

MARGARITA GONZÁLEZ SARAVIA CALDERÓN, GOBERNADORA CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS, EN EJERCICIO DE LAS FACULTADES QUE ME CONFIEREN LOS ARTÍCULOS 57, 70, FRACCIONES XVII Y XXVI, 74 Y 76, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS; DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 2, 3, 4, FRACCIONES I Y XIV, 8, 9, FRACCIONES II Y XI, 11, 14, FRACCIONES II, III Y VIII Y 32, DE LA LEY ORGÁNICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA PARA EL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS; Y CON BASE EN LA SIGUIENTE:

DOCUMENTO INFORMATIVO

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El Gobierno del Estado reconoce en la cocina tradicional de Morelos una manera de relacionarse con el territorio, de conocimientos que han pasado de generación en generación y de prácticas que siguen presentes en la vida de nuestras comunidades, conservando una profunda relación con la historia y las formas de vida de cada región.

Reconocemos también a las cocineras tradicionales como portadoras de saberes que en el seno de sus familias recrean a través del tiempo prácticas para recolectar, conservar y preparar platillos tradicionales que fortalecen nuestra identidad local, regional y estatal.

La importancia de estos saberes encuentra respaldo en los principios establecidos por la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO de 2003, que reconoce el valor de los saberes, prácticas y expresiones transmitidos entre generaciones. Bajo estos principios, en 2010 la Cocina Tradicional Mexicana fue inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, al considerarse un modelo cultural sustentado en conocimientos agrícolas, técnicas culinarias, organización comunitaria y transmisión de saberes.



Nuestra cocina tradicional forma parte de esa diversidad que da riqueza al patrimonio alimentario de México. Resulta de la relación histórica entre las comunidades y su entorno, reflejan la gran variedad de paisajes, climas, ingredientes y formas de vida que existen en el estado.

Morelos posee una diversidad culinaria excepcional. Su cocina no puede entenderse como una expresión homogénea, sino como un conjunto de saberes y sabores que reflejan las características de cada territorio.

DOCUMENTO INFORMATIVO

La cocina tradicional de Morelos, es el resultado de la relación histórica entre las comunidades y una gran diversidad ambiental y cultural. La presencia de bosques templados, valles agrícolas, barrancas y tierras cálidas ha dado origen a distintas formas de producir, cocinar y compartir los alimentos. Así, más que una cocina uniforme, Morelos reúne diversas expresiones regionales que comparten una misma raíz cultural.

Expresiones que se manifiestan en cada una de las siete regiones estratégicas contempladas en el Plan Estatal de Desarrollo (*pág. 41*), abarcando en el Noroeste a Huitzilac, Cuernavaca, Temixco, Jiutepec, Emiliano Zapata, Xochitepec. Al Poniente, Miacatlán, Coatlán del Río, Tetecala, Mazatepec, Amacuzac y Coatetelco. Al Norte a Tepoztlán, Tlalnepantla, Totolapan, Tlayacapan y Atlatlahucan. En el Noreste a Ocuituco, Tetela del Volcán, Hueyapan, Yecapixtla, Zacualpan de Amilpas y Temoac. En el Centro, a Yautepec, Cuautla y Ayala. Al Sur a Xoxocotla, Zacatepec, Tlaltizapán de Zapata, Jojutla, Puente de Ixtla y Tlaquiltenango; y al Oriente a Jantetelco, Jonacatepec, Tepalcingo y Axochiapan.

Regiones en las que se identifica una fuerte herencia mesoamericana. Los maíces nativos, los quelites, los tamales nejos, los atoles y los moles, forman parte de una tradición que sigue acompañando las fiestas comunitarias y el calendario agrícola. Otras regiones en las



que la vida en los conventos y haciendas favorecieron el encuentro de distintas tradiciones culinarias. De esta interacción surgieron preparaciones que hoy distinguen a la cocina morelense.

La agricultura de riego y la historia de las haciendas azucareras, enriquecieron la alimentación con arroz, caña de azúcar, cacahuete, frutas tropicales y una amplia variedad de productos agrícolas. Los movimientos sociales de principios del siglo XX también dejaron huella en los sabores y en las formas de preparar los alimentos, sin alterar la identidad propia de la cocina morelense.

DOCUMENTO INFORMATIVO

Las diferencias regionales no representan cocinas separadas, sino expresiones de un mismo sistema alimentario tradicional. En todas ellas permanecen como elementos comunes, el maíz, la milpa, la nixtamalización, el aprovechamiento de la biodiversidad local y la transmisión de los conocimientos culinarios de generación en generación. Es precisamente esta diversidad, unida por una identidad compartida, la que da singularidad y fortaleza a la cocina tradicional de Morelos como patrimonio cultural vivo.

Esta diversidad es una clara muestra de que la cocina morelense tiene mucho más que decir de lo que generalmente se reconoce. Constituye una expresión de la historia, de la relación con el territorio y de la creatividad con la que distintas generaciones han aprovechado los recursos disponibles para construir una identidad propia.

No obstante, nuestra cocina enfrenta desafíos importantes: la industrialización de los alimentos, la estandarización de los hábitos de consumo y la influencia creciente de modelos culturales globales que han modificado la manera en que muchas personas se relacionan con la alimentación. Cada vez es menos frecuente que las nuevas generaciones conozcan ingredientes locales, técnicas particulares de preparación o el calendario festivo en el que se consumen muchos platillos tradicionales, este desconocimiento implica una



pérdida irreversible de lo que conforma nuestra identidad culinaria y de los procesos agroalimentarios implícitos en ella.

A ello se suma, la pérdida progresiva de variedades agrícolas locales, la disminución de prácticas tradicionales de cultivo, la migración de las nuevas generaciones y la creciente sustitución de ingredientes regionales por productos industrializados, aunado a la invisibilización de este patrimonio. Estos procesos no sólo afectan la diversidad alimentaria, sino también los conocimientos asociados a la producción, transformación y consumo de los alimentos, poniendo en riesgo un patrimonio que ha tardado siglos en

construirse.

La cocina tradicional es un elemento que contribuye a la economía de las portadoras y al desarrollo turístico del estado, si este se da de forma responsable, hoy día es uno de los elementos que los viajeros consideran al elegir un destino, México se ha posicionado como uno de los destinos predilectos por esta razón y Morelos reconoce en la gastronomía uno de sus mayores atributos.

Reconocer las Cocinas Tradicionales de Morelos como Patrimonio Inmaterial del Estado, significa reconocer una parte fundamental de lo que somos. Significa valorar conocimientos que siguen vivos, fortalecer su transmisión a las nuevas generaciones y asumir que debemos reconocer el origen para proyectar el futuro.

La salvaguardia de la cocina tradicional morelense, exige una política pública de carácter transversal que articule los esfuerzos institucionales necesarios para su preservación, fortalecimiento y transmisión.

Por su naturaleza, la cocina tradicional constituye un patrimonio vivo en el que convergen dimensiones culturales, sociales, económicas, turísticas, agroalimentarias, ambientales y



comunitarias, por lo que su protección requiere la participación coordinada de las dependencias e instituciones competentes.

Esta visión integral permitirá impulsar acciones orientadas a conservar los saberes y prácticas que le dan origen, fortalecer las cadenas de valor vinculadas con su desarrollo, promover el aprovechamiento responsable de los recursos que la sustentan y garantizar que este patrimonio continúe siendo un elemento de identidad, bienestar y desarrollo para las presentes y futuras generaciones.

DOCUMENTO INFORMATIVO

Es por ello que para garantizar el cumplimiento del objeto de la Declaratoria, se prevé la creación de un Comité Técnico de las Cocinas de Morelos, que será el órgano multidisciplinario auxiliar de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo Estatal, a través del cual se implementará una estrategia de salvaguardia para la preservación de la cocina tradicional de Morelos y se dará seguimiento permanente al mismo.

Para la elaboración del Plan de Salvaguardia de la Cocina Tradicional Morelense, resulta necesario que el Comité Técnico de las Cocinas de Morelos, cuente con la asesoría y colaboración de un “Consejo Consultivo Gastronómico”, que se integrará con personas representantes de los diversos sectores, gremios, grupos y asociaciones que incidan y tengan participación significativa y determinante en dicho plan.

Lo anterior no solo es una cuestión de eficiencia administrativa, sino una necesidad fundada en un enfoque de desarrollo social y económico, garantizando que la gestión del mismo se lleve a cabo, maximizando su impacto en el desarrollo de la Entidad y la calidad de vida de la ciudadanía morelense, optimizando así su administración para proyectos dirigidos a fomentar el bienestar social, el turismo y el desarrollo económico, bajo los principios de sustentabilidad, competitividad, desarrollo social y seguridad integral a la inversión productiva.



Desde luego, se considera prioritario incorporar y privilegiar el uso de un lenguaje incluyente, libre de estereotipos y prácticas discriminatorias, que reconozca a todas las personas y sus diversas identidades desde un enfoque de derechos humanos, evitando expresiones que impliquen desigualdad o relaciones asimétricas de poder.

No pasa desapercibido que en la emisión del presente instrumento se observaron los principios de simplificación, agilidad, economía, información, precisión, legalidad, transparencia, austeridad e imparcialidad que señala en el artículo 8, primer párrafo, de la Ley Orgánica de la Administración Pública para el Estado Libre y Soberano de Morelos.

Finalmente, el presente instrumento cumple con lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley de Planeación para el Estado de Morelos, al encontrarse plenamente vinculado con el “Plan Estatal de Desarrollo 2025 – 2030”, publicado en el Periódico Oficial “Tierra y Libertad”, de fecha 09 de mayo de 2025, número 6423 Extraordinaria, en su Eje Rector 2, denominado “Economía para el Bienestar”, correspondiente al Objetivo Estratégico número 2.3, consistente en “Consolidar a Morelos en un destino turístico de primer nivel, combinando una oferta diversa e inclusiva y de calidad internacional, que involucre a las comunidades; donde se promueva la preservación y el uso responsable del patrimonio histórico, cultural y tradicional; dentro de un marco de sostenibilidad que valore y proteja la rica biodiversidad del Estado; previendo para ello la Estrategia número 2.3.4, por cuanto a su cuarta línea de acción, con la que se contempla “Desarrollar el turismo promoviendo iniciativas que salvaguarden el patrimonio cultural, histórico y natural del Estado como pilar fundamental del destino”.

En mérito de los fundamentos y razonamientos expuestos, tengo a bien emitir el siguiente proyecto de:

**DECRETO POR EL CUAL SE DECLARA A LA COCINA TRADICIONAL MORELENSE COMO
PATRIMONIO INMATERIAL DEL ESTADO DE MORELOS.**

Artículo 1. Se declara a la cocina tradicional morelense como Patrimonio Inmaterial del Estado de Morelos, por ser parte esencial de las expresiones que preservan la identidad, celebraciones, tradiciones y costumbres de los morelenses.

Artículo 2. Para efecto de la presente declaratoria se considera cocina tradicional, a las cocinas tradicionales y comunitarias, en cuyas preparaciones culinarias se utilizan ingredientes oriundos del Estado, los legados por nuestros ancestros, así como los que en nuestra tierra pródiga encontraron territorio fértil en los procesos históricos que han constituido nuestra entidad.

Artículo 3. El objeto de esta Declaratoria es implementar un Plan de Salvaguardia con acciones que contribuyan a su preservación, incluyendo a toda entidad que participa activamente en el ámbito de la cocina tradicional y su puesta en valor para beneficio de sus personas portadoras.

Artículo 4. Para el cumplimiento del objeto de esta Declaratoria, se constituye un Comité Técnico de las Cocinas de Morelos, que será el órgano multidisciplinario auxiliar de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo Estatal, para integrar una estrategia de salvaguardia para la preservación de la cocina tradicional de Morelos y dar seguimiento permanente al mismo.

Artículo 5. El Comité Técnico de las Cocinas de Morelos estará integrado de la siguiente manera:

- I. La Persona Titular del Poder Ejecutivo Estatal, quien asumirá la Presidencia del Comité;

- II. La persona titular de la Secretaría de Turismo, quien asumirá la Vicepresidencia;
- III. La persona titular de la Secretaría de Cultura, con el carácter de primer vocal.
- IV. La persona titular de la Secretaría de Desarrollo Económico y del Trabajo;
- V. La persona titular de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario;
- VI. La persona titular de la Secretaría de Desarrollo Sustentable;
- VII. La persona titular de la Secretaría de Salud;
- VIII. La persona titular del Instituto de Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas de Morelos; y
- IX. Una persona designada por la junta directiva del Instituto Nacional de Antropología e Historia Morelos.
- X. Tres personas integrantes del Consejo Consultivo Gastronómico, previsto en el Artículo 6 del presente decreto, con representatividad en sus respectivos sectores de interés, en el contexto del Plan de Salvaguardia.

Las personas integrantes contempladas en la fracción X de este Artículo serán designadas por la persona Titular del Poder Ejecutivo Estatal.

En ausencia de la Persona Titular del Poder Ejecutivo Estatal, el Comité será presidido, en suplencia, por la persona titular de la Vicepresidencia.

El Comité Técnico de las Cocinas de Morelos contará con una Secretaría Técnica cuya titularidad recaerá en la persona que para tales efectos designe la persona titular de la Vicepresidencia, la cual deberá ser persona servidora pública adscrita a la Secretaría de Turismo, quien únicamente tendrá derecho a voz.

Artículo 6. Para la elaboración del Plan de Salvaguardia de la Cocina Tradicional Morelense, el Comité Técnico de las Cocinas de Morelos se auxiliará de un “Consejo Consultivo Gastronómico”, con personas representantes de los diversos sectores, gremios,



grupos y asociaciones que incidan y tengan participación significativa y determinante en dicho plan. Las cuáles serán oportunamente convocadas por acuerdo del propio Comité Técnico.

Artículo 7. Las sesiones del Comité se celebrarán dos veces por año y para su organización en general se atenderá a las disposiciones del Acuerdo por el que se Establecen los Lineamientos para la Celebración de Sesiones de Los Distintos Órganos Colegiados que Actúan y Participan en la Administración Pública del Estado de Morelos.

DOCUMENTO INFORMATIVO

Los cargos de quienes integren el Comité, así como de las personas que participen del Consejo Consultivo, tendrán carácter estrictamente honorífico. Por el desempeño de sus funciones no percibirán sueldo, salario, emolumento, compensación, ni retribución económica alguna, ya sea en efectivo o en especie

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA. El presente decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial “Tierra y Libertad”, órgano de difusión del Gobierno del Estado de Morelos.

SEGUNDA. Dentro de un plazo no mayor a 30 días hábiles, contados a partir de la entrada en vigor del presente decreto, la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo Estatal deberá instalar el Comité Técnico de las Cocinas de Morelos, previsto en esta Declaratoria.

TERCERA. Dentro de un plazo no mayor a 90 días hábiles, contados a partir de su instalación, el Comité Técnico, con el apoyo de un Consejo Consultivo Gastronómico acreditado, deberá emitir el Plan de Salvaguardia de la Cocina Tradicional Morelense.

Dado en la sede oficial del Poder Ejecutivo Estatal, en la ciudad de Cuernavaca, capital del Estado de Morelos; a los ____ días del mes de _____ del año 2026.

**LA GOBERNADORA CONSTITUCIONAL
DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS**

MARGARITA GONZÁLEZ SARAVIA CALDERÓN

DOCUMENTO INFORMATIVO

**EL SECRETARIO DE GOBIERNO
DEL PODER EJECUTIVO ESTATAL**

EDGAR ANTONIO MALDONADO CEBALLOS

**EL SECRETARIO DE TURISMO
DEL PODER EJECUTIVO ESTATAL**

DANIEL ALTAFI VALLADARES