



## DECRETO # 242

H. LA LEGISLATURA DEL ESTADO  
**LA HONORABLE SEXAGÉSIMA QUINTA  
LEGISLATURA DEL ESTADO LIBRE Y  
SOBERANO DE ZACATECAS, EN NOMBRE DEL  
PUEBLO DECRETA**

### RESULTANDOS:

**PRIMERO.** El 10 de abril de 2025 en sesión ordinaria del Pleno se dio lectura a la Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se declara el 20 de junio de cada año como el “Día de la Gastronomía Zacatecana”, en reconocimiento a su valor como patrimonio cultural inmaterial del Estado de Zacatecas.

**SEGUNDO.** La iniciativa fue turnada mediante memorándum No. 0511 a esta Comisión Legislativa de Desarrollo Cultural para su estudio y dictamen.

**TERCERO.** La iniciante sustentó su iniciativa mediante la siguiente:

### Exposición de Motivos

La gastronomía tradicional del estado de Zacatecas constituye una de las manifestaciones culturales más representativas de nuestra identidad colectiva. A través de sabores, saberes y técnicas ancestrales, transmitidas de generación en generación, se ha preservado una herencia culinaria que da cuenta de la historia, cosmovisión y entorno geográfico de nuestras comunidades.



Desde los platillos prehispánicos elaborados con maíz, chile y frijol, hasta los guisos mestizos enriquecidos con carne de cerdo, especias y nuevas técnicas de cocción, la cocina zacatecana representa un testimonio vivo de nuestra evolución histórica y cultural.

Declarar el 20 de junio como el Día de la Gastronomía Zacatecana tiene como finalidad reconocer, visibilizar, proteger y promover este valioso patrimonio cultural inmaterial. En especial, busca dignificar el rol fundamental que desempeñan las mujeres cocineras tradicionales como depositarias y transmisoras de conocimientos que fortalecen la cohesión comunitaria y la identidad regional.

Ejemplo de ello son Doña María, de Vetagrande, ampliamente reconocida en ferias gastronómicas estatales; así como Elvira Martínez Ramos, originaria de Saín Alto, quien ha representado a Zacatecas en encuentros nacionales e internacionales, difundiendo recetas como las gorditas de Atotonilco. Asimismo, destaca el trabajo de Adriana Lizeth Fernández Parga, promotora del grupo Cocineras Tradicionales de Zacatecas, quien ha documentado y difundido estas prácticas como expresión viva de nuestra cultura.

De acuerdo con el historiador José Román Gutiérrez<sup>1</sup>, la gastronomía zacatecana es reflejo de un proceso histórico complejo que entreteje las prácticas alimentarias de los pueblos originarios con las influencias coloniales, dando lugar a una identidad culinaria propia que, pese a los embates de la modernidad, se ha conservado mediante la oralidad, las festividades religiosas y la práctica comunitaria. En su obra *La gastronomía tradicional de Zacatecas: identidad y patrimonio* (2004), el autor destaca que los platillos locales constituyen un libro abierto de historia comestible, donde los ingredientes narran no solo una receta, sino un modo de vida ancestral.

Asimismo, investigaciones del historiador Manuel González Ramírez<sup>2</sup>, en su libro *Zacatecas: imagen de una sociedad minera* (1982), documentan cómo las ferias regionales del siglo XIX, especialmente las realizadas en los meses de junio y julio, incluían exhibiciones gastronómicas como parte del orgullo cultural local. Dichos espacios propiciaban el intercambio de productos del campo, recetas y técnicas culinarias que fortalecieron la identidad gastronómica del estado.

---

<sup>1</sup> Gutiérrez, José Román. *La gastronomía tradicional de Zacatecas: identidad y patrimonio*. Zacatecas: Instituto Zacatecano de Cultura, 2004.

<sup>2</sup> González Ramírez, Manuel. *Zacatecas: imagen de una sociedad minera*. Zacatecas: Universidad Autónoma de Zacatecas, 1982.



H. LEGISLATURA  
DEL ESTADO

La antropóloga Josefina Murillo de la Torre<sup>3</sup>, en su estudio *Alimentación y cultura en el norte de México* (2003), editado por el INAH, afirma que el calendario agrícola está profundamente ligado a los usos culinarios en Zacatecas y que los ingredientes del semidesierto, como el xoconostle, la tuna y el nopal, marcan ciclos de preparación de comidas típicas y de organización festiva.

La cocina zacatecana es resultado de un mestizaje culinario que fusiona ingredientes y técnicas indígenas con influencias españolas. Platillos emblemáticos como el asado de boda, las enchiladas zacatecanas y los tacos envenenados son testimonio de esta rica amalgama cultural. El asado de boda, por ejemplo, es un guiso tradicionalmente servido en celebraciones nupciales, elaborado a base de carne de cerdo en una salsa de chiles y especias, reflejando la importancia de la gastronomía en los rituales comunitarios.

Además, la gastronomía desempeña un papel crucial en la cohesión social y la transmisión intergeneracional de saberes. Las recetas y técnicas culinarias son enseñadas y aprendidas en el seno familiar, fortaleciendo los lazos comunitarios y preservando la memoria colectiva.

No podríamos no mencionar que, en este proceso de conservación cultural, el papel de las mujeres ha sido fundamental. A lo largo de generaciones, han sido ellas quienes han resguardado, recreado y transmitido los conocimientos gastronómicos tradicionales. Desde los hogares, las mujeres no solo alimentan a sus familias, sino que también preservan el sentido de pertenencia e identidad de sus comunidades.

Las cocineras tradicionales encarnan una forma de resistencia cultural frente a la homogeneización alimentaria. Su trabajo cotidiano no solo garantiza la continuidad de sabores ancestrales, sino que también representa una fuente de sabiduría colectiva que merece reconocimiento institucional. Su protagonismo en la historia culinaria de Zacatecas debe ser visibilizado, valorado y protegido como parte integral del patrimonio cultural inmaterial del estado.

Como señala la investigadora Martha Chapa, la cocina mexicana tiene rostro de mujer, es en las manos femeninas donde pervive la memoria, la tradición y la creatividad que han dado forma a nuestra diversidad culinaria. Esta afirmación aplica de manera profunda a Zacatecas, donde la historia alimentaria es también historia de mujeres que resisten, transmiten y recrean día a día su legado culinario en contextos rurales y urbanos por igual.

---

<sup>3</sup> Murillo de la Torre, Josefina. "Alimentación y cultura en el norte de México". En: *Patrimonio Cultural y Turismo*. México: CONACULTA/INAH, 2003.



Por otra parte, la elección del 20 de junio responde a dos razones históricas y simbólicas: Relevancia histórica: El 20 de junio de 1588, el rey Felipe II otorgó el escudo de armas a la ciudad de Zacatecas, simbolizando el reconocimiento oficial de su importancia social, económica y cultural en la Nueva España. Este acto marca el surgimiento de una identidad regional mestiza que encuentra una de sus más profundas expresiones en la gastronomía.

Ciclo agrícola: El mes de junio coincide con el inicio de la cosecha de productos emblemáticos del semidesierto zacatecano, como el xoconostle, la tuna y el nopal, ingredientes clave en la cocina tradicional. Como lo señala la antropóloga Josefina Murillo de la Torre, el calendario agrícola está íntimamente ligado a las prácticas alimentarias del norte del país, configurando una tradición culinaria profundamente enraizada en la tierra y el territorio.

La instauración del Día de la Gastronomía Zacatecana no solo fortalecerá la identidad cultural del estado, sino que también representa una oportunidad para impulsar el turismo gastronómico, generar derrama económica local y fomentar el consumo de productos regionales. Ferias culinarias, rutas gastronómicas, talleres y concursos permitirán la promoción de nuestras cocineras tradicionales, al tiempo que favorecerán el desarrollo sostenible de comunidades rurales y urbanas.

## **CONSIDERANDOS:**

**PRIMERO. Competencia.** La Comisión de Desarrollo Cultural fue competente para dictaminar la iniciativa de conformidad con los artículos 154, fracción VII y 164 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo.

**SEGUNDO. Marco Jurídico y Derechos Culturales.** El derecho a la cultura es un derecho humano fundamental, consagrado en el artículo 4° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. A nivel internacional, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO de 2003, ratificada por México, mandata a los Estados parte a



adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguarda de este patrimonio.

H. LEGISLATURA  
DEL ESTADO

En armonía con lo anterior, la Suprema Corte de Justicia de la Nación ha sostenido en su jurisprudencia que el Estado Mexicano tiene la obligación ineludible de promover, respetar, proteger y garantizar los derechos culturales. Específicamente, la Tesis 1a. CCXXXIV/2011 establece que el:

**DERECHO DE ACCESO A LA CULTURA**" implica la obligación positiva del Estado de promover y difundir las manifestaciones culturales, no solo como un acto de preservación histórica, sino como un mecanismo para el ejercicio pleno de la libertad creativa y el desarrollo integral de las personas<sup>4</sup>.

Asimismo, la declaratoria propuesta encuentra sustento en el criterio de la Tesis I.4o.A.90 A, relativa al "**INTERÉS SUPERIOR DE LA CULTURA E IDENTIDAD**", la cual reconoce que la protección de los bienes inmateriales, como la gastronomía, es esencial para la cohesión social y la preservación de la identidad de los pueblos frente a procesos de aculturación<sup>5</sup>.

Esta Comisión considera que la institucionalización del "Día de la Gastronomía Zacatecana" materializa estos mandatos constitucionales al elevar una práctica comunitaria a la categoría de patrimonio protegido y reconocido públicamente.

---

<sup>4</sup> Tesis: 1a. CCXXXIV/2011 (9a.). Semanario Judicial de la Federación y su Gaceta. Décima Época, Libro III, Diciembre de 2011, Tomo 3, p. 2264.

<sup>5</sup> Tesis: I.4o.A.90 A (10a.). Semanario Judicial de la Federación y su Gaceta. Décima Época, Libro XXVI, Noviembre de 2013, Tomo 2, p. 1323.



### **TERCERO. Vitalidad Cultural y Antecedentes de Fomento.**

Esta Comisión Dictaminadora ha verificado que la gastronomía zacatecana no es un concepto abstracto ni una aspiración política vacía, sino una práctica viva que ha recibido un impulso institucional sostenido y comprobable a lo largo de los años. La evidencia institucional demuestra que la sociedad civil, organizada en comunidades, ha solicitado y ejecutado recursos públicos para la preservación de sus saberes culinarios, lo que valida técnica y socialmente la necesidad de esta Declaratoria.

Como prueba contundente de esta vitalidad, se destaca que a través del Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias (PACMYC), en el periodo comprendido entre 2009 y 2024, se han financiado múltiples proyectos que demuestran la diversidad del patrimonio culinario estatal. Destacan iniciativas específicas como: "El queso que hacía mi abuela" (2009), "La tradición del buen tamal" y "Queso de tuna de golpe" (2010), así como la "Elaboración de dulces de melcocha".

La continuidad de esta política pública es evidente en proyectos subsecuentes como el "Rescate y Difusión de la cocina tradicional del Teúl de González Ortega", la "Elaboración tradicional de cajeta de membrillo en Juan Aldama" y la preservación del "Pipián rojo de Loreto". De igual manera, la identidad festiva se ha visto reforzada con apoyos para el "Asado Tradicional de mi Tierra" (2011) y el "Asado de Boda Miguelauzense" (2015), lo que confirma que la gastronomía es un eje vertebrador de la vida



H. LEGISLATIVA  
DEL ESTADO

comunitaria en municipios como Miguel Auza, Tlaltenango, Jerez y Villa González Ortega<sup>6</sup>.

La existencia de estos proyectos, financiados y ejecutados exitosamente, confirma que existe una base social activa — integrada por cocineras, artesanos y productores— que ya trabaja en la salvaguarda de este patrimonio. La Declaratoria del 20 de junio no crea una realidad nueva, sino que reconoce y eleva a rango de conmemoración estatal un esfuerzo ciudadano e institucional preexistente y vigoroso.

**CUARTO. Valoración Cultural e Identitaria.** La gastronomía es un lenguaje mediante el cual la sociedad zacatecana expresa su historia y territorio. Retomando los estudios antropológicos citados en la iniciativa y reforzados por expertos como José Román Gutiérrez, la cocina zacatecana es un "libro abierto de historia comestible" donde convergen los ingredientes del semidesierto y la herencia virreinal.

Esta Comisión Dictaminadora considera que la cocina tradicional no debe verse únicamente como un producto de consumo, sino como un **sistema cultural complejo** cargado de **símbolos**, rituales y significados que cohesionan a la comunidad y fortalecen el sentido de pertenencia en tiempos de globalización<sup>7</sup>.

---

<sup>6</sup> Secretaría de Cultura. Sistema de Información Cultural. "Inventario de Proyectos Aprobados PACMyC Zacatecas 2009-2024". Unidad Regional de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas.

<sup>7</sup> Mendoza Ontiveros, Martha Marivel y Hernández Espinosa, Rafael. *Cultura, patrimonio y consumo: Elementos conceptuales para turismólogos*. Ciudad de México: Tirant Humanidades, 2020, p. 25.



H. LEGISLATURA  
DEL ESTADO

La designación del 20 de junio, coincidente con el otorgamiento del Escudo de Armas de 1588, fusiona el simbolismo fundacional de la entidad con su expresión viva más cotidiana: la comida. Al institucionalizar esta fecha, se cumple con la función social de reforzar la identidad y reconocer a las comunidades portadoras, especialmente a las cocineras tradicionales, como sujetos activos de la resistencia cultural frente a la homogeneización alimentaria.

**QUINTO. Pertinencia Turística y Desarrollo Sostenible.** Desde una perspectiva de desarrollo económico y turístico, la declaratoria es estratégica y necesaria. Siguiendo la teoría expuesta por Antonio Montecinos Torres en su obra *Planificación de Destinos de Turismo Gastronómico Sostenible*, la gastronomía ha dejado de ser un servicio complementario para convertirse en una motivación principal de viaje.

La declaratoria del "Día de la Gastronomía Zacatecana" permite activar lo que Montecinos define como la **Cadena Productiva de Valor del Turismo Gastronómico**<sup>8</sup>. Esta cadena no inicia en el restaurante, sino en el campo, integrando a los sectores primario (agricultura, ganadería), secundario (transformación de alimentos) y terciario (servicios turísticos). Al visibilizar la gastronomía local, se fomenta el consumo de productos endémicos y se fortalecen las economías locales mediante modelos de economía circular.

---

<sup>8</sup> Montecinos Torres, Antonio. *Planificación de destinos de turismo gastronómico sostenible*. Ciudad de México: Tirant Humanidades, 2016, pp. 136 y 381.



H. LEGISLATURA  
DEL ESTADO

Asimismo, esta medida es un paso firme hacia la **Soberanía y Seguridad Alimentaria Regional Sostenible**. Al promover el consumo de ingredientes locales y tradicionales (como el xoconostle, la tuna y el nopal mencionados en la iniciativa), se incentiva la producción agrícola local y se protege la biodiversidad del territorio frente a la introducción de cultivos ajenos o industrializados. Montecinos advierte que no puede existir un turismo gastronómico auténtico sin un sistema alimentario que garantice la sostenibilidad y la soberanía de los insumos locales.

Finalmente, la institucionalización de esta fecha facilita la creación y consolidación de **Rutas Gastronómicas y Turísticas**. La conmemoración anual servirá como catalizador para articular estos esfuerzos, permitiendo que Zacatecas compita en el mercado turístico nacional y global con una oferta diferenciada y de alto valor cultural.

**SEXTO. Derecho Comparado y Precedentes.** Esta acción legislativa se suma a una tendencia nacional de vanguardia en la protección patrimonial. Estados como Michoacán de Ocampo han sido pioneros, elevando su cocina tradicional a Patrimonio Cultural Inmaterial, paradigma reconocido por la UNESCO<sup>9</sup>. De igual forma, el Estado de Coahuila de Zaragoza ha emitido Decretos para declarar su Cocina Tradicional como Patrimonio Cultural Inmaterial, estableciendo un marco jurídico de

---

<sup>9</sup> Periódico Oficial del Gobierno Constitucional del Estado de Michoacán de Ocampo. "Decreto Administrativo mediante el cual se declara la Cocina Tradicional Michoacana, Patrimonio Cultural del Estado". Publicado el 14 de octubre de 2010.



protección similar al que hoy se propone<sup>10</sup>. Estos precedentes demuestran que la protección jurídica de la gastronomía es una herramienta eficaz y necesaria de política pública.

**Por lo anteriormente expuesto y fundado y con apoyo además en lo dispuesto en los artículos 152 y relativos del Reglamento General del Poder Legislativo, en nombre del Pueblo es de Decretarse y se**

## **DECRETA**

**ARTÍCULO PRIMERO.** Se declara el día 20 de junio "**Día de la Gastronomía Zacatecana**".

**ARTÍCULO SEGUNDO.** Se exhorta al Titular del Poder Ejecutivo del Estado, para que, a través del Instituto Zacatecano de Cultura "Ramón López Velarde" y las Secretarías de Turismo y de Economía, en el ámbito de sus respectivas competencias, instrumenten las políticas y acciones necesarias para la debida conmemoración, promoción y difusión del "Día de la Gastronomía Zacatecana" e integren un Padrón Estatal de Cocineras y Cocineros Tradicionales de Zacatecas, como mecanismo para el reconocimiento, protección y salvaguarda de su invaluable legado culinario.

---

<sup>10</sup> Periódico Oficial del Gobierno del Estado Independiente, Libre y Soberano de Coahuila de Zaragoza. "Decreto por el que se declara a la Cocina Tradicional de Coahuila como Patrimonio Cultural Inmaterial".



**ARTÍCULO TERCERO.** Se exhorta respetuosamente a los 58 Ayuntamientos del Estado, a las instituciones educativas, a las organizaciones de la sociedad civil y a los actores del sector privado a sumarse activamente a la celebración anual del "Día de la Gastronomía Zacatecana", mediante la organización de eventos y actividades que pongan en valor la riqueza culinaria de sus respectivas regiones.

### **TRANSITORIOS**

**ARTÍCULO ÚNICO.** El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial, Órgano del



## COMUNÍQUESE AL EJECUTIVO DEL ESTADO PARA SU PROMULGACIÓN Y PUBLICACIÓN.

DADO en la Sala de Sesiones de la Honorable Sexagésima Quinta Legislatura del Estado de Zacatecas, a los cuatro días del mes de diciembre del año dos mil veinticinco.



H. LEGISLATURA  
DEL ESTADO

PRESIDENTA

DIP. KARLA ESMERALDA RIVERA RODRÍGUEZ

PRIMER SECRETARIA



H. LEGISLATURA  
DEL ESTADO

SEGUNDA SECRETARIA

DIP. IMELDA MAURICIO ESPARZA

DIP. RENATA LIBERTAD ÁVILA VALADEZ