



**Ciencia y
Tecnología**

Secretaría de Ciencia, Humanidades,
Tecnología e Innovación



**UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE
HIDALGO**

**FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES
DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE POSGRADO**

**MAESTRÍA EN DERECHO CON OPCIÓN EN DERECHO
PROCESAL CONSTITUCIONAL**

**“Protección del Patrimonio Indígena y Gastronómico, un análisis
normativo desde la Constitución Política de los Estados Unidos
Mexicanos”**

TESIS QUE PRESENTA:

FERNANDA DE MONSERRAT FRAGA CANO

PARA OBTENER EL GRADO DE:

**MAESTRA EN DERECHO CON OPCIÓN TERMINAL EN PROCESAL
CONSTITUCIONAL**

ASESOR DE TESIS:

DOCTOR OMAR BECERRA MORENO

Morelia, Michoacán a diciembre del 2025

DEDICATORIA

A la memoria de mi padre, cuya ausencia física marcó uno de los momentos más difíciles de mi vida, pero cuya enseñanza, amor y ejemplo siguen guiando mis pasos.

A mi madre, que en medio de sus múltiples luchas, me enseñó lo que significa la verdadera resiliencia y el valor de continuar aun cuando el cuerpo duele, la fe falta y las esperanzas se derrumban.

A mis hermanas Carolina y Elizabeth, con quienes comparto una vida de batallas y esperanzas: a aquella que enfrenta cada día los retos de sus enfermedades, recordándome la importancia del cuidado, la paciencia, y la lucha, las cuales son un ejemplo de fortaleza silenciosa que me inspira a no rendirme.

Este trabajo es para ustedes, porque cada página escrita es también una victoria compartida.

AGRADECIMIENTOS

A Dios, por darme la fortaleza de seguir adelante cuando sentí que todo se derrumbaba.

A mi Asesor de la Maestría en Derecho, que más allá de impartir conocimientos, me ofreció comprensión y apoyo en los momentos más difíciles de mi trayecto académico.

A mis amistades cercanas, por sostenerme cuando la tristeza nublaba mis días y recordarme que la esperanza es algo que nunca debe abandonarse.

Finalmente, me agradezco a mí misma, por no haber claudicado a pesar de las pérdidas, del dolor y de las adversidades. Porque este logro no es solo un título, sino un testimonio de resistencia, amor y fe en que, incluso en medio de la adversidad, es posible transformar el sufrimiento en fuerza y la oscuridad en aprendizaje.

Resumen

La tesis "Protección del Patrimonio Indígena y Gastronómico, un análisis normativo desde la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos" analiza la protección jurídica de la gastronomía tradicional de los pueblos originarios de México desde una perspectiva constitucional y comparada. Su objetivo principal es examinar si el marco legal mexicano –especialmente la Constitución– protege el patrimonio gastronómico indígena, e identificar reformas necesarias para garantizar su preservación, el respeto a los derechos de las comunidades originarias. En esencia, el estudio propone vías para salvaguardar la cocina indígena como patrimonio cultural vivo frente a amenazas como la pérdida de saberes tradicionales, la explotación comercial no autorizada o la apropiación cultural indebida.

Metodología: La investigación adopta un enfoque jurídico-analítico y comparativo. Se analizan las disposiciones relevantes de la Constitución mexicana (sobre derechos culturales indígenas y facultades legislativas en materia cultural), la legislación nacional aplicable a patrimonio cultural y propiedad intelectual, y diversos instrumentos internacionales (p. ej., la Convención de la UNESCO sobre patrimonio inmaterial y la Declaración de la ONU sobre pueblos indígenas). Además, se incluyen estudios de caso nacionales y una comparación con otras jurisdicciones (España, Perú y Francia). Esta combinación metodológica permitió evaluar el marco normativo vigente, sus vacíos y áreas de oportunidad, así como contrastar la situación mexicana con modelos extranjeros para extraer buenas prácticas.

Marco teórico-normativo: En el plano conceptual se define el patrimonio cultural inmaterial y la importancia de la gastronomía indígena dentro de él, subrayando su carácter colectivo y valor identitario. La cocina tradicional es una expresión cultural viva, estrechamente vinculada a la biodiversidad local y a prácticas sostenibles. Jurídicamente, se examinan las bases constitucionales de la protección cultural en México, incluyendo el reconocimiento de los derechos culturales de los pueblos indígenas y la reforma que habilita al Congreso a legislar en patrimonio cultural. Asimismo, se analiza la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural

de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas (2022), que reconoce derechos colectivos sobre las expresiones culturales tradicionales y establece mecanismos de salvaguardia para conocimientos como la gastronomía. Junto a ello, se evalúan figuras legales de propiedad industrial (denominaciones de origen, indicaciones geográficas, marcas colectivas) y la legislación de derechos de autor, valorando en qué medida estas herramientas pueden proteger recetas, técnicas e ingredientes tradicionales frente a usos no autorizados.

Estudios de caso: Para aterrizar la discusión, la tesis presenta casos concretos de patrimonio culinario indígena. Se analizan platillos y bebidas típicas de Oaxaca como el *mole*, el *tejate* o el *chocolate* tradicional. Estos ejemplos evidencian logros (reconocimiento legal y mayor valorización comercial) y desafíos (riesgo de apropiación por terceros sin beneficio para las comunidades). En conjunto, subrayan la importancia de equilibrar la promoción de las tradiciones culinarias con la salvaguardia de los derechos colectivos y el control comunitario sobre su patrimonio gastronómico.

Comparación internacional: El trabajo contrasta el enfoque mexicano con las experiencias de España, Perú y Francia. España integró la gastronomía (p. ej., la dieta mediterránea) en sus políticas culturales y protege productos regionales mediante denominaciones de origen, mostrando la relevancia de incluir la cocina tradicional en la agenda legal. Perú valora su cocina: ha declarado platos emblemáticos patrimonio cultural de la nación, promueve su gastronomía a nivel internacional, y protege productos autóctonos mediante INDECOPI (denominaciones de origen y Especialidades Tradicionales Garantizadas). Francia combina el reconocimiento cultural y la protección comercial: su “comida gastronómica” es Patrimonio Inmaterial de la Humanidad (UNESCO, 2010) y posee un consolidado sistema de Appellations d’Origine e Indications Géographiques Protégées para alimentos regionales. Estas experiencias ofrecen lecciones sobre cómo un marco jurídico puede resguardar la gastronomía tradicional reconociendo su valor cultural e impulsando su potencial económico de manera sostenible.

Hallazgos y conclusiones: La investigación concluye que México ha avanzado en el reconocimiento jurídico de la gastronomía indígena como parte del patrimonio cultural, gracias a reformas constitucionales y a la ley de 2022 que reconocen la naturaleza colectiva de estos conocimientos culinarios. Sin embargo, persisten retos; como los vacíos reglamentarios por resolver, la escasa difusión de los cuerpos normativos entre las comunidades, establecer estós, trámites complejos, y un sistema de propiedad intelectual poco adecuado para creaciones colectivas. En consecuencia, muchas recetas tradicionales siguen vulnerables a la explotación sin consentimiento ni beneficio para sus comunidades. En síntesis, aunque el andamiaje jurídico es prometedor, su efectividad dependerá de una implementación rigurosa y del empoderamiento de los pueblos originarios para ejercer sus derechos culturales.

Propuestas principales: Finalmente, la tesis plantea medidas para fortalecer la protección del patrimonio gastronómico indígena, entre ellas:

- Reglamentación consultada: Emitir reglamentos claros para la Ley 2022 con participación indígena, a fin de precisar cómo registrar y proteger los elementos patrimoniales, estableciendo autoridades y sanciones definidas.
- Simplificación y apoyo: Simplificar trámites y proveer asistencia (formatos bilingües, asesoría jurídica) que faciliten a las comunidades el registro y defensa de su cocina tradicional.
- Beneficio compartido: Establecer mecanismos de reparto justo, destinando parte de las ganancias de productos tradicionales a fondos comunitarios e impulsando proyectos gastronómicos indígenas con apoyos públicos.
- Coordinación interinstitucional: Crear una comisión intersectorial para monitorear la salvaguardia, atender intentos de apropiación (patentes o marcas indebidas) y difundir la valoración de la cocina indígena.
- Adecuar propiedad intelectual: Ajustar la ley de propiedad industrial para impedir registros marcarios o patentes sobre elementos culturales indígenas sin consentimiento, e introducir figuras de protección para especialidades tradicionales.

- Cooperación global: Fortalecer la colaboración internacional mediante acuerdos que eviten la apropiación transfronteriza del patrimonio culinario y promoviendo en foros globales un instrumento jurídico de protección de los conocimientos tradicionales.

En conclusión, la protección de la gastronomía indígena mexicana requiere normas progresistas, y su aplicación y cumplimiento efectivo. La tesis enfatiza la necesidad de complementar las herramientas legales con la participación activa de las comunidades y con políticas educativas que valoren estas tradiciones. Mediante un enfoque integral —jurídico, cultural y comunitario— se garantizará la preservación, transmisión y respeto de la riqueza gastronómica indígena, asegurando que las comunidades originarias conserven el control sobre su herencia culinaria y que ésta permanezca viva para las futuras generaciones.

Palabras Clave

Pueblos originarios, gastronomía, tradiciones, patrimonio cultural e inmaterial, protección jurídica, colectividad.

Abstract

The thesis “Protección del Patrimonio Indígena y Gastronómico: un análisis normativo desde la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos” (Protection of Indigenous Gastronomic Heritage under the Mexican Constitution) examines the legal protection of Mexico’s indigenous culinary heritage from a constitutional and comparative perspective. The main objective is to analyze how the Mexican legal framework – especially the Federal Constitution – safeguards the traditional gastronomic heritage of indigenous peoples, and to identify reforms needed to ensure its preservation, respect for indigenous communities’ rights, and food sustainability. In essence, the study proposes ways to safeguard indigenous cuisine as a living cultural heritage in the face of threats such as loss of traditional knowledge, unauthorized commercial exploitation, and cultural appropriation.

Methodology: The research follows a doctrinal legal approach with comparative analysis. It reviews key provisions of the Mexican Constitution on culture

and indigenous rights, domestic cultural heritage and intellectual property laws, and international instruments such as UNESCO's Intangible Heritage Convention and the UN Declaration on Indigenous Rights. The study also includes case studies from Mexico and comparative analysis of other countries (Spain, Peru, France). This mixed methodology allows for an evaluation of the current legal framework, identification of gaps and weaknesses, and a contrast between Mexico's approach and foreign best practices.

Theoretical and legal framework: The thesis defines intangible cultural heritage and the significance of indigenous gastronomy within it, emphasizing its collective nature and identity value. Traditional cuisine is a living cultural expression, closely linked to local biodiversity and sustainable practices. It then examines Mexico's constitutional foundations for cultural protection, including recognition of indigenous peoples' cultural rights and recent amendments empowering Congress to legislate on cultural heritage. It also examines the Federal Law on the Protection of the Cultural Heritage of Indigenous and Afro-Mexican Peoples and Communities (2022), which recognizes collective rights over traditional cultural expressions (including cuisine) and provides safeguards. In addition, existing intellectual property mechanisms (e.g., appellations of origin, geographical indications, collective trademarks) and copyright law are evaluated to assess their suitability for protecting traditional recipes and techniques.

Case studies: To ground the analysis, several examples of indigenous gastronomic heritage are discussed (for instance, Oaxacan dishes and beverages such as *mole* sauces, *tejate*, and traditional chocolate). These case studies reveal both successes and challenges, with some traditional products gaining legal recognition and market value, but others at risk of exploitation by third parties without benefit to the communities. Overall, the examples underscore the need to balance the promotion of traditional cuisines with the protection of collective rights and community control over culinary heritage.

International comparison: The thesis also compares how Spain, Peru, and France safeguard gastronomic heritage. Spain integrates cuisine (e.g., the Mediterranean diet) into its cultural heritage laws and protects regional foods with

appellations of origin. Peru declares iconic dishes (like ceviche) as national heritage, promotes its cuisine internationally, and through INDECOPi grants designations such as Denominations of Origin and Traditional Specialty Guaranteed (TSG) for traditional products. France pairs cultural recognition with strong commercial protection: the “gastronomic meal of the French” is UNESCO-listed (2010), and a robust system of Appellations d’Origine and Protected Geographical Indications defends its regional foods. These examples illustrate how legal frameworks can valorize traditional gastronomy culturally while also supporting its economic potential.

Findings: The findings indicate that Mexico has made notable progress in recognizing indigenous gastronomy as part of its cultural heritage, thanks to constitutional reforms and the 2022 law that acknowledge the collective nature of traditional culinary knowledge. However, practical challenges persist: regulatory gaps, low awareness in communities, cumbersome procedures, and an IP system ill-suited to communal creations. Consequently, many traditional recipes remain vulnerable to misuse without consent or benefit to their communities. The legal framework is promising, but its success hinges on effective enforcement and on empowering indigenous peoples to exercise their rights.

Key proposals: In its final chapter, the thesis presents several measures to strengthen the protection of indigenous gastronomic heritage in Mexico, including:

- **Clear regulations with community input:** Issue regulations under the 2022 law in consultation with indigenous communities, to clarify how to register and protect cultural elements and to establish enforcement authorities and sanctions.
- **Streamlined access and support:** Simplify procedures and provide assistance (e.g., bilingual forms, legal aid) to help communities register and defend their traditional cuisines.
- **Fair benefit-sharing:** Ensure communities receive equitable benefits from commercial use of their cuisine (e.g., direct a portion of profits from traditional products to community funds, and support indigenous gastronomic enterprises with public incentives).

- Inter-agency coordination: Establish an inter-sector commission to monitor heritage protection, respond to misappropriation attempts (e.g., questionable patents or trademarks), and promote respect for indigenous cuisines through public awareness.
- Adapt IP laws: Amend industrial property law to prevent trademarks or patents on indigenous cultural elements without consent, and introduce special designations to protect traditional foods.
- International cooperation: Forge international agreements to prevent cross-border appropriation of culinary heritage, and advocate in global forums (e.g., WIPO, UNESCO) for a legal instrument protecting traditional knowledge.

In conclusion, protecting Mexico's indigenous gastronomy is not only about preventing misuse but also about ensuring its vitality for future generations. This goal demands effective legal measures alongside active indigenous participation and supportive public policies to celebrate and transmit these traditions. Only a holistic approach —legal, cultural, and educational— will guarantee the continuity, equitable benefit, and respect of Mexico's rich indigenous gastronomic heritage, empowering communities as stewards of their ancestral cuisine.

Keywords

Indigenous peoples, gastronomy, traditions, cultural and intangible heritage, legal protection, collectivity.

INTRODUCCIÓN

En esta investigación se aproximara a la cocina tradicional indígena, que es mucho más que un conjunto de recetas, constituye un elemento fundamental de la identidad colectiva y del patrimonio vivo de los pueblos originarios de México. Su relevancia cultural, jurídica y patrimonial ha sido ampliamente reconocida. En 2010 la UNESCO, inscribió a la cocina tradicional mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, destacando que se trata de “un modelo cultural completo” sustentado en prácticas agrarias, rituales y saberes ancestrales. De hecho, las prácticas culinarias tradicionales representan una parte esencial del patrimonio inmaterial en todo el mundo. Esta dimensión patrimonial y comunitaria subraya la importancia de proteger jurídicamente la gastronomía indígena frente a amenazas como la pérdida de conocimientos, la explotación comercial no autorizada o la apropiación cultural indebida.

Con ese objetivo general de salvaguardar la cocina tradicional indígena, el presente trabajo de investigación se estructura en cinco capítulos. Cada capítulo aborda un aspecto clave para analizar la protección del patrimonio cultural indígena y gastronómico desde el marco de la Constitución Mexicana, contribuyendo así al objetivo general de la investigación. A continuación, se detalla el contenido y enfoque de cada capítulo, junto con sus principales apartados y su aportación al estudio global:

En el capítulo primero se ofrece un panorama histórico y cultural del patrimonio gastronómico indígena en México. Se exploran los orígenes y la evolución de las tradiciones culinarias ancestrales, situándolas en el contexto de la identidad nacional y la diversidad étnica. Este capítulo describe cómo la cocina tradicional mexicana ha sido conformada a lo largo de los siglos por las culturas indígenas y mestizas, y destaca hitos importantes como el reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010. Estos antecedentes histórico-culturales proporcionan la base contextual para

entender la importancia de salvaguardar la gastronomía indígena, justificando así la relevancia jurídica y social del tema a tratar.

El capítulo segundo está dedicado al marco teórico y los conceptos jurídicos fundamentales relacionados con el patrimonio cultural, indígena y gastronómico. Aquí se definen y analizan nociones clave como patrimonio cultural inmaterial, patrimonio biocultural, derechos culturales y derechos de los pueblos indígenas. Asimismo, se examinan principios constitucionales pertinentes –por ejemplo, el reconocimiento de México como nación pluricultural a partir de la reforma constitucional de 1992, orientado a proteger las expresiones culturales de los pueblos indígenas. Este capítulo establece el sustento conceptual y normativo que servirá para interpretar correctamente las leyes y mecanismos de protección en capítulos posteriores. Al clarificar estos conceptos, se sientan las bases teóricas necesarias para el análisis jurídico, delineando el alcance de términos y derechos que serán aplicados en la investigación.

En el capítulo tercero se realiza una revisión exhaustiva del marco legal vigente, tanto a nivel nacional como internacional, en materia de protección del patrimonio indígena y gastronómico. En el plano nacional, se analizan las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos – particularmente los artículos y reformas que consagran derechos culturales y derechos de los pueblos indígenas– así como las leyes federales y estatales aplicables (por ejemplo, la Ley Federal de Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas, la legislación sobre cultura y patrimonio, y normativas relativas a la gastronomía y al turismo cultural). En paralelo, se examinan las obligaciones de México derivadas del derecho internacional, incluyendo instrumentos como la Convención de la UNESCO para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003, el Convenio 169 de la OIT sobre pueblos indígenas, la Declaración de la ONU sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas, y acuerdos en materia de propiedad intelectual relacionados con conocimientos tradicionales. Este capítulo desglosa el entramado jurídico multinivel, identificando las garantías y lagunas

existentes en la protección legal del patrimonio gastronómico indígena. Su aportación al objetivo general radica en delinear claramente el estado del arte normativo, contra el cual se podrán detectar insuficiencias y áreas de oportunidad en capítulos siguientes.

El capítulo cuarto se enfoca en los mecanismos jurídicos específicos diseñados para la protección del patrimonio gastronómico, con especial énfasis en las denominaciones de origen y los derechos colectivos. En primer lugar, se analiza la figura de la *Denominación de Origen (DO)* como herramienta de propiedad intelectual para salvaguardar productos emblemáticos de la gastronomía local. Se describen los requisitos y el régimen legal de las DO en México –que cuenta actualmente con alrededor de 18 denominaciones de origen reconocidas por el IMPI, entre ellas alimentos y bebidas tradicionales como Tequila, Mezcal, Café de Veracruz, entre otros – explicando cómo este esquema protege la calidad y la autenticidad vinculadas a una región determinada. En segundo lugar, el capítulo examina la protección de conocimientos tradicionales y expresiones culturales mediante derechos colectivos. Se discuten las particularidades de reconocer a comunidades indígenas como titulares conjuntos de ciertos derechos (por ejemplo, sobre variedades alimentarias nativas, recetas ancestrales o técnicas culinarias tradicionales), frente al esquema clásico de derechos individuales. Asimismo, se incluyen en el análisis otras figuras afines, como indicaciones geográficas, marcas colectivas o especialidades tradicionales garantizadas, evaluando su aplicabilidad en la defensa de la gastronomía indígena. A través de estos apartados, el capítulo pondera la eficacia de los mecanismos jurídicos existentes para evitar la apropiación indebida, asegurar beneficios compartidos y mantener vivo el patrimonio culinario. La contribución de este capítulo al objetivo general consiste en identificar las herramientas legales disponibles y sus limitaciones prácticas, sentando una base para proponer mejoras más adelante.

En este, se presenta un análisis detallado de casos prácticos y situaciones emblemáticas ocurridas en México que ilustran los desafíos y avances en la

protección del patrimonio indígena y gastronómico. A través de estudios de caso, el trabajo aterriza la discusión teórica en ejemplos concretos. Entre los casos abordados se incluyen, por ejemplo, la inscripción de la cocina tradicional mexicana en la lista de la UNESCO (y sus implicaciones para las políticas públicas y la conciencia patrimonial), la defensa legal de denominaciones de origen emblemáticas (como las batallas por el uso exclusivo del nombre *Tequila* o *Mezcal*), así como controversias sobre apropiación cultural o biopiratería relacionadas con conocimientos culinarios indígenas (por instance, intentos de patentar variedades de maíz o fórmulas ancestrales de uso alimenticio). También se consideran experiencias locales de gestión del patrimonio gastronómico, como proyectos comunitarios que han logrado vincular la protección de la cocina tradicional con el desarrollo sostenible (turismo gastronómico en comunidades indígenas, ferias locales). Cada caso es analizado señalando el contexto, la respuesta normativa dada (por tribunales, legisladores o autoridades administrativas) y los resultados obtenidos. De esta manera, el capítulo permite evaluar en la práctica la efectividad del marco legal estudiado en capítulos previos, evidenciando aciertos y deficiencias. Su aporte al conjunto de la tesis es proveer evidencia empírica y lecciones aprendidas que fundamentan la necesidad de eventuales reformas o fortalecimientos normativos.

Asimismo, se amplía la perspectiva mediante el estudio comparativo de experiencias internacionales en la protección del patrimonio gastronómico, enfocándose en España, Perú y Francia. Cada uno de estos casos nacionales ofrece referencias valiosas y contrastes útiles respecto al modelo mexicano. En el caso de España, se analiza cómo la legislación española y europea protege la riqueza gastronómica regional: por un lado, la Constitución Española impone a los poderes públicos el deber de conservar el patrimonio cultural, y por otro, existe un consolidado sistema de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas a nivel de la Unión Europea que ampara numerosos alimentos y bebidas tradicionales (vinos, quesos, aceites.). Asimismo, se comenta la experiencia española en la promoción de su culinaria como patrimonio (por ejemplo, la Dieta Mediterránea, compartida con otros países, reconocida por la UNESCO como patrimonio

inmaterial). En Perú, se examina la combinación de herramientas jurídicas e iniciativas públicas para resguardar su gastronomía peruana e indígena: se destacan la existencia de leyes de protección de conocimientos tradicionales y biodiversidad (que resguardan ingredientes y saberes ancestrales), el uso de denominaciones de origen para productos como el *Pisco*, así como los esfuerzos del gobierno y la sociedad civil (p.ej. Sociedad Peruana de Gastronomía – APEGA) para lograr el reconocimiento internacional de la cocina peruana. Por su parte, Francia ofrece un modelo donde la gastronomía ha sido ampliamente valorizada y defendida: se aborda el sistema francés de *Appellations d’Origine Contrôlée* (antecedente de las DO modernas) y la consagración simbólica de la “comida gastronómica francesa” como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010 (acontecimiento simultáneo al reconocimiento de la cocina mexicana). Al comparar estos tres escenarios, el capítulo identifica buenas prácticas, figuras legales innovadoras y políticas públicas exitosas que han servido para proteger y proyectar el patrimonio culinario en el extranjero. Este análisis comparativo enriquece la tesis al proveer perspectivas externas contra las cuales evaluar la situación mexicana, evidenciando tanto áreas en las que México puede mejorar como fortalezas propias. En suma, el capítulo aporta un marco de referencia internacional que sustenta y orienta las propuestas de mejora presentadas en el capítulo siguiente.

Finalmente, el capítulo quinto está dedicado a las propuestas de reforma y recomendaciones de política, constituyendo el cierre propositivo de la investigación. A la luz de los hallazgos de los capítulos previos, se plantean reformas normativas concretas a nivel constitucional, legislativo y de política pública para fortalecer la protección del patrimonio indígena y gastronómico en México. En el ámbito constitucional, por ejemplo, se sugiere evaluar la incorporación explícita del patrimonio cultural inmaterial y gastronómico dentro de los principios constitucionales, o el reforzamiento de los derechos culturales y de los pueblos indígenas en la Carta Magna para dotarlos de mayor imperatividad. En cuanto a reformas legislativas, se proponen ajustes y adiciones a las leyes vigentes –como desarrollar un marco jurídico específico de protección del patrimonio gastronómico

(ya sea mediante una ley especial o reformas a la Ley Federal de Cultura, la Ley de la Propiedad Industrial, etc.)—, incluyendo la posible creación de registros de conocimientos gastronómicos tradicionales y la adecuación de la figura de denominación de origen para que sea más accesible a comunidades indígenas y productores locales. Asimismo, se enfatiza la importancia de fortalecer los mecanismos de derechos colectivos, por ejemplo mediante reglamentos que faciliten a las comunidades el ejercicio conjunto de derechos sobre sus productos y recetas tradicionales. En el plano de políticas públicas, el capítulo recomienda iniciativas para la difusión, educación y preservación activa de la gastronomía indígena: desde programas educativos interculturales que incluyan la cocina tradicional, hasta apoyos económicos y técnicos para proyectos comunitarios y cooperativas que valoricen ingredientes autóctonos y platillos locales. También se propone una mayor coordinación interinstitucional (cultura, turismo, desarrollo rural, economía) para que la protección del patrimonio gastronómico se integre en estrategias de desarrollo sostenible y turismo cultural. Cada propuesta está fundamentada en las brechas identificadas a lo largo de la tesis y muchas toman inspiración de las experiencias comparadas estudiadas en el capítulo anterior. De esta forma, el capítulo quinto, no solo resume las conclusiones derivadas del análisis, sino que aporta soluciones viables y recomendaciones orientadas a mejorar el marco normativo e institucional. Su contribución principal consiste en cerrar el círculo de la investigación, vinculando directamente el diagnóstico jurídico realizado con acciones concretas para avanzar en la tutela efectiva del patrimonio cultural indígena y gastronómico de México, en consonancia con el objetivo central planteado en la tesis.

ÍNDICE

	Pag.
Resumen	II
Abstract	V
Introducción	IX

CAPÍTULO PRIMERO

MARCO CONCEPTUAL Y NORMATIVO DEL PATRIMONIO INDÍGENA GASTRONÓMICO

1.1. Delimitación y Conceptualización del Patrimonio Cultural Inmaterial	4
1.1.1. Distinción entre patrimonio material e inmaterial	7
1.1.2. Dimensiones del patrimonio: personal y colectivo	10
1.1.3. La Gastronomía indígena como expresión del patrimonio cultural inmaterial	12
1.2. Características y Relevancias del Patrimonio Gastronómico Indígena .	13
1.2.1. Elementos distintivos de la gastronomía indígena	14
1.2.2. Importancia cultural, social y económico	18
1.2.3. Desafíos para su protección, preservación y promoción	20
1.3. Marco Normativo Internacional de Protección	22
1.3.1. Tutela Internacional de la Gastronomía Indígena mediante la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO	25
1.3.1.1. Alcance y mecanismos de protección	28
1.3.1.2. Aplicación a la gastronomía indígena	29
1.3.2. Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas	31
1.3.2.1. Disposiciones relevantes para el patrimonio gastronómico	32
1.3.2.2. Implementación y efectividad en el contexto nacional	33

1.4. Intersección entre el Derecho de la Propiedad Intelectual y el Patrimonio Gastronómico	35
1.4.1. Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC)	38
1.4.1.1. Análisis de las disposiciones pertinentes y sus Implicaciones para la gastronomía indígena	39
1.4.2. Desafíos y Oportunidades del ADPIC en la Protección de la Cocina Tradicional Indígena	41
1.4.2.1. Limitaciones del sistema actual	42
1.4.2.2. Propuestas de reforma y adaptación	44

CAPÍTULO SEGUNDO

ÁNÁLISIS JURÍDICO CONSTITUCIONAL Y LEGISLATIVO DE LA PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO INDÍGENA EN MÉXICO

2.1. Marco Constitucional y Legal	49
2.1.1. Disposiciones constitucionales relevantes	50
2.1.2. Ley federal de protección del patrimonio cultural de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas	58
2.1.3. Legislación complementaria	65
2.2. Sistema de Protección del Patrimonio Cultural Indígena	68
2.2.1. Estructura y funcionamiento	72
2.2.2. Papel de las instituciones clave (Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas, Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial)	75
2.3. Jurisprudencia y Derecho Internacional	77
2.3.1. Análisis de jurisprudencia nacional relevante	80
2.4. Derechos Colectivos y Políticas Públicas	82
2.5. Desafíos y Oportunidades en el Marco Jurídico Actual	84

CAPÍTULO TERCERO
MECANISMOS DE PROTECCIÓN DE RECETAS Y CONOCIMIENTOS
CULINARIOS TRADICIONALES

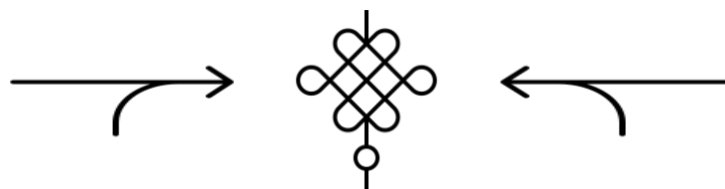
3.1. Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas	89
3.2. Secretos Comerciales y la Técnica en la Gastronomía Indígena	94
3.3. Derechos Colectivos y Conocimientos Tradicionales	99
3.4. Casos de estudio: Éxitos y desafíos en la Protección de las Recetas Indígenas	105
3.4.1. Mole oaxaqueño	106
3.4.2. Herbolaria nahua y medicina tradicional	107
3.4.3. El chocolate mixteco (Oaxacanita, México)	108
3.4.4. El tejate zapoteca de San Andrés Huayápam (Oaxaca, México)	109
3.4.5. La tlayuda zapoteca de San Antonio de la Cal (Oaxaca, México)	110
3.4.6. Apropiación de nombre en mexcal del Pueblo Mixe (Oaxaca, México)	110
3.4.7. Pozol chiapaneco	111
3.4.8. Biopiratería y consentimiento: el caso ICBG-Maya (Chiapas, México)	112

CAPÍTULO CUARTO
LOS MECANISMOS DE PROTECCIÓN DE LA GASTRONOMÍA
EN OTROS PAÍSES

4.1. La Protección de la Gastronomía Mediterránea en España	115
4.1.1. Marco Jurídico en relación con la gastronomía Mediterránea	120
4.2. La defensa Jurídica de la Gastronomía Peruana	122
4.2.1. Legislación nacional sobre patrimonio cultural inmaterial de Perú ...	123
4.2.2. Propiedad intelectual en productos gastronómicos	124
4.3. Marco Normativo de la Cocina Francesa	127
4.4. La Gastronomía Japonesa desde su marco legal	132
4.4.1. Algunos aciertos del modelo de protección japonés	136

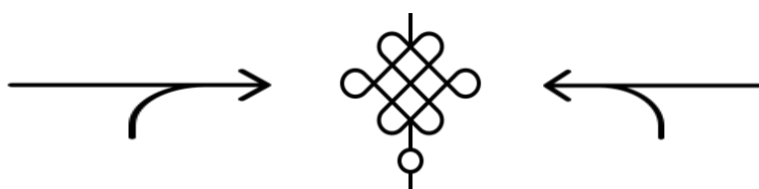
CAPÍTULO QUINTO
DESAFÍOS Y PROPUESTAS PARA FORTALECER LA PROTECCIÓN DEL
PATRIMONIO GASTRONÓMICO INDÍGENA

5.1. Análisis de la efectividad y limitaciones del marco jurídico actual	143
5.1.1. Propuestas para fortalecer la protección del patrimonio gastronómico indígena	153
5.2. Propuestas de reforma al Marco Constitucional y Legislativo	155
5.2.1. Ley general de cultura y derechos culturales	157
5.2.2. Ley federal del derecho de autor (LFDA)	159
5.2.3. Ley general de turismo (LGT)	161
5.3. Políticas públicas y programas de apoyo recomendados Marco Normativo de la Cocina Francesa	167
5.4. Mecanismos de participación de las comunidades indígenas en la protección de su patrimonio gastronómico	171
5.5. Estrategias para la defensa legal de recetas y técnicas culinarias tradicionales	173
CONCLUSIONES	180
PROPUESTAS	183
FUENTES DE INFORMACIÓN	186
ANEXOS	202
APÉNDICES	203



CAPÍTULO PRIMERO

MARCO CONCEPTUAL Y NORMATIVO DEL PATRIMONIO INDÍGENA GASTRONÓMICO



*“ No olvidemos que la desaparición de una cultura puede ser tanto o más grave que la desaparición de una especie animal o vegetal.
Y la única manera de que la cultura no se pierda es que se mantenga en dinamismo, en constante movimiento”
Papa Francisco I*

1. MARCO CONCEPTUAL Y NORMATIVO DEL PATRÍMONIO INDÍGENA GASTRONÓMICO

Sumario. - 1.1. Delimitación y Conceptualización del Patrimonio Cultural Inmaterial 1.1.1. Distinción entre Patrimonio Material e Inmaterial 1.1.2. Dimensiones del Patrimonio: Personal y Colectivo 1.1.3. La Gastronomía Indígena como Expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial 1.2. Características y Relevancias del Patrimonio Gastronómico Indígena 1.2.1. Elementos Distintivos de la Gastronomía Indígena 1.2.2. Importancia Cultural, Social y Económica 1.2.3. Desafíos para su Preservación y Promoción 1.3. Marco Normativo Internacional de Protección 1.3.1. Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO 1.3.1.1. Alcance y Mecanismos de Protección 1.3.1.2. Aplicación a la Gastronomía Indígena 1.3.2. Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas 1.3.2.1. Disposiciones Relevantes para el Patrimonio Gastronómico 1.3.2.2. Implementación y Efectividad en el Contexto Nacional 1.4. Intersección entre el Derecho de la Propiedad Intelectual y el Patrimonio Gastronómico Indígena 1.4.1. Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC) 1.4.1.1. Análisis de las Disposiciones Pertinentes 1.4.1.2. Implicaciones para la Gastronomía Indígena 1.4.2. Desafíos y Oportunidades del ADPIC en la Protección de la Cocina Tradicional Indígena 1.4.2.1. Limitaciones del Sistema Actual 1.4.2.2. Propuestas de Reforma y Adaptación 1.5. Conclusiones Capitulares.

Este apartado se enfocará principalmente en definir el objeto de estudio y algunos términos importantes para el desarrollo de la investigación; para ello, es fundamental conceptualizar y delimitar ciertos conceptos, para lo cual se tomará como punto de partida, algunas perspectivas realizadas por algunos doctinarios

juristas, sociólogos e historiadores como Raúl Brañes¹, Juan Francisco Pérez Gálvez, Juan Palomar de Miguel², Lourdes Arizpe, Isabel Villaseñor Alonso y

¹ Brañes Raul. Nació en Chile en 1934. Y estudio derecho en la Universidad de Chile; en 1975, se vio forzado a abandonar Chile, se radicó en México, desempeñándose como Consultor Jurídico en la Oficina Regional del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), entre 1975 y 1989. Uno de sus logros fue el diseño y puesta en operación del Programa de Derecho Ambiental para America Latina y el Caribe. Fue Asesor de la Ministra de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca de México, período en el cual se desempeñó también como Presidente de la Asociación Latinoamericana de Derecho Ambiental, entidad de la cual fue su fundador. disponible en: <https://revistaderechoambiental.uchile.cl/index.php/RDA/issue/view/3765/20> fecha de consulta: 31 de agosto de 2024.

² Palomar de Miguel, Juan. Llegó a México en 1957, y se naturalizó más tarde mexicano. Impartió clases en el Colegio Central de Mérida, Yucatán, y fue director y profesor de la Escuela México de Chihuahua. Como jefe después del Departamento de Planeación Editorial de Fernández Editores, colaboró activamente y editó el *Enciclopédico Universo*. Trabajó de 1994 a 2003 en la Academia Mexicana de la Lengua, como coordinador del *Diccionario de Mexicanismos*, del que preparó y ayudó a publicar, como paso previo, un *Índice de Mexicanismos* (Fondo de Cultura Económica, 1997). Es autor de cuatro obras sumamente extensas: *Diccionario para Juristas*, con prólogo del Dr. Ignacio Burgoa Orihuela (2ª. edición, Porrúa, 2003), *Diccionario de México*, prologado por Don Andrés Henestrosa (3ª. edición, Trillas, 2005), que recoge y define, en su primera edición, entre otros muchos temas, “la lista más amplia de mexicanismos hasta hoy publicada” (33,217), según palabras de la Academia Mexicana de la Lengua. En esta tercera y presente edición cree el autor que hay no menos de 35,000 mexicanismos. Disponible en: https://www.fcde.es/site/es/autores/autor_detalle.aspx?idAutor=4415 (fecha de consulta: 31 de agosto de 2024).

Emiliano Zolla Márquez y Cristina Amescua Chávez e Hilario Topete Lara; de igual manera, se tomarán en cuenta la raíces etimológicas en torno de algunas nociones.

En el campo del patrimonio, es fundamental comprender varias categorías para abordar correctamente el tema de estudio. Estas categorías se dividen por su naturaleza, que incluye el patrimonio económico, natural y cultural o histórico. Otra forma de clasificación se centra en su tangibilidad, distinguiendo entre patrimonio tangible e intangible. Finalmente, se catalogan según quién se beneficia, diferenciando entre patrimonio personal y colectivo. Estos temas se analizarán en el transcurso de esta investigación.

Ahora bien, empezando con la acepción de patrimonio, la cual proviene de la voz latina *patrimonium*, misma que se compone de dos raíces del latín, la primera hace alusión a la palabra *pater*, que significa “padre”, y la segunda raíz proviene del vocablo *monium*, que equivale a lo “recibido”, de este modo se puede entender que la conjunción del término *patrimonium*, significa “lo recibido del padre”, por lo que en la época romana, se hacía alusión a los bienes heredados por los ciudadanos nobles, llamados patricios, que eran parte de la antigua nobleza de la ciudad. Estos bienes se transmitían de padres a hijos varones.³

La expresión *patrimonium*, al pasar a la lengua romance, se tradujo como las propiedades de los hijos que han sido heredadas del padre o de los abuelos, o que en palabras de Pérez Gálvez Juan Francisco, es la “*Hacienda que una persona ha heredado de sus ascendentes*”. Bajo este contexto, en la actualidad, encontramos que la Real Academia Española, coincide con el editor Palomar de Miguel, y define al patrimonio como “1. Hacienda que alguien ha heredado de sus ascendientes 2. *conjunto de bienes y derechos propios adquiridos por cualquier título*”⁴. Estas acepciones indican que son bienes materiales recibidos por algún familiar en línea

³Enciclopedia Concepto, “definición de patrimonio”. disponible en: <https://concepto.de/patrimonio/> (fecha de consulta: 31 de agosto de 2024).

⁴Definición de patrimonio por la Real Academia Española. disponible en: <https://dle.rae.es/patrimonio> (fecha de consulta: 31 de agosto de 2024).

recta, es decir, de padre a hijo o de abuelo a nieto, asimismo la real academia española, introduce diversos significados a la palabra como es los “derechos adquiridos por cualquier título”, como es el uso y goce de algún objeto o bien.

Ahora bien, respecto a lo mencionado en las últimas líneas, la palabra patrimonio posee distintos significados que se apartan de su término etimológico. En esta acepción el derecho contemporáneo también usa esta expresión de una manera que se aleja de la raíz del latín. Ejemplo de ello, se encuentra el patrimonio en sentido jurídico, y el patrimonio histórico o cultural.

El patrimonio jurídico, se refiere a los activos y pasivos de una persona natural o jurídica (conocida en el derecho mexicano como persona física o moral), estas tienen una utilidad económica; un claro modelo de lo que se menciona se encuentra en el derecho civil, el cual considera al patrimonio, como el conjunto de derechos y obligaciones, tanto presentes como futuras, de una persona física o moral que puede tener un valor pecuniario⁵.

Dicho de otra manera, el patrimonio jurídico consiste en un conjunto de bienes, derechos, obligaciones y cargas que pueden valorarse en dinero, formando así una entidad jurídica, la cual representa el resultado económico, tangible, de carácter personal. Para abonar a su mejor entendimiento, el jurista Juan Palomar de Miguel (2003) en su Diccionario para Juristas nos obsequia su definición de patrimonio el cual menciona que son los “*Bienes propios adquiridos por cualquier título [...] universalidad constituida por el conjunto de deberes y obligaciones que corresponden a una persona, y que pueden ser apreciables en dinero*”⁶.

Bajo esta aportación se aprecia que en estricto sentido, el término patrimonio se utiliza para designar a los bienes propios adquiridos por cualquier título. En este

⁵ Artículo 724 del Código Civil Federal. Consultado en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/CCF.pdf> (fecha de consulta: 31 de agosto de 2024)

⁶ Palomar de Miguel Juan, Diccionario para Juristas. Ed. Segunda, México, 2003. p1145

contexto, es evidente que las últimas concepciones mencionadas de patrimonio no coinciden con el significado que se desea analizar dentro de esta pesquisa, por lo que, encaminando la investigación al objeto de estudio, se encuentra que, en contraste con lo mencionado en líneas anteriores, se localiza el patrimonio histórico o cultural, el cual en primer momento coincide con el punto de la versión etimológica, respecto a ser heredado, sin embargo, difiere en cuanto a la persona que lo hereda, ya que este tipo de patrimonio se recibe de manera natural a un grupo de personas en lo colectivo, este legado puede ser tangible o intangible.

Asimismo, discrepa con el concepto consagrado en el derecho civil, al carecer de una valoración económica, ya que su valor sería demasiado grande como para medirse en dinero, por lo tanto no puede ser vendido; al igual que el concepto de intangibilidad, la materia civil no lo considera, ya que en relación con el patrimonio en esta área es necesario que haya un objeto físico. No obstante, esta idea se analizará más adelante.

De esta manera, se entenderá para efectos de esta investigación que el patrimonio de forma general, es lo heredado por nuestros antecesores. Asimismo, este análisis, se enfocará en el patrimonio histórico o cultural, mismo que será la base de estudio. Este se comprenderá como el conjunto de bienes que los antiguos pueblos originarios han legado a una nación los cuales tienen un gran valor histórico y simbólico. Esto incluye costumbres culturales, descubrimientos arqueológicos, obras de arte y tradiciones populares que reflejan la identidad de una nación o comunidad.

1.1. Delimitación y Conceptualización del Patrimonio Cultural Inmaterial

Considerando las nociones previamente mencionadas, y para efectos de este estudio, se enfocará en la definición etimológica, especialmente desde un enfoque histórico o cultural del patrimonio. Asimismo, como ya se mencionó al inicio de esta investigación, dentro del patrimonio hay diversos tipos, los cuales son importantes

entender para delimitar adecuadamente el objeto de estudio. En este contexto, se ubica que los tipos de patrimonio se clasifican, según su naturaleza, la tangibilidad y quién se beneficia.

En cuanto a su naturaleza, se localiza al patrimonio económico, natural y histórico o cultural. El patrimonio económico se refiere a la idea tradicional que incluye los bienes, derechos, deudas y activos que tiene una persona, ya sea una persona física o una entidad legal⁷. Respecto al acervo natural, se considera parte de la esfera pública, derivando en la necesidad de garantizar que sea accesible a todos aquellos que se interesen por conocerlo, el cual está integrado por monumentos naturales, formados por estructuras físicas y biológicas, los cuales, en su conjunto, poseen un valor universal excepcional en términos estéticos o científicos. Esto incluye formaciones geológicas y fisiográficas, así como áreas bien definidas que sirven como hábitat para especies de animales y plantas amenazadas, las cuales también tienen un valor universal excepcional en cuanto a su conservación o belleza natural⁸.

Respecto del haber histórico o cultural, que es el concerniente a esta investigación, se encuentran algunas concepciones doctrinarias, como la del Historiador José de Jesús Valdés Rodríguez, que menciona que el *“Patrimonio Cultural, es el conjunto de manifestaciones creadoras y trascendentales, que conforman el comportamiento histórico y social de un pueblo”*⁹; aunado a ello el restaurador Francisco Arturo Schroeder Cordero¹⁰ señala que *“Por patrimonio cultural de una nación, debemos entender a todos aquellos bienes muebles e*

⁷ Patrimonio - Concepto, Aceptaciones, Tipos y Características (2022). Consultado en: <https://concepto.de/patrimonio/> (fecha de consulta: 31 de agosto de 2024)

⁸ Patrimonio Mundial, Cultural y Natural INAH (2019) consultado en: https://patrimoniomundialmexico.inah.gob.mx/publico/info_detalle.php?seccion=Mg== (fecha de consulta: 10 de septiembre de 2024)

⁹ Valdés Rodríguez (1982), La Protección Jurídica de los Monumentos Arqueológicos e Históricos en México, México, INAH.

¹⁰ Schroeder Cordero, Francisco Arturo. Licenciado en Derecho por la Escuela Nacional de Jurisprudencia, UNAM, 1942-1946. Hizo su maestría en Restauración de Monumentos en la Escuela Nacional de Arquitectura, UNAM, 1978-1980. Su doctorado fue en Arquitectura en la Facultad de Arquitectura, UNAM, 1982-1983. disponible en: <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/7/3499/77.pdf> (fecha de consulta 16 de septiembre de 2024).

inmuebles, incluso intangibles, tanto públicos como privados, que por su valor histórico, artístico, técnicos, científicos o tradicionales, principalmente, sean dignos de conservar y restaurarse para la posteridad”¹¹.

Es importante destacar la aportación que hace el arquitecto Schroeder, al incluir dentro de su perspectiva a los bienes intangibles, este investigador visualiza esta concepción de proteger lo que no se toca, pero se sabe, se vive y se pasa de una generación a otra. A diferencia de la concepción otorgada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, (en adelante UNESCO), mediante la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural, celebrada en París en 1972, la cual nos obsequia una clasificación importante de lo que integra este legado, mencionando que se considerará "patrimonio cultural":

- los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia,*
- los conjuntos: grupos de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia,*
- los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico¹².*

Es relevante señalar que en esta convención se ignoró el patrimonio intangible que forma parte del patrimonio cultural, el cual no fue considerado en esta definición. Esto se debe a que aún no habían emergido con fuerza los movimientos, expresiones y demandas de identidad cultural, incluyendo movimientos étnicos,

¹¹ Schroeder Cordero (1999), "Patrimonio Cultural", Editorial Porrúa, IJ-UNAM, T.IV, México. 1991. p. 2356

¹² Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural, (1972). Consultado en: <https://whc.unesco.org/en/conventiontext/> (fecha de consulta: 25 de octubre de 2024)

como respuesta a la tendencia estandarizada de la globalización observada en los últimos treinta años, la cual se discutirá más adelante.

En este contexto y abundando en estas concepciones, entenderemos al patrimonio histórico o cultural, como el conjunto de bienes tangibles e intangibles que los pueblos originarios han legado a un grupo de personas o a una nación, los cuales tienen un gran valor histórico y simbólico. Este legado abarca desde prácticas culturales, fuentes arqueológicas, obras artísticas y tradiciones populares las cuales reflejan la identidad de una nación o comunidad.

1.1.1. Distinción entre patrimonio material e inmaterial

En esta línea argumentativa, es indispensable abordar la clasificación del patrimonio según su tangibilidad, misma que se divide en material e inmaterial; se habla de patrimonio tangible, cuando se hace referencia a elementos concretos, físicos, que se pueden tocar, como un mueble o inmueble que son palpables y ocupan un espacio real, tal y como se refleja en la concepción y definición otorgada en la convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural de 1972.

Asimismo, de forma opuesta, se encuentra el patrimonio intangible, en donde la investigadora María Elizabeth López Ledesma¹³ abona a este concepto definiendo al patrimonio cultural inmaterial, como algo que brinda a las comunidades un sentido de identidad y continuidad, promoviendo la creatividad y el bienestar social, además, este tipo de legado contribuye a la administración del entorno natural y social, del cual se genera ingresos, donde se encuentran muchos conocimientos tradicionales o autóctonos que lo integran¹⁴.

¹³ López Ledesma, María Elizabeth. Profesora Investigadora de Tiempo Completo de la Facultad de Derecho de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Perfil Académico en Google Académico. Disponible en: <https://scholar.google.es/citations?user=qUMuXvQAAAAJ&hl=es> (fecha de consulta: 19 de septiembre de 2024).

¹⁴ López Ledesma, María Elizabeth. Protección jurídica del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos indígenas, (2023), p. 39. Consultado en: <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=QkvXEAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA5&ots=UsY-qyD9Bg&sig=0qSJLbUFEK2RmC4K369MxdbGqck#v=onepage&q&f=false> (fecha de consulta: 25 de octubre de 2024).

Para robustecer esta definición que nos obsequia esta investigadora, se aporta otra definición que contempla la Doctora Lourdes Arizpe¹⁵, la cual menciona que:

“El patrimonio cultural intangible debe entenderse como un concepto dentro de una constelación de ideas —diversidad cultural, libertad cultural, choque y diálogo de las civilizaciones y conocimiento indígena— las cuales han cristalizado mediante el diálogo internacional en torno a los retos que enfrenta la sociedad mundial a principios del siglo XXI. La urgencia de salvaguardar el patrimonio cultural intangible proviene del acelerado proceso de pérdida, transformación y reinvención de las prácticas y representaciones culturales que tienen lugar en el contexto de la globalización y en el cambio ambiental global¹⁶ (Lourdes Arizpe et.al, 2013) .

En este contexto también encontramos la concepción que hace la UNESCO, en su Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, en su 32ª reunión, celebrada en París en el 2003, en la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, en el cual señala que:

Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia,

¹⁵ Arizpe, Lourdes. Fue nombrada Secretaria General y miembro de la Comisión Mundial de Naciones Unidas para la Cultura y el Desarrollo al tiempo que dirigía proyectos culturales en gran número de países del mundo como Directora Adjunta de Cultura de la Unesco. En la Unesco participó como consultora para la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, así como para la Convención Internacional para la Protección de las Expresiones Culturales. Fue Directora del Instituto de Investigaciones Antropológicas e Investigadora del Centro Regional Investigaciones Multidisciplinarias de la Universidad Nacional Autónoma de México así como Secretaria de la Academia Mexicana de la Ciencia. Dirigió, asimismo, el Museo Nacional de Culturas Populares de México.

¹⁶ Arizpe Lourdes, Patrimonio cultural intangible: los orígenes del concepto en Experiencias de salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial, (2023). Consultado en: https://biblioteca.clacso.edu.ar/Mexico/crim-unam/20170505034557/pdf_662.pdf (fecha de consulta: 07 de noviembre de 2024)

infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible. El “patrimonio cultural inmaterial”, según se define en el párrafo 1 supra, se manifiesta en particular en los ámbitos siguientes: a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; b) artes del espectáculo; c) usos sociales, rituales y actos festivos; d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; e) técnicas artesanales tradicionales¹⁷.

En este sentido como lo explican Villaseñor Alonso & Zolla Márquez (2012), la importancia del patrimonio cultural inmaterial radica en su capacidad de generar un “sentimiento de identidad y continuidad” dentro de un grupo humano¹⁸. Esto significa que el valor de una manifestación cultural no se mide de manera universal ni con jerarquías absolutas, sino a partir de cómo fortalece la identidad de quienes la practican. Este sentimiento de pertenencia y cohesión varía según el grupo, que puede ser desde una pequeña comunidad hasta una nación o incluso un conjunto de naciones.

Sin embargo, aunque no se establezcan jerarquías, sí es necesario reconocer la existencia de diferentes escalas de pertenencia o identificación. Esto no se refiere a una jerarquía de la manifestación cultural en sí, sino a la escala del grupo humano que la reconoce como parte de su identidad cultural. Por lo tanto, el concepto de patrimonio cultural inmaterial es dinámico y está determinado por la relación de un grupo específico con una manifestación cultural, sin asignarle un valor intrínseco

¹⁷ Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, en su 32ª reunión, celebrada en París en el (2003), en la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial. Consultado en: <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n#art2> (fecha de consulta: 25 de octubre de 2024)

¹⁸ Villaseñor Alonso & Zolla Márquez (2012), Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura. Consultado en: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-81102012000100003&lng=es&nrm=iso&tlng=es (07 de noviembre de 2024).

universal, sino entendiendo su valor en función de las identidades que ayuda a construir y mantener.

De manera que, el patrimonio cultural inmaterial, se transmite de generación en generación, y es importante su preservación para dar una identidad como comunidad y como nación, sus elementos son tradicionales, tanto prehispánicos como contemporáneos, y vivientes, al igual que integradores, representativos, basados en la comunidad de la cual se mantiene, pero también, se adapta a su entorno. Son elementos abstractos que no se pueden tocar, pero se pueden observar, estos no ocupan un espacio físico, pero sí se pueden vivir, sentir, enseñar mediante técnicas o saborear; y que para efectos de esta investigación se tomará este último elemento para su estudio.

1.1.2. Dimensiones del patrimonio: personal y colectivo

Finalmente, otra clase de patrimonio, va dirigido a quien se beneficiara con ello, este se refiere a quien va dirigido el legado; del cual se desprende que existe el patrimonio personal y el colectivo; el primero se refiere a la propiedad de una única persona, esta concepción es la más común, y a la que se refiere la etimología del latín, contraponiéndose a la perspectiva de lo que es el patrimonio colectivo; para esta definición el sociólogo francés Jean Davallon¹⁹, menciona que el acervo colectivo es una realidad sociohistórica, mediada por las relaciones y medios sociales de producción, donde se seleccionan ciertos acervos culturales, elevándolos a la categoría de patrimonio colectivo²⁰. El historiador Josep Ballart²¹, explica que *“hay cosas que son consideradas como patrimonio de una colectividad o incluso de toda la humanidad... Hay cosas preciosas que hemos heredado y que*

¹⁹Davallon, Jean, Sociólogo, Frances. Disponible en: https://www.google.com/search?client=safari&sa=X&sca_esv=33bfa8ff2b0a8aa5&rls=en&sxsrf=ADLYWIKRlryoiFxtI2pGO4WeKRh7nxDqLg:1729903433903&q=jean+davallon+educaci%C3%B3n&ved=2ahUKEwjmm57R6KqJAxVrH0QIHUdNJWYQ_coHegQIJhAD&biw=1440&bih=820&dpr=2&si=ACC90nyLlcElEvb2bNLvGYvz3qiASJE028Y7OJtICNMtU2ttU1JabVuoWIOaNIZwVVZdEVaGLIqk2_CVZbMPnBig1PTFILrs__iYvLUR0KFHYXErA6LwofQ%3D&ictx=1 (fecha de consulta: 6 de octubre de 2024)

²⁰Davallon, Jean El juego de la patrimonialización. Valencia (2014). Pp. 47-48

²¹ Ballart, Josep. Profesor del Master de la Universidad de Barcelona de Museología y gestión del patrimonio cultural y consultor de los estudios de Humanidades y Filología de la Universitat Oberta de Catalunya. Disponible en: <https://www.planetadelibros.com/autor/josep-ballart/000002421> (fecha de consulta: 6 de octubre de 2024).

*en justicia nos merecemos todos los seres humanos*²², abonado a este concepto encontramos al Sociólogo Español Antonio Ariño, el cual dice que *el patrimonio colectivo es un bien público, como propiedad común, que ya no pertenece en exclusiva al señor feudal, al obispo o al rey, ni a sus sucesores burgueses, sino a la nación, al Estado y al pueblo*²³; esta concepción hace alusión a lo que es propiedad de una nación, de una sociedad o como su propio nombre lo refiere, corresponde a un colectivo, y nadie es propietario absoluto de ello, pero sí, a todos les pertenece.

Ahora bien, con base en las diversas conceptualizaciones esgrimidas en este texto, pareciera importante delimitar el aspecto base de esta investigación, iniciando por afirmar que existen diversas definiciones de la palabra patrimonio, esto depende de la materia de que se esta hablando, y que para el estudio de este, se tomará el patrimonio natural e historico, del cual se deriva el patrimonio cultural, intangible y colectivo, y que en su conjunto componen bienes materiales e inmateriales, que los pueblos originarios han legado a una nación o al mundo, los cuales tienen un gran valor histórico y cultural. Esto abarca prácticas culturales, fuentes arqueológicas, obras artísticas y tradiciones populares, las cuales reflejan la identidad de una nación o comunidad. De la que se desprende la gastronomía indígena, por ser valiosa por los conocimientos tradicionales, medicinales y culturales que de ella se emiten. La auténtica expresión de la gastronomía muestra una gran diversidad tanto ecológica como étnica, la cual se puede observar en las cocinas de los pueblos indígenas. Es posible que haya similitudes entre regiones étnicas vecinas, pero la característica más importante es que los ingredientes de cada región son influenciados por el medio ambiente y su entorno natural²⁴.

²²Ballart Josep. El patrimoni històric: bases teòriques, (2001). P. 14

²³ Ariño Villarroya, Antonio. La patrimonialización de la cultura y sus paradojas postmodernas. (2010). Pp. 15-32, consultado en:https://www.academia.edu/1198690/La_patrimonializacio_n_de_la_cultura_y_sus_paradojas_postmodernas (fecha de consulta: 25 de octubre de 2024)

²⁴ Red Nacional de Información Cultural (2018), Las cocinas indígenas de México : Gastronomía México : Sistema de Información Cultural-Secretaría de Cultura. Consultado en: https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=129 (fecha de consulta: 25 de octubre de 2024)

1.1.3. La gastronomía indígena como expresión del patrimonio cultural inmaterial

Ahora que tenemos claro que es el patrimonio cultural e inmaterial o intangible; se encuentra que dentro de este legado, se reconoce la importancia de sus tradiciones, técnicas, y conocimientos ancestrales. En la que encontramos el reconocimiento de las prácticas culinarias, técnicas, tradiciones y conocimientos asociados a la cocina como parte del patrimonio cultural de una comunidad o país. Este tipo de patrimonio no es tangible, como un edificio o una obra de arte, sino que reside en las tradiciones vivas transmitidas de generación en generación, sin embargo, al elaborarse o practicar estas enseñanzas transmitidas se vuelven tangibles.

Las costumbres culinarias son las prácticas, y hábitos relacionadas con la preparación, y consumo de alimentos, que tienen relación con las celebraciones dentro de una cultura o comunidad. Estas costumbres reflejan la identidad cultural, la historia y el entorno geográfico de un grupo de personas, y pueden variar considerablemente de un lugar a otro. Varios pueblos indígenas han logrado que su gastronomía sea reconocida como patrimonio inmaterial debido a su valor cultural, histórico y social.

La gastronomía indígena como patrimonio cultural intangible, que es el objeto de estudio de esta investigación; se encuentra que es considerada como una conotación importante para la preservación de la historia misma, refiriéndose a esta como el conjunto de saberes, prácticas, ingredientes y técnicas culinarias propias de los pueblos originarios. Estas tradiciones reflejan una conexión profunda con la tierra, el entorno natural y los ciclos de la vida, además de una forma sostenible de utilizar los recursos naturales. La gastronomía indígena, al estar íntimamente vinculada a la cosmovisión y espiritualidad de estos pueblos, forma parte integral de su identidad cultural.

En el caso de México, la UNESCO declaró a la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, el día 16 de noviembre de (2010a)²⁵. Asimismo, desde 2016, la Secretaría de Turismo de México, celebra esta fecha como el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana²⁶. En especial, la cocina de Michoacán, que incluye técnicas culinarias antiguas y la interrelación de ingredientes locales, siendo un pilar cultural que refleja la historia y la creatividad de sus pueblos indígenas. Los platillos de la región michoacana, en especial de la zona lacustre del Estado, cuentan la historia de técnicas de cultivo y preparación, rituales, espiritualidad, y formas de organización comunitaria. El maíz, el chile y el frijol son pilares fundamentales de la dieta indígena, con técnicas como la nixtamalización (proceso de cocinar el maíz con cal) para hacer tortillas²⁷. Esta gastronomía es parte de la rica diversidad cultural y ha sido reconocida como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

1.2. Características y Relevancias del Patrimonio Gastronómico Indígena

Continuando con la vertiente analítica, respecto a cuales son sus particularidades y trasendencias más importantes de la gastronomía indígena, en este apartado se abordará desde una perspectiva internacional, para seguir con la visión nacional, y concluir con una percepción local, en razón de desentrañar la importancia de salvaguardar esta gastronomía, como signo de identidad cultural.

Este patrimonio es una de las formas más tangibles de la relación entre los pueblos originarios y su entorno natural, y representa una fuente invaluable de conocimientos y prácticas que pueden ser claves en los desafíos contemporáneos

²⁵ Decisión del Comité intergubernamental: 5.COM 6.30 - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura – UNESCO, (2010a). consultado en: <https://ich.unesco.org/es/decisiones/5.COM/6.30> (fecha de consulta: 25 de octubre de 2024)

²⁶ , Día Nacional de la Gastronomía Mexicana: más allá del sabor y la tradición | Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural | Gobierno | gob.mx. Consultado en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/dia-nacional-de-la-gastronomia-mexicana-mas-alla-del-sabor-y-la-tradicion> (fecha de consulta 25 de octubre de 2024)

²⁷La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura – UNESCO, (2010b). consultado en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400> (fecha de consulta: 25 de octubre de 2024)

que existen en nuestros días, como es la pérdida de las costumbres y técnicas ancestrales, la comercialización internacional de productos indígenas sin el consentimiento de los mismos, los problemas del cambio climático y la pérdida de biodiversidad, y de prácticas de cultivo ancestrales.

1.2.1. Elementos distintivos de la gastronomía indígena

Los pueblos originarios, históricamente han aprovechado lo que la naturaleza les proporciona en sus territorios, lo que se traduce en el uso de ingredientes autóctonos. Por ejemplo, el “maíz” en las culturas mesoamericanas, la “yuca” en las culturas amazónicas, o el “quinua” en los Andes. La gastronomía indígena, es el fruto de siglos de conexión entre las comunidades nativas y su medio ambiente. Estas tradiciones culinarias muestran la diversidad biológica de la región, el saber antiguo y la visión del mundo de los pueblos originarios. A continuación, se presentan las características más importantes de la gastronomía indígena.

- Alimentos propios del territorio. Los pueblos indígenas han desarrollado su gastronomía a partir de los recursos que les brinda la naturaleza en su entorno, lo que significa que los ingredientes utilizados varían según la región geográfica. Algunos de los alimentos más destacados son el maíz, la quinua, la papa, el cacao, la yuca, el amaranto, entre otros. Las prácticas agrícolas sostenibles, esta estrechamente ligada a técnicas agrícolas tradicionales como el cultivo en terrazas, el sistema de milpa (intercalado de cultivos) y los chinampas (islas flotantes)²⁸, que son métodos que cuidan la tierra y maximizan la producción sin dañarla.
- Conservación de alimentos. Las etnias originarias desarrollaron métodos para preservar los alimentos, como el secado al sol, la fermentación y el uso de cenizas o sal, lo que les permite almacenar productos para épocas de escasez o para comercializar con otros pueblos,²⁹.

²⁸ Id.

²⁹ Tlajo Cultural, Gastronomía Indígena: Tesoros Culinarios de las Comunidades Originarias - Tlajo Cultural, . Consultado en: <https://tlajocultural.com/2024/04/12/gastronomia-indigena-tesoros-culinarios-de-las-comunidades-originarias/> (fecha de consulta 25 de octubre de 2024)

- Valorización de plantas y animales nativos. La gastronomía indígena se caracteriza por la utilización de especies endémicas que no se encuentran comúnmente en otros sistemas alimentarios, lo que fomenta la biodiversidad y la conservación de recursos naturales.
- Técnicas ancestrales. Las formas de cocinar son profundamente tradicionales y sostenibles. Ejemplos incluyen la “cocción en hornos de tierra”, el uso de hojas para envolver los alimentos (como en los tamales) y la fermentación natural. Estas técnicas no solo conservan los sabores originales, sino que también preservan los nutrientes³⁰.
- Variedad de técnicas y combinaciones. La gastronomía indígena es muy diversa debido a las diferentes culturas, climas y geografías de los pueblos indígenas. Esto genera una rica variedad de sabores, colores y texturas, desde las salsas picantes y condimentadas de los pueblos mesoamericanos hasta los guisos a base de tubérculos y carnes de la región andina.
- Uso de especias y plantas medicinales. Además de los ingredientes alimenticios, muchas culturas indígenas utilizan hierbas y especias con propiedades medicinales en su cocina. Esto no solo realza los sabores, sino que también refuerza el vínculo entre alimentación y bienestar. Los alimentos no solo nutren el cuerpo, sino que, también tienen propiedades curativas³¹. El uso de plantas medicinales en ciertos alimentos, se integra en la dieta diaria con el fin de prevenir y tratar enfermedades.
- Relación con la naturaleza y la sostenibilidad. La gastronomía indígena refleja un profundo respeto por la naturaleza. Los ciclos de siembra, cosecha y preparación de alimentos están alineados con los ritmos de la naturaleza y el calendario agrícola, lo que refuerza la relación entre la alimentación, la naturaleza y las creencias espirituales³².

³⁰ Id.

³¹ Plantas medicinales de México, Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, Gobierno, (2021). Consultado en: <https://www.gob.mx/semarnat/articulos/plantas-medicinales-de-mexico> (fecha de consulta: 25 de octubre de 2024)

³² Calendario y enumeración | Portal Académico del CCH, (2017). Consultado en: <https://e1.portalacademico.cch.unam.mx/alumno/historiademexico1/unidad2/mesoamerica/calendarioenumeracion> (fecha de consulta: 25 de octubre de 2024)

- Vinculación con rituales y festividades. Para muchas culturas indígenas, los alimentos no son solo una fuente de sustento físico, sino también elementos de gran importancia espiritual. Muchas veces, la comida indígena está ligada a prácticas rituales o ceremoniales. La preparación y el consumo de ciertos alimentos se relacionan con festividades sagradas o la celebración de la cosecha, donde se ofrendan alimentos a la tierra como agradecimiento por su abundancia³³.
- Comida como acto social y comunitario. La gastronomía indígena tiene un carácter profundamente comunitario. La preparación de los alimentos a menudo involucra a toda la comunidad, y el acto de comer es una forma de fortalecer los lazos sociales. Muchas festividades y celebraciones indígenas incluyen comidas compartidas, donde el alimento se distribuye equitativamente entre los miembros de la comunidad³⁴.
- Transmisión oral de recetas. Las recetas y técnicas culinarias se transmiten de generación en generación de manera oral, lo que convierte a la gastronomía en un medio de preservación de la memoria colectiva y del conocimiento ancestral.
- Uso de múltiples cultivos. Las culturas indígenas practican la “policultura”³⁵, es decir, el cultivo de varias especies en el mismo terreno, lo que mejora la salud del suelo y reduce la dependencia de una sola fuente de alimento. Esto se refleja en sus preparaciones culinarias, que suelen combinar diversos ingredientes en un solo plato, como el maíz, los frijoles y la calabaza en la milpa mesoamericana.

La gastronomía indígena, es un reflejo profundo de la relación entre los pueblos originarios y su entorno natural. Sus características, como el uso de ingredientes locales, la preservación de técnicas ancestrales, la valoración de plantas y

³³ Id.

³⁴ Op. Cit. nota #24.

³⁵ Ehécatl Cabrera, Milpa, policultivo biodiverso amenazado por los oligopolios – Resonancias, (2019). Consultado en: <https://www.iis.unam.mx/blog/milpa-policultivo-biodiverso-amenazado-por-los-oligopolios/> (fecha de consulta: 25 de octubre de 2024)

animales, su sostenibilidad y su conexión con la espiritualidad, así como la vinculación con rituales y festividades, no solo integran un gran valor cultural, sino que también genera un alto contenido de conocimiento en el ámbito medicinal. Así mismo sus conocimientos agrícolas ofrecen soluciones sostenibles y resilientes ante los desafíos globales actuales.

Los pueblos indígenas han desarrollado una relación íntima con su entorno natural, lo que se refleja en el uso de productos autóctonos que, en muchos casos, solo se encuentran en sus territorios³⁶. Esto promueve la conservación de la biodiversidad al emplear y cuidar especies vegetales y animales locales. La cocina indígena no es solo un acto de alimentación, sino, una manifestación de la conexión espiritual con la naturaleza. La cosmovisión indígena generalmente percibe a la tierra como un ser vivo que debe ser respetado y honrado. La preparación y consumo de alimentos están, en muchos casos, vinculados a rituales que agradecen a la naturaleza por su provisión.

Además se ha desarrollado, a lo largo de siglos, sistemas agrícolas adaptados a sus entornos, como las “chinampas” (islas flotantes), que se utilizaron en México³⁷. Estas técnicas maximizan la eficiencia del uso del agua y conservan los nutrientes del suelo, garantizando la producción sostenible de alimentos. Asimismo, se tienen las “milpas”, el cual es un sistema agrícola que combina el cultivo de maíz, frijol y calabaza³⁸, es un claro ejemplo de la utilización de los recursos naturales de manera sostenible, promoviendo la biodiversidad y la fertilidad del suelo.

La producción y manejo de alimentos en las comunidades indígenas, está basado en una profunda veneración por el medio ambiente. Por lo tanto, la cocina

³⁶ González Mendoza, Martha. ANÁLISIS DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO ENTRE LOS MAZAHUAS DE SAN ANTONIO PUEBLO NUEVO, SAN JOSÉ DEL RINCÓN, MÉXICO, (2013), p. 37. Consultado en: <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/13729/412743.pdf> (fecha de consulta: 25 de octubre de 2024)

³⁷ Op. Cit. nota #25.

³⁸ Id.

indígena promueve prácticas agrícolas y alimentarias que son sustentables, evitando el agotamiento de los recursos naturales y minimizando el impacto ecológico³⁹. El uso de productos locales y de temporada reduce la huella de carbono asociada al transporte de alimentos y fomenta una dieta más ecológica.

Los pueblos originarios han cultivado y preservado durante siglos alimentos de alto valor nutricional. Estos alimentos, como el maíz, el cacao y el camote, no solo son saludables, sino que son adaptables a diversos entornos y resistentes a climas adversos. Esto los convierte en una herramienta crucial para combatir el hambre y promover la seguridad alimentaria en el contexto del cambio climático.

Por otro lado, las técnicas culinarias indígenas, como la fermentación, el secado de semillas o la cocción en hornos de tierra, no solo garantizan la durabilidad de los alimentos, sino que, también son prácticas viables. Estos métodos no requieren grandes cantidades de energía o recursos, lo que minimiza el impacto ambiental.

Es por ello, que las recetas, los ingredientes y los rituales culinarios son parte esencial de su patrimonio inmaterial, y su preservación es crucial para la continuidad cultural. En un contexto de globalización, donde las culturas tienden a homogeneizarse, la gastronomía indígena ofrece una resistencia a esa pérdida de diversidad. Mantener vivas las recetas y técnicas indígenas es una forma de resistir la erosión cultural y preservar las raíces; por lo que su conservación es fundamental para mantener la pluralidad cultural y el conocimiento ancestral de los pueblos originarios, quienes han sido custodios de la naturaleza y de los recursos alimenticios durante milenios⁴⁰.

1.2.2 Importancia cultural, social y económica

³⁹ Fondo Internacional de desarrollo agrícola (2021), Los sistemas alimentarios indígenas son un elemento fundamental de la resiliencia. Consultado en: <https://www.ifad.org/es/w/voces-rurales/indigenous-food-systems-are-at-the-heart-of-resilience> (fecha de consulta: 25 de octubre de 2024)

⁴⁰ Chianese, Francesca, El valor de los conocimientos tradicionales. Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola, (2016). Consultado en: https://www.ifad.org/documents/d/new-ifad.org/traditional_knowledge_advantage_s-pdf (fecha de consulta: 26 de octubre de 2024).

La gastronomía juega un papel crucial en las distintas dimensiones, ya sea cultural, social y económica de un país. Desde el ámbito legal, su protección y promoción se estructuran mediante normativas que buscan resguardar el patrimonio cultural, promover la cohesión social y fomentar el crecimiento económico. La gastronomía representa una expresión del patrimonio cultural inmaterial, lo cual refleja la identidad y diversidad de las comunidades. Considerar la cocina tradicional como parte del patrimonio cultural implica asumir responsabilidades legales para su protección. Por ejemplo, la UNESCO ha establecido directrices destinadas a proteger el patrimonio cultural inmaterial, incentivando a las naciones a adoptar leyes que aseguren su conservación y su legado para las futuras generaciones⁴¹.

Desde un punto de vista social, la gastronomía juega un papel fundamental en la cohesión de la comunidad y en la consolidación de su identidad colectiva. Las iniciativas gubernamentales que tienen como objetivo fomentar la cocina tradicional pueden aumentar la participación comunitaria y favorecer la inclusión social. Establecer programas educativos que integren la cultura alimentaria local es un enfoque legal para proteger y propagar el saber gastronómico, lo que a su vez refuerza el tejido social⁴².

Desde la perspectiva económica, la gastronomía desempeña un papel clave en el desarrollo al generar empleo y promover el turismo. La creación de denominaciones de origen y la protección de indicaciones geográficas son acciones legales que aumentan el valor de los productos locales, garantizando su autenticidad y calidad. Estas figuras legales no solo defienden los derechos de los productores, sino que también estimulan las economías locales al incrementar el

⁴¹ Zúñiga Bravo, Federico Gerardo, Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor, QuAderns, (2020). Pp. 177-196. Consultado en: <https://publicacions.antropologia.cat/quaderns/article/view/262/162> (fecha de consulta: 09 de noviembre de 2024).

⁴² Reyes Uribe, Ana Cecilia, et al., Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo, El periplo sustentable, (2017). Consultado en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009&lng=es&nrm=iso&tlng=es (fecha de consulta: 09 de noviembre de 2024).

valor de los productos gastronómicos⁴³. Asimismo el enfoque jurídico en la gastronomía es esencial para salvaguardar su valor cultural, promover la cohesión social y estimular el desarrollo económico. La implementación de marcos legales adecuados asegura la protección y promoción de la riqueza gastronómica, beneficiando tanto a las comunidades locales como a la sociedad en su conjunto.

1.2.3. Desafíos para su protección, preservación y promoción

Uno de los principales desafíos es la protección legal de las creaciones culinarias. La naturaleza efímera y replicable de los platos dificulta su protección bajo las leyes tradicionales de propiedad intelectual. A diferencia de las obras literarias o artísticas, las recetas y técnicas culinarias no siempre cumplen con los requisitos de originalidad y fijación necesarios para ser protegidas. Según Robert Guillén⁴⁴, las obras culinarias pueden ser consideradas bajo el derecho de autor si cumplen con los requisitos de originalidad y objetivación, aunque su protección es limitada y enfrenta obstáculos inherentes en la legislación vigente. Esto plantea la necesidad de desarrollar marcos legales específicos que reconozcan y protejan los derechos de los creadores gastronómicos.

Asimismo, la globalización y la industrialización amenazan las tradiciones culinarias locales, cuya protección jurídica es compleja debido a su naturaleza intangible. Aunque instrumentos internacionales, como la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, establece directrices para su protección de estas tradiciones, su implementación efectiva requiere la adaptación de legislaciones nacionales que reconozcan, protejan y valoren estas manifestaciones culinarias como parte integral del patrimonio cultural.

⁴³ De Jesús Contreras, Daniel. Ramírez De la O Irma Luz. y Thomé Ortiz Humberto, Entre el desarrollo económico y la apropiación cultural. Apuntes para el debate sobre la valorización de alimentos emblemáticos, Estudios Sociales, (2015). Consultado en: <https://www.redalyc.org/pdf/417/41744004013.pdf> (fecha de consulta: 09 de noviembre de 2024).

⁴⁴ Robert Guillén, Santiago, et al., La Protección jurídica de las obras culinarias por el derecho de autor y de la competencia desleal, TDX (Tesis Doctorals en Xarxa), (2017). Consultado en: <https://ddd.uab.cat/record/175978> (fecha de consulta: 09 de noviembre de 2024).

La protección de productos gastronómicos mediante denominaciones de origen e indicaciones geográficas es esencial para preservar la autenticidad y calidad de estos. Sin embargo, la implementación de estas figuras jurídicas enfrenta desafíos relacionados con la delimitación geográfica, el cumplimiento de estándares de calidad y la protección contra el uso indebido por parte de terceros. La competencia desleal, como la apropiación indebida de denominaciones gastronómicas consagradas, representa un desafío para la protección de la gastronomía. Esta protección limitada en estos casos, y su aplicación efectiva depende de la existencia de normativas específicas que regulen el uso de denominaciones y la protección de productos tradicionales.

Es necesario establecer normativas que regulen la producción, distribución y consumo de alimentos, asegurando la protección del medio ambiente y la salud pública, sin comprometer la diversidad y riqueza de las tradiciones culinarias. Así como la implementación de políticas públicas que implementen adecuadamente y con la coordinación entre diferentes niveles de gobierno. La transmisión de conocimientos culinarios tradicionales a nuevas generaciones es esencial para la preservación de la gastronomía. La falta de programas educativos que incorporen la enseñanza de la cultura alimentaria local representa un desafío para la continuidad de estas tradiciones. Desde el ámbito jurídico se deben implementar políticas educativas que promuevan e incorporen la enseñanza de la gastronomía tradicional en los currículos escolares, garantizando así la continuidad de las tradiciones culinarias

La preservación, protección y promoción de la gastronomía requieren un enfoque jurídico integral que aborde la protección de la propiedad intelectual, la salvaguardia del patrimonio inmaterial, la regulación de denominaciones de origen, la sostenibilidad y la educación gastronómica. La adaptación y desarrollo de marcos legales específicos son esenciales para enfrentar estos desafíos y asegurar la continuidad y valorización de la riqueza gastronómica.

1.3. Marco Normativo Internacional de Protección

La cocina indígena tiene reconocimiento en el ámbito legal internacional, que se fundamenta en los derechos de los pueblos originarios y la salvaguarda de su cultura, lo que abarca su saber ancestral, costumbres culinarias y biodiversidad. A continuación, se presentan los convenios y normativas más relevantes que tratan este tema.

En un primer momento, se encuentra el Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo (en adelante OIT) sobre Pueblos Indígenas y Tribales de 1989, este convenio es uno de los marcos internacionales más importantes sobre los derechos de los pueblos indígenas. En este ordenamiento, se ubica el artículo 2º, apartado dos, inciso b), el cual reconoce el derecho a mantener y fortalecer sus identidades, lenguas y culturas, sus costumbres y tradiciones, por lo que se deduce como ya se menciono con antelación que las prácticas gastronómicas son parte de este acervo tradicional y cultural. Este convenio obliga a los Estados parte a proteger los conocimientos tradicionales de los pueblos indígenas, que incluyen su alimentación y manejo de recursos naturales como parte de su identidad cultural; así mismo en su artículo 4º, menciona que los Estados parte deberán adoptar medidas especiales para salvaguardar los bienes, las culturas y el medio ambiente de los pueblos, por lo que se infiere de este apartado es que los tres poderes en la medida de sus facultades deberán implementar mecanismos de especial protección. Al igual que el artículo 23º apartado primero, señala que las actividades tradicionales y relacionadas con la economía, deberán reconocerse como factores importantes del mantenimiento de su cultura y de su autosuficiencia y desarrollo económico, los gobiernos deberán velar por que se fortalezcan y fomenten dichas actividades; en su artículo 38º, habla que este convenio obliga a los Estados que hayan ratificado dicho instrumento⁴⁵, como fue el caso de México, quien lo ratifico

⁴⁵ Convenio 169 de la oit . por la Organización Internacional del Trabajo, (2014). Pp. 21-65. Consultado en: <https://www.google.com/search?client=safari&rls=en&q=convenio+169+de+la+oit&ie=UTF-8&oe=UTF-8#vhid=zephyr:0&vssid=atritem-https://www.ilo.org/es/media/443541/download> (fecha de consulta: 10 de noviembre de 2024).

“el día 13 trece del mes de agosto del año de mil novecientos noventa, fue depositado ante el Director General de la Organización Internacional del Trabajo el día cinco del mes de septiembre del mismo año”⁴⁶.

En general el convenio número 169, se centra en dos ideas clave: primero, el derecho de las comunidades indígenas a mantener y enriquecer sus culturas, modos de vida e instituciones; y segundo, su derecho a tener un papel activo en las decisiones que les afectan. Estos conceptos son cruciales para entender las disposiciones del Convenio. Además, se asegura a los pueblos indígenas y tribales el derecho a determinar sus propias prioridades en cuanto a desarrollo, relacionado con su vida, creencias, instituciones y bienestar espiritual, así como con las tierras que habitan o usan. También se pretende que puedan, cuando sea posible, gestionar su progreso económico, social y cultural.

En esta tesitura, los extractos mencionados en los diversos apartados de la Convención 169 de la OIT, muestran la importancia de proteger las tradiciones de estos pueblos originarios, y que al salvaguardar estas costumbres ayudan a preservar estas comunidades, sin olvidar, que, de este acervo, se desprende la gastronomía indígena, ya que es una parte total para su conservación.

Cuando un país ratifica un convenio de la OIT, se compromete a modificar su legislación nacional y realizar las acciones necesarias según lo que indica el Convenio. También tiene la obligación de informar de manera regular a los órganos de control de la OIT, sobre la forma en que se aplican, tanto en la práctica como en la ley, las disposiciones del Convenio, y de responder a las preguntas, comentarios o recomendaciones de dichos órganos de control.

⁴⁶ Ruiz, Xóchitl Gálvez, et al., Cuadernos de Legislación Indígena 2 COMISIÓN NACIONAL PARA EL DESARROLLO DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Impreso y hecho en México, (2003), consultado en: <http://www.cdi.gob.mx> (fechas de consulta: 25 de octubre de 2024).

Aunado a ello, cabe mencionar que el Convenio número 169, se reforzó con la Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas, que fue aprobada en Asamblea General de la Organización de las Naciones Unidas (en adelante ONU), el 13 de septiembre de 2007, por una amplia mayoría. Misma que se abordará más adelante.

No obstante, en otra vertiente, también se observa, aunque de manera menos visible, la protección internacional a estos pueblos indígenas en el Convenio sobre la Diversidad Biológica de 1992, celebrado en Río de Janeiro. Este tratado internacional tiene un enfoque legal vinculante y se fundamenta en tres objetivos esenciales: preservar la diversidad biológica, utilizar de manera sostenible sus elementos y asegurar una participación justa y equitativa en los beneficios derivados del uso de los recursos genéticos. Su objetivo principal es promover acciones que lleven a un futuro sostenible⁴⁷.

Cabe mencionar que los países parte de esta Convención, adoptaron el Plan Estratégico para la Diversidad Biológica 2011-2020, en el cual hacen una referencia importante sobre las técnicas que implementan las comunidades indígenas, mismo que establece que "una forma de resolver la falta de información sobre cómo proteger la diversidad biológica es aprender de los saberes y prácticas indígenas y locales"⁴⁸. En la Estrategia Mundial para la Conservación de las Especies Vegetales, se destacan los beneficios que se obtienen al utilizar plantas, lo que no solo mejora el bienestar humano, sino que también contribuye a preservar los conocimientos y tradiciones de las comunidades indígenas y locales. Estos conocimientos tradicionales abarcan las habilidades, innovaciones y costumbres de las comunidades indígenas y locales en todo el mundo.

⁴⁷ Convenio Sobre La Diversidad Biológica (2010). Consultado en: www.unccd.int (fecha de consulta: 26 de octubre de 2024)

⁴⁸ Id.

Asimismo, estos conocimientos se han desarrollado a lo largo de los siglos a partir de la experiencia y están adaptados a la cultura y el entorno específicos de cada lugar. Se transmiten de forma oral entre generaciones. Suelen ser de propiedad común y se expresan a través de historias, canciones, folclor, proverbios, valores culturales, creencias, rituales, leyes comunitarias, idioma local y prácticas agrícolas, que incluyen la producción de plantas y animales. A veces se les llama tradición oral porque se transmiten mediante la práctica, el canto, la danza, la pintura, la escultura, la recitación y la actuación durante milenios. El conocimiento tradicional es, en su mayoría, de carácter práctico, especialmente en áreas como agricultura, pesca, salud, horticultura, silvicultura y gestión del medio ambiente⁴⁹. Hoy en día, el valor de los conocimientos tradicionales está creciendo. Este tipo de sabiduría es útil no solo para quienes la utilizan a diario, sino también para la industria y la agricultura contemporánea. Es importante destacar que alrededor de 300 millones de personas dependen directamente de los bosques para sobrevivir, lo que incluye a 60 millones de personas de comunidades indígenas y tribales que son casi completamente dependientes de estos ecosistemas⁵⁰.

En suma, este tratado internacional reconoce la importancia de la diversidad biológica para la seguridad alimentaria, incluyendo los derechos de las comunidades indígenas sobre los recursos biogenéticos. El cual en el contexto de la gastronomía, esto significa que los pueblos indígenas tienen derechos sobre los ingredientes autóctonos y las prácticas sostenibles que son parte de su herencia alimentaria, asimismo muchas de estas practicas agricolas que practican las comunidades indígenas se recomiendan a nivel internacional.

1.3.1.Tutela internacional de la gastronomía indígena mediante la Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO

⁴⁹ Ibid.

⁵⁰ Ibid.

En esta convención sobre la Protección del Patrimonio Cultural Inmaterial, se destaca la necesidad de cuidar y resguardar las expresiones culturales vivas de las comunidades, incluida la cocina tradicional. Esta convención define al patrimonio cultural inmaterial como el conjunto de conocimientos, costumbres, rituales y manifestaciones que están relacionados con la identidad cultural de los pueblos originarios, considerando la gastronomía como un elemento fundamental. Además, la Convención incluye varios artículos importantes para la protección de la gastronomía tradicional indígena. A continuación, se analizarán algunos artículos que van encaminados a la protección culinaria de las comunidades indígenas, algunos de los más relevantes en este ámbito son:

El segundo artículo define el patrimonio cultural inmaterial, destacando que este legado incluye "tradiciones, prácticas y conocimientos que se transmiten de generación en generación"⁵¹, como las relacionadas con la cocina indígena. Además, menciona que estos elementos están estrechamente vinculados al entorno natural y la historia de las comunidades, enfatizando que las tradiciones, incluida la gastronomía, van más allá de las recetas y abarcan también técnicas, rituales y conocimientos que se han heredado. Este enfoque favorece la preservación del saber culinario que constituye parte de la identidad de numerosas comunidades indígenas y rurales.

De igual manera, en su artículo 13º, establece que los Estados Partes deben implementar acciones para garantizar la protección del patrimonio cultural inmaterial en sus territorios⁵². Esto abarca la identificación, documentación y promoción de las tradiciones culinarias, así como la preservación de técnicas, productos tradicionales y métodos antiguos de preparación de alimentos. Esta labor contribuye a evitar que se pierdan recetas y técnicas ancestrales, además de proteger a las comunidades de la apropiación cultural y la explotación comercial de su gastronomía.

⁵¹ Op. Cit. nota #17

⁵² Id.

En el sector educativo, el artículo 14º señala la necesidad de promover la educación y la concienciación pública acerca de la relevancia del patrimonio cultural inmaterial⁵³. En lo que respecta a la gastronomía, esto significa incentivar la enseñanza de métodos de cocina tradicionales y la divulgación del saber culinario para garantizar su preservación.

En el ámbito gubernamental e internacional, es importante el artículo 18º, que se refiere a la creación de programas y proyectos para proteger las prácticas culturales⁵⁴. En lo que respecta a la gastronomía, estos programas pueden ofrecer apoyo a las comunidades que preservan las tradiciones culinarias ancestrales. Juntos, estos artículos forman un marco legal internacional, que no solo protege la gastronomía como parte del patrimonio cultural, sino que también fomenta su transmisión a las nuevas generaciones y su reconocimiento a nivel mundial.

En este contexto, diversos aspectos de la gastronomía han sido declarados patrimonio cultural inmaterial por la UNESCO, tales como la dieta mediterránea, la cocina tradicional mexicana y la cocina francesa. Esto contribuye a obtener reconocimiento internacional y apoyo para su conservación. En 2010, la cocina mexicana tradicional, especialmente la de Michoacán, fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Este reconocimiento destacó la importancia del maíz, los frijoles y el chile como ingredientes clave, así como las técnicas tradicionales, como el uso de comales y molinos para hacer tortillas⁵⁵. Esta categoría garantiza que las prácticas culinarias sean valoradas y conservadas como parte del patrimonio cultural de un país.

La Convención establece un método para salvaguardar y promover la diversidad cultural a través de la gastronomía tradicional, asegurando que estas costumbres sigan siendo fundamentales para la identidad de las comunidades en

⁵³ Ibid.

⁵⁴ Ibid.

⁵⁵ Op. Cit. nota #25.

todo el mundo. Enfatiza la importancia de preservar y difundir el patrimonio cultural inmaterial, que incluye la cocina indígena. Los países que ratifican el pacto se comprometen a identificar y resguardar este tipo de patrimonio, lo que implica conservar las técnicas culinarias tradicionales y reconocer la cocina indígena como un componente crucial de la identidad cultural.

1.3.1.1. Alcance y mecanismos de protección. La Convención describe el patrimonio cultural inmaterial como las tradiciones, manifestaciones, conocimientos y habilidades que los grupos y comunidades reconocen como fundamentales para su identidad cultural. Su objetivo es proteger, conservar y transmitir este legado cultural. Además, establece un marco para que los países miembros promuevan y resguarden estas costumbres, destacando su relevancia en la diversidad cultural y la identidad social.

Esta definición abarca manifestaciones como las tradiciones orales y expresiones, utilizando el lenguaje como una herramienta del patrimonio cultural inmaterial; también incluye las artes escénicas, como la música, la danza y el teatro, así como prácticas sociales, rituales y celebraciones, conocimientos y prácticas relacionados con la naturaleza y el universo, tales como la medicina tradicional y saberes ecológicos, y las técnicas artesanales tradicionales.

Para asegurar la protección de este patrimonio, la Convención establece que cada Estado miembro se compromete a reconocer y registrar el patrimonio cultural inmaterial que existe en su territorio, a través de la elaboración de inventarios nacionales. Este proceso contribuye a documentar y evaluar las tradiciones culturales que requieren salvaguarda.

De igual manera, la Convención estableció dos listas a nivel internacional que facilitan la visibilidad y promoción del patrimonio. Una es la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, que agrupa expresiones de gran valor cultural, y dentro de ella se encuentra la gastronomía mexicana. La otra

es la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial que Necesita Medidas Urgentes de Salvaguardia, que incluye aquellos elementos en peligro de extinción.

En este contexto, la UNESCO cuenta con un Fondo de Asistencia Internacional vinculado a la convención, que proporciona apoyo financiero para la protección del patrimonio cultural inmaterial en países en desarrollo. Además, ofrece colaboración y asistencia técnica a los Estados miembros, que pueden pedir este apoyo o intercambiar experiencias y conocimientos sobre la preservación de dicho patrimonio cultural inmaterial, lo que refuerza la cooperación internacional.

La Convención subraya la relevancia de involucrar a las comunidades que practican y resguardan el patrimonio cultural inmaterial. Se busca que la protección sea accesible y adaptada a las particularidades y necesidades de cada comunidad. El alcance de la Convención proporciona un marco integral para la conservación, ha sido fundamental para hacer visible y proteger el patrimonio cultural inmaterial y fortalecer la identidad cultural tanto a nivel global como local; sin embargo, también enfrenta desafíos en su aplicación en entornos locales y el peligro de comercialización de las prácticas culturales.

1.3.1.2. Aplicación a la gastronomía indígena. La Convención se centra en proteger y preservar las prácticas, conocimientos y técnicas que se han transmitido a lo largo de las generaciones y que son consideradas fundamentales para el patrimonio cultural de una comunidad. Incluye cinco categorías relevantes donde la gastronomía puede ser incluida, como las tradiciones y expresiones orales, que abarcan el saber verbal relacionado con recetas, ingredientes y métodos culinarios. Las Artes del espectáculo, aunque en menor medida, algunas prácticas gastronómicas, como las demostraciones culinarias en festivales, pueden pertenecer a esta categoría. Los usos sociales, rituales y actos festivos son importantes, ya que muchos platos tradicionales están vinculados a ciertas festividades y rituales, como el Día de Muertos en México, que incluye la preparación de ofrendas de comida. Los conocimientos y prácticas relacionados

con la naturaleza y el cosmos abarcan técnicas agrícolas tradicionales y métodos culinarios que respetan la biodiversidad y el entorno. Las técnicas artesanales tradicionales comprenden las habilidades y procesos específicos de preparación de alimentos que caracterizan a cada cultura.

Para proteger las prácticas gastronómicas, las naciones pueden recibir asistencia económica y técnica de la UNESCO a través del Fondo para la Protección del Patrimonio Cultural Inmaterial. Esto resulta crucial para los países en desarrollo, donde las tradiciones culinarias corren un mayor riesgo de desaparecer debido a elementos como la globalización y el cambio climático.

La Convención se ha llevado a cabo en el sector gastronómico a través de diversas estrategias a nivel nacional e internacional que apoyan y validan las tradiciones culinarias. Un claro ejemplo de esto es el reconocimiento de la cocina tradicional mexicana: En 2010, la UNESCO incorporó la cocina tradicional mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Este reconocimiento destaca prácticas como el uso del maíz, las técnicas de preparación con metate y comal, y las celebraciones relacionadas con la comida, reflejando la riqueza cultural de la gastronomía mexicana.

La Convención ha motivado la implementación de políticas para proteger productos concretos como el mezcal o el tequila, cuyo proceso de fabricación y técnicas están profundamente conectados con tradiciones culturales. Además, esto alienta el crecimiento de denominaciones de origen, garantizando que estas bebidas sean elaboradas en áreas determinadas usando métodos tradicionales.

Proyectos de restauración y revitalización: En naciones como Perú y Colombia, se han puesto en marcha iniciativas para revitalizar las tradiciones culinarias indígenas. Estas incluyen la recolección de ingredientes locales y la enseñanza de recetas ancestrales a comunidades locales. Esta convención proporciona una sólida base para preservar las tradiciones gastronómicas,

fomentando su registro, difusión y enseñanza. La correcta implementación de estos mecanismos en la gastronomía ayuda a reconocer su valor cultural y social, asegurando que estas prácticas puedan ser apreciadas y valoradas por las futuras generaciones.

1.3.2. Declaración de las Naciones Unidas sobre el derecho de los pueblos indígenas

La Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas (en adelante DNU DPI), adoptada en 2007, es un marco fundamental para la promoción y protección de los derechos de los pueblos indígenas. Este documento establece derechos colectivos e individuales, como el derecho a la autodeterminación, a la tierra, al acceso a la educación, y a la preservación de sus culturas y tradiciones. Aunque no es vinculante, sirve como una referencia para la legislación y las políticas nacionales.

Esta aprobación simbolizó la culminación de un proceso de más de 20 años que fue encabezado y apoyado por organizaciones que representan a los pueblos indígenas. La Declaración establece las condiciones mínimas para respetar los derechos de estos pueblos. Tales como:

- Autodeterminación: El derecho a decidir libremente sobre su desarrollo económico, social y cultural.
- Derecho a las tierras, territorios y recursos: Reconoce el derecho de los pueblos indígenas a poseer, usar y desarrollar sus tierras y recursos naturales.
- Preservación de la cultura y tradiciones: Derecho a mantener y revitalizar sus prácticas culturales, idiomas y tradiciones.
- Consulta y consentimiento previo, libre e informado (CPLI): Cualquier proyecto o legislación que afecte a los pueblos indígenas debe ser consultado y recibir su consentimiento previo, libre e informado.

- Participación en la vida política y económica: Derecho a participar en las decisiones que afectan sus vidas, en igualdad de condiciones con el resto de la sociedad.

1.3.2.1. Disposiciones relevantes para el patrimonio gastronómico.

Encontramos por ejemplo el artículo 11º, inciso primero, que expresa:

“Los pueblos indígenas tienen derecho a practicar y revitalizar sus tradiciones y costumbres culturales. Ello incluye el derecho a mantener, proteger y desarrollar las manifestaciones pasadas, presentes y futuras de sus culturas, como lugares arqueológicos o históricos, utensilios, diseños, ceremonias, tecnologías, artes visuales e interpretativas y literaturas” (Naciones Unidas, 2008).

Asimismo, el artículo 12º, habla del “*derecho a enseñar sus tradiciones, y costumbres*”, en concatenación con el artículo 13º, que menciona que estos pueblos tienen el “*derecho a transmitir a las generaciones futuras sus historias y tradiciones*”; así como el artículo 15º, refiere que las “*tradiciones, deben quedar debidamente reflejadas en la educación pública y los medios de información públicos*”; ahora bien, el artículo 24º, alude a que estos pueblos tienen “*derecho a sus propias medicinas tradicionales y a la conservación de las plantas medicinales*”; también indica en su artículo 25º, que estas comunidades tienen el “*derecho de mantener y fortalecer su propia relación espiritual con sus tierras*”⁵⁶.

De igual importancia y englobando todo lo mencionado en los artículos anteriores encontramos su artículo 31º, el cual señala que los pueblos originarios tienen el derecho a:

“mantener, controlar, proteger y desarrollar su patrimonio cultural, sus conocimientos tradicionales sus expresiones culturales tradicionales y las

⁵⁶ Declaración de las Naciones Unidas sobre los derechos de los pueblos indígenas (2008). Consultado en: https://www.un.org/esa/socdev/unpfii/documents/DRIPS_es.pdf (fecha de consulta: 26 de octubre de 2024).

manifestaciones de sus ciencias, tecnologías y culturas, comprendidos los recursos humanos y genéticos, las semillas, las medicinas, el conocimiento de las propiedades de la fauna y la flora, las tradiciones orales, las literaturas, los diseños, los deportes y juegos tradicionales, y las artes visuales e interpretativas. También tienen derecho a mantener, controlar, proteger y desarrollar su propiedad intelectual de dicho patrimonio cultural, sus conocimientos tradicionales y sus expresiones culturales tradicionales. 2. Conjuntamente con los pueblos indígenas, los Estados adoptarán medidas eficaces para reconocer y proteger el ejercicio de estos derechos”⁵⁷.

En sentido general encontramos que la Organización de las Naciones Unidas (en adelante ONU), reconoce el derecho de los pueblos indígenas a mantener, controlar y desarrollar sus culturas y conocimientos tradicionales, incluidos sus sistemas alimentarios y agrícolas. Esta declaración refuerza el derecho de los pueblos indígenas a acceder y utilizar los recursos naturales que sustentan su gastronomía tradicional, como semillas, plantas y fauna local, asimismo, contempla la propiedad de sus tierras, los recursos naturales de sus territorios, la autodeterminación y la consulta previa. Esta Declaración, también reconoce derechos individuales y colectivos relativos a la educación, la salud y el empleo. Siendo un referente básico que se puede invocar para proteger a los pueblos indígenas contra la apropiación de técnicas, costumbres y tradiciones, así como, contra la discriminación, la marginación a la que están aún expuestos, y se refuerzan mutuamente con el Convenio núm. 169, al compartir principios y objetivos.

1.3.2.2. Implementación y efectividad en el contexto nacional. Su implementación en el Contexto Nacional, especialmente en países de América Latina, donde existen poblaciones indígenas significativas, varía considerablemente entre países, dependiendo de los marcos legales y políticas existentes, la voluntad política y los recursos disponibles.

⁵⁷ Id.

- Reconocimiento Constitucional y Legal. Muchos países latinoamericanos han incorporado los derechos de los pueblos indígenas en sus constituciones. Por ejemplo, la Constitución de Bolivia⁵⁸ y la de Ecuador⁵⁹ reconocen a los pueblos indígenas como naciones con derecho a la autodeterminación, y establecen sus derechos territoriales y culturales.
- En México, el artículo 2º de la Constitución reconoce a los pueblos indígenas y les otorga derechos para preservar sus culturas, tradiciones y recursos, aunque la implementación de estos derechos es desigual y enfrenta obstáculos en el acceso a justicia y recursos.
- Derecho a la Consulta y al Consentimiento Previo, Libre e Informado (CPLI). La implementación de la consulta y el CPLI sigue siendo un desafío. Aunque algunos países, como Perú y Colombia, han adoptado leyes para regular el CPLI, su aplicación no siempre es efectiva. La consulta a menudo se realiza de manera superficial o después de que los proyectos ya están en marcha, lo que limita su efectividad.
- En México, la Ley de Consulta a los Pueblos y Comunidades Indígenas establece el derecho a la consulta, pero su implementación ha sido inconsistente. En muchos casos, las comunidades denuncian que no se les informa adecuadamente sobre los proyectos de infraestructura o explotación de recursos naturales que afectan sus tierras.
- Acceso a la Tierra y Recursos Naturales. El acceso a la tierra y la protección de los recursos naturales son temas centrales para los pueblos indígenas. En países como Brasil, los derechos territoriales de los pueblos indígenas han sido reconocidos legalmente, pero existen conflictos permanentes con intereses privados y gubernamentales, especialmente en zonas de extracción de recursos.

⁵⁸ Becerra Valdivia, Katherine, The indigenous collective rights: proposal of classification in a Latin American comparative perspective, *Ius et Praxis*, volumen 28, 2022, pp.99-123. Consultado en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-00122022000200099&lng=en&nrm=iso&tlng=en (fecha de consulta: 30 de junio 2025)

⁵⁹ Id.

- En México, aunque algunas comunidades indígenas tienen títulos de propiedad sobre sus tierras, enfrentan desafíos ante las industrias mineras, energéticas y forestales. La falta de regulación efectiva y la presión económica dificultan la protección de sus territorios.
- Políticas de Preservación Cultural y Derechos Lingüísticos. La preservación de la cultura y los idiomas indígenas es una prioridad en varios países. Algunos gobiernos han implementado políticas de educación bilingüe e intercultural para preservar las lenguas indígenas y garantizar el acceso a una educación culturalmente relevante.
- En México, la Ley General de Derechos Lingüísticos de los Pueblos Indígenas reconoce las lenguas indígenas como lenguas nacionales y promueve su preservación, aunque en la práctica el financiamiento y el acceso a programas educativos son limitados.
- Autonomía y Gobierno Propio. En algunos países, los pueblos indígenas han establecido formas de autogobierno reconocidas por el Estado. En Bolivia, por ejemplo, se ha promovido la autonomía indígena, permitiendo a las comunidades gestionar sus propios asuntos en aspectos de educación, salud y justicia.
- En México, aunque la Constitución permite la autonomía indígena, en la práctica existen pocos casos en los que los pueblos indígenas puedan autogobernarse plenamente sin interferencia de las autoridades locales y estatales.

1.4. Intersección entre el Derecho de Propiedad Intelectual y el Patrimonio Gastronómico Indígena

En este apartado es importante definir que son los derechos de propiedad intelectual, para ello, la Organización Mundial del Comercio, nos explica que estos derechos, *“son aquellos que se confieren a las personas sobre las creaciones en su mente. Suelen dar al creador derechos exclusivos sobre la utilización de su obra*

por un plazo determinado”⁶⁰, misma que ese clasifica en dos áreas principales: el derecho de autor y propiedad industrial.

Al hablar de derechos de autor, se hace referencia a los derechos de los creadores de obras literarias y artísticas. Junto a estos derechos, también se reconocen los derechos conexos, que protegen a artistas o intérpretes, como los músicos, y a las grabaciones de sonido, entre otros. El propósito principal de estos derechos es promover y recompensar el trabajo creativo. En cuanto a la propiedad industrial, se divide en dos áreas principales: una se ocupa de proteger los signos que identifican los productos y servicios de una empresa, así como las indicaciones geográficas que señalan el origen de un producto. La protección de estos signos busca fomentar y asegurar una competencia justa, además de salvaguardar a los consumidores. La otra área de la propiedad industrial es la protección de innovaciones, invenciones y desarrollos tecnológicos, que están resguardados por patentes, así como los diseños industriales y los secretos comerciales⁶¹.

Ahora bien, ya que tenemos claro a que nos referimos cuando hablamos de propiedad intelectual y los diversos tipos de propiedad que existen. En relación con el patrimonio gastronómico, el marco legal internacional no contempla específicamente la protección de recetas o técnicas culinarias, este es uno de los problemas a los que nos enfrentamos al tratar de proteger este tipo de patrimonio, sin embargo, encontramos que existen varios artículos y conceptos del derecho de propiedad intelectual que pueden aplicarse para proteger elementos vinculados a la gastronomía, especialmente cuando están relacionados con conocimientos tradicionales o indicaciones geográficas, denominaciones de origen y, en algunos casos, derechos de autor y patentes. Aunque no existe un artículo específico en tratados internacionales que mencione exclusivamente el patrimonio gastronómico,

⁶⁰ Organización Mundial del Comercio. ¿qué se entiende por ADPIC?, (2024). Consultado en: https://www.wto.org/spanish/tratop_s/trips_s/intell_s.htm (fecha de consulta: 26 de octubre de 2024)

⁶¹ Id.

varios instrumentos jurídicos contemplan mecanismos que se podrían aplicar a la protección de la gastronomía indígena .

El sistema de Denominación de Origen también juega un papel clave en la protección de productos gastronómicos específicos que forman parte de la identidad cultural indígena de México. Algunos ejemplos incluyen, el Tequila y Mezcal, la charanda, por mencionar algunos, estos están sujetos a denominación de origen, lo que protege las técnicas ancestrales de producción, que son parte de la cultura indígena.

La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) también trabaja en el desarrollo de instrumentos que protegen los conocimientos tradicionales y las expresiones culturales, incluidos aquellos relacionados con la gastronomía. Aunque aún no existe un acuerdo internacional definitivo en este sentido, la OMPI está en proceso de fortalecer la normativa que proteja los saberes gastronómicos indígenas. Algunos de estos instrumentos incluyen:

El Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (en adelante ADPIC o TRIPS), este es el acuerdo multilateral más completo sobre la propiedad intelectual y que contiene los principios básicos y las normas mínimas para la protección de estos derechos a nivel internacional. Este acuerdo se encuentra bajo la protección de la Organización Mundial del Comercio (en adelante OMC).

Este acuerdo es aplicable también a productos que involucran conocimientos tradicionales, incluidos algunos relacionados con la gastronomía indígena. Sin embargo, su impacto en la protección de la gastronomía indígena presenta tanto oportunidades como desafíos.

1.4.1. Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC)

Tal como se ha indicado, el ADPIC establece normas internacionales para la protección de los derechos de propiedad intelectual en diferentes campos, incluyendo patentes, derechos de autor, marcas, indicaciones geográficas y secretos comerciales. En lo que respecta a la gastronomía indígena, ciertas de estas categorías podrían servir de apoyo para su protección, particularmente en lo que se refiere a las indicaciones geográficas.

El Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, establece las normas para el uso de las indicaciones geográficas, que son nombres o símbolos que distinguen un producto como proveniente de un lugar determinado y cuyas características o prestigio están relacionados con esa área. Para la cocina indígena, esta cuestión es importante, ya que permite salvaguardar productos particulares ligados a técnicas o ingredientes autóctonos, que son parte de la cultura indígena. En México, productos como el Tequila, Mezcal, Café de Chiapas y Chile Habanero de Yucatán, cuentan con protección a través de denominaciones de origen o indicaciones geográficas. Este tipo de protección garantiza que únicamente los productores de una región determinada puedan vender el producto bajo ese nombre, lo que ayuda a conservar la autenticidad y a proteger los conocimientos y tradiciones que respaldan la producción.⁶²

Sobre las marcas Comerciales y Derechos de Autor, encontramos que las marcas comerciales pueden ser utilizadas para proteger elementos de la gastronomía, como nombres de platillos, recetas o incluso logos asociados a productos indígenas. Sin embargo, estos sistemas están pensados para proteger a empresas e individuos, lo que plantea desafíos cuando se busca proteger conocimientos tradicionales que son compartidos por toda una comunidad. Ahora

⁶² Mundial de la Propiedad Intelectual, Organización, Las indicaciones geográficas – Introducción. (2021). Consultado en: <https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/wipo-pub-952-2021-es-geographical-indications-an-introduction-2nd-edition.pdf> (fecha de consulta: 26 de octubre de 2024)

bien, lo referente lo podemos observar en este acuerdo, por lo que aludiremos algunos artículos que son relevantes.

1.4.1.1. Análisis de las disposiciones pertinentes y sus implicaciones para la gastronomía indígena. El Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio establece en su artículo 22º aborda la protección de las indicaciones geográficas, siendo especialmente significativo para la gastronomía indígena. Establece que estas indicaciones deben ser resguardadas para impedir que productos que no cumplen con los requisitos de origen sean presentados como provenientes de una región determinada. Las indicaciones geográficas designan un producto como originario de un área específica, donde su calidad, reputación o características están asociadas a esa localización geográfica⁶³. Esto permite salvaguardar productos alimentarios tradicionales que forman parte del patrimonio culinario indígena, asegurando que únicamente los productores de una región específica puedan utilizar el nombre del producto. En México, ejemplos de ello son el Tequila, el Mezcal, la Charanda y el Café de Chiapas, que están estrechamente relacionados con conocimientos y prácticas tradicionales de comunidades indígenas⁶⁴.

El artículo 23º, contiene la protección adicional para indicaciones geográficas de vinos y bebidas espirituosas. Este artículo prohíbe el uso indebido de estas denominaciones, incluso cuando se indique el verdadero origen del producto o se utilicen términos como “estilo” o “tipo”. Este artículo aunque está enfocado en bebidas alcohólicas, este artículo ha sido crucial para proteger bebidas espirituosas que tienen un profundo vínculo con la tradición indígena, como el Mezcal, la Charanda, Bacanora, Sotol, Raicilla y el Tequila⁶⁵, los cuales son elaborados

⁶³ ADPIC ANEXO 1C, (2017). Consultado en: <https://www.wipo.int/wipolex/es/text/500886> (fecha de consulta: 26 de octubre de 2024).

⁶⁴ Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, Bebidas espirituosas y su importancia en el extranjero | Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, [gob.mx](https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/bebidas-espirituosas-y-su-importancia-en-el-extranjero). (2022). Consultado en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/bebidas-espirituosas-y-su-importancia-en-el-extranjero> (fecha de consulta: 26 de octubre de 2024).

⁶⁵ Id.

utilizando métodos ancestrales que forman parte del legado cultural de varias comunidades indígenas en México.

En cuanto el artículo 27° sobre patentes, permite que los inventos sean patentables si son nuevos, implican una actividad inventiva y son susceptibles de aplicación industrial⁶⁶. Aunque las patentes no suelen ser aplicables a las recetas tradicionales, algunos aspectos relacionados con la biotecnología, como el uso de ciertos ingredientes, podrían patentarse. En las comunidades indígenas a menudo tienen conocimientos tradicionales sobre plantas y recursos biológicos utilizados en la gastronomía. Aunque las recetas tradicionales no son patentables, en algunos casos, ciertos ingredientes o procesos biotecnológicos derivados de esos conocimientos sí lo son. Sin embargo, esto plantea riesgos de biopiratería, es decir, la apropiación indebida de conocimientos indígenas sin el consentimiento de las comunidades⁶⁷.

Sobre el tema de la protección de la información no divulgada (Secretos Comerciales), el artículo 39°, protege este aspecto el cual tiene un valor comercial porque no es generalmente conocida y está sujeta a medidas razonables para mantener su secreto⁶⁸. Las comunidades indígenas podrían utilizar este artículo para proteger ciertos conocimientos culinarios que no son de dominio público y que tienen valor comercial. Sin embargo, la aplicación de este artículo en un contexto comunitario es compleja, ya que los conocimientos tradicionales suelen ser compartidos dentro de la comunidad y no se mantienen en secreto de la misma manera que los secretos comerciales en el ámbito empresarial.

Sin embargo se podría aplicar el artículo 66°, del multicitado acuerdo, el cual habla sobre las facilidades para los países menos adelantados como en el caso de México, este artículo establece que los países menos adelantados, tendrán

⁶⁶ Op. Cit. nota #63.

⁶⁷OMPI.. Patent System and the Fight Against Biopiracy - The Peruvian Experience (Submitted by Peru) (n.d.). Consultado en: https://www.wipo.int/meetings/en/doc_details.jsp?doc_id=45189 (fecha de consulta: 27 de octubre de 2024).

⁶⁸ Op. Cit. nota #63

flexibilidad en la implementación de los derechos de propiedad intelectual y podrán recibir asistencia técnica para hacerlo⁶⁹. Este artículo podría ayudar a las comunidades indígenas en países en desarrollo a implementar mecanismos de protección de sus productos y conocimientos tradicionales, incluida la gastronomía, sin enfrentarse a barreras económicas o técnicas insuperables.

En los artículo del 41º al 61º , se centran en la aplicación de los derechos de propiedad intelectual, incluyendo la protección contra la falsificación y el uso indebido de marcas y productos con indicaciones geográficas protegidas⁷⁰. A través de estos artículos, los gobiernos pueden tomar medidas para garantizar que los productos alimentarios indígenas protegidos, como los que tienen indicaciones geográficas, no sean utilizados de manera fraudulenta, protegiendo así a las comunidades indígenas de la explotación comercial injusta.

1.4.2. Desafíos y oportunidades del ADPIC en la protección de la cocina tradicional indígena

A pesar de la diversidad de artículos del ADPIC que se han mencionado, los cuales pueden ser utilizados para proteger productos específicos de la gastronomía indígena (principalmente a través de las indicaciones geográficas), este acuerdo tiene limitaciones en cuanto a la protección de los conocimientos tradicionales. Los conocimientos culinarios indígenas son, por su naturaleza, colectivos y han sido transmitidos de generación en generación dentro de las comunidades, lo que no encaja bien en los marcos tradicionales de propiedad intelectual, que están diseñados para individuos o entidades comerciales.

Además, el acuerdo, no aborda directamente los derechos colectivos de las comunidades indígenas ni la protección específica de los conocimientos tradicionales, ni a la naturaleza colectiva de los conocimientos, que no pertenecen a una sola persona o empresa, sino a una comunidad en su conjunto. La falta de

⁶⁹ Id.

⁷⁰ Ibid.

un marco que permita reconocer la titularidad colectiva complica la protección de las recetas, ingredientes y prácticas gastronómicas indígenas, lo que deja a estas comunidades vulnerables a la apropiación cultural y a la explotación de sus conocimientos sin una compensación justa. Para mejorar la protección de la gastronomía indígena, sería necesario complementarlo con instrumentos legales adicionales, tanto a nivel nacional como internacional, que reconozcan los derechos colectivos y culturales de las comunidades indígenas.

1.4.2.1. Limitaciones del sistema actual. El Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC), establecido por la Organización Mundial del Comercio (OMC) en 1995, presenta significativas restricciones que impactan la gastronomía indígena, especialmente en lo que respecta a la protección de los saberes tradicionales y la propiedad colectiva que tienen las comunidades indígenas sobre sus costumbres culinarias.

Una de estas limitaciones es que los Derechos de Propiedad Intelectual no son adecuados para la Protección Colectiva, dado que el ADPIC se centra en la salvaguarda de derechos individuales de propiedad intelectual, mientras que el conocimiento gastronómico indígena tiende a ser colectivo. Este marco legal no toma en cuenta el carácter comunitario de las prácticas y conocimientos gastronómicos, los cuales son compartidos y transmitidos dentro de las comunidades a través de generaciones⁷¹.

La protección de los Conocimientos Tradicionales es bastante limitada ya que el ADPIC se centra principalmente en patentes, marcas y derechos de autor, ofreciendo solo un marco básico para los conocimientos tradicionales y la gastronomía indígena, que no encajan en las categorías clásicas de propiedad

⁷¹ Ríos Ruiz, W.. Propiedad intelectual de las obras creadas, producidas o generadas mediante computador. (Los sistemas de inteligencia artificial). Revista de Derecho Privado, (Tauli-Corpuz, 2018) Disponible en: <https://repositorio.uniandes.edu.co/entities/publication/a288f17a-5fcf-47ef-8c3e-c06d188562ed> (fecha de consulta: 27 de octubre de 2024)

intelectual. La gastronomía indígena abarca saberes y técnicas de preparación, el uso de ingredientes regionales y métodos de cultivo que no se consideran "invenciones" y, por lo tanto, no cumplen con los criterios necesarios para obtener patentes u otras formas de protección, lo que las hace vulnerables a la explotación comercial sin la correspondiente compensación"⁷².

El ADPIC no cuenta con suficientes medidas de protección contra la apropiación cultural. Esto permite que empresas externas utilicen recetas, ingredientes o técnicas indígenas sin obtener el consentimiento de las comunidades ni ofrecer beneficios económicos. En muchos casos, los productos que provienen de conocimientos indígenas se comercializan sin compensar a las comunidades de origen, lo que resulta en explotación y pérdida de derechos sobre sus propios patrimonios. "La falta de mecanismos de protección efectivos en el ADPIC en relación con la apropiación cultural fomenta la explotación del conocimiento indígena, sin tener en cuenta los derechos económicos ni morales de las comunidades originarias"⁷³.

A pesar de que el ADPIC reconoce las indicaciones geográficas, su aplicación es limitada en el ámbito indígena, donde a menudo los productos tradicionales de la gastronomía no cumplen con los requisitos formales estipulados por el acuerdo. En muchas ocasiones, los productos indígenas no cuentan con un sistema formal de certificación y estandarización, algo esencial para obtener la indicación geográfica protegida bajo el ADPIC. Además, las indicaciones geográficas en el ADPIC favorecen más a los productos de naciones desarrolladas, dejando en una posición desventajosa a los productos tradicionales indígenas. "La dificultad para establecer denominaciones de origen o indicaciones geográficas en

⁷² Tauli- Corpuz, Victoria. el Estado plurinacional en Ecuador todavía no se ha conseguido. (2018). Disponible en: <https://lalineadefuego.info/victoria-tili-corpuz-el-estado-plurinacional-en-ecuador-todavia-no-se-ha-conseguido/> (fecha de consulta: 27 de octubre de 2024)

⁷³ Gómez Uranga, Mikel et al., Los ADPIC Plus en los Actuales Tratados Bilaterales Impulsados por Estados Unidos y Consecuencias en los Países en Desarrollo. Disponible en: <https://bibliotecadigital.udea.edu.co/server/api/core/bitstreams/800704ce-3921-4c53-b900-b8f299f77099/content> (fecha de consulta: 28 de octubre de 2024)

productos indígenas se convierte en una limitación que deja fuera a muchos productos de las comunidades originarias de los beneficios económicos que conlleva el reconocimiento en mercados internacionales".⁷⁴

La cocina indígena representa no solo una herencia cultural, sino también una forma de promover la soberanía alimentaria. El ADPIC, al permitir que grandes empresas comercialicen productos que se basan en conocimientos indígenas, restringe la capacidad de las comunidades para gestionar sus propios suministros alimentarios, lo que repercute en su seguridad y autonomía alimentaria. "El sistema del ADPIC impulsa una comercialización y uniformización que contrapone la soberanía alimentaria de las comunidades indígenas, que observan cómo sus recursos se comercializan sin control y sin ganancias para ellas"⁷⁵.

1.4.2.2. Propuestas de reforma y adaptación. Para reforzar la salvaguarda y conservación de la cocina indígena en México, es indispensable llevar a cabo reformas y ajustes en el marco legal que validen sus particularidades como patrimonio cultural inmaterial y garanticen los derechos de las comunidades indígenas sobre su herencia culinaria. A continuación, se ofrecen algunas sugerencias de cambio y adaptación en el ámbito jurídico mexicano:

1. Inclusión de la Gastronomía Indígena como Patrimonio Cultural Inmaterial en la Legislación Nacional. Incorporar de manera explícita la gastronomía indígena en la Ley General de Cultura y Derechos Culturales, fomentando su conservación y apreciación.

A pesar de que el artículo 2º de la Constitución y la Ley General de Cultura admiten los derechos culturales de los pueblos indígenas, no se tiene en cuenta la

⁷⁴ Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas | Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial | Gobierno, (2018). Disponible en: <https://www.gob.mx/impi/acciones-y-programas/servicios-que-ofrece-el-imp-marcas-denominaciones-de-origen-e-indicaciones-geograficas> (fecha consulta 28 de octubre de 2024)

⁷⁵ Aurélie Desmarais, Annette. Gallinas criollas y Ranga-Ranga: gastronomía campesina y desarrollo basado en recursos bioculturales en el Valle Central de Tarija, Bolivia. (2016). Disponible en: <https://www.mdpi.com/2077-0472/6/3/41/htm> (fecha de consulta 29 de octubre de 2024).

gastronomía como una parte esencial de su cultura e identidad. Este reconocimiento brindaría la oportunidad de desarrollar políticas y programas que fomenten y resguarden las tradiciones culinarias de los pueblos indígenas.

2. Desarrollo de un Sistema de Protección para los Conocimientos Gastronómicos Tradicionales. Crear un marco legal específico que garantice la protección de los conocimientos gastronómicos tradicionales indígenas, incluyendo mecanismos de propiedad intelectual colectiva y derechos de autor.

Las normativas vigentes sobre propiedad intelectual en México no se ajustan a los saberes tradicionales, ya que estos son generalmente colectivos y se transmiten a través de las generaciones. Un sistema de protección apropiado contribuiría a prevenir la apropiación indebida y a otorgar a las comunidades derechos para gestionar el uso de sus conocimientos culinarios.

3. Refuerzo del Consentimiento Previo, Libre e Informado (CPLI) para Iniciativas Relacionadas con la Gastronomía Indígena. Implementar procedimientos obligatorios de CPLI en todos los proyectos, investigaciones o actividades comerciales que utilicen o exploten los saberes culinarios indígenas.

Esto garantizaría que las comunidades indígenas tengan la oportunidad de elegir si sus tradiciones culinarias pueden ser empleadas o vendidas por otros, asegurando que cualquier utilización esté en consonancia con sus intereses y beneficios.

4. Establecimiento de Denominaciones de Origen y Certificaciones para Productos Gastronómicos Indígenas. Desarrollar denominaciones de origen y certificaciones particulares para productos y métodos culinarios indígenas,

como el amaranto, el pinole, el cacao y las técnicas tradicionales de nixtamalización.

Estas designaciones resguardarían la autenticidad y el origen de estos productos, evitando la explotación comercial sin el debido reconocimiento. Asimismo, añadirían valor a los productos y ayudarían a las comunidades en aspectos de reconocimiento cultural y económico.

5. Impulso a la Educación y Difusión de la Gastronomía Indígena en el Sistema Educativo. Integrar en los planes de estudio temas relacionados con la gastronomía indígena y su herencia cultural, así como fomentar la educación intercultural en todos los niveles de enseñanza.

La educación desempeña un papel fundamental en la conservación del patrimonio cultural. Integrar la gastronomía indígena en los programas educativos no solo ayudaría a cultivar el respeto por estas costumbres, sino que también estimularía el orgullo cultural y el deseo de preservarlas y revitalizarlas.

6. Financiamiento y respaldo a iniciativas de gastronomía indígena. Establecer fondos específicos y programas de financiamiento para ayudar a las comunidades indígenas en la conservación, promoción y venta de su gastronomía.

Numerosos proyectos de gastronomía indígena carecen de los recursos esenciales para su avance y conservación. Este respaldo financiero facilitaría a las comunidades la promoción de su saber culinario de forma independiente y sostenible.

7. Establecimiento de Protocolos Éticos para la Investigación en Gastronomía Indígena. Formular protocolos de investigación ética en

gastronomía indígena que incorporen la participación activa de las comunidades y salvaguarden sus derechos.

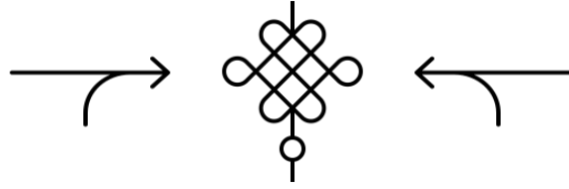
Los estudios académicos y comerciales referentes a la gastronomía indígena necesitan realizarse con el permiso y la implicación de las comunidades, evitando así la apropiación cultural. Estos estándares éticos garantizarían que las investigaciones se lleven a cabo de manera clara, respetuosa y en favor de los pueblos indígenas.

8. Incorporación de la Gastronomía Indígena en la Ley de Fomento a la Gastronomía Mexicana. Modificar la Ley de Fomento a la Gastronomía Mexicana para integrar la gastronomía indígena como un elemento fundamental, impulsando políticas concretas para su conservación, promoción y divulgación.

A pesar de que la Ley de Fomento a la Gastronomía Mexicana está vigente, no tiene un enfoque claro en la gastronomía indígena. Incluir esta perspectiva aseguraría un reconocimiento más justo de las aportaciones culturales de las comunidades indígenas y promovería políticas que resguarden y aprecien sus tradiciones.

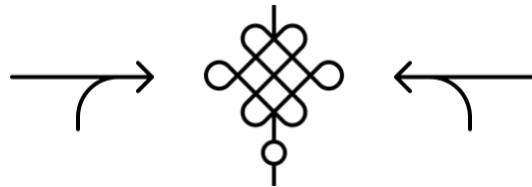
9. Fomento de Mercados Locales y Justos para Alimentos Indígenas. Crear políticas y normativas que impulsen mercados locales y justos, permitiendo que los productos de la cocina indígena sean vendidos directamente, sin intermediarios que reduzcan sus ganancias.

Los mercados locales y justos brindarían a las comunidades indígenas la oportunidad de obtener más beneficios económicos de sus productos, al mismo tiempo que reforzarían la identidad cultural de la región y fomentarían la sostenibilidad de sus prácticas tradicionales.



CAPÍTULO SEGUNDO

ANÁLISIS JURÍDICO CONSTITUCIONAL Y LEGISLATIVO DE LA PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO INDÍGENA EN MÉXICO



*La razón, la fría, calculadora y desapasionada razón,
debe aportar todos los materiales de nuestro futuro apoyo y defensa
Ojalá dichos materiales se integren en la inteligencia colectiva,
la sólida moralidad y, en particular,
en el respeto a la Constitución y las leyes*
Abraham Lincoln

2. ANÁLISIS JURÍDICO CONSTITUCIONAL Y LEGISLATIVO DE LA PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO INDÍGENA EN MÉXICO

2.1. Marco Constitucional y Legal 2.1.1. Disposiciones Constitucionales Relevantes 2.1.2. Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas 2.1.3. Legislación Complementaria 2.2. Sistema de Protección del Patrimonio Cultural Indígena 2.2.1. Estructura y Funcionamiento 2.2.2. Papel de Instituciones Clave (INPI, IMPI) 2.3. Jurisprudencia y Derecho Internacional 2.3.1. Análisis de Jurisprudencia Nacional Relevante 2.4. Derechos Colectivos y Políticas Públicas 2.5. Desafíos y Oportunidades en el Marco Jurídico Actual

2.1. Marco Constitucional y Legal

En este apartado se analizará el marco jurídico constitucional y legislativo que existe para la protección del patrimonio gastronómico indígena en México. Este patrimonio culinario no solo es una manifestación cultural única, sino que también cumple un rol social, económico y ecológico fundamental en las comunidades indígenas. Sin embargo, enfrenta diversas amenazas, como la apropiación indebida, la pérdida de saberes tradicionales, la explotación comercial sin compensación adecuada, y el impacto ambiental en los ecosistemas de los cuales dependen estas prácticas. La riqueza de la gastronomía indígena se refleja en la diversidad de ingredientes, técnicas y tradiciones que han sido transmitidas de generación en generación, lo que la convierte en un elemento esencial de la identidad cultural de los pueblos originarios.⁷⁶

Desde un enfoque jurídico, la protección de este patrimonio requiere de un análisis profundo de los derechos reconocidos a los pueblos indígenas, tanto en el ámbito constitucional como en la legislación secundaria, así como de la interacción de estos derechos con los tratados internacionales en los que México es parte. La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, junto con leyes específicas

⁷⁶ Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, “Propiedad Intelectual y Conocimientos Tradicionales”, Folleto número 2 disponible en: https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/tk/920/wipo_pub_920pdf
Fecha de consulta: 15/diciembre/2024

como la Ley General de Cultura y Derechos Culturales y diversos instrumentos de propiedad intelectual, ofrece una base normativa para la defensa de las prácticas gastronómicas indígenas.⁷⁷ Sin embargo, este marco legal enfrenta desafíos en cuanto a su implementación y alcance específico para la protección de la gastronomía indígena, lo que pone de manifiesto la necesidad de un enfoque más integral que contemple la participación activa de las comunidades en la gestión de su patrimonio.

En este contexto, este análisis explora cómo la Constitución Mexicana y las leyes secundarias en materia de cultura, derechos indígenas, biodiversidad y propiedad intelectual abordan la protección culinaria indígena, y hasta qué punto estas normas permiten una salvaguarda efectiva de estos conocimientos ancestrales. Asimismo, examina los tratados internacionales suscritos por México y los retos que enfrenta el marco legal para garantizar la protección integral de esta dimensión del patrimonio cultural. En conjunto, esta investigación busca contribuir a la creación de un marco más inclusivo y efectivo, que asegure la preservación y respeto de la gastronomía indígena como un elemento vital del patrimonio cultural y de la identidad mexicana, promoviendo así el reconocimiento y valorización de la diversidad cultural en el ámbito global.

2.1.1. Disposiciones constitucionales relevantes

En la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, el artículo primero establece que todas las personas en el territorio nacional “gozarán de los derechos reconocidos en la Constitución y en los tratados internacionales en los que México sea parte”⁷⁸. Además, se señala que se disfrutarán de las “garantías para su protección” y se prohíbe cualquier menoscabo a los derechos y libertades

⁷⁷ Pérez Ramírez, Nancy Jazmín, et al (coords) “Propiedad intelectual de los pueblos y comunidades indígenas de México Perspectivas y retos”, México, UNAM Disponible en: <https://bibliojuridicasunammx/bjv/detalle-libro/7424-propiedad-intelectual-de-los-pueblos-y-comunidades-indigenas-de-mexico-perspectivas-y-retos> (fecha de consulta: 20 de diciembre de 2024)

⁷⁸ Artículo 1º, de la Constitución Política de los Estado Unidos Mexicanos. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/CPEUMpdf> (fecha de consulta: 20 de diciembre de 2024)

de las personas⁷⁹. En este contexto, se reconoce que los tratados internacionales de los que México es parte tienen la misma jerarquía que la Constitución, lo que los convierte en vinculantes para el Estado mexicano.

Asimismo, este artículo impone la obligación al Estado mexicano y a todas las autoridades de todos los niveles, en sus diversas esferas de competencia, de garantizar la protección tanto de los derechos humanos como de los tratados internacionales implícitamente, este precepto establece que el Estado mexicano es el guardián de los derechos y libertades contenidos en la Constitución y en los tratados internacionales que suscribe, así como el encargado de elaborar los mecanismos necesarios, suficientes y adecuados para proteger estos derechos y libertades que asisten a toda persona.

En este mismo contexto, el artículo 2º de la Carta Magna, uno de los pilares fundamentales para la protección y reconocimiento de los derechos de los pueblos y comunidades indígenas en el país, menciona que el Estado mexicano se fundamenta en “sus pueblos y culturas”, reconociendo que México es una nación “pluricultural y multiétnica sustentada originalmente en sus pueblos indígenas”⁸⁰. Además, establece derechos específicos orientados a garantizar que estas comunidades puedan preservar y desarrollar su identidad cultural, sus lenguas, sus conocimientos, sus territorios y sus prácticas tradicionales.

Las disposiciones más relevantes de este artículo, por ejemplo, en su apartado quinto, reconocen “el derecho de los pueblos indígenas a la autonomía y libre determinación, lo cual incluye su derecho a conservar y enriquecer sus culturas, costumbres y tradiciones”. Entre sus disposiciones principales, destaca “el derecho a la preservación y enriquecimiento de su cultura”, subrayando que los pueblos indígenas tienen derecho a conservar y potenciar sus conocimientos,

⁷⁹Id.

⁸⁰ Art 2º, Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/CPEUMpdf> (fecha de consulta: 20 de diciembre de 2024)

prácticas culturales y, en general, sus manifestaciones culturales tradicionales⁸¹.

En el apartado A, fracción IX, se establece que los pueblos originarios tienen el “derecho al acceso y uso preferente de los recursos naturales”⁸², reconociendo su derecho a conservar sus territorios y a tener acceso y uso prioritario de los elementos que los integran, siempre que esto no contravenga el interés general de la nación Este punto es clave, ya que los recursos naturales —tierra, agua, flora y fauna— son esenciales para la práctica de la gastronomía indígena, que depende de ingredientes y métodos específicos vinculados a su entorno natural.

Relacionando este artículo con el tema de investigación, la gastronomía se presenta como una manifestación cultural fundamental para los pueblos indígenas. Esto se puede observar al visitar el museo de sitio de las Yácatas, en la Zona Arqueológica de Tzintzuntzan, perteneciente a la Secretaría de Cultura, donde se exhiben artefactos de cocina, como puntas de obsidiana utilizadas para cazar animales, y “molcajetes” (piedra volcánica hundida utilizada para triturar o martajar alimentos)⁸³. Asimismo, se han encontrado vasijas como parte de ofrendas, caracterizadas por ser miniaturas, que fueron halladas junto a entierros humanos. Esto resalta la importancia y la gran vinculación entre la cultura de los pueblos originarios y su gastronomía, que no solo representa un conjunto de conocimientos sobre alimentos y técnicas culinarias, sino que también, es una forma de expresar su identidad y cosmovisión.

La protección de la gastronomía indígena a través del artículo 2º puede entenderse en varios aspectos. Uno de ellos es la conservación de conocimientos y prácticas tradicionales, basadas en saberes transmitidos de generación en

⁸¹ Id

⁸² Ibid

⁸³ Diccionario gastronómico Larousse cocina Disponible en: <https://laroussecocinamx/palabra/molcajete/> (fecha de consulta: 26 de diciembre de 2024)

generación⁸⁴, que incluyen métodos de cultivo, recolección, preparación y consumo de alimentos específicos. La disposición constitucional del artículo 2, refuerza el derecho de los pueblos indígenas a preservar estas prácticas, ya que son parte integral de su cultura.

Otro aspecto es el uso y manejo de recursos naturales, que depende en gran medida de la biodiversidad local y de prácticas de recolección y cultivo sostenibles. El artículo segundo protege el derecho a acceder y conservar los territorios y recursos naturales,⁸⁵ lo que es esencial para la gastronomía indígena, pues muchos de los ingredientes tradicionales provienen de entornos específicos, como bosques, montañas y cuerpos de agua. Además, el Estado se compromete a fomentar el desarrollo económico de los pueblos indígenas, apoyando la agroecología, el sistema de milpas y el uso de semillas nativas⁸⁶. Estas prácticas son fundamentales para la preservación de la gastronomía indígena, ya que sustentan el cultivo y el uso de ingredientes tradicionales, esenciales en sus platillos.

Otro elemento que contempla el artículo segundo es la autonomía cultural y su libre determinación,⁸⁷ al reconocer la autonomía de los pueblos indígenas para organizarse y decidir sobre su vida comunitaria. Este precepto constitucional les otorga el derecho de preservar su cultura, incluidos sus aspectos culinarios, sin interferencias externas. Esto es particularmente importante en el contexto de la globalización y la comercialización de elementos culturales, donde la gastronomía indígena puede ser explotada sin el reconocimiento adecuado a las comunidades de origen.

⁸⁴ Topete Lara Hilario et al (coords) “Experiencias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial”, México, UNAM, 2013 Disponible en: https://bibliotecaclacsoeduar/Mexico/crim-unam/20170505034557/pdf_662pdf (fecha de consulta: 27 de diciembre 2024)

⁸⁵ Op Cip, nota #3

⁸⁶ Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, “Las indicaciones geográficas” Disponible en: <https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/wipo-pub-952-2021-es-geographical-indications-an-introduction-2nd-editionpdf> (fecha de consulta: 28 de diciembre de 2024)

⁸⁷ Op cip, nota #3

Un matiz importante que contempla el artículo segundo constitucional es la protección contra la apropiación cultural. Aunque no menciona explícitamente la protección frente a la apropiación cultural, al garantizar el derecho de los pueblos indígenas a mantener su patrimonio cultural, tanto material como inmaterial⁸⁸, se establece una base para defender sus conocimientos, en los que se encuentra su gastronomía, la cual está protegida por la UNESCO⁸⁹. Esto incluye recetas, técnicas culinarias y conocimientos tradicionales sobre el uso de ingredientes, otorgándoles derechos sobre la propiedad intelectual colectiva de sus prácticas culinarias y protegiendo contra usos indebidos por terceros que busquen beneficiarse sin autorización o compensación a las comunidades.

En este contexto constitucional, el artículo 4º establece en su párrafo tercero el “derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad”⁹⁰. Este principio puede incluir el reconocimiento de los alimentos y prácticas culinarias indígenas como una fuente esencial de nutrición, basándose en ingredientes locales como el maíz, el frijol y el amaranto, que reflejan un equilibrio nutricional y pueden ser promovidos como una forma de garantizar este derecho.

Además, este precepto contempla en su párrafo décimo segundo que “todo persona tiene derecho al acceso a la cultura”⁹¹. Este derecho se configura en nuestro tema de investigación al formar parte del patrimonio cultural inmaterial, y su preservación y difusión son esenciales para garantizar el acceso a manifestaciones culturales. Este derecho fomenta la conservación y el respeto de las tradiciones culinarias que han sido transmitidas de generación en generación en las comunidades indígenas. Asimismo, las políticas públicas deben garantizar que las

⁸⁸ Id

⁸⁹ La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura – UNESCO Disponible en: (fecha de consulta: 28 de diciembre de 2024)

⁹⁰ Art 4º, Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/CPEUMpdf> (fecha de consulta: 28 de diciembre de 2024)

⁹¹ Id.

manifestaciones gastronómicas indígenas sean promovidas tanto a nivel nacional como internacinal.

Asimismo, se contempla que “la protección de un medio ambiente sano incluye la preservación de prácticas agrícolas sostenibles”⁹², propias de las comunidades indígenas. El uso de ingredientes locales y métodos tradicionales respeta la biodiversidad y promueve la sostenibilidad. La conexión de los pueblos indígenas con la tierra y su uso de técnicas agrícolas sostenibles es parte integral de la gastronomía indígena. El artículo establece que el daño ambiental genera responsabilidad, lo que incluye proteger prácticas agrícolas tradicionales que forman parte de la gastronomía. La protección de técnicas agrícolas tradicionales, como el sistema de policultivo, debe ser reconocida como una forma de proteger la biodiversidad y los ecosistemas. Los alimentos indígenas suelen requerir menos recursos para su producción, dado que se utilizan alimentos de temporada y, por lo tanto, tienen un impacto ambiental menor.

El artículo también establece el “derecho a la protección de la salud”⁹³, lo que incluye promover prácticas alimentarias saludables. Las dietas tradicionales indígenas están basadas en alimentos naturales y técnicas que respetan el equilibrio entre el ser humano y la naturaleza. Incorporar alimentos indígenas en campañas de salud pública puede combatir problemas como la obesidad y las enfermedades crónicas asociadas al consumo de ultraprocesados, revalorizando la alimentación tradicional como una opción saludable y sostenible.

También se establece el derecho de los niños a la alimentación, la salud y la educación. Esto puede incluir la enseñanza de prácticas culinarias indígenas y el acceso a alimentos autóctonos como parte de una dieta escolar nutritiva. Incluir la gastronomía indígena en los planes de estudio para que las nuevas generaciones conozcan y valoren este patrimonio, así como garantizar el acceso a alimentos

⁹² Ibid.

⁹³ Ibid.

indígenas en el Programa de Alimentos Escolares, como el que se implementa en la Ciudad de México, representa una buena oportunidad.

En este contexto, el papel del Estado es garantizar los derechos reconocidos, esto implica el diseño de políticas públicas específicas para fomentar la preservación de técnicas y recetas indígenas, promover mercados locales para productos tradicionales y garantizar recursos económicos y tecnológicos para que las comunidades indígenas puedan mantener y desarrollar sus prácticas gastronómicas.

En esta línea, es importante mencionar el artículo 27 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, que se relaciona con el tema de investigación debido a su enfoque en la propiedad de la tierra, los recursos naturales y la protección de los derechos agrarios, especialmente para las comunidades indígenas. El artículo establece que “las tierras y aguas de la Nación son originalmente propiedad del Estado”⁹⁴ y regula su transmisión a particulares, priorizando su distribución equitativa y el beneficio social. Asimismo, reconoce el control de las comunidades sobre sus tierras y recursos naturales, incluyendo su derecho a preservar y utilizar semillas nativas para la producción agrícola. El uso de estas semillas es crucial para conservar la biodiversidad agrícola y los sabores auténticos de la cocina indígena; sin embargo, la expansión de semillas transgénicas y el uso de agroquímicos amenazan la supervivencia de las variedades nativas, y la falta de políticas claras para la protección de semillas indígenas dificulta su preservación.

El artículo también menciona que el Estado tiene el derecho de regular el aprovechamiento de los recursos naturales para garantizar su conservación y uso sostenible⁹⁵. Las prácticas sostenibles indígenas, como el sistema de la milpa, están

⁹⁴Art 27º, Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/CPEUMpdf> (fecha de consulta: 29 de diciembre de 2024)

⁹⁵ Id.

alineadas con este principio de conservación y son indispensables para preservar la autenticidad de la gastronomía indígena.

Este mismo artículo promueve el desarrollo rural integral para mejorar las condiciones de vida de la población rural⁹⁶. Esto puede incluir políticas de fomento para la producción, comercialización y valorización de productos locales utilizados en la gastronomía indígena. Se pueden implementar programas para impulsar cooperativas locales que apoyen la producción y distribución de alimentos tradicionales, preservando el equilibrio ecológico al regular actividades económicas en el medio rural. El uso sostenible de la tierra y los recursos asegura que las prácticas culinarias indígenas, que dependen directamente del entorno natural, sean viables a largo plazo. Este enfoque también protege especies silvestres y técnicas de recolección tradicionales esenciales para platillos indígenas.

Por último, el artículo 73º Constitucional establece las facultades del Congreso de la Unión para emitir leyes generales que protejan el patrimonio cultural⁹⁷, incluyendo la gastronomía indígena, en su dimensión material e inmaterial. Esto puede incluir la salvaguardia de los conocimientos tradicionales, técnicas culinarias y biodiversidad alimentaria vinculada a las prácticas indígenas. Asimismo, el Congreso puede establecer normas que fomenten la agroecología, el uso de semillas nativas y el sistema milpa, fundamentales para la producción de ingredientes utilizados en la gastronomía indígena, incentivando prácticas agrícolas que preserven la biodiversidad y garanticen la disponibilidad de alimentos clave para las cocinas tradicionales.

El Congreso puede establecer un marco jurídico que proteja los derechos colectivos de las comunidades indígenas sobre sus expresiones culturales, incluyendo la gastronomía como parte de su patrimonio cultural, creando registros

⁹⁶ Ibid

⁹⁷ Art 73º, Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/CPEUMpdf> (fecha de consulta: 29 de diciembre de 2024)

de denominaciones de origen para platillos indígenas y estableciendo mecanismos para evitar la apropiación indebida de recetas y conocimientos tradicionales, así como la asignación de recursos específicos para programas de desarrollo cultural, social y económico dirigidos a comunidades indígenas, incluyendo aquellos enfocados en la promoción y protección de su gastronomía, así como financiar proyectos locales de turismo gastronómico indígena y cooperativas de producción alimentaria.

Al mismo tiempo, el Congreso puede establecer las bases legales para garantizar que las comunidades indígenas sean consultadas sobre medidas que afecten su vida y entorno cultural, incluida su gastronomía, que es un elemento vital de su identidad y tradiciones. Esto no solo asegura la preservación de sus prácticas culinarias, sino que también promueve el respeto y la valoración de su diversidad cultural, asegurando así la participación activa de las comunidades en la formulación de políticas públicas relacionadas con su patrimonio cultural. Aunque recientemente se llevo a cabo el “Foro de Consulta a los Pueblos Indígenas y Afromexicano sobre el Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2025-2030”⁹⁸, en la agenda no se abordan temas respecto a la apropiación indebida o al plagio, lo cual es fundamental para proteger sus derechos culturales y evitar la explotación de sus conocimientos tradicionales. En este contexto, el artículo 73 brinda al Congreso las herramientas legales necesarias para proteger, fomentar y garantizar la permanencia de la gastronomía indígena como parte integral del patrimonio cultural de México, promoviendo así un enfoque inclusivo que reconozca y celebre la riqueza de las tradiciones culinarias de las comunidades indígenas y afromexicanas.

2.1.2. Ley federal de protección del patrimonio cultural de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas

⁹⁸ Foro Consulta a los Pueblos Indígenas y Afromexicanos para la Integración del Plan Nacional de Desarrollo 2025-2030. Disponible en: <https://comisiones.senado.gob.mx/pueblos/foro-pnd-25-30/> (fecha de consulta: 3 de enero de 2025)

La ley en cuestión fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de enero de 2022⁹⁹, con el propósito de reconocer y garantizar la protección, salvaguardia y desarrollo del patrimonio cultural y la propiedad intelectual colectiva de los pueblos y comunidades indígenas. Su fundamento jurídico se encuentra en los artículos 1º, 2º, 4º y 73º de la Constitución, que han sido analizados previamente. Esta legislación establece que los pueblos, comunidades indígenas y afroamericanas poseen el derecho de propiedad sobre los elementos que constituyen su patrimonio cultural, incluyendo sus conocimientos y expresiones culturales tradicionales, así como la propiedad intelectual colectiva¹⁰⁰. Esto abarca prácticas culinarias, recetas ancestrales, técnicas de preparación y los ingredientes tradicionales que son parte de su identidad cultural.

Es crucial destacar la importancia de la propiedad intelectual colectiva, ya que las recetas que se buscan proteger pertenecen a la comunidad en su conjunto, aunque cada familia pueda añadir su toque personal. Sin embargo, existe una base común de ingredientes y técnicas de elaboración que son generalmente similares. La ley también promueve el respeto y desarrollo del patrimonio cultural de estos pueblos, reconociendo la diversidad de sus elementos¹⁰¹. Esto implica la protección de la gastronomía indígena como una manifestación cultural que debe ser preservada y promovida. Además, se establecen disposiciones para que, en ejercicio de su libre determinación y autonomía, los pueblos y comunidades indígenas y afroamericanas definan, preserven, protejan, controlen y desarrollen los elementos de su patrimonio cultural, incluyendo sus conocimientos y expresiones culturales tradicionales¹⁰². Esto les otorga la facultad de decidir sobre el uso, disfrute

⁹⁹ Publicación de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afroamericanas. Disponible en: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5640770&fecha=17/01/2022#gsc.tab=0 (fecha de consulta: 03 de enero de 2025)

¹⁰⁰ Art. 2º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afroamericanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 16 de noviembre de 2024)

¹⁰¹ Id.

¹⁰² Ibid.

y aprovechamiento de su patrimonio cultural, incluyendo su gastronomía y su utilización por terceros.¹⁰³

Otro objetivo plasmado en la ley, en su fracción VI del mismo artículo segundo, es establecer sanciones por la apropiación indebida y el uso, aprovechamiento, comercialización o reproducción del patrimonio cultural, conocimientos y expresiones culturales tradicionales de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas, cuando no exista el consentimiento libre, previo e informado de dichos pueblos o se vulnere su patrimonio cultural¹⁰⁴. Esto incluye la protección de la gastronomía indígena contra la explotación no autorizada.

Asimismo, el artículo tercero menciona conceptos importantes, destacando la "apropiación indebida"¹⁰⁵, que se refiere al uso y lucro del saber de las comunidades indígenas sin su consentimiento. También se introduce la figura de "copropietarios", que resulta interesante dado que muchas culturas en el territorio nacional comparten tradiciones y técnicas, formando así una propiedad colectiva a gran escala. Otro concepto relevante en dicho artículo es el derecho de propiedad colectiva, que se define como el "derecho real y directo que las comunidades indígenas ostentan sobre el patrimonio cultural, basado en sus saberes, conocimientos, manifestaciones de sus ciencias, tecnologías y expresiones culturales tradicionales"¹⁰⁶, de las cuales se deriva la cocina tradicional indígena.

En esta línea, el artículo 8º prohíbe expresamente la utilización y aprovechamiento del patrimonio cultural, ya sea tangible o intangible, de las comunidades y pueblos indígenas y afromexicanas, salvo que dichas comunidades otorguen su consentimiento expreso¹⁰⁷. En este contexto, se establece que solo los

¹⁰³ Ibid.

¹⁰⁴ Ibid.

¹⁰⁵ Ibid.

¹⁰⁶ Op. cit. nota #2

¹⁰⁷ Art. 8º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 10 de enero de 2025)

pueblos originarios tienen la potestad de utilizar y comercializar sus recetas y comidas, a menos que las comunidades den su consentimiento para su explotación por terceros. Además, se menciona que las tradiciones y costumbres recibirán una protección especial¹⁰⁸, lo que plantea una importante pregunta en el supuesto: de que una empresa transnacional desee llevar a otros países la difusión y elaboración de los platillos de las comunidades indígenas, como ha ocurrido con las técnicas de bordado de marcas internacionales que solicitan la participación de bordadoras indígenas; ¿quiénes deben dar su aprobación? ¿Cada una de las comunidades que crea consentimiento sobre ese platillo o solo la comunidad que tenga registro de dicho platillo?. Esta cuestión impone grandes retos a nivel nacional e internacional, aunque se abordará más adelante en el desarrollo de esta investigación.

En este orden de ideas, el artículo 10º contempla los tratados internacionales suscritos por el Estado mexicano, tanto en materia de derechos humanos como de derechos indígenas. Asimismo, va más allá al incluir derechos de autor y propiedad intelectual¹⁰⁹. Este artículo es fundamental, ya que al resolver, la autoridad competente deberá realizar un análisis exhaustivo de las normas nacionales e internacionales, garantizando así una protección integral. Es esencial que las personas encargadas de resolver cualquier conflicto relacionado con el patrimonio indígena cuenten con un amplio conocimiento en materia internacional y nacional, para poder abordar los casos de manera informada, adecuada e integral. El segundo párrafo de este artículo establece que el encargado de resolver deberá realizar un análisis intercultural¹¹⁰, asegurando un pluralismo jurídico adecuado, tal como lo exige esta ley.

Dentro del análisis de esta ley, se encuentran los artículos 13º y 14º, que están interrelacionados. El primero reconoce el derecho colectivo de las

¹⁰⁸ Id.

¹⁰⁹ Art. 10º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 11 de enero de 2025)

¹¹⁰ Id.

comunidades indígenas sobre su patrimonio cultural, conocimientos y expresiones culturales tradicionales¹¹¹, que incluyen recetas tradicionales, ingredientes nativos, técnicas culinarias y prácticas alimentarias transmitidas entre generaciones, así como rituales, festividades y contextos sociales en los que se enmarcan los platillos tradicionales. Además, el artículo amplía el concepto de propiedad al incluir derechos de propiedad intelectual colectiva sobre el patrimonio cultural¹¹², lo que significa que las comunidades tienen control sobre la reproducción, difusión y explotación económica de sus conocimientos y prácticas.

Este artículo otorga a las comunidades la potestad de decidir sobre el acceso y aprovechamiento de su patrimonio, así como sobre qué elementos son inaccesibles¹¹³. Esto puede incluir técnicas, conocimientos o platillos que consideren sagrados, privados o esenciales para preservar su identidad cultural, y qué elementos pueden ser utilizados por terceros. En este caso, es necesario un acuerdo o consentimiento de los miembros de la comunidad interesada para la comercialización de un platillo tradicional, con acuerdos previos que los benefician¹¹⁴. Las recetas, técnicas culinarias y conocimientos relacionados con alimentos autóctonos se consideran propiedad intelectual colectiva, abarcando métodos de cultivo (como el sistema milpa), el uso de ingredientes nativos (como el maíz criollo o el cacao) y las técnicas de preparación (como el nixtamalizado)¹¹⁵. Esto implica que si una comunidad puede registrar una receta como patrimonio colectivo, se impide su uso comercial no autorizado. Por lo tanto, si una empresa busca producir y comercializar bebidas tradicionales indígenas, debe obtener el consentimiento de la comunidad propietaria del conocimiento y establecer acuerdos justos que incluyan beneficios económicos y culturales. Asimismo, si un festival

¹¹¹ Art. 13º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 12 de enero de 2025)

¹¹² Id.

¹¹³ Op.Cit. nota #2. Pag. 27

¹¹⁴ Op. Cit. nota #36.

¹¹⁵ La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura – UNESCO. Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400> (fecha de consulta 25 de octubre de 2024)

gastronómico desea presentar platillos tradicionales, los organizadores deben negociar con las comunidades involucradas, respetando su derecho a decidir qué elementos pueden compartirse públicamente.

El artículo 14º complementa y refuerza las disposiciones del artículo anterior, estableciendo la naturaleza colectiva del patrimonio cultural y garantizando mecanismos inmediatos de protección contra usos no autorizados, señalando que no requiere procedimientos administrativos para validar o constituir la propiedad colectiva¹¹⁶. Esto significa que la propiedad sobre su patrimonio cultural es inherente y no depende de registros formales o trámites legales, y que el reconocimiento es automático, basado en la práctica y transmisión cultural. Es importante mencionar que esta disposición podría generar conflictos al momento de solicitar algún consentimiento por parte de terceros para el uso del patrimonio indígena, generando incertidumbre jurídica o, en su caso, vulnerando derechos de alguna comunidad, dado que en muchos colectivos indígenas comparten tradiciones, técnicas, semillas, recetas, entre otros elementos. Esto es relevante, ya que el artículo 16º contempla que podrá coexistir la propiedad colectiva del patrimonio cultural en dos o más comunidades respecto a uno o más elementos¹¹⁷. Sin embargo, establece que si hay alguna disputa entre las comunidades por algún elemento, este no estará disponible para el uso y aprovechamiento por parte de terceros, lo que implica una restricción por parte del legislador.

En este mismo sentido, el artículo 17º establece otra restricción de temporalidad, limitando el uso, aprovechamiento y comercialización a un máximo de cinco años, prorrogables, siempre y cuando se lleve a cabo el mismo

¹¹⁶ Art. 14º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 12 de enero de 2025)

¹¹⁷ Art. 16º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 12 de enero de 2025)

procedimiento de autorización¹¹⁸. El artículo 20º otorga la atribución de presentar denuncias o quejas a las autoridades, instituciones que representen a los pueblos indígenas o cualquiera de los integrantes de dichos pueblos, sobre el uso indebido o no consentido del patrimonio cultural¹¹⁹. Este artículo también contempla la forma de dictar sanciones, como la restitución, pago, compensación, reposición o reparación de daño moral o discriminación.

Asimismo, el artículo 22º menciona que el reconocimiento y registro realizado por el Instituto Nacional de Pueblos Indígenas sobre algún elemento del patrimonio cultural de estos pueblos no aplicará como criterio de exclusividad frente a otros pueblos, permitiendo que cualquier comunidad pueda reclamar en todo momento el mismo reconocimiento ante el mismo instituto, con la opinión previa de la Secretaría Ejecutiva del Sistema Nacional de Protección¹²⁰.

Finalmente, el artículo 39º de la citada ley establece que las quejas o denuncias por el uso no consentido de elementos del patrimonio cultural se presentarán ante la Secretaría de Cultura o el Instituto Nacional de Pueblos Indígenas¹²¹. Este artículo también establece que la Secretaría Ejecutiva del Sistema de Protección tiene la atribución de recibir y atender las solicitudes de protección, salvaguardia y defensa del patrimonio cultural de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas, así como coordinar las acciones necesarias para la protección jurídica y administrativa del patrimonio cultural de estos pueblos y comunidades. Además, tiene la obligación de promover la

¹¹⁸ Art. 17º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 12 de enero de 2025)

¹¹⁹ Art. 20º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 12 de enero de 2025)

¹²⁰ Art. 22º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 12 de enero de 2025)

¹²¹ Art. 39º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 12 de enero de 2025)

participación de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas en la formulación y ejecución de políticas, programas y acciones relacionadas con la protección de su patrimonio cultural, fomentando la cooperación y coordinación entre las dependencias y entidades de la administración pública federal, así como con los gobiernos de las entidades federativas y municipales, para la protección del patrimonio cultural de estos pueblos y comunidades, y estableciendo mecanismos de colaboración con instituciones académicas, organizaciones de la sociedad civil y otros actores relevantes para la protección y salvaguardia del patrimonio cultural de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas¹²². Estas atribuciones buscan garantizar una protección integral y efectiva del patrimonio cultural de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas, promoviendo su participación activa y la coordinación interinstitucional.

2.1.3. Legislación complementaria

Ahora bien, para garantizar y dar mayor eficacia al cumplimiento de la norma mencionada con anterioridad, es necesario complementarse con diversas leyes nacionales que ayudan a reforzar su aplicación. En estas legislaciones complementarias encontramos leyes como la Ley General de Derechos Lingüísticos de los Pueblos Indígenas, la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas, y la Ley del Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (en adelante INPI), que refuerzan la protección y promoción del patrimonio cultural indígena¹²³, la cual abordaremos más tarde. Sin embargo, estas normativas actúan en conjunto para garantizar la salvaguarda de las lenguas, conocimientos, y sitios sagrados de las comunidades. Estas leyes no solo buscan proteger los derechos lingüísticos, sino que también son fundamentales para el fortalecimiento de la identidad cultural de los pueblos indígenas, promoviendo la diversidad cultural en el país.

¹²² Id.

¹²³ Ley General de Derechos lingüísticos de los Pueblos Indígenas, disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGDLPI.pdf> (fecha de consulta: 13 de enero de 2025)

Con respecto a la Ley General de Derechos Lingüísticos de los Pueblos Indígenas, la cual tiene por objeto reconocer, proteger y promover los derechos de los pueblos indígenas en el ámbito de preservar, desarrollar y dar equidad en el uso de las lenguas indígenas frente al Español, como parte del patrimonio cultural de la nación, obligando a las autoridades de los tres niveles a respetar y promover el uso de las lenguas indígenas. Asimismo, en esta misma ley se establece que la educación de las comunidades indígenas debe ser bilingüe e intercultural como medio de enseñanza y aprendizaje; con ello se intenta prevenir la extinción o pérdida de las lenguas indígenas¹²⁴. Este enfoque no solo asegura la continuidad de las lenguas, sino que también fomenta un ambiente de respeto y valoración hacia las culturas indígenas.

Lo anterior tiene su relación con la protección de la gastronomía indígena, ya que la lengua que se practica en cada una de las comunidades preserva los nombres de los ingredientes de las recetas, además protege el conocimiento culinario expresado en lenguas originarias, evitando su pérdida o extinción, y que por consiguiente atribuye a salvaguardar los conocimientos y las tradiciones, las cuales están intrínsecamente ligadas con la vida social, tradicional y cultural de las comunidades. La gastronomía indígena es un reflejo de la historia y la cosmovisión de los pueblos, y su preservación es esencial para mantener vivas estas tradiciones¹²⁵.

Ahora bien, respecto a la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas, y aunque esta ley se centra en la protección, conservación y regulación del uso de los bienes culturales de México, considerando como patrimonio nacional tanto los monumentos históricos, arqueológicos y artísticos como las zonas vinculadas a ellos¹²⁶. Esta ley no menciona explícitamente

¹²⁴ Id.

¹²⁵ Op. Cit. nota #40

¹²⁶ Aguilar Ramos, Carolina, y Zertuche Cobos Víctor Alfonso, “La protección contra la apropiación cultural a la luz de la “ley harp” en México” p. 72, disponible en: <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/15/7424/5.pdf> (fecha de consulta 16 de enero de 2025)

a la gastronomía indígena, esta tiene una relación indirecta con el marco legal debido a su conexión con prácticas culturales, utensilios históricos y espacios considerados patrimonio. La protección de estos bienes culturales es fundamental para mantener la memoria histórica de las comunidades y su relación con el entorno en el que se desarrollan.

Los aspectos de la ley relacionados con la gastronomía indígena incluyen la protección de utensilios y espacios históricos vinculados a la gastronomía, tales como los utensilios de cocina prehispánica, como metates, comales y molcajetes, que pueden ser considerados bienes arqueológicos o históricos, ya que reflejan el legado cultural y técnico de los pueblos indígenas en la preparación de alimentos. Así como los espacios tradicionales asociados a la preparación y consumo de alimentos, como zonas de cultivo tradicionales, pueden ser protegidos si tienen un valor histórico o arqueológico. Estos elementos son testigos de la riqueza cultural y la diversidad de las prácticas culinarias que han sobrevivido a lo largo del tiempo.

Otro elemento que se puede considerar es el rescate de prácticas culturales relacionadas con la gastronomía y la preparación de alimentos tradicionales, mismos que pueden vincularse con monumentos históricos o zonas arqueológicas donde aún se llevan a cabo festividades, rituales o actividades gastronómicas tradicionales. Aunque la ley se enfoca principalmente en bienes tangibles, la gastronomía indígena, como manifestación cultural, puede estar conectada a sitios protegidos por esta ley, especialmente si están relacionados con rituales o festividades tradicionales. Un ejemplo de ello es el Día de Muertos en las islas del lago de Pátzcuaro y su relación con el centro ceremonial de Las Yacatas, donde la gastronomía juega un papel central en las celebraciones.

Es decir, muchas zonas arqueológicas protegidas incluyen vestigios relacionados con la producción y preparación de alimentos en culturas

prehispánicas (como restos de hornos, utensilios o áreas de cultivo)¹²⁷. Estos elementos son estudiados y conservados para comprender la relación de los pueblos indígenas con su entorno y su dieta. Ejemplo de ello podría ser el cacao y zonas arqueológicas, donde el cacao, un elemento central en la gastronomía indígena, tiene fuerte relación con las zonas arqueológicas mayas. Su cultivo y uso ceremonial en esos contextos forman parte del patrimonio que la ley protege indirectamente, resaltando la importancia de este ingrediente en la identidad cultural de las comunidades.

Asimismo, muchas celebraciones en sitios arqueológicos o históricos involucran prácticas gastronómicas tradicionales que se consideran parte integral del patrimonio cultural. Si bien la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas no regula directamente la gastronomía, sí establece un marco para proteger los espacios, objetos y contextos históricos que forman parte del legado cultural indígena, contribuyendo indirectamente a la conservación de las tradiciones gastronómicas. Esto refuerza la idea de que la cocina indígena no solo es una práctica contemporánea, sino una manifestación viva de su historia y cultura¹²⁸, que sigue evolucionando y adaptándose a los tiempos actuales, pero siempre arraigada en sus profundas tradiciones.

2.2. Sistema de Protección del Patrimonio Cultural Indígena

El sistema de protección del patrimonio cultural indígena se fundamenta en una red normativa compleja y en mecanismos institucionales que tienen como objetivo asegurar la conservación, promoción y transmisión de los conocimientos, prácticas, expresiones culturales y tradiciones que caracterizan a los pueblos indígenas. Este sistema abarca tanto el patrimonio tangible, que incluye una variedad de elementos como monumentos históricos, sitios arqueológicos de gran

¹²⁷ Día Nacional de la Gastronomía Mexicana: más allá del sabor y la tradición | Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/dia-nacional-de-la-gastronomia-mexicana-mas-alla-del-sabor-y-la-tradicion> (fecha de consulta: 15 de enero de 2025)

¹²⁸ Op. cit. nota #40 p.57

relevancia y obras de arte que reflejan la riqueza cultural, como también el patrimonio intangible, que comprende tradiciones orales, prácticas sociales, conocimientos tradicionales, gastronomía, rituales y otras expresiones culturales que son vitales para la identidad de estas comunidades.¹²⁹

Este sistema opera en múltiples niveles, que incluyen el ámbito internacional, continental, nacional y local, los cuales han sido desarrollados a lo largo de este trabajo. Se encuentra integrado por principios jurídicos fundamentales que buscan salvaguardar no solo la herencia material, sino también los saberes, prácticas y tradiciones que son parte esencial de la identidad de los pueblos indígenas¹³⁰. La clave para la efectividad de estos sistemas de protección radica en garantizar el respeto a la autodeterminación de las comunidades, la participación activa de estas en la gestión de su patrimonio y el reconocimiento del patrimonio como un derecho fundamental que debe ser protegido y promovido.

En este sentido, el sistema de protección no se limita únicamente a la conservación física de los bienes culturales, sino que también enfatiza el respeto y la preservación de los contextos sociales y ambientales en los que estos se desarrollan. Proteger el patrimonio cultural implica no solo conservar los objetos o tradiciones, sino también garantizar la transmisión de los conocimientos y las prácticas que les otorgan sentido y significado en la vida cotidiana de las comunidades. Este enfoque integral es esencial para asegurar que las futuras generaciones puedan disfrutar y aprender de su rica herencia cultural¹³¹.

Como se mencionó anteriormente, el sistema de protección se estructura en cuatro niveles, donde se destaca la normativa legal internacional, incluyendo la

¹²⁹ García Canclini, Néstor Culturas híbridas: Estrategias para entrar y salir de la modernidad Ed Grijalbo, México, 1999 p. 57.

¹³⁰Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. 43º período de sesiones Ginebra, 2 a 20 de noviembre de 2009. Observación general N° 21. Derecho de toda persona a participar en la vida cultural (artículo 15, párrafo 1 a), del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales). Disponible en: <https://www.refworld.org/es/leg/coment/cescr/2009/es/83710> (fecha de consulta: 03 de enero de 2025)

¹³¹ Id.

Convención de la UNESCO de 1972 para la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural, así como la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003. Estas convenciones constituyen los pilares fundamentales en la protección del patrimonio a nivel global. La Convención de 1972 estableció las bases para reconocer la responsabilidad compartida de toda la humanidad en la conservación del patrimonio cultural y natural¹³².

A nivel continental, México forma parte del Sistema Interamericano de Derechos Humanos, el cual se materializa a través de la Comisión Interamericana de Derechos Humanos y la Corte Interamericana de Derechos Humanos. Este sistema vela por el cumplimiento de los derechos humanos en la región y, en particular, ha atendido casos relacionados con la situación de los pueblos indígenas. La Declaración Americana de los Derechos de los Pueblos Indígenas¹³³, complementa este marco, orientando a los Estados hacia políticas que aseguren la protección y promoción de los derechos culturales, territoriales y de participación.

En el ámbito normativo nacional, cada país adopta sus propias leyes para salvaguardar su patrimonio. En México, por ejemplo, esta protección se fundamenta principalmente en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, específicamente en su artículo 2º, y se desarrolla a través de leyes secundarias, como la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Esta ley tiene como objetivo reconocer y garantizar la protección, salvaguardia y desarrollo del patrimonio cultural y la propiedad intelectual colectiva de estos pueblos y comunidades indígenas. Establece disposiciones que permiten a estas comunidades, en ejercicio de su libre determinación y autonomía, definir, preservar, proteger, controlar y desarrollar los elementos de su patrimonio cultural, así como establecer las bases para su uso, disfrute y aprovechamiento, incluyendo su utilización por terceros¹³⁴.

¹³²Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural. Disponible en: <https://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf> (fecha de consulta: 14 de enero de 2025)

¹³³Organización de Estados Americanos. (2016). Declaración Americana de los Derechos de los Pueblos Indígenas. Disponible en: <https://www.oas.org/es/dh/indigenous-rights.asp> (fecha de consulta: 16 de enero de 2025)

¹³⁴Op. cit. nota #51. p.4.

En estos ordenamientos secundarios, se identifican las instituciones encargadas de la protección del patrimonio. En primer lugar, se encuentra el Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI)¹³⁵, que es el organismo responsable de diseñar, coordinar, promover, apoyar, dar seguimiento y evaluar las políticas públicas para el desarrollo integral y sostenible de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas, asegurando la protección de su patrimonio cultural. Además, está el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), encargado de la investigación, conservación y difusión del patrimonio arqueológico, antropológico, histórico y paleontológico de México¹³⁶, incluyendo el patrimonio relacionado con las culturas indígenas.

Estas instituciones, que juegan un papel crucial en la preservación de la diversidad cultural en México, contemplan diversos mecanismos de protección que son fundamentales para el reconocimiento y la salvaguarda del patrimonio cultural. Entre estos mecanismos, destaca de manera especial el registro nacional del patrimonio cultural de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas¹³⁷. Este registro no solo permite a las comunidades inscribir los elementos que conforman su patrimonio cultural, sino que también facilita su protección legal y reconocimiento oficial ante las autoridades competentes. De esta manera, se asegura que los elementos culturales sean valorados y respetados en su contexto original.

Asimismo, se establece un sistema de protección del patrimonio cultural que incluye un mecanismo de coordinación interinstitucional del gobierno federal. Este mecanismo se lleva a cabo en estrecha colaboración con los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas, lo que garantiza que sus voces sean escuchadas y que sus necesidades sean atendidas de manera adecuada. Esta

¹³⁵Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas. Disponible en: <https://www.gob.mx/inpi/que-hacemos> (fecha de consulta 14 de enero de 2025)

¹³⁶ INAH. Disponible en: <https://www.inah.gob.mx/quienes-somos> (fecha de consulta: 18 de enero de 2025)

¹³⁷ Op.cit. nota #51. p.68.

colaboración es esencial para la protección y salvaguardia de su patrimonio cultural, ya que permite un enfoque más inclusivo y participativo en la toma de decisiones relacionadas con la cultura y la identidad de estas comunidades.

Por último, en estas leyes secundarias se establecen sanciones por apropiación indebida, que son medidas importantes para proteger los derechos de las comunidades. Estas sanciones prevén penalizaciones para quienes utilicen, aprovechen, comercialicen o reproduzcan elementos del patrimonio cultural de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas sin su consentimiento libre, previo e informado. Además, se contempla la protección de la integridad cultural de estas comunidades, asegurando que no se vulneren sus tradiciones y costumbres. Estas sanciones buscan prevenir la apropiación indebida y asegurar una distribución justa y equitativa de los beneficios derivados del uso de dicho patrimonio, promoviendo así un respeto más profundo por la cultura indígena.

En conjunto, estos instrumentos y organismos conforman un sistema de protección del patrimonio cultural indígena en México. Este sistema tiene como objetivo garantizar el respeto y la preservación de la riqueza cultural de las comunidades indígenas y afromexicanas, integrándose en un conjunto dinámico de normas internacionales y nacionales que refuerzan la importancia de la diversidad cultural en el país. La implementación efectiva de estas leyes y mecanismos es vital para asegurar que las futuras generaciones puedan disfrutar y aprender de la rica herencia cultural que estas comunidades han mantenido a lo largo del tiempo.

2.2.1. Estructura y funcionamiento

En este apartado, nos centraremos en analizar la estructura y funcionamiento del sistema de protección del patrimonio cultural indígena en México. Este sistema se fundamenta en un marco legal que reconoce y promueve los derechos de los pueblos indígenas sobre sus conocimientos, tradiciones y expresiones culturales. La protección se articula a través de una estructura interinstitucional y mecanismos

operativos que integran tanto a autoridades federales como a los propios pueblos y comunidades indígenas.

La base jurídica principal se encuentra en la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas¹³⁸. Esta ley establece que el patrimonio cultural, entendido como el conjunto de bienes, conocimientos y expresiones culturales tradicionales, constituye un derecho colectivo inalienable, imprescriptible e irrenunciable de los pueblos indígenas¹³⁹, en consonancia con lo dispuesto en la Constitución y los instrumentos internacionales en materia de derechos humanos y derechos indígenas.

Estructuralmente, la ley crea un sistema nacional de protección que incluye varios componentes clave, diseñados para coordinar y hacer efectivos los mecanismos de salvaguarda. Uno de estos componentes es la Comisión Intersecretarial del Sistema de Protección, integrada por los titulares de diversas secretarías (Cultura, Educación Pública, Hacienda y Crédito Público, Relaciones Exteriores, Economía, Turismo, el Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas, la Fiscalía General de la República, la Comisión Nacional de los Derechos Humanos, Instituto Nacional del Derecho de Autor, además de representantes de los pueblos y comunidades indígenas)¹⁴⁰. Su función es coordinar acciones, establecer estrategias conjuntas y definir políticas que aseguren la protección y el desarrollo del patrimonio cultural indígena.

Asimismo, dentro del ordenamiento se incluye la Secretaría Ejecutiva de la Comisión Intersecretarial, encabezada por la Secretaría de Cultura, que se encarga de coordinar la implementación diaria de las políticas, gestionar reuniones y dar seguimiento a los acuerdos y programas de protección¹⁴¹. También se establece el Registro Nacional del Patrimonio Cultural, un instrumento de política pública que

¹³⁸ Op. cit. nota #25

¹³⁹ Id.

¹⁴⁰ Ibid.

¹⁴¹ Ibid.

identifica, documenta, registra y cataloga los elementos del patrimonio cultural indígena¹⁴². Este registro es fundamental para acreditar la propiedad colectiva y sirve de base para cualquier acción de protección o eventual reclamación en casos de uso indebido.

Además, el sistema contempla la incorporación de sistemas normativos indígenas propios, lo que permite que las comunidades ejerzan y articulen sus tradiciones y costumbres en la toma de decisiones relativas al uso y aprovechamiento de su patrimonio. El funcionamiento del sistema opera mediante una serie de mecanismos y procedimientos diseñados para hacer efectiva la protección del patrimonio cultural indígena, tales como el registro y documentación, donde cada elemento del patrimonio, ya sea tangible o intangible, debe inscribirse en el Registro Nacional. Esto no solo permite su identificación y catalogación, sino que también genera efectos jurídicos oponibles a terceros en caso de controversia.

La ley contempla la autorización y consentimiento para que terceros puedan utilizar, aprovechar o comercializar elementos del patrimonio cultural¹⁴³; se exige el consentimiento libre, previo e informado de la comunidad indígena afectada. Los contratos de autorización deben cumplir criterios estrictos que aseguren una distribución justa y equitativa de los beneficios. Además, introduce mecanismos de solución de controversias, estableciendo procedimientos como la conciliación y la mediación para resolver disputas sobre el uso del patrimonio. Si la controversia no se soluciona internamente, las partes pueden acudir a los tribunales competentes, siempre considerando la aplicación de los sistemas normativos indígenas en la medida de lo posible.

Las sanciones contemplan medidas administrativas y penales para quienes realicen actos de apropiación indebida, copia, reproducción o comercialización no

¹⁴² Ibid.

¹⁴³ Ibid.

autorizada de elementos del patrimonio cultural indígena. Estas medidas buscan disuadir el uso indebido y garantizar la reparación del daño a la comunidad.

En definitiva, la estructura del sistema se basa en la coordinación interinstitucional, mediante la Comisión Intersecretarial y su Secretaría Ejecutiva, así como en mecanismos de registro, autorización y sanción, los cuales deben funcionar en armonía con las normas y costumbres indígenas para garantizar una protección real y efectiva del patrimonio cultural. Esta integración de normativas y mecanismos busca no solo resguardar el patrimonio cultural indígena, sino también fortalecer el ejercicio de la libre determinación y la autonomía de los pueblos, elementos esenciales para el desarrollo y la continuidad de sus culturas.

2.2.2. Papel de Instituciones Clave (Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas, Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial)

El Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (en adelante INPI) y el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (en adelante IMPI), desempeñan funciones complementarias, aunque diferenciadas, en el entramado de protección del patrimonio cultural indígena en México. El INPI, concebido como un ente especializado dentro del nuevo marco normativo para la protección del patrimonio cultural indígena, tiene la responsabilidad de supervisar el desarrollo de programas orientados a la promoción de la identidad cultural de los pueblos originarios. Esto incluye asegurar que sus tradiciones, costumbres y formas de vida sean valoradas y preservadas para las futuras generaciones.

Entre sus funciones más destacadas se encuentra la representación y articulación de derechos, que, junto con otros organismos, conforma la Comisión Intersecretarial del Sistema de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. En este contexto, el INPI se encarga de articular y defender los intereses y derechos colectivos de las comunidades indígenas. Esto implica no solo la promoción de políticas públicas que reconozcan

su identidad y autonomía cultural, sino también la garantía de su derecho a decidir sobre el uso de su patrimonio cultural, lo que incluye la música, danzas, vestimenta, y otros elementos que son parte integral de su identidad.

Además, el INPI facilita que las decisiones relacionadas con el uso, aprovechamiento y gestión de los elementos del patrimonio se tomen respetando las costumbres y tradiciones de cada pueblo. Esto implica un proceso de consulta y diálogo constante con las comunidades, asegurando que sus voces sean escuchadas y que sus prácticas culturales sean respetadas. En definitiva, el INPI actúa como un puente entre el Estado y las comunidades indígenas, asegurando que la protección del patrimonio cultural trascienda un enfoque meramente técnico y se base en la participación activa de los pueblos en la toma de decisiones que les afectan directamente, promoviendo así un sentido de pertenencia y orgullo cultural.

Por su parte, el IMPI se especializa en el ámbito de la propiedad industrial y desempeña un papel más específico en relación con los elementos del patrimonio que pueden ser objeto de registros formales, tales como marcas, diseños o modelos. Entre sus funciones se incluye la prevención de apropiaciones indebidas, que ocurre cuando empresas o terceros intentan registrar símbolos, diseños o elementos culturales indígenas sin el consentimiento de las comunidades. En este sentido, el IMPI puede intervenir para impedir dicha apropiación a través de los mecanismos de propiedad industrial, asegurando que los derechos de las comunidades sean protegidos ante posibles abusos, lo que es crucial para salvaguardar la integridad cultural de los pueblos indígenas.

En términos generales, el IMPI regula el registro de derechos de propiedad intelectual, garantizando que los elementos culturales de las comunidades no sean apropiados por terceros sin su consentimiento. Aunque la estructura tradicional del sistema de propiedad industrial no está diseñada para abarcar la complejidad y la dimensión colectiva del patrimonio cultural indígena, el IMPI se presenta como una herramienta complementaria para combatir el uso no autorizado de dichos

elementos en el ámbito comercial. Esto busca equilibrar los intereses de las comunidades con las demandas del mercado, aunque a menudo se enfrenta a desafíos significativos debido a la naturaleza dinámica y colectiva del patrimonio cultural indígena.

No obstante, es fundamental señalar que muchos expertos y representantes de los pueblos indígenas critican que el enfoque del IMPI resulta limitado para proteger la totalidad del valor cultural, simbólico y colectivo de las manifestaciones tradicionales. Esto se debe a que sus mecanismos se basan en conceptos individuales y occidentales de propiedad, que no siempre se alinean con las prácticas y creencias de las comunidades indígenas. Esta crítica resalta la necesidad de un enfoque más inclusivo y adaptado a la realidad de las comunidades indígenas, que reconozca la importancia de su patrimonio cultural no solo como un recurso económico, sino como un elemento vital de su identidad y cohesión social, fundamental para su supervivencia y desarrollo en un mundo en constante cambio.

2.3. Jurisprudencia y Derecho Internacional

La salvaguarda de la cultura indígena en el ámbito internacional se basa en una compleja red de instrumentos jurídicos y una jurisprudencia que, progresivamente, ha reconocido que los pueblos indígenas no solo deben disfrutar de derechos individuales, sino también de derechos colectivos que aseguren su identidad, tradiciones y modos de vida. Este reconocimiento es fundamental para la preservación de sus culturas, que son diversas y ricas en historia. Entre los aspectos más relevantes se encuentra la jurisprudencia internacional en defensa de la cultura indígena, donde la Corte Interamericana de Derechos Humanos (Corte IDH) y la Comisión Interamericana de Derechos Humanos han desempeñado un papel fundamental en la protección de los derechos culturales de estos pueblos a través de su labor jurisprudencial. Esta labor no solo se limita a la emisión de fallos, sino que también incluye la promoción de políticas públicas que respeten y fomenten la

diversidad cultural, asegurando que las voces de los pueblos indígenas sean escuchadas y valoradas en el ámbito internacional.

Entre los logros destacados se encuentra el reconocimiento de derechos colectivos y el derecho a la consulta previa. Fallos en casos como *Awas Tingni vs. Nicaragua* y *Sarayaku vs. Ecuador* han establecido precedentes significativos al afirmar que la protección del patrimonio cultural indígena implica garantizar la consulta previa y la participación efectiva en las decisiones que afectan sus territorios y, por ende, sus expresiones culturales¹⁴⁴. Estos casos han servido como modelos para otros pueblos indígenas en la región, incentivando la defensa de sus derechos y la búsqueda de justicia en instancias internacionales, lo que ha llevado a un mayor empoderamiento de las comunidades indígenas en la lucha por sus derechos y su cultura.

Asimismo, la jurisprudencia interamericana ha ampliado la interpretación de derechos como es el derecho a la identidad, a la integridad cultural y a la participación en la vida cultural. Esto implica que, en ciertos casos, el Estado tiene la obligación de adoptar medidas para prevenir actos que puedan despojar a los pueblos indígenas de sus elementos culturales fundamentales¹⁴⁵. La implementación de estas medidas es crucial para garantizar que las comunidades indígenas puedan mantener sus prácticas culturales y su conexión con la tierra, que son esenciales para su identidad. Este vínculo con la tierra no solo es físico, sino también espiritual, lo que refuerza la importancia de proteger su entorno natural y cultural.

La práctica interamericana ha evidenciado la necesidad de una “traducción” cultural de los derechos humanos, dado que los conceptos tradicionales (como

¹⁴⁴ Stavenhagen, Rodolf. Los derechos indígenas en el sistema internacional: un sujeto en construcción. Disponible en: <https://www.corteidh.or.cr/tablas/R06841-3.pdf> (fecha de consulta: 25 de enero de 2025)

¹⁴⁵ Hernández Marisol, Ángela. Jurisprudencia interamericana. Acicate contra la discriminación y exclusión de pueblos originarios de México en relación con sus recursos naturales. *Anuario Mexicano de Derecho Internacional* (2014). Disponible en: <https://www.elsevier.es/es-revista-anuario-mexicano-derecho-internacional-74-articulo-jurisprudencia-interamericana-acicate-contra-discriminacion-S187046541470008X> (fecha de consulta: 26 de enero de 2025).

propiedad o libertad) no siempre son adecuados para captar la colectividad y la dimensión espiritual de la cultura indígena¹⁴⁶. En este contexto, las sentencias han buscado adaptar y complementar el discurso de los derechos humanos para incluir las particularidades culturales, un proceso que ha sido objeto de debates doctrinales en la región. Este enfoque busca no solo proteger los derechos de los pueblos indígenas, sino también enriquecer el marco de derechos humanos con perspectivas diversas que reflejen la pluralidad cultural de la región, promoviendo un diálogo intercultural que beneficie a todos los sectores de la sociedad.

No obstante, a pesar de los avances logrados, persisten desafíos en la protección de la cultura indígena a través del derecho internacional y su integración en el derecho interno. Existe una tensión entre modelos universales y especificidades culturales. La tradición jurídica occidental tiende a concebir los derechos de manera individualista y atomizada, mientras que los pueblos indígenas entienden sus derechos de forma colectiva, lo que exige una adaptación interpretativa que respete sus sistemas normativos y cosmovisiones. Este desafío se ve agravado por la falta de sensibilización y formación en derechos culturales dentro de los sistemas judiciales de muchos países, lo que limita la efectividad de las leyes y políticas diseñadas para proteger a estas comunidades y su rica herencia cultural.

La eficacia de las decisiones internacionales depende de la voluntad política y la capacidad de los Estados para incorporar estos estándares en su legislación interna. En numerosos casos, se ha señalado la demora o el incumplimiento de las obligaciones reconocidas por los tribunales interamericanos, lo cual repercute negativamente en la protección efectiva del patrimonio cultural indígena. La falta de recursos y el escaso apoyo institucional también contribuyen a que muchas comunidades indígenas no puedan acceder a la justicia o hacer valer sus derechos,

¹⁴⁶ E. Dulitzky, Ariel. Jurisprudencia y práctica del Sistema Interamericano de protección de los derechos humanos relativa a los derechos de los pueblos indígenas y de sus miembros. Disponible en: <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/12/5806/5.pdf> (fecha de consulta: 26 de enero de 2025).

lo que subraya la necesidad de un compromiso renovado por parte de los Estados para garantizar la protección de la cultura indígena en todas sus dimensiones.

2.3.1. Análisis de jurisprudencia nacional relevante

En la Acción de Inconstitucionalidad 84/2016, se argumentó que el derecho a la consulta previa es fundamental para proteger las manifestaciones culturales y el patrimonio de los pueblos, ya que su vulneración tiene un impacto directo en la identidad y continuidad de dichos bienes culturales, que son esenciales para la cohesión social y la diversidad cultural del país¹⁴⁷. La falta de respeto a este derecho puede llevar a la pérdida irreparable de tradiciones y conocimientos que han sido transmitidos de generación en generación.

Asimismo, otras tesis aisladas publicadas en el Semanario Judicial de la Federación han enfatizado que el patrimonio cultural, al ser un bien colectivo, requiere de medidas especiales de protección. En estas tesis se subraya la necesidad de que las autoridades implementen acciones que eviten la apropiación indebida o la transformación de los bienes culturales sin la debida participación de las comunidades afectadas. De esta manera, la SCJN ha señalado en diversos pronunciamientos que la destrucción o alteración de elementos patrimoniales no solo conlleva un daño material, sino que también atenta contra el derecho colectivo a la preservación de la identidad cultural, un derecho que es fundamental para el desarrollo y bienestar de las comunidades.

Por ejemplo, en una tesis aislada publicada el 31 de enero de 2014 y analizada en diversos foros jurídicos, se establecieron los "mínimos contenidos éticos"¹⁴⁸ que deben regir en la administración de justicia en materia cultural, enfatizando el carácter inalienable de dichos bienes, lo que implica que no pueden

¹⁴⁷Acción de Inconstitucionalidad 84/2016, la SCJN estableció que el derecho a la consulta previa es indispensable para la protección de las manifestaciones culturales de los pueblos indígenas. Disponible en: <https://www.cndh.org.mx/documento/accion-de-inconstitucionalidad-842016> (fecha de consulta: 26 de enero de 2025)

¹⁴⁸Tesis aislada publicada el 31 de enero de 2014 en el Semanario Judicial de la Federación destacó los "mínimos contenidos éticos" en materia de administración de justicia cultural, subrayando el carácter colectivo e inalienable del patrimonio cultural. Disponible en: <http://historico.cedhj.org.mx/recomendaciones/emitidas/2016/Reco%2049-2016.pdf> (fecha de consulta: 27 de enero de 2025)

ser objeto de venta o apropiación por parte de terceros sin el consentimiento de las comunidades que los poseen. Esta perspectiva ética es crucial para garantizar que el patrimonio cultural se respete y se valore adecuadamente.

La jurisprudencia también ha resaltado la necesidad de aplicar medidas cautelares para evitar que proyectos de desarrollo o actos de terceros amenacen el patrimonio cultural. En algunos casos, los tribunales han ordenado la suspensión de actos administrativos cuando se ha comprobado que vulneran derechos culturales, permitiendo así que las comunidades afectadas dispongan de un tiempo para organizarse y ejercer su derecho a la participación. Estas medidas son fundamentales para prevenir daños irreparables en los bienes culturales y se han consolidado como un instrumento judicial de protección preventiva, asegurando que las decisiones que afectan el patrimonio cultural sean tomadas con la debida consideración y respeto hacia las comunidades involucradas.

La tendencia jurisprudencial en México muestra un creciente reconocimiento de que el patrimonio cultural –tanto en su dimensión material como inmaterial– es un derecho colectivo de la sociedad y, especialmente, de las comunidades que lo han forjado a lo largo del tiempo. La protección del patrimonio cultural exige, en primer lugar, mecanismos que garanticen la participación y consulta de las comunidades afectadas; en segundo lugar, la aplicación de medidas cautelares que prevengan la alteración o destrucción de estos bienes; y, finalmente, la interpretación de los principios constitucionales en forma que se proteja la identidad y la memoria histórica de la nación.

Este acervo jurisprudencial sienta las bases para que futuros litigios y reformas legislativas fortalezcan la protección del patrimonio cultural, integrando a su vez estándares internacionales y promoviendo la coordinación interinstitucional para evitar que el patrimonio –elemento esencial de identidad, memoria y desarrollo cultural– se vea vulnerado. Estos pronunciamientos ilustran cómo el Poder Judicial mexicano ha contribuido a consolidar un marco de protección que trasciende la mera conservación física, apuntando hacia la preservación de la identidad cultural y la participación activa de las comunidades en la defensa de sus bienes culturales.

2.4. Derechos Colectivos y Políticas Públicas

En México, los derechos colectivos de los pueblos indígenas en relación con su patrimonio cultural han sido reconocidos y fortalecidos mediante diversas políticas públicas y marcos legales que han evolucionado a lo largo del tiempo. Estos instrumentos tienen como objetivo primordial proteger y salvaguardar las expresiones culturales tradicionales, los conocimientos ancestrales y la propiedad intelectual colectiva de estas comunidades, que son parte integral de su identidad y su historia. Los pueblos indígenas son titulares de derechos colectivos que les facultan para responder ante posibles daños y obtener reparaciones adecuadas, lo cual es fundamental para garantizar su dignidad y autonomía. Dichos derechos abarcan la propiedad intelectual colectiva sobre sus conocimientos tradicionales y expresiones culturales, otorgándoles la autoridad necesaria para decidir sobre el uso y aprovechamiento de su patrimonio cultural, asegurando así que no se realicen usos indebidos o no autorizados de su legado cultural¹⁴⁹.

El Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI), en colaboración con otras instituciones gubernamentales y organizaciones no gubernamentales, ha implementado políticas destinadas a proteger y promover el patrimonio cultural de los pueblos indígenas¹⁵⁰. Estas políticas incluyen la defensa de los derechos de autor y derechos colectivos, así como la protección contra la apropiación indebida de sus expresiones culturales, que a menudo son objeto de explotación por parte de terceros. A través de estas acciones, se busca crear un entorno más justo y equitativo para las comunidades indígenas, donde se reconozcan y respeten sus derechos culturales.

Además, se han realizado mesas de diálogo y consultas con la participación activa de los pueblos indígenas para el desarrollo de programas sectoriales de

¹⁴⁹https://original.cultura.gob.mx/wp-content/uploads/2024/06/1_Guia_Original_para_conocer_mis_derechos_colectivos_CULTURA_1688697455786.pdf?utm_source=chatgpt.com

¹⁵⁰https://www.gob.mx/inpi/articulos/gobierno-de-mexico-garantiza-la-propiedad-intelectual-de-los-pueblos-indigenas?idiom=es&utm_source=chatgpt.com

cultura, que están centrados en la defensa y protección del patrimonio cultural de pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas. Estas iniciativas buscan establecer políticas públicas y alianzas estratégicas que aseguren la protección legal del patrimonio cultural y fortalezcan la diversidad nacional, promoviendo un entendimiento más profundo de la riqueza cultural que estos grupos aportan a la sociedad mexicana en su conjunto.

Entre los programas y estrategias implementadas, se busca reconocer y promover el derecho de los pueblos indígenas sobre sus creaciones culturales, evitando el plagio y la explotación comercial sin autorización, lo cual es esencial para preservar la autenticidad de sus tradiciones. Asimismo, se han desarrollado programas de salvaguardia del patrimonio inmaterial, en colaboración con la UNESCO, enfocados en proteger prácticas tradicionales como la gastronomía y la medicina ancestral, que son vitales para la salud y el bienestar de estas comunidades. También se ha facilitado el registro de marcas colectivas y denominaciones de origen, lo que permite el reconocimiento legal de productos indígenas, como el café de Chiapas y la vainilla de Papantla, asegurando beneficios económicos para las comunidades y promoviendo su desarrollo sostenible.

A pesar de los avances legales y las políticas implementadas, persisten desafíos significativos en la implementación efectiva de estas políticas. La Comisión Nacional de los Derechos Humanos (CNDH) ha emitido recomendaciones para fortalecer la protección del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos indígenas, subrayando la necesidad de una mayor coordinación institucional y la participación activa de las comunidades en la toma de decisiones que afectan su patrimonio ¹⁵¹.

Esto implica un compromiso real por parte del gobierno y la sociedad en general para garantizar que los derechos de los pueblos indígenas sean respetados y que su patrimonio cultural sea valorado y protegido adecuadamente. En resumen,

¹⁵¹ https://informe.cndh.org.mx/menu.aspx?id=50104&utm_source=chatgpt.com

México ha desarrollado un marco legal y políticas públicas para proteger los derechos colectivos de los pueblos indígenas sobre su patrimonio cultural. Sin embargo, es fundamental continuar fortaleciendo la implementación de estas medidas y asegurar la participación efectiva de las comunidades en la preservación y desarrollo de su patrimonio cultural.

2.5. Desafíos y Oportunidades en el Marco Jurídico Actual

El análisis del marco legal en México revela una serie de desafíos significativos y oportunidades valiosas que son cruciales para la protección de la rica y diversa gastronomía indígena que forma parte integral de la identidad cultural del país. La gastronomía indígena no solo es un patrimonio culinario, sino también un reflejo de las tradiciones y conocimientos ancestrales que han sido transmitidos de generación en generación.

Por lo que la falta de implementación efectiva, a pesar de la existencia de leyes que están diseñadas para proteger el patrimonio indígena, la realidad es que estas leyes no se aplican de manera efectiva. La falta de recursos y la escasez de mecanismos adecuados para hacer cumplir estas leyes son preocupantes, lo que resulta en una protección insuficiente de los derechos de las comunidades indígenas. La ausencia de regulaciones claras para evitar el uso no autorizado de recetas y conocimientos indígenas es un problema persistente que afecta la integridad cultural de las comunidades. Las leyes actuales no ofrecen una protección adecuada para los conocimientos culinarios indígenas, lo que deja a las comunidades vulnerables ante la explotación de su patrimonio. Esta situación es especialmente problemática, ya que las comunidades indígenas a menudo no reciben ninguna compensación por el uso de sus conocimientos y tradiciones culinarias, lo que puede llevar a la desvalorización de su cultura.

La falta de participación comunitaria, en muchas ocasiones, las comunidades indígenas no son consultadas adecuadamente sobre decisiones que afectan su patrimonio cultural y gastronómico, es un obstáculo significativo que impide que sus

voces sean escuchadas y consideradas en el proceso de toma de decisiones. La débil coordinación entre las diversas instituciones que deberían trabajar en conjunto para abordar estos temas impide la creación de una estrategia efectiva y respetuosa hacia las comunidades; asimismo los obstáculos administrativos, respecto a la falta de coordinación entre instituciones gubernamentales y otras entidades dificulta la implementación efectiva de las leyes diseñadas para proteger la gastronomía indígena, lo que resulta en una protección insuficiente.

El impactos de la globalización y la creciente popularidad de la gastronomía indígena puede llevar a su explotación sin la debida compensación a las comunidades, lo que plantea un riesgo para la preservación de sus tradiciones culinarias.

Oportunidades:

Reconocimiento Legal: La Constitución mexicana y diversas leyes específicas ofrecen una base sólida para la protección de la cultura indígena. A partir de este marco legal, se pueden desarrollar mecanismos que reconozcan y protejan los derechos de las comunidades indígenas, asegurando que su patrimonio sea valorado y respetado. La nueva ley de 2022 representa una oportunidad para fortalecer la protección de la gastronomía indígena y asegurar que se reconozcan sus derechos de manera efectiva.

Mecanismos de Protección: Fomentar certificaciones que aseguren beneficios económicos para las comunidades puede ser un paso importante hacia la valorización de su patrimonio gastronómico. Se pueden establecer marcas colectivas que identifiquen y protejan los productos indígenas. Además, mejorar los registros de patrimonio gastronómico puede ser una herramienta efectiva para prevenir apropiaciones indebidas y asegurar que las comunidades se beneficien de sus conocimientos.

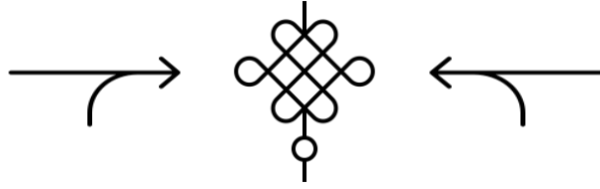
Coordinación entre Instituciones: La colaboración entre diferentes organismos gubernamentales y no gubernamentales puede fortalecer la defensa de los derechos indígenas. Al implementar políticas más integrales que respeten y promuevan los derechos de las comunidades, se puede avanzar hacia una protección más efectiva de su gastronomía.

Uso de Tratados Internacionales: México tiene la oportunidad de utilizar tratados internacionales que refuercen la protección de la gastronomía indígena. La jurisprudencia internacional puede ser un recurso valioso para fortalecer estos derechos y asegurar que se respeten. Aprovechar los tratados internacionales existentes para mejorar la protección de la gastronomía indígena puede ser una estrategia efectiva.

Desarrollo Sostenible: Promover prácticas agrícolas sostenibles no solo ayuda a preservar la biodiversidad, sino que también puede contribuir a la conservación de la gastronomía indígena. El turismo gastronómico, si se realiza con el consentimiento y la participación activa de las comunidades, puede ser una fuente de ingresos que beneficie a las mismas.

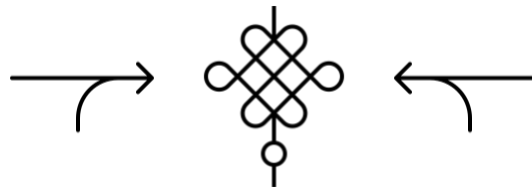
Desarrollo de Instrumentos de Protección: Es fundamental crear registros de recetas y regular las denominaciones de origen para los platillos indígenas, lo que puede ayudar a proteger su autenticidad y valor cultural.

Promoción de Políticas Públicas: Incluir la gastronomía indígena en programas educativos y de financiamiento puede contribuir a su preservación y promoción, asegurando que las futuras generaciones reconozcan y valoren su importancia. En resumen, aunque se han logrado algunos avances en la protección del patrimonio gastronómico indígena, persisten retos significativos en su aplicación y en la inclusión de las comunidades en las decisiones que les afectan. Sin embargo, hay oportunidades para mejorar la situación a través de reformas y mecanismos de protección que beneficien a las comunidades indígenas y su rica herencia culinaria.



CAPÍTULO TERCERO

“MECANISMOS DE PROTECCIÓN DE RECETAS Y CONOCIMIENTOS CULINARIOS TRADICIONALES”



*El Derecho consiste en tres reglas o principios básicos:
vivir honestamente, no dañar a los demás
y dar a cada uno lo suyo.
“Es el arte de lo bueno y lo equitativo”.
(ii) Marco Tulio Cicerón (106 A. C. - 43 A. C.)*

3. MECANISMOS DE PROTECCIÓN DE RECETAS Y CONOCIMIENTOS CULINARIOS TRADICIONALES

3.1. Denominaciones de origen e indicaciones geográficas 3.2. Secretos comerciales y como se aplica en la gastronomía indígena 3.3. Derechos colectivos y conocimientos tradicionales 3.4. Casos de estudio: Éxitos y desafíos en la protección de recetas indígenas 3.4.1. Mole oaxaqueño 3.4.2. Herbolaria nahua y medicina tradicional 3.4.3. El chocolate mixteco (Oaxacanita, México) 3.4.4. El tejate zapoteca de San Andrés Huayápam (Oaxaca, México) 3.4.5. La tlayuda zapoteca de San Antonio de la Cal (Oaxaca, México) 3.4.6. Apropiación de nombre en mezcal del Pueblo Mixe (Oaxaca, México) 3.4.7. Pozol chiapaneco 3.4.8. Biopiratería y consentimiento: el caso ICBG-Maya (Chiapas, México)

A través de los tiempos, la humanidad ha convertido la alimentación en un aspecto que va más allá de la simple necesidad de sobrevivir y conservar la salud. A medida que han pasado los siglos, la gastronomía, que se define como el estudio de la intrincada relación entre el individuo, su alimentación y su entorno, se ha vuelto altamente relevante, transformándose en un elemento clave del arte y la cultura en todo el mundo. Este fenómeno no solo abarca la preparación y el consumo de alimentos, sino que también incluye las tradiciones, rituales y costumbres que rodean la comida en diferentes sociedades. Con el propósito de valorar el patrimonio cultural gastronómico, la UNESCO ha designado cuatro tradiciones culinarias como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, tal es el caso de la dieta mediterránea, la cocina mexicana, la cocina francesa y la cocina japonesa¹⁵².

Juan Revenga¹⁵³, señala que “este reconocimiento de la ONU se enfoca en el patrimonio cultural que envuelve a la gastronomía dentro de un contexto geográfico particular, abarcando diversas prácticas, costumbres y preparaciones tradicionales vinculadas a esa cocina”. Esto implica que cada tradición gastronómica no solo se refiere a los platos que se preparan, sino también a las

¹⁵²Artículo publicado por Barcelona Culinary Hub, dependiente de la Universidad de Barcelona. Consultado en: <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/que-gastronomias-son-consideradas-patrimonio-de-la-humanidad-por-la-unesco> (fecha de consulta: 15 de abril de 2025)

¹⁵³ Juan Revenga (Pamplona, 1969) es uno de los expertos en nutrición con más seguidores de España. Se formó en la Universidad de Navarra como dietista-nutricionista y biólogo. Consultado en: https://books.google.com.mx/books/about/Adelg%C3%A1zame_mi%C3%A9nteme.html?id=c3fmBgAAQBAJ&source=kp_author_description&redir_esc=y (fecha de consulta: 15 de abril de 2025)

técnicas, ingredientes y la forma en que se comparten las comidas en las diferentes comunidades. Asimismo, Xavier Medina menciona que “en ningún caso se trata el valor nutricional de estas tradiciones culinarias”¹⁵⁴, lo que indica que el énfasis recae más en la cultura y la historia que en los aspectos dietéticos de estas costumbres alimentarias.

Por lo que la protección de las recetas y conocimientos culinarios tradicionales es un tema que ha suscitado un gran interés en el ámbito internacional. Los mecanismos de protección en este contexto son cruciales para salvaguardar la identidad cultural y los derechos económicos de las comunidades que han mantenido y transmitido estos conocimientos a lo largo del tiempo.

3.1. Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas

En este contexto es muy importante abordar dos figuras de protección, las cuales son las denominaciones de origen (en adelante DO), y las indicaciones geográficas (en adelante IG), son mecanismos legales que promueven la autenticidad y calidad de productos agrícolas mediante su vinculación a una región geográfica específica. Estas figuras se utilizan principalmente en productos agroalimentarios, artesanales o industriales tradicionales.

En México han adquirido una relevancia significativa, ofreciendo reconocimiento a aquellos que poseen características específicas atribuibles a su origen geográfico asociándose con cualidades únicas que se deben exclusivamente al medio geográfico del lugar, incluyendo factores naturales como el clima, el suelo y las técnicas de producción tradicional, tal es el caso del tequila, el mezcal o el café de Veracruz.

¹⁵⁴ Medina, Xavier. Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S018512251730005X> (fecha de consulta: 15 de abril de 2025)

En el contexto mexicano, la doctora Amanda Vargas¹⁵⁵ define a la DO, como un signo distintivo que permite identificar un producto originario de una región determinada, en función de su calidad y reputación, que se debe esencialmente a sus características geográficas¹⁵⁶. Esta identificación aporta beneficios colectivos a los productores dentro de la zona, destacando la importancia de los factores naturales y humanos en la elaboración de los productos¹⁵⁷. Así mismo ayuda a la preservación de conocimientos tradicionales, como es la conservación de técnicas ancestrales de producción y saberes transmitidos de generación en generación. Por ejemplo, protegen prácticas como el uso de hornos de leña en la producción de mezcal, que son esenciales para mantener la autenticidad del producto¹⁵⁸. La Ley Propiedad Industrial en su artículo 264, define a la DO como:

“... el producto vinculado a una zona geográfica de la cual éste es originario, siempre y cuando su calidad, características o reputación se deba exclusiva o esencialmente al origen geográfico de las materias primas, los procesos de producción, así como los factores naturales y culturales que inciden en el mismo”¹⁵⁹

Esta distinción no solo promueve la calidad de los productos, sino que también fomenta el desarrollo socioeconómico de las regiones involucradas, incentivando una integración más profunda entre los productores locales y el

¹⁵⁵ Vargas Prieto, Amanda. Doctora en ciencias económicas de la Universidad de Burdeos-Francia, Magister en Inteligencia Económica y Estrategias competitivas de la Universidad de Angers-Francia y profesional en Administración de empresas. En la actualidad participa en el Grupo de Trabajo de CLACSO sobre Infancias y Juventudes: violencias, conflictos, memorias y procesos de construcción de paz cultura, política y comunicación. Experiencia en docencia universitaria a nivel nacional e internacional en programas de pregrado y postgrado. Experiencia en proyectos de investigación sobre Gobernanza corporativa, asistencia técnica, desarrollo rural, organizaciones solidarias, ordenamiento territorial, emprendimiento, asociatividad y gestión del conocimiento. Consultado en: <https://unimagdalena.academia.edu/AmandaVargasPrieto> (fecha de consulta: 07 de mayo de 2025).

¹⁵⁶ Prieto, A. V. Denominación de origen como estrategia de posicionamiento de marca del queso de capa del municipio de mompox. Cuadernos Latinoamericanos De Administración, 2021. Pp.17(32). Consultado en: <https://doi.org/10.18270/cuaderlam.v17i32.3443> (fecha de consulta: 08 de mayo de 2025).

¹⁵⁷ Hernández, D. A. Á. y Salgado, P. M. Contextualización teórica de la denominación de origen del mezcal en el estado de México en el marco del control social de las organizaciones. Región Y Sociedad, 2022, pp. 34, e1676. Consultado en: <https://doi.org/10.22198/rys2022/34/1676> (fecha de consulta: 08 de mayo de 2025)

¹⁵⁸ Figueroa Zárate Dersu, “Denominaciones de origen en México, una evaluación comparativa. Tercera parte”, revista Medium, ediciones Inteliprix, 2017. Consultado en: <https://medium.com/inteliprix/denominaciones-de-origen-en-m%C3%A9xico-una-evaluaci%C3%B3n-comparativa-tercera-parte-e5db1e9cf251> (fecha de consulta: 09 de mayo de 2025)

¹⁵⁹ Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, 2020. Consultado en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPI.pdf> (fecha de consulta: 09 de mayo de 2025)

mercado global. Las investigaciones, como las de Alejandro Álvarez¹⁶⁰ y Patricia Salgado¹⁶¹ sobre el mezcal, muestran cómo el control social y las organizaciones locales son cruciales para mantener la integridad y autenticidad del producto frente a la competencia desleal y al uso indebido de la denominación¹⁶². Este enfoque establece un entorno en el cual la autenticidad y el valor de un producto están entrelazados con la cultura que lo rodea.

Así mismo las IG también protegen un producto originario de un lugar determinado, pero no exige que sus cualidades provengan exclusivamente del lugar, sino que basta con que al menos una etapa del proceso se lleve a cabo en esa zona y que haya una relación comprobable entre el producto y su origen geográfico como la materia prima, procesos de producción o factores naturales o culturales¹⁶³. De igual manera cuentan con un reglamento que detalla los procedimientos técnicos para solicitar, registrar y mantener una DO o IG ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (en adelante IMPI), esta autoridad es la encargada de otorgar el reconocimiento de una DO o IG, así como llevar a cabo el registro, supervisar su uso adecuado y de emitir las Normas Oficiales Mexicanas (en adelante NOM), las cuales son aplicables a cada producto con denominación de origen, las cuales definen los estándares técnicos para garantizar su autenticidad de calidad.

Estos ordenamientos nacionales se encuentran armonizadas con los diversos instrumentos internacionales tales como el tratado del T-MEC, en su Capítulo 20, en su apartado de Propiedad Intelectual, lo que influye directamente en el régimen de protección de estos signos distintivos en México y en toda América del Norte, donde se establece que cada parte (México, EE. UU. Y Canadá) debe proporcionar

¹⁶⁰ David Alejandro Álvarez Hernández, Profesor de la Universidad Mexiquense del Bicentenario. Consultado en: <https://www.researchgate.net/profile/David-Alvarez-Hernandez-2> (fecha de consulta: 07 de mayo de 2025)

¹⁶¹ Patricia Salgado, doctora y profesora de la Universidad Autónoma del Estado de México, publicó un libro sobre "La Artesanía de Fresno Nichi y el Papel Productivo de la Mujer Mazahua", Serie Pensa 3 Gimtrap, México 2001. Consultado en: <https://repositorios.fca.unam.mx/alafec/docs/investigadores/mexico/MEXICO86.pdf> (fecha de consulta: 07 de mayo de 2025)

¹⁶² Op. Cit. nota #6

¹⁶³ Op. Cit. nota #8

medios legales adecuados para reconocer y proteger las indicaciones geográficas, a fin de evitar que se usen de manera que induzcan a error o representen competencia desleal¹⁶⁴.

Mientras que el Convenio de Lisboa, es un tratado internacional administrado por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (en adelante OMPI) que regula la protección de las denominaciones de origen y, con su versión más reciente, el Acta de Ginebra de 2015, también de las indicaciones geográficas¹⁶⁵. Este tratado es relevante para México porque permite proteger internacionalmente las DO e IG reconocidas a nivel nacional. El Convenio de Lisboa, establece un sistema que permite a los países registrar sus denominaciones de origen ante la OMPI y obtener protección automática en los demás Estados miembros del tratado.

Ahora bien, dentro del marco internacional también se encuentra el Acuerdo sobre los Aspectos de Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, el cual es un tratado adoptado por la Organización Mundial del Comercio (en adelante OMC), con el objetivo de establecer normas mínimas de protección para los derechos de la propiedad intelectual en todos los países miembro de la OMC, donde en los artículos del 22 al 24 se encuentra reguladas las IG, la cual como se ha mencionado identifican un producto como originario de un lugar específico, cuando determinada calidad, reputación o característica del producto se debe a su origen, en estos artículos, define la indicación geográfica, establece que los miembros parte deberán proteger las IG, para evitar errores que induzcan al público sobre el verdadero origen geográfico del producto, asimismo prohíbe el uso de IG en productos que no provienen de la región respectiva¹⁶⁶.

¹⁶⁴ Tratado entre los Estados Unidos Mexicanos, los Estados Unidos de América y Canadá. Tomo II, p.1223. Consultado en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/data/file/708696/T.MEC_TOMO_II_CAP_TULO_14_AL_34_y_Acuerdos_Para_ellos.pdf (fecha de consulta: 09 de mayo de 2025)

¹⁶⁵ Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional. Consultado en: <https://www.wipo.int/treaties/es/registration/lisbon/> (fecha de consulta: 09 de mayo de 2025)

¹⁶⁶ Acuerdo sobre los Aspectos de Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio. Consultado en: https://www.wto.org/spanish/tratop_s/trips_s/ta_docs_s/1_tripsandconventions_s.pdf (fecha de consulta: 09 de mayo de 2025)

Ahora bien, el artículo 23 del Acuerdo, establece una protección reforzada para la IG de vino y bebidas alcohólicas como la Champagne, Tequila, Cognac, incluso si no existe confusión del consumidor, prohibiendo el uso de expresiones como “tipo”, “estilo”, o “imitación” junto al nombre protegido, obligando a los países a rechazar o cancelar registros de marcas que incluyen una IG no autentica en estos productos¹⁶⁷. Mientras que el artículo 24, del mismo Acuerdo, introduce limitaciones a la aplicación de las normas anteriores, donde los países miembros no protegen a las IG que ya se hayan convertido en nombres genéricos, así como mantener registros previos de marcas que incluyan una IG si fueron adquiridas de buena fe y el reconocer usos anteriores y ciertos derechos adquiridos¹⁶⁸.

Estos artículos mencionados con anterioridad del Acuerdo sobre los Aspectos de Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, son muy importantes porque obligan a los países de la Organización Mundial del Comercio, en el que México es parte, a incorporar en sus legislaciones internas normas para proteger las IG, asimismo establecen los estándares mínimos internacionales que respaldan los productos tradicionales en el comercio global, y estos sirven como base para demandas en el sistema de soluciones cuando existen diferencias en la OMC cuando un país no protege adecuadamente una IG.

Sin embargo, a pesar de sus beneficios, el marco legislativo actual presenta importantes omisiones que limitan su eficacia para poder utilizar este mecanismo como protección de la cocina tradicional. La cuestión de por qué la denominación de origen (DO) y las indicaciones geográficas (IG) no son viables para proteger la gastronomía tradicional indígena es compleja y multidimensional. La gastronomía indígena abarca un amplio espectro de tradiciones, técnicas y saberes ancestrales que rara vez se alinean con los criterios exigidos por estas normativas. El objetivo de la DO y de las IG es otorgar una protección legal a productos específicos vinculados a un territorio particular, calculando en la calidad y reputación que

¹⁶⁷ Op. Cit., p.13

¹⁶⁸ Id.

resulta precisamente de su origen geográfico. Este esquema, aunque eficaz para productos agrícolas y alimentarios, no se traduce necesariamente al ámbito de la gastronomía tradicional, la cual es intrínsecamente diversa y evolutiva, ya menudo no se encuentra documentada formalmente, lo que limita su inclusión en estos marcos legales.¹⁶⁹

3.2. Secretos Comerciales y la Técnica en la Gastronomía Indígena

En México, el secreto comercial se encuentra regulado por la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (en adelante LFPPI), específicamente en su Artículo 163, donde se define como aquella información confidencial con valor económico, susceptible de ser objeto de medidas razonables para mantener su confidencialidad. Su finalidad principal es ofrecer una ventaja competitiva en el mercado, lo que lo convierte en una herramienta central en el ámbito empresarial.

Asimismo, el Código Penal Federal, en su artículo 211 bis, sanciona la divulgación indebida del secreto industrial, lo que refuerza su protección jurídica. Mientras que a nivel internacional, el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC), en su artículo 39, menciona que “El secreto comercial es información que tiene valor comercial por el hecho de no ser conocida y es objeto de medidas razonables para mantenerla en secreto”. Es decir, es un tipo de conocimiento técnico o empresarial confidencial que tiene un valor económico porque no es generalmente conocido ni fácilmente accesible para otros, y que requiere medidas activas de protección por parte de su titular para mantener su carácter confidencial.

De igual manera el Tratado entre México, Estados Unidos y Canadá, mejor conocido como (T-MEC), también contempla su protección en el Capítulo 20, artículo 20.69, donde establece los lineamientos para la protección del secreto

¹⁶⁹ Tradiciones gastronómicas de origen ancestral en el altiplano cundiboyacense, Colombia. Chakiñan, Revista De Ciencias Sociales Y Humanidades, 2023, edición (22), pp. 186-197. Consultado en: <https://doi.org/10.37135/chk.002.22.12> (fecha de consulta: 11 de mayo de 2025)

comercial. Villanueva menciona que “El secreto comercial constituye una forma de protección de información estratégica que no requiere registro, pero exige medidas activas de resguardo por parte del titular.”¹⁷⁰ En terminos generales el secreto comercial, es normalmente entendido como información confidencial que confiere a una empresa una ventaja competitiva, se caracteriza por su falta de divulgación y su valor económico en el contexto comercial.

Por otra parte encontramos las técnicas o saberes de la gastronomía indígena, que la UNESCO, en su Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003, lo define como “Los conocimientos tradicionales, incluidos los relacionados con la gastronomía, son parte del patrimonio cultural inmaterial y tienen un carácter colectivo e histórico”, asimismo la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), señala que “El conocimiento tradicional es generalmente propiedad colectiva de una comunidad indígena o local, y su protección debe respetar esta característica”¹⁷¹

En el ambito nacional, podemos encontrar las base de protección a las técnicas culinarias de los pueblos indígenas, las cuales forman parte del patrimonio cultural inmaterial en la Ley Federal para la Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas, el cual como se ha mencionado en capitulos anteriores establece un marco para salvaguardar los conocimientos tradicionales y las expresiones culturales, reconociendo la importancia de los saberes tradicionales como parte del patrimonio cultural inmaterial, el cual tiene por objeto protegerlo de la apropiación indebida y la explotación.¹⁷² La antropóloga Martha Toledo señala que estos conocimientos no responden a una lógica individual de apropiación, sino a principios comunitarios como la reciprocidad, el uso colectivo y la transmisión oral. Los cuales estan ligados

¹⁷⁰ Villanueva, A., Derecho de la Propiedad Industrial, 2021, p.143.

¹⁷¹ World Intellectual Property Organization (WIPO)

https://www.wipo.int/edocs/mdocs/wipo_gr/

¹⁷² Hernández, E. S. Mexican Federal Law for the Protection of Cultural Heritage of Indigenous and Afro-Mexican Peoples and Communities. *GRUR International*, 2023, 72(4), 364–375. Consultado en: <https://doi.org/10.1093/grurint/ikac146> (fecha de consulta 15 de mayo de 2025)

a prácticas culturales, espirituales y de subsistencia y no necesariamente está protegido mediante confidencialidad, sino a través del uso comunitario y del reconocimiento cultural.

Ahora bien, desde una perspectiva jurídica, el secreto comercial se protege bajo normativas que regulan el uso y la divulgación de la información confidencial. De acuerdo con la ley, para que una información sea considerada como secreto comercial, debe ser accesible solo a un grupo limitado de personas y debe ser objeto de medidas razonables para mantener su confidencialidad.¹⁷³ Por el contrario, las técnicas culinarias indígenas son muchas veces transmitidas de forma oral y su valor radica en su inclusión dentro del patrimonio cultural inmaterial. Por lo tanto, la protección legal de estas técnicas es menos clara y sujeta a múltiples facetas, que incluyen la conservación de la diversidad cultural y los derechos de propiedad intelectual de las comunidades indígenas.¹⁷⁴

En este sentido la comparación entre el secreto comercial y las técnicas de la gastronomía indígena en el ámbito jurídico revela importantes diferencias en cuanto a la naturaleza, la protección legal y las implicaciones culturales de ambos conceptos. Las técnicas de la gastronomía indígena implican un conjunto de conocimientos tradicionales que no solo incluyen métodos de preparación de alimentos, sino que también están profundamente arraigados en la identidad cultural y la herencia de las comunidades indígenas.

Los derechos de propiedad intelectual aplicables al ámbito gastronómico suelen abordar la protección de las expresiones culturales tradicionales, pero no siempre se extienden a los secretos comerciales. Por ejemplo, ciertos métodos tradicionales de cocción en comunidades indígenas pueden no ser reconocidos como secretos comerciales, ya que no son información confidencial en la misma

¹⁷³ Galeano, L. y Vásquez, A. B. Técnicas de cocción ancestrales resguardadas y aplicadas a la gastronomía de la región de magdalena centro en cundinamarca, colombia. 2023. Sosquua, 5(2). Consultado en: <https://doi.org/10.52948/sosquua.v5i2.951> (fecha de consulta: 15 de mayo de 2025)

¹⁷⁴ Catalina Delgado, Tania, y Ocampo Serna, A. Nidia. El patrimonio culinario como generador de industrias creativas y culturales: el caso de la plaza de mercado de riosucio, caldas, colombia. 2021. Kepes, 18(23), 147-177. Consultado en: <https://doi.org/10.17151/kepes.2021.18.23.6> (fecha de consulta: 15 de mayo de 2025)

medida que un listado de ingredientes utilizados por una empresa.¹⁷⁵ Esto plantea un dilema legal donde las comunidades indígenas, que poseen estos conocimientos ancestrales, pueden no tener la misma capacidad para proteger sus tradiciones culinarias frente a un entorno comercial dominado por normas más estrictas y especializadas que protegen los secretos comerciales.

La ausencia de registros legales adecuados para técnicas culinarias indígenas a menudo resulta en la explotación y apropiación cultural, donde corporaciones o chefs emplean estos saberes sin dar reconocimiento ni compensación a las comunidades originales que los desarrollaron.¹⁷⁶ Este tipo de mal uso contrasta con la naturaleza de los secretos comerciales, que está más centrado en el beneficio económico directo y la exclusividad de la información. Por lo tanto, mientras que los secretos comerciales a menudo son defendidos firmemente a través de litigios y contratos, las técnicas de la gastronomía indígena quedan expuestas a la desprotección en un marco legal que no reconoce adecuadamente su valor cultural y su origen.

Además, la documentación y el reconocimiento de las técnicas de gastronomía indígena varían considerablemente entre regiones. Las tradiciones culinarias ancestrales están bajo amenaza por la falta de registros escritos y por la falta de valoración de su simbolismo cultural.¹⁷⁷ Las técnicas culinarias son a menudo vistas como parte del cultural inmaterial, pero para que el patrimonio pueda ser protegido efectivamente, debe existir un marco legal claro que les otorgue reconocimiento y la oportunidad de ser accedidas de manera justa¹⁷⁸. Esto significa que, en el contexto jurídico, hay un movimiento hacia la creación de leyes que también reconoce y protege el conocimiento indígena, aunque todavía se encuentra en desarrollo. La intersección entre estas dos áreas sugiere que es posible construir un puente entre el derecho de los secretos comerciales y el

¹⁷⁵ García, J. M. Saberes tradicionales y transición agroecológica en la mixteca poblana. *Carta Económica Regional*, 2021, 0(128), 127-150. Consultado en: <https://doi.org/10.32870/cer.v0i128.7820> (fecha de consulta: 01 de junio de 2025).

¹⁷⁶ Op. Cit. nota #23

¹⁷⁷ Op. Cit. nota #18, p.197.

¹⁷⁸ Op. Cit. nota #23 pp.147-177.

conocimiento tradicional, siempre que se reconozca el valor inherente de la cultura y se implementen estrategias que respeten y mantengan las tecnologías indígenas.

Los diferentes enfoques para la protección de los secretos comerciales y las tradiciones culinarias indígenas también tienen implicaciones sobre cómo se conceptualiza la propiedad. Mientras que un secreto comercial es visto y tratado como un bien comercial, las técnicas de la gastronomía indígena son reconocidas como patrimonio colectivo de una comunidad¹⁷⁹. Esta diferencia en la noción de propiedad afecta cómo se perciben y regulan legalmente estos conocimientos, creando un complejo paisaje donde la protección de la propiedad intelectual entra en tensión con el enfoque comunitario que caracteriza a las tradiciones culturales¹⁸⁰.

Así, es evidente que si bien el secreto comercial y la gastronomía indígena pueden coexistir dentro del marco del derecho, su tratamiento respectivo refleja una clara separación entre la propiedad individual y colectiva. Esto sugiere que se requieren reformas en las leyes y regulaciones para proteger adecuadamente ambas formas de conocimiento, lo que podrá facilitar un marco inclusivo que reconozca y apoye tanto a las culturas indígenas como a la innovación comercial basada en esas tradiciones¹⁸¹.

El avance hacia la integración de los conocimientos tradicionales en el ámbito jurídico no solo es un acto de justicia social, sino que también abre oportunidades para el desarrollo sostenible y ético en el sector de la alimentación y la gastronomía¹⁸². Este aspecto es crucial en un mundo globalizado donde la

¹⁷⁹ Id.

¹⁸⁰ Guimaraes, F. G., Silva, I. M. D., Santos, L. d. S. D., Campos, M., Souza, M. R., & Conceição, A. C. A. (2023). Delícias da cozinha brasileira: uma exploração da diversidade gastronômica amazônica. *Revista Contemporânea*, núm, 3(12), 27893-27931. Consultado en: <https://doi.org/10.56083/rcv3n12-161> (fecha de consulta: 01 de junio de 2025).

¹⁸¹ Delgado, G., Arias, M. A., Vargas, J. J., & Villa, F. E. M. (2021). Reconocimiento de saberes tradicionales en salud. andes, antioquia 2019: aproximación cualitativa. *Revista Cuidarte*. 2021. Consultado en: <https://doi.org/10.15649/cuidarte.1307> (fecha de consulta: 01 de junio de 2025)

¹⁸² Espinosa, C. B., Machado, M. C. M., & Marcillo, J. T. Saberes ancestrales agropecuarios en la península de santa elena, ecuador. *Revista Amazónica. Ciencia Y Tecnología*, núm. 8(1), 2019, pp. 52-61. Consultado en: <https://doi.org/10.59410/racyt-v08n01ep05-0107> (fecha de consulta: 02 de junio de 2025)

autenticidad y la diversidad cultural están en riesgo, destacando la importancia de contar con políticas que promuevan el reconocimiento y la protección de todos los modos de conocimiento y expresiones culturales. El contraste entre el secreto comercial y las técnicas de gastronomía indígena refleja las tensiones entre el interés empresarial y la preservación cultural. A medida que la sociedad avanza hacia una mayor apreciación de la diversidad cultural, es esencial que el marco legal evolucione para incorporar métodos que apoyen tanto el patrimonio tradicional como la propiedad corporativa, creando un ecosistema en el que todos los interesados puedan beneficiarse de manera equitativa y sostenible¹⁸³.

3.3. Derechos Colectivos y Conocimientos Tradicionales

El derecho colectivo se refiere a aquellos derechos que pertenecen a un grupo social, llámese comunidad, un pueblo o una minoría y que se ejercen de manera conjunta, esto en contraste con los derechos individuales que corresponden a una persona física o moral en forma aislada¹⁸⁴. En el ámbito de los pueblos indígenas, estos derechos colectivos abarcan derechos sobre el territorio, como el uso y posesión de tierras y recursos naturales, así como derechos culturales como la preservación y prácticas de lenguas, rituales conocimientos tradicionales entre otros.

En este sentido, podemos decir, que algunas características del derecho colectivo es que no pueden fraccionarse ni individualizarse, el titular del derecho es la comunidad en su conjunto, y su ejercicio esta vinculado a la autodeterminación y a la permanencia de la identidad cultural¹⁸⁵. Ahora bien, la

¹⁸³Nemogá, G. R. Diversidad biocultural: innovando en investigación para la conservación. *Acta Biológica Colombiana*, núm. 21(1Supl), 2016, pp. 311-319. Consultado en: <https://doi.org/10.15446/abc.v21n1supl.50920> (fecha de consulta: 02 de junio de 2025)

¹⁸⁴Valdivia, K. B. (2022). Los derechos colectivos indígenas: propuesta de una clasificación en perspectiva comparada latinoamericana. *Ius Et Praxis*, 28(2), 2022, pp. 99-123. Consultado en: <https://doi.org/10.4067/s0718-00122022000200099> (fecha de consulta: 03 de junio de 2025)

¹⁸⁵ López Bárcenas, F. "Derechos indígenas y conocimientos tradicionales en México". *Revista Jurídica de la UNAM*, 2020, p.15

situación de los derechos colectivos en México está contemplada en varios dispositivos legales y normativos.

Y en consecuencia al ser tan importantes se encuentran intrínseco en varios artículos de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, así como en tratados internacionales ratificados por México. Este reconocimiento es fundamental para proteger la identidad, la cultura y los derechos de los pueblos indígenas, así como para salvar sus conocimientos y prácticas tradicionales. Como se abordado en el capítulo anterior, uno de los artículos más relevantes en este sentido es el artículo 2º de la Constitución, que reconoce la multiculturalidad de la nación mexicana. Este artículo establece que la nación es única e indivisible, pero que está conformada por pueblos indígenas que tienen derecho a vivir en libertad, con base en sus usos y costumbres, y que poseen derechos colectivos sobre sus tierras, recursos y conocimientos¹⁸⁶. Este reconocimiento es crucial, ya que permite a los pueblos indígenas desarrollar sus prácticas culturales y mantener su identidad en un contexto de respeto y dignidad, complementandose con el artículo 4º, que declara el derecho de toda persona al desarrollo cultural, lo cual alcanza una dimensión colectiva cuando se refiere a la preservación de prácticas y saberes ancestrales.

Además como ya se ha venido puntualizando, el artículo 27º de la Constitución menciona el derecho de las comunidades a poseer tierras y recursos de manera colectiva. Este artículo ha sido interpretado para incluir el derecho a la autodeterminación, lo que se traduce en la posibilidad de que las comunidades indígenas gestionen sus propios asuntos, incluidas sus formas de conocimiento y prácticas tradicionales¹⁸⁷. Por lo tanto, el marco constitucional no solo respalda los derechos de propiedad sobre sus territorios, sino que también reconoce los

¹⁸⁶ Arciniega, L. A. B., García, C., & Espinoza, E. G. Derecho al medio ambiente sano por la vía colectiva en México. HUMAN REVIEW. International Humanities Review / Revista Internacional De Humanidades, 2023, 19(2), 1-9. Consultado en: <https://doi.org/10.37467/revhuman.v19.4918> (fecha de consulta: 03 de junio de 2025)

¹⁸⁷ Galicia, A. K. G., Estrada, R. S. R., & Fernández, S. P. La transferencia de conocimiento ancestral en la agricultura chinampera. Ciencias Administrativas. Teoría Y Praxis, 2025, 21(2), pp.141-153. consultado en: <https://doi.org/10.46443/catyp.v21i2.482> (fecha de consulta: 03 de junio de 2025)

conocimientos tradicionales que son esenciales para su desarrollo cultural y espiritual. Queda claro que estos derechos se refieren, en su mayoría, a la protección de los intereses y particularidades de las comunidades indígenas y otros grupos sociales, y abarcan aspectos de autonomía, identidad cultural, acceso a recursos naturales y la justicia.

En el marco internacional también juega un papel crucial la protección de estos derechos. Su reconocimiento en la legislación internacional ha ido en aumento. Por ejemplo, la Convención de 2003 de la UNESCO sobre la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial enfatiza el papel de este tipo de patrimonio en el respeto y la promoción de la diversidad cultural y los derechos humanos. Además, se argumenta que la protección del patrimonio cultural está estrechamente ligada a la realización de derechos humanos, como se menciona en la resolución adoptada por el Consejo de Derechos Humanos de la ONU ¹⁸⁸.

Así mismo, Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas; que hace hincapié en los derechos de los pueblos indígenas a su patrimonio cultural y conocimientos tradicionales, el Convenio 169 de la OIT, que ya se abordó con anterioridad, donde se menciona que exige a los Estados parte respetar y proteger los derechos de los pueblos indígenas. Este tratado subraya la importancia de la consulta previa y el consentimiento informado para cualquier actividad que pueda impactar sus conocimientos y recursos¹⁸⁹. Esto refuerza la normativa interna de México y proporciona un instrumento adicional para la defensa de los derechos colectivos y los conocimientos tradicionales.

De igual manera la relación entre los derechos de propiedad intelectual y los conocimientos tradicionales se ha convertido en un tema prioritario en foros internacionales, como la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI).

¹⁸⁸Xanthaki, A. International instruments on cultural heritage: tales of fragmentation. *Indigenous Peoples' Cultural Heritage*, 2017, pp. 1-19. Consultado en: https://doi.org/10.1163/9789004342194_002 (fecha de consulta 04 de junio de 2025)

¹⁸⁹ Id.

Estos conocimientos a menudo son vistos como una forma de propiedad colectiva que debe ser protegida frente a la explotación comercial injusta, lo que plantea retos legales y éticos en la gestión de estos recursos y su preservación.¹⁹⁰

El conocimiento tradicional también se manifiesta en prácticas culturales que son parte del patrimonio inmaterial de las comunidades indígenas. La ley federal de protección del patrimonio cultural de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas refuerza estas prácticas, al reconocer que el patrimonio cultural incluye no solo los elementos materiales, sino también los inmateriales, como las tradiciones, costumbres y saberes ancestrales que las comunidades han desarrollado a lo largo del tiempo¹⁹¹.

Esta reciente ley reconoce formalmente el derecho colectivo de propiedad de los pueblos indígenas y afromexicanos sobre su patrimonio cultural, incluyendo “conocimientos y expresiones culturales tradicionales”. Entre sus beneficios esperados destacan el reconocimiento legal de derechos colectivos, donde la norma declara a los pueblos y comunidades como titulares de dominio directo sobre su patrimonio cultural. De hecho, explícitamente “se reconoce a los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas como sujetos de derecho público”¹⁹², con un patrimonio considerado “inalienable, imprescriptible, irrenunciable e inembargable”¹⁹³.

Esto garantiza que dichos derechos perduran y no pueden transferirse a terceros sin consentimiento comunitario. Lo cual fortalece la autonomía de las comunidades sobre sus saberes y expresiones tradicionales, estableciendo un

¹⁹⁰ Ismuhadi, J. and Fakrulloh, Z. Intellectual property rights on traditional knowledge. Proceedings of the 2nd International Conference on Law, Social Science, Economics, and Education, ICLSSEE 2022, 16 April 2022, consultado en: <https://doi.org/10.4108/eai.16-4-2022.2320119> (fecha de consulta: 04 de junio de 2025)

¹⁹¹ Atrizco, V. H. G., Amador, E. M. P., y Nolasco, M. A. V. Importancia y uso del conocimiento tradicional: la medicina tradicional de la sierra oriental de hidalgo. Boletín Científico INVESTIGIUM De La Escuela Superior De Tizayuca, 8(Especial), 2022, pp. 43-50. Consultado en: <https://doi.org/10.29057/est.v8iespecial.10010> (fecha de consulta: 05 de junio de 2025).

¹⁹² González, Montserrat, “Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas”, Revista JDSUPRA, 2022. Consultado en: <https://www.jdsupra.com/legalnews/proteccion-del-patrimonio-cultural-de-2570920/> (fecha de consulta 05 de junio de 2025)

¹⁹³ Id

andamiaje legal que no existía antes. Al contar con un marco normativo específico, los pueblos originarios obtienen, en principio, mayor capacidad para defender judicialmente sus conocimientos frente a la apropiación indebida por parte de empresas u otros terceros.

En este sentido el artículo 23 de la ley ha sido particularmente controvertido. Este artículo permite que un artesano o creador individual de una comunidad opte por regirse por la ley de derechos de autor o propiedad industrial convencional, pero renunciando a los mecanismos colectivos de la presente ley. Expertos constitucionalistas advierten que dicha disposición puede ser “injustificada” y hasta inconstitucional, pues restringe arbitrariamente los derechos de los propios indígenas cuando buscan beneficiar su situación económica¹⁹⁴. En otras palabras, un miembro de la comunidad que quiera registrar una obra bajo la ley de autor sacrifica las protecciones comunitarias, lo cual crea un dilema contradictorio dentro de la norma. En la práctica, esto podría desalentar a creadores indígenas de usar las vías jurídicas formales por temor a perder sus derechos colectivos, o generar incertidumbre sobre qué ley aplicar en cada caso.

Sin embargo, al incorporar el patrimonio cultural al esquema de propiedad intelectual, algunos críticos advierten que la ley intenta asimilar el patrimonio colectivo indígena a figuras jurídicas occidentales. Según Becerra, el texto oficial adopta una “visión mercantilista” que ve la cultura principalmente como un recurso comercializable¹⁹⁵. Esto puede entrar en tensión con la cosmovisión de muchas comunidades, que no conciben su saber ancestral como algo susceptible de compraventa individual, sino como patrimonio comunitario vivo. En la práctica, traducir principios culturales, por ejemplo, sobre conocimientos sagrados o prácticas

¹⁹⁴ Ibid.

¹⁹⁵ Becerra Montane, Rocío, Análisis crítico a la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural *de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas*, revista *La Jornada*, núm. 187, 2023. Consultado en: <https://www.jornada.com.mx/2023/04/15/delcampo/articulos/analisis-LFPPCPCIA.html#:~:text=El%20incumplimiento%20a%20este%20derecho,m%C3%A1s%20elementos%20culturales%20que%20las> (fecha de consulta: 05 de junio de 2025)

comunitarias a contratos legales puede resultar complicado o incluso inapropiado desde su perspectiva original.

Respecto a los conocimientos tradicionales, la ley los incluye explícitamente en el concepto de patrimonio cultural colectivo, y exige que su uso se haga bajo “condiciones mutuamente acordadas” con distribución equitativa de beneficios. Esto es positivo en cuanto visibiliza estos saberes y exige acuerdos justos. No obstante, en la práctica proteger esos saberes implica retos propios. Dado que por su naturaleza, los conocimientos tradicionales suelen ser orales, comunitarios y cambiantes. Determinar con precisión qué conocimientos pertenecen a una comunidad puede ser difícil. Si bien la ley cuenta con la figura de “autoridad o institución representativa” para presentar denuncias, en muchos casos los límites del saber ancestral no están registrados, lo cual puede complicar reclamaciones legales.

La tradicional transmisión de saberes, por ejemplo, recetas medicinales, ritos o diseños, no siempre se ajusta a un contrato formal. Aunque la ley habla de “acuerdo” con beneficios, en la práctica las comunidades requerirían de un proceso cuidadoso de negociación culturalmente sensible. Sin reglamentos claros, existe el riesgo de que empresas pongan condiciones poco equitativas o malinterpreten el alcance de los derechos. Por eso, artesanas y organizaciones han pedido protocolos específicos y acompañamiento institucional que garanticen que sus creaciones y saberes sean protegidos respetando sus valores. Como se señaló en un encuentro de bordadoras, son necesarias reglas secundarias que permitan a las creadoras indígenas proteger sus obras *“de manera ágil, sencilla y no burocrática”*¹⁹⁶.

¹⁹⁶ Morales, Yessica. “Ley federal de protección del patrimonio cultural no responde a las necesidades reales de los pueblos”, Revista Chiapas paralelo, 2022. Consultado en: <https://www.chiapasparalelo.com/trazos/cultura/2022/03/ley-federal-de-proteccion-del-patrimonio-cultural-no-responde-a-las-necesidades-reales-de-los-pueblos/#:~:text=Ante%20las%20reflexiones%2C%20realizaron%20propuestas,indispensable%20que%20el%20Senado%20y> (fecha de consulta: 06 de junio de 2025).

Además, algunos expertos advierten que la visibilidad legal podría ser arma de doble filo. Por un lado, documentar y registrar el patrimonio puede fortalecer su respeto; por otro, existe el temor de que al hacerlo “petrifiquemos” prácticas vivas bajo categorías fijas o que sea muy difícil incorporar la innovación dentro de estas figuras. En otras palabras, llevar las nociones vivas de los saberes tradicionales a un molde legal impuesto desde fuera puede no encajar del todo. La eficaz protección de estos conocimientos probablemente requerirá complementar la ley con mecanismos propios de los pueblos y un diálogo intercultural constante.

La Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural ofrece herramientas valiosas para defender los saberes ancestrales mexicanos, ya que por primera vez crea un régimen colectivo específico. No obstante, su aplicación práctica enfrenta desafíos importantes: falta de consulta previa efectiva, adecuación de la ley a las realidades comunitarias y necesidad de construir capacidad jurídica y procedimientos sensibles para los pueblos. Las comunidades reconocen el valor de contar con un marco legal¹⁹⁷, pero insisten en que debe afinarse con reglamentos y acompañamiento para que en la práctica sirva verdaderamente a sus intereses y a la preservación de sus conocimientos tradicionales.

3.4. Casos de estudio: Éxitos y desafíos en la protección de recetas indígenas

La protección de recetas indígenas en México representa un tema crucial que integra aspectos sociales, culturales y legales, con el fin de preservar tanto la autenticidad de estas tradiciones como el reconocimiento de los derechos de las comunidades indígenas. La cocina indígena es parte vital del patrimonio cultural de muchos pueblos. Protectores de la biodiversidad y tradición, las recetas ancestrales guardan conocimientos únicos sobre ingredientes, técnicas y valores comunitarios. Sin embargo, su reconocimiento legal suele ser limitado. Como afirma un análisis cultural, proteger estas recetas “no solo es una cuestión de justicia cultural, sino

¹⁹⁷ Id.

también de sostenibilidad ambiental”¹⁹⁸, ya que muchas prácticas culinarias respetan la biodiversidad y los ecosistemas locales. A continuación se examinan varios casos reales en México, que ilustran logros y desafíos en este ámbito, junto con las respuestas de comunidades e instituciones y sus resultados.

La cocina tradicional indígena encarna un vasto saber colectivo: técnicas agrarias ancestrales, prácticas rituales y recetas transmitidas generación tras generación. Reconocida en 2010 como Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO, la cocina tradicional mexicana se describe como “un modelo cultural completo; posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria”¹⁹⁹. Sin embargo, esa riqueza culinaria enfrenta hoy amenazas de apropiación externa e invisibilización. Por lo que se analizan casos concretos de México e internacionales, que ilustran conflictos sobre la titularidad, registro o uso comercial de recetas indígenas, la respuesta de comunidades y autoridades, y las lecciones jurídicas resultantes.

3.4.1. Mole oaxaqueño

El mole negro de Oaxaca es parte de una extensa tradición local, incluye moles coloradito, verde, amarillo, entre otros. Reconocido como pieza clave de la gastronomía oaxaqueña²⁰⁰, el mole posee ingredientes autóctonos (hasta 29 variedades de chile endémico) y recetas secretas transmitidas en familias. En 2015, restauranteros y autoridades estatales impulsaron solicitar una Denominación de Origen (DO) para los siete moles tradicionales de Oaxaca, “para evitar que su receta sea robada por otros estados como ocurre con Puebla y el mole negro”²⁰¹. Esta

¹⁹⁸ Sabores ancestrales en platos modernos: Descubre cómo la cocina indígena revoluciona la gastronomía contemporánea. consultado en: <https://raicesindigenas.net/gastronomia/sabores-ancestrales-platos-modernos-descubre-como-cocina-indigena-revolucio/#:~:text=La%20protecci%C3%B3n%20de%20las%20recetas,biodiversidad%20y%20el%20equilibrio%20ecol%C3%B3gico> (fecha de consulta: 12 de junio de 2025)

¹⁹⁹ La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán. Consultado en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400#:~:text=La%20cocina%20tradicional%20mejicana%20es,y%20la%20chinampa> (fecha de consulta: 12 de junio de 2025)

²⁰⁰ Rodríguez, Oscar. Buscarán denominación de origen para mole oaxaqueño, Revista Milenio, 2015. Consultado en: <https://www.milenio.com/estados/buscaran-denominacion-de-origen-para-mole-oaxaqueno> (fecha de consulta: 12 de junio de 2025)

²⁰¹ Id.

iniciativa perseguía valorizar la gastronomía local, proteger cultivos nativos (variedades de chile huatle, achilito) y abrir mercados nacionales e internacionales.

Paralelamente, se organizó un *Festival de los Moles* donde cientos de cocineros locales presentaron sus recetas para difundirlas y promocionarlas²⁰². Las autoridades destacaron que la DO contribuiría a “rescatar la materia” prima, revalorizar especies amenazadas por la migración rural y consolidar la “riqueza socio-cultural” del Estado²⁰³. Hasta la fecha no se ha formalizado dicha denominación, pero el esfuerzo político-cultural subraya un recurso; las comunidades oaxaqueñas apelaron a las herramientas del derecho de propiedad intelectual mexicano (DO e IMPI) como medio de salvaguarda colectiva. En este caso se observa que, aunque la DO protege más la geografía y los ingredientes que la receta secreta en sí, su gestión ha obligado a reconocer institucionalmente el carácter único de la fórmula. La lección aprendida es que la constitución de derechos geográficos puede reforzar la conservación agroecológica local y legitimar ante el mercado el valor ancestral de la receta. Sin embargo a la fecha aun no se ha obtenido la DO, dado a las complicados procedimientos que la norma exige.

3.4.2. Herbolaria nahua y medicina tradicional

En el área central de México, la herbolaria nahua y otros saberes médicos indígenas (partería, huesería) han sido durante siglos el cimiento de la salud comunitaria. Son conocimientos transmitidos oralmente por curanderos y curanderas, integrales a la identidad náhuatl. Sin embargo, la biopiratería ha golpeado este ámbito, por ejemplo, empresas y universidades extranjeras patentaron principios activos de plantas mexicanas (como el *tepezcohuite* o el nopal), concentrando las ganancias fuera del país²⁰⁴. Este histórico desbalance llevó a movimientos sociales y al Estado mexicano a buscar reformas. En 2020 se incluyó en la Constitución la garantía de que los pueblos indígenas “desarrollen, practiquen, fortalezcan y promuevan la medicina tradicional”, reconociendo sus saberes

²⁰² Ibid.

²⁰³ Ibid.

²⁰⁴ Op. Cit. nota #50

sanitarios²⁰⁵ También se han generado foros estatales y programas de apoyo presupuestales para jardines botánicos o capacitación para respaldar a parteras y yerberos.

Pese a ello, expertos señalan límites del derecho positivo, donde las leyes de patentes convencionales son “inadecuadas” para proteger saberes comunitarios²⁰⁶. Como advierte Silvia Ribeiro, los acuerdos internacionales tienden a proponer el “beneficio compartido” –que formaliza la privatización de los recursos comunes– en lugar de reafirmar el carácter colectivo de los conocimientos²⁰⁷. En la práctica, pocas patentes extranjeras han sido anuladas. El balance nacional muestra avances simbólicos (reconocimiento constitucional y programas gubernamentales), pero todavía persiste la tensión entre la lógica de propiedad intelectual (indivudalizable, costosa de gestionar) y la cultura de la medicina tradicional (holística, comunitaria). Las comunidades nahuas han subrayado por su parte la necesidad de mecanismos legales propios, como bancos de conocimientos o patentes comunales para evitar la apropiación indebida.

3.4.3. El chocolate mixteco (Oaxacanita, México)

En Oaxaca tradicionalmente se cultiva y consume cacao con rituales y recetas milenarias. Sin embargo, el saber indígena relacionado con el chocolate casi desaparecía hasta hace poco. La empresa social Oaxacanita Chocolate, fundada por Germán Santillán, trabaja con comunidades mixtecas para rescatar esas tradiciones. Según Santillán, aunque “las antiguas tradiciones mixtecas sobre cómo cultivar, procesar y preparar el cacao están desapareciendo, en México existe un “profundo amor por el cacao”, que inspira a las nuevas generaciones a revivir su

²⁰⁵ INPI celebra el Día Mundial de la Medicina Tradicional con encuentro nacional de médicas y médicos tradicionales. 2024. Consultado en: <https://www.gob.mx/inpi/articulos/inpi-celebra-el-dia-mundial-de-la-medicina-tradicional-con-encontro-nacional-de-medicas-y-medicos-tradicionales?idiom=es#:~:text=se%20reconocen%20los%20derechos%20de,pr%C3%A1cticas%20de%20la%20medicin a%20tradicional> (fecha de consulta: 12 de junio de 2025)

²⁰⁶ Ribeiro Silvia, Medicina tradicional, patentes y biopiratería, 2002. Consultado en: <https://www.jornada.com.mx/2002/08/03/019a2pol.php#:~:text=Complementariamente%2C%20el%20Convenio%20de%20Diversidad,Es%20decir%2C%20legislando%20la> (fecha de consulta: 12 de junio de 2025)

²⁰⁷ Id

herencia ancestral”²⁰⁸. Oaxacanita produce un chocolate artesanal tomando en cuenta prácticas locales, y reinvierte en las comunidades productoras. Como explica la WIPO, el proyecto busca “revivir estas tradiciones al tiempo que fomenta el desarrollo social, económico y ambiental” en la región²⁰⁹. De esta forma, el valor cultural se traduce en beneficios reales, como empleos locales, capacitación en cultivo orgánico y promoción de un producto indígena. En palabras de Santillán, la prioridad del negocio es “transmitir un valor realista de la cultura del cacao de las comunidades indígenas de Oaxaca”²¹⁰. Aquí, el mecanismo de defensa ha sido una alianza respetuosa a la comunidad que aporta el saber ancestral y la empresa lo promueve con marca y mercado, protegiéndolo del olvido y apropiación externa.

3.4.4. El tejate zapoteca de San Andrés Huayápam (Oaxaca, México)

La bebida ancestral llamada tejate, originaria de San Andrés Huayápam (Oaxaca), proveniente de comunidades zapotecas, combina maíz, cacao, hueso de mamey y la flor endémica rosita de cacao. Es considerada “la bebida de los dioses” por su importancia ritual y social desde épocas prehispánicas²¹¹. Entre sus rasgos culturales destacan la transmisión matriarcal, al ser una saber ancestral, pasado de madres a hijas, cuyo valor se entiende como legado comunitario y económico, más de 120 productoras que viven de esta bebida²¹². Es un emblema cultural y motor **económico** dado que aporta hasta el 95 % de los ingresos familiares en Huayápam y se ha promovido en ferias locales e internacionales, como en EE. UU²¹³.

²⁰⁸ Oaxacanita Chocolate: Recuperar las tradiciones indígenas mixtecas del chocolate, 2023. Consultado en: <https://www.wipo.int/es/web/wipo-magazine/articles/oaxacanita-chocolate-reviving-indigenous-mixtec-cocoa-traditions-64000#:~:text=match%20at%20L106%20Chocolate,his%20team%20are%20building%20on> (fecha de consulta: 13 de junio de 2025).

²⁰⁹ Id.

²¹⁰ Ibid.

²¹¹ Tejate: la bebida de los dioses. Consultado en: https://www.gob.mx/agricultura/articulos/tejate-la-bebida-de-los-dioses?utm_source=chatgpt.com (fecha de consulta 13 de junio de 2025)

²¹² Una receta prehispánica en celoso resguardo, 2017. Consultado en: <https://oaxaca.eluniversal.com.mx/turismo/16-07-2017/una-receta-prehispanica-en-celoso-resguardo/#:~:text=La%20receta%20exacta%20del%20tejate,no%20salga%20de%20la%20comunidad> (fecha de consulta: 13 de junio de 2025)

²¹³ Declaran al tejate, bebida ancestral de Huayapam, como Patrimonio Cultural Inmaterial de Oaxaca, 2023. Consultado en: https://oaxaca.eluniversal.com.mx/mas-de-oaxaca/declaran-al-tejate-bebida-ancestral-de-huayapam-como-patrimonio-cultural-inmaterial-de/?utm_source=chatgpt.com (fecha de consulta: 13 de junio de 2025)

En el 2020, al detectar intentos de apropiación por estudiantes universitarios, un grupo de 120 tejateras fundó la Asociación de Mujeres Productoras de Tejate Guí'p, buscando resguardar la fórmula secreta y gestionar una Denominación de Origen (DO). Sin embargo no existe actualmente una DO concedida por el IMPI para el Tejate de Huayápam; el trámite fue interrumpido por la pandemia, aunque sigue en curso según líderes locales informados en 2023²¹⁴. Sin embargo, sí se logró otro reconocimiento legal: el Congreso de Oaxaca declaró al tejate como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado en abril de 2023, destacando su valor económico y simbólico para las familias tejateras²¹⁵.

3.4.5. La tlayuda zapoteca de San Antonio de la Cal (Oaxaca, México)

En San Antonio de la Cal, municipio con fuerte tradición zapoteca, se elabora la tlayuda, una tortilla monumental con frijol, tasajo y quesillo. En 2023 el diputado federal Ismael Brito presentó un exhorto ante el IMPI para declarar la Denominación de Origen de la tlayuda, argumentando que su origen ancestral está en esa comunidad indígena.²¹⁶ Hasta ahora la solicitud está en estudio, pero el caso ha puesto en el debate público la necesidad de proteger legalmente este plato típico oaxaqueño (inscrito desde 2010 como Patrimonio Cultural Inmaterial de México).

3.4.6. Apropiación de nombre en mezcal del Pueblo Mixe (Oaxaca, México)

Los mixes de Oaxaca son un pueblo indígena con identidad propia. En 2024 el gobierno de Oaxaca anunció acciones legales contra la marca de mezcal “*Mixe by Pao*” de la conductora Paola Rojas por “apropiación cultural indebida”. Se alegó que el uso del gentilicio “Mixe” en el nombre comercial se hizo sin consulta o

²¹⁴ Tejate, saberes, conocimiento y una forma de vida que se hereda entre mujeres de Oaxaca, 2023. Consultado en: https://oaxaca.eluniversal.com.mx/mas-de-oaxaca/tejate-sabores-conocimiento-y-una-forma-de-vida-que-se-hereda-entre-mujeres-de-oaxaca/?utm_source=chatgpt.com (fecha de consulta: 14 de junio de 2025)

²¹⁵ Declaran al téjate, bebida ancestral de Huayapam, como Patrimonio Cultural Inmaterial de Oaxaca, 2023. Consultado en: https://oaxaca.eluniversal.com.mx/mas-de-oaxaca/declaran-al-tejate-bebida-ancestral-de-huayapam-como-patrimonio-cultural-inmaterial-de/?utm_source=chatgpt.com (fecha de consulta: 14 de junio de 2025)

²¹⁶ Buscan proteger con denominación de origen a la tlayuda, tortilla ancestral de Oaxaca, 2023. Consultar en: <https://oaxaca.eluniversal.com.mx/mas-de-oaxaca/buscan-proteger-con-denominacion-de-origen-la-tlayuda-tortilla-ancestral-de-oaxaca/#:~:text=Oaxaca%20de%20Ju%C3%A1rez,Antonio%20de%20la%20Cal%2C%20Oaxaca> (fecha de consulta: 13 de junio de 2025)

autorización de las asambleas comunitarias mixes²¹⁷, violando presuntamente la Ley de Propiedad Industrial y la Ley General de Cultura y Derechos Culturales. El gobernador advirtió que nombres de localidades y etnias deben ser “propiedad de nuestros pueblos originarios”²¹⁸.

3.4.7. Pozol chiapaneco

En Chiapas el *pozol* que es una (bebida fermentada de masa de maíz con cacao), es un símbolo de identidad zoque y tzeltal. Vendedoras tradicionales del centro ceremonial de Chiapa de Corzo, llamadas “pozoleras”, son consideradas “un tesoro para Chiapas y guardianes” de este legado alimentario²¹⁹. Preparar pozol es un acto comunitario (se comparte en jícaras de totomoxtle) y tiene usos nutricionales y medicinales regionales.

No obstante, en los años 90 se denunció una grave apropiación; empresas extranjeras patentaron la bacteria fermentadora del pozol blanco, pretendiendo controlar su uso²²⁰. Incluso se acusó a una firma estadounidense de patentar el “pozol” como invento propio, exigiendo regalías por cualquier producción o consumo del tradicional pozol²²¹. La reacción indígena fue enérgica, organizaciones locales el Consejo de Organizaciones de Médicos y Parteras Indígenas Tradicionales de Chiapas (COMPITCH) protestaron públicamente, logrando la cancelación de un proyecto de bioprospección médico financiado por la Universidad de Georgia²²². A nivel jurídico formal no se revocaron las patentes extranjeras (regidas por leyes foráneas), pero el incidente destacó la tensión entre conocimientos colectivos y el

²¹⁷ Guerrero, Jaime. “Gobierno de Oaxaca presentará denuncias por apropiación cultural en la marca “Mixe by Pao” de la conductora, Paola Rojas; eliminan página web y publicaciones en redes sociales”, 2024. Consultado en: <https://libertad-oaxaca.info/gobierno-de-oaxaca-presentara-denuncias-por-apropiacion-cultural-en-la-marca-mixe-by-pao-de-la-conductora-paola-rojas-eliminam-pagina-web-y-publicaciones-en-redes-sociales/#:~:text=El%20Gobernador%20de%20Oaxaca%2C%20Salom%C3%B3n,de%20mezcal%20%E2%80%9CMixes%20by%20Pao%E2%80%9D> (fecha de consulta: 13 de junio de 2025)

²¹⁸ Id.

²¹⁹ Gala Jaeger Gala, POZOL: BEBIDA DE MAÍZ CONSENTIDA EN CHIAPAS, 2020. Consultado en: https://fundaciontortilla.org/Cocina/pozol_bebida_de_maiz_consentida_en_chiapas#:~:text=E2%80%9CAI%20apoyar%20a%20estas%20se%C3%B1oras,la%20cultura%20alimentaria%E2%80%9D%2C%20termina%20de (fecha de consulta: 12 de junio de 2025)

²²⁰ Bacteria del pozol blanco patentada en Holanda, por Laura Matus, la Biodiversidad, 2004. Consultado en: https://www.biodiversidadla.org/Noticias/Bacteria_del_pozol_blanco_patentada_en_Holanda_por_Laura_Matus#:~:text=De%20ah%C3%AD%20que%20hoy%20en,sobre%20Erosi%C3%B3n%2C%20Tecnolog%C3%ADa%20y%20Concentraci%C3%B3n (fecha de consulta: 12 de junio de 2025).

²²¹ Id.

²²² Ibid

sistema de patentes. En síntesis, el caso del pozol ejemplifica cómo un recurso ancestral puede ser “biopiratedo”: la respuesta combinó activismo comunitario y denuncias públicas, aunque la protección legal internacional de estos conocimientos resultó insuficiente.

3.4.8. Biopiratería y consentimiento: el caso ICBG-Maya (Chiapas, México)

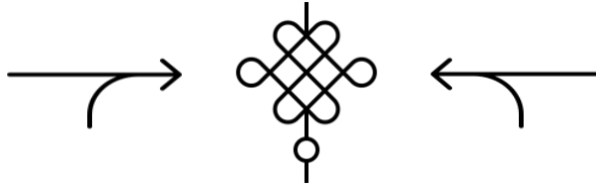
En los años 90, investigadores internacionales intentaron extraer medicinas de plantas mayas de Chiapas a través del proyecto ICBG Maya (International Cooperative Biodiversity Group). El objetivo declarado era documentar la sabiduría tradicional y desarrollar nuevos fármacos, creando una ONG (PROMAYA) para recibir beneficios. Sin embargo, líderes indígenas y ONG locales denunciaron el proyecto como *biopiratería*. Señalaron que las comunidades no habían dado su consentimiento previo e informado y que no habría beneficios tangibles. Como resumió Antonio Pérez Méndez, curandero maya: “Los curanderos de la región tienen sus propias curas... No necesitamos esta investigación. Lo que queremos es un proyecto que beneficie a la gente de Chiapas. [...] Los indígenas no quieren oír hablar de “propiedad intelectual”²²³. El Consejo de Médicos Tradicionales de Chiapas (COMPITCH) arguyó que “las comunidades involucradas no han dado su consentimiento previo informado”²²⁴ para la recolección y posible patente de sus recetas medicinales. La controversia explotó en medios y movilizaciones: algunos gobiernos locales pidieron moratorias para la bioprospección mientras se discutían leyes de protección. Finalmente, en 2001 los investigadores se retiraron y el proyecto fue cancelado²²⁵. Aunque no hubo un resultado legal claro, se cerró por presión social, el caso reforzó la exigencia de derechos colectivos y protocolos claros: la respuesta comunitaria consistió en exigir marcos legales de consulta previa, como exige el Convenio 169 de la OIT, antes de cualquier investigación. El

²²³ Belejack, Barbara. “Los Buscadores de Plantas”. 2001. Consultado en: <https://www.texasobserver.org/222-the-plant-prospectors-who-wins-who-loses-and-who-decides-whether-its-biopiracy-or-bioprospecting-the-battle-over-plants-in-the-highlands-of-chiapas/#:~:text=At%20first%20he%20didn%E2%80%99t%20really,%E2%80%9D> (fecha de consulta: 13 de junio de 2025)

²²⁴ Id.

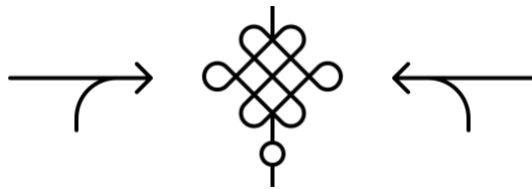
²²⁵ Controversia sobre la bioprospección del ICBG maya. Consultado en: https://en.wikipedia.org/wiki/Maya_ICBG_bioprospecting_controversy#:~:text=commercialization,five%20years%20of%20allotted%20funding (fecha de consulta: 13 de junio de 2025)

caso Maya ilustra los límites de la protección, sin marcos legales nacionales sólidos, la defensa dependió de la movilización social y la visibilidad mediática, no de tribunales internacionales.



CAPÍTULO CUARTO

“LOS MECANISMOS DE PROTECCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN OTROS PAÍSES”



“La regla del Derecho es una línea de conducta que se impone a los individuos que viven en una sociedad, regla cuyo respeto es considerado en un momento dado, por un grupo social, como la garantía del interés común y cuya violación trae la reacción colectiva contra el autor de la violación”.

(xvi) Francesco Carnelutti (1879-1965)

4. LOS MECANISMOS DE PROTECCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN OTROS PAÍSES

4.1. La Protección de la Gastronomía Mediterránea en España 4.1.1. Marco Jurídico en relación a la gastronomía Mediterránea 4.2. La defensa Jurídica de la Gastronomía Peruana 4.2.1. Legislación nacional sobre patrimonio cultural inmaterial de Perú 4.2.2. Propiedad intelectual en productos gastronómicos 4.3. Marco Normativo de la cocina Francesa 4.4. La Gastronomía Japonesa desde su marco legal 4.4.1. Algunos aciertos del modelo de protección japonés

4.1. La Protección de la Gastronomía Mediterránea en España

La temática de la protección de la gastronomía en España y su comparación con México revelan una serie de deficiencias críticas en los mecanismos jurídicos y estructurales que salvaguardan la identidad culinaria cultural de cada país. En el caso de España, los esfuerzos para proteger su patrimonio gastronómico son visibles a través de normativas robustas que integran no solo la promoción de la cocina tradicional, sino también su vinculación con el turismo y el desarrollo sostenible. Por el contrario, en México, a pesar de contar con una rica tradición culinaria, la legislación y las políticas públicas en este ámbito muestran deficiencias significativas, lo que pone en evidencia la necesidad de un fortalecimiento institucional.

España, resalta un sistema diverso de reconocimiento y privilegio a los productos culinarios y sus orígenes. Está a través de legislaciones como la Indicación Geográfica Protegida (IGP) y la Denominación de Origen (DO), ha implementado mecanismos jurídicos exhaustivos para preservar su patrimonio culinario. Este enfoque no solo promueve la autenticidad de sus productos, sino que también permite la valorización económica de los mismos mediante su reconocimiento en el mercado, como se evidencia en el caso del aceite de oliva y el vino. La ley de la Calidad Alimentaria en España establece un marco legal sólido

que protege las tradiciones gastronómicas, facilitando la promoción activa de la cocina nacional en el ámbito internacional²²⁶.

Por el contrario, México enfrenta importantes desafíos en sus políticas de protección gastronómica. A raíz de la globalización y la comercialización de productos tradicionales, la riqueza de la cocina mexicana está en riesgo de ser diluida. Aunque la gastronomía mexicana fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010, el país aún carece de una estructura jurídica robusta que garantice una adecuada protección de sus tradiciones culinarias en comparación con la que existe en España²²⁷.

La gastronomía y las tradiciones culinarias son reconocidas hoy como parte esencial del patrimonio cultural de las naciones. En España, el marco jurídico, acompañado por la normativa de la Unión Europea, incorpora explícitamente la gastronomía dentro del patrimonio cultural inmaterial y la protege mediante regímenes de calidad alimentaria. En cambio, en México la cocina tradicional goza de reconocimiento internacional por la (UNESCO), pero carece de un sistema integral de salvaguardia y promoción comparable.

España cuenta con cientos de sellos de calidad; según datos oficiales, en 2023 había unas 212 DOP y 165 IGP reconocidas en el país²²⁸, siendo la tercera cifra más alta de la UE. Esta cifra creció constantemente en las últimas dos décadas, apoyando la diversidad culinaria regional. La mayoría de las figuras corresponden a alimentos tradicionales quesos, jamones, conservas, frutas y vinos como el Rioja, Ribera del Duero, entre otros. A su vez, la Administración española (MAPA/Ministerio de Agricultura) vigila que se cumplan los pliegos de condiciones, realizando

²²⁶ Eras, R. H. d. l. and Rodríguez, S. G. (2015). La protección de los consumidores y el sistema extrajudicial de resolución de conflictos; una perspectiva comparada entre México y España. 2015 Boletín Mexicano De Derecho Comparado, p. 142. Consultado en: <https://doi.org/10.22201/ijj.24484873e.2015.142.4924> (fecha de consulta: 14 de junio de 2025)

²²⁷ García, F. H. y Gómez, E. d. J. G. El mole de caderas. platillo tradicional del baile de matanza de México. Revista Intersección. Eventos, Turismo, Gastronomía Y Moda, 2021. pp. 83-91. Consultado en: <https://doi.org/10.33571/revinterseccion.v2n4a7> (fecha de consulta: 14 de junio de 2025)

²²⁸ DOP e IGP: ¿Qué son y cuántas existen en España?, 2025. Consultado en: <https://www.cocampo.com/es/es/noticias/dop/#:~:text=%C2%BFcu%C3%A1ntas%20DOP%20existen%20en%20Espa%C3%B1a%3F> (fecha de consulta: 14 de junio de 2025)

controles oficiales para garantizar calidad y autenticidad. Este robusto régimen de calidad europeo-español ayuda a valorar y proteger los productos distintivos de cada territorio, complementando la salvaguardia del patrimonio gastronómico intangible.

A nivel internacional, la gastronomía española también recibe respaldo. La dieta mediterránea —que incluye a España entre varios países— está inscrita desde 2013 en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco²²⁹. Incluso el Parlamento Europeo emitió en 2014 una resolución sobre “El Patrimonio Gastronómico Europeo” que subrayó el valor cultural y sociológico de la tradición culinaria europea. Por su parte, la Real Academia de Gastronomía y otras instituciones han promovido planes nacionales para difundir el patrimonio alimentario, como se refleja en iniciativas parlamentarias que instaron al gobierno a incluir la gastronomía en el Plan Nacional de Salvaguardia²³⁰. En suma, el marco europeo-español combina normativas de calidad agroalimentaria, leyes de patrimonio cultural y políticas públicas tanto culturales y agrarias, que protegen y promueven activamente el acervo culinario nacional.

En el caso de México cuenta con una gran riqueza culinaria, declarada Patrimonio Cultural Inmaterial por la Unesco en 2010. Bajo el título “La cocina tradicional mexicana: una cultura comunitaria, ancestral y viva: el paradigma de Michoacán”, la Unesco inscribió en Nairobi la cocina mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad²³¹. Esta distinción reconoce la profunda interrelación cultural, ritual y comunitaria de la cocina mexicana. Sin embargo, este reconocimiento internacional no se ha traducido en un

²²⁹ La dieta mediterránea. Consultado en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884#:~:text=La%20dieta%20mediterr%C3%A1nea> (fecha de consulta: 14 de junio de 2025)

²³⁰ Navarro, Mercedes. La gastronomía, “bien de interés cultural inmaterial”, revista Europa Press, 2015. Consultado en: <https://www.heraldo.es/noticias/gastronomia/2015/03/02/la-gastronomia-bien-de-interes-cultural-inmaterial-220803.html#:~:text=Cultura%2C%20Juan%20de%20Dios%20Ruano> (fecha de consulta: 14 de junio de 2025)

²³¹ La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán. Consultado en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400#:~:text=paradigma%20de%20Michoac%C3%A1n> (fecha de consulta: 14 de junio de 2025)

marco jurídico nacional tan completo como el de España. México no cuenta aún con una ley federal específica para la salvaguardia del patrimonio gastronómico.

El marco legal mexicano general sobre patrimonio cultural se encuentra disperso; la Constitución garantiza en términos generales la protección de la cultura nacional y las raíces indígenas, pero no existe una ley federal de patrimonio inmaterial tan detallada como la española. A pesar de como se ha estudiado en capítulos anteriores, actualmente se encuentra en vigor la ley federal de protección del patrimonio cultural de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas, esta no menciona explícitamente la gastronomía, y se encuentra más enfocado al patrimonio artístico de los pueblos originarios. En los últimos años han surgido iniciativas legislativas, por ejemplo, proyectos de ley federal de fomento a la gastronomía²³², y en 2022 se propuso incluir la gastronomía en la Ley General de Cultura y Derechos Culturales, pero hasta la fecha no se ha consolidado un mandato legal. Los esfuerzos han provenido más bien de la sociedad civil y congresistas, por ejemplo, el Conservatorio de la Cultura Gastronómica, que han subrayado la necesidad de políticas coordinadas²³³, pero el vacío legal sigue siendo notable.

En el ámbito institucional, México tiene varias dependencias vinculadas a la alimentación: la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) promueve las cadenas productivas maíz, cacao, entre otros, mientras la Secretaría de Turismo ha impulsado distintivos para cocineras tradicionales como el “Distintivo *Ven a Comer*”²³⁴ y la Secretaría de Cultura organiza eventos. Pero la coordinación interinstitucional es limitada y los programas tienden a ser puntuales. En 2015 el Gobierno lanzó la *Política para el Fomento de la Gastronomía Mexicana* con el objetivo de rescatar y difundir la cocina nacional²³⁵. Sin embargo, esta política

²³² Sistema de Información Legislativa. Consultado en: https://sil.gobernacion.gob.mx/Librerias/Search/search_UTF.php?Valor=GASTRONOMIA (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)

²³³ Id

²³⁴ Distintivo Ven a Comer, 2018. Consultado en: https://consulmex.sre.gob.mx/atlanza/images/stories/content/prensa/2018/junio/Guia_Distintivo_Ven_a_Comer_2018.pdf#:~:text=Ante%20los%20compromisos%20adquiridos%20el,y%20difundir%20%C3%A9ste%20patrimonio%20nacional (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)

²³⁵ Id

carece de un respaldo legal sólido y depende de líneas de acción sectoriales como turismo, educación, salud alimentaria, etc. Cuyo presupuesto específico es reducido y fragmentado. México incluso instituyó un Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, pero esto es más simbólico que operativo.

En cuanto a las figuras de calidad, México emplea la Denominación de Origen (DO) para algunos productos, pero de forma mucho más limitada que España. Según el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), México cuenta hasta el día de hoy con alrededor de 18 denominaciones de origen registradas y solo 4 indicaciones geográficas²³⁶. Entre ellas destacan bebidas como el tequila, el mezcal, el pulque y el bacanora, así como alimentos como el café de Veracruz/Chiapas, el chile habanero de Yucatán o la vainilla de Papantla. El IMPI es el órgano competente en otorgar estas declaratorias de DO y es la máxima autoridad administrativa en materia de propiedad industrial, competente para emitir las declaratorias de protección de denominaciones de origen y autorizar su uso²³⁷. Sin embargo, en México no existe un sistema nacional amplio de regulación de indicaciones geográficas similar al de la UE. Cada DO debe tramitarse ante el IMPI con evidencias de su reputación, y en la práctica muchas regiones y productos no están amparados por DO ni por IG. Además, las denominaciones mexicanas solo se aplican a ciertos productos agroalimentarios; la gastronomía en sí, platos, técnicas culinarias, no cuenta con figura propia de protección reglamentada, solo la distinción intangible de la Unesco.

En síntesis, el modelo mexicano de gestión del patrimonio gastronómico se apoya en reconocimientos simbólicos como la Unesco, y días nacionales con un número limitado de DO industriales, mientras carece de un marco jurídico integral como leyes claras, instituciones permanentes, financiamiento estable para proteger el acervo culinario. Esta dispersión se refleja también en la falta de una entidad

²³⁶ Declaraciones Generales de Protección de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, 2020. Consultado en: <https://www.gob.mx/impi/acciones-y-programas/declaraciones-generales-de-proteccion-de-denominaciones-de-origen> (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)

²³⁷ Id.

equivalente a la Academia de Gastronomía o planes culturales estatales uniformes. Aunque hay buenas iniciativas aisladas (ferias de productos, congresos de chefs, etc.), faltan estructuras sólidas y los esfuerzos están dispersos entre AGRICULTURA, Turismo, Cultura, IMPI, académicos y privados, sin una política nacional cohesiva.

4.1.1. Marco jurídico en relación con la gastronomía mediterránea

La Unión Europea (en adelante UE) protege los productos alimentarios mediante los regímenes de calidad alimentaria como la Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP). Estas figuras están reguladas por el Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo, con normas específicas para vinos como el Reglamento 1308/2013 y bebidas espirituosas (Reglamento 2019/787)²³⁸. España ha adaptado estas normas a su ordenamiento mediante la Ley 6/2015, que distribuye competencias entre la Administración General del Estado y las Comunidades Autónomas. En concreto, las comunidades autónomas tramitan y gestionan la mayoría de los registros de DOP/IGP locales, mientras el Estado administra los casos supra-autonómicos y defiende legalmente las denominaciones de origen²³⁹.

Además, España cuenta con legislación específica de patrimonio cultural inmaterial. La Ley 10/2015, de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, reconoce expresamente la gastronomía, las artes culinarias y la alimentación como bienes culturales inmateriales protegibles²⁴⁰. Esta ley responde a compromisos internacionales (Convención UNESCO de 2003) y reconoce la “dimensión cultural inmaterial” de las técnicas y conocimientos culinarios. En ella se establecen principios de salvaguardia (participación comunitaria, sostenibilidad, etc.) y se instan

²³⁸ SANTOS RODRIGUEZ, MARIA DEL PILAR. Alimentos de calidad diferenciada: Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG). Consultado en: https://aniade.es/wp-content/uploads/2024/04/Presentacion_Politica_de_calidad_diferenciada_de_los_alimentos.pdf#:~:text=Marco%20legal%20Comunitario%20Reglamento%20de%20abril%20de%202019%2C%20sobre (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)

²³⁹ Id.

²⁴⁰ Ley 10/2015, para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial. Consultado en: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-5794#:~:text=d,la%20naturaleza%20y%20el%20universo> (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)

las administraciones a elaborar planes de salvaguardia. Antes de esta ley, España ya había incluido valores etnográficos en la Ley 16/1985; con la nueva norma se consolidó jurídicamente la gastronomía como Patrimonio Cultural Inmaterial.

En España, la gastronomía está plena y formalmente integrada en el marco jurídico y cultural donde existe un cuerpo legal nacional como la Ley 10/2015, que reconoce la cocina como parte del patrimonio inmaterial²⁴¹, reglamentos autonómicos coordinados, y un despliegue de figuras europeas que suman cientos de productos protegidos²⁴². La protección española es multidimensional donde se combina la salvaguarda del saber culinario (festividades, técnicas, dietas) con la certificación de productos únicos. Además, se destina financiamiento a través de fondos agrarios, ayudas a explotaciones vinculadas, promociones turísticas y existe tradición académica e institucional de valoración como academias, cátedras universitarias, museos de la alimentación.

En contraste, México ha quedado rezagado en varios aspectos. Jurídicamente no hay ley equivalente a la española; la gastronomía no figura con protección legal explícita ni en la ley federal de protección del patrimonio cultural de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas ni cuenta con reglamento específico que regule esta ley. Solo depende del reconocimiento simbólico de la Unesco (cocina michoacana) y del registro de DO para unos pocos productos. En la práctica, muchos saberes culinarios populares (por ejemplo, las técnicas del nixtamal, recetas tradicionales locales, herbolaria alimentaria) carecen de protección formal. Institucionalmente, las responsabilidades están fragmentadas, dado que no existe un organismo único dedicado al patrimonio gastronómico. La cultura alimentaria se mueve entre Agricultura, Turismo, Cultura, sin coordinación formal. Además, a diferencia de España donde cada Comunidad Autónoma ha promovido sus propias especialidades con respaldo oficial, en México las iniciativas estatales son aisladas y dependen de gobiernos locales o privados.

²⁴¹ Id.

²⁴² Op. Cit. nota #77.

En materia de recursos, el contraste también es notable. La Unión Europea destina fondos a la Política Agrícola Común (PAC), respaldada por Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y a la promoción de productos DOP/IGP, lo que beneficia indirectamente a la gastronomía española. España complementa esto con inversión en cultura (museos, ferias gastronómicas) y subvenciones a asociaciones locales. México, en cambio, carece de un financiamiento dedicado al patrimonio alimentario; los apoyos a productores (programas de AGRICULTURA) suelen centrarse en volúmenes agrícolas o agroindustria, no en la calidad cultural de los alimentos. Los presupuestos federales de cultura y turismo no destinan partidas específicas a la gastronomía tradicional, más allá de campañas publicitarias puntuales.

4.2. La Defensa Jurídica de la Gastronomía Peruana

La gastronomía peruana, rica en ingredientes, técnicas y tradiciones, ha ganado reconocimiento mundial no solo por su diversidad, sino también por su capacidad de integrar influencias de distintas culturas, desde las ancestrales hasta las contemporáneas. Uno de los esfuerzos más destacados para la defensa de la gastronomía peruana es el reconocimiento de la cocina peruana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO, un paso importante para su preservación y promoción a nivel internacional²⁴³. Este reconocimiento no solo resalta la riqueza y diversidad de los platillos peruanos, como el ceviche²⁴⁴, lomo saltado y ají de gallina, sino que también sirve como un catalizador para fomentar el turismo gastronómico, que ha visto un notable crecimiento en los últimos años. El turismo gastronómico no solo aporta al desarrollo económico, sino

²⁴³ Matta, R. (2014). República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *Revista Colombiana De Antropología*, 2014, pp. 50(2), 15-40. Consultado en: <https://doi.org/10.22380/2539472x45> (fecha de consulta: 15 de junio de 2025).

²⁴⁴ La UNESCO inscribe la preparación y el consumo del ceviche en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Consultado en: <https://www.unesco.org/es/articles/la-unesco-inscribe-la-preparacion-y-el-consumo-del-ceviche-en-la-lista-representativa-del-patrimonio> (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)

que también juega un papel crucial en la educación cultural de las comunidades locales y visitantes²⁴⁵.

La defensa de la gastronomía peruana también está ligada a la identidad cultural de sus pueblos. La cocina es una manifestación de la historia y la cosmovisión de las comunidades, y su preservación es fundamental para la continuidad cultural. Desde este enfoque, el pensamiento andino y su cosmovisión se presentan como herramientas valiosas en esta lucha²⁴⁶. La revalorización de los saberes ancestrales y su integración en la educación y la política pública son pasos esenciales para promover un sentido de pertenencia y responsabilidad hacia la herencia culinaria del país.

Muchas de las tradiciones culinarias provienen de conocimientos que han sido transmitidos a través de generaciones, y sus portadores deben tener voz en las decisiones que afectan la producción y promoción de sus platillos. Este tipo de enfoque participativo no solo empodera a los productores, sino que también puede ayudar a mitigar la pérdida de conocimiento sobre prácticas tradicionales que aún están vivas en muchas regiones²⁴⁷.

4.2.1. Legislación nacional sobre patrimonio cultural inmaterial de Perú

La Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación (Ley N°28296), reconoce expresamente el carácter cultural de la gastronomía al incluir entre el patrimonio inmaterial “los saberes y conocimientos tradicionales” de una comunidad, tanto artísticos como “gastronómicos”²⁴⁸. El artículo 86° de su Reglamento especifica que

²⁴⁵ Oñate, C. F. T., Fierro, J. R., & Toro, M. F. V. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural / gastronomic diversity and its contribution to cultural identity. Revista De Comunicación De La SEECI, 2017. Pp. 1-13. Consultado en: <https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.1-13> (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)

²⁴⁶ Mamani, J. H. y Lucana, E. C. (2024). El pensamiento andino decolonial como herramienta de transformación política en quechuas y aimaras del sur del Perú. Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, 2024, pp. 8(1), 1896-1912. Consultado en: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i1.9576 (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)

²⁴⁷ Baquerizo, F. L. A. and Solano, R. S. (2023). Etnografía de la culinaria tradicional andina en el valle del mantaro, junín (1928-1990). Socialium, 2023, pp. 7(2). Consultado en: <https://doi.org/10.26490/uncp.sl.2023.7.2.1751> (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)

²⁴⁸ Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación (ley n°28296). Consultado en: [https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con2_uibd.nsf/562A9CCF932F0F62052577E300711E65/\\$FILE/2Ley_](https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con2_uibd.nsf/562A9CCF932F0F62052577E300711E65/$FILE/2Ley_)

entre las manifestaciones culturales inmateriales cabe contar “*los conocimientos, saberes y prácticas asociados a la medicina tradicional y la gastronomía*”. La misma norma establece que estos bienes inmateriales pertenecen a la Nación y que ni persona natural ni jurídica puede apropiárselos, pues “el Estado y la sociedad tienen el deber de proteger dicho patrimonio”²⁴⁹.

Perú también ha suscrito convenios internacionales relevantes: por ejemplo, la Convención UNESCO de 2003 sobre salvaguardia del patrimonio inmaterial fue ratificada por el Estado peruano en 2006²⁵⁰. Ello obliga a adoptar medidas para identificar, registrar y salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial existente, lo que incluye inventarios y planes de salvaguardia de tradiciones culinarias. En concordancia, las entidades culturales peruanas promueven el registro de platos y técnicas como patrimonio regional (fichas de patrimonio inmaterial) y la enseñanza de contenidos vinculados a la gastronomía en la educación pública. En síntesis, la legislación cultural vigente en Perú ampara la cocina tradicional como patrimonio inmaterial, imponiendo obligaciones de protección y difusión, inclusión de temas culinarios en el currículo escolar), de manera similar a otras expresiones culturales reconocidas legalmente²⁵¹.

4.2.2. Propiedad intelectual en productos gastronómicos

En el ámbito de la propiedad industrial peruana existen varias figuras diseñadas para proteger alimentos típicos, una de ellas es la Denominación de Origen (DO), donde la institución Indecopi administra las DO que vinculan un producto a una zona geográfica. Al 2024 Perú contaba con 11 DO registradas, muchas de naturaleza agroalimentaria, como por ejemplo: el *pisco* (bebida emblemática, DO desde 1990), el *maíz blanco gigante del Cusco* (DO desde 2005),

28296.pdf#:~:text=Integran%20el%20Patrimonio%20Inmaterial%20de,conjunto%20conforman%20nuestra%20diversidad%20cultural (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)

²⁴⁹ Id.

²⁵⁰ Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2003. Consultado en: <https://www.infoartes.pe/convencion-para-la-salvaguarda-del-patrimonio-cultural-inmaterial-2003/#:~:text=Esta%20Convenci%C3%B3n%20fue%20aprobada%20porla,inmaterial%20y%20su%20reconocimiento%20rec%C3%ADproco> (fecha de consulta: 16 de junio de 2025).

²⁵¹ Op. Cit. nota #97

el *pallar de Ica* (DO 2007), *café Villa Rica* (2010), *loche de Lambayeque* (2010), *café Machu Picchu Huadquiña* (2011), *maca Junín-Pasco* (2011), *aceituna de Tacna* (2014), *cacao Amazonas Perú* (2016) y *orégano de Tacna* (2024)²⁵². Una DO certifica que dicho producto (o bebida) posee cualidades especiales ligadas a su origen geográfico²⁵³.

Sobre las indicaciones geográficas del Perú. La IG también identifica un producto con una región. Recientemente en el 2024 Indecopi declaró a la *Sal de Maras* (Cusco) como la primera IG del país²⁵⁴, reconociendo su procedencia 100 % natural, así mismo *este sello garantiza autenticidad y calidad de la sal extraída con métodos ancestrales*. Esta distinción permite a los productores de Maras añadir valor a su sal y acceder a nuevos mercados, tal como lo resaltó el propio Indecopi.

Otra figura que integra Perú, son las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG), instituidas por la Ley de Signos Distintivos, las ETG protegen recetas y métodos de elaboración tradicionales sin vincularlos a una zona concreta. Por ejemplo, Indecopi promueve el registro como ETG de platos regionales, lo cual protege las recetas tradicionales de comida y sus métodos de producción. Según dicho organismo, las ETG “protegen las recetas tradicionales de comida, los métodos de producción o transformación que correspondan a la práctica tradicional aplicable a un producto”²⁵⁵, agregando valor a los alimentos autóctonos e informando al consumidor sobre sus atributos. Este mecanismo es especialmente útil para platillos con historia como los panes y guisos locales que las comunidades desean preservar y promocionar.

²⁵² Perú tiene 11 productos con denominación de origen, 2024. Consultado en: <https://www.agroperu.pe/peru-tiene-11-productos-con-denominacion-de-origen/#:~:text=En%20el%20Per%C3%BA%2C%20la%20declaraci%C3%B3n,con%20denominaci%C3%B3n%20de%20origen%20son> (fecha de consulta: 16 de junio de 2025)

²⁵³ Id.

²⁵⁴ Tesoro milenario: Sal de Maras es reconocida como la primera indicación geográfica de Perú. Consultado en: <https://andina.pe/agencia/noticia-tesoro-milenario-sal-maras-es-reconocida-como-primera-indicacion-geografica-peru-1004762.aspx#:~:text=La%20Sal%20de%20Maras%2C%20el,ANDINA%2FDifusi%C3%B3n> (fecha de consulta: 16 de junio de 2025)

²⁵⁵ El Indecopi promueve la protección de recetas y platos típicos de Junín a través de las especialidades tradicionales garantizadas, 2022. Consultado en: <https://www.gob.pe/institucion/indecopi/noticias/664850-el-indecopi-promueve-la-proteccion-de-recetas-y-platos-tipicos-de-junin-a-traves-de-las-especialidades-tradicionales-garantizadas> (fecha de consulta 16 de junio de 2025)

Así mismo contemplan la figura de marcas colectivas y de certificación, utilizadas por agrupaciones de productores para identificar un origen o calidad común. Una *marca colectiva*, en particular, es “*un signo que identifica el origen o cualquier otra característica común de los productos o servicios que pertenecen a los miembros de una agrupación u organización*”, diferenciándolos de productos de terceros²⁵⁶. Por ejemplo, asociaciones de productores de un insumo típico podrían registrar una marca colectiva que certifique su autenticidad y procedencia. Estas figuras coexisten con las marcas individuales, facilitando la promoción conjunta de tradiciones culinarias como las denominaciones locales de panadería o bebidas regionales, sin impedir que empresas registren a su vez marcas propias. En conjunto, estos instrumentos de propiedad intelectual ofrecen medios legales para distinguir y proteger la calidad, origen o tradición de alimentos y bebidas peruanos. Así, además de las declaraciones patrimoniales, el Estado estimula el uso de DO, IG, ETG y marcas colectivas como herramientas de desarrollo agrícola y artesanal, reconociendo el valor cultural y económico de la cocina nacional²⁵⁷.

En línea con esta visión, PromPerú incluso otorga la marca-país (“Marca Perú”) a destacados chefs peruanos, para que ellos impulsen la difusión de los atributos culinarios del país en sus comensales internacionales²⁵⁸. Por otro lado, en la esfera social y alimentaria, programas estatales integran ingredientes nativos para rescatar las costumbres culinarias locales. Por ejemplo, el programa escolar Qali Warma (MIDIS-Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social) promueve el uso de productos ancestrales (quinua, kiwicha, cacao, tubérculos andinos) en la alimentación de escolares, reforzando la nutrición regional y valorando la biodiversidad culinaria local. De igual modo, el Ministerio de Agricultura apoya la

²⁵⁶ BOZA ALZAMORA, SANDY NORBERTO Denominación de origen y marcas Colectivas como herramientas para competir. 2012. Consultado en: https://rnia.produce.gob.pe/wp-content/uploads/2019/11/11_denominacion_de_origen_y_herramientas_para_competir_indecopi.pdf#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20una%20marca%20colectiva%3F,de%20los%20productos%20o%20servicios (fecha de consulta: 16 de junio de 2025)

²⁵⁷ Id.

²⁵⁸ Mincetur lanza primera edición internacional de feria gastronómica “Perú Mucho Gusto” en España. 2025. Consultado en: <https://www.gob.pe/institucion/mincetur/noticias/1139064-mincetur-lanza-primera-edicion-internacional-de-feria-gastronomica-peru-mucho-gusto-en-espana> (fecha de consulta: 16 de junio de 2025)

producción de cultivos autóctonos (diversidad de papas, ajíes, maíces), reconociendo su relevancia para la gastronomía peruana. En el ámbito cultural, el Ministerio de Cultura financia proyectos de salvaguardia del patrimonio inmaterial, incluyendo inventarios y pasantías que registran recetas, técnicas y festividades gastronómicas en comunidades andinas y amazónicas.

En resumen, las políticas públicas peruanas abordan la gastronomía en diversos frentes: desde la educación y asistencia alimentaria hasta el turismo internacional y la cultura, fomentando la conservación de tradiciones culinarias y su difusión global. Todo ello configura un entramado estatal que complementa los instrumentos jurídicos formales (patrimoniales y de propiedad intelectual) para proteger y realzar la gastronomía peruana como patrimonio social y símbolo nacional²⁵⁹.

4.3. Marco Normativo de la Cocina Francesa

La protección de la gastronomía francesa se fundamenta sobre un sólido marco jurídico que abarca diversas regulaciones nacionales y europeas, así como la integración de compromisos internacionales. Este marco no solo busca preservar y promover la rica diversidad culinaria de Francia, sino que también asegura la protección de los productos originarios, las técnicas de elaboración y las prácticas culturales asociadas a la gastronomía.

Francia ha incorporado el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) a su marco legal tras ratificar en 2006 la Convención de la UNESCO de 2003²⁶⁰. Esta Convención obliga al Estado francés a inventariar y salvaguardar las tradiciones culturales vivas presentes en su territorio²⁶¹. En respuesta, Francia creó en 2008 un Inventario Nacional del Patrimonio Cultural Inmaterial, gestionado por el Ministerio

²⁵⁹ Op. Cit. nota #97.

²⁶⁰ Patrimoine Culturel Immatériel en France, 2024. Consultado en: [file:///Users/fernanda/Downloads/20241125_MC_Dossier%20de%20presse_C%C3%A9monie%20nationale%20d'inclusion%20%C3%A0%20l'inventaire%20national%20du%20patrimoine%20culturel%20immat%C3%A9riel%20\(PCI\).pdf](file:///Users/fernanda/Downloads/20241125_MC_Dossier%20de%20presse_C%C3%A9monie%20nationale%20d'inclusion%20%C3%A0%20l'inventaire%20national%20du%20patrimoine%20culturel%20immat%C3%A9riel%20(PCI).pdf) (fecha de consulta: 16 de junio de 2025)

²⁶¹ Id.

de Cultura, y estableció comités consultivos (como el Comité Nacional del Patrimonio Inmaterial) para evaluar candidaturas de prácticas tradicionales. En la práctica, las tradiciones culinarias pueden incorporarse a este inventario nacional (a petición de las comunidades locales), lo que facilita su reconocimiento oficial. De hecho, el “repas gastronomique des Français” es decir; (la comida gastronómica de los franceses) es una práctica social y cultural que consiste en una comida festiva y ritual, reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, fue presentado ante esta, luego de este proceso nacional.

Este reconocimiento no solo resalta la importancia de la gastronomía como un aspecto fundamental de la identidad cultural francesa, sino que también facilita la implementación de políticas que promueven la educación y la preservación de las tradiciones culinarias²⁶². Este estatus implica que la gastronomía debe ser promovida y transmitida a través de iniciativas que involucren a las comunidades locales, escuelas y centros culturales, con el fin de mantener las prácticas culinarias vivas para futuras generaciones.

En el ámbito de la regulación de productos, Francia dispone regímenes específicos de calidad que protegen denominaciones de origen y saberes alimentarios. A nivel nacional, el organismo INAO (Institut National des Appellations d’Origine) certifica las Appellations d’Origine Contrôlée (AOC) –hoy conocidas en el ámbito de la UE como Denominación de Origen Protegida (DOP)– para vinos, quesos, embutidos y otros productos tradicionales. Estas AOC garantizan que el producto cumple criterios geográficos y de elaboración estrictos, de hecho, “según la ley francesa, es ilegal producir y vender un producto bajo una denominación de origen controlada si no cumple los criterios correspondientes”²⁶³. Las AOC ofrecen una protección que destaca no solo la calidad del producto, sino también su

²⁶² Territorios transfronterizos: marca francia desde un enfoque cultural, lingüístico y literario.2025. consultado en: <https://doi.org/10.3726/b22546> (fecha de consulta: 16 de junio de 2025)

²⁶³ Appellations d’Origine Contrôlée, 2018. Consultado en: https://es.wikipedia.org/wiki/Appellation_d%27origine_contr%C3%B4l%C3%A9e#:~:text=Appellation%20d%27origine%20contr%C3%B4l%C3%A9e%20,los%20criterios%20del%20AOC%20correspondiente (fecha de consulta: 17 de junio de 2025)

conexión con el pueblo y las tradiciones locales²⁶⁴. Este sistema otorga a los productores derechos exclusivos sobre la producción y comercialización, lo que contribuye a su prestigio y al desarrollo rural²⁶⁵.

Paralelamente, existe la figura de Indication Géographique Protégée (IGP), para productos agroalimentarios y vinos con cierto vínculo regional menos rígido. Según la Comisión Europea, la IGP “resalta la relación entre la región geográfica específica y el nombre del producto cuando su calidad, reputación u otras características son atribuibles fundamentalmente a su origen geográfico”²⁶⁶.

A nivel comunitario existe la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) o en español (Especialidad Tradicional Garantizada), destinada a proteger recetas o métodos tradicionales sin vinculación geográfica. La STG (denominada ETG en español), ampara el nombre de un producto cuyo interés radica en su modo de elaboración tradicional; su registro impide imitaciones indebidas²⁶⁷. En resumen, AOC/AOP, IGP e STG constituyen figuras de derecho alimentario europeo (reforzadas por reglamentos UE como el 1151/2012 y sus actualizaciones) que confieren a productos gastronómicos franceses un reconocimiento legal de su origen y tradición²⁶⁸.

Sobre la legislación de propiedad intelectual en Francia, esta incluye la protección de las creaciones artísticas y culinarias a través de derechos de autor. Esta regulado por el Código de la Propiedad Intelectual, exige originalidad para que una creación sea protegible. En general, las recetas culinarias, entendidas como instrucciones funcionales, no se consideran obras protegidas. No obstante, si la expresión de la receta (su redacción o presentación) tiene suficiente creatividad, podría beneficiarse de protección. Aunque las recetas en sí mismas no son

²⁶⁴ Mollar, M. N. (2024). Instrumentos internacionales de protección social frente a nuevos riesgos sociales. 2024. Consultado en: <https://doi.org/10.22201/sdi.9786073092647e.2024> (fecha de consulta: 17 de junio de 2025)

²⁶⁵ Indicaciones geográficas y regímenes de calidad. Consultado en: https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_es#:~:text=Denominaci%C3%B3n%20de%20origen%20protegida%20 (fecha de consulta: 17 de junio de 2025)

²⁶⁶ Op. Cit. nota #113

²⁶⁷ Id.

²⁶⁸ Ibid.

patentables, los métodos de presentación denominados "plating", que es la disposición artística de un plato, si alcanza el umbral de originalidad, podría considerarse obra visual o plástica, protegida por el derecho de autor. En estos casos, se protege la forma de expresión, no la idea culinaria. Así mismo los nombres de los platos pueden estar protegidos.

En Francia también utiliza marcas colectivas y sellos de calidad para proteger y promover productos gastronómicos, las Marcas colectivas se encuentran registradas por asociaciones de productores. La Ley de Marcas, permite registrar como marca los nombres de productos que tienen un valor cultural específico o que son emblemáticos de la gastronomía francesa, como la "Crème brûlée" o el "Boeuf Bourguignon"²⁶⁹. Esto ayuda a prevenir la apropiación indebida de la identidad cultural asociada a estos platillos. También se encuentran el Labels de calidad como el "Label Rouge" o "Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)" y Certificaciones bio o ecológicas, complementarias a las figuras de propiedad intelectual. Estas herramientas refuerzan la distinción y valor de productos tradicionales y su reconocimiento en el mercado.

Asimismo, muchos chefs protegen sus creaciones mediante el secreto empresarial, acuerdos de confidencialidad y contratos laborales, evitando la divulgación de técnicas o recetas exclusivas. Estas prácticas se amparan en el derecho civil y comercial más que en la propiedad intelectual clásica.

Paralelamente a los instrumentos jurídicos, Francia impulsa numerosas políticas culturales y alimentarias para salvaguardar, promocionar y transmitir su gastronomía. Entre ellas destacan, programas nacionales. El Programa Nacional para la Alimentación (PNA), iniciado en 2011, integra objetivos de preservación cultural; promueve acciones concretas como el apoyo a ferias gastronómicas

²⁶⁹ Luna, J. P., Vásquez-Pajuelo, L., y Ormeño, M. E. N. La inocuidad en la elaboración de alimentos en restaurantes de comida peruana para emprendedores. Ingeniería Investigación Y Desarrollo, 2022, pp. 21(2), 57-65. Consultado en: <https://doi.org/10.19053/1900771x.v21.n2.2021.14270> (fecha de consulta: 17 de junio de 2025)

locales, la inclusión de educación alimentaria en escuelas (transmisión de valores culinarios a niños) y el fomento del turismo gastronómico y políticas agrícolas²⁷⁰.

Sobre la inclusión educativa, es continua y la formación en la gastronomía son parte crucial de la estrategia francesa para mantener viva su rica tradición culinaria. Instituciones como la Escuela Cordon Bleu y otros centros educativos en gastronomía están alineadas con el objetivo de promover la excelencia culinaria y ofrecer un conocimiento profundo sobre la cocina francesa²⁷¹. Esta orientación hacia la educación también se extiende a los chefs y restauradores, quienes están incentivados a mantener las tradiciones, pero también a innovar en sus creaciones.

Francia también ha desarrollado políticas agroalimentarias que promueven la producción sostenible y la preservación de la biodiversidad. Estas políticas están diseñadas para apoyar a los pequeños productores y garantizar que sus técnicas tradicionales sean defendidas frente a la industrialización y la globalización²⁷² (Díaz, 2023). De este modo, se busca asegurar que la gastronomía siga siendo un reflejo fiel de las tradiciones locales y de la calidad de los productos utilizados. En 2022 se lanzó la “Année de la Gastronomie”, con un presupuesto de varios millones de euros. Esta campaña presidencial incluyó un “apelo a proyectos” nacionales, programas estacionales y una carta de valores de 10 compromisos que enfatiza la inclusión social, el apoyo a productores locales y la defensa de la convivialidad del “repas”²⁷³. Muchas de estas acciones recibieron sello oficial “année de la gastronomie” y subvenciones estatales para organizaciones gastronómicas.

Desde 2011 la Fête de la Gastronomie (renombrada “Goût de/Good France”) es un evento anual que celebra la cocina nacional con degustaciones públicas,

²⁷⁰ Le « repas gastronomique des Français », un patrimoine culturel immatériel de l'humanité, 2019. Consultado en: <https://agriculture.gouv.fr/le-repas-gastronomique-des-francais-un-patrimoine-culturel-immateriel-de-lhumanite#:~:text=La%20pr%C3%A9servation%20est%20l'E2%80%99un%20des,le%20repas%20gastronomique%20des%20Fran%C3%A7ais>

²⁷¹ Almirón, N. (2010). La regulación del pluralismo en Francia. contexto, análisis e interpretación. 2010. Consultado en: <https://doi.org/10.4185/rlds-65-2010-913-472-487> (fecha de consulta: 17 de junio de 2025)

²⁷² Díaz, L. (2023). Un marco legal sólido y estable para la protección de las personas defensoras ambientales. Justicia Ambiental, 2023, pp. 3(4), 117-138. Consultado en: <https://doi.org/10.35292/justiciaambiental.v3i4.779> (fecha de consulta: 17 de junio de 2025)

²⁷³ Op. Cit. nota #119.

talleres y conferencias. Organizada por diversos ministerios, la Fête promueve la “tradición culinaria” como patrimonio vivo y sensibiliza a franceses y turistas sobre las “especificidades de la cocina nacional”²⁷⁴. Estas celebraciones buscan reforzar la conciencia colectiva del valor cultural de la gastronomía francesa. El Estado francés apoya campañas globales como “Goût de France/Good France” (mes dedicado a la gastronomía francesa), ferias internacionales y acuerdos de cooperación cultural para difundir su modelo alimentario. Además, exalta sus productos mediante gastrónomos embajadores y acuerdos bilaterales en comercio de alimentos. Mediante etiquetas nacionales por ejemplo, el *label EPV*, “Empresa del Patrimonio Vivo”, Francia distingue a artesanos y productores que preservan oficios y recetas tradicionales como queserías, pastelerías, y otros. También financia museos culinarios y formación profesional en gastronomía para asegurar la transmisión generacional de técnicas culinarias. estas políticas refuerzan jurídicamente los instrumentos de protección, mientras las AOC/IGP/STG defienden la calidad y el origen en derecho, programas como el PNA y el Año de la Gastronomía establecen un marco institucional que salvaguarda y difunde la cultura gastronómica francesa entre la población y las futuras generaciones²⁷⁵.

4.4. La Gastronomía Japonesa desde su marco legal

El *washoku* fue reconocido por la UNESCO en 2013 como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, lo que implicó un hito para Japón en el reconocimiento internacional de su gastronomía como un bien cultural vivo²⁷⁶. Esta gastronomía tradicional se caracteriza por una estructura muy equilibrada de las comidas, basada en el principio *ichi ju san sai* (una sopa y tres platos), respetando las estaciones y el uso sostenible de los productos naturales locales como arroz, pescado y vegetales²⁷⁷. Además, incorpora un fuerte componente simbólico y social,

²⁷⁴ Ibid

²⁷⁵ Ibid

²⁷⁶ Rivas, Rosa. La cocina japonesa, patrimonio de la humanidad. Revista El País, 2013. Consultado en: https://elpais.com/cultura/2013/12/05/actualidad/1386259515_067361.html (fecha de consulta: 17 de junio 2025).

²⁷⁷ Bertha & Jesús. Washoku-la cocina tradicional japonesa. Revista “Muy japones”. 2022. Consultado en: <https://www.muyjapones.com/washoku-la-cocina-tradicional-japonesa/> (fecha de consulta: 18 de junio de 2025)

especialmente durante las celebraciones del Año Nuevo²⁷⁸, cuando se preparan manjares especiales con significados culturales específicos. Estos valores culturales subrayan el respeto hacia la naturaleza, la salud a través del equilibrio nutricional y la cohesión social como pilares del washoku y en el 2024, se integró en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, las “técnicas tradicionales de elaboración del sake con kōji”²⁷⁹

Japón ha desarrollado una estrategia cultural y legal que, aunque no es un sistema jurídico específico para gastronomía, sí provee un marco político-institucional significativo para su protección. Como fue la candidatura presentada ante la Unesco con la colaboración de la Academia Culinaria Japonesa y el gobierno, destacando la diversidad histórica, regional y cultural del washoku. Por lo que el gobierno japonés ha promovido leyes y políticas relacionadas con la garantía de calidad y beneficios alimentarios, como la Ley de Higiene Alimentaria, que establece normas estrictas para la producción, manejo y venta de alimentos, incluyendo requisitos de permisos, controles sanitarios y estándares para proteger la seguridad alimentaria del consumidor²⁸⁰. Esto garantiza que los productos fundamentales del washoku cumplan con criterios de calidad y seguridad, fortaleciendo la confianza de consumidores tanto nacionales como internacionales.

Así como la Ley de 1950 (con reformas) distingue bienes tangibles e intangibles²⁸¹, así como las “Propiedades Culturales Populares” (folk)²⁸², con

²⁷⁸ Unesco. Washoku: tradiciones culinarias de los japoneses, en particular para festejar el Año Nuevo. Consultado en: <https://ich.unesco.org/es/RL/washoku-tradiciones-culinarias-de-los-japoneses-en-particular-para-festejar-el-ano-nuevo-00869> (fecha de consulta: 18 de junio de 2025)

²⁷⁹ UNESCO. (2024). Traditional knowledge and skills of sake-making with kōji mold in Japan. <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-knowledge-and-skills-of-sake-making-with-koji-mold-in-japan-01977> (fecha de consulta: 19 de junio de 2025)

²⁸⁰ Puntos a tener en cuenta al vender alimentos en una tienda en línea: Explicación de la Ley de Higiene Alimentaria Japonesa. Monolith Law Office. 2023. Consultado en: <https://monolith.law/es/general-corporate/online-shop-food-sanitation-act> (fecha de consulta: 18 de junio de 2025)

²⁸¹ Agencia de Asuntos Culturales (s.f.-a). Intangible Cultural Properties. Consultado en: https://www.bunka.go.jp/english/policy/cultural_properties/introduction/intangible/ (fecha de consulta: 19 de junio de 2025)

²⁸² Agencia de Asuntos Culturales (s.f.-b). Folk Cultural Properties. Consultado en: https://www.bunka.go.jp/english/policy/cultural_properties/introduction/folk/ (fecha de consulta: 19 de junio de 2025)

subcategorías tangibles e intangibles. Dentro de estas últimas se incluyen explícitamente “modos y costumbres” relativos a la alimentación y técnicas populares, lo que ofrece cobertura jurídica a prácticas culinarias y contextos sociales asociados.

En el ámbito administrativo se encuentra la Agencia de Asuntos Culturales (Bunka-chō), la cual coordina inventarios, designaciones y programas de transmisión: formación de sucesores, apoyos a colectivos, documentación y divulgación. En los intangibles “clásicos” reconoce titulares como “tesoros Nacionales Vivos”²⁸³; en el ámbito folk-intangible financia proyectos locales útiles para prácticas alimentarias regionales²⁸⁴. Asimismo, sus programas contemplan políticas públicas de educación alimentaria denominada (*Shokuiku*), la Basic Act on Shokuiku (2005), integra la alimentación en la política educativa y comunitaria; ordena planes nacionales, asigna roles a gobiernos locales y sector privado, e instruye considerar la cultura alimentaria tradicional y los rasgos regionales. La ley prevé informes anuales al Parlamento y la adopción de medidas legislativas y financieras para su ejecución.²⁸⁵ Aunado a ello, hay un enfoque también en educación y transmisión generacional que combina la enseñanza formal y no formal para que los conocimientos y prácticas culinarias se mantengan vivos, con el respaldo de asociaciones locales, escuelas y expertos culinarios. El reconocimiento UNESCO ha impulsado una valorización cultural interna, alentando a las nuevas generaciones a identificar y preservar la identidad gastronómica en el contexto de una sociedad moderna y globalizada.

Ahora bien, Japón también cuenta con la figura de Indicaciones Geográficas (GI) para alimentos, donde el Act on Protection of the Names of Specific Agricultural, Forestry and Fishery Products and Foodstuffs (Ley N.º 84 de 2014, en vigor desde

²⁸³ Op.cit. nota # 56

²⁸⁴ Op. Cit. nota # 57

²⁸⁵ Ley Básica sobre Shokuiku (Educación Alimentaria y Nutricional), Ley N° 63 de 17 de junio de 2005. Consultado en: <https://www.japaneselawtranslation.go.jp/en/laws/view/3419/en> (fecha de consulta: 19 de junio de 2025)

el 1 de junio de 2015)²⁸⁶ establece un sistema sui generis de indicaciones geográficas que protege nombres de productos agroalimentarios cuya calidad o reputación se vincula a un origen geográfico y a factores humanos y naturales propios de la zona. El régimen exige que la solicitud la presente una asociación de productores y que se acompañe un pliego de condiciones donde se delimiten el área, las materias primas, los métodos de producción, los atributos de calidad y el sistema de control; tras la evaluación técnica y los avisos públicos de designación, el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca (MAFF) registra la GI, publica el expediente y autoriza el uso del “GI Mark” en el etiquetado de los productos conformes. La ley prevé medidas administrativas y sanciones contra el uso indebido de la denominación, incluidas referencias engañosas en publicidad o documentación comercial, y contempla disposiciones específicas para GI extranjeras, lo que ha facilitado la compatibilidad con compromisos internacionales (TRIPS) y la reciprocidad bajo el Acuerdo de Asociación Económica UE-Japón. En la práctica, el sistema se ha convertido en un instrumento clave para proteger y valorizar tés regionales, miso, arroces, frutas y procesados: por ejemplo, “Yubari Melon” (Reg. N.º 4)²⁸⁷ y “Hatchō Miso” (Reg. N.º 49) son GIs registradas, y el propio MAFF mantiene un portal de búsqueda con las fichas oficiales; incluso se han producido revisiones como la retirada (a solicitud del solicitante) de “Nishio Matcha” en 2020²⁸⁸, lo que muestra que el registro es dinámico y exige cumplimiento sostenido de las especificaciones.

En terminos generales el régimen sui géneris de Indicaciones Geográficas protege nombres de productos agroalimentarios ligados a su origen mediante pliegos, control y registro público (MAFF), aportando trazabilidad, diferenciación y

²⁸⁶ Ley de Protección de los Nombres de Productos Agrícolas, Forestales, Pesqueros y Alimenticios (Ley N.º 84 de 2014). Consultado en: [https://www.japaneselawtranslation.go.jp/en/laws/view/2607/en#:~:text=Article%20The%20purpose%20of,Annex%201C%20\(Agreement%20on%20Trade%2D](https://www.japaneselawtranslation.go.jp/en/laws/view/2607/en#:~:text=Article%20The%20purpose%20of,Annex%201C%20(Agreement%20on%20Trade%2D) (fecha de consulta: 20 de junio de 2025)

²⁸⁷ Information Website on Japan’s Geographical Indications. Yubari Melon. Consultado en: https://pd.jgic.jp/en/register/entry/4.html?utm_source (fecha de consulta: 20 de junio de 2025)

²⁸⁸ Global Agricultural Information Network. Report date 20 de diciembre de 2017. Consultado en: https://www.usdajapan.org/wpusda/wp-content/uploads/2018/01/MAFF-Approves-70-EU-Proposed-GIs-for-Agricultural-Items-_Tokyo_Japan_12-20-2017.pdf?utm_source (fecha de consulta: 20 de junio de 2025)

defensa frente a usos indebidos. La doctrina ha mostrado las sinergias entre GI e patrimonio cultural inmaterial como estrategias complementarias, donde la GI ordena el mercado y refuerza reputaciones territoriales; el patrimonio cultural inmaterial asegura visibilidad y transmisión cultural

4.4.1. Algunos aciertos del modelo de protección japonés

Uno de los principales aciertos en la protección jurídica japonesa a la gastronomía es la cobertura legal. Japón tipifica la cultura alimentaria dentro de las Propiedades Culturales Populares Intangibles (folk ICH), lo que da una base jurídica explícita a prácticas y rituales vinculados a la comida —no solo a artes escénicas o artesanías—²⁸⁹. La propia Agencia de Asuntos Culturales define estas propiedades como “modos y costumbres” que incluyen las relativas a la alimentación, junto con técnicas y usos cotidianos; esta categoría existe en la ley y en la gestión administrativa, y sirve de paraguas para inventariar, designar y apoyar financieramente manifestaciones culinarias locales.

Asimismo cuentan con una gobernanza coherente, donde el ecosistema instucional es coordinado entre la cultura–agricultura–educación. La Agencia de Asuntos Culturales gestiona la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial como: (inventarios, designaciones, apoyo a portadores)²⁹⁰, el MAFF administra el sistema GI para alimentos (registro, control, defensa del nombre)²⁹¹, y la Basic Act on Shokuiku integra la cultura alimentaria en la educación y la acción comunitaria mediante planes nacionales y prefecturales. Esta triada permite alinear transmisión cultural, trazabilidad económica y formación de públicos.

²⁸⁹ Folk Cultural Properties. AGENCY FOR CULTURAL AFFAIRS (n.d.-a). Consultado en: https://www.bunka.go.jp/english/policy/cultural_properties/introduction/folk/?utm_source (fecha de consulta: 21 de junio de 2025)

²⁹⁰ Intangible Cultural Properties. AGENCY FOR CULTURAL AFFAIRS. Consultado en: https://www.bunka.go.jp/english/policy/cultural_properties/introduction/intangible/?utm_source (fecha de consulta: 21 de junio de 2025)

²⁹¹ Geographical Indication (GI) protection system. MAFF. Consultado en: https://www.maff.go.jp/e/policies/intel/gi_act/index.html?utm_source (fecha de consulta: 21 de junio de 2025)

En cuanto la operatividad y enlace con la UNESCO, el andamiaje no es solo declarativo; hay procedimientos de registro/designación, apoyo a portadores/colectivos y programas de transmisión documentados por la Agencia. Ese aparato administrativo sustentó la inscripción de Washoku en 2013 y se ha reforzado con el reconocimiento en 2024 de los conocimientos y técnicas tradicionales del sake con *kōji*²⁹², lo que evidencia una relación efectiva entre inventarios nacionales y reconocimiento internacional.

En terminos generales, esta visión integral y multidisciplinaria es fundamental para que el patrimonio culinario japonés mantenga su identidad y relevancia, no solo como un símbolo cultural sino como un motor para la salud pública, el turismo sostenible y la diplomacia cultural internacional. La protección jurídica de la gastronomía tradicional japonesa, conocida como *washoku*, es un tema complejo que involucra aspectos culturales, legales y sociales íntimamente ligados a la identidad nacional de Japón. Japón ha logrado avances importantes para proteger esta tradición, aunque no a través de leyes específicas para la gastronomía, sino mediante un conjunto de políticas y regulaciones que garantizan la seguridad y calidad alimentaria. La Ley de Higiene Alimentaria japonesa, por ejemplo, impone estrictos requisitos para la producción, procesamiento y comercialización de alimentos, incluyendo la necesidad de permisos formales para operar negocios relacionados con alimentos y controles rigurosos de inocuidad. Esto fortalece la confianza en los productos que integran el *washoku* y protege indirectamente su valor cultural en mercados nacionales e internacionales.

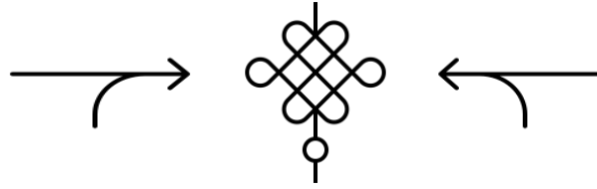
Además, Japón ha promovido la transmisión intergeneracional de las prácticas culinarias tradicionales a través de la educación formal y no formal, con el apoyo de asociaciones y expertos que trabajan para preservar el conocimiento en un contexto de acelerada globalización y cambios en los hábitos alimenticios. El reconocimiento de la UNESCO también ha incentivado a las generaciones jóvenes

²⁹² Traditional knowledge and skills-markind with koji mold in Japan. UNESCO Intangible Cultural Heritage 2024. conusltado en: https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-knowledge-and-skills-of-sake-making-with-koji-mold-in-japan-01977?utm_source (fecha de consulta: 22 de junio de 2025)

a valorar su patrimonio gastronómico y ha impulsado su proyección cultural y turística.

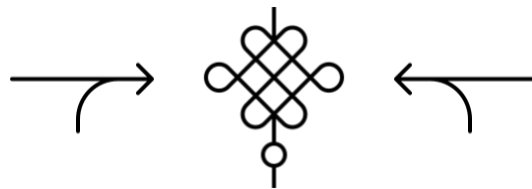
En resumen, Japón ha alcanzado importantes logros en la protección cultural y sanitaria de su gastronomía tradicional. El desarrollo de este marco legal combinado con políticas educativas y culturales más proactivas es esencial para salvaguardar el *washoku* como un patrimonio vivo, representativo de la identidad japonesa y de gran valor para la salud pública, el turismo y la diplomacia cultural mundial. Estas medidas configuran un sistema donde la gastronomía es vista no solo como un patrimonio cultural sino como un bien que merece salvaguarda frente a amenazas como la globalización y cambios en hábitos alimenticios²⁹³.

²⁹³ Op. Cit. nota # 53.



CAPÍTULO QUINTO

“ DESAFÍOS Y PROPUESTAS PARA FORTALECER LA PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO INDÍGENA”



*Un sistema jurídico moderno se caracterizaría por
la existencia de un cierto tipo de reglas
cuyo fin es establecer qué órganos y
mediante qué procedimientos
se debe determinar
si una persona ha violado
una norma de ese sistema y, en su caso,
cuál es la sanción que cupiere”.*

(xx) Ronald Dworkin (1931 - 2013)

5. DESAFÍOS Y PROPUESTAS PARA FORTALECER LA PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO INDÍGENA

5.1. Análisis de la efectividad y limitaciones del marco jurídico actual 5.1.1. Propuestas para fortalecer la protección del patrimonio gastronómico indígena 5.2. Propuestas de reforma al marco Constitucional y Legislativo 5.2.1. Ley general de cultura y derechos culturales 5.2.2. Ley federal del derecho de autor (LFDA) 5.2.3. Ley general de turismo (LGT) 5.3. Políticas públicas y programas de apoyo recomendados 5.4. Mecanismos de participación educativa en la protección de su patrimonio gastronómico 5.5. Estrategias para la defensa legal de recetas y técnicas culinarias tradicionales 5.6. Conclusiones capitulares

La cocina tradicional indígena en México representa mucho más que una forma de alimentación, es un sistema integral de conocimientos, prácticas agrícolas, relaciones comunitarias, simbolismos, rituales y transmisión intergeneracional. Esta expresión enfrenta hoy múltiples desafíos que amenazan su continuidad y su pertenencia. Entre los principales obstáculos se encuentran la falta de reconocimiento jurídico efectivo, la invisibilización de las cocineras tradicionales en políticas públicas, la apropiación indebida de saberes ancestrales por terceros y la escasa documentación formal de recetas y procesos culinarios.

A pesar de estos retos, se destaca el papel activo de muchas mujeres indígenas como guardianas del conocimiento culinario, quienes transmiten saberes de forma oral (Table 1), comunitaria y ritual (*vease apendice a*). Las propuestas para su protección pasan por fortalecer su voz de estas comunidades en espacios institucionales, fomentar registros culturales respetuosos, apoyar su participación en mercados locales y promover marcos legales que reconozcan los derechos colectivos y conocimientos tradicionales. Una protección efectiva del patrimonio gastronómico indígena requiere un enfoque intercultural, participativo y ético, que valore no solo los productos sino también a sus portadoras y contextos culturales.

Participante	Comunidad	Años cocinando	¿Cómo aprendió a cocinar?	¿Quién enseña las recetas?	¿Cuándo se transmiten?	¿Transmisión o escrita
Cocinera 1	Ihuatzio	20 años (aprox.)	Madre/Abuela	Grupos comunitarios	Fiestas/rituales	Oralmente
Cocinera 2	Cucuchucho	30 años (aprox.)	Madre/Abuela	Mujeres mayores	Vida diaria	Oralmente
Cocinera 3	Ihuatzio	Desde la niñez	Madre/Abuela	Mujeres mayores	Fiestas/rituales	Oralmente
Cocinera 4	Ihuatzio	Desde la niñez	Madre/Abuela	Mujeres mayores	Vida diaria	Oralmente
Cocinera 5	Ichupio	Toda su vida	Otras mujeres	Grupos comunitarios	Fiestas/rituales	Oralmente
Cocinera 6	Cucuchucho	Desde los 8 años	Madre/Abuela	Mujeres mayores	Vida diaria	Oralmente
Cocinera 7	Tzintzuntzan	Desde los 8 años	Suegra	Mujeres mayores	Fiestas/rituales	Oralmente
Cocinera 8	Tzintzuntzita	Desde la niñez	Madre/Abuela	Mujeres mayores	Vida diaria	Oralmente
Cocinera 9	Isla de Tecuena	Desde los 4 años	Madre/Abuela	Mujeres mayores		Oralmente
Cocinera 10	San Pedro Cucuchucho	Desde los 8 años	Madre/Abuela	Mujeres mayores	Vida diaria, fiestas y celebraciones familiares	Oralmente
Cocinera 11	Indígeba de Cucuchucho	Desde hace 20 años	Madre/Abuela	Grupos comunitarios	Vida diaria	Oralmente
Cocinera 12	Páztcuaro	Desde los 10 años	Madre/Abuela	Mujeres mayores	Vida diaria	Oralmente
Cocinera 13	Páztcuaro	Desde hace 30 años	Madre/Abuela	Mujeres mayores	Vida diaria	Oralmente

Tabla 1: Respuestas sobre transmisión del conocimiento culinario (Sección I). La siguiente tabla muestra información sobre la experiencia de las participantes y sus respuestas en cuanto a cómo aprendieron las recetas tradicionales, quiénes las enseñan típicamente en su comunidad, en qué momentos se transmiten estos saberes y si las recetas se transmiten de forma oral o escrita.

La riqueza cultural y la diversidad de las prácticas culinarias indígenas son frecuentemente amenazadas por procesos de globalización, y explotación comercial. Por estas razones, es crucial explorar los desafíos actuales que enfrentan las comunidades indígenas en la protección de su patrimonio gastronómico y proponer medidas que fortalezcan y promuevan su conservación.

Como se menciona de los múltiples desafíos que se pueden considerar uno de ellos es la globalización y la apreciación cultural superficial, esto ha llevado al surgimiento de una “cocina mestiza” que a menudo diluye la autenticidad de las prácticas culinarias tradicionales. Esto es especialmente evidente en el turismo gastronómico, donde platos tradicionales pueden ser reinterpretados o presentados de manera que no reflejan su origen real²⁹⁴. Esto no solo afecta la percepción pública de la gastronomía indígena, sino que también puede llevar a la apropiación cultural, donde las comunidades indígenas son excluidas de los beneficios económicos generados por su propia cultura²⁹⁵.

Así mismo, otro desafío es la falta de marco jurídico específico, donde existe una laguna en la legislación que intente proteger específicamente el patrimonio gastronómico indígena. Aunque algunos países de América Latina han implementado leyes de protección cultural, estas a menudo no abarcan de manera integral las prácticas culinarias y los conocimientos tradicionales relacionados con la gastronomía indígena²⁹⁶, mientras que en Europa se toma más en serio esta protección. Sin un marco legal específico que reconozca y proteja sus derechos, las comunidades indígenas enfrentan dificultades para reclamar la propiedad sobre sus saberes culinarios.

En este sentido, también encontramos la pérdida de conocimientos ancestrales, por la urbanización y la migración de pobladores indígenas hacia entornos urbanos, así como a otros países como Estados Unidos en busca de oportunidades; han contribuido a la pérdida de conocimientos ancestrales relacionados con la agricultura, la cocina y el uso de ingredientes autóctonos²⁹⁷. Este fenómeno implica que las prácticas culinarias y los saberes se transfieren de

²⁹⁴ Cremaschi, V. y Esteves, M. (2024). La defensa del patrimonio en la ciudad neoliberal. *Proyección. Estudios Geográficos Y De Ordenamiento Territorial*, 2024, pp. 18-35, 86-110. Consultado en: <https://doi.org/10.48162/rev.55.054> (fecha de consulta: 20 de junio de 2025).

²⁹⁵ Id.

²⁹⁶ Hurtado, E. S. Desarrollo económico y supervivencia cultural: breve historia de las prácticas de responsabilidad social del banco mundial sobre pueblos indígenas. *Revista Civilizar De Empresa Y Economía*, 2011, pp. 2-9. Consultado en: <https://doi.org/10.22518/2462909x.75> (fecha de consulta: 20 de junio de 2025)

²⁹⁷ Fracasso, L. y García, S. C. M. (2019). Valorar lo patrimoniable: hábitat popular y patrimonio cultural. *Designia*, 2019, pp. 85-115. Consultado en: <https://doi.org/10.24267/22564004.402> (fecha de consulta: 20 de junio de 2025)

manera limitada entre generaciones, lo que aumenta el riesgo de que se pierdan para siempre.

Otro de los desafíos que podemos encontrar es la desigualdad socioeconómica, donde las comunidades indígenas a menudo enfrentan altos niveles de pobreza y exclusión socioeconómica, lo que limita su capacidad para preservar su cultura, incluyendo su patrimonio gastronómico. Sin recursos adecuados, es difícil para estas comunidades promover su gastronomía y proteger su legado cultural frente a la explotación comercial²⁹⁸. Este contexto socioeconómico desfavorable impide la implementación de programas que ayudarían a fomentar y visibilizar su herencia culinaria.

De igual manera la representación y participación débil en decisiones de las políticas públicas respecto a la gastronomía y patrimonio cultural a menudo son formuladas sin la participación activa de las comunidades indígenas. Esto puede resultar en decisiones que no reflejan sus intereses o necesidades, y que no consideran su perspectiva cultural²⁹⁹. La falta de representación en el proceso de decisión limita la voz de estas comunidades en el ámbito político y cultural, lo que socava sus esfuerzos por proteger su patrimonio.

5.1. Análisis de la efectividad y limitaciones del marco jurídico actual

La gastronomía tradicional indígena mexicana constituye un patrimonio cultural inmaterial de enorme valor, transmitido por generaciones y vinculado a la identidad de pueblos originarios. Sin embargo, proteger legalmente este patrimonio gastronómico colectivo presenta retos, pues las formas tradicionales de propiedad intelectual fueron pensadas para autores individuales u obras identificables, lo cual no se ajustan bien a creaciones comunitarias y milenarias. En México, el marco jurídico vigente ha evolucionado para intentar llenar este vacío, incorporando el

²⁹⁸ Ibid., p. 21

²⁹⁹ Op. Cit. nota #3 p.3

concepto de propiedad intelectual colectiva en la Constitución y promulgando leyes específicas para salvaguardar el patrimonio inmaterial de los pueblos originarios.

La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos sienta las bases del reconocimiento a los derechos culturales indígenas. En su artículo 2º, apartado A, fracción IV, reformado en 2024, se reconoce explícitamente la propiedad intelectual colectiva de los pueblos indígenas sobre su patrimonio cultural, tanto material como inmaterial, “en los términos que dispongan las leyes”³⁰⁰. Este mandato constitucional es crucial, porque establece que los conocimientos, técnicas, prácticas y expresiones culturales pertenecen colectivamente a las comunidades que los han creado, obligando al Estado a legislar para su protección. Aunque el artículo no establece la protección de manera explícita la cocina tradicional, no obstante, queda claro que la gastronomía tradicional, se encuentra contemplado dentro de las expresiones, técnicas y conocimientos culturales, por otro lado, se podría contemplar integrarlo de forma expresa a raíz de el reconocimiento dado en 2010, ya que en otros países si lo han integrado en su marco constitucional, para darle una mayor importancia y visibilidad a estos saberes. Asimismo, el artículo 2º confirma que las comunidades indígenas son sujetos de derecho público con personalidad jurídica y patrimonio propio³⁰¹, lo que fortalece su capacidad de actuar legalmente en defensa de sus bienes culturales.

En concordancia, la Ley General de Cultura y Derechos Culturales y su Reglamento definen lineamientos para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial. Estas normas señalan que Federación, Estados y municipios deberán “*investigar, conservar, proteger, fomentar y difundir*” el patrimonio cultural inmaterial, dignificando y respetando las manifestaciones de las culturas originarias³⁰². En materia gastronómica, esto implica registrar, documentar e impulsar prácticas

³⁰⁰ Artículo 2º, Constitucional. Consultado en: <https://museodelasconstituciones.unam.mx/articulo-2/#:~:text=IV,t%C3%A9rminos%20que%20dispongan%20las%20leyes> (fecha de consulta: 26 de junio de 2025)

³⁰¹ Id.

³⁰² Artículo 16 de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales. Consultado en: <https://wipo.lex-res.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/mx/mx215es.html#:~:text=Art%C3%ADculo%2016.,sociedad%20civil%20y%20pueblos%20originarios> (fecha de consulta: 26 de junio de 2025).

culinarias tradicionales, integrándolas en políticas públicas de cultura, turismo y desarrollo social. Si bien esta ley general no crea derechos de propiedad específicos, sí establece bases de coordinación institucional y principios de diversidad cultural, interculturalidad, participación comunitaria, que orientan la protección y promoción de la cocina tradicional indígena como parte esencial del patrimonio nacional.

Hasta hace poco, la Ley Federal del Derecho de Autor (en adelante LFDA) era la herramienta principal para proteger expresiones tradicionales. Desde 1996, la LFDA incluyó un capítulo especial sobre “culturas populares” que abarcaba *“las obras literarias, artísticas, de arte popular o artesanal, así como... los usos, costumbres y tradiciones... que no cuenten con autor identificable”*³⁰³. En esencia, esto buscaba reconocer las creaciones colectivas anónimas, como cuentos, música, danzas o recetas tradicionales dentro del régimen de derecho de autor. Sin embargo, la protección era limitada; dichas obras se consideraban en el dominio público, libres de uso por terceros, aunque con resguardo de ciertos derechos morales comunitarios, por ejemplo, se prohibía deformar la obra de manera denigrante y se exigía mencionar la comunidad de origen³⁰⁴. Este esquema impedía a las comunidades oponerse legalmente a la explotación comercial de sus expresiones culturales por parte de extraños o reclamar beneficios económicos, salvo cuando hubiese deformación que menoscabase su reputación³⁰⁵. En la práctica, una receta indígena ancestral podía ser utilizada por una empresa sin autorización ni retribución, siempre y cuando no se presentara de forma ofensiva o despectiva; la comunidad no podía exigir pago ni controlar ese uso debido a la naturaleza colectiva y de “autor desconocido” de la receta.

³⁰³ Reyes Fenig, Asociados. “Una nueva figura de derechos intelectuales: el patrimonio cultural de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanos”. 2022. Consultado en: https://reyesfenigesp.wordpress.com/2022/03/28/mx_ct_ect/#:~:text=El%20Cap%C3%ADtulo%20III%20del%20T%C3%ADtulo,3 (fecha de consulta: 26 de junio de 2025)

³⁰⁴ Id.

³⁰⁵ Ibid.

Con el tiempo, se evidenció que este marco autoral resultaba insuficiente para salvaguardar efectivamente el patrimonio gastronómico indígena³⁰⁶. En respuesta a casos sonados de apropiación cultural, como fue los diseños textiles indígenas replicados por marcas internacionales, o platillos regionales explotados comercialmente sin crédito a su origen, por tal motivo el Congreso de la Unión reformó la LFDA en enero de 2020, esta iniciativa liderada por la senadora Susana Harp. En esta reforma redefinió las “*expresiones de las culturas tradicionales*” y amplió los derechos de las comunidades sobre ellas. En la LFDA reformada, ya no se exige la ausencia de autor identificable; sin embargo, en esta nueva reforma tampoco de contemplo de forma explícita la gastronomía tradicional, ni la forma de registrar las recetas de forma colectiva.

Tras la reforma de 2020, un tercero no puede legalmente explotar (*reproducir, adaptar, publicar, comunicar*) una obra o manifestación tradicional sin el consentimiento expreso del pueblo originario correspondiente³⁰⁷. La autorización comunitaria debe darse por escrito; si se desconoce qué comunidad es depositaria de cierta obra, la Secretaría de Cultura e INPI auxiliarán en la identificación para que el interesado obtenga el permiso directamente de esa comunidad. Este mecanismo especial dentro de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas, representa un avance significativo hacia la noción de propiedad intelectual colectiva en la gastronomía.

No obstante, el cambio más contundente llegó con la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas, publicada en enero de 2022, conocida como “Ley Harp”. Esta ley de carácter especial –fuera del ámbito del derecho de autor tradicional– crea un régimen sui generis de propiedad intelectual colectiva para salvaguardar el patrimonio cultural en todas sus expresiones, sin embargo, tampoco menciona expresamente la gastronomía tradicional de los pueblos originarios

³⁰⁶ Ibid.

³⁰⁷ Ibid.

Su objeto es “reconocer y garantizar el derecho de propiedad de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas sobre los elementos que conforman su patrimonio cultural, sus conocimientos y expresiones culturales tradicionales, así como la propiedad intelectual colectiva respecto de dicho patrimonio”³⁰⁸. En congruencia con el Convenio 169 de la OIT y la Declaración de la ONU sobre Pueblos Indígenas, la ley exige el consentimiento libre, previo e informado de las comunidades para cualquier uso, aprovechamiento, comercialización o reproducción de su patrimonio cultural por parte de terceros.³⁰⁹ Queda prohibida la apropiación indebida –definida como el uso no autorizado de elementos culturales tradicionales– y se establecen sanciones para quien reproduzca, imite, explote o pretenda registrarse como autor o propietario de dichos patrimonios sin permiso comunitario³¹⁰. Las sanciones pueden ser administrativas y penales, incluyendo multas e incluso prisión en casos graves de plagio cultural³¹¹. Este aspecto penal es innovador y busca tener un efecto inhibitorio frente a la explotación abusiva de conocimientos tradicionales.

Sin embargo, las ambigüedades legales que existen, donde los expertos señalan que la redacción de la Ley de 2022 adolece de cierta complejidad y vaguedad en puntos clave³¹². Por ejemplo, no queda del todo claro qué autoridad exacta sancionará cada infracción ni el procedimiento detallado para hacerla efectiva. Tampoco se especifica cómo se resolverán controversias complejas, como, cuando varias comunidades reclaman ser titulares de un mismo platillo tradicional presente en regiones distintas, o cómo actuar si el patrimonio en cuestión pertenece a una comunidad que no se autodefine como indígena pero es equiparable, como pueden ser casos de comunidades mestizas rurales portadoras

³⁰⁸ Leyes y patrimonio cultural de pueblos indígenas y otras minorías, reportaje, 2022. Consultado en: <https://lexlatin.com/reportajes/leyes-y-patrimonio-cultural-de-pueblos-indigenas-y-otras-minorias#:~:text=Uno%20de%20esos%20pa%C3%ADses%20es,colectiva%20respecto%20de%20dicho%20patrimonio%E2%80%9D> (fecha de consulta: 26 de junio de 2025)

³⁰⁹ Id.

³¹⁰ Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Consultado en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 26 de junio de 2025)

³¹¹ Id.

³¹² Pérez Ramírez Nancy Jazmín y Ortega Maldonado Juan Manuel, Propiedad intelectual de los pueblos y comunidades indígenas de México. 2024. Consultado en: <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/15/7424/9.pdf> (fechas de consulta: 26 de junio de 2025)

de tradiciones³¹³. El mecanismo de solución “colegiada” entre Secretaría de Cultura, autoridades indígenas y un órgano técnico se menciona pero sin reglas procedimentales claras.³¹⁴ Esta falta de certeza jurídica puede entorpecer la aplicación uniforme de la ley y abrir espacios a interpretaciones contradictorias. Sin contar que actualmente no se cuenta con la reglamentación de la misma ley, a pesar de que en sus transitorios se contempla un termino de 180 días naturales para su publicación³¹⁵. Las sanciones penales, por su parte, generan debate, si son demasiado imprecisas, podrían incluso desincentivar la difusión de la cultura indígena por temor a incurrir en delito. El desafío es lograr un equilibrio, como de proteger sin aislar ni congelar la cultura, pues la idea no es prohibir que otros cocinen platillos indígenas, sino asegurar respeto y beneficios compartidos.

La ley de 2022, también crea figuras jurídicas específicas para operativizar la protección, tales como, el “*autorizante*” que se refiere a la comunidad propietaria de un elemento patrimonial, el *consentimiento* y el *contrato de autorización* entre la comunidad y el tercero interesado, la *apropiación indebida* que se refiere al uso sin consentimiento y la *distribución justa y equitativa de beneficios*³¹⁶. De hecho, si una comunidad decide licenciar el uso de su patrimonio, tiene derecho a participar de los beneficios económicos generados y en la elaboración de los mismos, asimismo, la ley prevé que todo contrato debe contemplar retribuciones y, en caso de incumplimiento, la comunidad puede revocar la autorización otorgada³¹⁷. Además, los pueblos indígenas y afromexicanos son reconocidos expresamente como sujetos de derecho público en esta ley, lo que refuerza su capacidad de denunciar infracciones. Es decir, pueden presentar quejas o denuncias por apropiación indebida ante la autoridad competente, la cual deberá ordenar medidas de

³¹³ Op. Cit. nota #15.

³¹⁴ Id.

³¹⁵ Op. Cit. nota #22. p. 19

³¹⁶ Id.

³¹⁷ México: Ley de Federal Protección del Patrimonio Cultural de las Comunidades Indígenas y Afromexicanas combatirá apropiación cultural. Artículo. 2022. Consultado en: <https://www.business-humanrights.org/es/%C3%BAltimas-noticias/m%C3%A9xico-ley-de-federal-protecci%C3%B3n-del-patrimonio-cultural-de-las-comunidades-ind%C3%ADgenas-y-afromexicanas-combatir%C3%A1-apropiaci%C3%B3n-cultural/#:~:text=...,las%20autoridades%20en%20cualquier%20caso> (fecha de consulta: 26 de junio de 2025)

restitución, pago de daños, compensaciones o reposición a cargo de los responsables³¹⁸.

Por otro lado, determinar qué constituye exactamente gastronomía tradicional indígena no es trivial. Las culturas vivas son dinámicas, muchas recetas tienen variantes de familia en familia, o han incorporado ingredientes de otras latitudes con el tiempo. La ley protege elementos que constituyen la cultura e identidad de un pueblo³¹⁹, pero en la práctica podría ser complejo distinguir entre una comida verdaderamente originaria de una comunidad y otra adoptada más recientemente. Los criterios de antigüedad, continuidad histórica y significación cultural deberán desarrollarse vía reglamentos o jurisprudencia. Sin definiciones operativas claras, puede haber controversias sobre qué entra bajo el paraguas legal y qué permanece en el dominio público general.

No obstante, es importante señalar que la interpretación de esta ley debe hacerse considerando los sistemas normativos indígenas e instrumentos internacionales de derechos humanos e indígenas vigentes³²⁰. Esto implica que principios como la consulta previa que contempla el Conv. 169 OIT y la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de la Convención UNESCO 2003 informan su aplicación. Igualmente, se creó el Registro Nacional del Patrimonio Cultural de Comunidades Indígenas y Afromexicanas, donde las comunidades pueden inscribir sus elementos culturales para acreditarlos oficialmente³²¹. Si bien la inscripción no es constitutiva del derecho, el derecho existe por la mera existencia del patrimonio cultural comunitario, sí funciona como medio probatorio y de publicidad, facilitando la protección. Sin embargo, a pesar de los avances descritos, persisten limitaciones prácticas y jurídicas que reducen la efectividad de la protección de la gastronomía tradicional indígena en México, entre las que identificamos al aplicar las encuestas a cocineras tradicionales de los pueblos originarios que sustenta esta investigación

³¹⁸ Id.

³¹⁹ Op.cit. nota #12.

³²⁰ Op. Cit. nota # 29.

³²¹ Op. Cit. nota # 22.

(vease anexo 1), fue la dificultad de implementación que existe y el poco acceso a la justicia (Tabla 2).

Participante	¿Conoces alguna Institución que proteja las recetas?	¿Sabes de alguna receta registrada como patrimonio?	¿Has tenido capacitación sobre proteger los saberes por alguna autoridad?
Cocinera 1	No	No	No
Cocinera 2	No	No	No
Cocinera 3	No	No	No
Cocinera 4	No	No	No
Cocinera 5	No	No	No
Cocinera 6	No	Sí	No
Cocinera 7	No	Sí (conejo, corundas, pozole, mojarra)	No
Cocinera 8	No	No	No
Cocinera 9	No	No	No
Cocinera 10	No	No sé	No
Cocinera 11	No	No sé	No
Cocinera 12	No	Sí	No
Cocinera 13	No	No	Sí Secretaria de turismo

Tabla 2: Respuestas sobre conocimiento de instituciones de protección (Sección II). Esta tabla recoge las respuestas relativas al conocimiento que tienen las cocineras sobre instituciones o reconocimientos formales que protejan la cocina tradicional de su comunidad, así como cualquier contacto con autoridades cultural.:

En la columna de receta registrada como patrimonio, se destacan en negritas las tres cocineras que respondieron afirmativamente. La *Cocinera 6 y 12* indicaron que sí conocía al menos una receta o tradición culinaria de su comunidad registrada oficialmente como patrimonio cultural (no especificaron cuál en el cuestionario). La *Cocinera 7* también respondió sí y mencionó explícitamente algunos platillos tradicionales – *conejo, corundas, pozole y mojarra* – que a su entender han sido registrados como patrimonio cultural de su comunidad. Ninguna de las trece participantes indicó haber escuchado de alguna institución dedicada a proteger las recetas tradicionales, y solamente una, la cocinera 13, manifestó haber tenido

contacto con autoridades (la secretaria de turismo) relacionadas con la protección de saberes tradicionales o cocina.

Esto se traduce que la ley por sí sola no garantiza protección si las comunidades no pueden hacerla valer. Muchos pueblos indígenas enfrentan barreras de información, idioma, técnicas y de recursos para utilizar estas herramientas legales, asimismo, la mayoría de ellas apenas saben leer y escribir, dado que tuvieron que trabajar desde pequeños para poder solventar los gastos de la casa, de igual manera se observó que no cuentan con un lenguaje basto, en vista de que se tubo que explicar de manera más simple lo que significaba el reconocimiento de la Unesco a la cocina tradicional.

Por otro lado, se requiere organizarse para registrar sus recetas o ingredientes en el nuevo Registro Nacional, lo cual implica recopilar evidencia histórica y antropológica de sus tradiciones culinarias para lo que las comunidades no cuentan con los medios materiales, ni economicos para gestionarlos. Este proceso puede ser engorroso para comunidades rurales con poca asistencia técnica. De hecho, entre 2020 y 2021, el Indautor reportó pocas solicitudes de identificación de titulares comunitarios bajo la LFDA reformada, y algunas no prosperaron por falta de información suficiente³²². Esto evidencia que hace falta capacitar y apoyar a las comunidades para inventariar su patrimonio gastronómico y navegar con los procedimientos administrativos y legales.

Asimismo la creación de un régimen sui generis resuelve lagunas nacionales, pero aún no existe un reconocimiento internacional claro de la propiedad intelectual colectiva sobre conocimientos tradicionales. Las patentes, marcas o derechos de autor a nivel global no contemplan fácilmente titulares colectivos con derechos perpetuos. Esto significa que, por ejemplo, una comunidad maya podría impedir en México una empresa use su receta ancestral sin permiso, pero en otro país, esa empresa podría explotarla si ese país no tiene legislación similar. Aunque México

³²² Op. Cit. nota #15.

puede invocar tratados como el Convenio 169 de la OIT para reclamar respeto transfronterizo, el alcance práctico es limitado. Se requieren esfuerzos en foros internacionales como la (OMPI), para un instrumento vinculante sobre conocimientos tradicionales, pero estos progresan lentamente. Mientras tanto, una comunidad mexicana tendría dificultades para impedir un plagio de su gastronomía realizado en el extranjero, salvo lo que cubran denominaciones de origen o marcas registradas internacionalmente, si aplican, pero como ya se mencionó en capítulos anteriores el trámite es muy complicado, y las denominaciones de origen exigen demasiados requisitos para su declaración, o es muy limitado su otorgamiento, prueba de ello es que solo en México, existen 18 declaraciones de denominación de origen.

En este contexto, asegurar que las comunidades originarias reciban beneficios requiere posiblemente instrumentos complementarios por ejemplo, convenios de certificación “etno-gastronómica”, sellos de comercio justo indígena. Sin estas herramientas, podría ocurrir que se firme un contrato de autorización pero luego la comunidad tenga dificultades para fiscalizar ventas o calcular regalías adecuadamente. En la actualidad, el acompañamiento técnico y legal a las comunidades en la negociación de contratos de uso de su patrimonio es limitado; esto podría dejarlas en desventaja frente a empresas si no se fortalece el marco legal.

La protección efectiva requiere instituciones fuertes. El Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (en adelante INPI) y la Secretaría de Cultura tienen ahora mayores responsabilidades como el de identificar titulares, mediar autorizaciones, mantener registros, vigilar usos indebidos. Sin embargo, sus capacidades presupuestales y de personal son acotadas. Por ejemplo, identificar la comunidad titular de cierta receta puede implicar investigaciones antropológicas complejas. Si no se asignan recursos y personal especializado, la ley podría quedar subutilizada. Adicionalmente, los trámites para denuncias de apropiación cultural deben ser ágiles; de lo contrario, un proceso lento desanimará a las comunidades afectadas.

En síntesis, el marco jurídico mexicano aún enfrenta el desafío de traducir la letra de la ley en resultados tangibles. La Constitución y las leyes otorgan derechos nunca antes reconocidos, pero quedan lagunas reglamentarias, omisiones expresas de reconocimiento y obstáculos estructurales que limitan su alcance. Esta situación concuerda con análisis académicos comparados que afirman que, pese a la existencia formal de mecanismos legales, muchos pueblos indígenas no pueden acceder a ellos o no obtienen remedios efectivos si los beneficiarios no cuentan con asistencia jurídica y apoyo estatal adecuados³²³. En este caso lo relevante es que México ha dado pasos pioneros en Latinoamérica al tipificar la apropiación cultural como ilícito y establecer la propiedad intelectual colectiva; la tarea pendiente es incrementar la implementación y efectividad para que esas normas no queden como letra muerta.

5.1.1. Propuestas para fortalecer la protección del patrimonio gastronómico indígena.

Conforme a la información obtenida a lo largo de esta investigación, podemos proponer algunas medidas de protección para la cocina tradicional indígena, una de estas sugerencias sería el desarrollar un marco legal específico, dado que es fundamental que los gobiernos implementen leyes que reconozcan expresamente el patrimonio gastronómico indígena como parte del patrimonio cultural inmaterial. En el 2021, hubo una iniciativa de expedir la “Ley Federal de Fomento a la cocina mexicana, suscrita por los diputados María Lucero Saldaña Pérez, René Juárez Cisneros y Fernando Galindo Favela e integrantes del grupo parlamentario del PRI³²⁴, sin embargo no tuvo ningún impacto, ni se le dio importancia alguna, a pesar de la existencia de la declaración hecha por la UNESCO, sobre la gastronomía. Estas leyes deben de tomar en cuenta la opinión de las comunidades,

³²³ Op. Cit. nota #24.

³²⁴ INICIATIVA QUE EXPIDE LA LEY FEDERAL DE FOMENTO A LA COCINA MEXICANA, SUSCRITA POR LOS DIPUTADOS MARÍA LUCERO SALDAÑA PÉREZ, RENÉ JUÁREZ CISNEROS Y FERNANDO GALINDO FAVELA E INTEGRANTES DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PRI. 2021. Consultado en: https://sil.gob.mx/Archivos/Documentos/2021/04/asun_4167876_20210413_1618338482.pdf (fecha de consulta: 20 de junio de 2025).

asimismo tienen que incluir disposiciones para la protección de las prácticas culinarias, los saberes ancestrales y los derechos sobre el uso de ingredientes autóctonos. Esto facilitaría el reconocimiento y protección de los derechos de las comunidades indígenas sobre su cultura culinaria y sus productos³²⁵. Esto tiene que ir de la mano con la participación comunitaria, fomentando la participación activa de las comunidades indígenas en la formulación de políticas que afectan su patrimonio cultural. Esto implica crear espacios de diálogo y consulta donde los líderes comunitarios puedan expresar sus necesidades y prioridades en términos de protección y promoción de su patrimonio gastronómico³²⁶. Esto también debería incluir el fortalecimiento de las organizaciones indígenas para que puedan abogar por sus derechos de manera más efectiva.

Otra propuesta es la integración de programas de educación y transmisión de saberes que involucren a las nuevas generaciones en la práctica y apreciación de la cocina tradicional indígena es crucial. Estos programas podrían ser parte de la currícula escolar o implementarse a través de talleres comunitarios que capacitan a los jóvenes en técnicas de cocina y el uso de ingredientes tradicionales³²⁷. De este modo, se logrará una transmisión efectiva del conocimiento ancestral. Asimismo el promover la investigación y documentación sobre el patrimonio gastronómico indígena puede contribuir a su protección. La documentación y la investigación deben ser dirigidas por investigadores indígenas y enfocadas en resaltar las técnicas, ingredientes y recetas tradicionales que son clave para la identidad cultural³²⁸. Estas investigaciones pueden ser utilizadas para educar al público sobre el valor del patrimonio gastronómico indígena y su importancia cultural. El patrimonio gastronómico indígena es un componente vital de la

³²⁵ Ferreira, D. y Martín, J. M. S. La agricultura como producto turístico en áreas rurales: un debate abierto en la literatura. *Investigaciones Turísticas*, 2020. p. 97. Consultado en: <https://doi.org/10.14198/inturi2020.20.05> (fecha de consulta: 20 de junio de 2025)

³²⁶ Llano, F. A. Temas y pretextos para descubrir una región: el patrimonio gastronómico y sus potencialidades como objeto de estudio y enseñanza. 2020. Consultado en: <https://doi.org/10.31219/osf.io/z5wnp> (fecha de consulta: 20 de junio de 2025).

³²⁷ Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de riobamba, provincia de chimborazo. Chakiñan, *Revista De Ciencias Sociales Y Humanidades*, 2021, pp. 129-142. Consultado en: <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08> (fecha de consulta: 20 de junio de 2025)

³²⁸ Id.

identidad cultural y debe ser protegido y promovido a través de un enfoque integral que aborde tanto los desafíos actuales como las oportunidades para su sostenibilidad. A través de un marco legal adecuado, la participación activa de las comunidades, la educación y el turismo responsable, es posible fortalecer la protección del patrimonio gastronómico indígena, asegurando que siga siendo un legado viviente para futuras generaciones.

5.2. Propuestas de reformas al marco Constitucional y Legislativo

Cada platillo típico encierra la historia viva de una comunidad, vinculada a su territorio y ciclo festivo, por ejemplo, los alimentos rituales de Día de Muertos, Semana Santa, o día de corpus (vease apendice c). Este patrimonio culinario contribuye al bienestar social fortaleciendo la identidad comunitaria y la cohesión social al compartir alimentos, refuerza la solidaridad y celebra los hitos de la vida colectiva en las comunidades. México, como nación diversa y pluricultural, posee un amplio mosaico de cocinas regionales indígenas y mestizas que han ganado prestigio mundial. La cocina tradicional mexicana se basa en ingredientes básicos como maíz, frijol y chile, e incorpora técnicas únicas como la nixtamalización, uso de metates (vease apendice d), entre otros, que reflejan una herencia prehispánica enriquecida en la época virreinal. Tras la declaratoria de la UNESCO en 2010, solo una docena de tradiciones culinarias en todo el planeta comparten esta distinción, lo que evidencia su valor universal excepcional. Proteger este patrimonio inmaterial es crucial no solo por su significado cultural, sino también porque es fuente de desarrollo local sostenible, ya que la gastronomía genera un motor de turismo cultural, empleos rurales, soberanía alimentaria y valorización de productos nativos.

El marco constitucional de México ya reconoce los derechos culturales de los pueblos originarios, proporcionando el cimiento para las reformas propuestas. El Artículo 2º de la Constitución Política establece que la Nación tiene una composición pluricultural sustentada en sus pueblos indígenas, y garantiza su derecho a la libre determinación y autonomía. En particular, la fracción IV del Art. 2º –reformada en 2024– consagra el derecho de dichas comunidades a “*preservar, proteger y*

desarrollar su patrimonio cultural, material e inmaterial, que comprende todos los elementos que constituyen su cultura e identidad”, reconociendo además *“la propiedad intelectual colectiva respecto de dicho patrimonio”* conforme a lo que dispongan las leyes³²⁹. Esta cláusula es de enorme relevancia; por un lado, eleva a rango constitucional la noción de patrimonio cultural inmaterial que abarca prácticas, expresiones, conocimientos y técnicas tradicionales; por otro, ordena explícitamente el reconocimiento de derechos colectivos de propiedad intelectual sobre ese acervo cultural. En consecuencia, cualquier iniciativa legal o política pública para salvaguardar las recetas y técnicas tradicionales de los pueblos originarios encuentra sustento directo en la Constitución. La reforma integral aquí propuesta busca precisamente dar efectividad a esos mandatos constitucionales, desarrollando el marco jurídico secundario necesario para su cumplimiento.

Cabe señalar que el Artículo 4º constitucional también reconoce, para toda persona, el derecho al acceso a la cultura y al disfrute del patrimonio cultural. Aunque este artículo enuncia en términos generales el patrimonio cultural sin distinguir su naturaleza material o inmaterial, se han planteado reformas para incluir explícitamente ambos conceptos. Una iniciativa ante el Congreso propuso añadir que *“toda persona gozará del derecho inalienable al acceso a la cultura y al disfrute del patrimonio cultural material e inmaterial”*³³⁰, obligando al Estado a preservar y salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial en atención a la diversidad cultural de la Nación. Integrar esta especificación en el texto constitucional robustecería la base jurídica para proteger manifestaciones como las cocinas tradicionales en beneficio de todos los mexicanos, al reconocer que el patrimonio inmaterial es tan digno de tutela como el tangible. Asimismo, se sugiere facultar expresamente al Congreso de la Unión vía Artículo 73, para legislar en materia de patrimonio cultural inmaterial. Actualmente, el Congreso cuenta con facultades para expedir leyes sobre

³²⁹ Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. 2024. Consultado en: <https://legislacion.scjn.gob.mx/buscador/paginas/wfArticuladoFast.aspx?q=b/EcoMjefuFeB6DOaNOimNPZPsNLFqe0s7feylFgridHSEYuV4pPaljlRxxK7qDIru5FG2HT7mkHVBp7ti8SkJg==#:~:text=%28REFORMADA%2C%20D,t%C3%A9rminos%20que%20dispongan%20las%20leyes> (fecha de consulta: 27 de junio de 2025)

³³⁰ Id.

monumentos arqueológicos, artísticos e históricos (Art. 73, fracción XXV)³³¹; resultaría conveniente ampliar esta atribución incluyendo el patrimonio cultural inmaterial como asunto de interés nacional cuya conservación requiera legislación federal. De esa forma se disiparía cualquier duda competencial y se daría sustento claro a leyes generales en la materia.

En síntesis, el componente constitucional de la reforma consiste en, aprovechar la reciente reforma del Art. 2º que ya reconoce derechos culturales e intelectuales colectivos de pueblos originarios –operativizando sus disposiciones mediante leyes y políticas concretas–; y considerar adiciones al Art. 4º y Art. 73 que refuercen el carácter prioritario del patrimonio cultural inmaterial, incluyendo las tradiciones culinarias como objeto de protección del Estado y como materia de legislación federal. Estas adecuaciones garantizarán la supremacía constitucional de los derechos culturales y eliminarán cualquier ambigüedad, orientando a los poderes públicos en su obligación de proteger las cocinas tradicionales como patrimonio vivo de la nación.

5.2.1. Ley general de cultura y derechos culturales

La LGCDC es el marco jurídico que establece los derechos culturales en México y las obligaciones del Estado para su garantía. Se propone reformarla para explicitar la salvaguardia de las cocinas tradicionales indígenas dentro del patrimonio cultural nacional, asegurando su reconocimiento como manifestaciones culturales dignas de protección y promoción.

En el Artículo 3 de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales (en adelante LGCDC), que define las manifestaciones culturales objeto de la ley, se sugiere agregar mención expresa a las expresiones culinarias tradicionales. Por ejemplo, incluir en la definición que las manifestaciones culturales comprenden los elementos *“materiales e inmateriales, pretéritos y actuales, inherentes a la historia, tradiciones, prácticas y conocimientos que identifican a grupos, pueblos y*

³³¹ Ibid.

comunidades”, y señalar explícitamente *“la cocina tradicional”* como parte de dichos elementos propios de la identidad cultural. De hecho, una iniciativa presentada en 2022 propone añadir al Art. 3 la frase: *“Además de valorar, proteger y promocionar la cocina tradicional mexicana”*³³², reconociendo así a la gastronomía tradicional como patrimonio cultural inmaterial, misma que fue desechada. Esta reforma dejaría sin ambigüedades que la cultura culinaria originaria como sus recetas, técnicas, utensilios, rituales alimentarios, es objeto de salvaguarda bajo la LGCDC.

Asimismo, se propone reformar el Artículo 15 de la LGCDC para ordenar acciones específicas en favor de las cocinas tradicionales. El citado artículo mandata a la Federación, Estados y Municipios a desarrollar acciones de investigación, conservación, protección, fomento, formación, del patrimonio inmaterial. La iniciativa mencionada sugiere incorporar que dichas autoridades favorezcan *“la dignificación y respeto de las manifestaciones de las culturas originarias, así como la cocina tradicional mexicana, mediante su investigación, difusión, estudio y conocimiento”*³³³. Con esta adición, las instancias de gobierno en todos los niveles tendrían la responsabilidad explícita de apoyar proyectos para documentar recetas tradicionales, proteger técnicas culinarias en peligro, formar a nuevas generaciones en estos saberes e impulsar su difusión. Por ejemplo, la Secretaría de Cultura podría estar obligada a incluir en sus programas anuales líneas de acción dedicadas a la salvaguardia de la gastronomía tradicional indígena, en coordinación con instituciones como el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

Asimismo, se debe añadir en la LGCDC un principio general de consulta y participación de los pueblos originarios en todas las medidas relativas a su patrimonio culinario, y no solo eso, sino que también se tiene que reglamentar la forma de llevar a cabo dichas consultas adaptándose a las necesidades cada

³³² Iniciativas presentadas por diputado en la LXV Legislatura turnadas a comisión. Consultado en: https://sitl.diputados.gob.mx/LXV_leg/iniciativas_por_pernplxv.php?iddipt=347&pert=3 (fecha de consulta: 27 de junio de 2025)

³³³ Id.

comunidad. Esto alineado con el derecho de consulta previa (Convenio 169 de la OIT) y con la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas (en adelante LFPPCPIA). En particular, podría integrarse un artículo nuevo estableciendo que el registro, la declaratoria, la documentación o cualquier programa de salvaguardia de conocimientos tradicionales culinarios deberán realizarse “*con el consentimiento libre, previo e informado de las comunidades portadoras*”, asegurando su protagonismo.

Aunque la LGCDC es mayormente programática, se podría valorar introducir disposiciones o remisiones a otras leyes, que sancionen la utilización no autorizada o el lucro indebido con elementos del patrimonio cultural inmaterial. La LFPPCPIA ya prohíbe y sanciona actos que “*atenten contra la integridad del patrimonio cultural de los pueblos indígenas*”, incluyendo la reproducción o comercialización no consentida de sus conocimientos tradicionales³³⁴. Sería conveniente que la LGCDC se articule con ese régimen: por ejemplo, incorporando un artículo que *reitere la prohibición de apropiación cultural indebida* de expresiones culinarias tradicionales, y remita al régimen sancionatorio correspondiente (ya sea vía LFPPCPIA o código penal si se tipifica). Esta reforma a la LGCDC elevaría el perfil jurídico de las cocinas tradicionales, asegurando su reconocimiento explícito como parte del patrimonio cultural de la nación y asignando deberes claros a las autoridades culturales para su salvaguarda, siempre en colaboración con las comunidades. Esto cierra la brecha simbólica y programática que existía, integrando la dimensión culinaria en la agenda de derechos culturales.

5.2.2. Ley federal del derecho de autor (LFDA)

La protección jurídica de las recetas y técnicas tradicionales en el ámbito de la propiedad intelectual es uno de los desafíos centrales. Si bien el derecho de autor clásico no fue diseñado para conocimientos colectivos anónimos, México ha

³³⁴LFPPCPIA. Consultado en: <https://wipolex-resources-eu-central-1-358922420655.s3.amazonaws.com/edocs/lexdocs/laws/es/mx/mx263es.pdf#:~:text=Afromexicanas%20como%20mecanismo%20de%20coordinaci%C3%B3n,interinstitucional%20del%20gobierno%20federal%2C%20conjuntamente> (fecha de consulta: 27 de junio de 2025)

innovado reformando la Ley Federal del Derecho de Autor (en adelante LFDA), para crear un régimen especial de protección de las culturas populares y expresiones tradicionales. Para reforzar este régimen en favor de los saberes culinarios originarios, se proponen las siguientes medidas, una sería ampliar la protección de expresiones culinarias tradicionales.

La reforma de 2020 al Título VII de la LFDA ya extiende su cobertura a *“obras... primigenias, colectivas y derivadas de las culturas populares o de las expresiones de las culturas tradicionales que integran la composición pluricultural de México”*³³⁵. Sin embargo, podría ser útil aclarar en la ley o su reglamento que dentro de estas expresiones culturales tradicionales se incluyen los conocimientos gastronómicos tradicionales, aun cuando en sentido estricto una receta culinaria no se considere “obra literaria o artística”. Una vía sería agregar un artículo o inciso especificando que las “manifestaciones del arte culinario tradicional, tales como recetas ancestrales, métodos de preparación y utensilios originarios” se consideran expresiones culturales tradicionales protegidas por la LFDA. De hecho, el Reglamento de la LFDA ya intentó incluir creaciones que difícilmente serían obras—menciona leyendas, ritmos, rituales e implícitamente tradiciones orales culinarias—dentro de la protección de la cultura popular³³⁶. Formalizar esto en la ley brindaría mayor certeza.

Asimismo, consolidar en la LFDA el principio de que los pueblos originarios son titulares de derechos morales colectivos sobre sus expresiones culinarias tradicionales. Esto implica el derecho a ser reconocidos como creadores/originarios de determinados platillos o técnicas, y especialmente el derecho a oponerse a deformaciones o usos denigrantes de los mismos³³⁷. La ley ya prevé que las comunidades pueden impedir la deformación de una obra tradicional que cause demérito o daño a su reputación³³⁸; en contexto culinario, esto podría aplicarse para

³³⁵ Op. Cit. nota #15.

³³⁶ Id.

³³⁷ Ibid.

³³⁸ Ibid.

evitar representaciones ofensivas o trivializaciones culturales en productos mediáticos o comerciales (por ejemplo, nombres de marcas que ridiculicen un platillo ceremonial). En cuanto a derechos patrimoniales, la LFDA reformada establece que obras sin autor individual identificable pertenecientes a una comunidad “no pueden ser explotadas por terceros ajenos sin autorización escrita de la comunidad”.³³⁹ Este principio es crucial y debe divulgarse ampliamente, puesto que significa que nadie fuera de una comunidad puede publicar un recetario con las recetas tradicionales de esa comunidad, o montar un restaurante ofreciendo sus platillos emblemáticos, sin antes obtener autorización de los representantes comunitarios y, en su caso, convenir la distribución equitativa de beneficios. Se propone fortalecer esta disposición agregando que la autorización comunitaria deberá constar por escrito mediante contrato de autorización, y que si el interesado no sabe qué comunidad es la titular, la Secretaría de Cultura con asistencia del INPI identificará a la comunidad correspondiente para facilitar el trámite³⁴⁰. Esto último ya está previsto en la LFDA, pero podría detallarse más el procedimiento para mayor eficacia (plazos, publicaciones de búsqueda de comunidad).

5.2.3. Ley general de turismo (LGT)

La dimensión turística es fundamental para revalorizar y sostener las cocinas tradicionales, pero a la vez requiere precauciones para no mercantilizarlas en detrimento de su esencia. Se propone reformar la LGT para fomentar el turismo cultural gastronómico sostenible, incorporando la inclusión del patrimonio gastronómico en las atribuciones de Sectur; actualmente, la LGT no menciona expresamente el término “gastronomía” ni contempla el turismo gastronómico como modalidad relevante. Por lo que se plantea reformar el artículo 7, donde se encuentran las atribuciones de la Secretaría de Turismo, agregando una fracción específica que obligue a Sectur a promover, en coordinación con la Secretaría de Cultura, el patrimonio gastronómico del país como parte de la oferta turística.

³³⁹ Ibid.

³⁴⁰ Ibid.

Una iniciativa de 2019 proponía modificar la fracción XIII del Art.7, para que Sector, junto con Cultura y sus órganos (INAH, INBAL.), promueva la conservación y puesta en valor del patrimonio histórico, artístico, arqueológico, gastronómico y cultural de México³⁴¹. De igual forma, se sugiere incluir el término “gastronómico” en las disposiciones sobre diversificación turística. Por ejemplo, el Artículo 2 de la LGT donde habla de objetivos de la política turística, podría señalar que entre las modalidades a fomentar está el *“turismo gastronómico cultural”* como factor de desarrollo local integrado, con aprovechamiento respetuoso de las tradiciones culinarias de las comunidades. Asimismo, reformar el artículo 21 de la LGT para establecer con claridad la misión de difundir y respetar el patrimonio culinario. La iniciativa citada propone que Sector, en conjunto con Cultura, *“promoverá programas que difundan la importancia de respetar y conservar el patrimonio histórico, artístico, arqueológico, gastronómico y cultural”*³⁴², inculcando un espíritu de respeto en los prestadores turísticos y visitantes, sin embargo fue retirada. Esto implica que Sector deberá desarrollar lineamientos para turismo gastronómico sostenible, donde la autenticidad cultural sea un valor central. En la práctica, Sector podría tener que implementar programas de capacitación a guías turísticos en conocimientos de cocina tradicional, apoyar la creación de rutas gastronómicas comunitarias, y lanzar campañas que resalten el origen indígena de muchos platillos mexicanos, incentivando al turista a consumir de manera responsable y genuina, por ejemplo, visitando mercados locales, cocinas tradicionales, talleres gastronómicos con comunidades.

Se sugiere adicionar un artículo que regule la relación entre actividad turística y comunidades originarias portadoras de patrimonio culinario. Podría establecerse que el desarrollo de productos de turismo gastronómico en territorios indígenas deberá realizarse con la participación activa y el beneficio directo de las comunidades, respetando su propiedad intelectual colectiva sobre saberes

³⁴¹ INICIATIVAS PRESENTADAS EN LA LXIV LEGISLATURA TURNADAS A COMISIÓN, 2019. Consultado en: https://sitl.diputados.gob.mx/LXIV_leg/iniciativaslxiv.php?comt=49&tipo_turnot=1&edot=B (fecha de consulta: 27 de junio de 2025)

³⁴² Id.

culinarios. En términos concretos, si una agencia desea organizar tours o experiencias gastronómicas como “cocinando con una familia purepecha”, deberá contar con el consentimiento comunitario y asegurar que una parte justa de los ingresos retorne a la comunidad. La LGT puede prever acuerdos de colaboración o figuras de contrato entre operadores turísticos y comunidades, supervisados por Sectur o INPI, para formalizar estos arreglos. Asimismo, incluir criterios de sustentabilidad, limitar la turistificación excesiva que pudiese trivializar un rito culinario sagrado, y proteger los recursos naturales, es decir, ingredientes nativos ante un posible aumento en la demanda.

De igual manera, como parte de la promoción responsable, la reforma podría facultar a Sectur para crear o fortalecer certificaciones de calidad cultural. El Distintivo “*Ven a Comer*” que opero en 2018, reconoció a establecimientos y personas que promueven la cocina mexicana patrimonial³⁴³. Esto podría integrarse formalmente al marco legal, dándole sustento normativo como programa permanente, tomando en cuenta las necesidades de los pueblos originarios y adaptandolas a sus necesidades, así como simplificando más el proceso. Incluso se podría establecer un “Sello de Cocina Tradicional Auténtica” para restaurantes comunitarios o cooperativas indígenas que cumplan ciertos estándares como el uso de ingredientes locales, técnicas tradicionales, participación comunitaria. Como ya se demostro en el capitulo anterior existen internacionales que demuestran la utilidad de tales sellos; México puede inspirarse en figuras como las *Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG)* implementadas en Perú y Europa, que protegen y certifican preparaciones gastronómicas con métodos e ingredientes tradicionales³⁴⁴. Por ejemplo, un platillo emblemático como el *caldo de pescado* de isla de la pacanda en Tzintzuntzan o el *mole negro* oaxaqueño) podría recibir un

³⁴³ Guia de Participación, Distintivo “Ven a Comer”, 2018. Consultado en: https://consulmex.sre.gob.mx/atlanda/images/stories/content/prensa/2018/junio/Guia_Distintivo_Ven_a_Comer_2018.pdf#:~:text=En%20este%20marco%2C%20la%20Secretar%C3%ADa,cocina%20mexicana%2C%20no%20s%C3%B3lo%20como (fecha de consulta: 27 de junio de 2025).

³⁴⁴ Palacios Giovana. “La gastronomía peruana y su protección a través de la Propiedad Intelectual”. 2018. Consultado en: <https://marcasur.com/noticia/la-gastronomia-peruana-y-su-proteccion-a-traves-de-la-propiedad-intelectual#:~:text=En%20setiembre%20de%202018%2C%20el,de%20registro%20de%20las%20mismas> (fecha de consulta: 27 de junio de 2025)

reconocimiento oficial como especialidad tradicional, permitiendo a quienes lo produzcan conforme a la tradición usar esa denominación con orgullo y exclusividad. La LGT puede coordinar con el IMPI (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial) la posibilidad de registrar, fortaleciendo la cadena de valor. Con estas reformas, la LGT pasaría de solo considerar turismo cultural de forma genérica a incorporar el turismo gastronómico como eje estratégico, garantizando que la promoción de nuestras cocinas tradicionales sea un ganar-ganar; por un lado, diversifica la oferta turística con alto valor añadido experiencias auténticas que educan al visitante sobre la historia y forma de vida local; por otro, empodera a las comunidades para que el turismo se traduzca en ingresos, empleo y orgullo cultural, sin sacrificar la integridad de sus tradiciones. La clave será consagrar en la ley los principios de sostenibilidad, respeto cultural y participación local vinculante en todo proyecto turístico gastronómico.

Asimismo, se propone el reglamento que regule la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas, deberá detallar procedimientos y competencias para hacer operativa la protección de las cocinas tradicionales:

Como la Identificación y registro: El reglamento puede establecer el proceso para identificar y declarar ciertos elementos culinarios tradicionales como patrimonio cultural inmaterial a nivel nacional. Por ejemplo, disponer que la Secretaría de Cultura, vía la Dirección General de Culturas Populares (o instancia competente), llevará un Inventario Nacional del Patrimonio Culinario Inmaterial, donde se inscribirán –con la iniciativa y consentimiento de las comunidades– recetas, técnicas, festividades gastronómicas, que sean representativas y estén en riesgo. Se definirán criterios (antigüedad, importancia cultural, vigencia, necesidad de salvaguarda) y se formalizará una ficha por cada elemento, validada por un consejo técnico-cultural con presencia de expertos y miembros de la comunidad portadora. Esto se alinea con la Convención UNESCO 2003 que insta a los países a inventariar el patrimonio cultural inmaterial en su territorio.

Sobre las medidas de salvaguardia: El reglamento debe enumerar las medidas de salvaguardia que la Secretaría de Cultura en coordinación con otras dependencias implementará para los elementos registrados. Por ejemplo: programas de transmisión educativa (talleres, apoyos a maestros cocineros tradicionales para que enseñen a jóvenes); documentación audiovisual (grabación de recetas en lengua originaria, publicación de recetarios bilingües); promoción cultural (incluir presentaciones de cocina tradicional en ferias, museos, festivales nacionales e internacionales); y medidas de emergencia para expresiones en alto riesgo. El reglamento de la LFPPCPIA ya encomienda acciones transversales y permanentes de salvaguardia, como “*identificar, registrar, catalogar y documentar*” los elementos del patrimonio cultural indígena, y realizar diagnósticos sobre manifestaciones en riesgo para tomar acciones urgentes.

Consulta y consentimiento: Procedimentar claramente la consulta previa a comunidades para cualquier iniciativa. El reglamento podría exigir que, antes de inscribir un elemento culinario en el Inventario o de planificar un programa sobre él, la autoridad cultural realice asambleas o mesas de trabajo en la comunidad, en su lengua, explicando objetivos y obteniendo el consentimiento documentado. También definir cómo se designan los representantes comunitarios autorizados para otorgar consentimientos o firmar convenios (respetando usos internos).

Instancias de coordinación: Podría crearse en el reglamento un órgano técnico asesor, por ejemplo un *Consejo Nacional de Patrimonio Culinario Inmaterial*, integrado por miembros de la Secretaría de Cultura, INPI, académicos en gastronomía tradicional, y representantes de pueblos indígenas de diversas regiones. Este Consejo auxiliaría en evaluar propuestas de inscripción de elementos al inventario, recomendar políticas públicas y emitir dictámenes técnicos.

Vinculación con propiedad intelectual: el reglamento de la LFPPCPIA debe prever la coordinación con Indautor y otras instancias. Por ejemplo, al documentar una receta tradicional, informar a Indautor para que esté al tanto si alguien intenta registrarla indebidamente; o al planear la comercialización de un producto derivado

de un saber tradicional, coordinar con Economía/IMPI para ver protección vía marcas colectivas.

En resumen, el Reglamento de la LFPPCPIA actuará como manual operativo para que la protección de las cocinas tradicionales pase del papel a la realidad, estableciendo trámites claros, roles institucionales definidos e instancias participativas.

Para la Ley General de Turismo, su reglamento deberá actualizarse para incorporar las disposiciones sobre turismo gastronómico:

Lineamientos de turismo gastronómico: Incluir un capítulo específico sobre el desarrollo del turismo gastronómico cultural. Aquí se detallarían las directrices que Sector emitirá a estados y municipios: por ejemplo, metodologías para identificar Rutas Gastronómicas en regiones indígenas (cartografía de localidades con patrimonio culinario, diagnóstico de necesidades); criterios de sostenibilidad (tamaño máximo de grupos de turistas en visitas a comunidades para no alterar su vida cotidiana, temporadas permitidas respetando ciclos agrícolas o rituales); y estándares de calidad (autenticidad de la experiencia, higiene sin desvirtuar lo tradicional, etc.).

Capacitación y certificación: El reglamento puede ordenar la creación de programas de capacitación para guías turísticos, tour operadores y empresas, sobre patrimonio culinario y respeto cultural. Asimismo, establecer el procedimiento para obtener distintivos como “*Ven a Comer*” u otros que surjan: requisitos, evaluación (por ejemplo, si una cocina comunitaria quiere el distintivo, qué evidencias de autenticidad y buenas prácticas debe presentar), vigencia y renovación del distintivo, etc. Esto asegurará que tales reconocimientos tengan objetividad y credibilidad

Integración interinstitucional: Detallar cómo trabajará Sector con otras dependencias. Podría obligarse a la *firma de convenios* entre Sector y Secretaría

de Cultura e INPI para ejecutar los programas. También la participación de las Secretarías de Educación (para ligar turismo gastronómico con escuelas de gastronomía locales), Economía (apoyo a microemprendimientos gastronómicos), Medio Ambiente (asegurando que el turismo culinario no presione en exceso recursos naturales, como sobreexplotación de alguna especie local para preparar platillos típicos).

Protección al turista y al patrimonio: Incluir disposiciones para proteger tanto a los turistas (en términos de seguridad alimentaria, informar sobre condiciones locales) como al patrimonio (por ejemplo, prohibir la venta de “*experiencias*” que impliquen reproducir ceremonias sagradas fuera de contexto o cualquier práctica que trivialice la cultura con fines de entretenimiento). El reglamento puede inspirarse en códigos éticos internacionales de turismo cultural.

Monitoreo y evaluación: Establecer que Sector implemente un sistema de indicadores para medir el impacto del turismo gastronómico en las comunidades: número de empleos locales creados, incremento en ingreso por turismo, satisfacción de comunidades (medida por encuestas), y estado de conservación de la práctica culinaria (¿aumentaron los jóvenes aprendices?, ¿se recuperaron ingredientes?). Con base en ello, ajustar políticas anualmente.

En síntesis, el Reglamento de la ley general de turismo, garantizará que las buenas intenciones legislativas (fomentar turismo gastronómico *respetuoso y participativo*) se traduzcan en reglas claras para los actores del sector. Esto generará confianza tanto en las comunidades (sabrán a qué atenerse cuando llega un tour operador) como en los turistas (que obtendrán experiencias genuinas y éticas).

5.3. Políticas públicas y programas de apoyo recomendados

Este informe de política pública propone un proyecto de reforma integral – constitucional, legal, reglamentaria y programática– para proteger efectivamente las

recetas, técnicas y conocimientos culinarios tradicionales de los pueblos originarios de México. La propuesta aborda reformas puntuales a la Constitución, a leyes federales clave (Cultura, Derechos de Autor, Turismo), sus reglamentos, y la creación de un Programa Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Culinario Originario. Todos estos componentes se enmarcan en principios de consulta y participación indígena, respeto a la propiedad intelectual colectiva y fomento de la transmisión intergeneracional. Asimismo, se incorporan mecanismos de coordinación institucional e incentivos positivos, tomando en cuenta experiencias internacionales exitosas en la protección del patrimonio culinario. El resultado esperado es un andamiaje jurídico y de política pública robusto que garantice que los conocimientos gastronómicos de nuestros pueblos originarios no solo sean preservados, sino que florezcan de manera sostenible, con pleno respeto a los derechos culturales de sus portadores.

Se propone el Programa Nacional para la Salvaguardia del Patrimonio Culinario Originario, así como los cambios legales, el componente estructural de esta reforma integral es la creación de un Programa Público o Sistema Nacional dedicado a salvaguardar el patrimonio culinario tradicional. Este programa será el vehículo práctico que articulará la coordinación interinstitucional, la participación de las comunidades y la ejecución de proyectos en campo.

El objetivo general del programa es preservar, revitalizar y promover las recetas, técnicas y conocimientos culinarios tradicionales de los pueblos indígenas de México, asegurando su transmisión a las nuevas generaciones y su protección frente a usos indebidos. Esto implica documentar y difundir este patrimonio vivo, pero siempre bajo el liderazgo y beneficio de las comunidades portadoras.

Los principios rectores incluyen:

Consulta y consentimiento: Ninguna acción sobre el patrimonio culinario de un pueblo se realizará sin su consentimiento libre, previo e informado. Las

comunidades decidirán qué aspectos de sus saberes culinarios desean compartir y bajo qué condiciones.

Participación comunitaria activa: Las y los portadores (cocineras tradicionales, agricultores locales, sabios de la comida) serán protagonistas en el diseño e implementación de las medidas de salvaguardia. El programa fomentará el *empoderamiento comunitario*, fortaleciendo sus propias iniciativas (p. ej., cooperativas gastronómicas indígenas, festivales locales).

Enfoque de derechos culturales: Se respetará el derecho de las comunidades a mantener, controlar, proteger y desarrollar su patrimonio cultural (conforme al Art. 2 constitucional y la LFPPCPIA). El programa tendrá como horizonte garantizar esos derechos, incluyendo el respeto a su propiedad intelectual colectiva y a sus prácticas culturales.

Interculturalidad y respeto: Las acciones buscarán promover el diálogo intercultural –que más mexicanos conozcan y reconozcan el valor de las cocinas originarias– pero evitando la folklorización o apropiación. Se fomentará el respeto a la cosmovisión inherente a cada tradición culinaria (por ejemplo, entender la conexión de ciertos alimentos con lo sagrado en la cultura).

Sostenibilidad y pertinencia: Se privilegiarán soluciones que sean sostenibles a largo plazo (económica, social y ambientalmente) y pertinentes a las realidades locales. Por ejemplo, incentivar el uso de ingredientes locales biodiversos (milpa) no solo rescata sabores originales sino que promueve agrobiodiversidad y seguridad alimentaria. Igualmente, las acciones se integrarán a las dinámicas propias de la comunidad, evitando imponer modelos externos.

El programa funcionará como un Sistema Nacional que reúne a diversas dependencias y niveles de gobierno bajo una estrategia común. Para ello, se instaurará una Comisión Intersecretarial de alto nivel, mismam que ya se encuentra prevista en la LFPPCPIA. conformada por: Secretaría de Cultura (encabezando),

Secretaría de Turismo, Secretaría de Educación Pública, Secretaría de Economía, Secretaría de Agricultura (por el vínculo agroalimentario), Secretaría de Relaciones Exteriores (para promoción internacional), Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI) y otras pertinentes. Esta comisión garantizará que las políticas y recursos se orienten coherentemente. Por ejemplo, al planear un festival nacional de cocina indígena, coordinará Cultura (contenido cultural), Turismo (logística, promoción), Economía (apoyos a productores locales que abastecerán ingredientes), Educación (incluir a escuelas locales).

Además, se conformará un Consejo Consultivo Comunitario, integrado mayoritariamente por representantes de pueblos originarios de distintas regiones y etnias, seleccionados mediante sus propias formas de organización (asambleas, consejos tradicionales). Este Consejo asesorará al programa, validará sus planes de trabajo y fungirá como voz de las comunidades. Es clave para asegurar la *gobernanza participativa*: las comunidades no solo serán beneficiarias sino co-gestoras del programa.

En cada entidad federativa con presencia de pueblos originarios, se impulsará la creación de Consejos Estatales o Regionales de Patrimonio Culinario, articulados con los consejos de participación cultural existentes, para aterrizar las acciones. Los gobiernos estatales y municipales también se integrarán al sistema mediante convenios de colaboración, ya que mucho de la salvaguardia ocurre en lo local. Se pueden crear unidades regionales del programa (por ejemplo, Unidad de Cocina Tradicional Maya, Unidad de Cocina Seri, etc.), con personal técnico que hable la lengua y conozca la cultura, para trabajar mano a mano con las comunidades in situ.

La financiación del programa provendrá de un presupuesto asignado en el PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) bajo la Secretaría de Cultura, con aportaciones de otras secretarías según proyectos (por ej., Turismo puede destinar parte de sus recursos a rutas gastronómicas comunitarias). Se buscará también financiación complementaria vía fideicomisos culturales, fondos internacionales

(UNESCO, FAO) y coinversión con gobiernos estatales. Un porcentaje de los ingresos obtenidos por eventos o marcas derivadas del programa podrá reinvertirse en el mismo (fondo revolvente).

5.4. Mecanismos de participación educativa en la protección de su patrimonio gastronómico

Una de las piedras angulares es asegurar que los conocimientos culinarios se transmitan a las nuevas generaciones, evitando su ruptura. El programa contemplará varios componentes de educación y transmisión:

Escuelas y currículo local: En coordinación con SEP y las autoridades educativas locales, se trabajará para incorporar contenidos sobre patrimonio culinario local en la educación básica y media (en escuelas de comunidades indígenas). Por ejemplo, incluir módulos sobre *“Nuestra cocina tradicional”* dentro de asignaturas de conocimiento del medio o historia, donde las niñas y niños aprendan de sus propias tradiciones alimentarias. Podría implementarse un programa de *“Huertos y Cocinas Escolares”* tradicionales, donde los estudiantes siembren ingredientes locales y aprendan a cocinar platillos de sus abuelos, guiados por sabedores de la comunidad. Esto no solo transmite habilidades sino dignifica la cultura ante los jóvenes.

Maestras y maestros cocineros: Se creará la figura de “Maestro Cocinero Tradicional” o *Guardianes de la Cocina Ancestral*, reconociendo formalmente a aquellas personas mayores con vasto conocimiento culinario en la comunidad. El programa puede otorgar un estímulo económico a estos maestros para que dediquen tiempo a enseñar a aprendices jóvenes. Se organizarán talleres intergeneracionales periódicos, donde en una cocina comunitaria o casa de cultura, el maestro cocinero enseñe desde cómo preparar el nixtamal hasta los secretos de un platillo ceremonial. Los jóvenes que completen la formación pueden a su vez recibir una certificación local como Promotores de Cocina Tradicional.

Becas y estímulos a jóvenes: Para alentar que la juventud permanezca o regrese a su comunidad a continuar la tradición, se otorgarán becas a jóvenes indígenas que demuestren interés en aprender la gastronomía de sus ancestros o en emprender proyectos productivos ligados a ella. Por ejemplo, becas para cursar estudios en escuelas de gastronomía con enfoque en cocina mexicana tradicional, como las que existen en algunas universidades, o pasantías con cocineras tradicionales reconocidas (similar a un sistema de mentoría). Igualmente, se pueden dar apoyos para que jóvenes innoven fusionando tradición con nuevos mercados (emprendimientos de productos locales derivados de recetas antiguas, etc.), siempre con aval de la comunidad.

Documentación audiovisual para la posteridad: Aunque la transmisión oral es ideal, es sabio registrar el conocimiento en riesgo. El programa impulsará proyectos de registro audiovisual de alta calidad: videos paso a paso de la elaboración de platillos tradicionales, entrevistas a sabios, recetarios ilustrados en bilingüe (lengua indígena – español) que las comunidades puedan conservar. Esto servirá de material pedagógico y de salvaguarda en caso de que algún conocimiento quede temporalmente sin practicantes activos.

Espacios de transmisión comunitaria: Fortalecer o crear Casas de la Cultura Alimentaria en las comunidades, como centros donde se reúnan las generaciones alrededor de la cocina. Podrían equiparse con cocina tradicional (fogoneros, metates, comales) para uso comunitario, sirviendo para talleres, pero también para la vida diaria (e.g. molienda comunitaria de nixtamal, etc.). Estos espacios se vuelven vivos si se integran a las dinámicas locales (por ejemplo, prestar el espacio para cocinar colectivamente en fiestas patronales, etc.).

En definitiva, el programa convertirá la preocupación por la pérdida cultural en acciones concretas que garanticen que el sabor de la tradición perdure en el tiempo, adaptándose si es necesario, pero reteniendo su esencia. El éxito se medirá en ver a jóvenes orgullosos preparando los guisos ancestrales con maestría y en aumento

de hablantes de la lengua explicando recetas, lo que indicará que la cadena de transmisión sigue intacta.

5.5. Estrategias para la defensa legal de recetas y técnicas culinarias tradicionales

Otro eje crucial del programa es proteger a las comunidades contra la explotación no autorizada de sus conocimientos culinarios, a la vez que fomentar iniciativas económicas justas que surjan de dicho patrimonio:

Asesoría legal y vigilancia: Se establecerá una unidad dentro del programa (posiblemente en colaboración con Indautor y el INPI) dedicada a brindar asesoría legal gratuita a comunidades en materia de propiedad intelectual y biocultural. Si una comunidad reporta que una empresa está usando el nombre o la receta de su platillo tradicional sin permiso, el programa activará los mecanismos legales: podrá emitir una queja formal por uso no consentido ante las autoridades competentes, e incluso asistir a la comunidad en presentar demandas o procedimientos (la LFPPCPIA contempla un procedimiento para denunciar actos de apropiación indebida ante la Secretaría de Cultura y obtener medidas precautorias como suspensión de actividades comerciales y reparación de daños. El programa, con apoyo de Indautor, vigilará publicaciones, registros de marca, menús de restaurantes, etc., para detectar y disuadir casos de apropiación cultural gastronómica.

Mecanismo de contratos y distribución de beneficios: Cuando terceros legítimamente quieran colaborar o utilizar elementos de la cocina tradicional (por ejemplo, un chef famoso que quiera hacer un menú inspirado en una cocina indígena, o una empresa de condimentos que quiere comercializar una salsa tradicional), el programa actuará como facilitador para negociar contratos de autorización beneficiosos para la comunidad. Se dispondrá de modelos de contrato que incluyan cláusulas de reconocimiento de origen, regalías o compensaciones justas, vigencia y mecanismos de solución de controversias. Estos contratos

deberán respetar las formas de toma de decisión interna de cada pueblo (por ejemplo, aprobación en asamblea). El programa podría fungir como testigo de honor o avalúo de que el trato es equitativo. De este modo, se transitará de la explotación inconsulta a la colaboración con reparto de beneficios. Por ejemplo, si se filma una serie documental sobre cocina maya, que la comunidad reciba parte de las ganancias y capacidades (talleres audiovisuales locales) a cambio del conocimiento compartido.

Etiquetado y certificación de origen: En línea con lo comentado en la sección legal, el programa implementará sellos como “Especialidad Tradicional Garantizada” (ETG) para ciertas preparaciones emblemáticas. Mediante Indautor o IMPI, se facilitará que comunidades registren marcas colectivas o de certificación. El programa ayudará a organizar Consejos Reguladores locales como los de las indicaciones geográficas, para que las propias comunidades gestionen el uso de la denominación tradicional en el mercado. Por ejemplo, la palabra “pinole” o “tepache” podría ser gestionada por un consejo de comunidades que usen esas recetas, para garantizar que cualquier producto comercial llamado así cumpla estándares tradicionales y beneficie a sus creadores originales. Si bien el titular jurídico de las ETG/IG es el Estado peruano en el ejemplo de Perú, en México se podría innovar reconociendo titularidad compartida Estado-comunidad o al menos garantizando representación comunitaria en la gestión.

Incentivos financieros y comerciales: Para que las tradiciones culinarias sean sostenibles, deben también traducirse en mejoras en la calidad de vida de sus portadores. El programa, con Economía y Bienestar, podría canalizar apoyos económicos –microcréditos, subsidios o premios– a emprendimientos comunitarios relacionados: restaurantes tradicionales operados por cooperativas indígenas, producción artesanal de insumos (miel melipona, sal de cocula, adobos), turismo comunitario gastronómico, entre otros. También se crearán premios nacionales (o ampliación de los existentes, como el premio a Cocineras Tradicionales) con incentivos monetarios y en especie (equipamiento, mejoras de cocina, publicación

de un libro de recetas del ganador, etc.). Estos premios sirven de reconocimiento público y motivación para la continuidad de la excelencia culinaria tradicional.

Participación en mercados justos: El programa ayudará a las comunidades a participar en ferias, mercados orgánicos, exposiciones nacionales e internacionales pero bajo un esquema de comercio justo. Por ejemplo, llevar delegaciones de cocineras tradicionales a festivales gastronómicos globales, asegurando que viajen con todos los gastos cubiertos y con oportunidades de crear redes de contactos que les retribuyan como alianzas para exportar algún ingrediente local. La SRE y Economía pueden coadyuvar aquí, proyectando la diplomacia culinaria de México pero con rostro comunitario.

En conjunto, estas acciones permitirán que las comunidades ejercen plenamente su propiedad intelectual colectiva, no solo defensivamente, sino también proactivamente monetizando su patrimonio de forma respetuosa y equitativa. Esto envía un mensaje poderoso: preservar la tradición no está peleado con el desarrollo, al contrario, puede ser fuente de prosperidad y reconocimiento

Oficial, Educación y Difusión Cultural

Por último, el programa incluirá componentes de reconocimiento público y difusión cultural para posicionar la importancia de las cocinas originarias en el imaginario nacional:

Criterios de reconocimiento oficial: Se desarrollarán lineamientos para que ciertos elementos destacados obtengan un reconocimiento oficial (más allá del inventario técnico). Por ejemplo, declarar anualmente algunos platillos o técnicas como “Tesoro del Patrimonio Culinario de México” o designar a ciertas personas como “Tesoros Humanos Vivos” en el ámbito de la gastronomía (figura que UNESCO promueve para reconocer a portadores excepcionales de patrimonio inmaterial). Estos reconocimientos, otorgados con ceremonia pública y difusión, elevarán el prestigio social de los portadores, lo que redundará en orgullo y motivación para seguir con la labor. Para definir a quién reconocer, se aplicarán criterios como:

antigüedad de la tradición, significado cultural, nivel de riesgo de desaparición, trayectoria del portador, aportación a la identidad local, todo validado por el Consejo Consultivo Comunitario.

Incorporación en planes educativos y culturales: A nivel nacional, se integrará la temática de la cocina tradicional en programas educativos formales e informales. Por un lado, como ya se mencionó, en la currícula escolar local; por otro, en la educación artística y cultural, por ejemplo, casas de cultura y museos comunitarios podrían tener secciones gastronómicas (una colección de utensilios tradicionales, fotografías históricas de mercados locales). Se puede impulsar la creación de museos vivientes de la cocina tradicional en regiones emblemáticas, donde los turistas y estudiantes puedan observar y participar en la elaboración de alimentos como forma de aprendizaje. También, en la formación de profesionales de gastronomía, incluir pasantías en comunidades para chefs en formación, aprender técnicas ancestrales de primera mano, sensibilizarlos.

Difusión mediática y digital: El programa desarrollará una estrategia de comunicación para difundir ampliamente este patrimonio. Puede incluir la producción de series documentales para televisión y plataformas, enfocadas en diferentes etnias y sus cocinas (dando crédito y protagonismo a las comunidades). También campañas en redes sociales resaltando datos y relatos de la gastronomía indígena, y la creación de un portal web interactivo que funcione como repositorio de información y materiales educativos, como videos de recetas, historias de vida de cocineras, mapas gastronómicos. Todo el contenido se elaborará con sensibilidad cultural y autorización comunitaria, evitando exponer conocimiento que la comunidad considere reservado.

Eventos y festivales culturales: Se institucionalizará un encuentro nacional de cocinas tradicionales anual, rotando sedes entre estados, donde acudan representantes de pueblos originarios a cocinar, intercambiar saberes y ofrecer sus platillos al público. Estos encuentros, además de su valor festivo, sirven como espacio de intercambio entre comunidades (para que aprendan unas de otras) y de

contacto con restauranteros, investigadores. Igualmente, aprovechar fechas clave para visibilizar: por ejemplo, proponer oficialmente un *Día Nacional de la Cocina Tradicional*, siguiendo el ejemplo de Japón que declaró el 24 de noviembre Día del Washoku (cocina japonesa). En ese día se podrían organizar actividades en escuelas, concursos de cocina tradicional juvenil, ferias gastronómicas en ciudades promoviendo cocinar recetas familiares, todo para celebrar y refrescar la vigencia de este patrimonio.

Promoción internacional y diplomacia cultural: Dado que la gastronomía es un gran embajador cultural, el programa trabajará con SRE para incluir a las cocinas originarias en la estrategia de promoción de México en el extranjero. Por ejemplos, llevar delegaciones de cocineras tradicionales a exhibiciones en embajadas y ferias internacionales (ya se ha hecho en algunas Expo mundiales, pero se puede expandir); incorporar menús de cocinas indígenas en recepciones oficiales; apoyar traducciones de recetarios tradicionales mexicanos a otros idiomas. La UNESCO espera de los países medidas continuas tras las declaratorias de patrimonio³⁴⁵, y México debe mostrar liderazgo en esto, como Japón lo hizo con su cocina Washoku implementando certificaciones de restaurantes en el extranjero y nombrando embajadores de la cocina³⁴⁶. Siguiendo esa línea, se podría nombrar Embajadores Gastronómicos (cocineras tradicionales destacadas que viajen representando a México) o impulsar que más elementos de nuestra comida sean reconocidos globalmente quizá candidatar tradiciones culinarias regionales específicas a la lista de UNESCO.

En resumen, el Programa Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Culinario Originario actuará en múltiples frentes: educativo, legal, económico, cultural. Su esencia es que no sea un esfuerzo unilateral gubernamental, sino una verdadera

³⁴⁵ Washoku, declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO. 2025. Consultado en: <https://www.nippon.com/en/behind/100052/#:~:text=Registration%20of%20an%20intangible%20cultural,of%20washoku%20to%20future%20generations> (fecha de consulta: 30 de junio de 2025)

³⁴⁶ Yosida Lusiana et al. Japanese Government Effort to Preserve Washoku as National Culinary Heritage, 2022. consultado en: <https://eudl.eu/pdf/10.4108/eai.19-10-2021.2316590#:~:text=cooperates%20between%20ministries%20to%20carry,In> (fecha de consulta: 30 de junio de 2025)

alianza con los pueblos originarios para que sus fogones tradicionales sigan encendidos y honrados. Al conjugar la protección jurídica con la revitalización práctica y la valoración pública, el programa asegurará que las futuras generaciones de mexicanos puedan seguir degustando –y entendiendo– el patrimonio culinario de sus antepasados.

La propuesta se nutre de experiencias internacionales que han enfrentado retos similares en la salvaguardia de sus patrimonios culinarios:

Como Japón (Washoku): Tras la inscripción de la cocina tradicional japonesa (Washoku) en la lista UNESCO, el gobierno japonés implementó una serie de medidas para preservarla y adaptarla a la modernidad. Por ejemplo, el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca (MAFF) de Japón, en cooperación con otras agencias, estableció premios y certificaciones; un premio del ministro para la promoción de la comida japonesa en el extranjero, un sistema de certificación de restaurantes en el exterior que usan ingredientes japoneses auténticos, certificación de habilidades culinarias japonesas para chefs extranjeros, y nombró Embajadores de Buena Voluntad de la Cocina Japonesa³⁴⁷. Asimismo, Japón celebra cada 24 de noviembre el “Día del Washoku” para concienciar sobre su importancia³⁴⁸. Estos esfuerzos simultáneamente reactivan el interés de la juventud japonesa en sus tradiciones alimentarias (contrarrestando la occidentalización de la dieta) y posicionan la gastronomía como atractivo turístico. México podría inspirarse en este modelo, por ejemplo instaurando un día nacional de las cocinas indígenas y creando certificaciones para reconocer a quienes practican y promueven las recetas tradicionales con fidelidad.

En general, la tendencia internacional va hacia crear sistemas sui generis para patrimonio cultural inmaterial, porque ni el conjunto de derechos legales que protegen las obras originales de autoría, ni las patentes convencionales se ajustan bien. México, con la LFPPCPIA y las reformas propuestas, se pondría a la

³⁴⁷ Id.

³⁴⁸ Ibid.

vanguardia regional en protección legal de conocimientos tradicionales. Al mismo tiempo, las políticas de salvaguardia (educación, turismo sostenible) responden a las obligaciones de la Convención UNESCO 2003, cuyo artículo 13 pide a los Estados adoptar una política general encaminada a la valorización del patrimonio cultural inmaterial y a integrarlo en planes de educación y desarrollo. La presente propuesta cumple precisamente con ese mandato, incorporando la protección del patrimonio culinario originario en los planes culturales, educativos y turísticos de forma coherente.

Las recetas y técnicas ancestrales de los pueblos originarios de México son un tesoro cultural que debemos preservar con urgencia y reverencia. Son memoria viva de nuestra historia pluricultural, expresiones de creatividad colectiva y fuentes de identidad y orgullo. También encierran potenciales caminos de desarrollo sostenible para las comunidades que las custodian. Este proyecto de reforma integral ofrece una ruta concreta para pasar del reconocimiento simbólico a la acción efectiva: fortaleciendo nuestro marco legal –desde la Constitución hasta leyes sectoriales– para blindar jurídicamente el patrimonio culinario inmaterial, y creando un andamiaje institucional que acompañe a las comunidades en la salvaguardia y transmisión de sus saberes.

La implementación escalonada de estas medidas permitirá: que ninguna comunidad vea sus sabores tradicionales explotados sin consentimiento o crédito; que las nuevas generaciones indígenas encuentren motivos y medios para aprender las artes culinarias de sus mayores; que más mexicanos y extranjeros conozcan y valoren la diversidad gastronómica originaria, contribuyendo a su preservación; y que las cocinas tradicionales de México sigan evolucionando *en sus propios términos*, sin perder su esencia, como parte fundamental del patrimonio cultural de la nación y de la humanidad. Tal como señaló la “Declaración de México sobre Políticas Culturales” (1982), la diversidad cultural –incluida la herencia viva de técnicas y habilidades tradicionales– es expresión de la creatividad humana y su salvaguarda promueve la creatividad y la identidadsil.gobernacion. Hagamos

realidad este principio, asegurando un lugar de honor a las cocinas indígenas en el presente y futuro de México.

CONCLUSIONES

1. La gastronomía indígena debe ser reconocida y protegida como un patrimonio cultural invaluable que va más allá de su dimensión alimentaria. Su preservación no solo beneficia a las comunidades indígenas, sino que también enriquece la diversidad cultural y ofrece valiosas lecciones de sostenibilidad y respeto por el medio ambiente.
2. La implementación de un marco normativo sólido y adaptado, junto con la participación activa de las comunidades y el apoyo institucional, es fundamental para garantizar la continuidad y respeto de la gastronomía indígena como parte esencial del patrimonio cultural de México.
3. Más allá de un conjunto de recetas y sabores; es, en esencia, una manifestación viva de la identidad cultural y cosmovisión de los pueblos indígenas. La gastronomía representa una conexión con la tierra y con los ciclos naturales, evidenciando cómo las comunidades indígenas integran prácticas sostenibles y respetuosas hacia la naturaleza.
4. Este legado culinario encapsula conocimientos sobre el uso de ingredientes nativos, técnicas de cultivo tradicionales y sistemas de cultivo en equilibrio con el entorno natural, lo cual es de especial relevancia en la actual crisis medioambiental. Reconocer este valor permite sentar una base sólida para proteger la gastronomía indígena como un recurso cultural invaluable, no solo para las comunidades, sino para toda la humanidad.
5. Los sistemas tradicionales de protección de propiedad intelectual, diseñados para creaciones individuales y comerciáveis, no se ajustan a la naturaleza colectiva y culturalmente compartida de los conocimientos gastronómicos indígenas.
6. Este desfase entre las normativas y la realidad de la cultura indígena expone a las comunidades al riesgo de apropiación cultural. Ejemplos de

ello incluyen la comercialización de productos tradicionales sin el consentimiento de las comunidades o el uso de ingredientes específicos sin reconocimiento alguno.

7. Para enfrentar estos desafíos, es necesario crear un marco normativo adaptado que reconozca los derechos colectivos y brinde mecanismos de protección específicos, que permitan a las comunidades mantener el control sobre sus tradiciones y evitar la explotación comercial.
8. Las convenciones internacionales, como la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, ofrecen un marco de referencia crucial para proteger el patrimonio cultural de los pueblos indígenas. El capítulo segundo resalta cómo estos acuerdos proporcionan instrumentos para que los países desarrollen normativas internas que garanticen la preservación del patrimonio cultural, incluyendo la gastronomía indígena.
9. En México, la implementación efectiva de estos marcos requiere que las políticas nacionales no solo adopten los principios internacionales, sino que se adapten a las realidades locales y sean accesibles a las comunidades. Esto incluye fortalecer los derechos de los pueblos indígenas sobre sus conocimientos y prácticas y asegurar su participación en la toma de decisiones.
10. La cooperación entre el Estado y las comunidades indígenas es esencial para garantizar que estos marcos internacionales realmente beneficien a quienes se propone proteger. En un contexto global en el que muchas tradiciones se ven amenazadas por la homogeneización cultural, estas iniciativas representan un acto de resistencia cultural y una herramienta para asegurar la diversidad y riqueza de la identidad nacional.
11. La implementación de políticas de protección debe ser inclusiva y reconocer que las comunidades son los verdaderos guardianes de este patrimonio.
12. La protección y promoción de la gastronomía indígena no solo beneficia a los pueblos originarios, sino que contribuye a la diversidad cultural

global y ofrece modelos de sostenibilidad basados en la coexistencia respetuosa con el medio ambiente.

13. Al valorizar la gastronomía indígena en el ámbito económico y social, se genera un contexto favorable para que las comunidades indígenas prosperen sin comprometer su patrimonio.
14. El futuro de la gastronomía indígena depende de la capacidad de los sistemas legales y educativos para adaptarse y proteger los conocimientos tradicionales, apoyando a las comunidades en su derecho a preservar, practicar y transmitir sus tradiciones sin el riesgo de explotación o pérdida cultural. Esta protección no solo es un acto de justicia cultural, sino una inversión en la identidad y resiliencia de las culturas indígenas y en la diversidad cultural de la humanidad en su conjunto.
15. En México se ha construido en la última década un andamiaje jurídico innovador para la defensa de las tradiciones indígenas, reconociendo la naturaleza colectiva de estos conocimientos.
16. La reforma constitucional y las leyes especiales (LFPPCPIA de 2022) representan un cambio de paradigma: de considerar las expresiones tradicionales como parte del dominio público a reconocerlas como propiedad de los pueblos originarios, sujetos a su consentimiento para uso por terceros.
17. La efectividad real de estas disposiciones aún está en proceso de consolidación.
18. En la práctica, subsisten limitaciones importantes: vacíos reglamentarios, escaso conocimiento de las comunidades sobre las herramientas disponibles, procedimientos complejos y posibles conflictos de interpretación jurídica que podrían obstaculizar o retrasar la defensa oportuna de los derechos colectivos. La experiencia demuestra que promulgar leyes es insuficiente sin fortalecer las capacidades institucionales y comunitarias para aplicarlas.

PROPUESTAS

En este sentido, se vislumbran varias mejoras legislativas y de política pública recomendables:

Reglamentación clara y participativa: Es prioritario emitir reglamentos tanto para la Ley Federal de 2022 (LFPPCPIA) como para las reformas a la LFDA, en consulta con los pueblos indígenas. Estos reglamentos deben definir con precisión los procedimientos de registro del patrimonio cultural, la instancia encargada de sanciones, los criterios para resolver disputas, por ejemplo, concurrencia de varias comunidades) y las formas de determinar la “pertenencia cultural” de un platillo o técnica. Una reglamentación detallada brindaría seguridad jurídica a todos los actores y facilitaría la operatividad de la ley, evitando la “interpretación amplia” que hoy preocupa.

Simplificación de trámites y apoyo técnico: Deben simplificarse los procesos de inscripción en el Registro Nacional de Patrimonio Cultural y de presentación de quejas por apropiación. Por ejemplo, establecer formatos accesibles (en lenguas indígenas), plazos breves y ventanillas únicas de atención en regiones indígenas. Paralelamente, el INPI y la Secretaría de Cultura podrían desplegar brigadas de asesoría jurídica comunitaria para ayudar a documentar recetas y saberes culinarios in situ, de modo que las comunidades no queden solas frente a la burocracia. La creación de manuales bilingües y talleres sobre propiedad intelectual colectiva empoderaría a las y los depositarios de la tradición gastronómica.

Mecanismos de financiamiento y beneficios compartidos: Para hacer efectivos los principios de retribución justa, la ley podría complementarse con disposiciones que obliguen, por ejemplo, a que un porcentaje de las ganancias de productos comercializados derivados de patrimonio indígena se destine a un fondo comunitario. Además, sería conveniente instituir incentivos fiscales o subsidios para proyectos productivos gestionados por comunidades (como restaurantes de cocina indígena, talleres de alimentos tradicionales) a fin de fortalecer su competitividad.

Las indicaciones geográficas y marcas colectivas podrían recibir apoyos para que más comunidades las utilicen en protección de sus alimentos emblemáticos (al estilo de lo que Indecopi hace con las ETG en Perú. Esto alinearía la protección legal con el desarrollo sostenible local.

Coordinación interinstitucional: La defensa del patrimonio gastronómico involucra varias áreas –cultura, turismo, economía, medio ambiente (por los ingredientes nativos)–. Se sugiere conformar una Comisión Intersectorial (integrando INPI, Sectur, Secretaría de Economía) para atender integralmente estos temas. Dicha comisión podría vigilar casos de potencial apropiación (por ejemplo, solicitudes de patentes sospechosas sobre plantas alimenticias mexicanas en el extranjero, o intentos de registro marcario de nombres de platillos) y reaccionar coordinadamente. También impulsaría campañas de sensibilización sobre la riqueza de la cocina indígena y la necesidad de respetarla –lo cual educa tanto a consumidores como a empresarios sobre los límites entre apreciación cultural y apropiación indebida.

Armonización con el régimen de propiedad industrial: Sería conveniente revisar la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial para incorporar explícitamente la prohibición de registrar como marcas comerciales aquellos nombres, símbolos o imágenes que formen parte del patrimonio cultural registrado de un pueblo indígena (salvo gestión hecha por la propia comunidad). Esto cerraría la puerta a la usurpación vía marcas. Igualmente, México podría evaluar la adopción de figuras como las Especialidades Tradicionales Garantizadas o esquemas de certificación de origen para platillos, lo que brindaría una capa adicional de protección especialmente útil en mercados internacionales donde la marca certificada del platillo podría estar reconocida.

Fortalecer la cooperación internacional: Dado que el patrimonio gastronómico trasciende fronteras, México debe seguir participando activamente en las negociaciones internacionales (OMPI) para lograr un instrumento jurídico sobre expresiones culturales tradicionales que otorgue reconocimiento global a los

derechos colectivos. Mientras eso ocurre, podría suscribir acuerdos bilaterales con países vecinos o socios comerciales para mutuo reconocimiento y protección de conocimientos tradicionales, incluyendo la gastronomía. Un ejemplo sería un acuerdo México-Perú-Bolivia-Colombia donde cada país se comprometiera a no otorgar propiedad intelectual privada (patentes, marcas) sobre bienes declarados patrimonio cultural en los otros, sin consentimiento de las comunidades. Este tipo de “pacto andino-mesoamericano” sería pionero y reforzaría la defensa colectiva más allá de las fronteras, como se dio en España y la cocina mediterránea.

En última instancia, proteger la gastronomía indígena no solo se trata de impedir plagios o mal usos, sino de asegurar su continuidad y vitalidad en beneficio de las propias comunidades. Como señalan analistas, la salvaguardia jurídica debe ir de la mano con la transmisión de conocimientos, educación intercultural y valorización social de estas cocinas. Solo así las nuevas generaciones indígenas continuarán preparando y reinventando sus platos tradicionales, y el resto de la sociedad las apreciará con respeto y sin expoliación. En palabras de Rosa Ramos, “de nada serviría una legislación si los beneficiarios no pueden acceder a ella”³⁴⁹; el objetivo último es que las comunidades tengan las herramientas y el poder para decidir sobre sus conocimientos colectivos.

³⁴⁹ (LexLatin / *Leyes y Patrimonio Cultural de Pueblos Indígenas y Otras Minorías*, n.d.) consultado en: <https://lexlatin.com/reportajes/leyes-y-patrimonio-cultural-de-pueblos-indigenas-y-otras-minorias#:~:text=De%20nada%20serviría%20una%20legislación,no%20pueden%20acceder%20a%20ella> (fecha de consulta: 30 de junio de 2025)

FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliografía

1. Aguilar Ramos, Carolina, y Zertuche Cobos Víctor Alfonso, “La protección contra la apropiación cultural a la luz de la “ley harp” en México” p. 72, disponible en: <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/15/7424/5.pdf> (fecha de consulta 16 de enero de 2025)
2. Ballart, J. (2001). El patrimoni històric: bases teòriques. En C. y Carreras & G. Munilla (Eds.), *Gestió del patrimoni històric* (p. 14).
3. Davallon, J. (2014). *El juego de la patrimonialización* (X. I. Ventura. Roigé, Joan. y Frigolé, & del Mármol Castaña Camila, Eds.; pp. 47–48). Valencia.
4. Juan Revenga (Pamplona, 1969) es uno de los expertos en nutrición con más seguidores de España. Se formó en la --Universidad de Navarra como dietista-nutricionista y biólogo. Consultado en: https://books.google.com.mx/books/about/Adelg%C3%A1zame_mi%C3%A9nteme.html?id=c3fmBgAAQBAJ&source=kp_author_description&redir_esc=y (fecha de consulta: 15 de abril de 2025)
5. López Ledesma, María Elizabeth. Perfil Academico en Google Académico. Disponible en: <https://scholar.google.es/citations?user=qUMuXvQAAAAJ&hl=es> (fecha de consulta: 19 de septiembre de 2024).
6. López Ledesma, M. E. (2023). *Protección jurídica del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos indígenas*. <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=QkvXEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA5&ots=UsY-qyD9Bg&sig=0qSJLbUFEK2RmC4K369MxdbGqck#v=onepage&q&f=false>
7. Palomar de Miguel Juan. (2003). “Diccionario para Juristas”. En *Diccionario: Vol. II* (Segunda, pp. 1145–1145).

Legisgrafía

1. ADPIC. (2017). *ADPIC ANEXO 1C*. <https://www.wipo.int/wipolex/es/text/500886>
2. Acción de Inconstitucionalidad 84/2016, la SCJN estableció que el derecho a la consulta previa es indispensable para la protección de las manifestaciones culturales de los pueblos indígenas. Disponible en: <https://www.cndh.org.mx/documento/accion-de-inconstitucionalidad-842016> (fecha de consulta: 26 de enero de 2025)
3. Acuerdo sobre los Aspectos de Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio. Consultado en: https://www.wto.org/spanish/tratop_s/trips_s/ta_docs_s/1_tripsandconventions_s.pdf (fecha de consulta: 09 de mayo de 2025)
4. Artículo 1º, de la Constitución Política de los Estado Unidos Mexicanos. Disponible en: <https://wwwdiputadosgobmx/LeyesBiblio/pdf/CPEUMpdf> (fecha de consulta: 20 de diciembre de 2024).
5. Artículo 2º, Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, disponible en: <https://wwwdiputadosgobmx/LeyesBiblio/pdf/CPEUMpdf> (fecha de consulta: 20 de diciembre de 2024).

6. Artículo 4º, Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, disponible en: <https://www.diputadosgobmx/LeyesBiblio/pdf/CPEUMpdf> (fecha de consulta: 28 de diciembre de 2024).
7. Artículo 27º, Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, disponible en: <https://www.diputadosgobmx/LeyesBiblio/pdf/CPEUMpdf> (fecha de consulta: 29 de diciembre de 2024).
8. Artículo 73º, Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, disponible en: <https://www.diputadosgobmx/LeyesBiblio/pdf/CPEUMpdf> (fecha de consulta: 29 de diciembre de 2024).
9. Artículo 2º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 16 de noviembre de 2024)
10. Artículo 8º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 10 de enero de 2025)
11. Artículo 10º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 11 de enero de 2025)
12. Artículo 13º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 12 de enero de 2025).
13. Artículo 14º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 12 de enero de 2025)
14. Artículo 16º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 12 de enero de 2025)
15. Artículo 17º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 12 de enero de 2025)
16. Artículo 20º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 12 de enero de 2025)
17. Artículo 22º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 12 de enero de 2025)
18. Artículo 39º, de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 12 de enero de 2025)

19. Artículo 16 de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales. Consultado en: <https://wipolex-res.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/mx/mx215es.html#:~:text=Art%C3%ADculo%2016.,sociedad%20civil%20y%20pueblos%20originarios> (fecha de consulta: 26 de junio de 2025).
20. Controversia sobre la bioprospección del ICBG maya. Consultado en: https://en.wikipedia.org/wiki/Maya_ICBG_bioprospecting_controversy#:~:text=commercialization,five%20years%20of%20allotted%20funding (fecha de consulta: 13 de junio de 2025)
21. Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural. Disponible en: <https://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf> (fecha de consulta: 14 de enero de 2025)
22. convenio 169 de la oit - , por la Organización Internacional del Trabajo 21 (2014).
<https://www.google.com/search?client=safari&rls=en&q=convenio+169+de+la+oit&ie=UTF-8&oe=UTF-8#vhid=zephyr:0&vssid=atritem-https://www.ilo.org/es/media/443541/download>
23. *Convenio sobre la Diversidad Biológica*. (2010). www.unccd.int
24. Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. 43º período de sesiones Ginebra, 2 a 20 de noviembre de 2009. Observación general N° 21. Derecho de toda persona a participar en la vida cultural (artículo 15, párrafo 1 a), del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturas). Disponible en: <https://www.refworld.org/es/leg/coment/cescr/2009/es/83710> (fecha de consulta: 03 de enero de 2025).
25. Declaraciones Generales de Protección de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, 2020. Consultado en: <https://www.gob.mx/impi/acciones-y-programas/declaraciones-generales-de-proteccion-de-denominaciones-de-origen> (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)
26. Día Nacional de la Gastronomía Mexicana: más allá del sabor y la tradición | Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/dia-nacional-de-la-gastronomia-mexicana-mas-alla-del-sabor-y-la-tradicion> (fecha de consulta: 15 de enero de 2025)
27. Hernandez Marisol, Angela. Jurisprudencia interamericana. Acicate contra la discriminación y exclusión de pueblos originarios de México en relación con sus recursos naturales. *Anuario Mexicano de Derecho Internacional* (2014). Disponible en: <https://www.elsevier.es/es-revista-anuario-mexicano-derecho-internacional-74-articulo-jurisprudencia-interamericana-acicate-contra-discriminacion-S187046541470008X> (fecha de consulta: 26 de enero de 2025).
28. INICIATIVA QUE EXPIDE LA LEY FEDERAL DE FOMENTO A LA COCINA MEXICANA, SUSCRITA POR LOS DIPUTADOS MARÍA LUCERO SALDAÑA PÉREZ, RENÉ JUÁREZ CISNEROS Y FERNANDO GALINDO FAVELA E INTEGRANTES DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PRI. 2021. Consultado en: https://sil.gobernacion.gob.mx/Archivos/Documentos/2021/04/asun_4167876_20210413_1618338482.pdf (fecha de consulta: 20 de junio de 2025).
29. Ley 10/2025, para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial. Consultado en: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015->

- 5794#:~:text=d,la%20naturaleza%20y%20el%20universo (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)
30. Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, 2020. Consultado en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPI.pdf> (fecha de consulta: 09 de mayo de 2025)
 31. Ley General de Derechos lingüísticos de los Pueblos Indígenas, disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGDLPI.pdf> (fecha de consulta: 13 de enero de 2025).
 32. Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Consultado en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf> (fecha de consulta: 26 de junio de 2025)
 33. Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación (ley n°28296). Consultado en: [https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con2_uibd.nsf/562A9CCF932F0F62052577E300711E65/\\$FILE/2Ley_28296.pdf#:~:text=Integran%20el%20Patrimonio%20Inmaterial%20de,conjunto%20conforman%20nuestra%20diversidad%20cultural](https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con2_uibd.nsf/562A9CCF932F0F62052577E300711E65/$FILE/2Ley_28296.pdf#:~:text=Integran%20el%20Patrimonio%20Inmaterial%20de,conjunto%20conforman%20nuestra%20diversidad%20cultural) (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)
 34. Leyes y patrimonio cultural de pueblos indígenas y otras minorías, reportaje, 2022. Consultado en: <https://lexlatin.com/reportajes/leyes-y-patrimonio-cultural-de-pueblos-indigenas-y-otras-minorias#:~:text=Uno%20de%20esos%20pa%C3%ADses%20es,colectiva%20respecto%20de%20dicho%20patrimonio%E2%80%9D> (fecha de consulta: 26 de junio de 2025)
 35. LFPPCPIA. Consultado en: <https://wipolex-resources-eu-central-1-358922420655.s3.amazonaws.com/edocs/lexdocs/laws/es/mx/mx263es.pdf#:~:text=Afromexicanas%20como%20mecanismo%20de%20coordinaci%C3%B3n,interinstitucional%20del%20gobierno%20federal%2C%20conjuntamente> (fecha de consulta: 27 de junio de 2025)
 36. Naciones Unidas. (2008). *Declaración de las Naciones Unidas sobre los derechos de los pueblos indígenas*. https://www.un.org/esa/socdev/unpfii/documents/DRIPS_es.pdf
 37. Organización de Estados Americanos. (2016). Declaración Americana de los Derechos de los Pueblos Indígenas. Disponible en: <https://www.oas.org/es/dh/indigenous-rights.asp> (fecha de consulta: 16 de enero de 2025).

Hemerografía

1. Arciniega, L. A. B., García, C., y Espinoza, E. G. Derecho al medio ambiente sano por la vía colectiva en México. HUMAN REVIEW. International Humanities Review / Revista Internacional De Humanidades, 2023, 19(2), 1-9. Consultado en: <https://doi.org/10.37467/revhuman.v19.4918> (fecha de consulta: 03 de junio de 2025).
2. Artículo publicado por Barcelona Culinary Hub, dependiente de la Universidad de Barcelona. Consultado en: <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/que-gastronomias-son-consideradas-patrimonio-de-la-humanidad-por-la-unesco> (fecha de consulta: 15 de abril de 2025)
3. Becerra Montane, Rocío, Análisis crítico a la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas, revista La Jornada, núm. 187, 2023. Consultado en:

- <https://www.jornada.com.mx/2023/04/15/delcampo/articulos/analisis-LFPPCPCIA.html#:~:text=El%20incumplimiento%20a%20este%20derecho,m%C3%A1s%20elementos%20culturales%20que%20las> (fecha de consulta: 05 de junio de 2025)
4. Chianese, F. (2016). El valor de los conocimientos tradicionales. *Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola*. https://www.ifad.org/documents/d/new-ifad.org/traditional_knowledge_advantage_s-pdf
 5. Declaran al tejate, bebida ancestral de Huayapam, como Patrimonio Cultural Inmaterial de Oaxaca, 2023. Consultado en: https://oaxaca.eluniversal.com.mx/mas-de-oaxaca/declaran-al-tejate-bebida-ancestral-de-huayapam-como-patrimonio-cultural-inmaterial-de/?utm_source=.com (fecha de consulta: 13 de junio de 2025)
 6. Espinosa, C. B., Machado, M. C. M., & Marcillo, J. T. Saberes ancestrales agropecuarios en la península de santa elena, ecuador. *Revista Amazónica. Ciencia Y Tecnología*, núm. 8(1), 2019, pp. 52-61. Consultado en: <https://doi.org/10.59410/racyt-v08n01ep05-0107> (fecha de consulta: 02 de junio de 2025)
 7. Ferreira, D. and Martín, J. M. S. La agricultura como producto turístico en áreas rurales: un debate abierto en la literatura. *Investigaciones Turísticas*, 2020. p. 97. Consultado en: <https://doi.org/10.14198/inturi2020.20.05> (fecha de consulta: 20 de junio de 2025)
 8. Ferreira, D. and Martín, J. M. S. La agricultura como producto turístico en áreas rurales: un debate abierto en la literatura. *Investigaciones Turísticas*, 2020. p. 97. Consultado en: <https://doi.org/10.14198/inturi2020.20.05> (fecha de consulta: 20 de junio de 2025)
 9. Figueroa Zárate Dersu, "Denominaciones de origen en México, una evaluación comparativa. Tercera parte", revista Medium, ediciones Inteliprix, 2017. Consultado en: <https://medium.com/inteliprix/denominaciones-de-origen-en-m%C3%A9xico-una-evaluaci%C3%B3n-comparativa-tercera-parte-e5db1e9cf251> (fecha de consulta: 09 de mayo de 2025)
 10. Fondo Internacional de desarrollo agrícola. (2021). *Los sistemas alimentarios indígenas son un elemento fundamental de la resiliencia*. <https://www.ifad.org/es/w/voces-rurales/indigenous-food-systems-are-at-the-heart-of-resilience>
 11. González, Montserrat, "Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas", *Revista JDSUPRA*, 2022. Consultado en: <https://www.jdsupra.com/legalnews/proteccion-del-patrimonio-cultural-de-2570920/> (fecha de consulta 05 de junio de 2025)
 12. Guimaraes, F. G., Silva, I. M. D., Santos, L. d. S. D., Campos, M., Souza, M. R., & Conceição, A. C. A. (2023). Delícias da cozinha brasileira: uma exploração da diversidade gastronômica amazônica. *Revista Contemporânea*, núm, 3(12), 27893-27931. Consultado en: <https://doi.org/10.56083/rcv3n12-161> (fecha de consulta: 01 de junio de 2025).
 13. Hurtado, E. S. Desarrollo económico y supervivencia cultural: breve historia de las prácticas de responsabilidad social del banco mundial sobre pueblos indígenas. *Revista Civilizar De Empresa Y Economía*, 2011, pp. 2-9. Consultado en: <https://doi.org/10.22518/2462909x.75> (fecha de consulta: 20 de junio de 2025)
 14. López Bárcenas, F. "Derechos indígenas y conocimientos tradicionales en México". *Revista Jurídica de la UNAM*, 2020, p.15

15. Morales, Yessica. "Ley federal de protección del patrimonio cultural no responde a las necesidades reales de los pueblos", Revista Chiapas paralelo, 2022. Consultado en: <https://www.chiapasparalelo.com/trazos/cultura/2022/03/ley-federal-de-proteccion-del-patrimonio-cultural-no-responde-a-las-necesidades-reales-de-los-pueblos/#:~:text=Ante%20las%20reflexiones%2C%20realizaron%20propuestas,in dispensable%20que%20el%20Senado%20y> (fecha de consulta: 06 de junio de 2025).
16. Navarro, Mercedes. La gastronomía, "bien de interés cultural inmaterial", revista Europa Press, 2015. Consultado en: <https://www.heraldo.es/noticias/gastronomia/2015/03/02/la-gastronomia-bien-de-interes-cultural-inmaterial-220803.html#:~:text=Cultura%2C%20Juan%20de%20Dios%20Ruano> (fecha de consulta: 14 de junio de 2025)
17. Pérez Ramírez, Nancy Jazmín, et al (coords) "Propiedad intelectual de los pueblos y comunidades indígenas de México Perspectivas y retos", México, UNAM Disponible en: <https://bibliojuridicasunammx/bjv/detalle-libro/7424-propiedad-intelectual-de-los-pueblos-y-comunidades-indigenas-de-mexico-perspectivas-y-retos> (fecha de consulta: 20 de diciembre de 2024).
18. Reyes Uribe, A. C., Guerra Avalos, E. A., Quintero Villa, J. M., Reyes Uribe, A. C., Guerra Avalos, E. A., & Quintero Villa, J. M. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, 32. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009&lng=es&nrm=iso&tlng=es
19. Rodríguez, Oscar. Buscarán denominación de origen para mole oaxaqueño, Revista Milenio, 2015. Consultado en: <https://www.milenio.com/estados/buscaran-denominacion-de-origen-para-mole-oaxaqueño> (fecha de consulta: 12 de junio de 2025)
20. Ribeiro Silvia, Medicina tradicional, patentes y biopiratería, 2002. Consultado en: <https://www.jornada.com.mx/2002/08/03/019a2pol.php#:~:text=Complementariam ente%2C%20el%20Convenio%20de%20Diversidad,Es%20decir%2C%20legislan do%20la> (fecha de consulta: 12 de junio de 2025)
21. Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de riobamba, provincia de chimborazo. Chakiñan, Revista De Ciencias Sociales Y Humanidades, 2021, pp. 129-142. Consultado en: <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08> (fecha de consulta: 20 de junio de 2025)
22. Schroeder Cordero, Francisco Arturo. disponible en: <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/7/3499/77.pdf> (fecha de consulta 16 de septiembre de 2024)
23. SCHROEDER CORDERO, F. A. H. (1990). Personal Académico. *Jurídicas de la UNAM*, 547. <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/7/3499/77.pdf>
24. Tejate, saberes, conocimiento y una forma de vida que se hereda entre mujeres de Oaxaca, 2023. Consultado en: https://oaxaca.eluniversal.com.mx/mas-de-oaxaca/tejate-sabores-conocimiento-y-una-forma-de-vida-que-se-hereda-entre-mujeres-de-oaxaca/?utm_source=chatgpt.com (fecha de consulta: 14 de junio de 2025).

Cibergrafía

1. Almirón, N. (2010). La regulación del pluralismo en francia. contexto, análisis e interpretación. 2010. Consultado en: <https://doi.org/10.4185/rics-65-2010-913-472-487> (fecha de consulta: 17 de junio de 2025)
2. Appellations d'Origine Contrôlée, 2018. Consultado en: https://es.wikipedia.org/wiki/Appellation_d%27origine_contr%C3%B4l%C3%A9#:~:text=Appellation%20d%27origine%20contr%C3%B4l%C3%A9%20,los%20criterios%20del%20AOC%20correspondiente (fecha de consulta: 17 de junio de 2025)
3. Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional. Consultado en: <https://www.wipo.int/treaties/es/registration/lisbon/> (fecha de consulta: 09 de mayo de 2025)
4. Atrizco, V. H. G., Amador, E. M. P., y Nolasco, M. A. V. Importancia y uso del conocimiento tradicional: la medicina tradicional de la sierra oriental de hidalgo. Boletín Científico INVESTIGIUM De La Escuela Superior De Tizayuca, 8(Especial), 2022, pp. 43-50. Consultado en: <https://doi.org/10.29057/est.v8iespecial.10010> (fecha de consulta: 05 de junio de 2025).
5. Bacteria del pozol blanco patentada en Holanda, por Laura Matus, la Biodiversidad, 2004. Consultado en: https://www.biodiversidadla.org/Noticias/Bacteria_del_pozol_blanco_patentada_en_Holanda_por_Laura_Matus#:~:text=De%20ah%C3%AD%20que%20hoy%20en,sobre%20Erosi%C3%B3n%2C%20Tecnolog%C3%ADa%20y%20Concentraci%C3%B3n (fecha de consulta: 12 de junio de 2025).
6. Ballart, Josep. Disponible en: <https://www.planetadelibros.com/autor/josep-ballart/000002421> (fecha de consulta: 6 de octubre de 2024).
7. Baquerizo, F. L. A. y Solano, R. S. Etnografía de la culinaria tradicional andina en el valle del mantaro, junín (1928-1990). Socialium, 2023, pp. 7(2). Consultado en: <https://doi.org/10.26490/uncp.sl.2023.7.2.1751> (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)
8. Belejack, Barbara. “Los Buscadores de Plantas”. 2001. Consultado en: <https://www.texasobserver.org/222-the-plant-prospectors-who-wins-who-loses-and-who-decides-whether-its-biopiracy-or-bioprospecting-the-battle-over-plants-in-the-highlands-of-chiapas/#:~:text=At%20first%20he%20didn%E2%80%99t%20really,%E2%80%9D> (fecha de consulta: 13 de junio de 2025)
9. Brañes Raul, Historial academico. Consultado en: <https://revistaderechoambiental.uchile.cl/index.php/RDA/issue/view/3765/20> (fecha de consulta: 31 de agosto de 2024).
10. BOZA ALZAMORA, SANDY NORBERTO Denominación de origen y marcas Colectivas como herramientas para competir. 2012. Consultado en: https://rnia.produce.gob.pe/wp-content/uploads/2019/11/11_denominacion_de_origen_y_herramientas_para_competir_indecopi.pdf#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20una%20marca%20colectiva%3F,de%20los%20productos%20o%20servicios (fecha de consulta: 16 de junio de 2025)
11. Buscan proteger con denominación de origen a la tlayuda, tortilla ancestral de Oaxaca, 2023. Consultar en: <https://oaxaca.eluniversal.com.mx/mas-de-oaxaca/buscan-proteger-con-denominacion-de-origen-la-tlayuda-tortilla-ancestral-de->

- oaxaca/#:~:text=Oaxaca%20de%20Ju%C3%A1rez, Antonio%20de%20la%20Cal%2C%20Oaxaca (fecha de consulta: 13 de junio de 2025)
12. Catalina Delgado, Tania, y Ocampo Serna, A. Nidia. El patrimonio culinario como generador de industrias creativas y culturales: el caso de la plaza de mercado de riosucio, caldas, colombia. 2021. Kepes, 18(23), 147-177. Consultado en: <https://doi.org/10.17151/kepes.2021.18.23.6> (fecha de consulta: 15 de mayo de 2025)
 13. Cremaschi, V. y Esteves, M. (2024). La defensa del patrimonio en la ciudad neoliberal. Proyección. Estudios Geográficos Y De Ordenamiento Territorial, 2024, pp. 18-35, 86-110. Consultado en: <https://doi.org/10.48162/rev.55.054> (fecha de consulta: 20 de junio de 2025).
 14. Davallon, Jean, Sociologo, Frances. Disponible en: https://www.google.com/search?client=safari&sa=X&sca_esv=33bfa8ff2b0a8aa5&rls=en&sxsrf=ADLYWIKRlryoiFxtI2pGO4WeKRh7nxDqLg:1729903433903&q=jean+davallon+educaci%C3%B3n&ved=2ahUKEwjmm57R6KqJAxVrH0QIHUDnJWYQ_coHegQIJhAD&biw=1440&bih=820&dpr=2&si=ACC90nyLlcEIEvb2bNLvGYvz3qiASJE028Y7OJtICNMtU2ttU1JabVuoWIOaNIzWVVZdEVaGLIqk2_CVZbMPnBig1PTFILrs__iYvLUR0KFHYXErA6LwofQ%3D&ictx=1 (fecha de consulta: 6 de octubre de 2024)
 15. David Alejandro Álvarez Hernández, Profesor de la Universidad Mexiquense del Bicentenario. Consultado en: <https://www.researchgate.net/profile/David-Alvarez-Hernandez-2> (fecha de consulta: 07 de mayo de 2025)
 16. De Jesús Contreras, Daniel. R. D. la O. I. Luz. y T. O. H. (2015). Entre el desarrollo económico y la apropiación cultural. Apuntes para el debate sobre la valorización de alimentos emblemáticos . *Estudios Sociales*. <https://www.redalyc.org/pdf/417/41744004013.pdf>
 17. Definición de patrimonio por la Real Academia Española. disponible en: <https://dle.rae.es/patrimonio> (fecha de consulta: 31 de agosto de 2024).
 18. Delgado, G., Arias, M. A., Vargas, J. J., & Villa, F. E. M. (2021). Reconocimiento de saberes tradicionales en salud. andes, antioquia 2019: aproximación cualitativa. Revista Cuidarte. 2021. Consultado en: <https://doi.org/10.15649/cuidarte.1307> (fecha de consulta: 01 de junio de 2025)
 19. Díaz, L. Un marco legal sólido y estable para la protección de las personas defensoras ambientales. Justicia Ambiental, 2023, pp. 3(4), 117-138. Consultado en: <https://doi.org/10.35292/justiciaambiental.v3i4.779> (fecha de consulta: 17 de junio de 2025)
 20. Diccionario gastronómico Larousse cocina Disponible en: <https://laroussecocinamx/palabra/molcajete/> (fecha de consulta: 26 de diciembre de 2024)
 21. Distintivo Ven a Comer, 2018. Consultado en: https://consulmex.sre.gob.mx/atlanta/images/stories/content/prensa/2018/junio/Guia_Distintivo_Ven_a_Comer_2018.pdf#:~:text=Ante%20los%20compromisos%20adquiridos%20el,y%20difundir%20%C3%A9ste%20patrimonio%20nacional (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)
 22. DOP e IGP: ¿Qué son y cuántas existen en España?, 2025. Consultado en: <https://www.cocampo.com/es/es/noticias/dop/#:~:text=%C2%BFCu%C3%A1ntas%20DOP%20existen%20en%20Espa%C3%B1a%3F> (fecha de consulta: 14 de junio de 2025)
 23. E. Dulitzky, Ariel. Jurisprudencia y práctica del Sistema Interamericano de protección de los derechos humanos relativa a los derechos de los pueblos indígenas y de sus

- miembros. Disponible en: <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/12/5806/5.pdf> (fecha de consulta: 26 de enero de 2025).
24. Ehécatl Cabrera. (2019). *Milpa, policultivo biodiverso amenazado por los oligopolios - Resonancias*. <https://www.iis.unam.mx/blog/milpa-policultivo-biodiverso-amenazado-por-los-oligopolios/>
 25. El Indecopi promueve la protección de recetas y platos típicos de Junín a través de las especialidades tradicionales garantizadas, 2022. Consultado en: <https://www.gob.pe/institucion/indecopi/noticias/664850-el-indecopi-promueve-la-proteccion-de-recetas-y-platos-tipicos-de-junin-a-traves-de-las-especialidades-tradicionales-garantizadas> (fecha de consulta 16 de junio de 2025)
 26. Enciclopedia Concepto, “definición de patrimonio”. disponible en: <https://concepto.de/patrimonio/> (fecha de consulta: 31 de agosto de 2024).
 27. Eras, R. H. d. I. y Rodríguez, S. G. (2015). La protección de los consumidores y el sistema extrajudicial de resolución de conflictos; una perspectiva comparada entre México y España. 2015 Boletín Mexicano De Derecho Comparado, p. 142. Consultado en: <https://doi.org/10.22201/ij.24484873e.2015.142.4924> (fecha de consulta: 14 de junio de 2025)
 28. Fracasso, L. y García, S. C. M. (2019). Valorar lo patrimoniable: hábitat popular y patrimonio cultural. Designia, 2019, pp. 85-115. Consultado en: <https://doi.org/10.24267/22564004.402> (fecha de consulta: 20 de junio de 2025)
 29. Foro de Consulta a los Pueblos Indígenas y Afromexicanos para la Integración del Plan Nacional de Desarrollo 2025-2030. Disponible en: <https://comisiones.senado.gob.mx/pueblos/foro-pnd-25-30/> (fecha de consulta: 3 de enero de 2025)
 30. Gala Jaeger, POZOL: BEBIDA DE MAÍZ CONSENTIDA EN CHIAPAS, 2020. Consultado en: https://fundaciontortilla.org/Cocina/pozol_bebida_de_maiz_consentida_en_chiapas#:~:text=%E2%80%9CAI%20apoyar%20a%20estas%20se%C3%B1oras,la%20cultura%20alimentaria%E2%80%9D%2C%20termina%20de (fecha de consulta: 12 de junio de 2025)
 31. Galeano, L. y Vásquez, A. B. Técnicas de cocción ancestrales resguardadas y aplicadas a la gastronomía de la región de Magdalena Centro en Cundinamarca, Colombia. 2023. Sosquua, 5(2). Consultado en: <https://doi.org/10.52948/sosquua.v5i2.951> (fecha de consulta: 15 de mayo de 2025)
 32. Galicia, A. K. G., Estrada, R. S. R., & Fernández, S. P. La transferencia de conocimiento ancestral en la agricultura chinampera. Ciencias Administrativas. Teoría Y Praxis, 2025, 21(2), pp.141-153. consultado en: <https://doi.org/10.46443/catyp.v21i2.482> (fecha de consulta: 03 de junio de 2025)
 33. García Canclini, Néstor Culturas híbridas: Estrategias para entrar y salir de la modernidad Ed Grijalbo, México, 1999 p. 57.
 34. García, F. H. y Gómez, E. d. J. G. El mole de caderas. platillo tradicional del baile de matanza de México. Revista Intersección. Eventos, Turismo, Gastronomía Y Moda, 2021. pp. 83-91. Consultado en: <https://doi.org/10.33571/revinterseccion.v2n4a7> (fecha de consulta: 14 de junio de 2025)
 35. García, J. M. Saberes tradicionales y transición agroecológica en la mixteca poblana. Carta Económica Regional, 2021, 0(128), 127-150. Consultado en: <https://doi.org/10.32870/cer.v0i128.7820> (fecha de consulta: 01 de junio de 2025).

36. González Mendoza, M. (2013). *ANÁLISIS DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO ENTRE LOS MAZAHUAS DE SAN ANTONIO PUEBLO NUEVO, SAN JOSÉ DEL RINCÓN, MÉXICO* [Universidad Autónoma del Estado de México].
<http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/13729/412743.pdf>
37. Guerrero, Jaime. "Gobierno de Oaxaca presentará denuncias por apropiación cultural en la marca "Mixe by Pao" de la conductora, Paola Rojas; eliminan página web y publicaciones en redes sociales", 2024. Consultado en: <https://libertad-oaxaca.info/gobierno-de-oaxaca-presentara-denuncias-por-apropiacion-cultural-en-la-marca-mixe-by-pao-de-la-conductora-paola-rojas-eliminan-pagina-web-y-publicaciones-en-redes-sociales/#:~:text=El%20Gobernador%20de%20Oaxaca%2C%20Salom%C3%B3n,de%20mezcal%20%E2%80%9CMixes%20by%20Pao%E2%80%9D> (fecha de consulta: 13 de junio de 2025)
38. Hernández, D. A. Á. y Salgado, P. M. Contextualización teórica de la denominación de origen del mezcal en el estado de México en el marco del control social de las organizaciones. *Región Y Sociedad*, 2022, pp. 34, e1676. Consultado en: <https://doi.org/10.22198/rys2022/34/1676> (fecha de consulta: 08 de mayo de 2025)
39. Hernández, E. S. Mexican Federal Law for the Protection of Cultural Heritage of Indigenous and Afro-Mexican Peoples and Communities. *GRUR International*, 2023, 72(4), 364–375. Consultado en: <https://doi.org/10.1093/grurint/ikac146> (fecha de consulta 15 de mayo de 2025)
40. INAH. (2019). *Dirección de Patrimonio Mundial*. Copyright.
https://patrimoniomundialmexico.inah.gob.mx/publico/info_detalle.php?seccion=Mg==
41. INAH. Disponible en: <https://www.inah.gob.mx/quienes-somos> (fecha de consulta: 18 de enero de 2025)
42. Indicaciones geográficas y regímenes de calidad. Consultado en: https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_es#:~:text=Denominaci%C3%B3n%20de%20origen%20protegida%20 (fecha de consulta: 17 de junio de 2025)
43. Iniciativas presentadas por diputado en la LXV Legislatura turnadas a comisión. Consultado en: https://sitl.diputados.gob.mx/LXV_leg/iniciativas_por_pernplxv.php?iddipt=347&pert=3 (fecha de consulta: 27 de junio de 2025)
44. Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas. Disponible en: <https://www.gob.mx/inpi/que-hacemos> (fecha de consulta 14 de enero de 2025)
45. INPI celebra el Día Mundial de la Medicina Tradicional con encuentro nacional de médicas y médicos tradicionales. 2024. Consultado en: <https://www.gob.mx/inpi/articulos/inpi-celebra-el-dia-mundial-de-la-medicina-tradicional-con-encuentro-nacional-de-medicas-y-medicos-tradicionales?idiom=es#:~:text=se%20reconocen%20los%20derechos%20de,pr%C3%A1cticas%20de%20la%20medicina%20tradicional> (fecha de consulta: 12 de junio de 2025)
46. Ismuhadi, J. y Fakrulloh, Z. Intellectual property rights on traditional knowledge. *Proceedings of the 2nd International -Conference on Law, Social Science, Economics, and Education, ICLSSEE 2022*, 16 April 2022, consultado en: <https://doi.org/10.4108/eai.16-4-2022.2320119> (fecha de consulta: 04 de junio de 2025)

47. La dieta mediterránea. Consultado en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884#:~:text=La%20dieta%20mediterr%C3%A1nea> (fecha de consulta: 14 de junio de 2025).
48. La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán. Consultado en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400#:~:text=La%20cocina%20tradicional%20mexicana%20es,y%20la%20china> (fecha de consulta: 12 de junio de 2025)
49. La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura – UNESCO. Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400> (fecha de consulta 25 de octubre de 2024).
50. La UNESCO inscribe la preparación y el consumo del ceviche en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Consultado en: <https://www.unesco.org/es/articles/la-unesco-inscribe-la-preparacion-y-el-consumo-del-ceviche-en-la-lista-representativa-del-patrimonio> (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)
51. Le « repas gastronomique des Français », un patrimoine culturel immatériel de l'humanité, 2019. Consultado en: <https://agriculture.gouv.fr/le-repas-gastronomique-des-francais-un-patrimoine-culturel-immateriel-de-lhumanite#:~:text=La%20pr%C3%A9servation%20est%20l%E2%80%99un%20des,le%20repas%20gastronomique%20des%20Fran%C3%A7ais> (fecha de consulta: 01 de junio de 2025)
52. Llano, F. A. Temas y pretextos para descubrir una región: el patrimonio gastronómico y sus potencialidades como objeto de estudio y enseñanza. 2020. Consultado en: <https://doi.org/10.31219/osf.io/z5wnp> (fecha de consulta: 20 de junio de 2025).
53. Luna, J. P., Vásquez-Pajuelo, L., y Ormeño, M. E. N. La inocuidad en la elaboración de alimentos en restaurantes de comida peruana para emprendedores. *Ingeniería Investigación Y Desarrollo*, 2022, pp. 21(2), 57-65. Consultado en: <https://doi.org/10.19053/1900771x.v21.n2.2021.14270> (fecha de consulta: 17 de junio de 2025)
54. Lourdes Arizpe et.al. (2013). *Patrimonio cultural intangible: los orígenes del concepto en Experiencias de salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial*. https://biblioteca.clacso.edu.ar/Mexico/crim-unam/20170505034557/pdf_662.pdf
55. Mamani, J. H. y Lucana, E. C. (2024). El pensamiento andino decolonial como herramienta de transformación política en quechuas y aimaras del sur del Perú. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 2024, pp. 8(1), 1896-1912. Consultado en: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i1.9576 (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)
56. Matta, R. República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *Revista Colombiana De Antropología*, 2014, pp. 50(2), 15-40. Consultado en: <https://doi.org/10.22380/2539472x45> (fecha de consulta: 15 de junio de 2025).
57. Medina, Xavier. Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S018512251730005X> (fecha de consulta: 15 de abril de 2025)

58. México: Ley de Federal Protección del Patrimonio Cultural de las Comunidades Indígenas y Afromexicanas combatirá apropiación cultural. Artículo. 2022. Consultado en: <https://www.business-humanrights.org/es/%C3%BAltimas-noticias/m%C3%A9xico-ley-de-federal-protecci%C3%B3n-del-patrimonio-cultural-de-las-comunidades-ind%C3%ADgenas-y-afromexicanas-combatir%C3%A1-apropiaci%C3%B3n-cultural/#:~:text=...,las%20autoridades%20en%20cualquier%20caso> (fecha de consulta: 26 de junio de 2025)
59. Mincetur lanza primera edición internacional de feria gastronómica “Perú Mucho Gusto” en España. 2025. Consultado en: <https://www.gob.pe/institucion/mincetur/noticias/1139064-mincetur-lanza-primera-edicion-internacional-de-feria-gastronomica-peru-mucho-gusto-en-espana> (fecha de consulta: 16 de junio de 2025)
60. Mollar, M. N. (2024). Instrumentos internacionales de protección social frente a nuevos riesgos sociales. 2024. Consultado en: <https://doi.org/10.22201/sdi.9786073092647e.2024> (fecha de consulta: 17 de junio de 2025)
61. Mundial de la Propiedad Intelectual, O. (2021). *Las indicaciones geográficas - Introducción*. <https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/wipo-pub-952-2021-es-geographical-indications-an-introduction-2nd-edition.pdf>
62. Nemogá, G. R. Diversidad biocultural: innovando en investigación para la conservación. *Acta Biológica Colombiana*, núm. 21(1Supl), 2016, pp. 311-319. Consultado en: <https://doi.org/10.15446/abc.v21n1supl.50920> (fecha de consulta: 02 de junio de 2025)
63. Oaxacanita Chocolate: Recuperar las tradiciones indígenas mixtecas del chocolate, 2023. Consultado en: <https://www.wipo.int/es/web/wipo-magazine/articles/oaxacanita-chocolate-reviving-indigenous-mixtec-cocoa-traditions-64000#:~:text=match%20at%20L106%20Chocolate,his%20team%20are%20building%20on> (fecha de consulta: 13 de junio de 2025).
64. Ompi. (s/f). *Para más información diríjase a: Organización Mundial de la Propiedad Intelectual*. Recuperado el 25 de octubre de 2024, de <http://www.wipo.int/ebookshop>
65. Oñate, C. F. T., Fierro, J. R., y Toro, M. F. V. Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural / gastronomic diversity and its contribution to cultural identity. *Revista De Comunicación De La SEECI*, 2017. Pp. 1-13. Consultado en: <https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.1-13> (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)
66. Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, “Propiedad Intelectual y Conocimientos Tradicionales”, Folleto número 2 disponible en: https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/tk/920/wipo_pub_920.pdf (fecha de consulta: 15/diciembre/2024)
67. Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, “Las indicaciones geográficas” Disponible en: <https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/wipo-pub-952-2021-es-geographical-indications-an-introduction-2nd-edition.pdf> (fecha de consulta: 28 de diciembre de 2024)
68. Organización Mundial del Comercio. (2024). *OMC | ADPIC | ¿qué se entiende por ADPIC?* https://www.wto.org/spanish/tratop_s/trips_s/intel1_s.htm

69. Palomar de Miguel, historial académico. Consultado en: https://www.fcede.es/site/es/autores/autor_detalle.aspx?idAutor=4415 (fecha de consulta: 31 de agosto de 2024).
70. Patricia Salgado, doctora y profesora de la Universidad Autónoma del Estado de México, publicó un libro sobre "La Artesanía de Fresno Nichi y el Papel Productivo de la Mujer Mazahua", Serie Pensa 3 Gimtrap, México 2001. Consultado en: <https://repositorios.fca.unam.mx/alapec/docs/investigadores/mexico/MEXICO86.pdf> (fecha de consulta: 07 de mayo de 2025)
71. *Patrimonio - Concepto, acepciones, tipos y características*. (2022). <https://concepto.de/patrimonio/>
72. Patrimoine Culturel Immateriel en France, 2024. Consultado en: [file:///Users/fernanda/Downloads/20241125_MC_Dossier%20de%20presse_C%C3%A9monie%20nationale%20d'inclusion%20%C3%A0%20l'inventaire%20national%20du%20patrimoine%20culturel%20immat%C3%A9riel%20\(PCI\).pdf](file:///Users/fernanda/Downloads/20241125_MC_Dossier%20de%20presse_C%C3%A9monie%20nationale%20d'inclusion%20%C3%A0%20l'inventaire%20national%20du%20patrimoine%20culturel%20immat%C3%A9riel%20(PCI).pdf) (fecha de consulta: 16 de junio de 2025)
73. Pérez Gálvez Juan Francisco. (2013). *"La protección del patrimonio litoral"* (Primera).
74. Perú tiene 11 productos con denominación de origen, 2024. Consultado en: <https://www.agroperu.pe/peru-tiene-11-productos-con-denominacion-de-origen/#:~:text=En%20el%20Per%C3%BA%2C%20la%20declaraci%C3%B3n,con%20denominaci%C3%B3n%20de%20origen%20son> (fecha de consulta: 16 de junio de 2025)
75. Prieto, A. V. Denominación de origen como estrategia de posicionamiento de marca del queso de capa del municipio de mompox. Cuadernos Latinoamericanos De Administración, 2021. Pp.17(32). Consultado en: <https://doi.org/10.18270/cuaderlam.v17i32.3443> (fecha de consulta: 08 de mayo de 2025).
76. Publicación de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Disponible en: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5640770&fecha=17/01/2022#gsc.tab=0 (fecha de consulta: 03 de enero de 2025).
77. Red Nacional de Información Cultural. (2018). *Las cocinas indígenas de México : Gastronomía México : Sistema de Información Cultural-Secretaría de Cultura*. https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=129
78. Reyes Fenig, Asociados. *"Una nueva figura de derechos intelectuales: el patrimonio cultural de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanos"*. 2022. Consultado en: https://reyesfenigesp.wordpress.com/2022/03/28/mx_ct_ect/#:~:text=El%20Cap%C3%ADtulo%20III%20del%20T%C3%ADtulo,3 (fecha de consulta: 26 de junio de 2025)
79. Ruiz, X. G., Tomasini, M. A., & Sosa Suárez, M. (2003). *Cuadernos de Legislación Indígena 2 COMISIÓN NACIONAL PARA EL DESARROLLO DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Impreso y hecho en México*. 3. <http://www.cdi.gob.mx>
80. Sabores ancestrales en platos modernos: Descubre cómo la cocina indígena revoluciona la gastronomía contemporánea. consultado en: <https://raicesindigenas.net/gastronomia/sabores-ancestrales-platos-modernos-descubre-como-cocina-indigena-revolucion/#:~:text=La%20protecci%C3%B3n%20de%20las%20recetas,biodiversidad%20y%20el%20equilibrio%20ecol%C3%B3gico> (fecha de consulta: 12 de junio de 2025)

81. SANTOS RODRIGUEZ, MARIA DEL PILAR. Alimentos de calidad diferenciada: Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG). Consultado en: https://aniade.es/wp-content/uploads/2024/04/Presentacion_Politica_de_calidad_diferenciada_de_los_alimentos.pdf#:~:text=Marco%20legal%20Comunitario%20Reglamento%20,de%20abril%20de%202019%2C%20sobre (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)
82. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2017). *Día Nacional de la Gastronomía Mexicana: más allá del sabor y la tradición* | Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural | Gobierno | gob.mx. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/dia-nacional-de-la-gastronomia-mexicana-mas-alla-del-sabor-y-la-tradicion>
83. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2022). *Bebidas espirituosas y su importancia en el extranjero* | Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural | Gobierno | gob.mx. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/bebidas-espirituosas-y-su-importancia-en-el-extranjero>
84. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. (2021). *Plantas medicinales de México* | Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales | Gobierno | gob.mx. <https://www.gob.mx/semarnat/articulos/plantas-medicinales-de-mexico>
85. Sistema de Información Legislativa. Consultado en: https://sil.gobernacion.gob.mx/Librerias/Search/search_UTF.php?Valor=GASTRONOMIA (fecha de consulta: 15 de junio de 2025)
86. Stavenhagen, Rodolf. Los derechos indígenas en el sistema internacional: un sujeto en construcción. Disponible en: <https://www.corteidh.or.cr/tablas/R06841-3.pdf> (fecha de consulta: 25 de enero de 2025)
87. Tejate: la bebida de los dioses. Consultado en: https://www.gob.mx/agricultura/articulos/tejate-la-bebida-de-los-dioses?utm_source=chatgpt.com (fecha de consulta 13 de junio de 2025)
88. Territorios transfronterizos: marca Francia desde un enfoque cultural, lingüístico y literario. 2025. consultado en: <https://doi.org/10.3726/b22546> (fecha de consulta: 16 de junio de 2025)
89. Tesoro milenario: Sal de Maras es reconocida como la primera indicación geográfica de Perú. Consultado en: <https://andina.pe/agencia/noticia-tesoro-milenario-sal-maras-es-reconocida-como-primera-indicacion-geografica-peru-1004762.aspx#:~:text=La%20Sal%20de%20Maras%2C%20el,ANDINA%2FDifusi%C3%B3n> (fecha de consulta: 16 de junio de 2025)
90. Tesis aislada publicada el 31 de enero de 2014 en el Semanario Judicial de la Federación destacó los “mínimos contenidos éticos” en materia de administración de justicia cultural, subrayando el carácter colectivo e inalienable del patrimonio cultural. Disponible en: <http://historico.cedhj.org.mx/recomendaciones/emitidas/2016/Reco%2049-2016.pdf> (fecha de consulta: 27 de enero de 2025)
91. Tlajo Cultural. (2024). *Gastronomía Indígena: Tesoros Culinarios de las Comunidades Originarias - Tlajo Cultural*. <https://tlajocultural.com/2024/04/12/gastronomia-indigena-tesoros-culinarios-de-las-comunidades-originarias/>
92. Topete Lara Hilario et al (coords) “Experiencias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial”, México, UNAM, 2013 Disponible en: https://bibliotecaclacsoeduar/Mexico/crim-unam/20170505034557/pdf_662pdf (fecha de consulta: 27 de diciembre 2024).

93. Tradiciones gastronómicas de origen ancestral en el altiplano cundiboyacense, colombia. Chakiñan, Revista De Ciencias Sociales Y Humanidades, 2023, edición (22), pp. 186-197. Consultado en: <https://doi.org/10.37135/chk.002.22.12> (fecha de consulta: 11 de mayo de 2025)
94. Tratado entre los Estados Unidos Mexicanos, los Estados Unidos de América y Canadá. Tomo II, p.1223. Consultado en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/708696/T.MEC_TOMO_II_CAP_TULO_14_AL_34_y_Acuerdos_Paralelos.pdf (fecha de consulta: 09 de mayo de 2025)
95. Una receta prehispánica en celoso resguardo, 2017. Consultado en: <https://oaxaca.eluniversal.com.mx/turismo/16-07-2017/una-receta-prehispanica-en-celoso-resguardo/#:~:text=La%20receta%20exacta%20del%20tejate,no%20salga%20de%20la%20comunidad> (fecha de consulta: 13 de junio de 2025)
96. UNAM. (2017). *Calendario y enumeración | Portal Académico del CCH*. <https://e1.portalacademico.cch.unam.mx/alumno/historiademexico1/unidad2/mesoamerica/calendarioenumeracion>
97. UNESCO. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura - UNESCO*. CONVENIO. <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n#art2>
98. UNESCO. (2010a). *Decisión del Comité intergubernamental: 5.COM 6.30 - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura - UNESCO*. Decisión del Comité intergubernamental. <https://ich.unesco.org/es/decisiones/5.COM/6.30>
99. UNESCO. (2010b). *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura - UNESCO*. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>
100. Valdés Rodríguez, J. de J. (1982). *"La Protección Jurídica de los Monumentos Arqueológicos e Históricos en México"* (INAH, Ed.; primera).
101. Valdivia, K. B. (2022). Los derechos colectivos indígenas: propuesta de una clasificación en perspectiva comparada latinoamericana. *Ius Et Praxis*, 28(2), 2022, pp. 99-123. Consultado en: <https://doi.org/10.4067/s0718-00122022000200099> (fecha de consulta: 03 de junio de 2025)
102. Vargas Prieto, Amanda. Consultado en: <https://unimagdalena.academia.edu/AmandaVargasPrieto> (fecha de consulta: 07 de mayo de 2025).
103. Villanueva, A., Derecho de la Propiedad Industrial, 2021, p.143. World Intellectual Property Organization (WIPO) https://www.wipo.int/edocs/mdocs/wipo_gr...
104. Villarroya, A. A. (2010). *La patrimonialización de la cultura y sus paradojas postmodernas* (pp. 15–32). https://www.academia.edu/1198690/La_patrimonializacio_n_de_la_cultura_y_sus_paradojas_postmodernas
105. Villaseñor Alonso, I., & Zolla Márquez, E. (2012). Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura. *Cultura y representaciones sociales*, 6(12), 75–101. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-81102012000100003&lng=es&nrm=iso&tlang=es
106. Xanthaki, A. International instruments on cultural heritage: tales of fragmentation. *Indigenous Peoples' Cultural Heritage*, 2017, pp. 1-19. Consultado

en: https://doi.org/10.1163/9789004342194_002 (fecha de consulta 04 de junio de 2025)

107. Zúñiga Bravo, F. G. (2020). Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor. *QuAderns*, 177–196. <https://publicacions.antropologia.cat/quaderns/article/view/2>

ANEXO

1. Ejemplar aplicado a mujeres cocineras de los pueblos originarios.

Cuestionario para Cocineras Tradicionales

Tema: Protección y transmisión de conocimientos culinarios tradicionales
Objeto de estudio: Comprender cómo se transmiten, protegen y valoran las recetas tradicionales indígenas.

- Nombre completo: Bernarda Reyes Leal
- Comunidad o pueblo al que pertenece: Tentzenhuita
- Región o localidad: Tiquetzán
- ¿Desde hace cuántos años cocina recetas tradicionales? desde que tengo uso de razón

II. Transmisión del conocimiento culinario

- ¿Cómo aprendió usted a cocinar los platillos tradicionales de su comunidad?
 - ☒ De mi madre o abuela
 - ☐ De otras mujeres de la comunidad
 - ☐ Aprendi observando
 - ☐ Otros (especifique): _____
- ¿En su comunidad, quiénes suelen enseñar las recetas tradicionales?
 - ☒ Las mujeres mayores
 - ☐ Grupos comunitarios
 - ☐ Escuelas o talleres
 - ☐ Otros: _____
- ¿En qué momentos suelen transmitirse estas recetas?
 - ☐ Durante fiestas o rituales
 - ☒ En la vida diaria
 - ☐ En celebraciones familiares
 - ☐ Otros: _____
- ¿Se escriben o graban estas recetas, o se transmiten solo de forma oral?
 - ☒ Se transmiten oralmente
 - ☐ Algunas están escritas o grabadas
 - ☐ No se transmiten
 - ☐ Otros: _____

III. Conocimiento de instituciones y mecanismos de protección

- ¿Ha escuchado hablar de alguna institución que proteja las recetas tradicionales o los conocimientos de su comunidad?
 - ☐ Sí
 - ☒ No
- Si respondió "sí", ¿cuál(es)? _____
- ¿Sabe si alguna receta o tradición culinaria de su comunidad ha sido registrada oficialmente como patrimonio cultural?
 - ☐ Sí
 - ☐ No

- ☒ No
 - ☐ No sé
- ¿Ha tenido contacto con alguna autoridad (municipal, estatal, nacional o internacional) que trabaje en la protección de saberes tradicionales o de la cocina indígena?
 - ☐ Sí
 - ☒ No
 Si respondió "sí", ¿cómo fue ese contacto? _____

IV. Percepciones y medidas de protección

- ¿Considera que sus recetas tradicionales están en riesgo de perderse o ser olvidadas?
 - ☒ Sí
 - ☐ No
 - ☐ No estoy segura
- ¿Le gustaría que se protegieran legalmente sus recetas tradicionales para evitar que otros las usen sin permiso o sin reconocer su origen?
 - ☒ Sí
 - ☐ No
 ¿Por qué? _____
- ¿Ha recibido capacitación o información sobre cómo proteger sus conocimientos tradicionales o su cocina?
 - ☐ Sí
 - ☒ No
 ¿Le gustaría recibirla? ☐ Sí ☐ No
- ¿Qué cree que se debería hacer para proteger las recetas y saberes culinarios de su comunidad?

(Puede marcar varias)

 - ☐ Enseñarlos a jóvenes y niñas/os de la comunidad
 - ☒ Escribir o grabar las recetas
 - ☐ Crear un libro o recetario colectivo
 - ☐ Pedir apoyo a instituciones culturales
 - ☐ Registrar la receta como patrimonio
 - ☐ Otros: _____

V. Comentarios finales (libre)

¿Le gustaría agregar algo más sobre la importancia de su cocina tradicional?

Sí, se está perdiendo, por ejemplo el caldo de peccado se cocina con verduras y antes se cocinaba solo y cuando se cocina con verduras se pierde el sabor el caldo de peccado se limpia y se frie, esa es la receta original, que mi madre me enseñó

APÉNDICES

- a) La imagen muestra como las mujes cocinan comida tradicional para toda la comunidad cuando conmemoran alguna fecha importante de la localidad.



- Ollas de barro, en fogom de leña, donde cocinan Churipo, para dales de comer a toda la comunidad y a la gente que se reúne en las fiestas.



b) Festividad del día de Corpus



- c) Metates encontrado en los vestigios arqueológicos de las Yacatas, Tzintzuntzan.



Fernanda De Monserrat Fraga Cano

Protección del Patrimonio Indígena y Gastronómico, un análisis normativo desde la Constitución Política de los Estado...

 Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo

Detalles del documento

Identificador de la entrega

trn:oid:::3117:535931146

Fecha de entrega

3 dic 2025, 12:58 p.m. GMT-6

Fecha de descarga

3 dic 2025, 1:04 p.m. GMT-6

Nombre del archivo

Protección del Patrimonio Indígena y Gastronómico, un análisis normativo desde la Constitución.....pdf

Tamaño del archivo

2.5 MB

225 páginas

68.779 palabras

418.824 caracteres

7% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- Texto citado
- Texto mencionado
- Coincidencias menores (menos de 10 palabras)

Fuentes principales

- 6%  Fuentes de Internet
- 5%  Publicaciones
- 0%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alertas de integridad para revisión

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.

Formato de Declaración de Originalidad y Uso de Inteligencia Artificial

Coordinación General de Estudios de Posgrado
Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo



A quien corresponda,

Por este medio, quien abajo firma, bajo protesta de decir verdad, declara lo siguiente:

- Que presenta para revisión de originalidad el manuscrito cuyos detalles se especifican abajo.
- Que todas las fuentes consultadas para la elaboración del manuscrito están debidamente identificadas dentro del cuerpo del texto, e incluidas en la lista de referencias.
- Que, en caso de haber usado un sistema de inteligencia artificial, en cualquier etapa del desarrollo de su trabajo, lo ha especificado en la tabla que se encuentra en este documento.
- Que conoce la normativa de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, en particular los Incisos IX y XII del artículo 85, y los artículos 88 y 101 del Estatuto Universitario de la UMSNH, además del transitorio tercero del Reglamento General para los Estudios de Posgrado de la UMSNH.

Datos del manuscrito que se presenta a revisión		
Programa educativo	Maestría en Derecho con Opción en Derecho Procesal Constitucional.	
Título del trabajo	Protección del Patrimonio Indígena y Gastronómico, un análisis normativo, desde la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos	
	Nombre	Correo electrónico
Autor/es	Fernanda de Monserrat Fraga Cano	0850847d@umich.mx
Director	Dr. Omar Becerra Moreno	Omar.becerra@umich.mx
Codirector		
Coordinador del programa	Dr. Héctor Chávez Gutiérrez	hector.chavez@umich.mx

Uso de Inteligencia Artificial		
Rubro	Uso (sí/no)	Descripción
Asistencia en la redacción		

Formato de Declaración de Originalidad y Uso de Inteligencia Artificial

Coordinación General de Estudios de Posgrado
Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo



Uso de Inteligencia Artificial		
Rubro	Uso (sí/no)	Descripción
Traducción al español		
Traducción a otra lengua		
Revisión y corrección de estilo	x	Solicite corrección de ortografía
Análisis de datos		
Búsqueda y organización de información		
Formateo de las referencias bibliográficas		
Generación de contenido multimedia		
Otro		

Datos del solicitante	
Nombre y firma	
Lugar y fecha	Morelia, Michoacán a 01 de Diciembre de 2025