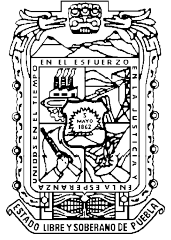




**GOBIERNO CONSTITUCIONAL DEL
ESTADO DE PUEBLA**



PERIÓDICO OFICIAL

LAS LEYES, DECRETOS Y DEMÁS DISPOSICIONES DE CARÁCTER OFICIAL SON OBLIGATORIAS POR EL SOLO HECHO DE SER PUBLICADAS EN ESTE PERIÓDICO

Autorizado como correspondencia de segunda clase por la Dirección de Correos con fecha 22 de noviembre de 1930

TOMO DCVII	"CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE ZARAGOZA" LUNES 10 DE NOVIEMBRE DE 2025	NÚMERO 6
------------	--	----------

Sumario

**GOBIERNO DEL ESTADO
PODER EJECUTIVO**

DECRETO del Ejecutivo del Estado, por el que declara Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla a "La Preparación Tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec".

GOBIERNO DEL ESTADO PODER EJECUTIVO

DECRETO del Ejecutivo del Estado, por el que declara Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla a “La Preparación Tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec”.

Al margen del Escudo del Estado de Puebla, con una leyenda que dice: Unidos en el Tiempo en el Esfuerzo en la Justicia y en la Esperanza. Estado libre y Soberano de Puebla.

ALEJANDRO ARMENTA MIER, Gobernador Constitucional del Estado Libre y Soberano de Puebla, y

CONSIDERANDO

Que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su artículo 4, décimo cuarto párrafo, establece el derecho de toda persona al acceso a la cultura, así como el ejercicio de sus derechos culturales. Asimismo, dispone que, 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.

Que la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, aprobada en el año dos mil tres por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, por sus siglas UNESCO, como en adelante se señalará, contiene diversas disposiciones aplicables a la herencia cultural intangible; estableciendo para tal efecto en su artículo 2 numeral 1, que por “patrimonio cultural inmaterial” se entienden *los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes—, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.*

Asimismo, la mencionada Convención establece en su artículo 2 numeral 3, que se entiende por “salvaguardia”: *a las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión —básicamente a través de la enseñanza formal y no formal—, y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.*

El veintisiete de octubre del año dos mil cinco, el Senado de la República ratificó dicha Convención. El Decreto que contiene la ratificación, fue publicado en el Diario Oficial de la Federación, el veintinueve de noviembre del mismo año, y un día después, fue firmado por el Ejecutivo Federal, siendo depositado dicho instrumento de ratificación ante el Director General de la UNESCO, el catorce de diciembre del propio año, ello, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 34 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Para su debida observancia, en cumplimiento a lo establecido en la fracción I del artículo 89 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, se promulgó el Decreto en la residencia del Poder Ejecutivo Federal, el nueve de febrero de dos mil seis, entrando en vigor a partir del día veinte de abril del mismo año, en términos de su Transitorio Único, y desde entonces, el Estado Mexicano está obligado a adoptar las medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero, adecuadas para garantizar la transmisión de este patrimonio en los foros y espacios destinados a su manifestación y expresión.

En este mismo tenor, en el año dos mil trece, la UNESCO, en la Declaración del Congreso Internacional realizado en Hangzhou China denominada “Situación de la cultura en el centro de las políticas de desarrollo sostenible”, afirmó que la cultura es un motor de desarrollo sostenible, que contribuye al desarrollo social, cultural y económico, inclusivo a la armonía, a la sostenibilidad ambiental, así como a la paz y seguridad.

En el ámbito nacional, la Ley General de Cultura y Derechos Culturales, con última reforma el primero de abril de dos mil veinticuatro, dispone en su artículo 15, *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. Asimismo, en su artículo 16, párrafo primero, establece que 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 los pueblos originarios.

Por lo que hace a la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, la fracción XI del artículo 12 establece que, *las leyes se ocuparán de reconocer, proteger, fomentar y preservar los saberes colectivos, así como del patrimonio lingüístico, cultural y natural*; en tanto que en el primer párrafo de su diverso 13, reconoce que *el Estado de Puebla tiene una composición pluricultural y multilingüística, sustentada originalmente en sus pueblos y comunidades indígenas.*

En congruencia con lo anterior, la Ley de Cultura del Estado de Puebla, publicada en el Periódico Oficial del Estado el día doce de enero de dos mil nueve, dispone en su artículo 1º, fracción III, que, dentro del objeto de dicha Ley, se encuentra el *regular las acciones de las autoridades estatales y municipales que tiendan a facilitar, y en su caso garantizar, el disfrute, preservación, promoción, difusión y recreación de la cultura en sus manifestaciones artísticas, artesanales, costumbres y tradiciones populares.* Aunado a lo anterior, en su artículo 2º, fracción V, establece como *Bien Constitutivo de Patrimonio Cultural, a la manifestación tangible e intangible producto de la acción del hombre, la cual, por sus valores antropológicos, arquitectónicos, históricos, artísticos, etnográficos, científicos, cosmogónicos o tradicionales, tengan relevancia para los habitantes del Estado.*

El Plan Estatal de Desarrollo 2024-2030, aprobado por el Comité de Planeación para el Desarrollo del Estado de Puebla (COPLADEP), en su Primera Sesión Ordinaria, celebrada con fecha once de abril de dos mil veinticinco, y publicada el nueve de mayo del dos mil veinticinco en el Periódico Oficial de Estado, en su Eje 1 Humanismo con Bienestar, mantiene como Temática 1.4: Arte y Cultura, su estrategia 1.4.1.1 “Fomento a las artes y al patrimonio tangible, intangible y comunitario”, y señala en la Línea de Acción 1.4.1.1.8 la premisa de “Preservar el patrimonio cultural material e inmaterial de la entidad”.

Dada la riqueza cultural de nuestra entidad, resulta necesario adoptar medidas concretas para salvaguardar las distintas manifestaciones culturales intangibles que poseen un significado y valor especial o excepcional para la sociedad poblana. Estos bienes culturales son fundamentales para la identidad de quienes habitan el territorio estatal, fortaleciendo su sentido de pertenencia comunitaria; tal y como sucede con la manifestación de **“La preparación tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec”**.

Este platillo representa la expresión más característica de la gastronomía de dicho municipio, debido a la utilización de ingredientes cultivados localmente como la “*colexmaitl*” (col de manita), el chile “*xoxovichile*” (chile verde), así como la cría del ganado de chivos y borregos.

No existe una fecha específica para la recreación del platillo en la comunidad, pero su preparación está reservada para celebraciones importantes. No obstante, desde 2020, la autoridad municipal ha promovido la recreación pública de esta manifestación cultural al menos una vez, en el marco de la fiesta patronal dedicada a San Sebastián Mártir. A este evento se le ha denominado “Festival del Colexo”, y hasta el 2024 se ha realizado en la segunda quincena de enero, coincidiendo con un fin de semana, ya sea al inicio o al cierre de la feria.

La tradición oral de las y los habitantes del municipio atribuye el origen del platillo a la época prehispánica. No obstante, es más probable que la receta actual sea el resultado del sincretismo entre las prácticas culinarias de los pueblos originarios y los ingredientes traídos del Viejo Continente. Productos como la col y el borrego no son endémicos del territorio poblano, sino que fueron introducidos a Zinacatepec en los numerosos viajes comerciales que los españoles realizaron entre Veracruz y la Ciudad de México.

Tampoco se sabe con certeza cuándo se adoptó el Colexo como el platillo típico de la comunidad, pero la población recuerda que, años atrás, solo se preparaba en las bodas por ser grandes acontecimientos sociales. Dado su

proceso elaborado y los ingredientes costosos, su recreación culinaria se convirtió con el tiempo en un símbolo de prestigio social, distinción que se mantiene hasta nuestros días.

Hasta hace algunos años, el Colexo se servía de manera tradicional en platos colexeros, elaborados en talavera. Estos platos, similares a los que se utilizan hoy para servir pozole, tenían un diámetro de entre 20 y 25 centímetros, una base de entre 13 y 15 centímetros y una altura de entre 10 y 13 centímetros.

En términos generales, el Colexo es un caldo elaborado con carne de borrego y col, que se sirve en eventos con numerosos invitados. Aunque sus ingredientes son caros, su preparación resulta rentable debido a su abundante volumen, lo que lo hace más económico que el mole.

Como toda manifestación viva del patrimonio cultural inmaterial, la preparación tradicional del Colexo ha experimentado transformaciones que reflejan los cambios en su entorno inmediato y en el grupo social que la resguarda. El chivo fue reemplazado por el borrego, especie de mayor robustez y contenido graso; la col de manita o “*colexmaitl*” dio paso a la col de bola, por su mayor tamaño y rendimiento culinario; y el uso del “*xoxovichile*” fue sustituido por chiles serranos, ante su progresiva desaparición.

Estas adaptaciones, lejos de debilitar la práctica, han fortalecido su presencia en la vida cotidiana, enriqueciendo su sabor y reafirmando su valor como referente identitario. Incluso la comunidad migrante reconoce al Colexo como una expresión cultural de su lugar de origen, al vincularlo con los sabores, las técnicas culinarias y los usos sociales que caracterizan al territorio de Zinacatepec.

El Colexo es una práctica cultural en la que las mujeres desempeñan un papel primordial, ya que la preparación de los alimentos ha sido históricamente su responsabilidad en la comunidad. En la elaboración y degustación del platillo destacan dos figuras importantes: la “colexera” y la “casera”. La “colexera” suele ser una persona adulta mayor, con experiencia adquirida tras haber colaborado en numerosos festejos. Sobre ella recae la responsabilidad de la comida, por lo que dirige todo el proceso de elaboración, y su labor concluye cuando todos han comido.

Por otro lado, la “casera” es la anfitriona de la fiesta. Ella se encarga de buscar, contratar y proveer todo lo necesario para que la “colexera” realice su labor, además de coordinar que todas las personas invitadas reciban su plato de comida en la cantidad que ella juzgue pertinente. De esta manera, solo las mujeres dirigen el destino del Colexo, desde su preparación hasta su degustación.

De igual forma, las y los propios habitantes de Zinacatepec son los principales asistentes e interesados en preservar las celebraciones, donde este platillo es tema central.

De conformidad con lo establecido en el artículo 20 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla, la manifestación cultural conocida como “**La preparación tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec**” forma parte del patrimonio cultural intangible del Estado. Esto se debe a que es una expresión de las **costumbres** y tradiciones **gastronómicas** de las y los habitantes de este municipio, actualizándose así los supuestos contenidos en las fracciones V y VI del dispositivo citado.

El Colexo es un platillo que se **acostumbra** servir en celebraciones festivas y de regocijo, por lo que su sabor evoca los buenos recuerdos en comunidad. Su preparación forma parte de las prácticas sociales (bodas, bautizos, primeras comuniones, XV años, etc.) que marcan ritos de paso en la vida de las personas. La finalidad de estas celebraciones es comunicar esta transición y compartirla con amigos y familiares.

Además, la preparación del Colexo es parte del sistema de creencias de quienes organizan una boda. Se cree que al bailar el tradicional “Jarabe de Zinacatepec”, que posteriormente se conocería como “Jarabe Colexero”, los futuros descendientes de la pareja gozarán de buena salud, beneficiando así al grupo social en su conjunto.

La receta de este platillo es un ejemplo de la adaptación gastronómica realizada por los pueblos originarios con productos traídos de ultramar, como la col, la carne de ganado, el azafrán, el clavo, la hierbabuena y la harina. Con el tiempo, estos ingredientes se incorporaron para crear alimentos singulares que hoy otorgan identidad a los habitantes de Zinacatepec.

La recreación del Colexo conlleva la transmisión generacional de herramientas, técnicas y conocimientos culinarios sobre plantas, especias y otros productos, atesorados por las mujeres de Zinacatepec, de lo cual se sienten orgullosas.

“La preparación tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec” en lo conducente cumple con lo establecido en el artículo 19 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla, respecto a que:

I. Es transmitida de generación en generación mediante la práctica culinaria directa, cuando las cocineras tradicionales encargadas de dirigir la preparación dan indicaciones a sus ayudantes principales o a quienes han sido convocadas para colaborar. La preparación permite un encuentro entre generaciones de mujeres donde se transmiten, además de los conocimientos culinarios, otras tradiciones, recuerdos o creencias, lo que fomenta la cohesión social en el grupo.

II. Provee un sentido de identidad y continuidad, ya que la tradición de servir el Colexo en las grandes celebraciones permite poner en valor la sazón de las madres y las abuelas, así como traer al presente los sabores que se probaron en la niñez y juventud, especialmente cuando las personas han pasado muchos años fuera del pueblo.

La forma de servir el Colexo también implica un sistema de comportamiento no escrito sobre las funciones sociales que se deben guardar durante una celebración. Así, tanto los anfitriones o “caseros” como los convidados al banquete y las cocineras juegan un papel específico que refuerza no solo la cohesión social, sino también las formas de organización comunitarias.

III. Promueve el respeto por la diversidad cultural y fomenta **la creatividad humana**, al diferenciarse del caldo de col preparado en otras regiones, innovando cuando es necesario cambiar un ingrediente, pero tratando de conservar el sabor característico.

IV. Es compatible con los derechos humanos reconocidos y los imperativos del respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos, ya que la preparación del Colexo ressignifica el espacio de la cocina como lugares de poder y creatividad donde las mujeres se sienten valoradas y respetadas. Además, es acorde con el desarrollo sustentable, al optimizar la utilización de los borregos y la col para ofrecer un platillo más abundante para los comensales.

A pesar de la fortaleza inherente de esta práctica cultural, es necesario protegerla de los factores que pueden amenazar su continuidad como patrimonio cultural intangible de las y los habitantes de Zinacatepec. Por un lado, las portadoras temen una apropiación cultural indebida si alguien registra la receta o el nombre del Colexo ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual, lo que haría que la recreación del platillo deje de ser comunitaria. Por otro lado, el encarecimiento de los ingredientes puede afectar la recreación del platillo, ya sea al sustituir elementos o al considerar ofrecer otro tipo de comida en los festejos. Finalmente, el relevo generacional está siendo lento, ya que la preparación solo se confía a cocineras con mucha experiencia.

En este contexto, el Gobierno del Estado de Puebla, a través de la Secretaría de Arte y Cultura, atendió la solicitud del H. Ayuntamiento de Zinacatepec para el reconocimiento de **“La preparación tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec”** como Patrimonio Cultural Intangible del Estado a través de una Declaratoria, en virtud de los valores culturales que les son inherentes. En la fundamentación del expediente, se consultó a las portadoras de la manifestación cultural de Zinacatepec, quienes aportaron información sobre las características que definen su práctica cultural.

Para el Gobierno del Estado de Puebla y sus habitantes, resulta imprescindible promover el patrimonio cultural tangible e intangible del Estado como derecho al acceso a la cultura, que contribuye a disminuir las desigualdades entre personas y fomentar la unión.

Por lo anteriormente expuesto y en términos de lo dispuesto por los artículos 4º párrafo décimo cuarto de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1, 2 fracción I, 15 y 16 párrafo primero de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales; 12 fracción XI, 13, 70, 79 fracciones II, IV y XXXVI, 82 primer párrafo, 84 segundo párrafo de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla; 1 fracción II, 2 fracciones V y IX, 3, 4 fracción I, 7 fracción V, 9 fracción VII, 16, 19, 20 fracciones III y VI, y 25 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla; 1, 2, 3, 6, 26 primer párrafo, 31 fracciones I, V y VI, 32 fracción XXXVII, 36 fracciones I, III, XV y XVIII y 37 fracciones II, III y XL de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla, he tenido a bien emitir el siguiente:

DECRETO DEL EJECUTIVO DEL ESTADO POR EL QUE SE DECLARA PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE DEL ESTADO DE PUEBLA A “LA PREPARACIÓN TRADICIONAL DEL COLEXO DEL MUNICIPIO DE ZINACATEPEC”

ARTÍCULO PRIMERO. Se declara Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla, a “**La preparación tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec**”, por los valores culturales, antropológicos, históricos y tradicionales que representa, así como por todos los aspectos exaltados en el apartado de Considerando.

ARTÍCULO SEGUNDO. Las características distintivas de “**La preparación tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec**” que justifican su declaración como Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla, comprenden: el marco contextual en el que se recrea, los ingredientes utilizados, la organización de la preparación, la forma de servir y el baile final:

1. El Colexo se prepara en eventos que representen alguna celebración para la familia que lo ofrece. Nunca en entornos de luto o tristeza.

2. Los ingredientes de este platillo son col de bola o “colexmaitl”, carne de chivo o borrego, garbanzo, xoxovichile o chile serranito, harina, hierbabuena, ajo, cebolla, sal, clavo y azafrán español.

3. La preparación del Colexo es dirigida por una cocinera tradicional, reconocida como “colexera”, en virtud de su experiencia con el platillo. Ella se auxilia de una ayudante, así como de mujeres de la familia y amistades que acuden a colaborar.

4. El Colexo se prepara en botes grandes de lámina con agua al fuego. Cuando el agua hierve, se añaden ajo, hierbabuena, cebolla, sal, la carne lavada y las coles de bola enteras semicortadas en cruz. Durante el hervor, se limpia el caldo de residuos y espuma. Una vez cocidos, se retiran y reservan las coles, la carne y los chiles. Luego, se agrega clavo, harina colada y batida en agua, azafrán, grasa y se rectifica la sazón. Los garbanzos se cuecen por separado. Las coles se deshojan al enfriar. Al servir, se coloca el caldo con los ingredientes reservados.

5. En las mesas, se suele colocar una línea central de chiles serranitos o xoxovichile (del que se haya usado en el caldo) y platitos con sal, como indicio para los invitados de que se servirá este platillo tradicional.

6. Como remate del evento, es costumbre que el grupo musical invite a las cocineras y señores de la cocina a bailar el tradicional “Jarabe de Zinacatepec”, también conocido como “Jarabe Colexero”.

ARTÍCULO TERCERO. Corresponde a la Secretaría de Arte y Cultura del Gobierno del Estado de Puebla y al H. Ayuntamiento de Zinacatepec, en el ámbito de sus respectivas competencias, instrumentar las acciones tendientes

a la promoción, preservación y salvaguarda de “**La preparación tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec**” como una manifestación cultural intangible.

La Secretaría de Desarrollo Turístico del Gobierno del Estado de Puebla colaborará con las autoridades a las que se refiere el párrafo anterior, en las acciones de promoción y divulgación de “**La preparación tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec**”.

ARTÍCULO CUARTO. Se establecen, de manera enunciativa más no limitativa, las siguientes medidas de salvaguardia, las cuales deberán formalizarse en los instrumentos jurídicos o administrativos correspondientes, para dirigir las acciones a corto, mediano y largo plazo:

- Medida 1:** Transmisión, particularmente a través de la educación formal y no formal.
- Objetivo: Fortalecer la transmisión intergeneracional y la práctica continua de “**La preparación tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec**”, mediante acciones que apoyen a las comunidades portadoras a su recreación y desarrollo.
- Línea de acción: Promover actividades encaminadas a asegurar la transmisión de las prácticas culturales, desde las portadoras más experimentadas y conocedoras hacia las generaciones más jóvenes.
- Proyectos: Desarrollo de talleres de cocina tradicional sobre “La preparación tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec”, bajo los parámetros que refieren, entre otros, los artículos 21 y 31 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla.
- Medida 2:** Identificación, documentación o investigación.
- Objetivo: Promover el conocimiento sobre “**La preparación tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec**” a través de la documentación exhaustiva y la investigación rigurosa para asegurar su comprensión, valorización y preservación.
- Línea de acción: Desarrollar un proyecto integral de registro y documentación de los miembros de la comunidad portadora y de todos los elementos tangibles e intangibles que conforman la manifestación cultural, incluyendo sus transformaciones a lo largo del tiempo.
- Proyectos: 1. Fomento del registro histórico de las colexeras que se encuentran en activo y en retiro, bajo los parámetros que refieren, entre otros, los artículos 13 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla y 22 del Reglamento Interior de la Secretaría de Arte y Cultura.
2. Promoción de estudios sobre los orígenes, evolución y desarrollo actual de “**La preparación tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec**”, de conformidad con el artículo 22, fracción I de la Ley de Cultura del Estado de Puebla y 22 del Reglamento Interior de la Secretaría de Arte y Cultura.
- Medida 3:** Preservación.
- Objetivo: Fortalecer la permanencia a largo plazo de “**La preparación tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec**” mediante el desarrollo e implementación de políticas públicas, medidas de protección, instrumentos normativos, creación de capacidades comunitarias que fortalezcan la salvaguardia, gestión integral y promoción sostenible de este patrimonio.
- Línea de acción: a) Crear un marco normativo específico (reglamentos, decretos, reglas de uso, declaraciones de denominación de origen, registros en sistemas de protección, etc.) que proteja los derechos de las comunidades portadoras y regule el acceso y uso de la manifestación cultural, evitando su apropiación indebida y su explotación comercial desmedida.
- Proyecto: Impulso a la inscripción de “**La preparación tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec**” en el Registro Nacional del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas, bajo los parámetros que refieren, entre otros, los artículos 31 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla y 16 fracción XLI del Reglamento Interior de la Secretaría de Arte y Cultura.

Línea de acción:	b) Generar políticas públicas (planes, programas, sistemas, consejos, etc.) que favorezcan la recreación de la manifestación cultural.
Proyecto	Consolidación del "Festival del Colexo" como evento cultural anual en Zinacatepec, bajo los parámetros que refiere el artículo 16 fracción XXXI del Reglamento Interior de la Secretaría de Arte y Cultura.
Medida 4:	Promoción y Divulgación.
Objetivo:	Sensibilizar y concientizar al público en general sobre el profundo valor cultural, el significado social y la importancia de “La preparación tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec” , como elemento fundamental de identidad y el patrimonio, así como sobre los riesgos y amenazas que acechan su continuidad, para fomentar un compromiso activo, responsable y solidario con su preservación.
Línea de acción 1:	Desarrollar campañas de sensibilización y difusión a nivel local, regional y nacional, que destaquen el valor cultural, social, económico y simbólico de la manifestación cultural, utilizando diversos medios de comunicación y estrategias de marketing cultural.
Proyecto:	Desarrollo de contenidos de divulgación y promoción de los valores culturales de “La preparación tradicional del Colexo del Municipio de Zinacatepec” , bajo los parámetros que refiere el artículo 22 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla.
Línea de acción 2:	Informar al público general sobre las diversas formas en que pueden acceder y apoyar la manifestación cultural, incluyendo la adquisición de productos artesanales, la participación activa en eventos, y el apoyo a las iniciativas y proyectos de las comunidades portadoras.
Proyecto:	Promoción del “Festival del Colexo” como muestra gastronómica del Municipio de Zinacatepec, bajo los parámetros que refiere el artículo 21 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla.

ARTÍCULO QUINTO. La Secretaría de Arte y Cultura del Gobierno del Estado de Puebla, vigilará el cumplimiento del presente Decreto, de conformidad con lo establecido en la Ley de Cultura del Estado de Puebla, así como las medidas de salvaguardia, y aquellas que se determinen como necesarias, coordinando con las autoridades competentes, las acciones para su debida observancia.

ARTÍCULO SEXTO. A instancia de la Secretaría de Arte y Cultura del Gobierno del Estado de Puebla, se podrá promover la actualización de las medidas de salvaguardia del presente Decreto, siempre que se fundamenten las modificaciones.

TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente Decreto deberá publicarse en el Periódico Oficial del Estado y entrará en vigor al día siguiente de su publicación.

SEGUNDO. Para el cumplimiento de este Decreto, la Secretaría de Arte y Cultura del Gobierno del Estado de Puebla coordinará el desarrollo de un Plan de Salvaguardia, con la participación activa de las portadoras y el H. Ayuntamiento del Municipio de Zinacatepec en el ámbito de su competencia.

TERCERO. Se dejan sin efecto todas las disposiciones de la misma naturaleza que se opongan al presente Decreto.

Dado en la sede del Poder Ejecutivo del Estado, en la Cuatro Veces Heroica Puebla de Zaragoza, a los veintitrés días del mes de octubre del año dos mil veinticinco. El Gobernador Constitucional del Estado Libre y Soberano de Puebla. **CIUDADANO ALEJANDRO ARMENTA MIER.** Rúbrica. El Secretario de Gobernación. **CIUDADANO JOSÉ SAMUEL AGUILAR PALA.** Rúbrica. La Secretaria de Arte y Cultura. **CIUDADANA ALEJANDRA PACHECO MEX.** Rúbrica. La Secretaria de Desarrollo Turístico. **CIUDADANA CARLA LÓPEZ-MALO VILLALÓN.** Rúbrica.