

"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad y Servicio a la Nación."

**ASUNTO: DICTAMEN**

**EXPEDIENTE: 48 DEL ÍNDICE DE LA COMISIÓN  
PERMANENTE DE CULTURAS Y ARTES.**

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA  
LXVI LEGISLATURA

**RECIBIDO**  
21 MAY 2026

Secretaría de Servicios Parlamentarios

**DICTAMEN CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE LA  
LXVI LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL  
ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA RECONOCE AL  
TOTOPO DEL ISTMO DE TEHUANTEPEC Y A SUS TÉCNICAS  
DE ELABORACIÓN COMO ELEMENTOS CULTURALES  
IDENTITARIOS MATERIALES E INMATERIALES DEL ESTADO  
DE OAXACA.**

**HONORABLE ASAMBLEA  
LXVI LEGISLATURA CONSTITUCIONAL  
H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA  
P R E S E N T E.**

Para los efectos del trámite legislativo correspondiente, y por acuerdos respectivos tomados en el Pleno Legislativo, fue turnado a la Comisión Permanente de Culturas y Artes de la Sexagésima Sexta Legislatura Constitucional del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, para su estudio, análisis y dictaminación correspondiente, el expediente al rubro citado, las Diputadas y el Diputado, integrantes de esta Comisión Dictaminadora, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 63, 65 fracción VIII y 72 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 27 fracción VI y XV, 33, 34, 36 y 42 fracción VIII, y demás aplicables del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, sometemos a la consideración de las y los integrantes de esta Honorable Asamblea el presente Dictamen, con base en la metodología, los antecedentes y consideraciones siguientes:

### **METODOLOGÍA**

La Comisión Permanente de Culturas y Artes, encargada del análisis y dictamen de la iniciativa en comento, desarrolló los trabajos correspondientes conforme al procedimiento que a continuación se describe:

En el apartado denominado "I. Antecedentes del proceso legislativo", se da constancia del trámite de inicio del proceso legislativo, así como de la recepción y turno para el dictamen de la proposición.



*"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad y Servicio a la Nación."*

En el apartado "II. Considerandos", se realiza una descripción de la propuesta, se exponen los objetivos y se resume su contenido, motivos y alcances; además, esta Comisión expone los argumentos de valoración lógico-jurídicos, así como los razonamientos y motivos que sustentan el sentido del dictamen.

## I. ANTECEDENTES DEL PROCESO LEGISLATIVO

1. Mediante oficio número LXVI/MFAS/0173/2025, la ciudadana María Francisca Antonio Santiago, diputada integrante de esta LXVI Legislatura, presentó ante la Secretaría de Servicios Parlamentarios, **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 ELBORACIÓN, COMO PATRIMONIO CULTURAL IDENTITARIO MATERIAL E INMATERIAL DEL ESTADO DE OAXACA.**

2. En sesión ordinaria de fecha 09 de diciembre de dos mil veinticinco, las Ciudadanas Diputadas Secretarías y el Ciudadano Diputado Secretario de la Mesa Directiva de la Sexagésima Sexta Legislatura Constitucional del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, acordaron turnar a la Comisión Permanente de Culturas y Artes, la Iniciativa con Proyecto de Decreto expuesta en el antecedente número 1, formándose el expediente número 48 de esta Comisión Dictaminadora.

2

## II. CONSIDERANDOS.

**PRIMERO.** El Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, es competente para conocer y resolver el presente asunto, de acuerdo a lo establecido en el artículo 49 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca.

**SEGUNDO.** Con fundamento en los artículos 63, 65 fracción VIII y 72 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 27, 33, 34, 36, 42 fracción VIII, y demás aplicables del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, esta Comisión Permanente de Culturas y Artes, es competente para emitir el presente dictamen, por lo que en el ejercicio de sus funciones se avocó al análisis, discusión y valoración de la propuesta referida en el apartado siguiente.

**TERCERO.** En la exposición de motivos de la Iniciativa con Proyecto de Decreto citada en el antecedente identificado con el numeral 1, la diputada promovente argumenta que:



"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad y Servicio a la Nación."

"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 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.



"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad y Servicio a la Nación."

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>

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>

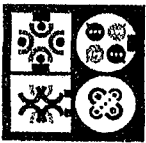
Por su parte, Fabiola Hidalgo describe al totopo istmeño como crujiente, sabroso y cultural: cocido en comixcal por mujeres que sostienen tradiciones y economías locales.<sup>5</sup> El totopo istmeño, conocido en zapoteco como gueta viguii, es más que una simple tortilla tostada; es un emblema gastronómico 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>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/>

<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/>





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 huiini, 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>

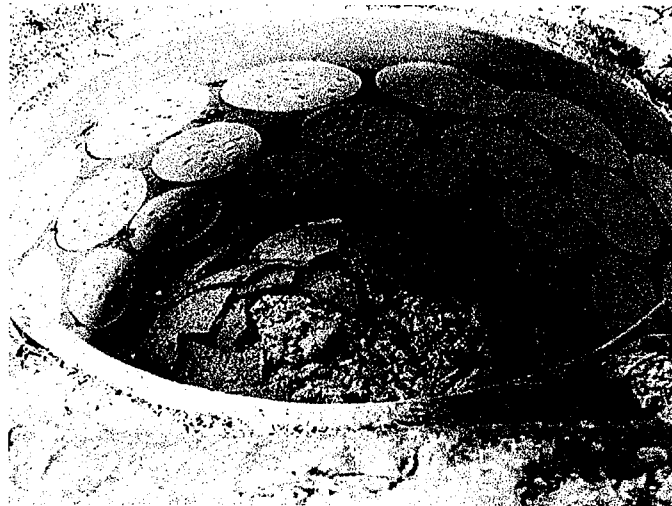
El totopo constituye una fuente de ingreso crucial para muchas familias, siendo una forma de autoempleo y supervivencia para las mujeres totoperas. Este trabajo, aunque fundamental para la economía familiar y local, a menudo es subvalorado y se enfrenta a desafíos significativos. Las totoperas dedican 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.

<sup>6</sup> Ibidem.



*"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad y Servicio a la Nación."*

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.



6

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 guetabiguui o totopo del Istmo de Tehuantepec.<sup>8</sup>

<sup>7</sup> Ibidem.

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



"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad y Servicio a la Nación."



FOTO: Marahí López Pineda

El guetabiguui 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.

7

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 guetabiguui, 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 guetabiguui a comprar tortillas de máquina, disminuyendo el consumo del producto tradicional.<sup>9</sup> Las totoperas —mujeres que elaboran y venden el guetabiguui— ejercen uno de los oficios más antiguos en la región, siendo éste el

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



*"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad v Servicio a la Nación."*

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 guetabiguui como un producto único, hecho por mujeres a partir de conocimientos milenarios y con un maíz endémico. Si hay 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

<sup>10</sup> Ibidem.

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



"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad v Servicio a la Nación."

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>

En ese sentido, el artículo 9º 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, 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

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

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

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

<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>



"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad v Servicio a la Nación."

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>

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>

10

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

<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>

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



*"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad v Servicio a la Nación."*

comunidades de Oaxaca, podrán ser objeto 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."

**CUARTO.** En ese entendido, la presente propuesta legislativa, consistente en que el Congreso del Estado de Oaxaca reconozca al totopo del istmo de Tehuantepec y a sus técnicas de elaboración como patrimonio cultural del estado de Oaxaca.

Al respecto, es importante recordar que una de las recientes reformas constitucionales en materia de pueblos y comunidades indígenas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 30 de septiembre de 2024<sup>23</sup>

11

*"Incorpora el reconocimiento de los pueblos y comunidades indígenas, incluyendo a los pueblos y comunidades afromexicanas, como sujetos de derecho público, con personalidad jurídica y patrimonio propio, **así como su identidad cultural**, con especial atención en el reconocimiento de los derechos de niñas, niños, adolescentes y jóvenes indígenas y afromexicanos. Garantiza el derecho a decidir conforme a sus sistemas normativos a sus representantes y sus formas internas de gobierno, de acuerdo con la Constitución y las leyes aplicables, y con excepción de no limitar los derechos político-electorales.*

*Se establece que los pueblos y comunidades indígenas, podrán participar, en términos del artículo 3º constitucional, en la construcción de los modelos educativos para reconocer la composición pluricultural de la nación con base en sus culturas, lenguas y métodos de enseñanza y aprendizaje; se promueve el*

<sup>22</sup> Artículo 18 de la Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca, disponible en: [https://www.congreso-oaxaca.gob.mx/docs66.congreso-oaxaca.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.congreso-oaxaca.gob.mx/docs66.congreso-oaxaca.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)

<sup>23</sup> DOF - Diario Oficial de la Federación. (2024).

[https://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5739986&fecha=30/09/2024#gsc.tab=0](https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5739986&fecha=30/09/2024#gsc.tab=0)



*"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad y Servicio a la Nación."*

*desarrollar, practicar, fortalecer y promover la medicina tradicional, así como la partería para la atención del embarazo, parto y puerperio; se establece el fomento a una alimentación nutritiva, el respeto y la integridad de lugares sagrados, así como el reconocimiento del trabajo comunitario.*

*Reconoce y asegura el derecho de las mujeres indígenas y afro mexicanas a participar de manera efectiva y en condiciones de igualdad en los procesos de desarrollo integral de sus pueblos y comunidades, en la toma de decisiones de carácter público, en la promoción y respeto de sus derechos de acceso a la educación, a la salud, a la propiedad y a la posesión de la tierra y demás derechos humanos."<sup>24</sup>*

En consecuencia, tenemos que los Estados tienen obligaciones en materia de derechos humanos colectivos de los pueblos y comunidades indígenas y afro mexicanas, los que incluyen el derecho a la cultura, la participación social, participación económica y a la consulta previa, libre e informada.

De ahí que quienes integran la Comisión Permanente de Culturas y Artes coinciden en que resulta urgente salvaguardar y difundir la riqueza cultural de Oaxaca, reconocer y promover los elementos materiales e inmateriales identitarios de cada comunidad indígena y afro mexicana en el estado, estableciendo procedimientos claros para ese efecto, lo que implica, sin duda, un trabajo en el que la federación, el estado, los municipios y las comunidades asuman sus ámbitos de competencia y responsabilidad de manera coordinada.

12

En este sentido, la Ley General de Cultura y Derechos Culturales establece lo siguiente:

**"Artículo 3.- Las manifestaciones culturales a que se refiere esta Ley son los elementos materiales e inmateriales preterritos 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**

<sup>24</sup> Senado de la República. (2024). Seguimiento a Reformas Constitucionales.  
[https://www.senado.gob.mx/66/seguimiento\\_a\\_reformas\\_constitucionales](https://www.senado.gob.mx/66/seguimiento_a_reformas_constitucionales)



"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad y Servicio a la Nación."

las que tienen el pleno derecho de acceder, participar, practicar y disfrutar de manera activa y creativa.

Artículo 15.- 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, favoreciendo la dignificación y respeto de las manifestaciones de las culturas originarias, mediante su investigación, difusión, estudio y conocimiento.

Artículo 16.- **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 pueblos originarios.

Los municipios y las alcaldías de la Ciudad de México promoverán, en el ámbito de sus atribuciones, acciones para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial."

Reforzando lo anterior, la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas establece lo siguiente:

Artículo 13. **El Estado reconoce a los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas el derecho colectivo a la propiedad sobre su patrimonio cultural, conocimientos y expresiones culturales tradicionales, así como a las manifestaciones asociadas a los mismos** que, de manera continua o discontinua, han practicado y les fueron transmitidos por miembros de su propia comunidad de generaciones previas. También tienen derecho a la propiedad intelectual de dicho patrimonio cultural.

Dicho reconocimiento les confiere la potestad de decidir las manifestaciones de su patrimonio cultural inaccesibles a cualquier clase de uso o aprovechamiento por terceros y aquellas disponibles previo acuerdo o consentimiento de los interesados.

Artículo 16. **Podrá coexistir la propiedad colectiva del patrimonio cultural en dos o más comunidades indígenas o afromexicanas respecto de uno o más elementos, en cuyo caso, la propiedad se ejercerá con pleno respeto a la libre determinación y autonomía de cada una de ellas, de manera conjunta o separada.** En caso de falta de acuerdo entre las comunidades, el elemento de que se trate no estará disponible al uso y aprovechamiento por parte de terceros."



*"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad v Servicio a la Nación."*

A mayor abundamiento, la ley federal en cita señala que: *"Patrimonio cultural: es el conjunto de bienes materiales e inmateriales que comprenden las lenguas, conocimientos, objetos y todos los elementos que constituyan las culturas y los territorios de los pueblos y comunidades indígenas y afro-mexicanas, que les dan sentido de comunidad con una identidad propia y que son percibidos por otros como característicos, a los que tienen el pleno derecho de propiedad, acceso, participación, práctica y disfrute de manera activa y creativa."*

Ahora bien, de acuerdo con la UNESCO<sup>25</sup>, el Patrimonio es el conjunto de bienes culturales y naturales que hemos heredado de nuestros antepasados y que nos permiten entender y conocer la historia, las costumbres y las formas de vida hasta el momento actual.

El Patrimonio cultural es la base sobre la cual la humanidad construye su memoria colectiva y su identidad, es lo que nos hace identificarnos con una cultura, con una lengua, con una forma de vivir concreta.

El Patrimonio cultural es el legado que recibimos del pasado, que vivimos en el presente y lo que transmitiremos a las generaciones futuras.

14

La preservación del Patrimonio es una necesidad vital para todos los pueblos y es nuestra responsabilidad protegerlo y transmitirlo en el mejor estado posible a nuestros hijos e hijas para que puedan disfrutar de él y comprender su pasado.

**QUINTO.** Una vez establecida la necesidad de desarrollar acciones para investigar, conservar, proteger, fomentar, formar, enriquecer y difundir el patrimonio cultural material e inmaterial, favoreciendo la dignificación y respeto de las manifestaciones de las culturas originarias, mediante su investigación, difusión, estudio y conocimiento, así como el marco jurídico que fundamenta la competencia del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca para implementar acciones en la materia, es importante señalar que, aunado a lo expuesto por la diputada promovente en la iniciativa que da origen al presente dictamen, por lo que hace a su alimentación, cabe destacar que uno de los rasgos que identifican esta comunidad es, justamente como lo manifiesta la promovente, los totopos del istmo de Tehuantepec, incluso es reconocido como un elemento importante de su cultura e identidad, tal y como las propias comunidades

---

<sup>25</sup> "UNESCO y el patrimonio mundial". UNESCO Etexa. 2004. Pp. 3.



"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad y Servicio a la Nación."

indígenas del istmo de Tehuantepec lo refirieron en el Catálogo Nacional de Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas elaborado por el Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas<sup>26</sup>.

## CONSULTA INFORMACIÓN POR COMUNIDAD

**Información**

Nombre de la comunidad		
Ciudad Ixtepec		
Pueblo	Región	Número registro
Zapoteco	Región Zapoteca del Istmo	20222001400010001
Entidad federativa	Municipio	Localidad
(20) Oaxaca	(014) Ciudad Ixtepec	(0001) Ciudad Ixtepec
Unidad administrativa		
C.C.P.I. Santiago Laollaga		

Datos Generales
Territorio
Cultura e Identidad
Político
Judicial
Social
Economía
Observaciones
Datos Registrales

**Rasgos que los identifican como comunidad**

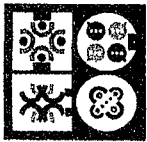
(Otros) La gastronomía, elaboración de totopos y tortillas de mano.

(La lengua que hablan) Hablantes de zapoteco del istmo

(La vestimenta) Gala: Huipil y enagua de terciopelo color negro con flores bordadas de aguja chica o tejido de gancho y de cadenilla de pedal. Traje de galón. Pañoleta de seda en la cintura. Peinado de trenzas con listones de seda y flores naturales en el cabello, casadas del lado derecho y solteras del lado izquierdo. Joyería de oro o chapa: terzales, ahogador con jardineras, filigranas pulseras y anillos. Media gala huipil y enaguade tela lisa, floreada o encaje, de olán blanco. Enagua de rabona de tela shifón o de preferencia, olán de la misma tela. En todos los casos bajo la enagua se usa refajo.

<sup>26</sup> Consultar <https://catalogo.inpi.gob.mx/cedulas/>





Datos Generales	Territorio	Cultura e Identidad	Político	Jurídico	Social	Económica	Observaciones	Datos Registrales
-----------------	------------	---------------------	----------	----------	--------	-----------	---------------	-------------------

Fiesta en honor a San Antonio

Comité de festejos

5 al 16 de junio

Se habla(n) alguna(s) lengua(s) indígena(s): S:

Lengua	Espacios donde se habla							
	Casa	Mercado	Espacio Público	Asamblea	Reuniones	Escuela	Otro	Otro (específico)
(Zapoteco) Zapoteco del Istmo	X	X	X	X	X			

Principales artes y oficios

Se realizan: S:

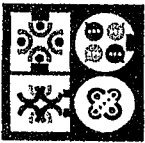
Arte	Son realizados por:								Transmite
	Niña	Niño	Joven M	Joven H	Adulto	Adulto	Adulto mayor	Adulto mayor	
pasta islimena, mole de garbanzo y curados									
(Música) Música tradicional del Istmo			X	X					(Otro) Participaciones en las fiestas populares, bailes en escuelas y casas de la cultura.
(Gastronomía) Elaboración de totopo del Istmo que es de consistencia tostada, circular con pequeños orificios; cocido y deshidratado en horno de barro llamado comixcal					X		X		(Por sus madres, padres o abuelas(os)) De madre a hija
(Carpintería y ebanistería) Fabricación de mesas, sillas, serepo y alacena				X		X		X	(Por sus madres, padres o abuelas(os)) De padres a hijos
(Alfarería) Elaboración de ladrillos				X		X		X	(Por sus madres, padres o abuelas(os)) De padres a hijos

Principales artes y oficios

Se realizan: S:

Arte	Son realizados por:								Transmite
	Niña	Niño	Joven M	Joven H	Adulto	Adulto	Adulto mayor	Adulto mayor	
(Bordado) El bordado de las prendas típicas huipil, enaguas y blusas			X		X		X		(Por sus madres, padres o abuelas(os)) De generación en generación
(Gastronomía) Elaboración de totopos de semillas de calabaza, de crema y de coco			X		X		X		(Por sus madres, padres o abuelas(os)) De generación en generación





"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad y Servicio a la Nación."

Arte	Son realizados por:								Transmite
	Niña	Niño	Joven M	Joven H	Adulto	Adulto mayor	Adulto mayor	Adulto mayor	
(Carpintería y ebanistería) Elaboración de carretas, yugos, arados, muebles para el hogar, puertas, ventanas, mesas, sillas		X		X		X		X	(Por sus madres, padres o abuelas(ost)) De generación en generación, de padres a hijos
(Gastronomía) La elaboración de totopos en sus diversas presentaciones. los alimentos más comunes son el mole negro y rojo, totopos de maíz blanco y morado, tamales de diferentes sabores envueltos en hojas de plátano. Los dulces típicos de la comunidad son los de calabaza, camote y plátano.	X		X		X		X		(Por sus madres, padres o abuelas(ost)) De generación en generación, de padres a hijos
(Bisutería) Elaboración de alhajas, torzales, lazos, mallas, ogadores, engarzados; entre otros.				X	X	X	X		(Por sus madres, padres o abuelas(ost)) Conocimiento heredado de los padres o de los abuelos

## CONSULTA INFORMACIÓN POR COMUNIDAD

### Información

Nombre de la comunidad  
San Francisco Ixhuatán

Pueblo Zapoteco

Entidad federativa (20) Oaxaca

Unidad administrativa  
C.C.P.I. Santiago Laollaga

Región Región Zapoteca del Istmo

Municipio (143) San Francisco Ixhuatán

Número registro 30222014300010006

Localidad (0001) San Francisco Ixhuatán

Datos Generales    Territorio    **Cultura e Identidad**    Política    Jurídica    Social    Económica    Observaciones    Datos Registrales

#### Rasgos que los identifican como comunidad

(La lengua que hablan): Hablantes del Zapoteco

(La vestimenta) En sus fiestas utilizan traje regional de gala del Istmo de Tehuantepec, huipil y enagua de terciopelo de flores bordadas con aguja chica o grande, con olán blanco. También la media gala, huipil de su preferencia bordado o de cadenilla de pedal con enagua de la tela de su preferencia con olán blanco. Enagua de rabeña que lleva el olán de la misma tela y huipil de su preferencia. En todos los casos bajo la enagua se usa refajo (tela de algodón bordado del largo de la enagua).

(Otros) La gastronomía se basa especialmente en el maíz, el frijol andalón y la calabaza. Con el maíz se produce la tortilla, la tostada, el totopo, la menela, la blanda, los tamales, los mengues o guetabinguri, la tortilla de semilla de calabaza, la tortilla de coyol, la de mantequilla o la de suero



"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad v Servicio a la Nación."

## CONSULTA INFORMACIÓN POR COMUNIDAD

Nombre de la comunidad  
San Pedro Comitancillo

Pueblo Zapoteco

Entidad federativa  
(20) Oaxaca

Unidad administrativa  
C.C.P.I. Santiago Laollaga

Región  
Región Zapoteca del Istmo

Municipio  
(305) San Pedro Comitancillo

Número registro  
20222030500010001

Localidad  
(0001) San Pedro Comitancillo

Datos Generales	Territorio	Cultura e Identidad	Político	Jurídico	Social	Economía	Observaciones	Datos Registrales
<b>Rasgos que los identifican como comunidad</b>								
(La vestimenta) Mucil y enagua de rabona de cademila o tela de colores, Media gala, huipil bordado de tejido o bordado de aguja y enagua de color blanco. De gala, huipil y enagua bordado de aguja de terciopelo, con color blanco, joyena flores en el cuello y pañolera. En todos los casos bajo la enagua se usa refajo de algodón. Pantalón negro								
(La lengua que hablan) Hablante del Zapoteco del Istmo								
(Otros) Gastronomía, elaboración de totopos de diversos sabores, atole de maíz, pozole, estofado y caldo guisado; dentro de sus dulces se encuentran el de limón, almendra y coco								
(Cuenta un territorio común) Viven en un mismo territorio								
(Tienen las mismas creencias y tradiciones) Celebración de valse, festividades muy coloridas y la danza de los mbixho								
(Las formas en las que se organiza la comunidad) Realización de tecuacs en beneficio de la comunidad								
(Las formas en las que se organiza la comunidad) Realización de Asamblea de Comunes para la toma de decisiones en relación con el territorio								

Entidad federativa  
(20) Oaxaca

Unidad administrativa  
C.C.P.I. Santiago Laollaga

Municipio  
(305) San Pedro Comitancillo

Localidad  
(0001) San Pedro Comitancillo

Datos Generales	Territorio	Cultura e Identidad	Político	Jurídico	Social	Economía	Observaciones	Datos Registrales
Semana Santa		Comunidad católica					Marzo o abril	
Se habla(n) alguna(s) lengua(s) indígena(s):								
Espacios donde se habla								
Lengua	Casa	Mercado	Espacio Público	Asamblea	Reuniones	Escuela	Otro	Otro (especifica)
(Zapoteco) Zapoteco del Istmo	X	X	X	X	X			
Principales artes y oficios								
Se realizan: :								
Arte	Son realizados por:							Transmite
	Niña	Niño	Joven M.	Joven H.	Adulta	Adulto	Adulta mayor	
(Gastronomía) Elaboración de totopos					X		X	(Por sus madres, padres o abuelas(es)) Empírico, de generación en generación de madres a hijas
(Otro) Elaboración de cuetes						X		(Por sus madres, padres o abuelas(es)) Empírico de padre a hijo
(Gastronomía) Elaboración de plático típico, atole de maíz, pozole, estofado, caldo guisado, dulces de limón almendra y coco					X		X	(Por sus madres, padres o abuelas(es)) Empírico de madres a hijas



## CONSULTA INFORMACIÓN POR COMUNIDAD

Nombre de la comunidad

Santa María Xadani

Pueblo

Región

Número registro

Zapoteco

Región Zapoteca del Istmo

2022044100010001

Entidad federativa

Municipio

Localidad

(20) Oaxaca

(441) Santa María Xadani

(001) Santa María Xadani

Unidad administrativa

C.C.P.I. Santiago Laollaga

**Datos Generales** **Idioma** **Cultura e Identidad** **Política** **Judicial** **Social** **Economía** **Observaciones** **Datos Registrales**

(Participar en las mismas celebraciones) Realización de las fiestas patronales de la comunidad

(Otro) La pesca como actividad económica principal

(La lengua que hablan) Hablantes del Zapoteco del Istmo

(Las formas en las que se organiza la comunidad) Realización de escuelas en beneficio de la comunidad y Mayordomía para realizar las fiestas de la comunidad

(Otros) Gastronomía: barbacoa de res, guizado de res, diferentes platillos de pescados y mariscos, guelabingui (oritas de camarón), tctoco, tortillas con mescal (hechas al horno) y garrachas, además de los dulces típicos de la región.

La comunidad cuenta con algún documento sobre el origen e historia de la comunidad:

Documentos:

Nacimiento de Santa María Xadani

(20) Oaxaca

(441) Santa María Xadani

(001) Santa María Xadani

Unidad administrativa

C.C.P.I. Santiago Laollaga

**Datos Generales** **Idioma** **Cultura e Identidad** **Política** **Judicial** **Social** **Economía** **Observaciones** **Datos Registrales**

Fiesta en honor a San Pedro Apostol

Mayordomía

29 de Junio

Se habla(n) alguna(s) lengua(s) indígena(s):

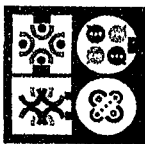
Lengua	Espacios donde se habla							
	Casa	Mercado	Espacio Público	Asamblea	Reuniones	Escuela	Otro	Otro (especificar)
(Zapoteco) Hablantes del Zapoteco del Istmo	X	X	X	X	X	X	X	

Principales artes y oficios

Se realizan:

Arte	Son realizados por:								Transmite
	Niña	Niño	Joven M	Joven H	Adulta	Adulto	Adulta mayor	Adulto mayor	
(Carpintería y ebanistería) Elaboración de hamaca				X		X		X	(Por sus madres, padres o abuelas(oss)) De padre a hijo, en familia
(Gastronomía) Elaboración de tctoco			X		X		X		(Por sus madres, padres o abuelas(oss)) Empírico, de madre a hija
(Cestería) Elaboración de canastas de camizo				X		X		X	(Por sus madres, padres o abuelas(oss)) Empírico, de padre a hijo





"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad y Servicio a la Nación."

Entidad federativa: (20) Oaxaca Municipio: (509) Santo Domingo Chihuitán Localidad: (0001) Santo Domingo Chihuitán  
Unidad administrativa: C.C.P.I. Santiago Laotlaga

**Datos Generales** **Términos** **Cultura e Identidad** **Político** **Judicial** **Socío** **Económico** **Observaciones** **Datos Regulares**

Véase del mes de agosto en honor a Santo Domingo de Guzmán Mayordomías y Autoridad Municipal Del 31 de julio al 5 de agosto

Se habla(n) alguna(s) lengua(s) indígena(s):

Lengua	Espacios donde se habla							
	Casa	Mercado	Espacio Público	Asamblea	Reuniones	Escuela	Otro	Otro (especifique)
(Zapoteco) Zapoteco del Istmo	X	X	X	X	X	X		
(Mixe) Mixe	X	X	X	X	X			

Principales artes y oficios

Se realizan:

Arte	Son realizados por:								Transmite
	Niña	Niño	Joven M	Joven H	Adulto	Adulto	Adulto mayor	Adulto mayor	
(Máscaras) Elaboración de máscaras para los danzantes negros		X		X		X		X	(Por sus madres, padres o abuelos(as)) De generación en generación de padres a hijos
(Gastronomía) Elaboración del totopo en sus diferentes presentaciones	X		X		X		X		(Por sus madres, padres o abuelos(as)) De generación en generación de madres a hijas
(Carpintería y ebanistería) Elaboración de mesas, sillas y muebles para el hogar				X		X		X	(Por sus madres, padres o abuelos(as)) De generación en generación de padres a hijos
(Música) Música, existen escritores de música tradicional				X		X		X	(Por sus madres, padres o abuelos(as)) De generación en generación de padres a hijos

Mesa en honor a la Virgen de Guadalupe Mayordomías 30 de Septiembre

Se habla(n) alguna(s) lengua(s) indígena(s):

Lengua	Espacios donde se habla							
	Casa	Mercado	Espacio Público	Asamblea	Reuniones	Escuela	Otro	Otro (especifique)
(Zapoteco) Zapoteco (Binnizá)	X							

Principales artes y oficios

Se realizan:

Arte	Son realizados por:								Transmite
	Niña	Niño	Joven M	Joven H	Adulto	Adulto	Adulto mayor	Adulto mayor	
(Otro) Hamacas elaboradas con hilo de seda (de primera) o hilo sencillo (de segunda) utilizando bastidor y tejido amarrado							X	X	(Por sus madres, padres o abuelos(as)) De padres a hijos, a través de la observación y práctica
(Bordado) Bordado del traje regional del Istmo elaborado con bastidor, tela de terciopelo e hilo de mouline algodón o de seda	X	X	X	X	X	X	X	X	(Por sus madres, padres o abuelos(as)) De madre a hijas e hijos, a través de la observación y práctica
(Gastronomía) Elaboración de tostadas cocidas en comal y totopo de comixcal cocidas en hornos de barro			X		X		X		(Por sus madres, padres o abuelos(as)) De madres a hijas, a través de la observación y práctica
(Carpintería y ebanistería) Elaboración de cabo de hacha, zapapico, armazón para catre, ropero, sillas, mesas y montura con madera endémica de la comunidad, como la gisiña, cortés violetas, gulaberés, entre otros				X		X		X	(Por sus madres, padres o abuelos(as)) De padres a hijos, a través de la observación y práctica



## CONSULTA INFORMACIÓN POR COMUNIDAD

Nombre de la comunidad  
Santo Domingo Zanatepec

Pueblo  
Zapoteco

Entidad federativa  
(20) Oaxaca

Unidad administrativa  
C.C.P.I. Santiago Laollaga

Región  
Región Zapoteca del Istmo

Municipio  
(525) Santo Domingo Zanatepec

Número registro  
20242052500010001

Localidad  
(0001) Santo Domingo Zanatepec

Datos Generales	Identidad	Cultura e Identidad	Político	Judicial	Social	Economía	Observaciones	Datos Registrales
Esta feria se realiza en honor al Santo Patrón de esta población)								
(Tener las mismas creencias y tradiciones) Creencias para enterrar a sus difuntos								
(Las formas en las que se organiza la comunidad) Acompañamiento en funerales (ayudan a arreglar el altar, elaboración de tamales, atole, guisado, molli el queso, elaboración de dolgas, cooperación económica y un especial)								
(Otros) Gastronomía: El municipio es rico en la preparación de mariscos y pescados, así como de platillos mexicanos como: mole negro, tamales de diferentes sabores envueltos en hojas de plátano o totomoxtle, garnachas, chiles rellenos de diferentes tipos de carne, totopos de maíz, marquesote, dentro de los postres dulces se encuentran: tamales de elote, ciruelo, mango, yuca.								
(Otro) La música sonos regionales como la Zandunga, el Miedo Xinga (son de la cooperación), entre muchas otras particularidades de la región.								
La comunidad cuenta con algún documento sobre el origen e historia de la comunidad: ☺								
Documentos: Lienzos en piel de venado que está en poder del INAH, pero en la comunidad se tienen fotografías de dicho lienzo.								

**SEXTO.** En atención a la libre autodeterminación y autonomía de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanos, así como a su facultad de determinar, previa consulta libre e informada, cuales de sus elementos culturales son susceptibles de ser declarados, **por ellos mismos**, como patrimonio cultural y autorizar su uso, aprovechamiento y comercialización por terceros, por tiempo limitado, es que no es procedente que sea este Poder Legislativo quien realice de manera unilateral dicha declaratoria.

Sin embargo, tomando en consideración tanto lo expuesto por la promovente como lo manifestado en el considerando Quinto del presente Dictamen, con fundamento en el artículo 69 y 71 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, se tomó la determinación de modificar lo propuesto por la promovente a efecto de que el totopo del istmo de Tehuantepec y su técnica de elaboración sea reconocida por este Poder Legislativo como elementos culturales identitarios materiales e inmateriales del estado de Oaxaca.

Ahora bien, no pasa desapercibido para esta Comisión Dictaminadora que en el territorio mexicano existen diferentes técnicas para la preparación de un elemento gastronómico denominado totopo, es importante resaltar que el reconocer el totopo



*"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad y Servicio a la Nación."*

del istmo de Tehuantepec y su técnica de elaboración como elemento cultural identitario del Estado de Oaxaca no riñe con el derecho de otras comunidades o pueblos indígenas a reconocerlos también, ya que la misma Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas, establece que podrá coexistir la propiedad colectiva del patrimonio cultural en dos o más comunidades indígenas o afromexicanas respecto de uno o más elementos, en cuyo caso, la propiedad se ejercerá con pleno respeto a la libre determinación y autonomía de cada una de ellas, de manera conjunta o separada.

Por lo tanto, con base en los antecedentes y las consideraciones anteriormente expuestas, esta Comisión dictaminadora formula el siguiente:

### DICTAMEN

La Comisión Permanente de Culturas y Artes determina procedente, con modificaciones, la iniciativa con Proyecto de Decreto por el que la Sexagésima Sexta Legislatura del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, reconoce como elementos culturales identitarios materiales e inmateriales del Estado de Oaxaca, el totopo del istmo de Tehuantepec y sus técnicas de elaboración.

22

Por lo expuesto y antes fundado, la Comisión Permanente de Culturas y Artes del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, somete a consideración del Pleno el siguiente

### DECRETO

**ÚNICO:** La Sexagésima Sexta Legislatura del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, reconoce al totopo del Istmo de Tehuantepec y a sus técnicas de elaboración como elementos culturales identitarios materiales e inmateriales del Estado de Oaxaca.

### TRANSITORIOS

**PRIMERO.** Publíquese el presente Decreto en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Oaxaca.

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



"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de  
Margarita Maza Parada, ejemplo de Dignidad,  
Lealtad y Servicio a la Nación."

**TERCERO.** Comuníquese a la Secretaría de Cultura del Gobierno de la República a efecto de que inscriba, en términos de los artículos 27, 28 y 29 de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales, en el Sistema Nacional de Información Cultural al totopo del Istmo de Tehuantepec y a sus técnicas de elaboración.


**CUARTO.** Comuníquese al Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas a efecto de que, en términos del artículo 53 de la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas se integren en el Registro Nacional del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas, el totopo del Istmo de Tehuantepec y sus técnicas de elaboración.

**QUINTO.** Comuníquese a la Secretaría de Culturas y Artes del Gobierno del Estado de Oaxaca a efecto de que realice los trámites necesarios para inscribir en el Sistema Estatal de Información Cultural y en el Sistema Nacional de Información Cultural el totopo del Istmo de Tehuantepec y sus técnicas de elaboración.

COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS Y ARTES DE LA LXVI LEGISLATURA DEL HONORABLE  
CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA



23

  
DIP. IRMA PINEDA SANTIAGO  
PRESIDENTA  
GOBIERNO CONSTITUCIONAL  
DEL ESTADO DE OAXACA  
PODER LEGISLATIVO  
LXVI LEGISLATURA  
DIP. IRMA PINEDA SANTIAGO  
PRESIDENTA DE LA COMISIÓN PERMANENTE  
DE CULTURAS Y ARTES

  
DIP. MELINA HERNÁNDEZ SOSA  
INTEGRANTE

  
DIP. ISAÍAS CARRANZA SECUNDINO  
INTEGRANTE

  
DIP. MARÍA FRANCISCA ANTONIO  
SANTIAGO  
INTEGRANTE

DIP. CONCEPCIÓN RUEDA GÓMEZ  
INTEGRANTE

