

**Dip. María Francisca  
Antonio Santiago**



**LXVI**  
**LEGISLATURA**  
H. CONGRESO DEL  
ESTADO DE OAXACA

**... CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA**  
**DIPUTADO**

**RECIBIDO**  
**05 DIC 2025**

*"2025, Sesión ordinaria de la Primera Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca"*  
San Raymundo Ip... Oaxaca; a 05 de diciembre de 2025.

**OF. NÚM.LXVI/MFAS/0173/2025**

**ASUNTO:** Inscripción de Iniciativa.

**Secretaría de Servicios Parlamentarios**

**LIC. FERNANDO JARA SOTO**  
**SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS**  
**DEL H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA.**  
**P R E S E N T E.**

Quien suscribe, **María Francisca Antonio Santiago**; Diputada Local de la LXVI Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca e integrante del Grupo Parlamentario del Partido MORENA, con fundamento en lo establecido por los artículos 3 fracción XVIII, y 30 fracción I, 104 fracción I, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca; 3 fracción XVIII, 42 fracción VIII inciso e), 54 fracción I, 55, 59, 100, 193 fracción I, y demás relativos aplicables del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, presento la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE LA SEXAGÉSIMA SEXTA LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL ESTADO, DECLARA AL TOTOP DEL ISTMO DE TEHUANTEPEC Y A SUS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN, COMO PATRIMONIO CULTURAL IDENTITARIO MATERIAL E INMATERIAL DEL ESTADO DE OAXACA**; solicitando por este conducto su inscripción en el orden del día de la siguiente sesión ordinaria.

Sin otro particular, le envío un cordial saludo.

**H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA**

**ATENTAMENTE**

**RECIBIDO**  
**05 DIC 2025**

**DIRECCIÓN DE APOYO LEGISLATIVO**

**DIPUTADA MARÍA FRANCISCA ANTONIO SANTIAGO**  
**INTEGRANTE DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PARTIDO MORENA**  
**LXVI LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO.**

MFAS/KMD/\*rscht  
C.c.p. Archivo



**COMITÉ CONSTITUCIONAL  
DEL ESTADO DE OAXACA  
PODER LEGISLATIVO**

**LXVI LEGISLATURA**

**DIP. MARIA FRANCISCA ANTONIO SANTIAGO**

0



**GRUPO PARLAMENTARIO  
morena**



**LA MAESTRA  
DACILITA**

**HONORABLE ASAMBLEA  
DEL CONGRESO DEL ESTADO LIBRE  
Y SOBERANO DE OAXACA:**

Quien suscribe, **María Francisca Antonio Santiago**; Diputada Local de la LXVI Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca e integrante del Grupo Parlamentario del Partido MORENA, con fundamento en lo establecido por los artículos 3 fracción XVIII, y 30 fracción I, 104 fracción I, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca; 3 fracción XVIII, 42 fracción VIII inciso e), 54 fracción I, 55, 59, 100, 193 fracción I, y demás relativos aplicables del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, presento la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE LA SEXAGÉSIMA SEXTA LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL ESTADO, DECLARA AL TOTOPÓ DEL ISTMO DE TEHUANTEPEC Y A SUS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN, COMO PATRIMONIO CULTURAL IDENTITARIO MATERIAL E INMATERIAL DEL ESTADO DE OAXACA**; al tenor de la siguiente:

**EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

La elaboración de totopos en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca; es un proceso artesanal que ha sido transmitido de generación en generación. Este proceso incluye la selección y cocción del maíz zapalote chico, que es endémico de la región y le confiere un sabor único. Las tortillas se cocinan en hornos de barro llamados comixcales, donde alcanzan temperaturas superiores a los 300°C, lo que garantiza su textura crujiente y dorada. Las

**DIPUTADA XIX**

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

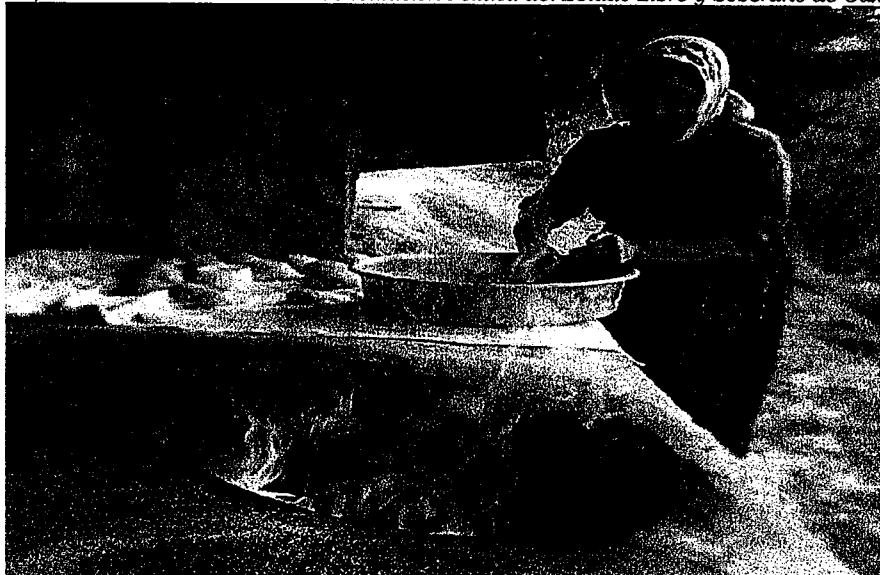
mujeres totoperas, que son las encargadas de elaborar y vender estos totopos, son guardianas de esta tradición y su labor es fundamental para la autosuficiencia alimentaria y la resiliencia comunitaria en contextos adversos.

El totopo de maíz nuevo debe su nombre a la tradición de realizarla inicialmente con los primeros granos de maíz de cada cosecha. Hace tiempo los totopos de maíz nuevo solo eran una novedad de temporada, por la que había que esperar un año completo, actualmente se encuentran en el Istmo de Tehuantepec en cualquier época del año.<sup>1</sup>

Según el chef Carlos Galán –quien nació en la comunidad istmeña de Matías Romero y actualmente dirige el restaurante Guzina Oaxaca, en la CDMX—, los totopos de esta región de México ya no se hacen precisamente con maíces nuevos. Ahora se elaboran con granos de distintos tiempos, a los que se les adiciona una pequeña cantidad de elotes tiernos para dotarlos de su característica nota dulce. Cabe señalar que el totopo no es de consumo diario en la zona debido a su costo notablemente más alto que el de la tortilla “normal” que se compra en expendios. Mientras que actualmente la tortilla de máquina está en cerca de 22 pesos el kilo, 50 totopos valen 80 pesos. Galán cuenta que la elaboración de esta receta entre las familias del Istmo se toma muy en serio. “En Juchitán muchas cosas se comen con totopos. Culturalmente se trata de una tradición significativa, por lo que una casa istmeña con un comixcal –así se le conoce al horno especial donde se les prepara— en el patio o en la cocina, es algo digno de verse” asegura Carlos Galán.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> VELASCO, OLLIN, GUDÓ, Así se hacen los famosos totopos de maíz nuevo del Istmo de Tehuantepec, visible en: <https://gudomagazine.com/asi-se-hacen-los-famosos-totopos-de-maiz-nuevo-del-istmo/>

<sup>2</sup> Ibidem.



La anatomía del totopo de maíz nuevo implica la existencia obligatoria de huecos sobre su superficie. Estos son hechos a mano por las mujeres que elaboran la receta y responden a una necesidad de mayor agarre a las paredes del horno. La periodista cultural Roselia Chaca es oriunda de Juchitán y asegura que la raíz migrante del Istmo de Tehuantepec se remonta a tiempos de Porfirio Díaz, cuando se construyó ahí la red ferroviaria que conectaba con el resto del país. Desde entonces, asegura Chaca, llegaron a trabajar al Istmo libaneses, hindúes, chinos, japoneses y árabes; también muchos italianos, franceses y estadounidenses. Dada la mezcla cultural que ocurrió en esas coordenadas de Oaxaca, la gastronomía se vio altamente influenciada por todas partes del planeta. En la actualidad, según Chaca, no existe una consciencia generalizada de dicha hibridación culinaria. No obstante, hay atisbos de ella en la similitud de técnicas, el uso intensivo de especias en todas sus recetas, así como la recurrencia a cocciones largas y profundas.<sup>3</sup>

<sup>3</sup> VELASCO, OLLIN, GUDÓ, Así se hacen los famosos totopos de maíz nuevo del Istmo de Tehuantepec, visible en: <https://gudomagazine.com/asi-se-hacen-los-famosos-totopos-de-maiz-nuevo-del-istmo/>



**DIPUTADA XIX**

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

Una de las formas que vuelve perfecto al totopo de maíz nuevo radica en su forma de elaboración. El Chef Carlos Galán explica que al cocinarse en comixcal, sin tener contacto con agentes grasos, da como resultado una tortilla magra, crujiente y saludable. De igual manera, el horno cónico permite que el totopo tenga un sabor más intenso a maíz, así como a humo. Más allá de ser la tortilla oficial de gala en el Istmo de Tehuantepec, el totopo tiene aplicaciones culinarias muy específicas: va perfecto con queso doble crema o cuajada, minilla —una botana que se hace con pescado troceado, huevo y legumbres—, ensalada de lisa ahumada o la clásica de camarón seco que identifica a las fiestas de la región. El totopo es tradición y una gran compañía. Si sobre una mesa hay totopos de maíz nuevo, algún guiso y cervezas frías, no hay más: uno está de fiesta en el Istmo de Tehuantepec.<sup>4</sup>

Por su parte, Fabiola Hidalgo describe al totopo istmeño como crujiente, sabroso y cultural: cocido en comixcal por mujeres que sostienen tradiciones y economías locales.<sup>5</sup> El totopo istmeño, conocido en zapoteco como gueta viguii, es más que una simple tortilla tostada; es un emblema gastronómico y cultural del Istmo de Tehuantepec, en Oaxaca. Su nombre, que en náhuatl se traduce como "tortilla tostada", encierra una tradición milenaria que se entrelaza con la vida diaria y la autonomía económica de las comunidades zapotecas y, más recientemente, mixes.



<sup>4</sup> Ibidem.

<sup>5</sup> HIDALGO, Fabiola, Totopo istmeño, alimento ancestral de Oaxaca con sabor a resistencia, El Universal Oaxaca, disponible en: <https://oaxaca.eluniversal.com.mx/mas-de-oaxaca/totopo-istmeno-alimento-ancestral-de-oaxaca-con-sabor-a-resistencia/>

**DIPUTADA XIX**

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

La historia del totopo se remonta a la necesidad de los antiguos habitantes de preservar los alimentos por más tiempo. Para su elaboración se utiliza el maíz zapalote chico o xhuba huini, una variedad criolla y endémica de la región que le confiere un sabor único.

Este maíz, adaptado a las condiciones extremas del Istmo, con sus mazorcas cortas y granos semiharinosos, permite hasta dos cosechas al año, lo que asegura la disponibilidad de la materia prima esencial para este alimento.

La peculiaridad del totopo istmeño reside en su método de cocción. Su elaboración es un arte transmitido de generación en generación, realizado exclusivamente por mujeres indígenas istmeñas, conocidas como totoperas. Este proceso se lleva a cabo en el comixcal, una olla de barro sin fondo que se calienta con brasas de leña de mezquite o encino.

Las tortillas, con un diámetro promedio de 14 centímetros y característicos orificios en su superficie, se adhieren a las paredes internas del comixcal para tostarse y deshidratarse a temperaturas superiores a los 300°C. Esta técnica ancestral no sólo garantiza la textura crujiente y dorada del totopo, sino también su prolongada vida útil, pudiendo conservarse por más de un año si se almacena herméticamente, sin necesidad de conservadores. Aunque la versión tradicional es con sal, las totoperas han innovado con variantes que incorporan sabores como coco, mantequilla, crema, camarón e incluso, por encargo, cacahuete, almendras o pistache. ¿Por qué el totopo istmeño tiene "hoyitos" en el centro? Porque el objetivo de estas cavidades es evitar que las tortillas se inflen y caigan a las brasas durante su cocción.<sup>6</sup>

<sup>6</sup> Ibidem.

**DIPUTADA XIX**

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

El totopo constituye una fuente de ingreso crucial para muchas familias, siendo una forma de autoempleo y supervivencia para las mujeres totoperas. Este trabajo, aunque fundamental para la economía familiar y local, a menudo es subvalorado y se enfrenta a desafíos significativos. Las totoperas dedican largas jornadas de trabajo en condiciones que no siempre son óptimas, exponiéndose al humo de la leña y a las altas temperaturas del horno, lo que puede afectar su salud.

A pesar de su ardua labor y su contribución vital, el precio del totopo muchas veces no cubre los costos de producción ni considera los riesgos para la salud de quienes lo elaboran. Sin embargo, el totopo también es un símbolo de resistencia y autosuficiencia alimentaria. Durante el terremoto de 2017, la elaboración de totopos fue una de las pocas actividades que brindó estabilidad económica a la región, permitiendo el trueque de alimentos y fortaleciendo la asociación entre mujeres productoras para su recuperación.



**DIPUTADA XIX**

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

Actualmente existen iniciativas para la preservación del zapalote chico y para el fortalecimiento de los grupos de totoperas. Se busca no sólo mantener viva esta tradición culinaria, sino también dignificar el trabajo de las mujeres, asegurando que se reconozca su aporte cultural y económico. El objetivo es transitar hacia un desarrollo local que promueva la autonomía y autogestión de las mujeres, buscando soluciones que armonicen la producción con el cuidado del medio ambiente y la salud, garantizando así la continuidad de este invaluable legado gastronómico del Istmo de Tehuantepec.<sup>7</sup>

Marahí López Pineda argumenta la variedad de tortillas que existen como reflejo de lo diverso que es el mundo del maíz. Hay tortillas elaboradas en máquinas que surten a las grandes urbes o las que se elaboran a mano, las tortillas tienen diferentes tamaños y alimentan a nuestros pueblos originarios, como el guetabiguii o totopo del Istmo de Tehuantepec.<sup>8</sup>



FOTO: Marahí López Pineda

<sup>7</sup> Ibidem.

<sup>8</sup> LÓPEZ PINEDA, Marahí, El guetabiguii del Istmo de Tehuantepec: Representación de nuestra identidad creada con maíz y fuego, Pueblo Zapoteco, 2025 Creative Commons, visible en: <https://tzamtrecesemillas.org/sitio/el-guetabiguii-del-istmo-de-tehuantepec-representacion-de-nuestra-identidad-creada-con-maiz-y-fuego/>



**DIPUTADA XIX**

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

El guetabiguii es una tostada de textura crujiente, forma circular y con pequeños orificios en su superficie; es cocido y deshidratado en un horno de barro que nombramos zukii o comixcal; esta olla de barro con el fondo hueco es confeccionada por los alfareros y posteriormente, se fija con bloques de adobe y arenas para, posteriormente, sellarla con barro. Se prenden leños en el fondo de la olla y, con las brasas a la temperatura deseada, se cuecen –además de las tortillas del día— tamales, pescados, carne o diversos alimentos que forman parte de la dieta tradicional de la región; por su uso cotidiano, estos hornos son un elemento central de la cocina en los hogares en el Istmo.

Para la elaboración del totopo se utiliza de forma tradicional el maíz endémico de la región, xhuba huini o zapalote chico que se caracteriza por sus plantas pequeñas, mazorcas cortas y bajo número de hileras de granos semiharinosos, esta variedad de maíz se ha adaptado a las condiciones extremas de la región, resistiendo a vientos en invierno y calor y aridez en verano; además se cosecha de forma rápida, lo que permite obtener, por lo menos, dos cosechas al año.

De acuerdo con la historia oral de los binnizá, ante la necesidad de los antiguos de conservar sus alimentos durante más tiempo, transformaron el zapalote chico en guetabiguii, logrando mantener sus propiedades por periodos largos y así asegurar el consumo durante más tiempo. Actualmente, en los mercados del Istmo, las totoperas venden su producto en diversos tamaños: desde 10 hasta 50 centímetros de diámetro, además se elaboran con y sin sal, de sabores como coco, frijol, semilla de calabaza, panela, epazote, ajonjolí, camarón, cacahuete, entre otras opciones más. Sin embargo, el Istmo de Tehuantepec, pasó de ser una región que producía y vendía guetabiguii a comprar tortillas de máquina, disminuyendo el

**DIPUTADA XIX**

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

consumo del producto tradicional.<sup>9</sup> Las totoperas –mujeres que elaboran y venden el guetabiguii— ejercen uno de los oficios más antiguos en la región, siendo éste el sustento principal para las familias de muchas mujeres que aún hacen la tortilla para comercializarla en los mercados de los pueblos istmeños. Las niñas juegan con la masa de sus abuelas y madres mientras aprenden el oficio; ya más grandes, comienzan a participar en la elaboración del totopo, instruidas por las mujeres de su hogar, para que en un futuro ellas hereden la labor.

Desgraciadamente, la importancia del totopo –y todos los elementos que lo rodean— se han visto en peligro por diferentes motivos: la introducción de semillas ajenas a la región que utilizan los campos de cultivo donde antes se sembraba xhuba huini para cultivar productos como el sorgo y el pasto, la falta de reconocimiento a las mujeres que elaboran el producto porque la labor es vista como un trabajo que se hace cuando “no queda de otra” y el ocaso del oficio de alfarero que fabrica los zukii y de los cuales quedan pocos en la región; éstos son los principales aspectos que han afectado la permanencia de este producto en la dieta binnizá.

A pesar de ello, en la región se han creado varias organizaciones interesadas en la preservación y difusión del zapalote chico, así como grupos de totoperas de distintos pueblos del Istmo, que trabajan en conjunto para fortalecer al maíz y la resistencia local, luchando contra la introducción de maíces importados y sus derivados, tanto para cultivo como para alimentación; también buscan abrir diversos canales de comercialización que valoren el guetabiguii como un producto único, hecho por mujeres a partir de conocimientos milenarios y con un maíz endémico. Si hay

<sup>9</sup> LÓPEZ PINEDA, Marahí, El guetabiguii del Istmo de Tehuantepec: Representación de nuestra identidad creada con maíz y fuego, Pueblo Zapoteco, 2025 Creative Commons, visible en: <https://tzamtrecesemillas.org/sitio/el-guetabiguii-del-istmo-de-tehuantepec-representacion-de-nuestra-identidad-creada-con-maiz-y-fuego/>

**DIPUTADA XIX**

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

producción del zapote chico, habrá elaboración y consumo de totopos, así como fabricación y venta de comixcales. Aunque haya sido históricamente marginado por las políticas públicas, la modernidad y el tiempo, el totopo y todo lo que lo rodea a este producto ancestral de nuestro pueblo binnizá, se resiste a morir.<sup>10</sup>

Cabe señalar que el patrimonio cultural inmaterial de México se compone de conocimientos, costumbres y expresiones culturales únicas. En este legado encontramos tradiciones, gastronomía, rituales, música y danzas que forman parte de la vida cotidiana de distintas comunidades. El patrimonio inmaterial es el conjunto de manifestaciones culturales; tradiciones que se transmiten de generación en generación, entre estos se cuentan las lenguas, los relatos y cuentos populares, la música y la danza, las artes marciales, las fiestas, las artes culinarias, la artesanía, entre otros. Dentro de las artes culinarias, se encuentra la elaboración de alimentos, los cuales se ubican en la categoría de patrimonio inmaterial o intangible.<sup>11</sup>

El patrimonio inmaterial cuenta con cuatro características únicas: tradicional, contemporáneo y vivo, representa las prácticas rurales y urbanas contemporáneas de los diversos grupos culturales. El patrimonio cultural inmaterial contribuye a la cohesión social; es representativo porque no se valora como un bien cultural, por su exclusividad o valor excepcional; sino que depende del conocimiento de las tradiciones, habilidades y costumbres que se transmiten a la comunidad de generación en generación. Sin su reconocimiento, nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forma parte de su patrimonio.<sup>12</sup>

<sup>10</sup> Ibidem.

<sup>11</sup> UNESCO (2002). Hábleme del patrimonio mundial. Francia: UNESCO.

<sup>12</sup> UNESCO (2022). Intangible Cultural Heritage. ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

**DIPUTADA XIX**

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

En ese sentido, el artículo 9° de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales vigente establece que toda persona ejercerá sus derechos culturales a título individual o colectivo sin menoscabo de su origen étnico o nacional, género, edad, discapacidades, condición social, condiciones de salud, religión, opiniones, preferencias sexuales, estado civil o cualquier otro y, por lo tanto, tendrán las mismas oportunidades de acceso.<sup>13</sup> La citada Ley en comento reconoce los derechos culturales de todos los habitantes de México, en su fracción II refiere a: Procurar el acceso al conocimiento y a la información del patrimonio material e inmaterial de las culturas que se han desarrollado y desarrollan en el territorio nacional y de la cultura de otras comunidades, pueblos y naciones;<sup>14</sup>

En ese tenor, la Ley General de Cultura y Derechos Culturales vigente, estipular que: Las manifestaciones culturales son los elementos materiales e inmateriales pretéritos y actuales, inherentes a la historia, arte, tradiciones, prácticas y conocimientos que identifican a grupos, pueblos y comunidades que integran la nación, elementos que las personas, de manera individual o colectiva, reconocen como propios por el valor y significado que les aporta en términos de su identidad, formación, integridad y dignidad cultural, y a las que tienen el pleno derecho de acceder, participar, practicar y disfrutar de manera activa y creativa.<sup>15</sup>

Esta misma Ley en comento, mandata 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,

<sup>13</sup> Artículo 9 de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales vigente, visible en: <https://www.diputados.gob.mx/LevesBiblio/pdf/LGCDC.pdf>

<sup>14</sup> Artículo 11 fracción II de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales vigente, visible en: <https://www.diputados.gob.mx/LevesBiblio/pdf/LGCDC.pdf>

<sup>15</sup> Artículo 3° de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales vigente, visible en: <https://www.diputados.gob.mx/LevesBiblio/pdf/LGCDC.pdf>

**DIPUTADA XIX**

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

conservar, proteger, fomentar, formar, enriquecer y difundir el patrimonio cultural inmaterial, favoreciendo la dignificación y respeto de las manifestaciones de las culturas originarias, mediante su investigación, difusión, estudio y conocimiento.<sup>16</sup>

Así mismo, cabe señalar que compete al Sistema Nacional de Información Cultural documentar, identificar y catalogar los bienes muebles e inmuebles, servicios culturales, expresiones y manifestaciones relacionadas con el objeto de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales, conforme a su Reglamento y en coordinación con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía y su respectiva legislación.<sup>17</sup>

La información contenida en este Sistema Nacional de Información Cultural está a disposición de las instituciones de los tres órdenes de gobierno, con la finalidad de contribuir al mejor desempeño de las acciones que llevan a cabo las dependencias, entidades y órganos públicos en un marco de transparencia y rendición de cuentas; así mismo, estará a disposición de las personas interesadas a través de medios electrónicos atendiendo los principios de máxima publicidad que resulten aplicables. La Secretaría de Cultura, las entidades federativas, los Municipios y las alcaldías de la Ciudad de México contribuirán en la integración, actualización y funcionamiento del Sistema Nacional de Información Cultural en la forma y términos que establezcan los acuerdos de coordinación que para tal efecto se celebren y que se sujetarán al Reglamento de esta Ley.<sup>18</sup>

<sup>16</sup> Artículo 15 de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales vigente, visible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGCDC.pdf>

<sup>17</sup> Artículo 27 de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales vigente, visible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGCDC.pdf>

<sup>18</sup> Artículo 29 de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales vigente, visible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGCDC.pdf>

**DIPUTADA XIX**

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

Por su parte, la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca vigente, establece que: Toda persona tiene derecho al acceso a la cultura, a la libertad de creación y expresión artística y al disfrute de los bienes y servicios culturales y artísticos. El Estado garantizará su cumplimiento y promoverá el derecho al acceso, a la creación y formación artística; la diversidad cultural de las personas, pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas; la vinculación entre cultura, arte y desarrollo sustentable; y la difusión y protección del patrimonio cultural, fomentando la participación social.<sup>19</sup>

De igual forma, el Registro Nacional del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas estipula en el artículo 53 que, es un instrumento de la política pública que identifica, cataloga, registra y documenta las manifestaciones de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas.<sup>20</sup> Este registro forma parte del Catálogo Nacional de Pueblos y Comunidades Indígenas; pudiendo cada pueblo y comunidad indígena y afromexicana registrar los elementos de su patrimonio cultural en cualquier momento, incluso cuando exista disputa con terceros.<sup>21</sup>

En el Estado de Oaxaca existe la figura de la Declaratoria de Patrimonio Cultural, incorporada en la Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca que establece en su artículo 18: Los bienes del Patrimonio Cultural, Natural o Gastronómico del Estado podrán ser objeto de declaratoria. Todos los pueblos y comunidades de Oaxaca, podrán ser objeto

<sup>19</sup> Artículo 12 trigésimo tercer párrafo de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca vigente, visible en: [https://www.congreso0oaxaca.gob.mx/docs66.congreso0oaxaca.gob.mx/legislacion\\_estatal/Constitucion\\_Politica\\_del\\_Estado\\_Libre\\_y\\_Soberano\\_de\\_Oaxaca\\_\(Ref\\_dto\\_753\\_aprob\\_LXVI\\_Legis\\_9\\_septiembre\\_2025\\_PO\\_Extra\\_10\\_sep\\_tiembre\\_2025\).pdf](https://www.congreso0oaxaca.gob.mx/docs66.congreso0oaxaca.gob.mx/legislacion_estatal/Constitucion_Politica_del_Estado_Libre_y_Soberano_de_Oaxaca_(Ref_dto_753_aprob_LXVI_Legis_9_septiembre_2025_PO_Extra_10_sep_tiembre_2025).pdf)

<sup>20</sup> Artículo 53 de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas vigente, disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf>

<sup>21</sup> Artículo 54 de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas vigente, disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPCPCIA.pdf>

**DIPUTADA XIX**

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

de declaratoria de Protección. La declaratoria es el acto jurídico del titular del Poder Ejecutivo o del Honorable Congreso del Estado, que tiene por objeto otorgar un reconocimiento adicional a un elemento y establecer mecanismos especiales de protección. Las declaratorias podrán hacerse sobre un elemento individual o sobre un conjunto de elementos que guarden algún tipo de relación entre sí...<sup>22</sup>

Derivado de lo anterior, proponemos a este Pleno Legislativo declarar al totopo del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca; como Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Oaxaca, con la finalidad de reconocer y preservar las técnicas de preparación de este alimento tradicional oaxaqueño, que reconocido a nivel internacional.

En virtud de lo expuesto y fundado, someto a la consideración de esta Honorable Asamblea la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE LA SEXAGÉSIMA SEXTA LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL ESTADO, DECLARA AL TOTOPO DEL ISTMO DE TEHUANTEPEC Y A SUS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN, COMO PATRIMONIO CULTURAL IDENTITARIO MATERIAL E INMATERIAL DEL ESTADO DE OAXACA;** para quedar como sigue:

**DECRETO**

**ÚNICO.-** La Sexagésima Sexta Legislatura Constitucional del Estado, "Declara al totopo del Istmo de Tehuantepec y a sus técnicas de elaboración, como patrimonio cultural identitario material e inmaterial del Estado de Oaxaca".

<sup>22</sup> Artículo 18 de la Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca, disponible en: [https://www.congreso0oaxaca.gob.mx/docs66.congreso0oaxaca.gob.mx/legislacion\\_estatal/Ley\\_de\\_Developmento\\_Cultural\\_del\\_Estado\\_\(Ref\\_dto\\_747\\_aprob\\_LXVI\\_Legis\\_26\\_agosto\\_2025\\_PO\\_38\\_8a\\_secc\\_20\\_septiembre\\_2025\).pdf](https://www.congreso0oaxaca.gob.mx/docs66.congreso0oaxaca.gob.mx/legislacion_estatal/Ley_de_Developmento_Cultural_del_Estado_(Ref_dto_747_aprob_LXVI_Legis_26_agosto_2025_PO_38_8a_secc_20_septiembre_2025).pdf)

**Dip. María Francisca  
Antonio Santiago**



**DIPUTADA XIX**

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

**TRANSITORIOS**

**PRIMERO.-** Publíquese el presente Decreto en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Oaxaca y en la Gaceta Parlamentaria del Honorable Congreso del Estado.

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

**TERCERO.-** Comuníquese a la Secretaría de Cultura del Gobierno de la República, a la Titular de la Secretaría de Turismo del Estado de Oaxaca y al Titular de la Secretaría de las Culturas y Artes de Oaxaca, para los efectos legales correspondientes.

**CUARTO.-** Comuníquese al Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas a efecto de que se integren en el Registro Nacional del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas, al totopo del Istmo de Tehuantepec y a sus técnicas de elaboración, como patrimonio cultural identitario material e inmaterial del Estado de Oaxaca.

Dado en la Sede del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca.

San Raymundo Jalpan; Oaxaca, a 05 de diciembre del 2025.

**ATENTAMENTE**

**"EL RESPETO AL DERECHO AJENO, ES LA PAZ"**

SECRETARÍA DE GOBIERNO  
ESTADO DE OAXACA  
PODER LEGISLATIVO

**DIPUTADA MARÍA FRANCISCA ANTONIO SANTIAGO**  
**INTEGRANTE DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PARTIDO MORENA**  
**LXVI LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO.**

MFAS/KMD/\*rscht  
C.c.p. Archivo

**DIP. MARIA FRANCISCA ANTONIO SANTIAGO**

15



**GRUPO PARLAMENTARIO  
morena**



**LA MAESTRA  
PAQUITA**