



H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA

LXVI LEGISLATURA

RE A B R I D O

14 NOV 2025

15:50hs

Secretaría de Servicios Parlamentarios

"2025, Bicentenario de la Primera Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca"

San Raymundo Jalpan, Oaxaca, a 14 de noviembre de 2025

**Asunto:** Se presenta iniciativa.  
OF. NO-ST/JUCOPO/LXVI-I/558

LICENCIADO FERNANDO JARA SOTO  
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS DE  
LA SEXAGÉSIMA SEXTA LEGISLATURA  
DEL H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA.

P R E S E N T E

El suscrito, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50, fracción I y 55 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; artículo 30 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y artículos 56 y 100 fracción III del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, remito a usted, con carácter de URGENTE Y OBVIA RESOLUCIÓN la presente **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE LA SEXAGÉSIMA SEXTA LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA DECLARA LA TÉCNICA DE ELABORACIÓN DEL ESTOFADO DE ASUNCIÓN IXTALTEPEC COMO ELEMENTO CULTURAL IDENTITARIO INMATERIAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA**; lo anterior, para que se sirva incluirla en el orden del día de la siguiente sesión ordinaria de este Honorable Congreso.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

20 NOV  
LXVI LEGISLATURA

ATENTAMENTE

DIP. BENJAMÍN VIVEROS MONTALVO

C. c. p. – Archivo.



"2025, Bicentenario de la Primera Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca"

San Raymundo Jalpan, Oaxaca, a 14 de noviembre de 2025.

**DIPUTADA ANTONIA NATIVIDAD DÍAZ JIMÉNEZ  
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DEL  
HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO  
P R E S E N T E**

El suscrito, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50, fracción I y 55 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; artículo 30 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y artículos 56 y 100 fracción III del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, presento, con carácter de **DE URGENTE Y OBVIA RESOLUCIÓN**, la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE LA SEXAGÉSIMA SEXTA LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA DECLARA LA TÉCNICA DE ELABORACIÓN DEL ESTOFADO DE ASUNCIÓN IXTALTEPEC COMO ELEMENTO CULTURAL IDENTITARIO INMATERIAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA**; de conformidad con la siguiente:

#### **EXPOSICIÓN DE MOTIVOS:**

##### **I. Identificación y delimitación del problema público.**

Con fecha 22 de octubre de 2025, se recibió el oficio PN/IXT/203/25, suscrito por el presidente municipal constitucional de Asunción Ixtaltepec, Mtro. Oswaldo Chiñas Cruz, mediante el cual solicita la intervención del suscrito a efecto de que se gestione el otorgamiento del pergamo de reconocimiento al estofado tradicional del municipio, en virtud de su valor cultural, gastronómico e identitario.

"2025, Bicentenario de la Primera Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca"

Dicha petición destaca el arraigo histórico del platillo en la comunidad, su presencia en celebraciones locales y su potencial para fortalecer el turismo gastronómico en la región del Istmo de Tehuantepec.

En tal contexto, se ha analizado que, en el estado de Oaxaca, múltiples expresiones culturales de carácter gastronómico carecen de reconocimiento formal por parte de las instituciones públicas, lo que limita su visibilidad, protección y aprovechamiento como activos de identidad y desarrollo local. La técnica de elaboración tradicional del estofado tradicional del municipio de Asunción Ixtaltepec, a pesar de su arraigo histórico y valor comunitario, no cuenta con una declaratoria oficial que lo reconozca como elemento cultural identitario inmaterial del Estado Libre y Soberano de Oaxaca.

Esta omisión impide su incorporación en políticas de promoción turística, salvaguarda cultural y fortalecimiento económico, generando una brecha entre el valor social del platillo y su reconocimiento institucional.

Reconocerlo formalmente implica cerrar esa brecha, proteger una práctica viva que fortalece la memoria colectiva y garantizar su transmisión a futuras generaciones.

## II. Información estadística y diagnóstico.

"2025, Bicentenario de la Primera Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca"

Oaxaca es uno de los estados con mayor riqueza gastronómica de México, y su cocina ha sido reconocida como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde 2010 (UNESCO, 2010)<sup>1</sup>.

Según datos de la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE) del INEGI, en el cuarto trimestre de 2023 la población ocupada en Oaxaca fue de 1,893,143 personas, de las cuales una proporción significativa se concentra en actividades relacionadas con el turismo, incluyendo servicios de alojamiento, alimentos y bebidas (INEGI, 2024)<sup>2</sup>.

Por su parte, la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado reportó que en 2023 el turismo generó más de 6.5 millones de visitantes y una derrama económica superior a los 15 mil millones de pesos, consolidándose como uno de los sectores estratégicos para el desarrollo regional (Gobierno de Oaxaca, 2024)<sup>3</sup>.

Estas cifras evidencian el impacto económico del turismo en Oaxaca y refuerzan la importancia de la integración de las expresiones gastronómicas locales en las estrategias de promoción y desarrollo cultural.

Sin embargo, la falta de reconocimiento específico de las técnicas de elaboración de platillos locales, como el caso de la preparación del estofado de Asunción Ixtaltepec, limita su inclusión en rutas gastronómicas, ferias culturales y estrategias de desarrollo regional. La cocina istmeña, en

<sup>1</sup> UNESCO (2010). La cocina tradicional mexicana: una cultura comunitaria, ancestral y viva. Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>

<sup>2</sup> INEGI (2024). Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo, Oaxaca, cuarto trimestre 2023. Disponible en: [https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2024/ENOE/ENOE2024\\_02\\_Oaxaca.pdf](https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2024/ENOE/ENOE2024_02_Oaxaca.pdf)

<sup>3</sup> Gobierno de Oaxaca (2024). Indicadores de la Actividad Turística, Secretaría de Turismo. Disponible en: <https://www.oaxaca.gob.mx/sectur/informacion-de-interes/estadisticas/>

"2025, Bicentenario de la Primera Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca"

particular, ha sido poco documentada en los instrumentos oficiales de planeación, a pesar de su relevancia en la identidad de la región.

La técnica de elaboración del estofado de Asunción Ixtaltepec, como práctica culinaria transmitida intergeneracionalmente, cumple con los criterios de continuidad, arraigo comunitario y valor simbólico que definen a los elementos culturales identitarios materiales e inmateriales.

### **III. Acciones gubernamentales vigentes.**

El Congreso del Estado de Oaxaca ha emitido declaratorias de elementos culturales identitarios material e inmaterial para diversas expresiones, como los bordados de San Antonino Castillo Velasco, mediante iniciativas legislativas que reconocen su valor histórico y comunitario.

Asimismo, el Gobierno del Estado ha impulsado estrategias de promoción turística y cultural que destacan la gastronomía oaxaqueña como motor de desarrollo regional, mediante ferias, exposiciones, rutas gastronómicas y campañas de difusión que visibilizan la riqueza culinaria de los municipios. Específicamente, en mayo de 2023, la Secretaría de Turismo de Oaxaca presentó en Punto México la exposición "Oaxaca, tierra orgullosa de sus raíces", destacando la gastronomía tradicional como parte esencial de la oferta turística estatal, incluyendo productos

"2025, Bicentenario de la Primera Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca"

como mole, chocolate, café y mezcal, así como textiles y artesanías (México Ruta Mágica, 2023)<sup>4</sup>.

No obstante, estas acciones aún no han incorporado de manera sistemática los platillos tradicionales de municipios como Asunción Ixaltepec, lo que evidencia la necesidad de ampliar el alcance de las declaratorias patrimoniales. La declaratoria de la técnica de elaboración del estofado de Asunción Ixaltepec como elemento cultural identitario inmaterial permitiría su inclusión en estos programas, visibilizando el trabajo de las cocineras tradicionales y fortaleciendo el tejido comunitario desde sus propias raíces.

#### **IV. Marco constitucional, convencional y legal aplicable.**

##### Marco constitucional.

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos:

Conforme al artículo 2º, la Nación Mexicana se reconoce como única e indivisible, fundada en la grandeza de sus pueblos y culturas. En ese marco, el Estado tiene la obligación de preservar, proteger y desarrollar los elementos culturales identitarios materiales e inmateriales, que comprende todos los elementos que constituyen la cultura e identidad de los pueblos. Este mandato incluye el reconocimiento de la propiedad

<sup>4</sup> México Ruta Mágica (2023). Oaxaca muestra sus raíces, artesanías y gastronomía en Punto México. Disponible en: <https://mexicorutamagica.mx/2023/05/04/oaxaca-muestra-raices-artesanias-gastronomia-oferta-turistica-punto-mexico/>

"2025, Bicentenario de la Primera Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca"

intelectual colectiva sobre dicho patrimonio, en los términos que dispongan las leyes aplicables.

Conforme al artículo 4º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, toda persona tiene derecho al acceso a la cultura, al disfrute de los bienes y servicios culturales que presta el Estado, y al ejercicio pleno de sus derechos culturales. Este mandato obliga a las autoridades a promover los medios necesarios para la difusión y el desarrollo de la cultura, atendiendo a la diversidad cultural en todas sus manifestaciones y expresiones, con pleno respeto a la libertad creativa. Asimismo, impone a la ley la responsabilidad de establecer los mecanismos que garanticen el acceso y la participación de todas las personas en cualquier manifestación cultural.

#### Marco convencional.

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, ratificada por México, establece la obligación de identificar, documentar y promover las expresiones culturales locales (UNESCO, 2003)<sup>5</sup>.

#### Marco legal.

La Ley General de Cultura y Derechos Culturales (2017)<sup>6</sup> y la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y

<sup>5</sup> UNESCO (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/convención>

<sup>6</sup> Cámara de Diputados (2017). Ley General de Cultura y Derechos Culturales. Diario Oficial de la Federación, 19 de junio de 2017. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGCD.pdf>

"2025, Bicentenario de la Primera Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca"

Comunidades Indígenas y Afromexicanas (2022)<sup>7</sup> refuerzan el marco jurídico aplicable al reconocimiento de expresiones culturales tradicionales, incluyendo las gastronómicas.

El artículo 3 de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales define como manifestaciones culturales todos aquellos elementos materiales e inmateriales que identifican a los grupos, pueblos y comunidades que integran la nación, y que las personas reconocen como propios por el valor y significado que les aportan en términos de identidad, integridad y dignidad cultural. Por su parte, el artículo 15 establece que las autoridades de los tres órdenes de gobierno deberán desarrollar acciones para investigar, conservar, proteger, fomentar, formar, enriquecer y difundir el patrimonio cultural inmaterial, favoreciendo la dignificación y respeto de las culturas originarias.

En complemento, el artículo 13 de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas reconoce expresamente el derecho colectivo de estos pueblos a la propiedad sobre su patrimonio cultural, conocimientos y expresiones culturales tradicionales, incluyendo aquellas que han sido transmitidas por generaciones previas. El artículo 16 de la misma ley establece que podrá coexistir la propiedad colectiva del patrimonio cultural entre dos o más comunidades, y que su uso o aprovechamiento por terceros sólo será posible mediante acuerdo o consentimiento de los titulares.

<sup>7</sup> Cámara de Diputados (2022). Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas. Diario Oficial de la Federación, 17 de enero de 2022. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf>



"2025, Bicentenario de la Primera Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca"

Este marco normativo impone al Estado la obligación de proteger, promover y garantizar el acceso a las manifestaciones culturales tradicionales, reconociendo su valor como parte del patrimonio vivo de la nación y como expresión legítima de los derechos colectivos de los pueblos originarios.

*Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca*<sup>8</sup>.

Conforme a lo dispuesto por los artículos 15 y 16, el patrimonio cultural del estado comprende tanto los bienes tangibles como los elementos intangibles que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconocen como parte integrante de su identidad cultural. En el caso del patrimonio intangible, se incluyen los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que configuran la memoria viva de los pueblos.

La ley declara de interés público la salvaguarda, conservación, restauración, recuperación, preservación, promoción, difusión, enriquecimiento e investigación de dicho patrimonio, el cual debe ser valorizado y transmitido a las generaciones futuras como testimonio de la experiencia y de las aspiraciones humanas, y faculta al Congreso para emitir declaratorias que contribuyan a su preservación.

## **V. Derecho comparado.**

<sup>8</sup> Congreso del Estado de Oaxaca. (2010). Ley de Desarrollo Cultural del Estado de Oaxaca. Publicada en el Periódico Oficial del Estado de Oaxaca el 3 de abril de 2010. [en línea] Disponible en: [https://www.congresooaxaca.gob.mx/docs66.congresooaxaca.gob.mx/legislacion\\_estatal/Ley\\_de\\_Desarrollo\\_Cultural\\_del\\_Estado\\_\(Ref\\_dto\\_614\\_aprob\\_LXVI\\_Legis\\_18\\_mzo\\_2025\\_PO\\_15\\_26a\\_secc\\_12\\_abril\\_2025\).pdf](https://www.congresooaxaca.gob.mx/docs66.congresooaxaca.gob.mx/legislacion_estatal/Ley_de_Desarrollo_Cultural_del_Estado_(Ref_dto_614_aprob_LXVI_Legis_18_mzo_2025_PO_15_26a_secc_12_abril_2025).pdf)

"2025, Bicentenario de la Primera Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca"

En América Latina, países como Perú, Colombia y Bolivia han desarrollado marcos normativos para reconocer platillos tradicionales como patrimonio cultural, vinculando su protección con políticas de desarrollo sostenible y turismo comunitario (CONACULTA, 2006)<sup>9</sup>.

En México, entidades federativas como Michoacán y Yucatán han desarrollado acciones institucionales para reconocer y fortalecer sus cocinas tradicionales como parte del patrimonio cultural. En Michoacán, la Secretaría de Turismo estatal promovió en 2024 la certificación de cocineras tradicionales ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), como medida de protección jurídica y promoción internacional de la cocina michoacana, reconocida por la UNESCO desde 2010 como paradigma del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (SECTUR Michoacán, 2025)<sup>10</sup>.

Por su parte, en Yucatán, la Secretaría de Fomento Turístico implementó el "Programa de Sensibilización y Capacitación Turística de Cocineras Tradicionales", como parte de su política gastronómica estatal (SEFOTUR Yucatán, 2025)<sup>11</sup>.

Estas experiencias demuestran que el reconocimiento formal de expresiones gastronómicas, así como de las técnicas empleadas, fortalece la identidad local, dinamiza la economía y promueve la equidad cultural.

<sup>9</sup> CONACULTA (2006). Cuadernos de Patrimonio Cultural y Turismo. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Disponible en: [https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/publi/Cuadernos\\_19\\_num/cuaderno1\\_vol1.pdf](https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno1_vol1.pdf)

<sup>10</sup> SECTUR Michoacán (2025). Cocina tradicional de Michoacán fue protegida y promovida en 2024. Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de Michoacán. Disponible en: <https://sectur.michoacan.gob.mx/cocina-tradicional-de-michoacan-fue-protegida-y-promovida-en-2024/>

<sup>11</sup> SEFOTUR Yucatán (2025). 113 cocineras y cocineros tradicionales culminan programa de capacitación como parte de la política gastronómica estatal. Secretaría de Fomento Turístico del Gobierno del Estado de Yucatán. Disponible en: <https://sefotur.yucatan.gob.mx/boletines/392>

"2025, Bicentenario de la Primera Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca"

La declaratoria de la técnica de elaboración del estofado de Asunción Ixtaltepec como elemento identitario cultural inmaterial se inscribe en esta tendencia nacional, como medida de justicia cultural y salvaguarda efectiva.

#### **VI. Vinculación con el Plan Estatal de Desarrollo.**

La presente iniciativa, se formula en congruencia con los objetivos estratégicos del Plan Estatal de Desarrollo de Oaxaca 2022-2028<sup>12</sup>, aprobado por el Congreso del Estado el 29 de junio de 2023 como documento rector de la administración pública estatal. Dicho documento, establece como eje prioritario el "Estado de bienestar para todas las oaxaqueñas y los oaxaqueños", que incluye el fortalecimiento de la cultura como motor de desarrollo.

Asimismo, contempla los ejes transversales de "Niñas, niños y adolescentes" y "Desarrollo sostenible y cambio climático", los cuales se vinculan con la protección de saberes tradicionales y la promoción de prácticas alimentarias sostenibles.

El reconocimiento de la técnica de elaboración del estofado de Asunción Ixtaltepec como elemento cultural identitario inmaterial se alinea con estos objetivos, al visibilizar una práctica cultural que fortalece la cohesión social, promueve el turismo responsable y preserva el legado culinario de la región. Además, permite incorporar esta expresión

<sup>12</sup> [https://www.finanzasooaxaca.gob.mx/pdf/planes/Plan\\_Estatal\\_de\\_Desarrollo\\_2022-2028.pdf](https://www.finanzasooaxaca.gob.mx/pdf/planes/Plan_Estatal_de_Desarrollo_2022-2028.pdf)

"2025, Bicentenario de la Primera Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca"

gastronómica en políticas públicas orientadas al desarrollo territorial, la inclusión cultural y la sostenibilidad.

#### **VII. Objeto de la iniciativa.**

La presente iniciativa tiene por objeto emitir la declaratoria mediante la cual el Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca reconoce la técnica de elaboración del estofado del municipio de Asunción Ixtaltepec como elemento cultural identitario inmaterial del Estado, en virtud de su relevancia histórica, gastronómica, comunitaria y turística. Lo anterior, derivado del hecho que la elaboración del referido platillo constituye una expresión cultural inmaterial que cumple con los criterios establecidos por la ley, al ser una práctica culinaria con valor histórico, técnico, tradicional y comunitario, reconocida por sus portadores como parte de su patrimonio cultural.

Su declaratoria como elemento identitario cultural inmaterial del Estado Libre y Soberano de Oaxaca está amparada en el mandato legal de proteger y dignificar las manifestaciones que dan sentido a la identidad colectiva de los pueblos; lo que permitirá su incorporación en programas de promoción cultural, rutas gastronómicas, estrategias de desarrollo local y mecanismos de salvaguarda institucional.

#### **VIII. Beneficios esperados.**

"2025, Bicentenario de la Primera Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca"

Esta declaratoria generará beneficios en tres dimensiones: *cultural*, al fortalecer la identidad comunitaria y dignificar el saber culinario local; *económica*, al incentivar el turismo gastronómico y la comercialización responsable del platillo; e *institucional*, al ampliar el alcance de las políticas públicas en materia de cultura y desarrollo. Además, contribuirá a la salvaguarda de una técnica tradicional que ha sido preservada por generaciones de personas cocineras, y que constituye un legado vivo de la cocina istmeña. Reconocerlo formalmente implica proteger una práctica que vive en el presente, que proviene del pasado y que debe transmitirse en condiciones dignas a las generaciones futuras.

Por lo anteriormente fundado y motivado, someto a la consideración de este Honorable Congreso la siguiente **INICIATIVA CON PROYECTO DE:**

**DECRETO**

**ARTÍCULO ÚNICO:** LA SEXAGÉSIMA SEXTA LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA DECLARA LA TÉCNICA DE ELABORACIÓN DEL ESTOFADO DE ASUNCIÓN IXTALTEPEC COMO ELEMENTO CULTURAL IDENTITARIO INMATERIAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA.

**TRANSITORIOS:**

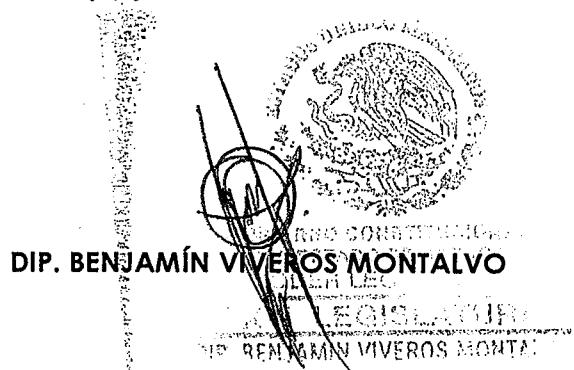
**PRIMERO.** El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado. Publíquese.

**SEGUNDO.** Comuníquese al Titular del Poder Ejecutivo Estatal para los efectos jurídicos conducentes.



"2025, Bicentenario de la Primera Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca"

DADO en el Salón de Sesiones "Don Benito Juárez" del Honorable Congreso del Estado, San Raymundo Jalpan, Centro, Oaxaca, a los dieciocho días del mes de noviembre del año dos mil veinticinco.



C. c. p. – Archivo.