



CONGRESO
ESTADO DE MÉXICO



“2026. Año del Humanismo Mexicano en el Estado de México”

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.¹

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

¹ UNESCO. (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. UNESCO.
<https://www.unesco.org/en/legal-affairs/convention-safeguarding-intangible-cultural-heritage>



“2026. Año del Humanismo Mexicano en el Estado de México”

comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos, reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural.² 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.²

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.³

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

² De Postgraduados, C., Torres-Maravilla, M., Blancas-Nápoles, E., Alejandra; Vázquez-Landaverde, J., Alberto, P., Cristiani-Urbina, J., ... Elena, M. (2016). *Agrociencia*, 50(2), 183–200. Retrieved from https://www.redalyc.org/pdf/302/Resumen/Resumen_30244591004_1.pdf

³ Ibid



CONGRESO
ESTADO DE MÉXICO



“2026. Año del Humanismo Mexicano en el Estado de México”

sus sedimentos, lo que confirma el valor técnico, biocultural y tradicional de esta práctica artesanal.⁴

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.

⁴ De Postgraduados, C., Torres-Maravilla, M., Blancas-Nápoles, E., Alejandra; Vázquez-Landaverde, J., Alberto, P., Cristiani-Urbina, J., Elena, M. (2016). Agrocienza, 50(2), 183–200. Retrieved from https://www.redalyc.org/pdf/302/Resumenes/Resumen_30244591004_1.pdf



“2026. Año del Humanismo Mexicano en el Estado de México”

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.⁵

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**

⁵ Reyes Montaña, C. N., Quintero Salazar, B., & Barrera García, D. (2019). Documentación de la elaboración, comercialización y consumo del pan de pulque tradicional en la cabecera municipal de Villa Guerrero, Estado de México. XXXII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología.



CONGRESO
ESTADO DE MÉXICO



“2026. Año del Humanismo Mexicano en el Estado de México”

PROYECTO DE DECRETO

La H.LXII Legislatura del Estado de México

Decreta:

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.

TRANSITORIOS

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, Capital del Estado de México, a los días del mes de del año dos mil veintiséis.