macho hervido molido, arroz con leche, memelas de frijol en forma de paloma para difuntos pequeños, gorditas de horno y de cuajada, toques (memela de camagua), pan de baqueta, blanco y muñecos pintados de pan, dulces de leche dura, pachayota, conserva de tejocotes y de toronja, calabaza en dulce, torrejas. Diversas bebidas como atole con leche, aguardiente, chilate de cacao, chocolate con leche, agua bendita, cerveza, agua natural, anisado, amargo pozolero, torito, mezcal con nanche, mezcal con manzana, chilote, chicha (maíz

fermentado), aguardiente, atole de garbanzo, de arroz, (xoco) de maíz morado y blanco con salsa preparada con semilla, chile guajillo dorado y sal o chile verde con epazote y sal, entre otros platillos.

Que entre otra variedad de platillos tradicionales destacan el caldo de chivo adicionado con chile seco, yerbabuena o tanilpa acompañado con tortillas calientes, mole rojo o verde con carne de guajolote, pollo o puerco acompañados con tortillas, arroz blanco, tamales de arroz, garbanzo molido, de frijol molido o entero, mixiote con carne de res, tamales con chile rojo y carne de guajolote, pollo o puerco envuelto en hoja de plátano, huacaxtoro con tamales tololoches, tortas de papa, de camarón, de queso o papa, de atún, caldo de pescado seco, pescado seco capeado, o torta de pescado, nacatamales, huazontlis, sopa de arroz con queso seco en trozo, mole verde con pescado seco, estos platillos se acompañan con tortillas, además de memelas de manteca, caldo con carne de pollo o chivo,

chilatequile con tamales de elote, barbacoa de res, birria de chivo acompañada con tortillas, salsa preparada con chile verde, tomate, cebolla y cilantro picado, estofado de guajolote o de pollo, cochinita rellena.

Que se incluye además el concepto de la Gastronomía en lo general contemplando que el Estado de Guerrero es una de la 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 y que se manifiesta en el siguiente platillo, que se toma como referencia para sustantivar el argumento:

Mole Rosa de Taxco: Platillo inspirado en la cantera rosa que compone la estructura y construcción de la máxima joya del Barroco Mexicano, la Parroquia de Santa Prisca y San Sebastián, es un platillo que nos transporta a la época del Virreinato, una indudable muestra del sincretismo gastronómico que fue

Diario de los Debates

Chilpancingo, Gro. Martes 7 Junio 2022

heredado de los antepasados. Su rescate e inspiración se le deben a la Chef Alicia Gironella De´Angelli que con motivo de las Jornadas Gastronómicas en el marco de las Jornadas Alarconianas, lo presentó. Posteriormente la Sra. Elena Trauwitz de Berger con motivo del CCL Aniversario de la Construcción y Consagración de la Parroquia de Santa Prisca lo revivió para dicha celebración, y ha sido la principal promotora de este y otros Platillos que conforman el “Taxco de mis Sabores”. Sus ingredientes son: piñón, avellana, nuez, castaña, morrón, ajonjolí, almendras, y muchos otros ingredientes secretos, pero sin dejar de mencionar los exóticos pétalos de rosa.

Que al Mole Rosa se le suman el Fiambre de Tixtla, la diversidad de paellas de Acapulco y Zihuatanejo o bien los diversos postres y bebidas entre los que destacan: el café de Atoyac, la Tuba de ambas Costas, el anisado, amargo pozolero, torito, mezcal con nanche, mezcal con manzana, atole de arroz con leche,

de pinole con ciruelas pasadas(deshidratada), atole blanco con manácata (calabaza con piloncillo y canela), leche con camotes horneados, hervidos o en conserva, calabaza sazona horneada en pozo acompañada con leche, atole de grano acompañado de trozos de piloncillo o con xumáta (conserva de ciruelas), chocolate con leche y pan, caliente (aguardiente con frutas naranja, tejocote y hoja de te limón), atole de piña o arroz, capirotada (calabaza en dulce) y atole blanco, de entre otros platillos.

Que la fuerza y la cultura de la gastronomía guerrerense es de tal magnitud que actualmente cuenta con diversos festivales como: Festival del Caldo en San Marcos, Festival del Totopo en Alcozauca, Festival del Relleno en Tecpan, Feria del Pozole y del Mezcal en Chilpancingo, Feria del Queso y del Mezcal en Iguala, Festival de Paellas de Acapulco, Festival del Ceviche en Zihuatanejo, Feria del Taco en San Jerónimo, Feria de Atole en Acapetlahuaya, por citar algunos.

Que en la historia de la gastronomía contemporánea el estado de Guerrero y sus 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.

En consecuencia y destacando significativamente que el componente de género es fundamental en la cadena de valores de la Cocina Tradicional ya que las personas que preparan los alimentos son mujeres de edad avanzada, ya que ellas conocen los secretos y la sazón de los platillos que elaboran, en conjunción con mujeres de la comunidad.

Y que por todo lo fundamentado 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 participativo, 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.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, propongo a esta Legislatura

tenga a bien aprobar y expedir el siguiente:

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 ESPECIFICO 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 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.

TRANSITORIOS

Primero. El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Guerrero.

Segundo. La presente Declaratoria por su naturaleza será indefinida, pero podrá ser modificada cuando se presenten variaciones substanciales en las causas que la motivaron.

Tercero. Notifíquese a las autoridades correspondientes para los efectos legales a los que haya lugar.

Dado en el Recinto Legislativo del Honorable Congreso del Estado de Guerrero el día (____) en Chilpancingo de los Bravo, del Estado de Guerrero, a los (____) del mes (____) del año dos mil veintidós.

ATENTAMENTE

GRUPO PARLAMENTARIO DEL
PRI

Diputado Héctor Apreza Patrón,
Diputada Alicia Elizabeth Zamora

Villalva, Diputada Julieta Fernández Márquez, Diputado Esteban Albarrán Mendoza, Diputado Olaguer Hernández Flores, Diputada Flor Añorve Ocampo, Diputado Rafael Navarrete Quezada, Diputado Ricardo Astudillo Calvo, Diputada Gabriela Bernal Reséndiz, Diputado Jesús Parra García, Diputado Adolfo Torales Catalán.