

**DIPUTADO ALDO MEZA HERNÁNDEZ
VICEPRESIDENCIA DE LA DIRECTIVA
CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE HIDALGO
PRESENTE**

Quien suscribe, **YARABI GONZÁLEZ MARTÍNEZ**, Diputada Local, Representante del Distrito IX e integrante del Grupo Legislativo de Morena en la LXVI Legislatura del Congreso del Estado Libre y Soberano de Hidalgo, con fundamento por lo dispuesto en el artículo 25 Fracción IV, 133 Fracción I y 136 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Hidalgo, someto a la consideración de esta Soberanía la propuesta de **ACUERDO ECONÓMICO POR EL QUE SE EXHORTA RESPETUOSAMENTE A LA SECRETARÍA DE CULTURA DEL ESTADO DE HIDALGO PARA QUE, EN EL ÁMBITO DE SUS FACULTADES Y ATRIBUCIONES, ANALICE TÉCNICA Y NORMATIVAMENTE LA VIABILIDAD DE DECLARAR A LAS MUJERES RECOLECTORAS, CONOCIDAS COMO NANAKATERAS, ASÍ COMO A LOS HONGOS SILVESTRES DE LAS COMUNIDADES DEL MUNICIPIO DE ACAXOCHITLÁN, COMO PATRIMONIO BIOCULTURAL DEL ESTADO DE HIDALGO**, al tenor de la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Las Hongueras y hongos de Acaxochitlán, patrimonio biocultural del estado de Hidalgo
Diversidad micológica en México

El territorio mexicano destaca a nivel global por su excepcional abundancia fúngica, ya que, con una estimación cercana a las 200.000 especies, nuestro país se posiciona entre los países de mayor riqueza de hongos del mundo. Dentro de esta vasta biodiversidad, se tienen catalogados más de 350 hongos de carácter comestibles y unas 50 especies tóxicas, todas ellas fruto de millones de años de evolución dentro de los distintos ecosistemas. Esta evolución se ha gestado en bosques de pino, selvas tropicales y zonas semiáridas, concentrándose el mayor registro de áreas de recolección en estados como Oaxaca, Veracruz, Estado de México, Michoacán, Hidalgo, Guerrero, Puebla, Tlaxcala y Guanajuato. El estudio formal de este ecosistema natural fue impulsado significativamente por el biólogo Gastón Guzmán, investigador dedicado a los estudios de la taxonomía, ecología y distribución de los hongos en México, estableciendo así las bases científicas que a la postre servirían para el uso y cuidado de los mismos¹.

A pesar de esta riqueza natural, el consumo interno es históricamente bajo. Las variedades comestibles más populares incluyen patitas de pájaro, champiñones, portobellos, setas, hongos blancos y shiitake, promediando un consumo de apenas un kilo anual por persona en el país. Según algunos especialistas, esta caída en la dieta se originó por el mito de que todos los hongos eran venenosos o psicodélicos, lo cual alejó a la sociedad de sus enormes propiedades nutricionales. Cabe destacar que los hongos están compuestos en un 90 por ciento por agua y aportan carbohidratos, proteínas, vitaminas del complejo B, hierro, cobre, zinc y antioxidantes cruciales para el fortalecimiento del sistema inmunológico². Sin embargo, más allá del aspecto nutricional y la gastronomía, las especies fúngicas han sido de vital importancia para el descubrimiento de la penicilina en la medicina y han participado en procesos de fermentación alimentaria, como la elaboración de quesos y de pulque.

¹ Biodiversidad Mexicana. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO).

<https://www.biodiversidad.gob.mx/biodiversidad/curiosos/gaston-guzman-huerta>

² Herrera, P. (2026) México: un paraíso en hongos comestibles. UNAM Global Revista. [https://unamglobal.unam.mx/global_revista/mexico-un-paraíso-en-hongos-comestibles/#:~:text=Estamos%20atrasados%20en%20la%20taxonom%C3%ADa%20de%20los,zinc\)%20y%20compuestos%20antioxidantes%20que%20ayudan%20a%20y%20compuestos%20antioxidantes%20que%20ayudan%20a](https://unamglobal.unam.mx/global_revista/mexico-un-paraíso-en-hongos-comestibles/#:~:text=Estamos%20atrasados%20en%20la%20taxonom%C3%ADa%20de%20los,zinc)%20y%20compuestos%20antioxidantes%20que%20ayudan%20a%20y%20compuestos%20antioxidantes%20que%20ayudan%20a).

Relación de la diversidad biológica con las prácticas culturales

Hasta aquí, se debe destacar que existe un vínculo indisoluble entre la riqueza biológica de México y los saberes tradicionales de sus pueblos originarios. Desde la época prehispánica, las distintas culturas mesoamericanas (náhuas, mixtecas, zapotecas, purépechas) desarrollaron clasificaciones botánicas muy avanzadas que sobrevivieron al paso de los siglos. En la profunda cosmovisión indígena, el término genérico utilizado para denominar a los hongos es *Nanácatl* (derivado de nanahuatl, que se relaciona con deidades o formaciones vegetales). Este profundo respeto y simbolismo ha quedado plasmado en diversos códices y textos antiguos, evidenciando el trato sagrado hacia el "*teonanácatl*", término empleado por las civilizaciones mesoamericanas para describir a estas especies como la "*carne de Dios*"³. Por ello, es necesario reconocer que los saberes milenarios de estas comunidades indígenas resultan indispensables para comprender los ciclos naturales de la tierra y promover un manejo sostenible.

A nivel mundial, los pueblos originarios representan apenas el seis por ciento de los habitantes del planeta; sin embargo, tienen una presencia que abarca más de 38 millones de kilómetros cuadrados y, de manera muy notable, los territorios resguardan casi el 40% de todas las áreas protegidas del mundo. Esta estadística subraya su papel insustituible como actores con pleno derecho en el uso sostenible de la biodiversidad y en el mantenimiento del equilibrio de los ecosistemas forestales.⁴ De este modo, la relación entre cultura y naturaleza no se limita a la recolección, sino que abarca un complejo sistema de medicina, protección medioambiental y soberanía territorial.

La biodiversidad de Acaxochitlán

Dentro del estado de Hidalgo, la región de Acaxochitlán se erige de forma sobresaliente como un paraíso micológico. El aprovechamiento de los hongos silvestres de Acaxochitlán, cuyo nombre en náhuatl significa '*Lugar de Flores de Caña*', los antiguos pobladores de la región otomí-tepehua desarrollaron un sistema de clasificación botánica y micológica de manera empírica. Durante las temporadas de lluvia, los bosques hidalguenses se nutren con especies endémicas como el hongo azul (*Lactarius índigo*), cuyo color lo convierte en uno de los ejemplares más fáciles de identificar. Este hongo es altamente cotizado en la cocina local debido a que conserva buena parte de su consistencia después de la cocción, siendo su sabor como los frutos secos. Su principal temporada de floración abarca de julio a octubre, fuertemente impulsada por las condiciones de humedad de la sierra⁵.

Otra especie de excepcional importancia comunitaria y biológica brota en el invierno en la localidad de Santa Ana Tzacuala: "el hongo de la virgen", bautizado de este modo debido a que su aparición coincide con los festejos guadalupanos. Su relevancia radica, de acuerdo con algunos estudios, a que este tipo de hongo es escaso y complejo de recolectar porque suele crecer en zonas donde hay nidos de serpientes, situación que, aunada a su brevísima temporada de solo tres semanas, llega a disparar su precio hasta los 190 pesos por lata en el mercado local. De hecho, en el pasado este hongo fue exportado a Europa de forma clandestina enlatado, con el propósito de comercializarlo en el extranjero⁶.

³ Dubovoy, C. (2012). Conocimiento de los hongos en el México Antiguo. *Etnobiología*, 10(4).

<https://revistaetnobiologia.mx/index.php/etno/article/view/329>

⁴ Organización Mundial de la Salud. *Biodiversidad*. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/biodiversity>

⁵ Carbajal, C. (2026, 7 de septiembre). Hongo azul, el peculiar manjar que aparece en los bosques de Hidalgo durante las lluvias. El Universal Hidalgo. <https://www.eluniversalhidalgo.com.mx/entretenimiento/hongo-azul-el-peculiar-manjar-que-aparece-en-los-bosques-de-hidalgo-durante-las-lluvias/>

⁶ El Sol de Tulancingo. (2026). "Hongo de la virgen", una de las especies más valiosas de Acaxochitlán.

<https://oem.com.mx/elsoldetulancingo/local/hongo-de-la-virgen-una-de-las-especies-mas-valiosas-de-acaxochitlan-28911332>

Es importante destacar que la riqueza del ecosistema se actualiza de forma permanente, tal como sucede durante las Ferias Locales en donde se suele actualizar los catálogos regionales con nuevas especies comestibles de hongos y en donde se brindan talleres comunitarios sobre recolección, detección y clasificación de esta riqueza biológica⁷.

La práctica de las nanakateras

El resguardo material y la gestión integral de este ecosistema forestal dependen en gran medida del conocimiento ancestral transmitido a través de generaciones de mujeres locales. Felicia Tlalacalco Martínez, cocinera tradicional, afirma que el término *cihuatl nanacatl*, ha sido acuñado como mujeres recolectoras de hongos, precisando que esta es una actividad que las niñas aprenden desde sus primeros años de vida gracias a las rigurosas enseñanzas de madres y abuelas⁸. Esta experiencia empírica de las recolectoras es invaluable en tiempos de crisis ambiental; por ejemplo, Cristina Martínez, con más de 40 años de experiencia mencionó que desde 2024 el cambio climático repercutió en la reducción de hasta un 50 por ciento la producción de hongos, comparado con los niveles y cosechas del año anterior. Su labor de recolección inició a los ocho años de edad, asimilando de su familia principios inquebrantables, dentro de los cuales destaca respetar a los hongos, por ser como la carnita que brota bajo la tierra⁹.

Para dignificar este quehacer patrimonial y preservar los sabores tradicionales (como los históricos legados de doña Isabel, en cuyas cocinas convergen de forma cálida el carbón, la leña, las mesas de madera y ollas colgadas), en febrero de 2025 se inauguró la Casa de las Hongueras, concebida institucionalmente para buscar, rescatar y compartir la riqueza gastronómica del municipio¹⁰. Asimismo, el gobierno municipal impulsó la creación de un padrón de recolectoras de hongos con la finalidad de reconocer su conocimiento ancestral, promoviendo así un turismo micológico responsable. Hasta el momento, las autoridades tienen un registro documentado de 35 personas que buscan incorporarse oficialmente para la preservación de estas plantas. Gracias a la labor de las instituciones públicas y de organizaciones sociales, se busca visibilizar el trabajo y las dificultades que enfrentan las mujeres recolectoras e impulsar la comercialización justa de los productos recolectados en jornadas que suelen ser extenuantes y profundamente complejas.

Riesgos del patrimonio

A pesar de su incalculable riqueza, el patrimonio biocultural de la región hidalguense se enfrenta a severas amenazas corporativas y climáticas. Uno de los mayores peligros legales es el de la biopiratería, la cual ocurre cuando las grandes corporaciones internacionales y gobiernos de países desarrollados se apropian y privatizan los recursos naturales y los saberes ancestrales de las comunidades indígenas. Esta práctica extractivista busca esencialmente monopolizar el ecosistema mediante el saqueo, un fenómeno impulsado sistemáticamente por tres factores críticos: el avance tecnológico dictado por la biotecnología; la falta de solvencia económica derivada de las crisis que orillan a malbaratar recursos; y la preocupante

⁷ El Sol de Tulancingo. (2026). Acaxochitlán: Descubren 10 nuevas especies de hongos comestibles; comunidad elegirá sus nombres. <https://oem.com.mx/elsoldetulancingo/local/acaxochitlan-descubren-10-nuevas-especies-de-hongos-comestibles-comunidad-elegiria-sus-nombres-31349733>

⁸ La Silla Rota. (2026). Acaxochitlán apuesta por las nanakateras para fortalecer el turismo micológico. La Silla Rota Hidalgo. <https://lasillarota.com/hidalgo/estado/2026/7/30/acaxochitlan-apuesta-por-las-nanakateras-para-fortalecer-el-turismo-micologico-responsable-523217.html>

⁹ La Silla Rota. (2024) Cristina Martínez Cruz: La nanakatera de Acaxochitlán que quiere difundir sus saberes ancestrales. <https://lasillarota.com/hidalgo/estado/2024/8/1/cristina-martinez-cruz-la-nanakatera-de-acaxochitlan-que-quiere-difundir-sus-saberes-ancestrales-407179.html>

¹⁰ El Sol de Tulancingo. (2025). Acaxochitlán contará con "La Casa de las Hongueras", un homenaje a la cocina tradicional. <https://oem.com.mx/elsoldetulancingo/local/acaxochitlan-contara-con-la-casa-de-las-hongueras-un-homenaje-a-la-cocina-tradicional-21585475>

falta de conciencia y la indiferencia en la sociedad civil. Un antecedente claro y documentado de esta explotación mercantil sucedió en 1994, cuando la empresa norteamericana POD-NERS L.C.C. patentó una variedad de frijol amarillo, conocido como azufrado o Mayacoba, cuyo grano es originario de México. Esta corporación llegó al extremo judicial de demandar a los propios agricultores nacionales exigiendo pagos por sembrar en su propio territorio¹¹.

Considerando seriamente que más del cincuenta por ciento de los medicamentos modernos (incluyendo analgésicos y antibióticos) provienen de fuentes biológicas primarias, la salvaguarda de estos recursos es fundamental para el Estado. Ante la inminente presión de consorcios transnacionales, declarar a los hongos de Acaxochitlán como patrimonio biocultural del Estado de Hidalgo, es una acción urgente y necesaria para salvaguardar tanto la riqueza de los bosques como la identidad de sus comunidades originarias.

Marco jurídico

En primer lugar, la Ley de Cultura y Derechos Culturales del Estado de Hidalgo reconoce como "Patrimonio Biocultural al conjunto de saberes, usos, representaciones sociales, manifestaciones, conocimientos, innovaciones técnicas, prácticas culturales tradicionales y elementos de la diversidad biológica que interactúan íntimamente a través de la práctica diaria y la cosmovisión, y que son transmitidos de generación en generación como valores culturales. Esta misma Ley determina que el Ejecutivo del Estado tiene la facultad de emitir las Declaratorias de Patrimonio Cultural y Biocultural, ya sea de oficio o con motivo de propuestas recibidas por escrito en la Secretaría de Cultura, las cuales pueden ser formuladas expresamente por el Poder Legislativo. En consecuencia, corresponde a la Secretaría de Cultura conducir la política estatal y emitir el dictamen que apruebe o rechace las solicitudes de declaratoria tras realizar el análisis técnico correspondiente¹².

En la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Hidalgo establece que los Acuerdos Económicos son aquellas resoluciones que recaen a propuestas realizadas al interior del Congreso, las cuales, por su naturaleza, no son Ley ni Decreto y no requieren promulgación del Ejecutivo. En este sentido, es competencia y facultad de las y los Diputados presentar propuestas de Acuerdos Económicos, teniendo el Congreso la atribución de resolver en esta vía cualquier asunto que se someta a su consideración, siempre y cuando no se requiera la aprobación de una Ley o Decreto¹³.

Propuesta de Acuerdo Económico

El objetivo primordial de esta propuesta es exhortar a la Secretaría de Cultura del Estado de Hidalgo para que realice el análisis técnico y normativo sobre la viabilidad de declarar a las mujeres recolectoras de hongos, conocidas históricamente como *nanakateras*, y a los hongos silvestres del municipio de Acaxochitlán, como Patrimonio Biocultural del Estado de Hidalgo. Con esta declaratoria se busca proteger de manera integral el conjunto de saberes tradicionales, salvaguardar la biodiversidad micológica local y reconocer el vasto legado transmitido de generación en generación en esta región.

Esta iniciativa encuentra su justificación en la necesidad urgente de reconocer, proteger y dignificar la profunda relación que existe entre la riqueza natural de nuestro territorio y los conocimientos de nuestros pueblos originarios. México posee una de las mayores riquezas fúngicas del mundo, y la región hidalguense de Acaxochitlán destaca como un auténtico paraíso micológico que alberga especies

¹¹ Sinergia UASLP. (2024). *¿Sabes que es la biopiratería?* Universidad Autónoma de San Luis Potosí.

¹² Congreso del Estado Libre y Soberano de Hidalgo. *Ley de Cultura y Derechos Culturales del Estado de Hidalgo*.

¹³ Congreso del Estado Libre y Soberano de Hidalgo. *Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Hidalgo*.

endémicas invaluable como el hongo azul y el hongo de la virgen. En ese sentido, la preservación de este ecosistema forestal está sostenida por el conocimiento milenario de las mujeres recolectoras, quienes aprenden el oficio desde niñas y heredan de sus madres y abuelas el respeto sagrado hacia los hongos.

No obstante, este patrimonio se encuentra bajo amenaza. Por una parte, se enfrenta a un severo peligro medioambiental documentado por las propias recolectoras, quienes señalan que, debido a los efectos del cambio climático, se requieren medidas de salvaguarda forestal inmediatas. Por otra parte, existe un riesgo latente mediante el cual corporaciones transnacionales buscan monopolizar y privatizar recursos biológicos y saberes indígenas. Declarar este patrimonio biocultural representa una medida jurídica indispensable para evitar que agentes externos se apropien ilícitamente de los recursos genéticos y del conocimiento tradicional hidalguense. Finalmente, la medida busca visibilizar el arduo trabajo de estas mujeres para impulsar un turismo responsable y asegurar la comercialización justa de sus productos, reconociendo institucionalmente su rol como protectoras insustituibles del equilibrio ecológico y la identidad de Acaxochitlán.

Por todo lo anterior, se somete a consideración de esta Asamblea, la siguiente propuesta de

ACUERDO ECONÓMICO

ÚNICO. La Sexagésima Sexta Legislatura del Congreso del Estado Libre y Soberano de Hidalgo, de conformidad con lo establecido en el artículo 31 de la Ley de Cultura y Derechos Culturales del Estado de Hidalgo, exhorta respetuosamente a la Secretaría de Cultura del Estado para que, en el ámbito de sus facultades y atribuciones, analice técnica y normativamente la viabilidad de declarar a las mujeres recolectoras, conocidas como nanakateras, así como a los hongos silvestres de las comunidades del municipio de Acaxochitlán, como Patrimonio Biocultural del Estado de Hidalgo, a fin de proteger el conjunto de saberes tradicionales, salvaguardar la diversidad biológica y reconocer el legado transmitido de generación en generación en dicha región.

Dado en la sede del Poder Legislativo del Estado de Hidalgo a los **veintinueve** días del mes de **septiembre** de **2026**.



DIP. YARABI GONZÁLEZ MARTÍNEZ
GRUPO LEGISLATIVO DE MORENA