



Rigoberto Salgado Vázquez
DIPUTADO DTTO VIII
tláhuac



Congreso de la Ciudad de México a, 22 de enero de 2021.

Oficio No. RSV/011/2021

DocuSigned by:

Presidencia Mesa Directiva, Congreso CDMX - I Legislatura

DIPUTADA MARGARITA SALDAÑA HERNÁNDEZ
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DEL
H. CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
I LEGISLATURA
PRESENTE

Por este conducto y con fundamento en lo dispuesto por los artículos 122 apartado A, fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 29 apartado D de la Constitución Política de la Ciudad de México; 4 fracción XXXVIII, XLV Bis, 13 fracción IX, 21 y 66 de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; 2 fracción XXXVIII y XLV Bis, 5 fracción I, 56, 57, 57 Bis, 57 Ter, 94 fracción IV, 99 fracción II, 100 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, me permito solicitarle de la manera más atenta, gire sus apreciables instrucciones a quien corresponda, para que sea enlistado el siguiente Punto de Acuerdo en la Sesión de la Diputación Permanente a celebrarse el próximo **miércoles 27 de enero de 2021**.

PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO MEDIANTE EL CUAL SE EXHORTA RESPETUOSAMENTE A LA SECRETARÍA DE CULTURA, A TRAVÉS DE LA COMISIÓN INTERINSTITUCIONAL DEL PATRIMONIO CULTURAL, NATURAL Y BIOCULTURAL, AMBAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A REALIZAR LA EVALUACIÓN CORRESPONDIENTE PARA DECLARAR AL MICHMOLE, AL CHACUALOTE, AL MEXTLAPIQUE DE MENUDENCIAS Y AL CALIENTITO, PLATILLOS TÍPICOS DE TLÁHUAC, COMO PATRIMONIO BIOCULTURAL

Sin más por el momento, reciba un cordial saludo.

ATENTAMENTE

DocuSigned by:

RIGOBERTO SALGADO VÁZQUEZ

EDFADB7654B9479...

DIP. RIGOBERTO SALGADO VÁZQUEZ



Ciudad de México a 22 de enero de 2021.

DIPUTADA MARGARITA SALDAÑA HERNÁNDEZ
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DEL
H. CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
I LEGISLATURA

PRESENTE

DocuSigned by:

Presidencia Mesa Directiva, Congreso CDMX - I Legislatura

5318C6AE94DA4FD

El que suscribe, Diputado Rigoberto Salgado Vázquez, Integrante del Grupo Parlamentario de MORENA en el Congreso de la Ciudad de México, I Legislatura, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 122 apartado A, fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 29 apartado D de la Constitución Política de la Ciudad de México; 4 fracción XXXVIII, XLV Bis, 13 fracción IX, 21 y 66 de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México; 2 fracción XXXVIII y XLV Bis, 5 fracción I, 56, 57, 57 Bis, 57 Ter, 94 fracción IV, 99 fracción II, 100 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, someto a la consideración de este H. Congreso, la siguiente:

PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO MEDIANTE EL CUAL SE EXHORTA RESPETUOSAMENTE A LA SECRETARÍA DE CULTURA, A TRAVÉS DE LA COMISIÓN INTERINSTITUCIONAL DEL PATRIMONIO CULTURAL, NATURAL Y BIOCULTURAL, AMBAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A REALIZAR LA EVALUACIÓN CORRESPONDIENTE PARA DECLARAR AL MICHMOLE, AL CHACUALOTE, AL MEXTLAPIQUE DE MENUDENCIAS Y AL CALIENTITO, PLATILLOS TÍPICOS DE TLÁHUAC, COMO PATRIMONIO BIOCULTURAL

ANTECEDENTES

- 1.- El pasado 24 de septiembre de 2020, el Congreso de la Ciudad de México aprobó la Ley de Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México, posteriormente fue publicada en la Gaceta Oficial el 29 de octubre de 2020.¹
- 2.- Esta ley Incorpora en su texto los lineamientos más importantes en la materia determinados por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco), en la Convención del Patrimonio Mundial de 1972, en la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003 y en la “Recomendación sobre el paisaje urbano histórico”, documento aprobado en 2011 por la Conferencia General del organismo.

¹ Gaceta Oficial de la Ciudad de México. 29 de octubre de 2020

https://data.consejeria.cdmx.gob.mx/portal_old/uploads/gacetitas/1e7dbde7aa75498d24ff08e442a94d57.pdf



I LEGISLATURA

Rigoberto Salgado Vázquez
 DIPUTADO DTTO VIII
 Tláhuac



#HacemosComunidad

- 3.-** Con un total de 84 artículos y diez transitorios, la Ley de Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México se vislumbra como un nuevo ordenamiento progresista y de amplio alcance, toda vez que incorpora elementos de los que carecía la pasada normatividad, y agrega, además, de una manera más decisiva, la participación de la ciudadanía en el cuidado de la riqueza patrimonial de la Ciudad de México.
- 4.-** La historia de la alimentación, las formas en las que se producen, se elaboran y se consumen están ligadas con las costumbres y cultura de una sociedad que nos da cuenta de la tradición de un pueblo.
- 5.-** Los antiguos pobladores de nuestro país, fueron profundos conocedores de la naturaleza y tuvieron una relación armónica con ella, así lo demostraron en los amplios conocimientos reflejados en la astronomía, la botánica, la agricultura y la arquitectura, entre otros.
- 6.-** La Alcaldía Tláhuac se localiza al oriente de la Ciudad de México entre la Sierra de Santa Catarina y la Zona Lacustre, donde se asentaron algunos pueblos nahuatlacas desde antes de la llegada de los españoles a continente americano
- 7.-** Los pueblos que se localizaron en la cuenca del valle de México sustentaron su producción agrícola mediante la construcción de chinampas, con lo que aumentó considerablemente la superficie agrícola que se limitaba a las zonas altas como podría ser el caso de Mixquic,
- 8.-** La producción de alimentos obtenida del sistema chinampero, tenía una alta productividad resultado de las obras de infraestructura hidráulica, lo que posibilitó la separación del agua dulce y el agua salada de los lagos que rodeaban a la ciudad de Mexico-Tenochtitlán.
- 9.-** La productos agrícolas que se obtienen actualmente de la siembra en la chinampas incluyen: maíz, frijol, chíca, tomate, jitomate, chiles, calabaza, chilacayote, quelites y la alegría o amaranto (uauhtli), chile de diferentes especies, pepitas de calabaza, papas de varios tipos, aguacates, chilacayotes, huauzontles, nopales, alga espirulina, yerba santa o acuyo, achiote, la herbácea conocida como chipilín, epazote, palmitos, vainilla, chaya, jitomate, tomate, cebollín, ejotes, hongos, algas, verdolagas, malva, mezquite, flor de colorín, xoconostles y chayotes². así como posteriormente se introdujo la espinaca, cilantro, acelga, apio, coliflor, betabel, brócoli, rábano, pepino, col, alcachofa, colinabo, lechuga e incluso el trigo, la cebada, avena y hasta los árboles de olivo, plantados principalmente en el pueblo de Santiago Tulyehualco.³
- 10.-** Entre las flores por las que se reconoce a Xochimilco, entre nativas e introducidas podemos observarla amapola, chícharo, nube, espuela de caballero, cempasúchil, alhelí, pincel, imperial, aretillo, nardo, pensamiento, alcatraz, dalia, violeta, crisantemo, mercadela,

² Estrada Márquez, Norah. *La alimentación en el México antiguo* en Con+Ciencia. Revista Electrónica

³ Pérez Espinosa, José Genovevo. *Hortalizas en las chinampas de Xochimilco* en La Jornada del Campo. No. 69. 15-junio-2013



I LEGISLATURA

Rigoberto Salgado Vázquez
 DIPUTADO D.T.T.O. VIII
Tláhuac



agazania, tuberosa, amapola japonesa, petunia, clavel, ester, chino, vara de San José, panalito, aretillo, rosa, se complementan con la yerbabuena, manzanilla, hinojo, ruda, romero y albahaca.⁴

11.- Algunos frutos que consumían en la región eran: piña, plátano, chirimoya (anona), mamey, guayaba, perúetano, zapote amarillo, negro y blanco, papaya, guanábana, chicozapote, chirimoya, más de 20 variedades de ciruela, nanche, pitahaya, uva silvestre (totoloché), tuna, mora, cacahuete y capulín.⁵

12.- Entre los animales con los que se alimentaban podemos apreciar numerosos pescados y mariscos, manatí, caracol de río, más de 247 especies de insectos, gallinas, gallos de papada (guajolotes), faisanes, perdices, codornices, patos, venado, jabalí (puerco de la tierra), pájaros de caña, palomas, ardillas, liebres y conejos, perros (llamados tlalchichi), topes, ratas de campo, ranas, armadillos, monos, tepezcuintles, iguanas, tortugas y serpientes.⁶

13.- La cocina prehispánica, incluía varios guisos cotidianos y comidas de temporada que se servían en las principales fiestas en honor a los dioses, así como a los diferentes cultivos agrícolas que se relacionaban con el clima de las estaciones del año.⁷

14.- Tenían varias formas de endulzar los alimentos por medio de mieles de maíz, de maguey, de abeja y de otros vegetales. Entre las bebidas consideradas en rituales, destacaban el chocolate y el pulque, respectivamente.⁸

15.- Los antiguos mexicanos cocían sus alimentos de diversas maneras: asados directamente a las brasas y con leña, como el caso de animales; o sobre comales de barro, como las tortillas; hervidos, en el caso de algunas verduras; o cocidos al vapor, como los tamales, los cuales incluso se asaban con todo y hoja. Otra forma muy característica es el caso de la barbacoa que hoy en día se sigue preparando envuelta en hojas vegetales y cocida en un hoyo bajo el suelo, cubierto de tierra, calentado con leña, y piedras que absorben y mantienen el calor.⁹

16.- Los habitantes del México prehispánico desarrollaron las plantas que hicieron posible una dieta equilibrada, destacando las más de 40 especies de maíz, (en náhuatl "Tlaolli") que fue una de las principales aportaciones de nuestro continente al llamado viejo mundo (Europa). Se dice que es el alimento básico de la mayor parte de los pueblos antes de la

⁴ Ibidem

⁵ Estrada Márquez, Norah. *La alimentación en el México antiguo* en Con+Ciencia. Revista Electrónica

⁶ Ibidem

⁷ Ibidem

⁸ Ibidem

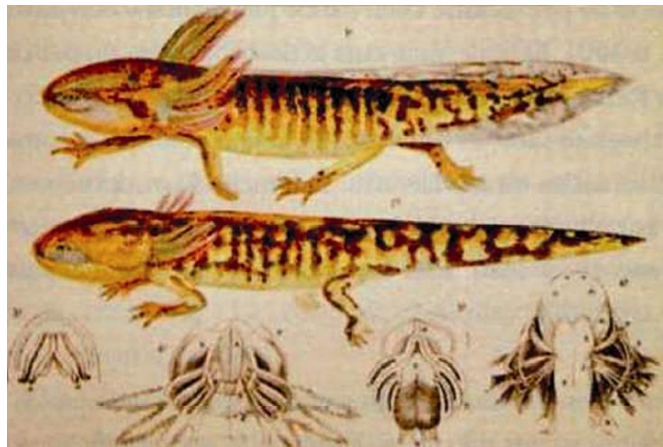
⁹ Ibidem

conquista, que además de ser considerado sagrado, se convirtió en la tortilla, base de nuestra actual alimentación.

17.- Entre otros alimentos preparados con maíz, destacan: atole, pinole, tlacoyo, tamal, pozole, chicha y ezquite, de éste, no sólo se utilizan sus granos, además como derivado del maíz encontramos el huitlacoche, hongo altamente apreciado; las hojas de la mazorca para envolver tamales, quesos y requesones, miel de tuna, pescados, etcétera, práctica que permanece casi intacta hasta nuestros días.¹⁰

18.- Uno de los ingredientes más controversiales es el ajolote, animal descrito por fray Bernardino de Sahagún: “Hay unos animalejos en el agua que se llaman axolotl, [que] tienen pies y manos como lagartijas, y tienen la cola como anguila y el cuerpo también, tienen muy ancha la boca y barbas en el pescuezo. Es muy bueno de comer; es comida de señores.”¹¹

19.- Según Charles Gibson¹², durante la época colonial, los ajolotes fueron un alimento con bastante demanda e incluso llegaron a escasear y a aumentar de precio en el siglo XVII.¹³



Ajolotes en un dibujo científico de José María Velasco, s/f.

20.- Otro animal utilizado es el acocil, que Sahagún los describe como “...casi camarones, tienen la cabeza como langostas, son pardillos y cuando los cuecen parecen [sic] colorados, como camarones. Son de comer, cocidos, y también tostados.”¹⁴

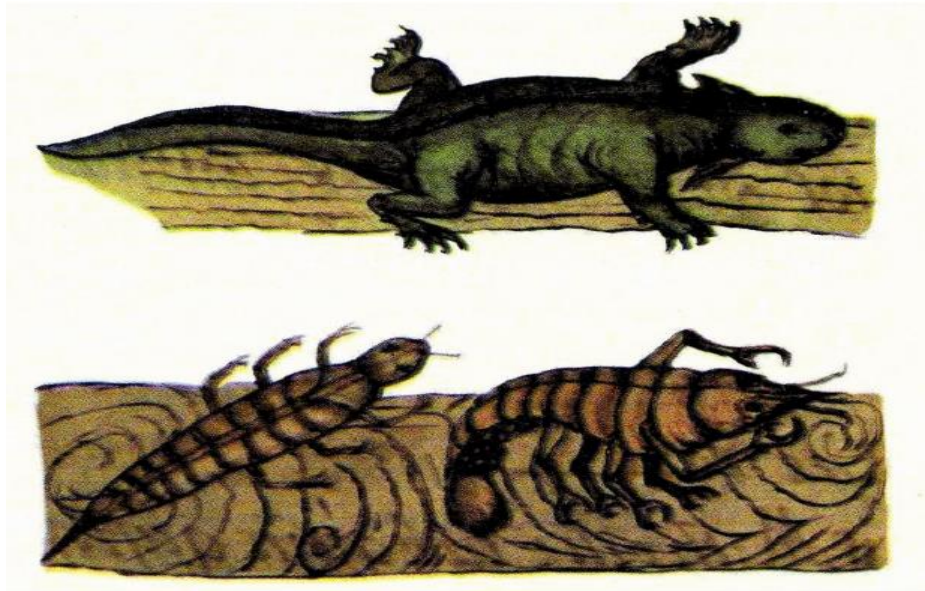
¹⁰ Ibidem

¹¹ Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, Porrúa, colección Sepan cuantos, 300, México, 1975, p. 647.

¹² Charles Gibson, *Los aztecas bajo el dominio español (1519-1810)*, Siglo XXI editores, México, 1980, p. 352.

¹³ Teresa Rojas Rabiela, *La cosecha del agua en la cuenca de México*, CIESAS, México, 1998, p. 81.

¹⁴ Fray Bernardino de Sahagún, *Op Cit*, p. 81.



Ajolote y acociles en el Códice Florentino, s/f.

21.- Otra de las pequeñas variedades es el acocil o camarón de agua; se le llamó camarón porque al tostarse en el comal o cocerse en el michmolli se ponía color rojo...El ajolote todavía puede atraparse actualmente en donde el agua no está muy transitada por canoas...Es un animal muy negro, resbaloso o baboso. Para limpiarlo se ocupa la ceniza seca, con ella se refriega para quitarle lo xoquia (olor a pescado) y con ello queda blanquito.

22.- Los ajolotes se apartaban para los niños, pues no podía comer las carpas por los “huesos” (espinas); lo deshebran como carne...El ajolote se atrapa con red chica de ayate o simplemente con las manos en los terrenos cenagosos.¹⁵

23.- En los Pueblos Originarios que conforman la Alcaldía de Tláhuac, la gastronomía forma parte de las tradiciones y la cultura, donde cada una de las familias le pone su toque y sazón; es por ello que surgen platillos típicos de gran historia, mismos que siguen preparándose de generación en generación, representando una herencia culinaria.

24.- La Alcaldía Tláhuac al contar con una historia lacustre, al igual que Xochimilco, aún cuenta con expresiones culturales que se relacionan tanto como con la organización social y sistema de creencias, hasta en la elaboración de platillos típicos como **el Michmole, el chacualote, el mextlapique de menudencias y el calentito**. Estos platillos forman parte

¹⁵ José Genovevo Pérez Espinosa, “La pesca en el medio lacustre y chinampero de San Luis Tlaxialtemalco”, en Teresa Rojas Rabiela, La cosecha del agua en la cuenca de México, CIESAS, 1998, p. 110.

esencial de la identidad de las y los habitantes originarios de Tláhuac y que son una herencia de los pueblos nahuatlacas que se asentaron a orillas del lago de Chalco y de Xochimilco.

25.- El “michmole” forma parte de la herencia gastronómica de Tláhuac y principalmente del pueblo de San Andrés Mixquic. “Michimolli”, proviene de “michin”, que significa pescado y “molli”, guisado. Se prepara principalmente en fiestas tales como XV años, bautizos y bodas, y se acostumbra servirlo en “la correteada”, que corresponde al último día de la fiesta. Puesto que en el pueblo las celebraciones duran más de un día, ésta es una manera cortés de indicar a los invitados que ya no se servirá más comida ni bebida. También se acostumbra ofrecerlo a los nueve días de un fallecimiento, durante la fiesta patronal de San Andrés Apóstol y el último día del Jubileo.

<p>Receta para 12 personas:</p> <ul style="list-style-type: none"> * 1 kg. tomates (si se quiere verde) * ¼ kg. tomates y 1 kg de chiles chicostle * 4 chiles cuaresmeños * 5 ramas de epazote o acelga * 10 nopales grandes picados * 1/8 kg. manteca de cerdo * 1 kg. Carpas * ¼ kg. Charales * ¼ kg. Acociles * 4 ajolotes 	<p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Se cuecen en agua el pescado, los charales, los acociles y los ajolotes. 2. Se fríe la acelga o el epazote con la manteca y se coloca en un recipiente. 3. Se hierven los tomates y los chiles y posteriormente se muelen. 4. El preparado se guisa y se le agrega primero la verdura y los nopales y al final, el pescado, los charales, los acociles y los ajolotes.
---	--



26.- El “chacualote” es un dulce de calabaza que se acostumbra preparar durante la temporada de muertos en San Andrés Mixquic.

Receta para 25 personas:

- *1 calabaza grande
- *1 kg. Tejocotes
- *1 kg. Guayabas
- *3 cañas pequeñas
- *5 hojas de higo
- *2 kg. Piloncillo
- *2 rajas de canela
- *3 cáscaras de naranja

Preparación:

1. Se parte la calabaza en cuadros pequeños, con pepitas o sin ellas.
2. Se hierven los trozos de calabaza con la canela, las hojas de higo, las cañas partidas y la cáscara de las tres naranjas en trocitos.
3. El tejocote se hierva por separado hasta que se desprenda la cáscara.
4. Se mezclan todos los ingredientes y se remueven hasta que estén bien cocidos.



27.- El mextlapique de menudencias es un platillo típico de toda la región lacustre de los pueblos de Tláhuac y Xochimilco, donde por lo general se prepara con menudencias de pollo lo cual le da ese toque particular. La palabra “mextlapique” o “mictlapic” proviene de michim, “pescado” y tlapic, “envuelto”.¹⁶ Se trata de un tamal cuyo relleno puede variar: charales, hueva de pescado, ajolote, etcétera.

¹⁶ Ana Graciela Bedolla, La comida en el medio lacustre. Culhuacán, Fideicomiso del Fondo de Participación Ciudadana para el Desarrollo Social en Iztapalapa, UAM Iztapalapa-INAH, México, 1990, p. 192.

Receta para 40 personas:

- *5 kg. tripas de pollo, pato o guajolote
- *4 kg. mollejas de pollo
- *4 kg. hígados de pollo
- *50 nopales
- *1 1/2 kg. tomate verde
- *3 kg. cebolla de rabo
- *20 xoconostles
- *10 chiles de árbol o venas de chile
- *3 manojos cilantro
- *2 manojos epazote
- *6 manojos hojas de maíz

Preparación:

1. Se abren las tripas por la mitad y se lavan. Se retira la grasa de las tripas y las mollejas y se parten en pequeños trozos.
2. El resto de los ingredientes se limpian y se pican. Los xoconostles se pelan y se les quita la semilla previamente.
3. Se ponen a remojar las hojas de maíz.
4. Se revuelve toda la verdura en crudo y se le agrega sal.
5. Se toman tres hojas de maíz y se acomodan de tal manera que se vea una sola hoja más ancha. Dentro se pone una capa de verdura y encima un poco de tripas, mollejas e hígados, sal y venas, y se cubre con otra capa de verdura.
6. Se cierra con otras hojas de maíz, se envuelve en forma de tamal y se amarra con una tira que se forma con las mismas hojas.
7. Se forra el mextlapique con más hojas y se pone a cocer en el comal volteándolo constantemente. Conforme se van quemando las hojas exteriores se van sustituyendo por nuevas. Se necesitan aproximadamente 14 hojas por cada uno.
8. Cuando el mextlapique deja de sudar se retira del comal.



28.- El “calientito” es una bebida típica de San Juan Ixtayopan. Según la tradición oral su autor fue el señor Antonio Jiménez Rojas y la receta se transmitió de generación en generación hasta la actualidad. Se comenzó a elaborar después de la Revolución Mexicana. Hoy en día se ofrece en celebraciones religiosas y fiestas familiares.

29.- Esta bebida tradicional es una expresión de la temporada de otoño e invierno, pues lleva entre sus ingredientes jugo de naranja, caña, tejocotes y guayabas, así como aguardiente de caña o mezcal, que se cuecen muy lento durante alrededor de dos horas, en una cazuela, hasta que conforman una pulpa, similar a una mermelada.

<p>Receta para 40 personas:</p> <ul style="list-style-type: none"> *15 litros jugo de naranja *3 litros alcohol de caña *1 kg. Tejocotes *1 kg. Cañas *1 kg. Guayabas *1 piña *¼ kg ciruelas pasa *2 kg azúcar *¼ kg tamarindos *Canela al gusto 	<p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Se pica la fruta. 2. En una cazuela de barro se mezcla el jugo de naranja con la fruta picada y se hierven. 3. Cuando la mezcla empieza a hacer ebullición se agregan la canela, la mitad de las ciruelas licuadas y la otra mitad enteras. 4. Se prueba y si está ácida se le agrega azúcar al gusto. 5. Cuando los tejocotes ya están cocidos se retira la cazuela del fuego. 6. Se remueve con una caña cuya punta se humedece después con alcohol y se enciende. 7. Se introduce la caña encendida en la cazuela para flamear la superficie y se desfleme la mezcla durante 5 a 10 minutos, dependiendo de lo fuerte o suave que se quiera el preparado. Se apaga y se deja enfriar. 8. Si se desea añejar la bebida, ésta debe guardarse en garrafones de vidrio enterrados durante dos años.
--	--





I LEGISLATURA

Rigoberto Salgado Vázquez

DIPUTADO DTTO VIII

Tláhuac



#HacemosComunidad

30.- Por todo lo anterior se exhorta respetuosamente a la Secretaría de Cultura, a través de la Comisión Interinstitucional del Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural, ambas de la Ciudad de México, a realizar la evaluación correspondiente para declarar al michmole, al chacualote, al mextlapique de menudencias y al calentito, platillos típicos de Tláhuac, como Patrimonio Biocultural.

PROBLEMÁTICA PLANTEADA

Una de las características más importantes de las comunidades es el sentido de pertenencia e identidad que se ve reflejado en sus casas, calles, fiestas, organización social, e inclusive sus platillos típicos.

Muchos de estos alimentos, se consumen hasta nuestros días y dan muestra de la continuidad cultural alimenticia de México, en donde el pasado es parte de un presente en el que este riquísimo legado puede prevalecer y ampliarse con las investigaciones, descubrimientos y avances tecnológicos o quedar en el olvido suplantado por las nuevas formas de alimentación.¹⁷

La gastronomía mexicana es reconocida a nivel mundial; la variedad de sus productos y preparaciones la distinguen; en el caso de los Pueblos Originarios de Tláhuac, representa una manera de recordar y homenajear a quienes, en su tiempo creaban platillos de gran sabor, situación que debe mantenerse y fomentarse como parte de la identidad y la cultura de esta importante zona de la Ciudad de México.

CONSIDERANDOS

PRIMERO. - Que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su Artículo 1º párrafo 1, 2 y 3 garantiza la salvaguarda de los derechos humanos fundamentales:

Artículo 1o. En los Estados Unidos Mexicanos todas las personas gozarán de los derechos humanos reconocidos en esta Constitución y en los tratados internacionales de los que el Estado Mexicano sea parte, así como de las garantías para su protección, cuyo ejercicio no podrá restringirse ni suspenderse, salvo en los casos y bajo las condiciones que esta Constitución establece. (Párrafo reformado DOF 10-06-2011)

Las normas relativas a los derechos humanos se interpretarán de conformidad con esta Constitución y con los tratados internacionales de la materia favoreciendo en

¹⁷ Estrada Márquez, Norah. *La alimentación en el México antiguo* en Con+Ciencia. Revista Electrónica



todo tiempo a las personas la protección más amplia. (Párrafo adicionado DOF 10-06-2011)

Todas las autoridades, en el ámbito de sus competencias, tienen la obligación de promover, respetar, proteger y garantizar los derechos humanos de conformidad con los principios de universalidad, interdependencia, indivisibilidad y progresividad. En consecuencia, el Estado deberá prevenir, investigar, sancionar y reparar las violaciones a los derechos humanos, en los términos que establezca la ley. (Párrafo adicionado DOF 10-06-2011)

SEGUNDO.- Que el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (Organización de la Naciones Unidas -ONU, New York, Estados Unidos de América. 1966), ratificado por México en 1981, en su Artículo 1 párrafo 1; artículo 3; artículo 6 párrafo 2 y artículo 15 párrafo 2 y 4 en materia derechos culturales establece que:

Artículo 1. Todos los pueblos tienen el derecho de libre determinación. En virtud de este derecho establecen libremente su condición política y proveen asimismo a su desarrollo económico, social y cultural.

Artículo 3.- Los Estado Partes en el presente Pacto se comprometen a asegurar a los hombres y a las mujeres igual título a gozar de todos los derechos económicos, sociales y culturales enunciados en el presente pacto.

Artículo 6 párrafo 2.- Entre las medidas que habrá de adoptar cada uno de los Estados Partes en el presente Pacto para lograr la plena efectividad de este derecho deberá figurar la orientación y formación técnico profesional. La preparación de programas, normas y técnicas encaminadas a conseguir un desarrollo económico, social y cultural constante y la ocupación plena y productiva, en condiciones que garanticen las libertades políticas, económicas fundamentales de la persona humana.

Artículo 15 párrafo 2.- Entre las medidas que los Estados Partes en el presente Pacto deberán adoptar para asegurar el pleno ejercicio de este derecho, figurarán las necesarias para la conservación, el desarrollo y la difusión de la ciencia y la cultura.

Párrafo 4.- Los Estados Partes en el presente Pacto reconocen los beneficios que derivan del fomento y desarrollo de la cooperación y de las relaciones internacionales en cuestiones científicas y culturales.

TERCERO.- Que el Protocolo Adicional a la Convención Americana sobre Derechos Humanos en materia de Derechos Económicos, Sociales y Culturales "Protocolo de San Salvador", ratificado por México el 8/marzo/1996, establece en su Artículo 14 apartado 1 inciso a; así como en el apartado 2 y 4; el artículo 19 apartado 2, 4, 5 y 7 sobre el reconocimiento de los derechos de las personas:



Artículo 14 apartado 1 inciso a.- Participar en la vida cultural y artística de la comunidad.

Apartado 2.- Entre las medidas que los Estados Partes en el presente Protocolo deberán adoptar para asegurar el pleno ejercicio de este derecho figurarán las necesarias para la conservación, el desarrollo y la difusión de la ciencia, la cultura y el arte.

Apartado 4.- Los Estados Partes en el presente Protocolo reconocen los beneficios que se derivan del fomento y desarrollo de la cooperación y de las relaciones internacionales en cuestiones científicas, artísticas y culturales, y en este sentido se comprometen a propiciar una mayor cooperación internacional sobre la materia.

Artículo 19 apartado 2.- Todos los informes serán presentados al Secretario General de la Organización de los Estados Americanos quien los transmitirá al Consejo Interamericano Económico y Social y al Consejo Interamericano para la Educación, la Ciencia y la Cultura, a fin de que los examinen conforme a lo dispuesto en el presente artículo. El Secretario General enviará copia de tales informes a la Comisión Interamericana de Derechos Humanos.

Apartado 4.- Los organismos especializados del sistema interamericano podrán presentar al Consejo Interamericano Económico y Social y al Consejo Interamericano para la Educación, la Ciencia y la Cultura informes relativos al cumplimiento de las disposiciones del presente Protocolo, en el campo de sus actividades.

Apartado 5.- Los informes anuales que presenten a la Asamblea General el Consejo Interamericano Económico y Social y el Consejo Interamericano para la Educación, la Ciencia y la Cultura contendrán un resumen de la información recibida de los Estados Partes en el Presente Protocolo y de los organismos especializados acerca de las medidas progresivas adoptadas a fin de asegurar el respeto de los derechos reconocidos en el propio Protocolo y las recomendaciones de carácter general que al respecto se estimen pertinentes.

Apartado 7.- Sin perjuicio de lo dispuesto en el párrafo anterior, la Comisión Interamericana de Derechos Humanos podrá formular las observaciones y recomendaciones que considere pertinentes sobre la situación de los derechos económicos, sociales y culturales establecidos en el presente Protocolo en todos o en algunos de los Estados Partes, las que podrá incluir en el Informe Anual a la Asamblea General o en un Informe Especial, según lo considere más apropiado.

CUARTO.- Que la Constitución Política de la Ciudad de México, en su Artículo 2 primer párrafo, sobre la naturaleza intercultural, pluriétnica, plurilingüe y pluricultural de la Ciudad establece que:



Artículo 2 párrafo 1. La Ciudad de México es intercultural, tiene una composición plurilingüe, pluriétnica y pluricultural sustentada en sus habitantes; sus pueblos y barrios originarios históricamente asentados en su territorio y en sus comunidades indígenas residentes. Se funda en la diversidad de sus tradiciones y expresiones sociales y culturales.

Que la Constitución Política de la Ciudad de México, en su Artículo 8 “Ciudad educadora y del conocimiento”, Apartado D “Derechos culturales” establece que:

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 más no limitativa, tienen derecho a:
 - a) Elegir 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 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 el derecho a emprender proyectos, iniciativas y propuestas culturales y artísticas;
 - h) Constituir espacios, autogestivos, independientes, y comunitarios de arte y cultura que contarán con una regulación específica para el fortalecimiento y desarrollo de sus actividades.
 - i) Ejercer la libertad creativa, cultural, artística de opinión e información; y
 - j) Participar, por medios democráticos, en el desarrollo cultural de las comunidades a las que pertenece y en la elaboración, la puesta en práctica y la evaluación de las políticas culturales.



2. Toda persona tiene derecho al acceso a los bienes y servicios que presta el gobierno de la Ciudad de México en materia de arte y cultura.
3. Las autoridades, en el ámbito de sus competencias protegerán los derechos culturales. Así mismo, favorecerán la promoción y el estímulo al desarrollo de la cultura y las artes. Los derechos culturales podrán ampliarse conforme a la ley en materia que además establecerá los mecanismos y modalidades para su exigibilidad.
4. Toda persona y colectividad podrá, en el marco de la gobernanza democrática, toma iniciativas para velar por el respeto a los derechos culturales y desarrollar modos de concertación y participación.
5. El patrimonio cultural, material e inmaterial, de las comunidades, grupos y personas de la Ciudad de México es de interés y utilidad pública, por lo que el Gobierno de la Ciudad garantizará su protección, conservación, investigación y difusión.
6. El Gobierno de la Ciudad otorgará estímulos fiscales para el apoyo y fomento de la creación y difusión del arte y la cultura.
7. Los grupos y comunidades gozarán el derecho de ser reconocidos en la sociedad.

Que la Constitución Política de la Ciudad de México, en su Artículo 18 “Patrimonio de la Ciudad”, Apartado A “Patrimonio histórico, cultural, inmaterial y material, natural rural y urbano territorial” establece que:

Artículo 18 “Patrimonio de la Ciudad”. - La memoria y el patrimonio histórico, cultural, inmaterial y material, natural, rural y urbano territorial son bienes comunes, por lo que su protección y conservación son de orden público e interés general.

A. Patrimonio histórico, cultural, inmaterial y material, natural, rural y urbano territorial

1. La Ciudad de México garantizará la identificación, registro, preservación, protección, conservación, revalorización, restauración, investigación y difusión y enriquecimiento del patrimonio mediante las leyes que para tal efecto emita el Congreso de la Ciudad, en concordancia y puntual observancia de las leyes federales y los instrumentos internacionales en la materia, así como de sus reglas y directrices operativas, observaciones generales, comentarios y criterios interpretativos oficiales.
2. El Gobierno de la Ciudad de México y la alcaldía correspondiente, emitirán declaratorias que protejan el patrimonio de la Ciudad en los términos de la legislación aplicable. Cuando se trate de bienes culturales, objeto de estas declaratorias, que sean de dominio público y uso común, serán inalienables,



I LEGISLATURA

Rigoberto Salgado Vázquez
 DIPUTADO DTTO VIII

Tláhuac



#HacemosComunidad

inembargables e imprescriptibles y por ningún motivo serán objeto de permiso o concesión a los particulares para su explotación comercial, a excepción de la prestación de servicios que no sean ajenos a su naturaleza. Se podrán realizar actividades culturales y públicas que permitan financiar su preservación, protección, conservación, uso sustentable y disfrute, siempre que no se destruyan o dañen los elementos arquitectónicos u ornamentales del inmueble. Para la recuperación y rehabilitación del patrimonio histórico, cultural, inmaterial y material, natural, rural, urbano territorial y otros bienes culturales en uso y ocupación de particulares, se estará a lo previsto en las leyes de la materia.

3. El Gobierno de la Ciudad y las alcaldías, en coordinación con el gobierno federal, y conforme a la ley en la materia, establecerán la obligación para el registro y catalogación del patrimonio histórico, cultural, inmaterial y material, natural, rural y urbano territorial. Esta misma ley establecerá la obligación de la preservación de todos aquellos bienes declarados como monumentos, zonas, paisajes y rutas culturales y conjuntos arqueológicos, artísticos, históricos y paleontológicos que se encuentren en su territorio, así como los espacios naturales y rurales con categoría de protección. Existirá un fondo para que las alcaldías cuenten con recursos para uso exclusivo para la preservación, protección, conservación, revalorización, restauración, investigación y difusión del patrimonio y de los bienes a que se refiere el párrafo anterior. El Congreso de la Ciudad de México, al aprobar el Presupuesto de Egresos, establecerá el monto de los recursos que se destinará a dicho fondo.

4. Los recursos económicos que se generen por el patrimonio histórico, cultural, inmaterial y material, natural, rural, y urbano territorial de la ciudad se regularán de conformidad con las leyes para su conservación, preservación y restauración, en beneficio de la comunidad. Asimismo, se deberá armonizar la protección del patrimonio con los requerimientos del desarrollo económico y social y se preservarán los mercados públicos en su carácter de patrimonio cultural e histórico.

5. En la preservación, protección, conservación, revalorización, restauración, gestión, uso sustentable, disfrute y las demás actividades relativas al patrimonio, el Gobierno de la Ciudad promoverá y apoyará la participación de organismos, organizaciones sociales, vecinales, instituciones educativas, culturales y de especialistas. El incumplimiento de las previsiones contenidas en el mismo, quedará sujeto a las sanciones establecidas en la ley.

Que la Constitución Política de la Ciudad de México, en su Artículo 23 “Deberes de las personas en la ciudad” Párrafo 2, inciso j, establece que:

“ 2. Son deberes de las personas en la Ciudad de México:” ...



“... j) Conocer, valorar y conservar el patrimonio cultural, natural y rural de la ciudad, así como cuidar y respetar los bienes públicos.”

QUINTO.- Que la Ley de Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México, en su Artículo 7 Fracción 1, establece las atribuciones y responsabilidades de la Jefatura de Gobierno en materia correspondiente:

Artículo 7 Fracción. I Emitir de manera conjunta con la o las alcaldías de que trate la o las declaratorias de protección al Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad.

Que la Ley de Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México, en su Artículo 9 Fracción I y II, establece las atribuciones y responsabilidades de la Secretaría de Cultura en materia correspondiente:

Artículo. 9 Fracción I. Diseñar los programas y estrategias de formación, para promover la participación social corresponsable en la toma de decisiones, respecto a la salvaguarda del Patrimonio Cultural.

Fracción II. Promover la participación social en la identificación, preservación, protección y transmisión del Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural.

Que la Ley de Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México, en su Artículo 10 Fracción IV, establece las atribuciones y responsabilidades de la Secretaría de Educación, Ciencia, Tecnología e Innovación en materia correspondiente:

Artículo 10 Fracción IV. Fomentar e impulsar el estudio y análisis del Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural, Científico y Tecnológico, así como coadyuvar con el diseño de buenas prácticas a nivel nacional e internacional.

Que la Ley de Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México, en su Artículo 11 Fracción I, establece las atribuciones y responsabilidades de la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda en materia correspondiente:

Artículo 11 Fracción I Formular, coordinar, elaborar y evaluar las políticas en materia de planeación urbana, considerando la salvaguarda del Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad.

Que la Ley de Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México, en su Artículo 12 Fracción I, II y III establece las atribuciones y responsabilidades de la Secretaría de Medio Ambiente en materia correspondiente:

Artículo 12 Fracción I. Promover la participación de las personas que habitan en la ciudad, así como los pueblos, barrios y comunidades indígenas residentes, y



demás organizaciones sociales, públicas y privadas interesadas en la preservación y difusión en la plataforma digital.

Que la Ley de Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México, en su Artículo 13 Fracción I, establece las atribuciones y responsabilidades de la Secretaría de Pueblos y Barrios originarios y Comunidades Indígenas Residentes en materia correspondiente:

Artículo 13 Fracción I. Garantizar la participación de los pueblos y barrios originarios y comunidades indígenas residentes; así como a las comunidades afrodescendientes, mediante un sistema de consulta apegado al marco constitucional e internacional, para la adopción de decisiones y la gestión relacionada con el Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de sus territorios.

Fracción II. Coadyuvar con las autoridades competentes en la promoción, la investigación, salvaguardia y difusión del patrimonio cultural, natural y biocultural de los pueblos y barrios originarios y comunidades indígenas residentes.

Fracción III. Promover la protección de la propiedad intelectual, del patrimonio biocultural, conocimientos y expresiones de los pueblos y barrios y comunidades indígenas residentes.

Que la Ley de Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México, en su Artículo 16 Fracción II, V, VI y VII establece las atribuciones y responsabilidades de las Alcaldías en materia correspondiente:

Artículo. 16 Fracción II. Elaborar un registro de los bienes y elementos de su demarcación territorial. Relativos al Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural.

Fracción V. Preservar el Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de su ámbito de su competencia.

Fracción VI. Conservar, en coordinación con las autoridades competentes, las áreas o zonas inscritas en la lista de Patrimonio de la Humanidad mediante acciones de gobierno, desarrollo económico, cultural, social, urbano y rural.

Fracción VII. Proponer y ejecutar las obras tendientes a la regeneración de barrios y, en su caso, promover su incorporación al Patrimonio Cultural, en coordinación con las autoridades competentes.

Que la Ley de Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México, en su Artículo 20 Fracción III, y VIII establece las atribuciones y responsabilidades de la Comisión Interinstitucional del Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México en materia correspondiente:



Artículo. 20 Fracción III. Analizar, desarrollar y emitir opinión sobre propuestas de bienes afectos a declarados Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad. Considerando para ello la opinión del consejo social.

Fracción VIII Ser un órgano permanente de consulta sobre asuntos relacionados con la protección del Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de su demarcación

Que la Ley de Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México, en su Artículo 27, establece la definición del Patrimonio Cultural:

Artículo 27. El patrimonio Cultural se refiere a las expresiones materiales, bienes muebles e inmuebles y expresiones inmateriales, que posean un significado y un valor especial o excepcional, artístico, histórico, o estético, para un grupo social, comunidad o para la sociedad en su conjunto y por lo tanto forman parte fundamental de su identidad cultural.

Que la Ley de Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México, en su Artículo 35 establece la definición de Patrimonio Biocultural:

Artículo 35. Se considera Patrimonio Biocultural, al conjunto de saberes, usos y representaciones sociales, manifestaciones, conocimientos, innovaciones técnicas, prácticas culturales tradicionales, y elementos de la diversidad biológica, cuyos componentes interactúen estrechamente ligados a través de la práctica diaria, la cosmovisión, las creencias, los mitos, y leyendas relacionadas con la naturaleza, los cuales son transmitidos a través de generaciones como valores culturales.

Que la Ley de Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México, en su Artículo 36, define los elementos a considerar como Patrimonio Biocultural:

Artículo. 36. De manera enunciativa más no limitativa, podrán ser considerados afectos al Patrimonio Biocultural, lo siguiente:

- I. Conocimientos y saberes tradicionales:
- II. Medicina Tradicional;
- III. Paisajes Bioculturales
- IV. Recursos Genéticos;
- V. Rutas y/o itinerarios bioculturales;
- VI. Tecnologías
- VII. Tradiciones orales
- VIII. Diseños; y



IX. Juegos Tradicionales

Que la Ley de Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México, en su Artículo 50, define las declaratorias como instrumentos jurídicos para la salvaguarda del Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México:

Artículo 50.- Las declaratorias, objeto de esta Ley, son instrumentos jurídicos que tienen como fin, garantizar la salvaguarda de aquellos bienes, expresiones y valores considerados como Patrimonio Cultural, Natural o Biocultural de la Ciudad de México.

Que la Ley de Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México, en su Artículo 51, establece los tipos de declaratorias para clasificar el Patrimonio Cultural, Natural y Biocultural de la Ciudad de México:

Artículo 51. Las declaratorias, podrán recaer sobre bienes del Patrimonio Cultural, Natural o Biocultural de la Ciudad, así como en los bienes de propiedad privada, sin afectar su titularidad y se clasificarán para su expedición, conforme a lo siguiente:

- I. De Interés para la Alcaldía: Las emitidas por la Jefatura de Gobierno y por una Alcaldía, cuyo ámbito de aplicación corresponde a los límites territoriales de la Alcaldía involucrada.
- II. Declaratorias de Interés Regional: Las emitidas por la Jefatura de Gobierno y por dos o más Alcaldías, cuyo ámbito de aplicación, corresponde a los límites territoriales de las Alcaldías involucradas; y
- III. Declaratorias de Interés para la Ciudad: Las emitidas por la Jefatura de Gobierno, cuyo ámbito de aplicación corresponde a todo el territorio de la Ciudad de México.

SEXTO. – La Ley de los Derechos Culturales de los Habitantes y Visitantes de la Ciudad de México en su artículo 11, numeral 3 establece lo siguiente:

Artículo 11.- La presente Ley afianza la diversidad cultural de las personas, grupos, comunidades, barrios, colonias, pueblos y barrios originarios y de todos quienes habitan y transitan en la Ciudad de México; a estos efectos provee de un marco de libertad y equidad en sus expresiones y manifestaciones (sic) culturales en sus formas más diversas.

3.- Esta ley reconoce el patrimonio cultural como un derecho humano: como una clave de nuestro desarrollo personal y colectivo. El Gobierno de la Ciudad llevará



Rigoberto Salgado Vázquez
DIPUTADO DTTO VIII
tláhuac



un inventario de las expresiones y manifestaciones propias del patrimonio cultural inmaterial declarado y deberá asegurar su fomento, salvaguarda y difusión.

Artículo 12.- El arte y la ciencia son libres, en su creación, transmisión, manifestación y difusión en la Ciudad de México. Queda prohibida toda clase de censura.

Los pueblos y barrios originarios, así como los productores culturales populares, tienen derecho a la protección de sus saberes ancestrales, así como a la salvaguarda de sus costumbres, diseños, arte y artesanías en general, música, lenguas, rituales, festividades, modos de vida, arte culinario y de todo su patrimonio cultural material e inmaterial. El Gobierno, por medio de la Secretaría y el Instituto desarrollará los mecanismos, programas e instrumentos legislativos para proteger los derechos de los pueblos y barrios originarios y de su enorme patrimonio cultural.

Por lo anteriormente expuesto, someto a consideración de este H. Congreso de la Ciudad de México la siguiente proposición con Punto de Acuerdo de conformidad con lo establecido en el artículo 5 fracción I, 100 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México, al tenor del siguiente:

PUNTO DE ACUERDO

PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO MEDIANTE EL CUAL SE EXHORTA RESPETUOSAMENTE A LA SECRETARÍA DE CULTURA, A TRAVÉS DE LA COMISIÓN INTERINSTITUCIONAL DEL PATRIMONIO CULTURAL, NATURAL Y BIOCULTURAL, AMBAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A REALIZAR LA EVALUACIÓN CORRESPONDIENTE PARA DECLARAR AL MICHMOLE, AL CHACUALOTE, AL MEXTLAPIQUE DE MENUDENCIAS Y AL CALIENTITO, PLATILLOS TÍPICOS DE TLÁHUAC, COMO PATRIMONIO BIOCULTURAL

ATENTAMENTE

DocuSigned by:

RIGOBERTO SALGADO VÁZQUEZ

EDFADB7654B9479...

DIP. RIGOBERTO SALGADO VÁZQUEZ