

DIPUTADO FRANCISCO JAVIER TELLEZ SÁNCHEZ
PRESIDENTE DE LA DIRECTIVA DEL CONGRESO
DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE HIDALGO
P R E S E N T E

La que suscribe, **Diputada Orquídea Larragoiti Osorio**, Diputada de la LXVI legislatura e Integrante del grupo legislativo del Partido del Trabajo, con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Constitución Política del Estado de Hidalgo, 25 fracción IV, 124 fracción II 125 y 127, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Congreso del Estado Libre y Soberano de Hidalgo, se somete a su consideración de esta soberanía, la siguiente:

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMA Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES A LA LEY DE CULTURA Y DERECHOS CULTURALES DEL ESTADO DE HIDALGO., EN MATERIA DE GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y RECONOCIMIENTO DE LAS COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. Objeto de la iniciativa.

La presente iniciativa tiene por objeto reconocer, proteger, promover y salvaguardar la gastronomía tradicional hidalguense, estableciendo mecanismos de reconocimiento, difusión y fortalecimiento de la labor que realizan las cocineras y los cocineros tradicionales, quienes son portadores y transmisores de conocimientos, técnicas, saberes y prácticas culinarias ancestrales que forman parte de la identidad cultural de las comunidades hidalguenses. Así mismo, se busca generar instrumentos de coordinación institucionales, que permitan impulsar acciones de capacitación, preservación, difusión y promoción de la gastronomía tradicional como un elemento estratégico para el desarrollo cultural social, turístico y económico de la entidad.

II. Problemática.

La gastronomía tradicional constituye una de las expresiones culturales más representativa de los pueblos y comunidades de nuestro Estado de Hidalgo. Sin embargo, las recetas gastronómicas transmitidas de generación en generación enfrentan riesgos derivado de la pérdida de prácticas tradicionales y muchas veces es por falta de incentivos para las nuevas generaciones y la insuficiente protección jurídica de quienes conservan estos saberes.

Desde la Secretaría de Cultura y de Turismo se ha trabajado para darles el reconocimiento de manera social e institucional en las ferias turísticas, gastronómicas y culturales como portadores de conocimientos y prácticas que forman parte de la identidad hidalguense, este reconocimiento carece de sustento en nuestra legislación estatal. La ausencia de una figura jurídica que los identifique y valore como agentes de preservación cultural limita el alcance de las acciones destinadas a su fortalecimiento y protección.

A pesar de la importancia cultural, social y económica que puede traer la cocina tradicional, actualmente no existe legislación estatal que garantice su preservación y fortalecimiento. Esta situación limita las oportunidades para visibilizar el trabajo y reconocimiento de las cocineras y cocineros tradicionales, así como dificultades para implementar políticas públicas orientadas a salvaguardar este patrimonio cultural.

III. Análisis de principios constitucionales y convencionales

La Presente iniciativa encuentra sustento en el derecho humano al acceso a la cultura y a la obligación del Estado a proteger, preservar, difundir el patrimonio cultural de la Nación y de las Entidades Federativas.

El artículo 4 de nuestra carta magna establece que toda persona tiene derecho al acceso a la cultura y al disfrute de bienes y servicios que presta el Estado. Asimismo, el artículo 2 constitucional reconoce la composición pluricultural y la necesidad de preservar y enriquecer los conocimientos y todos los elementos que constituyen la cultura e identidad de los pueblos y comunidades indígenas.

Los principios de igualdad, no discriminación, diversidad cultural, participación comunitaria y protección cultural sustentan la necesidad de establecer medidas legislativas que garanticen la conservación de las expresiones gastronómicas tradicionales de nuestro Estado.

III. Tratados internacionales.

La Presente iniciativa encuentra sustento en diversos instrumentos internacionales, que reconoce, protege, salvaguarda y promueve el patrimonio cultural e inmaterial de los pueblos y comunidades indígenas.

La convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del 2003, adoptada por la UNESCO, y ratificada por México, establece que el patrimonio cultural e inmaterial comprende los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, grupos e individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

La Declaración Universal sobre la Diversidad cultural del 2001 reconoce que la diversidad cultural constituye patrimonio común de la humanidad y el respeto a la dignidad humana, promoviendo la preservación de las expresiones culturales tradicionales como elementos esenciales de identidad.

La agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible en sus objetivos 8, 11 y 12, los cuales están relacionados con ciudades y comunidades sostenibles, el trabajo decente y el crecimiento económico, así como la producción y consumo responsable, los cuales todos juntos son un factor de desarrollo local, cohesión social y fortalecimiento de las economías regionales.

En consecuencia, incorporar diversas disposiciones relativas a la gastronomía tradicional y el reconocimiento de las cocineras y cocineros tradicionales, fortalece el marco jurídico para el cumplimiento de los compromisos internacionales asumidos por nuestro país en materia de protección y promoción del patrimonio cultural inmaterial.

IV. Fundamentación.

La presente iniciativa encuentra fundamento en las disposiciones de nuestra Constitución Política del Estado de Hidalgo, la cual reconoce la obligación de las autoridades de promover, proteger y garantizar el acceso de las personas a la cultura.

Por su parte Ley de Cultura y Derechos Culturales del Estado de Hidalgo, establece principios rectores de fortalecimiento de la identidad cultural, la protección de la diversidad cultural y el impulso al desarrollo integral de las pueblos y comunidades indígenas. Así mismo el Artículo 14 de la Ley de Cultura y Derechos Culturales del Estado de Hidalgo, establece que la Secretaría de Cultura es *la instancia rectora para la preservación y fomento de la cocina tradicional de Hidalgo y potenciar su difusión como elemento de identidad cultural diseñando programas para el rescate y divulgación de la gastronomía tradicional.*

De igual manera, el Plan Estatal de Desarrollo del Estado de Hidalgo contempla estrategias orientadas al fortalecimiento de la identidad cultural, la conservación del patrimonio cultural y el aprovechamiento sostenible de los recursos culturales como factores de cohesión social, desarrollo comunitario y promoción turística.

V. Justificación de la iniciativa

La gastronomía tradicional hidalguense constituye una de las expresiones más representativas de la identidad cultural del Estado. A través de ella se preservan conocimientos, técnicas, ingredientes, utensilios, formas de organización comunitaria y prácticas sociales que han sido transmitidas por generaciones y que forman parte del patrimonio cultural vivo de los pueblos indígenas, comunidades rurales y centros urbanos de la entidad.

Las cocineras y los cocineros tradicionales desempeñan una función fundamental en la conservación de estos saberes, ya que son portadores de conocimientos que permiten mantener vigentes prácticas culinarias asociadas a festividades, rituales, actividades productivas y expresiones culturales propias de cada región. Sin embargo, gran parte de este patrimonio enfrenta riesgos derivados de la pérdida generacional de conocimientos, los procesos de homogenización cultural, la migración y la limitada documentación institucional de estas manifestaciones.

Por ello, resulta necesario fortalecer el marco jurídico estatal mediante el reconocimiento expreso de la figura de las cocineras y cocineros tradicionales, así como de la gastronomía tradicional como elemento integrante del patrimonio cultural de Hidalgo.

La creación del Catálogo Estatal de Cocineras y Cocineros Tradicionales permitirá identificar, documentar y visibilizar a las personas portadoras de estos conocimientos, facilitando la implementación de acciones de preservación, capacitación, promoción cultural y difusión turística.

Asimismo, la coordinación entre las autoridades culturales, turísticas y municipales favorecerá el desarrollo de estrategias integrales orientadas a impulsar la gastronomía tradicional como motor de desarrollo económico local, fortaleciendo la participación de productores, mercados tradicionales, micro y pequeñas empresas vinculadas al sector alimentario y turístico.

Es preciso mencionar que el Senado de la República en sesión ordinaria del día 19 de marzo del 2026 aprobó con 75 votos a favor el *DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE CULTURA Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE ADICIONA LA LEY GENERAL DE CULTURA Y DERECHOS CULTURALES EN MATERIA DE COCINA TRADICIONAL*, el cual Fortalece la progresividad de los derechos culturales al ampliar la protección estatal sobre una manifestación esencial de la identidad nacional, y posibilita el diseño de políticas públicas transversales en los ámbitos educativo, agroalimentario, turístico, económico y comunitario. Esta precisión normativa favorece la salvaguardia efectiva de la cocina tradicional mexicana, garantizando su transmisión intergeneracional y su continuidad histórica en un marco de respeto pleno a los derechos culturales de los pueblos y comunidades que la sostienen.

La iniciativa contribuye a preservar la identidad cultural de Hidalgo, fortalecer el tejido social comunitario, promover el turismo cultural sostenible y generar oportunidades de desarrollo para las comunidades que conservan y transmiten el patrimonio gastronómico del Estado.

VI. Impacto presupuestal.

La presente iniciativa no genera por sí misma un impacto presupuestal significativo no implica la creación de nuevas estructuras administrativas permanentes.

Las acciones derivadas de la integración y operación del Catálogo Estatal de Cocineras y Cocineros Tradicionales de Hidalgo podrán realizarse mediante la coordinación interinstitucional entre la Secretaría competente en materia de cultura, la Secretaría de Turismo y los municipios, utilizando los recursos humanos, materiales y financieros disponibles en sus respectivos presupuestos autorizados.

En su caso, las actividades adicionales que se implementen para el cumplimiento de los objetivos de la presente reforma estarán sujetas a la disponibilidad presupuestaria correspondiente y a las previsiones que se autoricen en los ejercicios fiscales subsecuentes.

VII. Cuadro comparativo.

LEY DE CULTURA DEL ESTADO DE HIDALGO	
VIGENTE	PROPUESTA

Artículo 4.-Para los efectos de esta Ley, se entiende por:	
III BIS. - EN SUS TÉRMINOS	
Sin Correlativo	III TER. - Cocinera o Cocinero Tradicional: Persona reconocida en su comunidad como portadora de conocimientos, técnicas, prácticas y saberes gastronómicos, transmitidos de generación en generación, vinculados a la preparación, preservación y difusión de alimentos representativos de una comunidad, región o del Estado.
IV - VIII.- EN SUS TÉRMINOS	
Sin Correlativo	VIII BIS. - Gastronomía Tradicional: Conjunto de conocimientos, técnicas, prácticas y saberes asociados a la preparación, elaboración y consumo de alimentos tradicionales representativas de una comunidad, región o del Estado, transmitidos de generación en generación, que constituyen un elemento de identidad cultural y un atractivo turístico del Estado;
Artículo 13. Compete al Titular del Poder Ejecutivo:	
I – XVIII. EN SUS TÉRMINOS	
	XIX. Promover acciones orientadas a la preservación, fortalecimiento, difusión y aprovechamiento turístico de la gastronomía tradicional del Estado, fomentando la participación de cocineras y cocineros tradicionales, productores locales, mercados tradicionales y demás personas vinculadas con las expresiones gastronómicas representativas del Estado;
Artículo 14. Además de las obligaciones que le establece la Ley Orgánica de la Administración Pública para el Estado de Hidalgo, son facultades del titular de la Secretaría:	
XXXIX. Ser instancia rectora para la preservación y fomento de la cocina tradicional de Hidalgo y	XXXIX. Ser instancia rectora para la preservación y fomento de la cocina tradicional de

potenciar su difusión como elemento de identidad cultural diseñando programas para el rescate y divulgación de la gastronomía tradicional; y	Hidalgo y potenciar su difusión como elemento de identidad cultural diseñando programas para el rescate y divulgación de la gastronomía tradicional;
	XL. Crear, integrar, actualizar y administrar el Catálogo Estatal de Cocineras y Cocineros Tradicionales de Hidalgo, en coordinación con la Secretaría de Turismo del Estado de Hidalgo y demás autoridades competentes, con el objeto de identificar, preservar, reconocer, difundir y promover los saberes, técnicas, recetas, ingredientes, utensilios y prácticas comunitarias que constituyen el patrimonio cultural gastronómico de la entidad.
	XLI.- Promover, en coordinación con las autoridades competentes, instituciones académicas, sectores social y privado, acciones de investigación, documentación, preservación y difusión de la gastronomía tradicional del Estado, así como del reconocimiento de las cocineras y los cocineros tradicionales como portadores de patrimonio cultural; y
	XLII. Las demás que le confieran las demás leyes y disposiciones aplicables.
Artículo 15. Corresponde a los Gobiernos Municipales en su ámbito de competencia:	
I-XVII. EN SUS TÉRMINOS	
	XVIII. Coordinar, con las dependencias y entidades de la Administración Pública Estatal competentes, acciones orientadas a la preservación, difusión y promoción de la gastronomía tradicional y de las expresiones culturales vinculadas a la identidad gastronomía del Estado;
	XIX. Promover y Difundir la participación de cocineras y cocineros tradicionales, productores locales, mercados, cocinas tradicionales, micro y pequeñas empresas vinculadas con la gastronomía tradicional, al fin de fortalecer el desarrollo económico local y la preservación del patrimonio cultural gastronómico.

Con fundamento en los argumentos planteados, someto a la consideración de esta soberanía el siguiente:

PROYECTO DE DECRETO

POR EL QUE SE ADICIONAN LAS FRACCIONES III TER Y VIII BIS AL ARTÍCULO 4; UNA FRACCIÓN XIX AL ARTÍCULO 13; SE REFORMAN LAS FRACCIONES XXXIX Y XL DEL ARTÍCULO 14, RECORRIÉNDOSE EN SU ORDEN LAS SUBSECUENTES; SE ADICIONAN LAS FRACCIONES XLI Y XLII AL MISMO ARTÍCULO; ASÍ COMO LAS FRACCIONES XVIII Y XIX AL ARTÍCULO 15 DE LA LEY DE CULTURA Y DERECHOS CULTURALES DEL ESTADO DE HIDALGO, PARA QUEDAR COMO SIGUE:

Artículo 4.-Para los efectos de esta Ley, se entiende por:

I - III BIS. - EN SUS TÉRMINOS

III TER. - Cocinera o Cocinero Tradicional: Persona reconocida en su comunidad como portadora de conocimientos, técnicas, prácticas y saberes gastronómicos, transmitidos de generación en generación, vinculados a la preparación, preservación y difusión de alimentos representativos de una comunidad, región o del Estado.

IV - VIII.- EN SUS TÉRMINOS

VIII BIS. - Gastronomía Tradicional: Conjunto de conocimientos, técnicas, prácticas y saberes asociados a la preparación, elaboración y consumo de alimentos tradicionales representativas de una comunidad, región o del Estado, transmitidos de generación en generación, que constituyen un elemento de identidad cultural y un atractivo turístico del Estado;

Artículo 13. Compete al Titular del Poder Ejecutivo:

I – XVIII. EN SUS TÉRMINOS

XIX. Promover acciones orientadas a la preservación, fortalecimiento, difusión y aprovechamiento turístico de la gastronomía tradicional del Estado, fomentando la participación de cocineras y cocineros tradicionales, productores locales, mercados tradicionales y demás personas vinculadas con las expresiones gastronómicas representativas del Estado;

Artículo 14. Además de las obligaciones que le establece la Ley Orgánica de la Administración Pública para el Estado de Hidalgo, son facultades del titular de la Secretaría:

XXXIX. Ser instancia rectora para la preservación y fomento de la cocina tradicional de Hidalgo y potenciar su difusión como elemento de identidad cultural diseñando programas para el rescate y divulgación de la gastronomía tradicional;

XL. Crear, integrar, actualizar y administrar el Catálogo Estatal de Cocineras y Cocineros Tradicionales de Hidalgo, en coordinación con la Secretaría de Turismo del Estado de Hidalgo y demás autoridades competentes, con el objeto de identificar, preservar, reconocer, difundir y promover los saberes, técnicas, recetas, ingredientes, utensilios y prácticas comunitarias que constituyen el patrimonio cultural gastronómico de la entidad.

XLI.- Promover, en coordinación con las autoridades competentes, instituciones académicas, sectores social y privado, acciones de investigación, documentación, preservación y difusión de la gastronomía tradicional del Estado, así como del reconocimiento de las cocineras y los cocineros tradicionales como portadores de patrimonio cultural; y

XLII. Las demás que le confieran las demás leyes y disposiciones aplicables.

Artículo 15. Corresponde a los Gobiernos Municipales en su ámbito de competencia:

I-XVII. EN SUS TÉRMINOS

XVIII. Coordinar, con las dependencias y entidades de la Administración Pública Estatal competentes, acciones orientadas a la preservación, difusión y promoción de la gastronomía tradicional y de las expresiones culturales vinculadas a la identidad gastronomía del Estado;

XIX. Promover y Difundir la participación de cocineras y cocineros tradicionales, productores locales, mercados, cocinas tradicionales, micro y pequeñas empresas vinculadas con la gastronomía tradicional, al fin de fortalecer el desarrollo económico local y la preservación del patrimonio cultural gastronómico.

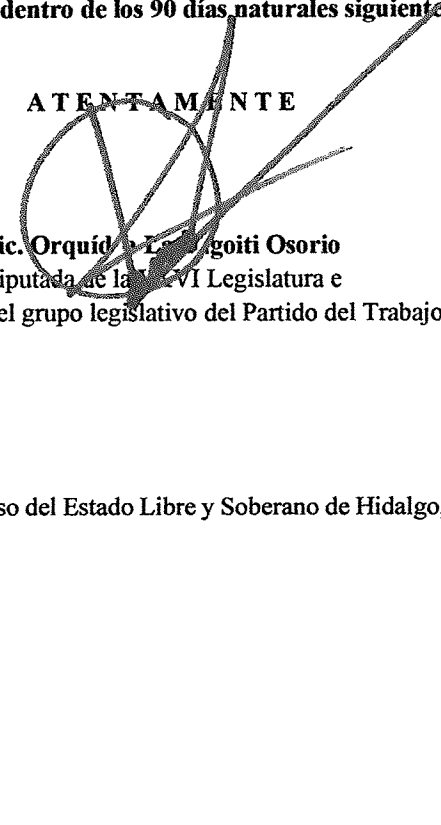
TRANSITORIO

PRIMERO. El presente decreto entrará en vigor a los 180 días naturales siguientes al de su publicación en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo.

SEGUNDO. El Poder Ejecutivo del Estado, por conducto de la Secretaría de Cultura y en coordinación con la Secretaría de Turismo, deberá integrar y poner en operación el Catálogo Estatal de Cocineras y Cocineros Tradicionales de Hidalgo, dentro de los 180 días naturales siguientes a la entrada en vigor del presente Decreto.

TERCERO. El Poder Ejecutivo del Estado, por conducto de la Secretaría competente en materia de Cultura, en coordinación con la Secretaría de Turismo del Estado de Hidalgo y los municipios, deberá emitir los lineamientos para la integración, actualización y funcionamiento del Catálogo Estatal de Cocineras y Cocineros Tradicionales dentro de los 90 días naturales siguientes a la entrada en vigor del presente Decreto.

ATENTAMENTE



Lic. Orquidia Leizaola Goiti Osorio
Diputada de la LXVI Legislatura e
Integrante del grupo legislativo del Partido del Trabajo.

Dado en la Sala Permanente del Congreso del Estado Libre y Soberano de Hidalgo, a los veintitrés días del mes de junio del año dos mil veintiséis.

LXVI LEGISLATURA CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE HIDALGO

FORMATO DE ADHESIÓN A INICIATIVAS Y/O PROPUESTA DE ACUERDOS ECONÓMICOS.

- ♦ Número de Sesión: **195**

Declaro que mi adhesión es voluntaria y consciente del contenido y propósito de la iniciativa y/o acuerdo económico propuesto.

- ♦ Fecha de la Sesión: 23-junio-2026
- ♦ Asunto al que se adhiere: **Iniciativa No. 1057**

Iniciativa con proyecto de decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones a la Ley de Cultura y Derechos Culturales del Estado de Hidalgo, en materia de gastronomía tradicional y reconocimiento de las cocineras y cocineros tradicionales.

NOMBRE	FIRMA
<i>[Handwritten Signature]</i> Klara Verales Arrieta	<i>[Handwritten Signature]</i>
<i>[Handwritten Signature]</i> Jania Esmeralda Meza	<i>[Handwritten Signature]</i>
<i>[Handwritten Signature]</i> José Luis Rodríguez Higuera	<i>[Handwritten Signature]</i>
<i>[Handwritten Signature]</i> Audilio Díaz Iglesias	<i>[Handwritten Signature]</i>
<i>[Handwritten Signature]</i> ANDRES VELAZQUEZ VAZQUEZ	<i>[Handwritten Signature]</i>
<i>[Handwritten Signature]</i> Francisco J. Téllez S.	<i>[Handwritten Signature]</i>
<i>[Handwritten Signature]</i> Johana Montserrat Hdez Pera	<i>[Handwritten Signature]</i>
<i>[Handwritten Signature]</i> Claudia Lilia Luna Islas	<i>[Handwritten Signature]</i>

Nota: Este formato deberá entregarse a la Secretaría de Servicios Legislativos durante el desarrollo de la misma sesión.

www.congreso-hidalgo.gob.mx
(771) 71 744 00

Plaza Cívica Miguel Hidalgo, "Centro Cívico", Carretera
México-Pachuca Km. 84.5, Col. Carlos Rovirosa,
C.P. 42082, Pachuca de Soto, Hidalgo, México