

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

ASUNTO: DICTAMEN

**EXPEDIENTE: 65 DEL ÍNDICE DE LA COMISIÓN
PERMANENTE DE CULTURAS Y ARTES.**

**DICTAMEN CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE LA
LXVI LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL
ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA RECONOCE
COMO ELEMENTOS CULTURALES IDENTITARIOS
MATERIALES E INMATERIALES DEL ESTADO DE OAXACA,
A LOS CONOCIMIENTOS Y A LA TÉCNICA TRADICIONAL
DE ELABORACIÓN DE QUESO, ORIGINARIO DE LA
COMUNIDAD INDÍGENA ZAPOTECA DE SANTA MARÍA
JALTIANGUIS, OAXACA.**

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXVI LEGISLATURA

**RE
21 MAY 2026
DO**

Secretaría de Servicios Parlamentarios

**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:

1

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:



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

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.

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 sin número, las ciudadanas Melina Hernández Sosa y Eva Diego Cruz, diputadas integrante de esta LXVI Legislatura, presentaron ante la Secretaría de Servicios Parlamentarios, **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR MEDIO DEL CUAL LA LXVI LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA RECONOCE COMO ELEMENTOS CULTURALES IDENTITARIOS MATERIALES E INMATERIALES DEL ESTADO DE OAXACA, A LOS CONOCIMIENTOS Y A LA TÉCNICA TRADICIONAL DE ELABORACIÓN DE QUESO, ORIGINARIO DE LA COMUNIDAD INDÍGENA ZAPOTECA DE SANTA MARÍA JALTIANGUIS, OAXACA.**

2

2. En sesión ordinaria de fecha 14 de abril de dos mil veintiséis, 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 65 de esta Comisión Dictaminadora.

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



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

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 promotora argumenta que:

"PRIMERO. Santa María Jaltianguis es un municipio ubicado en la región de la Sierra Norte, perteneciente al distrito de Ixtlán, en el Estado de Oaxaca, que se caracteriza por su riqueza biocultural, su organización comunitaria y su profunda relación con el territorio, sustentada en los saberes tradicionales, la participación ciudadana y el respeto a sus sistemas normativos internos. La comunidad ha construido un modelo de vida basado en la solidaridad y el aprovechamiento responsable de sus recursos naturales, lo que ha permitido preservar su identidad cultural y fortalecer su tejido social.

Su clima se caracteriza por ser templado subhúmedo con lluvias en verano, su territorio montañoso y la presencia de recursos forestales, agrícolas y naturales que constituyen la base de su desarrollo económico y social. La vegetación predominante de pino y encino, la existencia de suelos aptos para la agricultura y la presencia de recursos naturales han permitido que la comunidad mantenga una estrecha relación con el medio ambiente, promoviendo prácticas sostenibles y el uso racional de los recursos, lo que contribuye al equilibrio ecológico y al bienestar de la población.

Santa María Jaltianguis también se rige bajo el régimen de sistemas normativos internos, lo que fortalece la participación comunitaria, la toma de decisiones en asamblea y la preservación de sus valores culturales e institucionales. Este modelo de gobernabilidad permite que las autoridades sean electas conforme a sus propias normas, principios y procedimientos, lo que garantiza la representación de la comunidad y el respeto a su identidad indígena, consolidando una estructura social basada en la participación colectiva y el ejercicio democrático comunitario, de acuerdo con la información oficial del municipio, Santa María Jaltianguis cuenta con una población aproximada de 592 habitantes .

La comunidad mantiene un fuerte compromiso con la preservación de su cultura, sus lenguas indígenas y sus tradiciones, promoviendo la interculturalidad, la organización social y la participación de mujeres, jóvenes y grupos comunitarios en la vida pública del municipio. La promoción de eventos culturales, el fortalecimiento de la identidad comunitaria y la conservación de los valores heredados por sus antepasados forman parte de una estrategia integral para garantizar la continuidad de su patrimonio cultural y el desarrollo social de la comunidad.



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

SEGUNDO. Debido a su ubicación geográfica, que consta de pastizales que crecen con facilidad debido a las condiciones climatológicas, la ganadería local es una de las actividades que mejor se ha adaptado a la comunidad, de ahí que uno de los beneficios que la propia comunidad les ha destinado, es la producción de leche como materia prima para la elaboración del queso tradicional de la comunidad.

La técnica tradicional de elaboración del queso en Santa María Jaltianguis se caracteriza por el aprovechamiento de la leche obtenida de la ganadería local, el uso de procesos manuales y el conocimiento empírico que las familias productoras han preservado a lo largo del tiempo. Este proceso involucra la ordeña temprana del ganado, el cuajado de la leche, el corte, el prensado y la maduración del producto, etapas que requieren experiencia, precisión y conocimiento tradicional heredado oralmente dentro de las familias y comunidades.

La producción quesera no se limita a una actividad económica, sino que constituye un sistema cultural complejo que integra el trabajo comunitario, la relación con el medio ambiente, la organización familiar y la continuidad de prácticas alimentarias propias de la región serrana de Oaxaca. Esta técnica refleja la estrecha vinculación entre el territorio, los saberes tradicionales y la autosuficiencia alimentaria de la comunidad.

En palabras de la maestra Obselia Rocío Morales, originaria y vecina del municipio, en el corazón de la Sierra Juárez, Santa María Jaltianguis es una comunidad que resguarda un tesoro vivo en su cultura, su lengua materna y, sobre todo, en su gastronomía, destacando el delicioso queso de Tzacua'a. Este queso forma parte de la historia y la tradición de la comunidad, ya que se cuenta que el ganado bovino fue introducido por los españoles y que, según relatos de los abuelos, un sacerdote de nombre Juan Manuel Luna, alrededor del año 1772, fue quien enseñó a la población la elaboración del queso, al observar que existían muchas vacas que producían suficiente leche y que esta debía aprovecharse.

Algunos relatos señalan que este sacerdote salió desde muy joven del pueblo para estudiar en el seminario; se desconoce el nombre de sus padres, pero se dice que eran originarios de Jaltianguis. Este clérigo, con amor y entusiasmo, enseñó a la comunidad esta actividad, la cual, con el paso de los años, se volvió fundamental para el consumo familiar y, principalmente, una fuente importante de ingresos para el pueblo. Gracias al uso de ingredientes como el cuajo y a la transmisión de la receta de generación en generación, se logró un sabor auténtico y delicioso que caracteriza al producto.

El queso de Tzacua'a es considerado un producto emblemático de la región zapoteca, reconocido por su sabor único, su textura y su tradicional presentación en forma de bola envuelta en totemoxtle, lo que permite conservarlo fresco a cualquier temperatura. Su proceso de elaboración es rudimentario y artesanal: se



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

ordeñan las vacas, la leche se coloca en recipientes, se agrega el cuajo y se deja reposar; posteriormente se retira el suero, se exprime hasta formar una masa, se añade sal y se moldean las bolas de queso, las cuales finalmente se envuelven en totomoxtle.

Los días lunes, desde muy temprana hora, las mujeres de la comunidad acuden a vender el queso al mercado de Ixtlán, aprovechando el día de plaza, donde el producto tiene gran demanda en los pueblos vecinos. Incluso, en algunos casos, el queso se comercializa hasta en Estados Unidos. Generalmente son las mujeres quienes se encargan de esta actividad, lo que representa una importante fuente de sustento económico para sus familias.

Actualmente, el ganado bovino ha disminuido debido a la falta de pastura en los montes, lo que ha generado una reducción en la producción del queso. Por ello, resulta de gran importancia reactivar esta fuente de empleo y fortalecer esta tradición gastronómica que beneficia tanto al pueblo como a la región, ya que la comunidad enfrenta problemas de migración por la falta de oportunidades laborales, por lo que sería fundamental que las autoridades gubernamentales impulsen este oficio que por generaciones ha sostenido a Santa María Jaltianguis y a los pueblos de la Sierra Juárez.

La preservación del queso de Jaltianguis es de suma importancia, ya que representa la identidad cultural de la región y forma parte de la historia y tradición del pueblo. Este oficio se ha transmitido de generación en generación y constituye un elemento clave en el desarrollo social, económico y cultural de la comunidad, al generar empleo, sustento económico para las familias y contribuir al desarrollo local, fortaleciendo la preservación de oficios tradicionales, la integración comunitaria, la comunicación y la solidaridad entre los habitantes.

La preservación de este queso artesanal también impulsa el turismo en la región, ya que Santa María Jaltianguis se distingue por su rica gastronomía, en la cual el queso es ingrediente principal de diversos platillos tradicionales. Su técnica de elaboración, basada en leche natural recién ordeñada y el uso de cuajo, representa un conocimiento ancestral que debe mantenerse vivo y transmitirse a las nuevas generaciones para conservar su calidad y autenticidad.

Para garantizar su preservación, es necesario capacitar a los jóvenes en estas técnicas y oficios que generan fuentes de empleo, promover la comercialización del producto en diferentes mercados, fortalecer las medidas de calidad, higiene y nutrición, y fomentar la organización comunitaria mediante la creación de cooperativas y asociaciones que mejoren la producción, distribución y comercialización del queso de Jaltianguis.

Reconocer esta técnica como patrimonio cultural inmaterial implica valorar no solo el producto final, sino el conjunto de conocimientos, prácticas, utensilios, tiempos, significados comunitarios y formas de organización social que intervienen en su elaboración, con el propósito de proteger y salvaguardar este saber



tradicional frente a los riesgos de pérdida derivados de la industrialización alimentaria, la migración y la transformación de las dinámicas productivas rurales.

TERCERO. La declaratoria propuesta encuentra sustento en el derecho de los pueblos y comunidades a preservar, fortalecer y transmitir su patrimonio cultural, así como en la obligación de las autoridades de promover políticas de salvaguardia de los elementos que conforman la identidad cultural de los municipios oaxaqueños.

Es necesario establecer que es una obligación del Estado mexicano garantizar la preservación, protección y desarrollo del patrimonio cultural material e inmaterial de los pueblos y comunidades indígenas y afroamericanas, de conformidad con lo establecido en la fracción IV, apartado A, del artículo 2 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. Dicho precepto constitucional reconoce el derecho de los pueblos y comunidades a preservar y enriquecer sus lenguas, conocimientos y todos los elementos que constituyen su cultura e identidad, así como a conservar y mejorar el hábitat y la integridad de sus territorios, lo que implica la adopción de medidas legislativas, administrativas y de política pública que garanticen la continuidad de sus prácticas tradicionales.

Por ello, se estima procedente reconocer los conocimientos y a la técnica tradicional de elaboración del queso de Santa María Jaltianguis como un elemento cultural identitario materia e inmaterial del Estado de Oaxaca, a fin de garantizar su preservación, promoción y transmisión a las futuras generaciones."

6

CUARTO. En ese entendido, la presente propuesta legislativa, consistente en que el Congreso del Estado de Oaxaca reconozca los conocimientos y a la técnica tradicional de elaboración del queso de Santa María Jaltianguis, conocido en La región de la Sierra Juárez de Oaxaca como "queso de Tzacua'a", como un elemento cultural identitario materia e inmaterial del Estado de Oaxaca.

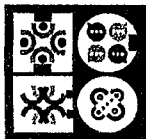
Al respecto, es importante recordar que una de las recientes reformas constitucionales en materia de pueblos y comunidades indígenas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 30 de septiembre de 2024¹

"Incorpora el reconocimiento de los pueblos y comunidades indígenas, incluyendo a los pueblos y comunidades afroamericanas, como sujetos de derecho público,

¹ DOF - Diario Oficial de la Federación. (2024).

https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5739986&fecha=30/09/2024#gsc.tab=0





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 afroamericanos. 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 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 afroamericanas 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."²

7

En consecuencia, tenemos que los Estados tienen obligaciones en materia de derechos humanos colectivos de los pueblos y comunidades indígenas y afroamericanas, 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 afroamericana 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.

² Senado de la República. (2024). 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."

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 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.

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."

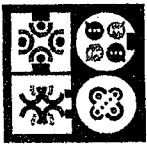
8

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."

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 afromexicanas, 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 UNESCO³, 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.

9

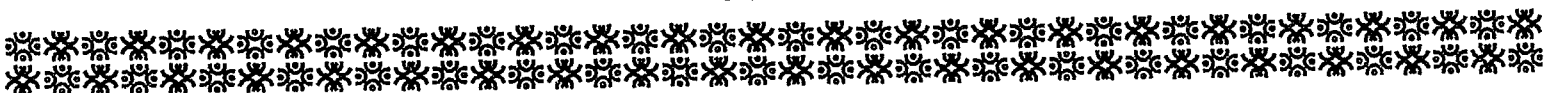
El Patrimonio cultural es la base sobre la cual la humanidad construye su memoria colectiva y su identidad, es lo que nos hace identificarnos con una cultura, con una lengua, con una forma de vivir concreta.

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

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

³ "UNESCO y el patrimonio mundial". UNESCO Etxea. 2004. Pp. 3.



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

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 las diputadas promoventes en la iniciativa que da origen al presente dictamen, por lo que hace a su alimentación e incluso economía, uno de los rasgos que identifican a la comunidad de Santa María Jaltianguis es, justamente como lo manifiestan las iniciantes, el queso de Tzacua'a, incluso es reconocido como un elemento importante de su cultura, identidad y economía, tal y como la propia comunidad lo plasmó en el Catálogo Nacional de Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas elaborado por el Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas⁴.

CONSULTA INFORMACIÓN POR COMUNIDAD

Nombre de la comunidad
Santa María Jaltianguis

Pueblo
Zapoteco

Entidad federativa
(20) Oaxaca

Unidad administrativa
C.C.P.I. Guárdato de Juárez

Región
Región Zapoteca de Ixtlán

Municipio
(419) Santa María Jaltianguis

Número registro
20222041900010001

Localidad
(0031) Santa María Jaltianguis

10

Datos Generales	Territorio	Cultura e Identidad	Entorno	Identidad	Social	Economía	Observaciones	Datos Registrales
Virgen de la Purísima Concepción	Mayordomio							08 de diciembre
Todos Santos/ Día de muertos	Autoridad Municipal y Mayordomio							1 y 2 de noviembre
Fiesta Titular Virgen de Guadalupe	Autoridad Municipal y Mayordomio							12 de diciembre
San Nicolás	Autoridad Municipal y Mayordomio							10 de diciembre
Día del padre	Comisariado de Bienes Comunes y demás organizaciones existentes							Tercer domingo 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) Zapoteco	X	X	X					

Principales artes y oficios

Se realizan:

Arte	Son realizados por:								Transmite
	Mujer	Niño	Joven M	Joven H	Adulto	Adulto	Adulto mayor	Adulto mayor	
(Instrumentos de peca y ce labranza) Labranza de arado, jugos y ajos						X			(Oros) Tradicionalmente de generación en generación
(Gastronomía) 1. Elaboración de pan de trigo elaborado artesanalmente			X	X	X	X	X		(Por sus madres padres o abuelos(c)) Por sus padres y abuelos
(Gastronomía) 2. Elaboración de queso artesanal			X		X		X		(Por sus madres padres o abuelos(c)) Por sus padres y abuelos
(Música) Música tradicional Sonero y Jaraces	X	X	X	X	X	X	X	X	(En la escuela o casa de cultura) teatro de música

⁴ Consultar <https://catalogo.inpi.gob.mx/cedulas/>



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

Nombre de la comunidad
Santa María Jaltianguis

Pueblo
Zapoteco

Entidad federativa
(20) Oaxaca

Unidad administrativa
C.C.P.I. Guelatao de Juárez

Región
Región Zapoteca de Ixtlán

Municipio
(419) Santa María Jaltianguis

Número registro
20222041900010001

Localidad
(0001) Santa María Jaltianguis

Datos Generales	Territorio	Cultura e Identidad		Político		Jurídico		Social		Economía	Observaciones	Datos Registrales
Principales actividades económicas en la comunidad	Las actividades económicas las realizan:										Cantidad de dinero que recibe por esta la actividad	Formas en las que retribuye o se comparten los ingresos
	Niña	Niño	Joven M	Joven H	Adulto	Adulto	Adulto mayor	Adulto mayor				
(Otro) Migración (Remesas)			X	X	X	X					Mucho	(Otra forma) Remuneración económica
(Comercio) Comercio de pan y queso			X		X	X					Poco	(Dinero) Remuneración económica
(Otro) Actividades agrícolas				X	X	X					Poco	(Producto) Producto para autoconsumo
(Aprovechamiento forestal) Aprovechamiento forestal				X		X					Poco	(Dinero) Pago semanal

SEXTO. Ahora bien, no pasa desapercibido para esta Comisión Dictaminadora que en el territorio oaxaqueño e incluso mexicano, existen diferentes técnicas para la preparación de queso, sin embargo, es importante resaltar que el reconocer específicamente las técnicas de elaboración del queso de Tzacua'a, elaborado en Santa María Jaltianguis, 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 la iniciativa con Proyecto de Decreto por el que la Sexagésima Sexta Legislatura del Estado Libre y



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

Soberano de Oaxaca, reconoce como elementos culturales identitarios materiales e inmateriales del Estado de Oaxaca, los conocimientos y la técnica tradicional de elaboración de queso originario de la comunidad indígena de Santa María Jaltianguis, Oaxaca.

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 como elementos culturales identitarios materiales e inmateriales del Estado de Oaxaca, a los conocimientos y a la técnica tradicional de elaboración de queso, originario de la Comunidad Indígena Zapoteca de Santa María Jaltianguis, Oaxaca

TRANSITORIOS

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

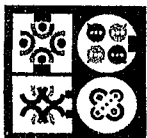
12

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 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 los conocimientos y la técnica tradicional de elaboración de queso, originario de la Comunidad Indígena Zapoteca de Santa María Jaltianguis, Oaxaca.

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, los conocimientos y la técnica tradicional de elaboración de queso, originario de la Comunidad Indígena Zapoteca de Santa María Jaltianguis, Oaxaca.






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 los conocimientos y la técnica tradicional de elaboración de queso, originario de la Comunidad Indígena Zapoteca de Santa María Jaltianguis, Oaxaca.

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




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

LA PRESENTE FOJA DE FIRMAS CORRESPONDE AL DICTAMEN CON NÚMERO DE EXPEDIENTE 65 DEL ÍNDICE DE LA COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS Y ARTES DE LA LXVI LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA. -----

