



**DIPUTADO 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

La que suscribe, Diputada Luisa Fernanda Ledesma Alpízar, integrante del Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano en la Tercera Legislatura del Honorable 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; apartado D) del artículo 29 de la Constitución Política de la Ciudad de México; fracción XXXVIII del artículo 4, artículo 12 fracción II y artículo 13 fracciones IX de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; y artículo 5 fracción I y 100 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, someto a la consideración del Pleno de este Poder Legislativo, la siguiente:

**PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA
RESPETUOSAMENTE A LA SECRETARÍA DE PUEBLOS Y BARRIOS ORIGINARIOS Y
COMUNIDADES INDÍGENAS RESIDENTES, A LA SECRETARÍA DE CULTURA, A LA
SECRETARÍA DE TURISMO, Y A LA SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO,
TODAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO A LAS 16 ALCALDÍAS, PARA QUE, EN
EL ÁMBITO DE SUS ATRIBUCIONES, FORTALEZCAN LAS ACCIONES DE DIFUSIÓN,
PROMOCIÓN Y COORDINACIÓN EN TORNO A LA 48° FERIA NACIONAL DEL MOLE
DE SAN PEDRO ATOC PAN, EN LA ALCALDÍA MILPA ALTA, COMO EVENTO
EMBLEMÁTICO DE IDENTIDAD, TRADICIÓN Y DESARROLLO LOCAL.**

Al tenor de los siguientes:



ANTECEDENTES

PRIMERO.- Desde tiempos remotos, el mole (denominado “mulli o molli” en náhuatl) ha sido una de las expresiones culinarias más profundas del mestizaje mexicano: un platillo que fusiona ingredientes autóctonos con sentidos simbólicos ancestrales, y cuya evolución refleja múltiples historias, sabores y tradiciones. Con la llegada del periodo colonial se sumaron nueces, especias, semillas, cacao y otros elementos, dando origen al mole que hoy reconocemos como patrimonio vivo de nuestra cultura. En la Ciudad de México, uno de los rincones donde esta tradición culinaria ha encontrado su corazón es San Pedro Atocpan, en la alcaldía Milpa Alta, comunidad que no solo cultiva esta herencia gastronómica, sino que la ha convertido en su proyecto de vida compartido. En esta localidad, más del 90 por ciento de las familias participa, directa o indirectamente, en la elaboración del mole, ya sea en su producción, distribución, comercialización o servicio en restaurantes locales.

En efecto, San Pedro Atocpan se ha consolidado como la “capital del mole” o “capital mundial del mole”, pues incluso 22 marcas reconocidas llevan la leyenda “Elaborado en San Pedro Atocpan”¹ para destacar la autenticidad y calidad de sus productos. Estas empresas han logrado posicionar el mole atocpense no solo en la Ciudad de México, sino también en mercados del interior de la República Mexicana y algunos fuera del país, consolidando una cadena productiva que sostiene el sustento de numerosas familias locales.

No obstante, el reconocimiento social y cultural del mole atocpense no habría sido posible sin una instancia emblemática que lo proclama año con año al mundo: la **Feria Nacional del Mole de San Pedro Atocpan**. Este evento, cuya primera edición se celebró en 1977 bajo la iniciativa del entonces subdelegado Leonel Cordero Vega²,

¹ Nosotrosmx. (2024, 26 de septiembre). *Feria Nacional del Mole. San Pedro Atocpan, capital mundial del mole*. Revista Nosotros. <https://revistanosotros.com.mx/2024/09/26/feria-nacional-del-mole-historia-de-san-pedro-atocpan-capital-mundial-del-mole/>

² Osegueda, R. (2025). Inició la Feria Nacional del Mole de San Pedro Atocpan, el pueblo que produce el mole capitalino. México



surgió como un esfuerzo comunitario para rescatar y divulgar la riqueza culinaria de Atocpan, vincularla con el territorio y generar nuevas fuentes de empleo local.

Lo que comenzó siendo una feria modesta con cuatro productores y restaurantes en el barrio de Yenhuatlalpan o San Martín (celebrada originalmente en mayo durante las fiestas religiosas) pronto se transformó en una celebración con amplio alcance cultural. Con el tiempo se trasladó al mes de octubre para desligarse de las festividades religiosas y abrir espacio a un programa más rico: se sumaron exhibiciones artísticas, música, juegos mecánicos, foros culturales, concursos y espacios para artesanos regionales. Hoy, la feria ocupa un terreno al costado del estadio Momoxco, en el kilómetro 17.5 de la carretera Xochimilco-Oaxtepec³, con infraestructura para módulos gastronómicos, escenarios y sanitarios.

Con el paso de las décadas, la Feria Nacional del Mole ha logrado consolidarse como uno de los eventos gastronómicos y culturales más esperados de la Ciudad de México. En su edición 2024, por ejemplo, se llevó a cabo del 4 al 27 de octubre con entrada libre⁴, reuniendo a decenas de restaurantes que ofrecieron variedades diversas de mole (rojo, verde, almendrado, pipián, entre otros) acompañados de pollo, guajolote, conejo o carnes regionales.

Ese año se estimó una derrama económica sustancial: se pronosticó la creación de alrededor de 3 mil empleos directos y 15 mil indirectos; además, se calculó que más de 80 toneladas del mole serían distribuidas y consumidas durante el evento, junto con insumos locales como verduras y tortillas, que reactivan la economía de la zona. También se informó que San Pedro Atocpan comercializa anualmente más de 50

Desconocido. <https://www.mexicodesconocido.com.mx/inicio-la-feria-nacional-del-mole-de-san-pedro-atocpan-el-pueblo-que-produce-el-mole-capitalino.html>

³ Osegueda, R. (2025). Inició la Feria Nacional del Mole de San Pedro Atocpan, el pueblo que produce el mole capitalino. México

Desconocido. <https://www.mexicodesconocido.com.mx/inicio-la-feria-nacional-del-mole-de-san-pedro-atocpan-el-pueblo-que-produce-el-mole-capitalino.html>

⁴ Secretaría de Cultura — Gobierno de la Ciudad de México. (2024, 4 de octubre). *XLVII Feria Nacional del Mole 2024*. Cartelera Cultural de la CDMX. <https://cartelera.cdmx.gob.mx/26899/04-10-2024/xlvii-feria-nacional-del-mole-2024>



mil toneladas de mole⁵ (no solo en México, sino incluso hacia el extranjero) y que el 60 % del consumo nacional del mole proviene de esa región.

Además, la Feria ha servido como escenario simbólico para reafirmar identidades comunitarias, para consolidar el orgullo local y para conectar a los habitantes con visitantes nacionales e internacionales. Más allá de la oferta gastronómica, ofrece espacios de encuentro cultural: artesanías, música tradicional, danzas, concursos, talleres y otras expresiones que enriquecen el tejido social.

PROBLEMÁTICA

A pesar del profundo valor cultural y social que representa la **Feria Nacional del Mole de San Pedro Atocpan**, su proyección institucional y turística no ha sido proporcional a su importancia. Este evento, que durante décadas ha unido a generaciones enteras de familias milpaltenses en torno al arte de elaborar el mole, enfrenta hoy diversos desafíos que amenazan su permanencia, su reconocimiento y su potencial como motor de desarrollo local.

San Pedro Atocpan, reconocido como la “capital del mole” y símbolo de la cocina tradicional mexicana, ha construido con esfuerzo y orgullo una feria que no solo exhibe un producto gastronómico, sino que celebra una herencia colectiva que atraviesa la historia, la identidad y el trabajo comunitario. Sin embargo, este esfuerzo se sostiene principalmente por la organización vecinal, las cooperativas locales y los pequeños productores que, con recursos limitados, logran año con año mantener viva una tradición que debería ser impulsada de manera más decidida por el gobierno capitalino.

Diversos factores han contribuido a esta situación. En primer lugar, la falta de

⁵ Secretaría de Turismo de la Ciudad de México. (s. f.). *Anuncia Secretaría de Turismo capitalina la Feria Nacional del Mole en Milpa Alta*. Gobierno de la Ciudad de México. <https://www.turismo.cdmx.gob.mx/comunicacion/nota/anuncia-secretaria-de-turismo-capitalina-la-feria-nacional-del-mole-en-milpa-alta>



estrategias de difusión coordinadas entre autoridades locales y la Secretaría de Turismo capitalina ha limitado la capacidad del evento para llegar a nuevos públicos. La promoción de la feria suele concentrarse en medios locales o comunitarios, sin campañas de comunicación amplias que destaque la importancia del mole como patrimonio cultural intangible, ni que proyecten la identidad de San Pedro Atocpan como destino turístico gastronómico de alto valor.

A ello se suma que gran parte del reconocimiento de la feria descansa en el esfuerzo propio de los productores, restauranteros y habitantes del pueblo, quienes año con año sostienen con recursos limitados la organización del evento, la mejora de los espacios y la atención a los visitantes. Esta autogestión, aunque es muestra del profundo sentido de pertenencia de la comunidad, también revela una carencia estructural de apoyo institucional y de políticas públicas orientadas al fortalecimiento del turismo cultural local.

El contexto actual demanda una acción más decidida por parte de las autoridades turísticas de la Ciudad de México. En un escenario donde la capital busca consolidarse como un destino que combine modernidad y tradición, la Feria Nacional del Mole representa una oportunidad única para fortalecer el turismo sustentable y de identidad. Sin embargo, al no contar con estrategias continuas de promoción, ni con una articulación efectiva con los prestadores de servicios turísticos, la derrama económica y el flujo de visitantes se ven afectados, limitando el potencial de desarrollo que este evento puede generar.

Asimismo, es necesario reconocer que Milpa Alta, por su ubicación geográfica y sus características rurales, enfrenta mayores desafíos en materia de conectividad, movilidad y acceso a la información turística. Muchos visitantes potenciales desconocen las fechas exactas, las rutas de transporte o las actividades programadas de la feria, lo que incide directamente en la asistencia y en la difusión de su valor cultural.

La problemática no solo radica en la falta de visibilidad, sino también en la ausencia



de un reconocimiento integral del mole de San Pedro Atocpan como símbolo de la identidad capitalina. En otras entidades del país, festivales gastronómicos de menor trayectoria han logrado posicionarse gracias a campañas coordinadas entre los sectores público y privado, mientras que en la Ciudad de México aún se percibe una brecha en la promoción institucional y el acompañamiento técnico.

De mantenerse esta situación, se corre el riesgo de que la feria pierda parte de su impacto económico, su atractivo turístico y, sobre todo, su función social como espacio de encuentro entre la tradición y la modernidad. Por ello, resulta urgente fortalecer las estrategias de promoción y difusión de este evento, de manera que se le otorgue el lugar que merece dentro del mapa cultural y turístico de la Ciudad de México.

La Feria Nacional del Mole de San Pedro Atocpan no solo celebra un platillo, sino una forma de vida, una identidad comunitaria y un legado histórico que la Ciudad de México debe preservar, impulsar y proyectar al mundo con orgullo.

Por ello, resulta pertinente exhortar respetuosa a esa secretaría, para que, dentro de sus atribuciones, despliegue esfuerzos sistemáticos de difusión, promoción y acompañamiento institucional a la Feria Nacional del Mole de San Pedro Atocpan, como un evento gastronómico, cultural y turístico emblemático de nuestra capital. Con ello contribuiríamos no solo a ampliar su alcance, sino también a mejorar las condiciones económicas, culturales y sociales para la comunidad de Milpa Alta y para toda la Ciudad de México.

CONSIDERANDOS

La **Ley de Turismo de la Ciudad de México**, en su articulado inicial, establece que el turismo es una actividad estratégica y prioritaria para la capital y que la presente ley se expide en ejercicio de las facultades previstas en la Constitución; en particular señala



que la regulación, fomento y promoción de la actividad turística en la Ciudad de México corresponde al marco normativo local y a la Secretaría de Turismo como autoridad ejecutora de políticas públicas en la materia.

Artículo 1 Bis. *El turismo es una actividad estratégica y prioritaria en la Ciudad de México que bajo el enfoque social y económico genera desarrollo individual y colectivo, a partir de una visión integral, sostenible, incluyente y de responsabilidad compartida, capaz de contribuir significativamente en la erradicación de la pobreza y en la conformación de una ciudad más justa, igualitaria y de derechos.*

Artículo 22. *La Secretaría impulsará la competitividad turística de la Ciudad de México a través del desarrollo de los estudios, programas y proyectos para mejorar la experiencia de los turistas y visitantes, así como las capacidades de los prestadores de servicios turísticos, entre otros a través del mejoramiento de la calidad de los servicios turísticos; la certificación de los prestadores de servicios en programas federales; el mejoramiento de la imagen urbana; la puesta en valor de nuevos espacios para la práctica de la actividad turística y recreativa y el impulso del mejoramiento de las condiciones generales de la Ciudad de México como destino turístico.*

De igual manera, la **Constitución Política de la Ciudad de México** reconoce expresamente los derechos culturales de las personas (incluido el derecho de acceso a los bienes y servicios culturales y la obligación de las autoridades de proteger, promover y facilitar la vida cultural), por lo que las festividades, tradiciones y prácticas culturales que integran la identidad de los pueblos y barrios originarios deben ser objeto de políticas públicas que garanticen su salvaguarda y difusión.

Artículo 18.

D. Derechos culturales

1. Toda persona, grupo o comunidad gozan del derecho irrestricto de acceso a la cultura. El arte y la ciencia son libres y queda prohibida toda forma de censura. De manera enunciativa y no limitativa, tienen derecho a:



- a)** Elegir y que se respete su identidad cultural, en la diversidad de sus modos de expresión;
- b)** Conocer y que se respete su propia cultura, como también las culturas que, en su diversidad, constituyen el patrimonio común de la humanidad;
- c)** Una formación que contribuya al libre y pleno desarrollo de su identidad cultural;
- d)** Acceder al patrimonio cultural que constituye las expresiones de las diferentes culturas;
- e)** Acceder y participar en la vida cultural a través de las actividades que libremente elija y a los espacios públicos para el ejercicio de sus expresiones culturales y artísticas, sin contravenir la reglamentación en la materia;
- f)** Ejercer las propias prácticas culturales y seguir un modo de vida asociado a sus formas tradicionales de conocimiento, organización y representación, siempre y cuando no se opongan a los principios y disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, de los tratados internacionales y de esta Constitución;
- g)** Ejercer en libertad su derecho a emprender proyectos, iniciativas y propuestas culturales y artísticas;

En esta tesitura, la **ley de los derechos culturales de los habitantes y visitantes de la ciudad de México** establece el marco jurídico para la protección, promoción y ejercicio de los derechos culturales en la capital, y obliga a las autoridades a impulsar acciones para garantizar que comunidades y colectivos accedan, participen y transmitan sus expresiones culturales, por lo que la difusión institucional de ferias y festivales tradicionales es una política coherente con esta obligación.

ARTÍCULO 3.- Los objetivos de la presente Ley son los siguientes:

- I. ...
- II. ...
- III. *Fomentar el conocimiento, difusión, promoción y estímulo al desarrollo de la cultura y las artes, y de los derechos culturales conforme a la diversidad y pluralidad cultural y propiciar las múltiples formas de cohesión social de los grupos, comunidades y colectivos culturales de la Ciudad de México;*

En este sentido, la **Ley de Fomento Cultural de la Ciudad de México**, en su **artículo 2**, establece que “*La diversidad cultural es patrimonio de la sociedad y su preservación, promoción, difusión, protección y disfrute en la Ciudad de México...*”. En ese sentido, la Feria Nacional del Mole de San Pedro Atocpan constituye una manifestación viva de la riqueza cultural y gastronómica de nuestra capital, un espacio donde se entrelazan tradición, identidad y desarrollo comunitario.

Artículo 2. *La diversidad cultural es patrimonio de la sociedad y su*



preservación, promoción, difusión, protección y disfrute en la Ciudad de México corresponde a las autoridades, a las instituciones públicas y privadas, a las organizaciones de la sociedad civil y en general, a todas las personas habitantes y visitantes de la entidad, conforme a lo previsto en esta Ley y en otros ordenamientos aplicables.

Con base en lo anterior expuesto y fundado, se propone ante el pleno de este Honorable Congreso de la Ciudad de México, el siguiente:

PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA RESPETUOSAMENTE A LA SECRETARÍA DE PUEBLOS Y BARRIOS ORIGINARIOS Y COMUNIDADES INDÍGENAS RESIDENTES, A LA SECRETARÍA DE CULTURA, A LA SECRETARÍA DE TURISMO, Y A LA SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO, TODAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO A LAS 16 ALCALDÍAS, PARA QUE, EN EL ÁMBITO DE SUS ATRIBUCIONES, FORTALEZCAN LAS ACCIONES DE DIFUSIÓN, PROMOCIÓN Y COORDINACIÓN EN TORNO A LA 48° FERIA NACIONAL DEL MOLE DE SAN PEDRO ATOC PAN, EN LA ALCALDÍA MILPA ALTA, COMO EVENTO EMBLEMÁTICO DE IDENTIDAD, TRADICIÓN Y DESARROLLO LOCAL.

Palacio Legislativo de Donceles, a los 14 días del mes de octubre de 2025.

ATENTAMENTE



Dip. Luisa Fernanda Ledesma Alpízar