



**GOBIERNO CONSTITUCIONAL DEL  
ESTADO DE PUEBLA**



# PERIÓDICO OFICIAL

LAS LEYES, DECRETOS Y DEMÁS DISPOSICIONES DE CARÁCTER OFICIAL SON OBLIGATORIAS POR EL SOLO HECHO DE SER PUBLICADAS EN ESTE PERIÓDICO

Autorizado como correspondencia de segunda clase por la Dirección de Correos con fecha 22 de noviembre de 1930

TOMO DLXXXIX	"CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE ZARAGOZA" JUEVES 9 DE MAYO DE 2024	NÚMERO 6 EDICIÓN VESPERTINA
--------------	---	-----------------------------------

## *Sumario*

**GOBIERNO DEL ESTADO  
PODER EJECUTIVO**

DECRETO del Ejecutivo del Estado, por el que declara Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla, "La Elaboración del Chile en Nogada Poblano", por los valores culturales antropológicos, históricos y tradicionales que representa.

## GOBIERNO DEL ESTADO PODER EJECUTIVO

**DECRETO** del Ejecutivo del Estado, por el que declara Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla, “La Elaboración del Chile en Nogada Poblano”, por los valores culturales antropológicos, históricos y tradicionales que representa.

Al margen el Escudo del Estado de Puebla, con una leyenda que dice: Unidos en el Tiempo, en el Esfuerzo, en la Justicia y en la Esperanza. Estado Libre y Soberano de Puebla.

**SERGIO SALOMÓN CÉSPEDES PEREGRINA**, Gobernador Substituto del Estado Libre y Soberano de Puebla, y

### CONSIDERANDO

Que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su artículo 4º, duodécimo párrafo, establece el derecho de toda persona al acceso a la cultura, así como el ejercicio de sus derechos culturales.

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, aprobada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, por sus siglas (UNESCO), en el año dos mil tres, contiene diversas disposiciones internacionales aplicables a la herencia cultural intangible; estableciendo para tal efecto, en su artículo 2 numeral 1, 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.

Así mismo, la mencionada Convención establece en su artículo 2 numeral 3 que se entiende por “*salvaguardia*” las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión, básicamente a través de la enseñanza formal y no formal, y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.

El veintisiete de octubre del año dos mil cinco, el Senado de la República ratificó dicha Convención. El Decreto que contiene la ratificación fue publicado en el Diario Oficial de la Federación, el veintinueve de noviembre del mismo año, y un día después, fue firmado por el Ejecutivo Federal, siendo depositado dicho instrumento de ratificación, ante el Director General de la UNESCO, el catorce de diciembre del propio año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 34 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Para su debida observancia, en cumplimiento de lo dispuesto en la fracción I del artículo 89 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, se promulgó el Decreto, en la residencia del Poder Ejecutivo Federal, el nueve de febrero de dos mil seis, entrando en vigor a partir del día veinte de abril del mismo año, en términos de su Transitorio ÚNICO, y desde entonces, el Estado Mexicano está obligado a adoptar las medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero, adecuadas para garantizar la transmisión de este patrimonio en los foros y espacios destinados a su manifestación y expresión.

En este mismo tenor, en el año dos mil trece, la UNESCO, en la Declaración del Congreso Internacional realizado en Hangzhou China denominada “Situación de la cultura en el centro de las políticas de desarrollo sostenible”, afirmó que la cultura es un motor de desarrollo sostenible, que contribuye al desarrollo social, cultural y económico inclusivo, a la armonía, a la sostenibilidad ambiental, así como a la paz y seguridad, al ser un capital del conocimiento y sector de actividad.

En el ámbito nacional, la Ley General de Cultura y Derechos Culturales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día diecinueve de junio de dos mil diecisiete con última reforma el primero de abril de dos mil veinticuatro, dispone en su artículo 15, que la Federación, las entidades federativas, los municipios y las alcaldías

de la Ciudad de México, en el ámbito de su competencia, desarrollarán acciones para investigar, conservar, proteger, fomentar, formar, enriquecer y difundir el patrimonio cultural inmaterial; asimismo, en su artículo 16 párrafo primero, establece que las entidades federativas, en el ámbito de su competencia, podrán regular el resguardo del patrimonio cultural inmaterial e incentivar la participación de las organizaciones de la sociedad civil y los pueblos originarios.

Por lo que hace a la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, la fracción XI del artículo 12 establece que, las leyes se ocuparán de la protección de los saberes colectivos, así como del patrimonio cultural y natural; en tanto que en el primer párrafo de su diverso 13 reconoce, la composición pluricultural y multilingüística, sustentada originalmente en sus pueblos y comunidades indígenas.

En congruencia con lo anterior, la Ley de Cultura del Estado de Puebla, publicada en el periódico Oficial del Estado el día doce de enero de dos mil nueve, dispone en su artículo 1º, fracción III, que, dentro del objeto de dicha Ley, se encuentra el regular las acciones de las autoridades estatales y municipales que tiendan a facilitar, y en su caso garantizar, el disfrute, preservación, promoción, difusión y recreación de la cultura en sus manifestaciones artísticas, artesanales, costumbres y tradiciones populares. Aunado a lo anterior, en su artículo 2º, fracción V, establece como Bien Constitutivo de Patrimonio Cultural, a la manifestación tangible e intangible producto de la acción del hombre, la cual, por sus valores antropológicos, arquitectónicos, históricos, artísticos, etnográficos, científicos, cosmogónicos o tradicionales, tengan relevancia para los habitantes del Estado.

La Modificación y Adecuación del PLAN ESTATAL DE DESARROLLO 2019-2024, aprobada por el Comité de Planeación para el Desarrollo del Estado de Puebla (COPLADEP), en su Primera Sesión Extraordinaria, celebrada con fecha 22 de septiembre de 2023, y publicada el veinte de octubre del año dos mil veintitrés en el Eje 4 Desarrollo Integral, Educación y Diversidad Cultural, mantiene como Temática 4.4: Cultura, su estrategia de *“Promover el acceso a la cultura como elemento prioritario e indispensable que contribuya a mejorar las condiciones de bienestar en las personas”*, y señala en la Línea de Acción 2, la premisa de *“Desarrollar acciones que contribuyan a preservar el patrimonio tangible, intangible y comunitario”*.

Siendo nuestra entidad rica en cultura, es necesario la adopción de medidas concretas para salvaguardar las distintas manifestaciones culturales intangibles que poseen un significado y un valor especial o excepcional para la sociedad poblana, al formar parte fundamental de su identidad cultural, ayudando a los habitantes a sentirse miembros de su comunidad; tal y como sucede con la manifestación de *“La elaboración del Chile en Nogada Poblano”*.

El Chile en Nogada se distingue como un elemento representativo de la gastronomía del Estado de Puebla, con una prevalencia notable en la capital y las localidades adyacentes a las laderas de los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl, en virtud de que la mayoría de los ingredientes provienen de estos territorios.

*“La elaboración del Chile en Nogada poblano”*, como buen ejemplo de la cocina tradicional, se sincroniza con el ciclo agrícola de los frutos empleados en su relleno, los cuales están disponibles a mediados de julio, en agosto y a principios de septiembre.

La leyenda popular atribuye el origen del Chile en Nogada al año mil ochocientos veintiuno, cuando Agustín de Iturbide, en su paso por la ciudad de Puebla, fue halagado con una celebración donde se ofrecieron los mejores platillos preparados por los conventos femeninos de la ciudad, quienes gozaban de acreditada fama por el despliegue de imaginación que hacían en la mezcla de sabores y técnicas utilizadas en sus cocinas.

Cuenta la leyenda que el encargado del recibimiento fue el obispo Antonio Joaquín Pérez Martínez, quien organizó el banquete en el Palacio Episcopal para agasajar al líder militar. En ese menú, el convento de Santa Mónica se lució con la receta de *“los chiles bañados en salsa de nuez”* (de los cuales ya se conocía un antecedente de chiles rellenos de frutos, capeados en un recetario del siglo XVIII). Durante el festejo, la decoración del platillo deslumbró a propios y extraños, al representar de manera tan ingeniosa los colores de la bandera Trigarante, haciendo uso de la granada y el perejil.

Tras esa presentación estelar, y los comentarios favorables que se hicieron al respecto, es posible que el platillo fuera recreado por las amas de casa y cocineras de todo el Estado de Puebla, haciéndolo muy popular. La preparación del Chile en Nogada poblano, a finales del siglo XIX trascendió como un plato fuerte principal al agregarle carne al relleno.

“La elaboración del Chile en Nogada Poblano”, como práctica cultural, comprende la elección de los frutos criollos y chiles poblanos “de tiempo”, la preparación del chile y la nogada, y la presentación final del platillo, que son resultado de procesos que fueron transformándose con el paso del tiempo.

El Chile en Nogada es producto de un largo camino de intercambio cultural, que no parte de la llegada de los españoles a Mesoamérica, sino que se remonta hasta la época cuando ellos mismos fueron influenciados por los musulmanes, y estos a su vez, por otras culturas con las que tuvieron contacto, de donde provienen técnicas culinarias como el capeado.

Aunque la mayor parte de los ingredientes del Chile en Nogada no son endémicos del territorio poblano, sí son resultado del arraigo de los cultivos implantados por los franciscanos en las huertas de sus conventos construidos en el siglo XVI en las estribaciones de la Sierra Nevada. Ahí, las especies se aclimataron y adaptaron a los nuevos terrenos, generando productos criollos con características particulares. Con el tiempo, estas plantas y árboles importados pasaron a las casas de la gente común, quienes aprendieron lo necesario para cultivarlos y donde han permanecido por generaciones formando parte de sus vidas cotidianas.

Las cocinas conventuales también son un reflejo de los procesos de adaptación de las maneras de hacer españolas. Las fundaciones de ramas femeninas de las órdenes religiosas recibían recetas de platillos, guisos y postres desde sus casas en el Viejo Continente, las cuales fueron acoplando a los gustos de los poblanos utilizando los ingredientes locales, generando así un sabor único y singular.

La presentación del platillo, con la granada y el perejil, también responde a un momento específico de la historia del país, al nacimiento de México como una nación independiente, por lo que la recreación de los colores patrios es parte importante de la memoria colectiva, que refuerza el sentimiento de unidad e identidad nacional.

Se consideran como comunidad portadora de la manifestación cultural intangible de “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”, a todas aquellas personas, en el Estado de Puebla, que recrean el platillo como parte de la herencia culinaria que les ha sido heredada por generaciones.

Los productores agrícolas de los frutos y chiles poblanos criollos son considerados como otros participantes, al constituir una parte esencial dentro del proceso de “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”, como origen de la cadena de abastecimiento de los ingredientes de los que depende el sabor y la consistencia característicos de la receta tradicional.

Así mismo, se reconocen como individuos interesados en “La elaboración del Chile en Nogada Poblano” al resto de personas que comercializan este platillo, en restaurantes, fondas, mercados y en municipios con ferias, concursos y eventos temáticos, ya que con su actividad mantienen vigente la recreación de la receta tradicional, a raíz del aumento de turistas que buscan disfrutar de este platillo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 20 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla, la manifestación cultural de “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”, encuadra como parte constitutiva del patrimonio cultural intangible del Estado, al estar dentro de los usos sociales, rituales y actos festivos; mantener los Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo empleados en los cultivos; ser parte de la Gastronomía del Estado; y dar continuidad a las Narraciones y leyendas que definen la historia de los poblanos, con lo que se actualizan los supuestos contenidos en las fracciones I, II, VI y VIII del dispositivo citado.

Los usos sociales, los rituales y los actos festivos son evidentes en “La elaboración del Chile en Nogada Poblano” al cohesionar a las personas en el núcleo familiar para desarrollar un arduo trabajo colaborativo en un

momento particular de celebración. Además, esta manifestación cultural contribuye a estructurar la vida de ciertas comunidades de la Sierra Nevada, donde el calendario litúrgico (San Juan y Santiago), con sus consiguientes fiestas patronales, va de la mano con las fases agrícolas del cultivo de los frutos y chiles poblanos criollos.

Así mismo, los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo empleados en los cultivos se ponen de manifiesto por el amplio abanico de información necesaria para la obtención de los frutos y chiles poblanos criollos, desde las características del terreno, los ciclos frutícolas, la llegada de las lluvias, y los métodos de siembra y cultivo.

En el caso de la nuez de Castilla, los conocimientos sobre su proceso se enmarcan en el dicho popular: “San Juan cuaja” (24 de junio) que indica cuando el fruto empieza a madurar, y “Santiago raja” (25 de julio), que señala cuando las nueces abrirán las cáscaras verdes superiores para marcar su madurez.

En “La elaboración del Chile en Nogada Poblano” se hace patente la gastronomía como un crisol donde convergen la costumbre alimentaria de incluir al chile en la dieta básica mexicana, la tradición de crear recetas con ingredientes de temporada, la generación de paisajes culturales por los cultivos que caracterizan a una localidad, así como los estilos de vida de las cocineras que dieron origen al platillo y quienes hoy lo recrean.

La leyenda que relaciona el origen del Chile en Nogada con la historia de Agustín de Iturbide y su paso por la ciudad de Puebla, ha quedado establecida como huella indeleble del platillo mismo, porque pone de manifiesto la contribución de la cocina poblana para exaltar el espíritu de la nación mexicana, y porque enmarca la temporalidad de la recreación de la receta desde mediados de julio, en agosto y hasta mediados de septiembre, cuando los frutos criollos están listos.

“La elaboración del Chile en Nogada poblano” en lo conducente cumple con lo establecido en el artículo 19 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla, en cuanto a que:

**I.** Es transmitida de generación en generación entre los miembros de las familias en el Estado, a través de la recreación continua, donde los más inexpertos suelen instruirse sobre la técnica observando a los mayores.

**II.** Provee un sentido de identidad y continuidad, porque la receta se lleva a cabo en el territorio estatal y con productos agrícolas locales, lo que ha permitido a los poblanos reconocer un sabor específico para determinados alimentos.

**III.** Promueve el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana, al adaptar técnicas culinarias foráneas al entorno y recursos locales, generando una receta con características propias.

**IV.** Es compatible con los derechos humanos reconocidos y con los imperativos del respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de su desarrollo sustentable, ya que el cultivo de los ingredientes criollos mantiene la biodiversidad en las estribaciones de los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl.

La transmisión y continuidad de esta manifestación cultural intangible se encuentra en riesgo cuando se desvirtúa la receta tradicional por la falta de conocimiento de las raíces culturales de la cocina poblana, trivializando su elaboración.

Que, el día tres de marzo de dos mil diez se publicó en el Periódico Oficial del Estado el Decreto del Ejecutivo del Estado, por el que declara Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla a “La Gastronomía Poblana”. En el mismo año, “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva” quedó inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. En esta inscripción, entre las comunidades portadoras, se menciona al Estado de Puebla como centro colectivo de cocineros y otros profesionales dedicados al desarrollo de culturas y rescate de la cocina tradicional.

En este tenor, el Gobierno del Estado de Puebla, a través de la Secretaría de Cultura, atendió la solicitud hecha por el grupo “Observatorio Gastrocultural del Chile en Nogada” para que “La elaboración del Chile en Nogada Poblano” sea reconocida mediante Declaratoria como Patrimonio Cultural Intangible del Estado, en virtud de los valores culturales que le son inherentes. En la fundamentación del expediente fueron consultadas personas portadoras de la manifestación cultural, así como especialistas en la materia.

Para el Gobierno del Estado de Puebla y sus habitantes, resulta imprescindible promover el patrimonio cultural tangible e intangible del Estado como derecho al acceso a la cultura, que contribuye a disminuir las desigualdades entre personas y fomentar la unión.

Por lo anteriormente expuesto y en términos de lo dispuesto por los artículos 4º duodécimo párrafo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1, 2 fracción I, 15 y 16 párrafo primero de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales; 12 fracción XI 13, 70, 79 fracciones II, IV y XXXVI, 82 primer párrafo, 83 y 84 segundo párrafo de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla; 1 fracción II, 2 fracciones V y IX, 3, 4 fracción I, 7 fracción V, 9 fracción VII, 16, 19, 20 fracciones I, II, VI y VIII, y 25 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla; 1, 2, 3, 6, 26 primer párrafo, 31 fracciones I y VII, 32 fracción XXXIII, 38 fracciones I, II y XIV de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla, he tenido a bien emitir el siguiente:

## **DECRETO DEL EJECUTIVO DEL ESTADO POR EL QUE SE DECLARA PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE DEL ESTADO DE PUEBLA “LA ELABORACIÓN DEL CHILE EN NOGADA POBLANO”**

**ARTÍCULO PRIMERO.** Se declara Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla, “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”, por los valores culturales antropológicos, históricos y tradicionales que representa; así como, por todos los aspectos exaltados en el apartado del Considerando.

**ARTÍCULO SEGUNDO.** Las características de “La elaboración del Chile en Nogada Poblano” que la hacen sujeta para ser declarada Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla, son las siguientes:

1. Es llevada a cabo en una única temporada al año comprendida entre la segunda quincena de julio a la primera quincena de septiembre, cuando se cosechan la nuez de Castilla y los frutos criollos que lleva el relleno, tiempo que a su vez coincide con la fiesta de San Agustín (28 de agosto) y con el recuerdo del paso del General Agustín de Iturbide con el ejército Trigarante por la Ciudad de Puebla.

2. El Chile en Nogada se prepara con frutos provenientes del territorio poblano, principalmente de las comunidades cercanas a las estribaciones de los volcanes Iztaccíhuatl y Popocatepetl. El uso de estos ingredientes es lo que le otorga un sabor característico y regional.

No existe una receta unificada del Chile en Nogada, pues cada persona que cocina le proporciona el toque personal de su sazón. Sin embargo, en Puebla, desde el siglo XVIII, hay ingredientes que aparecen de manera recurrente, por lo que se consideran básicos para que la preparación pueda ser considerada como la recreación de una herencia cultural. Estos ingredientes entre otros son: chiles “poblanos”, “de tiempo” o “criollos”; en el relleno se utilizan: peras lecheras, manzanas panocheras, duraznos criollos, carne de cerdo y/o res, ajos y cebollas. Para la nogada se emplean: nuez de Castilla y leche.

3. El Chile en Nogada Poblano es capeado, que consiste en procesar el chile, limpio tras el tatemado y ya relleno, pasándolo por harina de trigo y huevo batido a punto de turrón para freírlo en aceite caliente.

4. Para servirlo, el chile capeado se baña con la nogada y se decora con ramitos u hojas de perejil y granos de granada, haciendo alusión a los colores de la bandera nacional. Suele acompañarse con “torta de agua”, que es un pan poblano tradicional.

**ARTÍCULO TERCERO.** Corresponde a la Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Puebla, y a los ayuntamientos del estado de Puebla en el ámbito de sus respectivas competencias, instrumentar las acciones tendientes a la promoción, preservación y salvaguarda de “La elaboración del Chile en Nogada Poblano” como una manifestación cultural intangible.

La Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de Puebla colaborará con las autoridades a las que se refiere el párrafo anterior, en las acciones de promoción y divulgación de “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”.

**ARTÍCULO CUARTO.** Se establecen, de manera enunciativa más no limitativa, las siguientes medidas de salvaguardia, las cuales deberán formalizarse en los instrumentos jurídicos o administrativos correspondientes, para dirigir las acciones a corto, mediano y largo plazo:

- Medida 1:** Transmisión, particularmente a través de la educación formal y no formal.
- Objetivo: Fomentar que “La elaboración del Chile en Nogada Poblano” se mantenga como un patrimonio cultural vivo mediante acciones que favorezcan su práctica y transmisión regular por las comunidades portadoras.
- Línea de acción: Promover actividades encaminadas a fortalecer la trasmisión de las prácticas culturales, de las personas portadoras más experimentadas hacia las más jóvenes.
- Proyectos:
1. Desarrollo de un recetario con la receta tradicional de “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”.
  2. Desarrollo de talleres para promover la transmisión de “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”.
  3. Propuesta del desarrollo de actividades relacionadas con “La elaboración del Chile en Nogada Poblano” dentro de los planteles educativos desde los niveles básicos a los de educación superior.
- Medida 2:** Identificación, documentación o investigación.
- Objetivo: Apoyar el conocimiento que tienen las comunidades portadoras y el público en general sobre “La elaboración del Chile en Nogada poblano”, mediante la identificación, documentación e investigación.
- Línea de acción: Promover el estudio y la investigación del origen y evolución de la manifestación cultural.
- Proyecto: Desarrollo de estudios sobre las cocinas conventuales en Puebla.  
Desarrollo de estudios sobre recetarios y documentos antiguos que hablen sobre el chile en nogada.
- Medida 3:** Preservación.
- Objetivo: Fortalecer la permanencia de “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”, mediante el desarrollo de políticas, medidas, instrumentos normativos, creación de capacidades y actividades comunitarias concretas asociadas a la protección, salvaguardia y gestión de la misma.
- Línea de acción: Generar y/o gestionar planes de salvaguardia, reglamentos, decretos, denominaciones de origen, indicación geográfica, marcas de certificación, entre otros, que favorezca la recreación de la manifestación intangible en las mejores condiciones posibles.
- Proyecto:
1. Gestión y administración de una marca de certificación de “La elaboración del Chile en Nogada poblano”.

<b>Medida 4:</b>	Promoción y Divulgación.
Objetivo:	Sensibilizar al público en general sobre la importancia social y cultural de “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”, así como sobre los riesgos potenciales que amenazan su transmisión y continuidad.
Línea de acción 1:	Comunicar a la población en general los mecanismos de acceso a la manifestación que ha sido declarada como Patrimonio Cultural. “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”
Proyecto:	1. Desarrollo de actividades de promoción turística de “La elaboración del Chile en Nogada poblano”.
Línea de acción 2:	Comunicar al público en general los valores culturales que representa la manifestación cultural. “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”,
Proyecto:	1. Desarrollo de contenidos de divulgación y promoción de los valores culturales antropológicos, históricos y tradicionales de “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”.

**ARTÍCULO QUINTO.** La Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Puebla, vigilará el cumplimiento del presente Decreto, de conformidad con lo establecido en la Ley de Cultura del Estado de Puebla, así como de las medidas de salvaguardia, y aquellas que se determinen como necesarias, coordinando con las autoridades competentes, las acciones para su debida observancia.

**ARTÍCULO SEXTO.** A instancia de la Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Puebla, se podrá promover la actualización de las medidas de salvaguardia del presente Decreto, siempre que se fundamenten las modificaciones.

**ARTÍCULO SÉPTIMO.** La Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado será la Dependencia encargada de la titularidad y administración de la marca de certificación relacionada con “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”, quien autorizará el uso, conservación o mantenimiento, verificación, renovación, extinción y terminación del signo distintivo de la marca respectiva.

La Secretaría de Cultura actuará como ente verificador de las reglas de uso a que se refiere el artículo 185 de Ley Federal de protección a la Propiedad Industrial.

## TRANSITORIOS

**PRIMERO.** El presente Decreto deberá publicarse en el Periódico Oficial del Estado y entrará en vigor al día siguiente de su publicación.

**SEGUNDO.** Para el cumplimiento de este Decreto la Secretaría de Cultura coordinará el desarrollo de un Plan de Salvaguardia.

**TERCERO.** Se dejan sin efecto todas las disposiciones de la misma naturaleza, que se opongan al presente Decreto.

Dado en la Sede del Poder Ejecutivo del Estado, en la Cuatro Veces Heroica Puebla de Zaragoza, a los ocho días del mes de mayo del año dos mil veinticuatro. El Gobernador Substituto del Estado Libre y Soberano de Puebla. **LICENCIADO SERGIO SALOMÓN CÉSPEDES PEREGRINA.** Rúbrica. El Secretario de Gobernación. **CIUDADANO JAVIER AQUINO LIMÓN.** Rúbrica. El Secretario de Cultura. **CIUDADANO NGUYEN ENRIQUE GLOCKNER CORTE.** Rúbrica.