



**UNIDAD DE ASUNTOS JURÍDICOS**

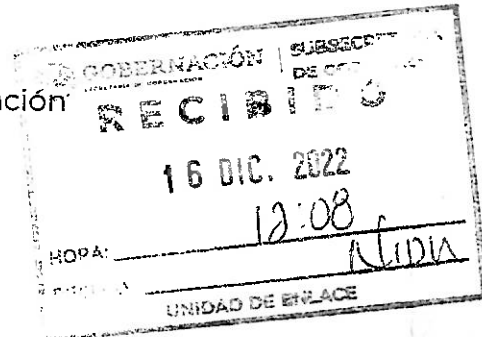
Oficio: UAJ/4234/2022

Asunto: Respuesta al oficio No. SG/UE/230/3007/22  
turno 10683-2022

Ciudad de México, 15 de diciembre de 2022

**DR. VALENTÍN MARTÍNEZ GARZA**

Encargado de Despacho de la  
Unidad de Enlace de la Secretaría de Gobernación  
Presente



Estimado Dr. Martínez Garza:

Esperando que sus iniciativas arriben a buen puerto, le envío un cordial saludo. Me permito hacer referencia al Punto de acuerdo aprobado por el Pleno de la Cámara de Senadores del H. Congreso de la Unión el pasado 24 de noviembre del año en curso, mismo que en su parte conducente señala:

*“Primero.- El Senado de la República solicita respetuosamente a la titular de la Secretaría de Cultura lleva a cabo el análisis y evaluación sobre la pertinencia de iniciar un procedimiento de inscripción de la Cocina Popular Mexicana en la Lista Indicativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de México susceptible de considerarse Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.*

*Segundo.- El Senado de la República solicita respetuosamente al Poder Ejecutivo Federal para que, a través de las dependencias gubernamentales correspondientes, se desarrollen mecanismos de apoyo que propicien el conocimiento de la Cocina Popular Mexicana como un instrumento que favorezca el desarrollo económico local y regional, fomente el turismo y fortalezca los programas culturales, armonizando todas las vertientes de interés institucional: cultural, económicas y turísticas”.*



En atención al punto de acuerdo me permito adjuntar al presente copia de los siguientes oficios:

- Oficio DGCPIU/DPRyP/PCA/325/2022, de fecha 7 de diciembre del año en curso, mediante el cual explica la inscripción del a la cocina mexicana en la Lista Representativa de la UNESCO y los efectos de la misma con relación al paradigma de Michoacán, así mismo se hace una invitación a que dicha inscripción sea extendida a solicitud de la comunidad.
- Oficio 101.4S.2-2022/DPM-177/12, de fecha 8 de diciembre, mediante el cual se indica parte de la descripción general y el plan de salvaguardia en el que se incluyen acciones para el fomento y difusión de la cocina tradicional mexicana.

En espera de que esta información sea de su utilidad, aprovecho la ocasión para reiterarle mis consideraciones.

**ATENTAMENTE**

**MA. ELENA LUGO DEL CASTILLO**  
**DIRECTORA DE ASUNTOS JURÍDICOS Y PROYECTOS LEGISLATIVOS**  
**EN LA UNIDAD DE ASUNTOS JURÍDICOS**

Ciudad de México, a 07 de diciembre de 2022

**Oficio No. DGCPIU/DPRyP/PCA/325/2022**

**Mtra. Eréndira Cruzvillegas Fuentes**  
**Jefa de la Unidad de Asuntos Jurídicos**  
**Secretaría de Cultura**  
**P r e s e n t e**

En atención al turno con folio SICEG 10683-2022 referente al Punto de Acuerdo aprobado por el Pleno de la Cámara de Senadores del H. Congreso de la Unión respecto a llevar a cabo el análisis y evaluación de la pertinencia de iniciar un procedimiento de inscripción de la Cocina Popular Mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, comento lo siguiente.

Como se señala en el Dictamen de la Comisión de Cultura publicado en la Gaceta del Senado (LXV/2PPO-62/130910) del jueves 24 de noviembre, la cocina mexicana fue inscrita en la Lista Representativa de la UNESCO en 2010 y en 2008 dentro del Inventario Nacional de Patrimonio Cultural Inmaterial del Sistema de Información Cultural (SIC).

Dicha inscripción que, si bien comprende el paradigma de Michoacán, también reconoce la amplia gama de expresiones culinarias del territorio nacional en tanto práctica relacionada a actividades agrarias, conocimientos, prácticas rituales y técnicas culinarias que han sido transmitidas de generación en generación.

En este sentido, para atender la solicitud se podría contemplar ampliar el reconocimiento del elemento "La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán" a otras comunidades indígenas, populares y afromexicanas a través de los mecanismos que establecen las *Directrices Operativas de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003*, como se señala en el numeral 1.6 "Inscripción ampliada o reducida de un elemento".

# CULTURA



Dicho apartado señala la posibilidad de que la inscripción de un elemento pueda ser extendida a otras comunidades, grupos o individuos a partir de la solicitud del Estado Parte. Para ello es necesario realizar la solicitud en los tiempos y procesos señalados en el que las comunidades, grupos o individuos otorguen su consentimiento para el envío de la solicitud.

En este sentido, se podrían realizar una serie de Foros con cocineras, cocineros, productores, transformadores y agentes culturales involucrados en la cocina mexicana para generar un espacio de reflexión sobre su protección, la propiedad intelectual, sobre las dimensiones culturales, económicas y turísticas a las que se puede contribuir desde las dependencias del Ejecutivo Federal y en el que se reconozcan e incluyan a la diversidad de grupos y agentes culturales involucrados en la cocina mexicana y de esta forma proponer nuevas medidas de salvaguardia de este patrimonio inmaterial.

**Atentamente**

**Guadalupe Barrientos López**  
**Directora de área**

c.c.p.

Omar Zapata. - Secretaría particular  
Jesús Antonio Rodríguez Aguirre. - Director General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas



**CULTURA**  
SECRETARÍA DE CULTURA



**DIRECCIÓN DE PATRIMONIO MUNDIAL**

Ciudad de México, a 8 de diciembre de 2022.  
No. de Oficio 401.45.2-2022/DPM-177/12

**Lic. Eréndira Cruzvillegas Fuentes**  
**Titular de la Unidad de Asuntos Jurídicos**  
**Secretaría de Cultura**  
**Presente**

Por instrucciones de la Dirección General del INAH, se hace referencia al Folio No. 10683-2022 del Sistema de Control de Gestión de la Oficina de la Secretaria Alejandra Frausto Guerrero, por medio del cual se transmite el Punto de Acuerdo aprobado por el pleno de la Cámara de Senadores del H. Congreso de la Unión, respecto a solicitar a la Secretaría de Cultura llevar a cabo "el análisis y la evaluación de la pertinencia de iniciar un procedimiento de inscripción de la Cocina Popular Mexicana en la Lista Indicativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de México susceptible de considerarse Patrimonio Inmaterial de la Humanidad".

Sobre el particular se informa que la cocina tradicional mexicana, basada en una cultura comunitaria, ancestral y viva y que abarca a todo el territorio mexicano, con su variedad de técnicas artesanales e ingredientes autóctonos, está inscrita desde el 2010 en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) y desde 2008 en el Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial de México, albergado en la plataforma digital del Sistema de Información Cultural.

Es importante señalar al respecto, que el subtítulo de la inscripción en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, "el paradigma de Michoacán", responde a un requerimiento explícito de la UNESCO, para hacer referencia a la viabilidad del modelo de salvaguardia que se propone en el expediente de candidatura y que se había implementado con éxito en el estado de Michoacán, y no sólo a la cocina tradicional de ese estado.

Al respecto, en la página de la UNESCO se puede consultar la descripción del elemento cultural inscrito —la cocina tradicional mexicana— como "un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales (...)". Este modelo es posible, continúa la descripción asentada en la página de la UNESCO, "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", cuyos elementos básicos son: "el maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la milpa (cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza y quema del terreno) y la chinampa (islote artificial de cultivo en zonas lacustres); procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo); y utensilios especiales como metates y morteros de piedra". A los productos alimentarios básicos, señalados en el párrafo anterior, se añaden otros ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla.



**CULTURA**  
SECRETARÍA DE CULTURA



**DIRECCIÓN DE PATRIMONIO MUNDIAL**

La descripción finaliza diciendo que "El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos: las tortillas y los tamales consumidos diariamente forman también parte de las ofrendas realizadas el Día de Muertos. En el estado de Michoacán y en todo México se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local. Los esfuerzos realizados en Michoacán para preservar la cocina tradicional destacan también la importancia que ésta tiene como medio de desarrollo sostenible".

Esta descripción general, que puede ser consultada en el siguiente enlace <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacn-00400>, no abunda en que las mismas técnicas e ingredientes son trasladados a ámbitos urbanos, hecho que no limita su representatividad, ni los elementos de identidad de sus preparaciones y consumo.

Es igualmente importante mencionar que el mencionado expediente de candidatura integra un Plan de Salvaguardia en el que se incluyen las acciones coadyuvantes para el fomento y difusión de la cocina tradicional mexicana. Al respecto, se indica que la instancia gestora responsable del mismo es el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, A.C. y que el seguimiento a la implementación de dicho Plan se lleva a cabo por parte de la Comisión Nacional de Patrimonio Cultural Inmaterial, de la Secretaría de Cultura del Gobierno de México.

Finalmente es importante informar que, previo a la inscripción ante la UNESCO referida antes, la Cocina Popular quedó incluida en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de México y puede ser consultada en: [https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=frpintangible&table\\_id=80&disciplina=](https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=frpintangible&table_id=80&disciplina=)

Atentamente,

*Luz de Lourdes Herbert*

**Luz de Lourdes Herbert Pesquera**  
**Directora de Patrimonio Mundial**

Ref. Control INAH 1472-2022

LLHP/EQM

