



**DIP. JESÚS SESMA SUÁREZ
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA
DEL CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO,
III LEGISLATURA.**

P R E S E N T E

Quien suscribe, **el Diputado Pablo Trejo Pérez**, Vicecoordinador del Grupo Parlamentario del Partido de la Revolución Democrática, III Legislatura del Congreso de la Ciudad de México, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 122, Apartado A, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 29, 30, numeral 1, inciso b) de la Constitución Política de la Ciudad de México; 4 fracción XXI y 12 fracción II de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; 5 fracción I, 79 fracción VI, 82, 95 fracción II y 96 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, someto a consideración de esta Soberanía, la siguiente: **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES A LA LEY DE FOMENTO CULTURAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN MATERIA DE COCINA TRADICIONAL**, al tenor de la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Desde el año 2010, la cocina tradicional mexicana fue formalmente reconocida por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Este reconocimiento internacional subraya que nuestra gastronomía trasciende los ingredientes para abarcar usos sociales, conocimientos agrícolas y técnicas transmitidas de generación en generación.

En la capital del país, la preparación de alimentos originarios funge como un elemento fundamental de cohesión social, pertenencia e identidad. El fomento de la cocina tradicional responde a una necesidad identitaria y, a la vez, a una realidad económica de enorme impacto. De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), la industria de preparación de alimentos y bebidas conforma una de las bases más sólidas del sector servicios, representando históricamente hasta 31 de cada 100 establecimientos de servicios en el país.

Además, la industria restaurantera y de alimentos genera millones de empleos, donde negocios tradicionales como loncherías, fondas, taquerías y locales de antojitos tienen una participación mayoritaria en el tejido empresarial y social.

Aunado a esto, los censos económicos más recientes de 2025 indican que la Ciudad de México concentra la mayor proporción de personal ocupado a nivel nacional, abarcando un 11% del total. Proteger la cocina tradicional es, por tanto, proteger el sustento de



miles de familias capitalinas: desde los productores agrícolas en suelo de conservación, hasta las mujeres que encabezan las micro y pequeñas empresas que impulsan la economía local de los barrios.

En este sentido, la Constitución Política de la Ciudad de México reconoce explícitamente en su Artículo 8 el derecho a la memoria y al patrimonio cultural, estableciendo como deber de las autoridades garantizar la preservación de los bienes inmateriales. Actualmente, la Ley de Fomento Cultural carece de un mandato directo sobre la salvaguardia de este ecosistema alimentario.

Por tal motivo, la presente iniciativa busca integrar el concepto formal de "Cocina Tradicional" en la ley en comento, con lo cual se garantiza que los saberes de las comunidades y de las cocineras tradicionales sean valorizados y respetados, protegiendo al mismo tiempo ecosistemas originarios como las chinampas y los métodos de cultivo del Valle de México.

Al adicionar la fracción XVII Bis al Artículo 5, se impone a las autoridades en materia cultural la obligación de diseñar políticas públicas, ferias, festivales y programas de fomento. Esta reforma asegura una armonía legislativa que traduce los grandes preceptos constitucionales en acciones administrativas vinculantes y tangibles, evitando que las expresiones culinarias queden desprotegidas en la ley secundaria.

Por lo antes expuesto, legislar para reconocer y salvaguardar la Cocina Tradicional en la Ciudad de México es un acto de justicia cultural, viabilidad económica y responsabilidad histórica. Dotar a este patrimonio de un marco jurídico protector en la Ley de Fomento Cultural es el paso necesario para garantizar que los sabores, saberes y tradiciones de la ciudad se mantengan vivos, dignificados y protegidos frente a los retos del futuro.

I. ENCABEZADO O TÍTULO DE LA PROPUESTA;

Iniciativa con proyecto de decreto por el que se adicionan diversas disposiciones a la Ley de Fomento Cultural de la Ciudad de México, en materia de cocina tradicional.

II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA QUE LA INICIATIVA PRETENDA RESOLVER;

La Ciudad de México constituye un punto de encuentro en el que confluyen los legados históricos y la diversidad biocultural del país. En este contexto, la comida tradicional no es únicamente un medio de subsistencia, sino un modelo cultural alimentario que



expresa la continuidad histórica de nuestros pueblos y barrios originarios. Sin embargo, frente a los acelerados procesos de globalización y estandarización alimentaria, las técnicas artesanales, el uso de ingredientes locales y los saberes ancestrales que conforman nuestra cocina tradicional se encuentran en riesgo de diluirse o comercializarse sin un beneficio directo a sus creadores.

Actualmente, existe un vacío legal que deja en la ambigüedad la protección de nuestros sistemas alimentarios originarios. Esta reforma dota de certeza jurídica a las comunidades, transformando el fomento a la gastronomía de una simple práctica administrativa a una obligación legal vinculante para las autoridades.

Por tal motivo, la presente iniciativa propone adicionar las fracciones III Bis al artículo 4 y XVII Bis al artículo 5 de la Ley de Fomento Cultural de la Ciudad de México, con el objetivo de reconocer, salvaguardar, proteger y fomentar de manera obligatoria la cocina tradicional como un bien cultural dinámico e indispensable para la urbe.

III. PROBLEMÁTICA DESDE LA PERSPECTIVA DE GÉNERO, EN SU CASO;

Derivado de la aplicación de la metodología prevista en los incisos A), B), C) y D), unidad VIII de la "Guía para la incorporación de perspectiva de género en el trabajo legislativo del Congreso de la Ciudad de México"; y tomando en consideración el contenido del Protocolo de la Suprema Corte de Justicia de la Nación para Juzgar con Perspectiva de Género, se concluye que la presente iniciativa **no configura formalmente una problemática con perspectiva de género.**

IV. ARGUMENTOS QUE LA SUSTENTEN;

- La propuesta de reforma encuentra su sustento primario en la Constitución Política de la Ciudad de México, la cual reconoce en su artículo 8 el derecho de toda persona al acceso y disfrute de la cultura, así como la obligación irrenunciable del gobierno de proteger el patrimonio cultural inmaterial.

Al adicionar la definición de "Cocina Tradicional" a la Ley de Fomento Cultural, se armoniza la legislación secundaria con este mandato constitucional y con la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

- La cocina tradicional es un motor fundamental para la economía local. El reconocimiento legal de la cocina tradicional impulsa directamente a las micro y pequeñas empresas —como fondas, mercados públicos y negocios familiares—



que sostienen a miles de personas en la capital. Además, fomenta cadenas de valor cortas y comercio justo al promover el consumo de ingredientes originarios cultivados en el suelo de conservación de la ciudad, como las chinampas de Xochimilco y las parcelas de Milpa Alta.

Al establecer el fomento institucional de esta cocina, se generan incentivos para el turismo cultural, atrayendo derrama económica hacia los barrios y pueblos originarios. Esta protección legal ayuda a equilibrar el mercado frente a la competencia de los alimentos ultraprocesados y las franquicias, garantizando que el valor económico beneficie a los productores locales.

La cocina tradicional es un testimonio vivo de la memoria histórica de la Ciudad de México. Más allá de simples recetas, se trata de un modelo cultural complejo que abarca técnicas artesanales y una profunda conexión con el entorno. Al definir formalmente la Cocina Tradicional, el Estado reconoce que el uso de ingredientes locales y procesos ancestrales son pilares de la identidad capitalina.

- Esta iniciativa previene la apropiación cultural y la pérdida de saberes, visibilizando a las comunidades como legítimas titulares de este patrimonio. Ante la rápida homogeneización global de las costumbres, proteger legalmente nuestra gastronomía es defender nuestra diversidad biocultural, garantizando que el conocimiento heredado siga siendo el núcleo de las expresiones y festividades de nuestros pueblos originarios.
- En la Ciudad de México, la preparación y consumo de alimentos tradicionales actúa como un poderoso elemento de cohesión comunitaria. En los barrios, la comida compartida en celebraciones, ferias y mayordomías refuerza los lazos de pertenencia y solidaridad barrial. Además, esta reforma visibiliza y dignifica el rol histórico de las mujeres y cocineras tradicionales, quienes han sido las guardianas de este conocimiento y el principal pilar de la alimentación familiar.
- Fomentar la cocina tradicional también incide de manera indirecta en la soberanía alimentaria, al revalorizar dietas basadas en ingredientes locales frente a los retos de salud pública. Al garantizar la salvaguardia de este bien dinámico, la ley empodera a las comunidades y fortalece el tejido social desde sus cimientos más cotidianos.



V. FUNDAMENTO LEGAL Y EN SU CASO SOBRE SU CONSTITUCIONALIDAD Y CONVENCIONALIDAD;

PRIMERO. De conformidad con los artículos 30, Apartado 1, inciso b) de la Constitución Política de la Ciudad de México; 12, fracción II de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México es facultad de los Diputados iniciar leyes y decretos.

SEGUNDO. De conformidad con lo establecido en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su Artículo 4º se garantiza el derecho a una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, lo que protege el acceso a los ingredientes y modos de preparación tradicionales.

TERCERO. La Constitución Política de la Ciudad de México, reconoce en su artículo 8 el derecho de toda persona al acceso y disfrute de la cultura, así como la obligación irrenunciable del gobierno de proteger el patrimonio cultural inmaterial.

CUARTO. En octubre de 2003, la Asamblea General de la UNESCO aprobó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial como un instrumento para proveer a los Estados miembros un marco normativo que atienda las necesidades de reconocer, valorar y fortalecer los diversos elementos culturales que constituyen el patrimonio inmaterial para las comunidades e individuos que lo hacen sostenible.

La Convención afirma que el patrimonio cultural inmaterial se manifiesta, en particular, en los siguientes ámbitos:

- Artes del espectáculo.
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.
- Técnicas artesanales tradicionales.
- Tradiciones y expresiones orales.
- Usos sociales, rituales y actos festivos.

VI. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO DE LEY O DECRETO;

Iniciativa con proyecto de decreto por el que se adicionan diversas disposiciones a la Ley de Fomento Cultural de la Ciudad de México, en materia de cocina tradicional.



VII. ORDENAMIENTOS A MODIFICAR;

LEY DE FOMENTO CULTURAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
(TEXTO VIGENTE)	(PROPUESTA DE MODIFICACIÓN)
<p>Artículo 4. Para los efectos de la presente Ley se entenderá como:</p> <p>I al III. ...</p> <p>SIN CORRELATIVO</p>	<p>Artículo 4. Para los efectos de la presente Ley se entenderá como:</p> <p>I al III. ...</p> <p>III Bis. Cocina Tradicional: se refiere al modelo cultural alimentario que expresa la continuidad histórica y la diversidad de la Ciudad de México, caracterizada por el uso de productos e ingredientes originarios de la región y técnicas artesanales propias de su entorno geográfico y social. Se reconoce como un bien cultural dinámico cuya titularidad reside en las comunidades que la preservan como elemento de cohesión social y pertenencia;</p>
<p>Artículo 5. Para el cumplimiento de la presente Ley, las autoridades en materia cultural tienen la obligación de desarrollar y observar los objetivos siguientes:</p> <p>I al XVII. ...</p> <p>SIN CORRELATIVO</p>	<p>Artículo 5. Para el cumplimiento de la presente Ley, las autoridades en materia cultural tienen la obligación de desarrollar y observar los objetivos siguientes:</p> <p>I al XVII. ...</p> <p>XVII Bis. La salvaguardia, protección y fomento de la cocina tradicional;</p>

VIII. TEXTO NORMATIVO PROPUESTO;

Por lo anteriormente expuesto y fundado, someto a la consideración de esta H. Soberanía, el siguiente proyecto de:

DECRETO

ÚNICO. Iniciativa con proyecto de decreto por el que **se adiciona** la fracción III Bis al artículo 4 y se **adiciona** la fracción XVII Bis al artículo 5, todos de la Ley de Fomento Cultural de la Ciudad de México, para quedar como sigue:



Ley de Fomento Cultural de la Ciudad de México

Artículo 4. Para los efectos de la presente Ley se entenderá como:

I al III. ...

III Bis. Cocina Tradicional: se refiere al modelo cultural alimentario que expresa la continuidad histórica y la diversidad de la Ciudad de México, caracterizada por el uso de productos e ingredientes originarios de la región y técnicas artesanales propias de su entorno geográfico y social. Se reconoce como un bien cultural dinámico cuya titularidad reside en las comunidades que la preservan como elemento de cohesión social y pertenencia;

Artículo 5. Para el cumplimiento de la presente Ley, las autoridades en materia cultural tienen la obligación de desarrollar y observar los objetivos siguientes:

I al XVII. ...

XVII Bis. La salvaguardia, protección y fomento de la cocina tradicional;

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

PRIMERO. Remítase a la persona titular de la Jefatura de Gobierno para su promulgación y publicación en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

SEGUNDO. El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación.

Dado en el Palacio Legislativo de Donceles, Ciudad de México, a los 12 días del mes de mayo del año 2026.

ATENTAMENTE

Pablo Trejo Pérez

DIPUTADO PABLO TREJO PÉREZ

Certificado de firma		08/05/2026 11:27
Documento electrónico	Solicitante del proceso de firma Sin confirmación	
Identificador: 69FE1BDFA29FCB5E201DEDA5	Nombre: Pablo Trejo Pérez	
Nombre y extensión: INI-COMIDA TRADICIONAL-PTP-12MAYO2026.pdf	Compañía: SR LUZ SA DE CV	
Descripción:	Correo electrónico: pablo.trejo@congresocdmx.gob.mx	
Cantidad de páginas: 3	Teléfono:	
Estado: Firmado	Dirección IP: 189.146.154.24	
Firmantes: 1	Fecha y hora de emisión (America/Mexico_City):	
Huella digital del contenido del documento original: 26afd5184dd19202e8483d4eccac48d1b57b872d30a5bdafb4b1c1ab9ce09594	08/05/2026 11:22	
Huella digital del contenido del documento firmado: 3cea3e4d42d48917e6d9ee15d34d88b61b86db6728229ca109bb378597ccf962		

Constancia de conservación del documento firmado	
Información de la constancia NOM-151	Información del emisor de la constancia NOM-151
Fecha de emisión: 08/05/2026 17:27:49 UTC (08/05/2026 11:27:49 Hora local de la Ciudad de México)	Prestador de Servicios de Certificación (PSC): PSC WORLD S.A. DE C.V.
Nombre y extensión: 61e8f1f2-554a-4a00-b361-44e9e9edab07.cons	Certificado PSC válido desde: 2017-07-19
Huella digital contenida en la constancia: 3cea3e4d42d48917e6d9ee15d34d88b61b86db6728229ca109bb378597ccf962	Certificado PSC válido hasta: 2029-07-19

Firmantes		
Firmante 1. Pablo Trejo Pérez		
Atributos	Firma	Fecha
Tipo de actuación: Por su Propio	ID: 69FE1D0E0027D6137243A47B	Enviado: 08/05/2026 11:25:10
Derecho	IP: 189.146.154.24	Aceptó Aviso de Privacidad: 08/05/2026 11:27:10
Compañía:		Visto: 08/05/2026 11:27:43
Método de notificación: Correo		Confirmado: 08/05/2026 11:27:43.483
Correo: pablo.trejo@congresocdmx.gob.mx		Firmado: 08/05/2026 11:27:43.484
Teléfono:		
Emisor de la firma electrónica: Dibujada en dispositivo	Firma con texto <i>Pablo Trejo Pérez</i>	
Plataforma: https://app.con-certeza.mx		

EL ESPACIO DEBAJO SE HA DEJADO EN BLANCO INTENCIONALMENTE

