Consejería Jurídica del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos.
Dirección General de Normatividad.
Subdirección de Jurismática.

Última Reforma: Texto Original

DECRETO POR EL QUE SE DECLARA A LA COCINA TRADICIONAL MORELENSE COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO DE MORELOS

OBSERVACIONES GENERALES.-

Aprobación	2026/11/04
Publicación	2026/11/11
Vigencia	2026/11/12
Expidió	Poder Ejecutivo del Estado de Morelos
Periódico Oficial	6624 “Tierra y Libertad”

Al margen superior izquierdo un escudo del estado de Morelos que dice: “TIERRA Y LIBERTAD”. LA TIERRA VOLVERÁ A QUIENES LA TRABAJAN CON SUS MANOS.- y un logotipo que dice: MORELOS.- LA TIERRA QUE NOS UNE.- GOBIERNO DEL ESTADO 2024-2030.

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; CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 2, 3, 6, 8, 9, FRACCIONES II, XI Y XII, 11, 14, FRACCIONES III Y VIII, 23, 32 Y 33 DE LA LEY ORGÁNICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA PARA EL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS; ASÍ COMO LOS ARTÍCULOS 1, 40, 41 Y 43 DE LA LEY DE CULTURA Y DERECHOS CULTURALES PARA EL ESTADO DE MORELOS; Y CON BASE EN LA SIGUIENTE:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El artículo 1o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos establece la obligación de todas las autoridades, en el ámbito de sus competencias, de promover, respetar, proteger y garantizar los derechos humanos, conforme a los principios de universalidad, interdependencia, indivisibilidad y progresividad. Por su parte, el artículo 4 reconoce el derecho de toda persona al acceso a la cultura, al disfrute de los bienes y servicios que presta el Estado en la materia y al ejercicio de sus derechos culturales, así como la obligación estatal de promover los medios para la difusión y el desarrollo de la cultura, atendiendo a la diversidad cultural y respetando la libertad creativa.

En el ámbito internacional, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, adoptada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) el 17 de octubre de 2003, establece un marco de referencia para la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión y revitalización de las manifestaciones culturales que las comunidades reconocen como parte de su patrimonio. Dicho instrumento comprende los conocimientos, las prácticas, las expresiones y las técnicas transmitidos de generación en generación y recreados

constantemente en función del entorno, la historia y la interacción de las comunidades con la naturaleza.

En congruencia con el marco internacional, la Cocina Tradicional Mexicana fue inscrita en 2010 en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, al reconocerse su carácter integral, sustentado en conocimientos agrícolas, técnicas culinarias, prácticas comunitarias y mecanismos de transmisión de saberes. Este reconocimiento internacional pone de relieve la importancia de preservar no solamente las preparaciones gastronómicas, sino también los procesos sociales, productivos y culturales que permiten su continuidad.

Alineado con lo anterior, en el orden jurídico nacional, la Ley General de Cultura y Derechos Culturales establece las bases para el ejercicio de los derechos culturales y la coordinación entre las autoridades de los distintos órdenes de gobierno, así como la participación de los sectores social y privado en el desarrollo, la promoción y la protección de la cultura. Sus disposiciones constituyen un referente para impulsar acciones institucionales dirigidas a salvaguardar las manifestaciones culturales y fortalecer su transmisión entre generaciones.

Bajo ese contexto, en el ámbito estatal, la protección de la cocina tradicional morelense encuentra sustento en los principios constitucionales y legales referidos, así como en la necesidad de articular las acciones gubernamentales con los objetivos de desarrollo cultural, social, turístico y comunitario de la Entidad. Asimismo, el Plan Estatal de Desarrollo 2025-2030 constituye un referente de planeación para considerar la diversidad territorial de Morelos y orientar las acciones públicas conforme a las características y necesidades de sus regiones.

Al respecto, se debe precisar, la cocina tradicional constituye una manifestación del patrimonio cultural inmaterial que trasciende la preparación y el consumo de alimentos, al comprender conocimientos, técnicas, prácticas productivas, instrumentos, formas de organización, usos sociales y significados vinculados con la identidad y la memoria colectiva. Su permanencia depende de la relación entre las comunidades, los ingredientes, el territorio, la biodiversidad y los procesos históricos mediante los cuales se han conservado y recreado las formas tradicionales de producir, preparar, compartir y consumir los alimentos.

En el estado de Morelos, esta expresión cultural mantiene una estrecha relación con

los sistemas alimentarios de origen mesoamericano, particularmente con el cultivo y aprovechamiento del maíz, la milpa, los frijoles, los chiles, los quelites y otros productos regionales. A ello se suman técnicas ancestrales, como la nixtamalización y preparaciones como tamales, atoles, moles y diversas elaboraciones que forman parte de la vida cotidiana, los ciclos agrícolas, las celebraciones y la convivencia comunitaria.

A lo largo de su historia, la cocina morelense se ha enriquecido mediante el intercambio cultural y la incorporación de ingredientes y procedimientos de distintos orígenes. Durante el periodo virreinal y los siglos posteriores, las transformaciones agrícolas, económicas y sociales propiciaron la integración de nuevos productos y prácticas a los sistemas alimentarios locales. Estos procesos dieron lugar a una tradición dinámica, capaz de conservar conocimientos heredados y, al mismo tiempo, adaptarse a las condiciones cambiantes del entorno.

Como resultado de esta evolución, la cocina tradicional morelense constituye un sistema alimentario diverso, estrechamente relacionado con las características ambientales, productivas y culturales de las distintas regiones de la Entidad. La coexistencia de bosques templados, valles agrícolas, barrancas, zonas montañosas y tierras cálidas ha favorecido la disponibilidad de ingredientes y el desarrollo de técnicas y preparaciones diferenciadas, que comparten elementos históricos y culturales.

Esta diversidad territorial se ve reflejada en las siete regiones estratégicas contempladas en el Plan Estatal de Desarrollo 2025-2030:

I. Noroeste: Huitzilac, Cuernavaca, Temixco, Jiutepec, Emiliano Zapata y Xochitepec;
II. Poniente: Miacatlán, Coatlán del Río, Tetecala, Mazatepec, Amacuzac y Coatetelco;
III. Norte: Tepoztlán, Tlalnepantla, Totolapan, Tlayacapan y Atlatlahucan;
IV. Noreste: Ocuituco, Tetela del Volcán, Hueyapan, Yecapixtla, Zacualpan de Amilpas y Temoac;
V. Centro: Yautepec, Cuautla y Ayala;
VI. Sur: Xoxocotla, Zacatepec, Tlaltizapán de Zapata, Jojutla, Puente de Ixtla y Tlaquiltenango, y
VII. Oriente: Jantetelco, Jonacatepec, Tepalcingo y Axochiapan.

En cada una de estas regiones, las prácticas alimentarias responden a las condiciones del territorio, los productos disponibles, las actividades agrícolas, los intercambios comerciales y las costumbres comunitarias. Entre los elementos compartidos destacan el aprovechamiento del maíz, la milpa, la nixtamalización, el uso de ingredientes regionales y la transmisión oral y práctica de conocimientos en los ámbitos familiar y comunitario.

Por ello, la cocina tradicional morelense no debe reducirse a un catálogo de platillos o recetas, sino comprenderse como un patrimonio vivo que integra saberes, técnicas, instrumentos, formas de producción y usos sociales que las comunidades conservan, practican y recrean. Su salvaguardia exige atender tanto sus expresiones gastronómicas como las condiciones culturales, ambientales, económicas y sociales que hacen posible su permanencia.

En este proceso, las personas portadoras de conocimientos tradicionales desempeñan una función esencial, al conservar, recrear y transmitir los saberes que sustentan las prácticas alimentarias. De manera destacada, las cocineras tradicionales han contribuido a su continuidad mediante la selección y obtención de ingredientes, el dominio de técnicas culinarias, la elaboración de preparaciones y la transmisión de conocimientos a otras generaciones. Su labor fortalece la memoria colectiva, la identidad regional y los vínculos comunitarios, por lo que resulta indispensable reconocer su participación e incorporar sus experiencias y conocimientos en las acciones de salvaguardia.

No obstante, la continuidad de este patrimonio puede verse comprometida por factores sociales, económicos, ambientales y culturales, entre ellos la transformación de los hábitos de consumo, la estandarización de la oferta alimentaria, la sustitución de ingredientes regionales por productos industrializados, la disminución de variedades agrícolas locales, el abandono de prácticas tradicionales de cultivo y la migración de las nuevas generaciones. Estos factores pueden limitar la transmisión de conocimientos y debilitar los vínculos entre las comunidades, sus territorios y sus tradiciones alimentarias, cuya incidencia deberá determinarse mediante un diagnóstico específico.

Frente a este panorama, resulta necesario fortalecer las acciones institucionales destinadas a identificar, documentar, investigar, preservar, transmitir, promover y difundir la cocina tradicional morelense, con la participación activa de las

comunidades y las personas portadoras. Estas medidas deben favorecer la continuidad de los conocimientos y prácticas tradicionales, así como el aprovechamiento responsable de los recursos naturales y culturales que los sustentan.

cabe destaca que, además de su dimensión cultural, la cocina tradicional representa una oportunidad para fortalecer la economía comunitaria, reconocer el trabajo de las personas portadoras y contribuir al desarrollo turístico responsable del Estado. Su vinculación con los productos regionales, las actividades productivas y las expresiones culturales permite promover iniciativas que articulen la preservación del patrimonio con el bienestar de las comunidades, sin desvirtuar los valores y significados que le dan origen.

En consecuencia, reconocer la cocina tradicional morelense como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Morelos constituye una medida orientada a valorar una expresión fundamental de la identidad estatal, fortalecer la transmisión intergeneracional de sus conocimientos y establecer condiciones institucionales para su conservación, continuidad y desarrollo.

Dada su naturaleza multidimensional, la salvaguardia de este patrimonio requiere una política pública transversal que articule la participación de las Secretarías, Dependencias y Organismos Auxiliares del Poder Ejecutivo Estatal, así como de los municipios, las comunidades, las personas portadoras, los sectores académico y productivo y demás actores vinculados con su preservación.

En este sentido, el Programa de Salvaguardia de la Cocina Tradicional Morelense se concibe como el instrumento de planeación, organización y coordinación de las acciones públicas y sociales dirigidas a preservar la continuidad de los conocimientos, las técnicas, las prácticas y los usos sociales que integran este patrimonio. Para ello, se deberán establecer objetivos, estrategias, líneas de acción, mecanismos de participación e indicadores que permitan orientar y evaluar las medidas adoptadas.

La elaboración del citado Programa deberá sustentarse en un diagnóstico que identifique el estado que guarda la cocina tradicional morelense, sus personas portadoras, comunidades, territorios, saberes y prácticas, así como los factores que puedan comprometer su continuidad. Asimismo, deberá contemplar acciones de

documentación, investigación, transmisión, preservación, fortalecimiento, promoción y difusión, acompañadas de mecanismos de seguimiento y evaluación que permitan valorar sus resultados.

Para conducir la elaboración, aprobación, implementación, seguimiento y evaluación de dicho instrumento, mediante el presente Decreto se propone la creación del Comité Técnico de la Cocina Tradicional Morelense, como órgano colegiado multidisciplinario auxiliar del Poder Ejecutivo Estatal, con las atribuciones y reglas de integración y funcionamiento que se establezcan en el ordenamiento correspondiente.

De igual manera, se prevé la participación de personas asesoras honoríficas, seleccionadas por su experiencia, trayectoria, conocimientos o representatividad en materias relacionadas con la cocina tradicional morelense y su salvaguardia. Su intervención permitirá incorporar perspectivas comunitarias, culturales, sociales, productivas, académicas y turísticas, así como conocimientos especializados que contribuyan a la pertinencia y viabilidad de las acciones propuestas.

La creación de este mecanismo de coordinación permitirá articular esfuerzos institucionales y sociales para conservar y transmitir los saberes culinarios, fortalecer la participación de las personas portadoras, promover el aprovechamiento responsable de los recursos y favorecer que la cocina tradicional morelense continúe siendo una expresión viva de identidad, memoria colectiva y desarrollo comunitario para las generaciones presentes y futuras.

Cabe resaltar que en la elaboración del presente Decreto se adopta un lenguaje incluyente y respetuoso de los derechos humanos, libre de estereotipos y prácticas discriminatorias, a fin de contribuir a la igualdad, la dignidad y el reconocimiento de la diversidad cultural de las comunidades del estado de Morelos.

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 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”, de manera específica en su 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, en 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:

DECRETO POR EL QUE SE DECLARA A LA COCINA TRADICIONAL MORELENSE COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO DE MORELOS

CAPÍTULO I
DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Se declara a la cocina tradicional morelense como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Morelos, por constituir una expresión viva que preserva la identidad, los saberes, las celebraciones, las tradiciones y las costumbres de la sociedad morelense.

Artículo 2. La presente Declaratoria tiene por objeto reconocer, preservar, proteger, fortalecer y promover la cocina tradicional morelense como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Morelos, así como establecer las bases para su salvaguardia mediante la participación coordinada de las Secretarías, Dependencias, Organismos Auxiliares de la Administración Pública Estatal, así como personas portadoras, comunidades, instituciones académicas, pueblos indígenas y afromexicanos, sectores productivos y organizaciones de la sociedad civil.

Artículo 3. Para efectos del presente Decreto se entenderá por:

I. Cocina tradicional morelense, al conjunto de conocimientos, técnicas, prácticas, usos sociales y expresiones culinarias transmitidos entre generaciones, vinculados con los ingredientes, los territorios, los ciclos agrícolas, las festividades y las identidades comunitarias del estado de Morelos;
II. Comité, al Comité Técnico de la Cocina Tradicional Morelense;
III. Decreto, al presente Decreto por el que se declara a la Cocina Tradicional Morelense como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Morelos;
IV. Lineamientos, al 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;
V. Personas Portadoras, a aquellas personas que, de manera individual o colectiva, poseen, preservan, recrean, practican y transmiten conocimientos, saberes, técnicas, procedimientos y expresiones culturales vinculados con la selección, obtención, preparación, conservación y elaboración de ingredientes y platillos tradicionales; particularmente, aquellas que, en el ámbito familiar y comunitario, contribuyen a la continuidad y transmisión intergeneracional de dichos conocimientos, fortaleciendo la identidad cultural y la preservación de las tradiciones y prácticas culinarias que distinguen a las comunidades y regiones del estado de Morelos, y
VI. Programa, al Programa de Salvaguardia de la Cocina Tradicional Morelense.

CAPÍTULO II
DEL PROGRAMA

Artículo 4. El Programa es el instrumento rector para la planeación, coordinación y ejecución de las acciones destinadas a garantizar la preservación, continuidad, transmisión, fortalecimiento y difusión de los conocimientos, técnicas, prácticas, usos sociales y expresiones que integran la cocina tradicional morelense.

El Programa deberá construirse con la participación de las Secretarías, Dependencias y Organismos Auxiliares de la Administración Pública Estatal, personas portadoras, comunidades, pueblos indígenas y afromexicanos, sectores productivos, instituciones académicas, organizaciones de la sociedad civil y demás actores vinculados con la cocina tradicional morelense, procurando que las medidas de salvaguardia respondan a las características, necesidades y particularidades de

las distintas regiones del estado de Morelos.

Artículo 5. El Programa deberá contener, cuando menos:

I. Un diagnóstico sobre el estado que guarda la cocina tradicional morelense y los elementos que la integran;
II. La identificación de los conocimientos, técnicas, prácticas, ingredientes, procesos, usos sociales y expresiones vinculados con este patrimonio;
III. La identificación de las Secretarías, Dependencias, Organismos Auxiliares de la Administración Pública Estatal, así como personas portadoras, comunidades, instituciones académicas, pueblos indígenas y afromexicanos, sectores productivos y organizaciones de la sociedad civil vinculadas con su preservación y transmisión;
IV. La identificación de los factores de riesgo que puedan afectar la continuidad de los saberes y prácticas tradicionales;
V. Los objetivos, estrategias, líneas de acción y medidas necesarias para su salvaguardia;
VI. Las acciones orientadas a la documentación, investigación, preservación, transmisión, fortalecimiento, promoción y difusión de la cocina tradicional morelense;
VII. Los mecanismos para promover la participación de las Secretarías, Dependencias, Organismos Auxiliares de la Administración Pública Estatal, así como personas portadoras, comunidades, instituciones académicas, pueblos indígenas y afromexicanos, sectores productivos y organizaciones de la sociedad civil en su implementación;
VIII. Las acciones de coordinación entre las Secretarías, Dependencias, Organismos Auxiliares, instituciones y sectores participantes;
IX. Los indicadores y mecanismos para su seguimiento y evaluación, y
X. Los demás elementos que determine el Comité para el cumplimiento de su objeto.

CAPÍTULO III
DEL COMITÉ

Artículo 6. Para el cumplimiento de la presente Declaratoria, se crea un Comité, como un órgano colegiado multidisciplinario auxiliar del Poder Ejecutivo Estatal, el cual tiene por objeto salvaguardar, preservar, investigar, promover y fomentar el

patrimonio gastronómico tradicional del estado de Morelos, impulsando la cocina local como un eje estratégico de desarrollo turístico, cultural y económico sustentable.

Artículo 7. El Comité se integrará por:

I. La Persona Titular del Poder Ejecutivo Estatal, quien lo presidirá por sí o por la persona que designe para tal efecto;
II. La persona titular de la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo Estatal, quien asumirá la Vicepresidencia;
III. La persona titular de la Secretaría de Desarrollo Económico y del Trabajo del Poder Ejecutivo Estatal;
IV. La persona titular de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario del Poder Ejecutivo Estatal;
V. La persona titular de la Secretaría de Salud del Poder Ejecutivo Estatal;
VI. La persona titular de la Secretaría de Cultura del Poder Ejecutivo Estatal;
VII. La persona titular de la Secretaría de Desarrollo Sustentable del Poder Ejecutivo Estatal;
VIII. La persona titular del Instituto de Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas de Morelos;
IX. Una persona representante del Centro INAH Morelos, y
X. Tres personas asesoras honoríficas, seleccionadas por su experiencia, trayectoria, conocimientos o representatividad en materia de cocina tradicional morelense, patrimonio cultural, producción agroalimentaria, gastronomía, turismo, investigación o materias relacionadas con el objeto del presente Decreto.

Todas las personas integrantes a que se refieren las fracciones I a la IX del párrafo anterior, tendrán derecho a voz y voto; asimismo podrán designar a una persona suplente para que actúe en su representación en las sesiones del Comité, quien contará con facultades de toma de decisiones, así como, todas las atribuciones que la persona integrante propietaria.

Para el caso de las suplencias de las personas integrantes a que refiere las fracciones II a la VIII, deberán ser personas servidoras públicas con el nivel jerárquico de al menos Dirección General o inferior jerárquico inmediato; y para el caso de la persona titular integrante a que se refiere la fracción IX, quien lo supla deberá pertenecer a la misma Institución, a la cual pertenece la persona titular.

Dichas asignaciones deberán realizarse por escrito dirigido a la persona titular de la Presidencia del Comité.

La persona titular de la Presidencia del Comité, previo acuerdo del Comité, podrá invitar a participar en las sesiones del Comité con carácter de invitados permanentes o temporales a las autoridades de los tres órdenes de gobierno, así como a instituciones u organizaciones estatales públicas y privadas, personas expertas o académicas, físicas o morales, representantes de comunidades y organismos constitucionales autónomos, de reconocido prestigio y con amplios conocimientos en la materia y que estén constituidos de conformidad con la normativa aplicable, quienes podrán participar y realizar propuestas, las cuales contarán con derecho a voz pero sin voto.

Artículo 8. Las personas servidoras públicas de la Administración Pública Estatal que forman parte del Comité, lo harán con tal carácter únicamente por el tiempo que subsistan sus nombramientos administrativos que dan origen a sus cargos.

Artículo 9. Los cargos de las personas integrantes, de las personas asesoras honoríficas, así como invitados del Comité serán honoríficos, por lo que no percibirán remuneración, emolumento, o compensación alguna por el desempeño de sus funciones.

Artículo 10. El Comité contará con una Secretaría Técnica, cuya titularidad recaerá en la persona servidora pública adscrita a la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo Estatal que designe la persona titular de la Vicepresidencia.

CAPÍTULO IV
DE LAS ATRIBUCIONES DEL COMITÉ

Artículo 11. El Comité, para el cumplimiento de su objeto, cuenta con las atribuciones siguientes:

I. Coordinar la elaboración del Programa, con el apoyo de las personas asesoras honoríficas y la participación de las Secretarías, Dependencias, Organismos Auxiliares de la Administración Pública Estatal, así como personas portadoras, comunidades, instituciones académicas, pueblos indígenas y afromexicanos, sectores productivos y organizaciones de la sociedad civil; además de aprobarlo,

modificarlo y establecer los mecanismos para su implementación, seguimiento y evaluación;
II. Aprobar, a propuesta de la persona titular de la Presidencia del Comité, la designación, sustitución o conclusión de la participación de las personas asesoras honoríficas del Comité;
III. Coordinar las acciones de las Secretarías, Dependencias, Organismos Auxiliares, instituciones y sectores participantes para la implementación del Programa;
IV. Promover la documentación, identificación, registro, investigación, preservación, transmisión, fomento y difusión de la cocina tradicional morelense;
V. Impulsar la participación efectiva de las Secretarías, Dependencias, Organismos Auxiliares de la Administración Pública Estatal, así como personas portadoras, comunidades, instituciones académicas, pueblos indígenas y afromexicanos, sectores productivos y organizaciones de la sociedad civil;
VI. Dar seguimiento al cumplimiento de las metas, acciones, indicadores y acuerdos vinculados con el Programa;
VII. Solicitar a instancias públicas o privadas las opiniones, estudios, dictámenes o información que resulten necesarios para sustentar sus determinaciones;
VIII. Aprobar la integración de grupos auxiliares de trabajo para el análisis y atención de asuntos específicos vinculados con el objeto del Comité;
IX. Aprobar el calendario de sesiones ordinarias, y
X. Emitir los acuerdos y demás determinaciones que sean necesarias para el cumplimiento de su objeto y las que le confiera la normativa aplicable.

CAPÍTULO V
DE LAS ATRIBUCIONES DE LAS PERSONAS INTEGRANTES

Artículo 12. La persona titular de la Presidencia del Comité cuenta con las atribuciones siguientes:

I. Presidir las sesiones del Comité, así como moderar las intervenciones, concediendo el uso de la voz a las personas integrantes del Comité e invitadas;
II. Representar al Comité en los asuntos y actividades relacionados con el mismo;
III. Convocar, a través de la Secretaría Técnica del Comité, a las sesiones ordinarias y extraordinarias, adjuntando al efecto la propuesta de orden del día y documentos relativos a cada uno de los puntos a tratar que se someterán a aprobación del Comité;

IV. Proponer el orden del día y someter a consideración del Comité todos los asuntos que se presenten con relación a sus funciones y actividades;
V. Proponer al Comité a las personas que, por su experiencia, trayectoria, conocimientos o representatividad, puedan ser designadas como personas asesoras honoríficas; así como, en su caso, su sustitución o la conclusión de su participación;
VI. Instruir a la Secretaría Técnica del Comité la organización y logística de las sesiones;
VII. Dar seguimiento a las directrices, acuerdos y recomendaciones aprobados por el Comité;
VIII. Solicitar a la Secretaría Técnica del Comité los informes de seguimiento de acuerdos y resultados de trabajo;
IX. Promover y vigilar el cumplimiento de los acuerdos adoptados;
X. Emitir voto de calidad en caso de empate, y
XI. Las demás que sean necesarias para el cumplimiento del objeto del Comité, así como aquellas que le confiera la normativa aplicable.

Artículo 13. La persona titular de la Vicepresidencia cuenta con las atribuciones siguientes:

I. Auxiliar a la persona titular de la Presidencia del Comité en el ejercicio de sus atribuciones;
II. Designar y, en su caso, remover a la persona titular de la Secretaría Técnica, entre las personas servidoras públicas adscritas a la Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo Estatal;
III. Dar seguimiento estratégico a la implementación del Programa y a su congruencia con los objetivos, estrategias y líneas de acción aprobados por el Comité;
IV. Representar al Comité en los asuntos y actividades que le encomiende la persona titular de la Presidencia del Comité, y
V. Las demás que le delegue la persona titular de la Presidencia del Comité, así como aquellas que le confiera la normativa aplicable.

Artículo 14. La Secretaría Técnica del Comité cuenta con las atribuciones siguientes:

I. Auxiliar a las personas titulares de la Presidencia y de la Vicepresidencia del

Comité en el desempeño de sus funciones;
II. Elaborar el proyecto de calendario de sesiones del Comité y someterlo a consideración de la persona titular de la Presidencia del Comité;
III. Elaborar el proyecto de orden del día correspondiente, previo acuerdo con la persona titular de la Presidencia del Comité, de conformidad con el artículo 21 de los Lineamientos;
IV. Convocar a las personas integrantes e invitadas del Comité a las sesiones que le instruya la persona titular de la Presidencia del Comité, remitiendo el orden del día y la documentación correspondiente, de conformidad con lo establecido en los Lineamientos;
V. Someter a consideración de las personas integrantes del Comité, todos los asuntos que le instruya la persona titular de la Presidencia del Comité;
VI. Organizar las sesiones y proporcionar el apoyo administrativo y logístico necesario;
VII. Integrar las carpetas de las sesiones y verificar la entrega oportuna de la documentación;
VIII. Recoger y computar las votaciones, así como comunicar sus resultados;
IX. Formular las actas de cada sesión, llevar su registro y revisarlas, previo a su firma por las personas integrantes del Comité, así como recabar las firmas correspondientes y resguardar el archivo de las mismas;
X. Verificar que se cumple con el quórum para que tengan lugar las sesiones del Comité, llevar la lista de asistencia de las mismas, registrar las acreditaciones de suplencia, y elaborar y recabar la firma de las actas correspondientes, mismas que incorporarán los acuerdos que en su caso se adopten;
XI. Dar seguimiento a los acuerdos del Comité y promover su cumplimiento; informando periódicamente a las personas integrantes del Comité el estado que guardan los mismos;
XII. Integrar y mantener actualizado el registro de las personas asesoras honoríficas, así como comunicarles las convocatorias, órdenes del día y documentación necesaria para su participación en las sesiones del Comité;
XIII. Realizar los análisis, estudios, proyectos y demás trabajos que le encomienden el Comité o la persona titular de la Presidencia, o resulten necesarios para la realización de las funciones de la misma, y
XIV. Las demás que le sean asignadas por acuerdo del Comité o por la persona titular de la Presidencia del Comité, así como aquellas que le confiera la normativa aplicable.

Artículo 15. Las personas integrantes del Comité cuentan con los derechos y obligaciones siguientes:

I. Asistir puntualmente a las sesiones ordinarias y extraordinarias del Comité y firmar los acuerdos adoptados en las mismas;
II. Recibir oportunamente la convocatoria, el orden del día y la documentación de los asuntos a tratar;
III. Proponer, por conducto de la Secretaría Técnica, la modificación o inclusión de temas en el orden del día de las sesiones del Comité;
IV. Participar en el análisis, discusión y votación de los asuntos sometidos a consideración del Comité;
V. Formular propuestas, opiniones y recomendaciones para el cumplimiento del objeto del Comité;
VI. Firmar las listas de asistencia, actas, acuerdos y demás documentos que correspondan;
VII. Desempeñar las comisiones o tareas que les sean encomendadas por el Comité, en el ámbito de sus respectivas facultades y competencias;
VIII. Dar cumplimiento y seguimiento a los acuerdos del Comité, en el ámbito de sus respectivas facultades y competencias, informando sobre los avances correspondientes;
IX. Promover, en el ámbito de sus competencias o sectores, la coordinación e implementación de las acciones que sean necesarias para el cumplimiento de los acuerdos adoptados por el Comité, y
X. Las demás que le sean asignadas por acuerdo del Comité, por la persona titular de la Presidencia del Comité, o les confiera la normativa aplicable.

CAPÍTULO VI
DE LAS PERSONAS ASESORAS HONORÍFICAS

Artículo 16. El Comité se integrará con hasta tres personas asesoras honoríficas, que contribuirán, desde su experiencia y conocimientos, al análisis de los asuntos sometidos a su consideración y al cumplimiento de los objetivos del Programa.

Las personas asesoras honoríficas serán designadas por el Comité, a propuesta de la persona titular de la Presidencia, atendiendo a su experiencia, trayectoria, conocimientos o representatividad en materia de cocina tradicional morelense, patrimonio cultural, producción agroalimentaria, gastronomía, turismo,

investigación, desarrollo comunitario o materias relacionadas con el objeto del presente Decreto. La propuesta deberá expresar los elementos que sustenten cada designación.

Las designaciones deberán ser aprobada por mayoría de votos de las personas integrantes del Comité y constar en el acta y acuerdo correspondientes. Las personas asesoras honoríficas permanecerán en su encargo hasta que el Comité determine su sustitución o la conclusión de su participación, a propuesta de la persona titular de la Presidencia.

Artículo 17. Las personas asesoras honoríficas cuentan con las atribuciones siguientes:

I. Asesorar y colaborar con el Comité en la elaboración, actualización, implementación, seguimiento y evaluación del Programa;
II. Participar con derecho a voz y voto en las sesiones del Comité;
III. Emitir opiniones y recomendaciones técnicas, culturales, sociales, productivas, turísticas, académicas o comunitarias respecto de los asuntos sometidos a consideración del Comité;
IV. Proponer acciones para la identificación, documentación, preservación, transmisión, fomento y difusión de la cocina tradicional morelense, así como identificar factores de riesgo y áreas de oportunidad relacionados con su salvaguardia;
V. Coadyuvar en la vinculación y el diálogo con las personas portadoras, comunidades, pueblos indígenas y afromexicanos, sectores productivos, academia, organizaciones de la sociedad civil y demás actores relacionados con la cocina tradicional morelense;
VI. Participar en los grupos auxiliares de trabajo que apruebe el Comité, cuando los asuntos correspondan a su ámbito de experiencia, y
VII. Las demás actividades de carácter consultivo que les encomiende el Comité dentro del ámbito de su objeto.
Las opiniones, recomendaciones y propuestas formuladas por las personas asesoras honoríficas tendrán carácter consultivo y no vinculante y serán incorporadas, cuando corresponda, a los antecedentes o documentación de los asuntos sometidos a consideración del Comité.

CAPÍTULO VII

DE LAS SESIONES DEL COMITÉ

Artículo 18. El funcionamiento, las convocatorias y el desarrollo de las sesiones del Comité se celebrarán cumpliendo con las disposiciones del presente Decreto y de manera supletoria por las disposiciones contenidas en los Lineamientos.

Artículo 19. El Comité celebrará sesiones ordinarias y extraordinarias. Las sesiones ordinarias serán, por lo menos dos al año, conforme al calendario anual aprobado en la sesión correspondiente; y cuando se trate de asuntos urgentes o de imperiosa necesidad, se podrá sesionar de manera extraordinaria todas las veces que fueren necesarias, mismas que podrán ser propuestas por cualquiera de las personas integrantes del Comité y aprobadas por la persona titular de la Presidencia del Comité.

Artículo 20. Las convocatorias a las sesiones ordinarias del Comité serán enviadas a las personas integrantes por lo menos con cinco días hábiles de anticipación, por conducto de la Secretaría Técnica del Comité, adjuntando el orden del día, así como la documentación relacionada con los temas a tratar.

En el caso de las sesiones extraordinarias, la convocatoria correspondiente se realizará por lo menos con 24 horas de anticipación.

Artículo 21. Las sesiones se considerarán válidamente instaladas con la presencia de cuando menos el cincuenta más uno de las personas integrantes del Comité con derecho a voto, siendo obligatoria la presencia de la persona titular de la Presidencia del Comité o su persona representante, en cualquier caso.

De no integrarse el quórum al que se refiere el párrafo anterior, se convocará a una segunda sesión a celebrarse dentro de los cinco días hábiles siguientes, la cual podrá realizarse con el número de personas integrantes que se encuentren presentes.

Los acuerdos y recomendaciones se adoptarán por mayoría de votos y, en caso de empate, la persona titular de la Presidencia del Comité tendrá voto de calidad.

Artículo 22. Para lo no previsto en el presente Decreto, y en lo que resulte aplicable, se estará a lo establecido en los Lineamientos.

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 treinta días hábiles, contado a partir de la entrada en vigor del presente Decreto, deberá instalarse el Comité Técnico de la Cocina Tradicional Morelense, en términos del presente instrumento.

A efecto de estar en condiciones de instalar el Comité, se remitirán previamente y de manera oportuna las convocatorias correspondientes.

Para el caso de la designación inicial de las personas asesoras honoríficas, a que refiere el artículo 7 del presente Decreto, por única ocasión, en la sesión de instalación a que refiere el párrafo primero del presente artículo, el Comité, a propuesta de la persona titular de la Presidencia, podrá aprobar dichas designaciones, en términos de los artículos 11, 12 y 16 del presente Decreto.

TERCERA. Dentro de un plazo no mayor a ciento veinte días hábiles, contado a partir de su instalación, el Comité Técnico de la Cocina Tradicional Morelense, con el apoyo de las personas asesoras honoríficas y la participación de las personas portadoras, comunidades y sectores vinculados con la cocina tradicional morelense, deberá elaborar y aprobar el Programa de Salvaguardia de la Cocina Tradicional Morelense, en términos de lo dispuesto por el presente Decreto.

CUARTA. El funcionamiento del Comité se llevará a cabo con los recursos humanos, materiales y financieros autorizados a las Secretarías, Dependencias y Organismos Auxiliares e instituciones que la integran.

Por lo que las erogaciones que se generen con motivo de la entrada en vigor del presente Decreto deberán cubrirse con cargo al presupuesto autorizado a las Secretarías, Dependencias y Organismos Auxiliares de la Administración Pública Estatal, sin que se requiera para ello ampliaciones presupuestales adicionales.

Dado en la sede oficial del Poder Ejecutivo Estatal, en la ciudad de Cuernavaca, capital del Estado de Morelos; a los 04 días del mes de noviembre del año 2026.

LA GOBERNADORA CONSTITUCIONAL
DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS
MARGARITA GONZÁLEZ SARAVIA CALDERÓN
EL SECRETARIO DE GOBIERNO
DEL PODER EJECUTIVO ESTATAL
EDGAR ANTONIO MALDONADO CEBALLOS
EL SECRETARIO DE TURISMO
DEL PODER EJECUTIVO ESTATAL
DANIEL ALTAFI VALLADARES
LA SECRETARIA DE CULTURA
DEL PODER EJECUTIVO ESTATAL
MONTSERRAT ORELLANA COLMENARES
RÚBRICA.

Aprobación	2026/11/04
Publicación	2026/11/11
Vigencia	2026/11/12
Expidió	Poder Ejecutivo del Estado de Morelos
Periódico Oficial	6624 “Tierra y Libertad”