



2015-2018  
H. CONGRESO DEL ESTADO  
DE COLIMA  
LVIII LEGISLATURA

## DIRECCIÓN DE PROCESOS LEGISLATIVOS

**DECRETO 432.** Por el que se declara la Gastronomía Colimense, como Patrimonio Cultural Intangible del Estado.

### EL HONORABLE CONGRESO CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE COLIMA, EN EJERCICIO DE LAS FACULTADES QUE LE CONFIEREN LOS ARTÍCULOS 33 FRACCIÓN II Y 39 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA LOCAL, EN NOMBRE DEL PUEBLO, Y

#### ANTECEDENTES

- 1.- El Diputado Riult Rivera Gutiérrez, así como los demás integrantes del Partido Acción Nacional, de la Quincuagésima Octava Legislatura, del periodo constitucional 2015-2018 del H. Congreso del Estado de Colima, con fecha 24 de abril de 2017, presentaron ante la Asamblea Legislativa, la iniciativa con Proyecto de Decreto, por la cual se declara a la Gastronomía Colimense como Patrimonio Cultural Intangible del Estado.
- 2.- Mediante oficio número DPL/1184/017, de fecha 24 de abril de 2017, los Diputados Secretarios de la Mesa Directiva del Honorable Congreso del Estado de Colima, turnaron la iniciativa en comento, a la Comisión de Educación y Cultura, para efectos de su estudio, análisis y elaboración del dictamen correspondiente.
- 3.- Es por ello que los Diputados que integramos la Comisión de Educación y Cultura, procedimos a realizar el siguiente:

#### ANÁLISIS DE LA INICIATIVA

I.- La iniciativa presentada por el Diputado Riult Rivera Gutiérrez, así como los demás integrantes del Partido Acción Nacional, de la Quincuagésima Octava Legislatura, en su exposición de motivos, señalan que:

*La presente iniciativa tiene el propósito de reconocer, de la mano que generar consciencia en autoridades y ciudadanía, sobre las riquezas cultural del Estado de Colima, de manera concreta en lo que se refiere a sus expresiones culinarias originales, que sin duda reflejan la identidad cultural y el pasado histórico del pueblo Colimense. Es decir, en este documento legislativo se propone declarar a la gastronomía de la entidad, como patrimonio cultural intangible, lo que englobaría procesos, técnicas, conocimientos, usos, costumbres, recetas, tradiciones, e ingredientes, todos ellos empleados para la elaboración de los platillos típicos colimenses.*

*En el orden jurídico internacional, la convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial 2003, ratificada por el Estado mexicano en 2005, obliga a preservar, respetar y sensibilizar sobre la conservación de la cultura popular. En dicha convención se entiende por patrimonio inmaterial a “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural (...).”*



**2015-2018  
H. CONGRESO DEL ESTADO  
DE COLIMA  
LVIII LEGISLATURA**

*En el ámbito local, la Ley de Protección del Patrimonio Cultural para el Estado de Colima determina; en su artículo 19, que:*

*“Se considera patrimonio cultural intangible, al conjunto de bienes inmateriales y bienes inmateriales temporales, que forman parte del quehacer cultural de una sociedad en un tiempo y espacio determinado, los cuales, por sus valores de significación social, características de expresión y simbolismo, constituyen elementos de identificación y conocimiento de la sociedad de la cual emanaron, de acuerdo a la Declaratoria Estatal o por determinación de esta Ley.”*

*Posterior a que México ratificó la multicitada convención, en el año 2010, la gastronomía mexicana tuvo una conquista internacional, al ser reconocida por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, por sus siglas en inglés) como Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad. Ello se produjo gracias al conocimiento de que la cocina tradicional mexicana representa la identidad cultural del pueblo, es decir una manifestación cultural viva llena de símbolos, sabores y colores que detonan la cohesión social.*

*Ante semejante reconocimiento, se destacó la importancia que la cocina tradicional mexicana siga viva, perdure el transcurso de los años y continúe su transmisión de generación en generación. Asimismo la UNESCO destacó que estaría al tanto de que sus elementos principales (maíz, chile y frijol) se mantengan dentro del esquema gastronómico mexicano.*

*Al contemplar con orgullo, y gran responsabilidad la distinción hecha por la UNESCO a la gastronomía nacional, el Presidente de la República, Enrique Peña Nieto, emitió el Decreto por el que se declara Día Nacional de la Gastronomía Mexicana el 16 de noviembre de cada año, día en que se conmemora la inscripción de la Gastronomía Mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.*

*En consecuencia, con esto, diversas entidades federativas emprendieron trabajos a fin de fomentar el conocimiento, la conciencia, y el respeto a sus platillos locales, mediante la declaración de su gastronomía como Patrimonio Cultural Intangible. Ejemplo de estas entidades son Baja California, Campeche, Michoacán, Puebla, Yucatán, y Zacatecas. Todas ellas solicitaron a sus instancias estatales la generación de estudios e inventarios sobre lo que integran estas gastronomías.*

*Asimismo, como antecedente, a finales del 2009 el H. Congreso del Estado de Michoacán se adhirió al Punto de Acuerdo enviado por el Congreso del Estado de Puebla por el que se exhortaba respetuosamente a todos los Congresos estatales, así como al entonces Distrito Federal, a que, con apego a la legislación local, declarasen a la gastronomía de sus respectivos estados, como Patrimonio Cultural Estatal. Esto con el propósito de crear armonía con la distinción otorgada por la UNESCO a la gastronomía del país, pero además para dar la identidad y promoción a cada una de las cocinas en los estados. En el caso de Colima, los platillos típicos son reconocidos por su tradición, así como por el sabor de estos. Entre los más populares destacan el pozole seco, los sopitos, el caldo de chacaes, las enchiladas colimenses, el chilayo de espinazo de puerco, así como los tamales de la región,*



**2015-2018  
H. CONGRESO DEL ESTADO  
DE COLIMA  
LVIII LEGISLATURA**

*que se distinguen por la masa y salsa tradicionales. Por su parte, de las bebidas colimenses que más nos enorgullecen el paladar, se encuentran la tuba, el tejuino y el bate. Además podemos enlistar como postres, el ate colimote de piña y limón, las encaladillas, la jericaya y el picón dulce. Así como estos ejemplos, hay muchos más platillos típicos colimenses que es fundamental rescatar, estudiar y salvaguardar.*

*A pesar de lo anterior, no se tiene registro o antecedente institucional alguno por lograr que la gastronomía colimense identificada, se rescaten las recetas y métodos originales, o se garantice su conservación intergeneracional.*

*Por estos razonamientos, es que el suscrito diputado, Riult Rivera Gutiérrez, y sus compañeros de Grupo Parlamentario, consideramos de fundamental importancia emprender acciones para reconocer, conservar, proteger y promover la gastronomía colimense, al declararla Patrimonio Cultural Intangible del Estado; pues es obligación de los representantes públicos proteger una gastronomía tan abundante, llena de tradiciones y símbolos, que se caracteriza por el rico sabor de sus platillos.*

*Lo anterior toma mayor fuerza si se considera que el numeral 20 de la Ley de Protección del Patrimonio Cultural para el Estado de Colima determina que las tradiciones gastronómicas forman parte ineludible del patrimonio cultural intangible del estado; por lo que a la luz de dicha posición y de los argumentos arriba vertidos, quienes integramos este Poder Legislativo, tenemos frente a nosotros un trabajo impostergable del Estado; de declarar a la gastronomía colimense como patrimonio Cultural Intangible, pues representa la historia, costumbres y tradiciones de nuestro pueblo.*

*Mediante dicha declaratoria, los platillos colimenses tomaran mayor renombre no solo entre la población de la entidad, si no a nivel nacional, así como se les promoverá con mayor fuerza, al ser reconocidos como originales de nuestro Estado recetas, ingredientes, métodos, usos, técnicas, procesos y conocimientos. Aunado a esto, platillos que podrían ser en la actualidad solo del conocimiento de cocinas familiares, o de personas que los crearon, saldrían a la luz para ser reconocidos y consumidos por todos los colimenses y demás población.*

*En el mismo sentido, la declaratoria permitirá que las diversas autoridades del Estado junto con la población, brinden protección permanente a la gastronomía colimense, para engrandecerla, y crear una cultura de orgullo hacia el patrimonio colimense y nacional. Por eso, es pertinente la solicitud de que como parte de esta declaratoria, Secretaría de Cultura del Gobierno del estado, lleve a cabo un estudio de identificación y compilación de las expresiones culinarias colimenses.*

*Es por todo lo antes expuesto y en virtud de las atribuciones que nos confiere el orden constitucional y legal vigente, que los integrantes del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional sometemos a consideración.*



2015-2018  
H. CONGRESO DEL ESTADO  
DE COLIMA  
LVIII LEGISLATURA

II.- Los integrantes de esta Comisión solicitamos a la Secretaría de Cultura del Poder Ejecutivo, la emisión del criterio técnico respecto a la iniciativa señalada en la fracción que antecede, ello mediante oficio DJ/713/017 de fecha 19 de septiembre de 2017; lo anterior en observancia a lo establecido por el artículo 58 de la Ley de Planeación Democrática para el Desarrollo del Estado de Colima.

Al respecto la Secretaría de Cultura emitió mediante oficio No. SC-DS-321/2017 el criterio solicitado, refiriendo en el mismo lo siguiente:

*“En respuesta al oficio recibido el pasado 19 de septiembre del presente, con número de folio DJ/713/017, mediante el cual solicita análisis de la propuesta para la Declaratoria a la Gastronomía Colimense como Patrimonio Cultural intangible del Estado de Colima; me permito comentarle que convengo en que la propuesta legislativa en cuestión promueve el rescate y protección de un quehacer social de gran riqueza cultural, siendo un patrimonio inmaterial que favorece los valores de convivencia y cohesión social entre los ciudadanos de nuestro Estado, lo cual coincide plenamente en las políticas, objetivos y metas de la Secretaría de Cultura.*

*Al no observar contradicción en la normativa propia de la Secretaría a mi cargo, considero la viabilidad para que dicha ley pueda ser aplicada.”*

III.- Leída y analizada la iniciativa en comento, los Diputados que integramos la Comisión de Educación y Cultura, mediante citatorio emitido por el Presidente de la misma, sesionamos al interior de la Sala de Juntas “Gral. Francisco J. Múgica”, a efecto de realizar el proyecto de dictamen correspondiente, con fundamento en el artículo 91 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado, con base a los siguientes:

## CONSIDERANDOS

**PRIMERO.-** La Comisión de Educación y Cultura es competente para conocer los asuntos relativos a la Educación Pública del Estado en todos sus niveles, de conformidad a lo establecido en la fracción II del artículo 50 del Reglamento de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Colima.

**SEGUNDO.-** Una vez realizado el estudio y análisis de la iniciativa en comento, los Diputados que integramos esta Comisión de Educación y Cultura, determinamos su viabilidad bajo los siguientes términos:



2015-2018  
H. CONGRESO DEL ESTADO  
DE COLIMA  
LVIII LEGISLATURA

La gastronomía mexicana puede definirse mucho más que platillos típicos de nuestro país, es el reflejo de toda una cultura basada en rituales religiosos, en la magia y el arte.

La originalidad de la comida mexicana con su diversos sabores, colores, olores y texturas, presentes a diario en nuestras mesas, en los altares donde recordamos y rendimos homenaje a nuestro muertos, en las fiestas religiosas, patrias y de unión familiar; es orgullosamente reconocida a nivel mundial y considerada entre las cinco más importantes del mundo junto con la de china, la india, la italiana y española.

La cocina moderna de México ha evolucionado a partir de la fusión e incorporación de elementos extranjeros, ingredientes y técnicas, con las recetas de los indígenas amerindios. Los estereotipos occidentales asociados con las recetas de México son el uso de un montón de especias y platos como los nachos y los burritos. Sin embargo, este estereotipo está muy lejos de la realidad.

En este sentido la propuesta planteada, es que se declare la Gastronomía Colimense como Patrimonio Cultural Intangible del Estado, la cual con esta acción se busca salvaguardar las manifestaciones tradicionales para garantizar la conservación y transmisión de este patrimonio ya que nuestra gastronomía de Colima es una fusión de la gastronomía local y la gastronomía española debido al periodo colonial en México. Sin embargo, es importante destacar también la influencia de las corrientes europeas en lo que respecta a la evolución cocina en esta región.

**TERCERO.-** Conviene resaltar que en la Ley General de Cultura y Derechos Culturales en sus artículos 3º y 15, señalan que:

*“Artículo 3º.- 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 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*



2015-2018  
H. CONGRESO DEL ESTADO  
DE COLIMA  
LVIII LEGISLATURA

*las manifestaciones de las culturas originarias, mediante su investigación, difusión, estudio y conocimiento.”*

De igual manera la Ley de Protección del Patrimonio Cultural para el Estado de Colima establece en su artículo 20 fracción III lo siguiente:

**ARTÍCULO 20.-** *Por determinación de esta Ley, el patrimonio cultural intangible en el Estado se integra por:*

III.- Tradiciones gastronómicas;

En este orden de ideas, a través de afanosos estudios y documentación se consiguiera la inscripción del Patrimonio Gastronómico Mexicano **la lista representativa de la UNESCO**. En una primera instancia resulta motivo de celebración; mas lo que este nombramiento reclama es la *–preservación de ese Patrimonio-* a través de la práctica y la transmisión de recetas y costumbres propias de nuestra cultura y estado, desde tiempos inmemoriales. Habrá que considerar que la vida moderna, la que se vive en estos días poco contribuye a tal preservación. Hoy se vive una lucha por no perder la base y origen de toda sociedad: La Familia. Ya que esta célula de la sociedad tiende a desaparecer. Pareciera inconcebible que hechos como este dañaran al Patrimonio Cultural Inmaterial, pero hay que tener muy presente que somos parte de un Sistema en el cual existen múltiples conexiones que afectan para bien o para mal todo lo que sucede en el mismo.

En este tenor, la Comisión dictaminadora coincide íntegramente con lo redactado por el iniciador determinando su viabilidad.

Por lo antes expuesto se expide el siguiente:

## **DECRETO No. 432**

**PRIMERO.-** Con apego a lo estipulado por la fracción III del artículo 20 de la Ley de Protección del Patrimonio Cultural del Estado, es de aprobarse y se aprueba por esta Quincuagésima Octava Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Colima, declarar la “Gastronomía Colimense” como Patrimonio Cultural Intangible del Estado, toda vez que refleja una expresión de identidad cultural del Pueblo Colimense.



2015-2018  
H. CONGRESO DEL ESTADO  
DE COLIMA  
LVIII LEGISLATURA

**SEGUNDO.-** En virtud de lo dispuesto por los artículos 21, 22 y 24 de la Ley de Protección del Patrimonio Cultural para el Estado de Colima, la Secretaría de Cultura del Estado deberá realizar el estudio e investigación necesario para identificar y compilar las expresiones culinarias colimenses, los procesos, las técnicas, los conocimientos, los usos, las costumbres, las recetas, las tradiciones, así como los ingredientes empleados para la elaboración de estas, que conformen la Gastronomía Colimense declarada como Patrimonio Intangible del Estado.

**TERCERO.-** En virtud de lo dispuesto por el artículo 24 de la Ley de Protección del Patrimonio Cultural para el Estado de Colima, la Secretaría de Cultura del Estado deberá garantizar la protección y promoción de la Gastronomía Colimense al haber sido declarada como patrimonio cultural intangible.

## TRANSITORIO

**PRIMERO.-** El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial “El Estado de Colima”.

**SEGUNDO.-** La Secretaría de Cultura deberá realizar el Estudio e investigación a que se refiere el artículo Segundo de este Decreto, en un plazo máximo de 90 días hábiles contados a partir de la entrada en vigor del presente Decreto.

**TERCERO.-** Inscríbase la presente Declaratoria en el Registro Estatal del Patrimonio Cultural.

**CUARTO.-** Queda derogada toda disposición que contravenga lo dispuesto por el presente Decreto.

El Gobernador del Estado dispondrá se publique, circule y observe.



**2015-2018  
H. CONGRESO DEL ESTADO  
DE COLIMA  
LVIII LEGISLATURA**

Dado en el Recinto Oficial del Poder Legislativo a los seis días del mes de diciembre del año dos mil diecisiete.

**C. HÉCTOR MAGAÑA LARA  
DIPUTADO PRESIDENTE**

**C. EUSEBIO MESINA REYES  
DIPUTADO SECRETARIO**

**C. MARTHA ALICIA MEZA OREGÓN  
DIPUTADA SECRETARIA**