

*Al margen Escudo del Estado de México y un logotipo que dice: Estado de México ¡El poder de servir! y una leyenda que dice: Oficina de la Gobernadora.*

**DECRETO POR EL QUE SE DECLARA LA TÉCNICA ARTESANAL PARA LA ELABORACIÓN DE "PAN DE PULQUE" DEL MUNICIPIO DE VILLA GUERRERO, ESTADO DE MÉXICO COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO DE MÉXICO, Y POR EL QUE SE DECLARA DE ORDEN PÚBLICO E INTERÉS SOCIAL, EL FOMENTO, CONSERVACIÓN, PROMOCIÓN, PATROCINIO Y SALVAGUARDA DE ESTA TRADICIÓN.**

**DELFINA GÓMEZ ÁLVAREZ**, Gobernadora Constitucional del Estado Libre y Soberano de México, a sus habitantes sabed:

Que la Legislatura del Estado, ha tenido a bien aprobar lo siguiente:

La H. "LXII" Legislatura del Estado de México decreta:

### **DECRETO NÚMERO 361**

**PRIMERO.** Se declara la técnica artesanal para la elaboración de "Pan de Pulque" del Municipio de Villa Guerrero, Estado de México como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México.

**SEGUNDO.** Se declara de orden público e interés social, el fomento, conservación, promoción, patrocinio y salvaguarda de esta tradición.

### **T R A N S I T O R I O S**

**PRIMERO.** Publíquese el presente Decreto en el Periódico Oficial "Gaceta del Gobierno".

**SEGUNDO.** El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial "Gaceta del Gobierno".

Lo tendrá entendido la Gobernadora del Estado, haciendo que se publique y se cumpla.

Dado en el Palacio del Poder Legislativo, en la ciudad de Toluca de Lerdo, Capital del Estado de México, a los diez días del mes de septiembre del dos mil veintiséis.- Presidente.- Dip. Vladimir Hernández Villegas.- (Rúbrica).- Secretaria.- Dip. Yesica Yanet Rojas Hernández.- (Rúbrica).- Secretaria.- Dip. Arleth Stephanie Grimaldo Osorio.- (Rúbrica).- Secretario.- Dip. Mariano Camacho San Martín.- (Rúbrica).- Secretaria.- Dip. Rocío Alexia Dávila Sánchez.- (Rúbrica).- Secretaria.- Dip. Maricela Beltrán Sánchez.- (Rúbrica).

Por tanto, mando se publique, circule, observe y se le dé el debido cumplimiento.

Toluca de Lerdo, México, a 17 de septiembre de 2026.- **La Gobernadora Constitucional del Estado de México, Mtra. Delfina Gómez Álvarez.- Rúbrica.- El Secretario General de Gobierno, Horacio Duarte Olivares.- Rúbrica.**



***Al margen Escudo de la LXII Legislatura del Estado de México, un logotipo y leyenda que dice: CONGRESO, Estado de México, un logotipo y leyenda que dice: Bancada Naranja.***

Toluca de Lerdo, Estado de México, 15 de abril de 2026.

**DIPUTADA  
MARTHA AZUCENA CAMACHO REYNOSO  
PRESIDENTA DE LA LXII LEGISLATURA  
DEL ESTADO DE MÉXICO**

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 51 fracción II, 57 y 61 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México; 28, fracción I, 30, 38 fracción II, 79 y 81 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de México y por su digno conducto, las Diputadas y los Diputados, Ruth Salinas Reyes, Maricela Beltrán Sánchez, Juan Manuel Zepeda Hernández y Martín Zepeda Hernández integrantes del Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano, sometemos a la consideración de esta Honorable Legislatura, la **Iniciativa con Proyecto de Decreto por la que se declara la técnica artesanal para la elaboración de “Pan de Pulque” del municipio de Villa Guerrero, Estado de México como patrimonio cultural inmaterial del Estado de México**, de conformidad con la siguiente;

### **EXPOSICIÓN DE MOTIVOS.**

La riqueza cultural del Estado de México no se limita a sus monumentos, edificios históricos o bienes materiales; también se integra por los conocimientos, técnicas, expresiones y prácticas que las comunidades reconocen como parte de su identidad y transmiten de generación en generación. En ese ámbito se ubica la técnica artesanal para la elaboración del pan de pulque en el municipio de Villa Guerrero, como una expresión gastronómica que articula memoria colectiva, trabajo comunitario y continuidad histórica.

La importancia de proteger este tipo de manifestaciones culturales encuentra sustento en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, la cual reconoce que el patrimonio cultural inmaterial comprende los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos, reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural. Bajo esta perspectiva, la técnica artesanal para la elaboración del pan de pulque constituye un verdadero saber hacer tradicional, en tanto representa un conocimiento colectivo vivo, socialmente reconocido y estrechamente vinculado con el entorno productivo y cultural de Villa Guerrero.

La panificación tradicional en México es resultado de un prolongado proceso histórico de intercambio cultural. A partir de la introducción del trigo durante la época virreinal, diversas regiones del país desarrollaron formas particulares de elaboración del pan mediante la incorporación de ingredientes, fermentos y saberes locales. En ese contexto se consolidó el uso del pulque y del aguamiel como agentes de fermentación en distintas prácticas panaderas del centro del país, lo que dio origen a expresiones alimentarias con rasgos distintivos y profundo arraigo social.

En el caso específico de Villa Guerrero, la elaboración del pan de pulque constituye una tradición alimentaria con fuerte arraigo comunitario. La evidencia académica disponible documenta la conservación de prácticas de elaboración, comercialización y consumo del pan de pulque tradicional en la cabecera municipal, vinculadas a la vida cotidiana, a las festividades religiosas, a las ferias patronales y a las celebraciones familiares. Ello demuestra que no se trata únicamente de un producto gastronómico, sino de una manifestación cultural viva que forma parte de la identidad social y del patrimonio biocultural de la comunidad.



La especificidad de esta técnica radica en el uso del pulque como fermento natural, lo que otorga al pan características particulares de sabor, aroma y textura. Su elaboración exige conocimiento empírico, observación de los tiempos de fermentación, dominio del amasado manual y experiencia en el manejo del horno, elementos que no pueden separarse del saber acumulado por generaciones de panaderas y panaderos. La literatura especializada ha señalado que en este tipo de procesos intervienen bacterias ácido lácticas y levaduras presentes en el pulque y sus sedimentos, lo que confirma el valor técnico, biocultural y tradicional de esta práctica artesanal.

Asimismo, el proceso de elaboración del pan de pulque conserva una dimensión artesanal que rebasa la simple preparación de un alimento. La selección de ingredientes, la integración manual de la harina de trigo, el pulque, la manteca y el azúcar, el reposo de la masa para permitir la fermentación natural, el modelado de las piezas y, finalmente, el horneado, constituyen etapas de un conocimiento transmitido de manera práctica y oral. En consecuencia, el valor susceptible de protección no se limita al producto final, sino que comprende integralmente la técnica artesanal que le da origen, en tanto expresión de un conocimiento comunitario vivo.

La declaratoria que se propone se justifica también por su contribución a la preservación de la diversidad cultural del Estado de México. Reconocer jurídicamente esta técnica como patrimonio cultural inmaterial implica proteger un conocimiento que vincula alimentación, territorio, historia, identidad y comunidad. De igual forma, permite visibilizar el papel de las personas portadoras de la tradición, fortalecer la transmisión intergeneracional del conocimiento y generar condiciones favorables para su salvaguarda, continuidad y promoción.

Adicionalmente, la protección institucional de esta técnica artesanal responde a la necesidad de prevenir su debilitamiento o desplazamiento frente a procesos de homogeneización productiva y sustitución de prácticas tradicionales por métodos industrializados. La propia UNESCO advierte que los procesos de mundialización y transformación social pueden generar riesgos de deterioro, desaparición y destrucción del patrimonio cultural inmaterial, particularmente cuando no existen medidas de salvaguarda adecuadas. En este sentido, el reconocimiento legislativo del pan de pulque de Villa Guerrero contribuye a proteger una práctica viva, dotada de significado social y cultural para la población mexiquense.

Por ello, declarar la técnica artesanal para la elaboración del pan de pulque del municipio de Villa Guerrero, Estado de México, como patrimonio cultural inmaterial del Estado de México constituye una medida legítima, necesaria y congruente con el deber público de identificar, valorar, promover y salvaguardar las expresiones culturales vivas de los pueblos y comunidades mexiquenses. Con esta acción no sólo se reconoce una tradición gastronómica; se protege un conocimiento colectivo que fortalece el sentido de pertenencia, preserva la memoria comunitaria y contribuye a la continuidad histórica y cultural del Estado de México.

## ATENTAMENTE

**DIP. RUTH SALINAS REYES**

**DIP. MARICELA BELTRÁN SÁNCHEZ**

**DIP. MARTÍN ZEPEDA HERNÁNDEZ**

**DIP. JUAN MANUEL ZEPEDA HERNÁNDEZ**

**Integrantes del Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano  
de la LXII Legislatura del Estado de México**



***Al margen Escudo de la LXII Legislatura del Estado de México, un logotipo y leyenda que dice: CONGRESO, Estado de México.***

**DICTAMEN FORMULADO A LA INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR LA QUE SE DECLARA LA TÉCNICA ARTESANAL PARA LA ELABORACIÓN DE “PAN DE PULQUE” DEL MUNICIPIO DE VILLA GUERRERO, ESTADO DE MÉXICO, COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO DE MÉXICO, PRESENTADA POR LAS DIPUTADAS Y LOS DIPUTADOS, RUTH SALINAS REYES, MARICELA BELTRÁN SÁNCHEZ, JUAN MANUEL ZEPEDA HERNÁNDEZ Y MARTÍN ZEPEDA HERNÁNDEZ INTEGRANTES DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.**

#### **HONORABLE ASAMBLEA:**

La Presidencia de la “LXII” Legislatura remitió a la Comisión Legislativa de Gobernación y Puntos Constitucionales, para su estudio y dictamen, la Iniciativa con Proyecto de Decreto por la que se declara la técnica artesanal para la elaboración de “Pan de Pulque” del Municipio de Villa Guerrero, Estado de México, como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México, presentada por las Diputadas y los Diputados, Ruth Salinas Reyes, Maricela Beltrán Sánchez, Juan Manuel Zepeda Hernández y Martín Zepeda Hernández, integrantes del Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano.

Sustanciado el estudio de la iniciativa y discutido a plenitud en la comisión legislativa, nos permitimos, con fundamento en lo establecido en los artículos 68, 70 y 82 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo, en relación con lo previsto en los artículos 13 A, 70, 73, 75, 78, 79 y 80 del Reglamento del Poder Legislativo, emitir el siguiente:

#### **DICTAMEN**

#### **ANTECEDENTES Y CONCLUSIÓN DEL ESTUDIO.**

1.- En sesión de la “LXII” Legislatura celebrada el día quince de abril de dos mil veintiséis, las Diputadas y los Diputados, Ruth Salinas Reyes, Maricela Beltrán Sánchez, Juan Manuel Zepeda Hernández y Martín Zepeda Hernández, integrantes del Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano, en ejercicio del derecho de iniciativa legislativa contenido en los artículos 51 fracción II, 57 y 61 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México; 28 fracción I, 30, 38 fracción II, 79 y 81 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de México, sometieron a la consideración de la Legislatura, la Iniciativa con Proyecto de Decreto por la que se declara la técnica artesanal para la elaboración de “Pan de Pulque” del Municipio de Villa Guerrero, Estado de México como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México.

Del estudio realizado, advertimos que la iniciativa propone declarar como Patrimonio Cultural Inmaterial el Pan de Pulque de Villa Guerrero.

2.- En fecha cuatro de junio de dos mil veintiséis, la Comisión Legislativa de Gobernación y Puntos Constitucionales, sustanció el estudio y dictaminó la Iniciativa con Proyecto de Decreto.

3.- Cabe destacar que durante los trabajos de estudio se contó con la presencia de la Diputada Maricela Beltrán Sánchez, quien expuso aspectos esenciales de la propuesta, para favorecer un dictamen objetivo e informado.

En términos del estudio realizado, coincidimos que es procedente la iniciativa y, en tal sentido, declarar la técnica artesanal para la elaboración de “Pan de Pulque” del Municipio de Villa Guerrero, Estado de México como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México.

Por otra parte, declara de orden público e interés social, el fomento, conservación, promoción, patrocinio y salvaguarda de esta tradición.

#### **CONSIDERACIONES.**

Compete a la “LXII” Legislatura conocer y resolver la Iniciativa con Proyecto de Decreto, en observancia de lo dispuesto en el artículo 61 fracciones I y LVI de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México, que la faculta a expedir leyes, decretos o acuerdos para el régimen interior del Estado, en todos los ramos de la administración del gobierno, asimismo, facultades que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Constitución del Estado, las leyes federales, o las del Estado le atribuyan.

#### **ANÁLISIS Y VALORACIÓN DE LOS ARGUMENTOS.**

Destacamos con la propuesta que la riqueza cultural del Estado de México no se limita a sus monumentos, edificios históricos o bienes materiales; también se integra por los conocimientos, técnicas, expresiones y prácticas que las comunidades



reconocen como parte de su identidad y transmiten de generación en generación. En ese ámbito se ubica la técnica artesanal para la elaboración del Pan de Pulque en el Municipio de Villa Guerrero, como una expresión gastronómica que articula memoria colectiva, trabajo comunitario y continuidad histórica.

Reconocemos que la importancia de proteger este tipo de manifestaciones culturales encuentra sustento en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, la cual reconoce que el patrimonio cultural inmaterial comprende los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos, reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural. Bajo esta perspectiva, la técnica artesanal para la elaboración del Pan de Pulque constituye un verdadero saber hacer tradicional, en tanto representa un conocimiento colectivo vivo, socialmente reconocido y estrechamente vinculado con el entorno productivo y cultural de Villa Guerrero.

Apreciamos, también, que la panificación tradicional en México es resultado de un prolongado proceso histórico de intercambio cultural. A partir de la introducción del trigo durante la época virreinal, diversas regiones del país desarrollaron formas particulares de elaboración del pan mediante la incorporación de ingredientes, fermentos y saberes locales. En ese contexto se consolidó el uso del pulque y del aguamiel como agentes de fermentación en distintas prácticas panaderas del centro del país, lo que dio origen a expresiones alimentarias con rasgos distintivos y profundo arraigo social.

Advertimos, en el caso específico de Villa Guerrero, que la elaboración del Pan de Pulque constituye una tradición alimentaria con fuerte arraigo comunitario. La evidencia académica disponible documenta la conservación de prácticas de elaboración, comercialización y consumo del Pan de Pulque tradicional en la Cabecera Municipal, vinculadas a la vida cotidiana, a las festividades religiosas, a las ferias patronales y a las celebraciones familiares. Ello demuestra que no se trata únicamente de un producto gastronómico, sino de una manifestación cultural viva que forma parte de la identidad social y del patrimonio biocultural de la comunidad.

Compartimos la afirmación de que la especificidad de esta técnica radica en el uso del pulque como fermento natural, lo que otorga al pan características particulares de sabor, aroma y textura. Su elaboración exige conocimiento empírico, observación de los tiempos de fermentación, dominio del amasado manual y experiencia en el manejo del horno, elementos que no pueden separarse del saber acumulado por generaciones de panaderas y panaderos. La literatura especializada ha señalado que en este tipo de procesos intervienen bacterias ácido lácticas y levaduras presentes en el pulque y sus sedimentos, lo que confirma el valor técnico, biocultural y tradicional de esta práctica artesanal.

De igual forma, que, el proceso de elaboración del Pan de Pulque conserva una dimensión artesanal que rebasa la simple preparación de un alimento. La selección de ingredientes, la integración manual de la harina de trigo, el pulque, la manteca y el azúcar, el reposo de la masa para permitir la fermentación natural, el modelado de las piezas y, finalmente, el horneado, constituyen etapas de un conocimiento transmitido de manera práctica y oral. En consecuencia, estamos de acuerdo en que el valor susceptible de protección no se limita al producto final, sino que comprende integralmente la técnica artesanal que le da origen, en tanto expresión de un conocimiento comunitario vivo.

Es evidente que la declaratoria que se propone se justifica también por su contribución a la preservación de la diversidad cultural del Estado de México. Reconocer jurídicamente esta técnica como patrimonio cultural inmaterial implica proteger un conocimiento que vincula alimentación, territorio, historia, identidad y comunidad. De igual forma, permite visibilizar el papel de las personas portadoras de la tradición, fortalecer la transmisión intergeneracional del conocimiento y generar condiciones favorables para su salvaguarda, continuidad y promoción.

Es correcta la precisión de que, la protección institucional de esta técnica artesanal responde a la necesidad de prevenir su debilitamiento o desplazamiento frente a procesos de homogeneización productiva y sustitución de prácticas tradicionales por métodos industrializados. La propia UNESCO advierte que los procesos de mundialización y transformación social pueden generar riesgos de deterioro, desaparición y destrucción del patrimonio cultural inmaterial, particularmente cuando no existen medidas de salvaguarda adecuadas. En este sentido, el reconocimiento legislativo del pan de pulque de Villa Guerrero contribuye a proteger una práctica viva, dotada de significado social y cultural para la población mexiquense.

Así, apreciamos que, declarar la técnica artesanal para la elaboración del pan de pulque del Municipio de Villa Guerrero, Estado de México, como patrimonio cultural inmaterial del Estado de México constituye una medida legítima, necesaria y congruente con el deber público de identificar, valorar, promover y salvaguardar las expresiones culturales vivas de los pueblos y comunidades mexiquenses y que con esta acción no sólo se reconoce una tradición gastronómica; se protege un conocimiento colectivo que fortalece el sentido de pertenencia, preserva la memoria comunitaria y contribuye a la continuidad histórica y cultural del Estado de México.

#### **ANÁLISIS Y ESTUDIO TÉCNICO DEL TEXTO NORMATIVO.**

Con apego al estudio de la iniciativa, resulta procedente declarar la técnica artesanal para la elaboración de “Pan de Pulque” del Municipio de Villa Guerrero, Estado de México como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México.

Por otra parte, estimamos procedente, declarar de orden público e interés social, el fomento, conservación, promoción, patrocinio y salvaguarda de esta tradición.



Consecuentes con lo expuesto, valorados los argumentos, realizado el estudio técnico del Proyecto de Decreto, evidenciado el beneficio social de la Iniciativa con Proyecto de Decreto, y atendidos los requisitos de fondo y forma, nos permitimos concluir con los siguientes:

### RESOLUTIVOS

**PRIMERO.-** Es de aprobarse, en lo conducente, de conformidad con el Proyecto de Decreto que ha sido conformado, la Iniciativa con Proyecto de Decreto, presentada por las Diputadas y los Diputados, Ruth Salinas Reyes, Maricela Beltrán Sánchez, Juan Manuel Zepeda Hernández y Martín Zepeda Hernández integrantes del Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano.

**SEGUNDO.-** En ese sentido, expídase el Decreto por el que se declara la técnica artesanal para la elaboración de “Pan de Pulque” del Municipio de Villa Guerrero, Estado de México como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México.

Por otra parte, procede declarar de orden público e interés social, el fomento, conservación, promoción, patrocinio y salvaguarda de esta tradición.

**TERCERO.-** Se adjunta el Proyecto de Decreto para que previa discusión y aprobación por la Legislatura, sea remitido a la Persona Titular del Ejecutivo Estatal para los efectos pertinentes.

Dado en el Palacio del Poder Legislativo, en la ciudad de Toluca de Lerdo, capital del Estado de México, a los cuatro días del mes de junio de dos mil veintiséis.

### LISTA DE VOTACIÓN

**FECHA:** 04/JUNIO/2026.

**ASUNTO:** DICTAMEN FORMULADO A LA INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR LA QUE SE DECLARA LA TÉCNICA ARTESANAL PARA LA ELABORACIÓN DE “PAN DE PULQUE” DEL MUNICIPIO DE VILLA GUERRERO, ESTADO DE MÉXICO COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO DE MÉXICO, PRESENTADA POR LAS DIPUTADAS Y LOS DIPUTADOS, RUTH SALINAS REYES, MARICELA BELTRÁN SÁNCHEZ, JUAN MANUEL ZEPEDA HERNÁNDEZ Y MARTÍN ZEPEDA HERNÁNDEZ INTEGRANTES DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.

### COMISIÓN LEGISLATIVA DE GOBERNACIÓN Y PUNTOS CONSTITUCIONALES

| DIPUTADA(O)                                                       | FIRMA   |           |            |
|-------------------------------------------------------------------|---------|-----------|------------|
|                                                                   | A FAVOR | EN CONTRA | ABSTENCIÓN |
| <b>Presidente</b><br>Dip. Carlos Antonio Martínez<br>Zurita Trejo | √       |           |            |
| <b>Secretaria</b><br>Dip. Paola<br>Jiménez Hernández              | √       |           |            |
| <b>Prosecretario</b><br>Dip. Gabriel Kalid Mohamed<br>Báez        | √       |           |            |
| Dip. Vladimir Hernández<br>Villegas                               | √       |           |            |



|                                              |   |  |  |
|----------------------------------------------|---|--|--|
| Dip. Héctor Karim Carvallo<br>Delfín         | √ |  |  |
| Dip. Octavio<br>Martínez Vargas              | √ |  |  |
| Dip. Susana<br>Estrada Rojas                 | √ |  |  |
| Dip. Arleth Stephanie<br>Grimaldo Osorio     | √ |  |  |
| Dip. Ángel Adriel Negrete<br>Avonce          | √ |  |  |
| Dip. Eduardo<br>Zarzosa Sánchez              | √ |  |  |
| Dip. Pablo Fernández de<br>Cevallos González | √ |  |  |
| Dip. Ruth<br>Salinas Reyes                   | √ |  |  |
| Dip. Omar<br>Ortega Álvarez                  |   |  |  |
| Dip. Itzel Guadalupe Pérez<br>Correa         | √ |  |  |
| Dip. Maurilio Hernández<br>González          |   |  |  |

