

**PRESIDENCIA DE LA MESA DIRECTIVA DEL CONGRESO
DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE HIDALGO
P R E S E N T E**

Quien suscribe, **Diputado Miguel Ángel Moreno Zamora, del grupo parlamentario de MORENA, e integrante de la LXVI Legislatura** del Congreso del Estado Libre y Soberano de Hidalgo; en ejercicio de la facultad que nos confiere el artículo 47, fracción II, de la Constitución Política del Estado de Hidalgo; los artículos 25 fracción IV, 124 fracción II, 125 y 127 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Hidalgo; y 65 del Reglamento de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Hidalgo, someto a la consideración de esta Soberanía la siguiente:

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE INSTAURA EL DÍA ESTATAL DE LA BARBACOA, al tenor de la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. OBJETO.

Declarar el **segundo domingo de julio de cada año** como el **Día Estatal de la Barbacoa**, para conmemorarse cada año, con la finalidad de reconocer, preservar, promover y difundir una de las expresiones gastronómicas más representativas del Estado de Hidalgo, fortaleciendo su valor histórico, cultural, turístico, económico e identitario.

II. JUSTIFICACIÓN.

Hablar de la gastronomía del Estado de Hidalgo implica referirse a una de las expresiones culturales más ricas y diversas del país, la cual es el resultado de la convergencia histórica de pueblos originarios, tradiciones y recursos naturales propios de cada región de la Entidad, lo que da como resultado una amplia variedad de platillos típicos que reflejan la identidad, costumbres y formas de vida de sus habitantes, constituyendo un auténtico patrimonio cultural transmitido de generación en generación.

La riqueza gastronómica hidalguense encuentra su origen en el encuentro de culturas, como la hñähñu, nahua, tepehua y otomí, cuyos conocimientos ancestrales sobre el aprovechamiento de los recursos del entorno dieron lugar a una cocina única y profundamente arraigada en la historia de la entidad. Como resultado de este crisol cultural, cada región del estado ha desarrollado especialidades culinarias propias, elaboradas con ingredientes característicos de su territorio y mediante técnicas tradicionales que han perdurado a lo largo del tiempo.

Entre los platillos más representativos destacan la barbacoa de borrego cocida en horno de tierra, los mixiotes, los escamoles, los chinicuiles, los ximbós, los tamales, las enchiladas mineras, el zacahuil y una gran variedad de preparaciones derivadas del maguey, producto emblemático de Hidalgo. Estas expresiones gastronómicas no solo constituyen un atractivo turístico de relevancia nacional e internacional, sino que representan una manifestación viva de la historia, la identidad y las tradiciones de las comunidades hidalguenses.

Pero dentro de este amplio patrimonio culinario, la barbacoa ocupa un lugar privilegiado al ser uno de los alimentos más representativos y reconocidos del Estado de Hidalgo, y es en el municipio de Actopan donde se reconoce su origen.

Así es, la barbacoa se ha convertido en símbolo de identidad regional y referente gastronómico que ha trascendido fronteras, posicionando a la entidad como una de las principales exponentes de esta tradición culinaria en México y el mundo.

Y son las familias actopenses, las que se han dedicado principalmente a la preservación y elaboración de la barbacoa, transmitiendo la receta de generación en generación con la misma calidad y sabor.

Si se visita Actopan, cualquier día de la semana se puede degustar la barbacoa y se encontrará en diversos lugares, desde su mercado municipal “8 de Julio”, hasta en otros locales en la periferia de su cabecera municipal.

Es en Actopan donde la tradición de la barbacoa se ha convertido en símbolo y representación de un pueblo lleno de historia, cultura y sabor. Es ahí donde se preserva el sazón ancestral de este emblemático manjar, mediante técnicas y conocimientos transmitidos de generación en generación. Desde este municipio surge una tradición culinaria que ha trascendido el ámbito local para convertirse en uno de los principales elementos de identidad gastronómica del Estado de Hidalgo, consolidándose como un referente de orgullo para sus habitantes y de reconocimiento para quienes visitan nuestra entidad, tan es así que en el mes de julio del año 2025, se rompió el record guiness del horno de tierra más grande del mundo donde se cocieron 100 borregos.

Así es, la barbacoa no destaca únicamente por su inigualable sabor, sino también por su profundo origen prehispánico. Esta tradición culinaria forma parte del legado cultural de los pueblos originarios de México y ha perdurado a través de los siglos como una de las expresiones gastronómicas más representativas de nuestro país.

De hecho, una de las primeras referencias documentales de esta práctica se encuentra en la obra denominada *Colección de documentos inéditos de las Indias*, en la que se emplea la palabra “barbacoa” para describir las carnes cocidas debajo de la tierra. Dicho antecedente histórico da cuenta de la antigüedad de esta técnica de cocción, misma que ha sido transmitida de generación en generación hasta convertirse en un símbolo de identidad cultural y gastronómica de diversas regiones de México, particularmente del Estado de Hidalgo.

Por lo que, a través de esta iniciativa, se busca fomentar el reconocimiento de las personas productoras, cocineras, cocineros y familias que, a través de generaciones, han conservado las técnicas tradicionales de elaboración de la barbacoa, contribuyendo al patrimonio cultural inmaterial de la entidad. De igual manera, la declaratoria pretende impulsar actividades académicas, culturales, gastronómicas, turísticas y de promoción económica que fortalezcan la cadena productiva vinculada a este platillo emblemático, generando beneficios para los municipios hidalguenses y promoviendo el consumo de productos locales.

La instauración del Día Estatal de la Barbacoa Hidalguense permitirá consolidar a Hidalgo como referente nacional de esta tradición culinaria, incentivando la preservación de los conocimientos ancestrales asociados a su preparación y fomentando el arraigo de las nuevas generaciones a las costumbres que forman parte de la identidad y orgullo del pueblo hidalguense.

III. UTILIDAD

La utilidad de la presente iniciativa radica en reconocer y fortalecer una de las manifestaciones culturales y gastronómicas más representativas del Estado de Hidalgo. La instauración del Día Estatal de la Barbacoa permitirá visibilizar la importancia histórica, social y económica de esta tradición culinaria, fomentando su preservación y transmisión a las nuevas generaciones.

Asimismo, la declaratoria contribuirá a fortalecer la identidad cultural de las comunidades hidalguenses vinculadas a la producción y elaboración de la barbacoa, reconociendo el trabajo de miles de familias que han conservado esta práctica de manera artesanal durante generaciones. De esta forma, se promueve la protección de conocimientos tradicionales que forman parte del patrimonio cultural inmaterial de la entidad.

Desde una perspectiva económica, la celebración de esta fecha impulsará la actividad productiva relacionada con la cadena de valor de la barbacoa, beneficiando a productores pecuarios, comerciantes, cocineras y cocineros tradicionales, prestadores de servicios turísticos y demás sectores vinculados. Asimismo, permitirá generar espacios de promoción para los productos locales, fortaleciendo las economías regionales.

En materia turística, el Día Estatal de la Barbacoa contribuirá a posicionar al Estado de Hidalgo como un referente gastronómico nacional, incentivando la realización de festivales, muestras culinarias, concursos, actividades académicas y eventos culturales que atraigan visitantes y generen una mayor derrama económica en los municipios participantes.

Finalmente, la iniciativa tiene una finalidad de reconocimiento institucional hacia una tradición que forma parte de la identidad colectiva de las y los hidalguenses, consolidando a la barbacoa como un elemento distintivo de la cultura estatal y como un símbolo de orgullo para las presentes y futuras generaciones.

IV. ELEMENTOS

La gastronomía del Estado de Hidalgo es una de las más representativas de México, pues constituye una expresión viva del mestizaje cultural que dio origen a nuestra nación. En ella convergen las tradiciones culinarias de los pueblos originarios que habitaron el territorio hidalguense con las influencias aportadas por la cultura española

durante la época virreinal. Esta fusión de ingredientes, técnicas de preparación y costumbres alimentarias ha dado lugar a una riqueza gastronómica única, reconocida por su diversidad, autenticidad y profundo arraigo histórico, convirtiéndose en un elemento fundamental de la identidad cultural del estado y en un valioso patrimonio de las y los hidalguenses.

De Europa llegaron insumos totalmente desconocidos para las tierras mexicanas, los cuales se combinaron con técnicas e ingredientes que se han utilizado desde la antigüedad, como son el maíz, el frijol, flores, hojas y hierbas, múltiples insectos y demás productos que han sido heredados de generación en generación, dando apertura a platillos únicos, que a la postre se volvieron representativos del estado de Hidalgo.

Así es, la cocina tradicional hidalguense, es uno de los puntos más extendidos dentro de la cocina nacional, pues la diversidad de expresiones culturales que se encuentran en la entidad la hacen compleja y basta, pero si algo la define y hace única es el aprovechamiento de ingredientes silvestres y el saber que ostentan las cocineras tradicionales nahuas, otomíes y tepehuas de las diferentes regiones del estado de Hidalgo, uno de los ejemplos más claros es el Valle del Mezquital que gracias a su gastronomía se hace presente al utilizar flora y fauna endémica como los chinicuiles, escamoles y destacando su platillo tradicional que es la barbacoa.

Para comprender el origen de la gastronomía hidalguense, es indispensable analizar el proceso de mestizaje que surgió a partir del encuentro entre los españoles y los diversos pueblos originarios que habitaban el territorio que actualmente conforma México, acontecimiento histórico iniciado en el año 1521. Dicho proceso de mestizaje, entendido como la fusión biológica, social y cultural entre dos o más grupos étnicos a lo largo del tiempo, tuvo profundas repercusiones en todos los ámbitos de la vida cotidiana, incluida la alimentación.

La cocina tradicional de Hidalgo es resultado de esta convergencia cultural, en la que se combinaron ingredientes autóctonos, técnicas culinarias ancestrales y costumbres alimentarias indígenas con productos, métodos de preparación y prácticas gastronómicas introducidas por los europeos. Esta interacción dio origen a una tradición culinaria rica y diversa, caracterizada por la incorporación de elementos regionales que, generación tras generación, han enriquecido el patrimonio gastronómico del estado y de la nación.

En consecuencia, la gastronomía hidalguense no sólo constituye una manifestación cultural de gran relevancia histórica, sino también un reflejo de la identidad, las costumbres y la herencia multicultural que distinguen al pueblo hidalguense.

Uno de los elementos fundamentales de la presente iniciativa es el reconocimiento de la barbacoa como una manifestación gastronómica que forma parte del proceso histórico de mestizaje que dio origen a la identidad nacional.

El intercambio entre culturas, no sólo implicó la incorporación de nuevos ingredientes, sino también el conocimiento y adopción de diversas técnicas culinarias desarrolladas por las culturas prehispánicas.

Entre estas técnicas destaca la preparación de la barbacoa, método ancestral de cocción bajo tierra que ya era utilizado por diversos pueblos indígenas antes de la llegada de los españoles. Su permanencia a través de los siglos demuestra su relevancia cultural y su capacidad para adaptarse a las transformaciones sociales e históricas del país.

En el caso particular del Estado de Hidalgo, la barbacoa ha trascendido su carácter alimentario para convertirse en un símbolo de identidad regional, un elemento de cohesión social y una actividad económica de gran importancia para numerosas familias. Su elaboración conserva conocimientos tradicionales transmitidos de

generación en generación, constituyendo un patrimonio cultural vivo que refleja la riqueza histórica y gastronómica de la entidad.

Por lo que, el reconocimiento de un Día Estatal de la Barbacoa no sólo busca exaltar uno de los platillos más emblemáticos de Hidalgo, sino también preservar y difundir una tradición que representa el encuentro de culturas que dio origen a la gastronomía mexicana y que forma parte del legado histórico y cultural de las y los hidalguenses.

Otro de los elementos que justifican la presente iniciativa radica en el carácter artesanal de la elaboración de la barbacoa hidalguense. Diversos estudios académicos han documentado que su preparación constituye un proceso complejo que integra conocimientos, técnicas y prácticas tradicionales transmitidas de generación en generación por las familias dedicadas a esta actividad.

La elaboración de la barbacoa de borrego inicia desde la selección y preparación del animal, continúa con la preparación del horno de tierra, la utilización de leña y piedras para generar el calor adecuado, el empleo de pencas de maguey para proteger y dar sabor a la carne, así como la cocción lenta que puede extenderse durante varias horas. Cada una de estas etapas requiere experiencia y conocimientos específicos que han sido preservados por los denominados “barbacoyerós”, quienes constituyen los principales depositarios de esta tradición culinaria.

Asimismo, la preparación de la barbacoa involucra una serie de prácticas comunitarias y familiares que trascienden el ámbito gastronómico, pues representan formas de organización social, transmisión de conocimientos y preservación de la identidad cultural de diversas regiones del Estado de Hidalgo. La permanencia de estas técnicas artesanales demuestra que la barbacoa no es únicamente un producto alimenticio, sino una expresión cultural viva que forma parte del patrimonio histórico y gastronómico de la entidad.

En ese sentido, el establecimiento de un Día Estatal de la Barbacoa contribuirá al reconocimiento, preservación y difusión de los conocimientos tradicionales asociados a su elaboración, fortaleciendo la identidad cultural hidalguense y promoviendo la valoración de quienes mantienen vigente esta práctica ancestral.

IV. FUNDAMENTOS LEGALES.

El artículo 4 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su tercer y décimo cuarto párrafo establece, lo siguiente:

"(...)

Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. El Estado lo garantizará.

(...)

*Toda persona tiene derecho al acceso a la cultura y al disfrute de los bienes y servicios que presta el Estado en la materia, así como el ejercicio de sus derechos culturales. El Estado promoverá los medios para la difusión y desarrollo de la cultura, **atendiendo a la diversidad cultural en todas sus manifestaciones y expresiones con pleno respeto a la libertad creativa.** La ley establecerá los mecanismos para el acceso y participación a cualquier manifestación cultural.*

(...)"

De igual manera la Constitución del Estado de Hidalgo, en su artículo 5, disponen que:

“

(...)

Los pueblos y comunidades indígenas tienen derecho a la protección, salvaguarda, preservación, promoción y desarrollo integral de su patrimonio cultural, material e inmaterial. Para tal efecto, el Estado establecerá las medidas legislativas y administrativas necesarias para garantizar ese derecho, previa consulta a dichos pueblos y comunidades indígenas. Se reconoce la propiedad intelectual colectiva respecto de dicho patrimonio, en los términos que dispongan las leyes. La Ley protegerá, preservará y promoverá la lengua y la cultura, así como las prácticas tradicionales, recursos y formas específicas de organización social de los pueblos y comunidades indígenas.

Asimismo, la Ley de Cultura y Derechos Culturales del Estado de Hidalgo, en el artículo 29, señala que son patrimonio cultural, los testimonios históricos y objetos de conocimiento que continúen la tradición histórica, social, política, urbana, arquitectónica, tecnológica y de carácter económico de la sociedad que los ha producido, y en el diverso numeral 30, dispone que la gastronomía es patrimonio cultural tangible del Estado, por lo que se debe promover y respetar la continuidad de los platillos hidalguenses.

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (2003), ratificada por México, señala que los saberes tradicionales vinculados a la alimentación constituyen una manifestación esencial de la diversidad cultural de los pueblos y deben ser objeto de protección, transmisión y reconocimiento público.

V. IMPACTO PRESUPUESTARIO

La presente iniciativa no genera impacto presupuestario directo, ya que su contenido se limita al fortalecimiento del marco normativo y administrativo aplicable a los procedimientos de contratación de obra pública y servicios relacionados con las mismas.

La emisión de políticas, bases y lineamientos se realizará con los recursos humanos, materiales y administrativos existentes en las dependencias, entidades y municipios, sin requerir la creación de nuevas estructuras orgánicas ni asignaciones presupuestales adicionales.

Es por todo lo anterior, que la reforma planteada en la presente iniciativa tiene sustento legal suficiente, someto a la consideración de esta Soberanía, la siguiente:

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE INSTAURA EL DÍA ESTATAL DE LA BARBACOA.

Artículo Primero.- Se declara el segundo domingo del mes de julio de cada año como el "Día del Estatal de la Barbacoa", patrimonio gastronómico y cultural del Estado de Hidalgo, con el objetivo de reconocer y preservar su valor histórico, social, económico y cultural como parte del patrimonio inmaterial de la entidad.

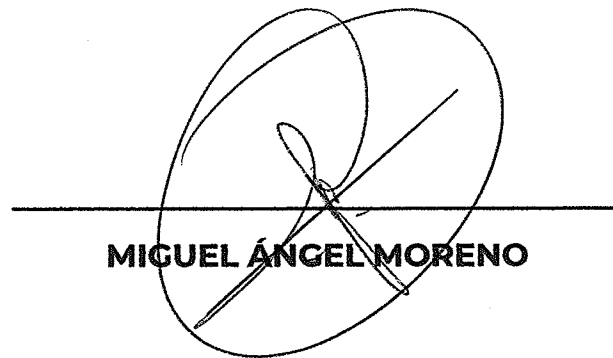
Artículo Segundo.- En el marco de la conmemoración anual del "Día Estatal de la Barbacoa", patrimonio gastronómico y cultural del Estado de Hidalgo, las dependencias y entidades de la Administración Pública Estatal o Municipal, podrán

realizar actividades alusivas a este día conforme a su disponibilidad presupuestal y sin comprometer recursos adicionales.

TRANSITORIOS

ÚNICO. - El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo.

ATENTAMENTE.



MIGUEL ÁNGEL MORENO

ESTA FIRMA CORRESPONDE A LA INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE INSTAURA EL DÍA ESTATAL DE LA BARBACOA PRESENTADA EN EL SALÓN DE SESIONES DE LA SEXAGÉSIMA SEXTA LEGISLATURA DEL CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE HIDALGO. PACHUCA DE SOTO, HIDALGO, A LOS 30 DÍAS DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026.

miguel.moreno@congreso-hidalgo.gob.mx
(771) 71 744 00 ext. 1306 1361

Plaza Cívica Miguel Hidalgo, "Centro Cívico", Carretera
Carretera México-Pachuca Km. 84.5, Col. Carlos Roviroso,
C.P. 42082, Pachuca de Soto, Hidalgo, México



**Miguel
MORENO**
DIPUTADO LOCAL OTTO.VIII

LXVI LEGISLATURA CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE HIDALGO

FORMATO DE ADHESIÓN A INICIATIVAS Y/O PROPUESTA DE ACUERDOS ECONÓMICOS.

- Número de Sesión: **198**

Declaro que mi adhesión es voluntaria y consciente del contenido y propósito de la iniciativa y/o acuerdo económico propuesto.

- Fecha de la Sesión: 01-julio-2026
- Asunto al que se adhiere: **Iniciativa No. 1083**

Iniciativa con proyecto de decreto por el que se instaure el Día Estatal de la Barbacoa.

NOMBRE	FIRMA
Julian Nolasco Hdez	
Alejo Toor Iglesias	
Arturo Boney Canales	
Paloma Barracón Santos	
Marco Antonio Mendoza B	
Hilda Miranda Miranda	
Diana Rangel Zúñiga	
Monica Leandri Poggi M	
Claudia Lilia Cruz Blos	
Francisco J. Teller S.	
Maria Guadalupe Cruz Montano	
Leonel Perisier M	
Carlos Alejandro Alcántara Carbajal	

Nota: Este formato deberá entregarse a la Secretaría de Servicios Legislativos durante el desarrollo de la misma sesión.

