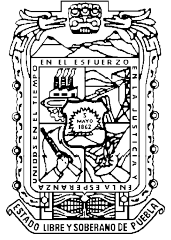




**GOBIERNO CONSTITUCIONAL DEL
ESTADO DE PUEBLA**



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

TOMODCVII	"CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE ZARAGOZA" LUNES 10 DE NOVIEMBRE DE 2025	NÚMERO 6 SEGUNDA SECCIÓN
-----------	--	--------------------------------

Sumario

**GOBIERNO DEL ESTADO
PODER EJECUTIVO**

DECRETO del Ejecutivo del Estado, por el que declara Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla a "Los Procesos Artesanales del "Pan de Zacatlán", Relleno de Queso".

GOBIERNO DEL ESTADO PODER EJECUTIVO

DECRETO del Ejecutivo del Estado, por el que declara Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla a “Los Procesos Artesanales del “Pan de Zacatlán”, Relleno de Queso”.

Al margen el 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, 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.*

Así mismo, 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, incluso 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 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 **“Los procesos artesanales del “Pan de Zacatlán”, relleno con queso”**.

Esta manifestación cultural es una de las actividades más representativas de la vida cotidiana en la cabecera municipal, íntimamente ligada a la dieta y al ambiente local. Ubicado en la Sierra Norte de Puebla, Zacatlán se encuentra en una región cercana al Golfo de México, donde los frentes fríos son comunes. Ante los descensos de temperatura, disfrutar de un café acompañado de un pan tradicional relleno con queso se ha convertido en una práctica cultural profundamente arraigada. Aunque es posible optar por cualquier tipo de pan, la exigente población zacateca prefiere el pan relleno con queso, considerándolo superior al pan convencional por su sabor y calidad únicos.

La producción de este pan, si bien es regular durante todo el año, experimenta un notable aumento durante la celebración de Todos Santos, destacando los denominados “muertos rojos” y “resobados rellenos con queso”. La intensidad de la actividad en esta temporada ha impulsado, incluso, la creación del “Festival del Pan con queso”, que se celebra a finales de octubre y principios de noviembre. Otro periodo relevante para su producción y venta son los días cercanos al 6 de enero, cuando se elaboran las roscas de reyes estilo Zacatlán, rellenas con queso o requesón.

La fama alcanzada por este tipo de pan ha trascendido las fronteras locales. Especialmente los fines de semana o durante puentes vacacionales, la oferta y demanda del pan relleno con queso se duplica. Esto se debe a la afluencia de visitantes a este Pueblo Mágico, muchos de los cuales llegan específicamente para adquirir y disfrutar esta emblemática preparación.

La introducción de los procesos de elaboración del pan en México se remonta a la llegada de los españoles, quienes trajeron consigo granos de trigo para replicar sus costumbres alimentarias. La industria del pan en México comenzó pocos años después de la Conquista, impulsada por la concesión de mercedes para la siembra de este cereal importado y permisos para la instalación de molinos de trigo.

En Puebla, casi inmediatamente después de la fundación de la ciudad, se repartieron las tierras tanto en el núcleo urbano como en los valles de la meseta poblana, con el fin de cultivar los productos que acostumbraba la población venida de ultramar. Atlixco se especializó en la siembra del trigo, alcanzando una inusitada prosperidad a finales del siglo XVI, gracias a la abundancia y alta demanda del grano. Más tarde, el área productora del cereal se extendió al eje Atlixco–Puebla–Tepeaca, consolidándose a principios del siglo XVIII y convirtiendo al valle poblano en el granero del virreinato novohispano.

Inicialmente, en la ciudad de Puebla, al igual que en España, la producción del pan se limitaba a los hornos domésticos. Sin embargo, con el crecimiento poblacional, estos evolucionaron hasta convertirse en empresas familiares. Durante el periodo virreinal, la industria harinera dio origen a una importante oligarquía de productores, dado que el negocio requería una sólida base económica y un flujo constante de capital para la adquisición y almacenamiento de la materia prima, previniendo así el desabasto por contratiempos en las cosechas del trigo.

Cabe resaltar que, como pilar fundamental de la economía y base alimentaria de la población, en esa época, la producción de harina y la elaboración del pan estaban sujetas a una serie de regulaciones para asegurar el peso y precio de las piezas. Para ejercer el oficio de panadero, una persona debía pertenecer al gremio y obtener una licencia. Cada panadero estaba obligado a marcar sus piezas con un sello llamado “pintadera” para facilitar la identificación del productor.

Algunos autores señalan que la producción del pan era diversa. Se elaboraban panes con harina blanca y fina, reservados para personas de altos ingresos debido a su mayor costo, así como panes más sencillos hechos con harina morena, como los pambazos, cuyo nombre alude al pan *basso* o bajo. La creatividad siempre ha acompañado al oficio, y ya desde ese entonces se elaboraban panes de figuras como cuernos, trenzas, libretas, empanadas, gaznates, biscochos, marquesotes, mantecados y polvorones, entre otros.

Al igual que en la Ciudad de Puebla, es probable que la elaboración de pan llegara a Zacatlán con los españoles, e incluso fuera enseñada por los frailes franciscanos como parte de la reorganización social implementada con los pueblos originarios, aunque esta hipótesis se mantiene en vías de investigación. No obstante, se tiene registro de que la variedad de pan relleno con queso surgió en Zacatlán en 1910, con la fundación de dos panaderías pioneras: “La Fama de Zacatlán” y la “Panadería Vázquez”.

La historia de “La Fama de Zacatlán” comienza con don Aureliano Díaz Pérez, quien a los 18 años fundó su primer expendio de pan, “La Violeta”. Su establecimiento pronto ganó popularidad gracias a la elaboración de diversas clases de pan relleno con queso. A inicios de la década de 1930, su éxito económico le permitió trasladar su panadería una cuadra al norte y renombrarla como “La Fama de Zacatlán”.

Paralelamente, la “Panadería Vázquez” surgió con el emprendimiento de don Jesús Vázquez y su esposa, doña Senorina Oropeza. Ellos también elaboraban el característico pan relleno con queso, que vendían en las poblaciones aledañas, transportándolo en mulas por el terreno accidentado de la sierra, lo que contribuyó a su popularización.

En las décadas subsecuentes, otras familias, como los Ibarra, Lecona, Barrios y Pimentel, continuaron con la tradición de elaborar pan con queso. Todas estas panaderías contribuyeron al impulso y preservación de la panadería típica de Zacatlán.

Como resultado de lo antes señalado, durante más de cien años, la elaboración del pan relleno con queso ha acompañado la vida cotidiana de las familias de Zacatlán, constituyéndose como un elemento identitario para las y los habitantes de este municipio serrano, comparable en importancia al famoso cultivo de manzanas. Actualmente, la elaboración del pan es una fuente de beneficio económico para las familias que trabajan en las panaderías, proporcionando empleos estables y sirviendo como una escuela para futuras personas emprendedoras, perpetuando así una valiosa tradición.

La comunidad portadora de esta manifestación cultural está conformada por las personas dedicadas a la elaboración del pan, quienes con su esfuerzo y creatividad preservan esta tradición arraigada en Zacatlán. Cada panadería (o amasijo) tiene su propia organización y método de trabajo, que varían según la demanda del producto y el número de clientes. No obstante, en términos generales, en cada una existen uno o dos “maestros panaderos”, asistidos por ayudantes. En la mayoría de los casos, estas panaderías son empresas familiares, lideradas por el patrón o jefe de familia, quien además desempeña el rol de maestro panadero, trasmitiendo el saber hacer de generación en generación.

Actualmente, en Zacatlán, existen al menos 25 panaderías formalmente establecidas dedicadas a la elaboración de pan mediante procesos tradicionales, complementadas por numerosas panaderías informales que distribuyen su producto entre los vecinos de los distintos barrios y colonias del Municipio. Ser panadero o panadera en Zacatlán es sinónimo de tradición y excelencia laboral, ya que solo una producción de alta calidad puede satisfacer a la exigente sociedad zacateca y a la serrana en general.

Además, quienes elaboran este pan son reconocidos como amantes de las tradiciones y de la cultura, demostrando su voluntad e interés en mantener vivo el legado de sus ancestros, ya que representan su principal mercado de consumo, valorando y manteniendo viva la demanda de este pan que forma parte intrínseca de su identidad.

De conformidad con lo establecido en el artículo 20 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla, la manifestación cultural conocida como **“Los procesos artesanales del “Pan de Zacatlán”, relleno con queso”** encuadra como parte constitutiva del patrimonio cultural intangible del Estado, al emplear **técnicas artesanales tradicionales** transmitidas por generaciones; y representa una expresión de la **gastronomía** característica de esta población, actualizándose los supuestos contenidos en las fracciones III y VI del dispositivo citado.

“Los procesos artesanales del “Pan de Zacatlán”, relleno con queso”, se llevan a cabo con **técnicas tradicionales** que han resistido la influencia del crecimiento poblacional global, que a menudo obliga a los productores a mecanizar sus procesos. Sin embargo, en Zacatlán, a pesar de la alta demanda de pan tradicional, las panaderías locales insisten en que cada tipo de pan tenga su forma particular de preparación o “revoltura” (mezcla). Esto contrasta con los procesos masificados de otros lugares, donde generalmente solo se cambia la forma del pan, pero el sabor es prácticamente el mismo. El pan tradicional de Zacatlán, con su característica artesanal, implica una mayor inversión de tiempo y dedicación en el proceso, pero el resultado es una calidad superior y distintiva.

En el ámbito **gastronómico**, la elaboración del pan relleno con queso, no solo es una respuesta a las condiciones del entorno y las formas de socializar en Zacatlán, sino que también ha propiciado el desarrollo de un compendio de terminología especializada que denomina tanto las herramientas e instrumentos de trabajo, como las acciones específicas del proceso para cada tipo de pan. Esto representa un cúmulo de conocimientos sectorizados a una comunidad portadora, que han sido transmitidos por más de un siglo, y registrados a través de las más variadas recetas.

“**Los procesos artesanales del “Pan de Zacatlán”, relleno con queso**”, en lo conducente cumple con lo establecido en el artículo 19 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla, respecto a que:

I. Son transmitidos de generación en generación, mediante la experiencia directa de hacer pan. La repetición constante permite a las y los aprendices desarrollar las habilidades de observación y tacto necesarias para alcanzar orgullosamente la destreza para considerarse panaderos o panaderas. En casi todas las panaderías, las familias trabajadoras mantienen una lealtad hacia las y los dueños de los negocios. Esto ha permitido que exista un amplio número de integrantes de la comunidad portadora, cuyo oficio ha pasado a sus descendientes por generaciones, manteniendo así la esencia de la producción tradicional del pan típico.

II. Proveen un sentido de identidad y continuidad, ya que, a más de un siglo de tradición panadera en Zacatlán, el gusto por las piezas rellenas con queso se inculca desde la temprana edad, cuando a las y los niños se les ofrece este tipo de pan en el desayuno y la merienda. Esto fomenta en ellos un aprecio por el consumo local y un sentido de pertenencia a un grupo social. El pan relleno con queso de Zacatlán, es a menudo añorado por la comunidad migrante, actuando como un poderoso puente hacia el pasado que evoca recuerdos de la infancia, de los padres y de los abuelos. Además, la compra diaria convierte a las panaderías en espacios de socialización y en el alma del vecindario. El pan es un tema recurrente de conversación, promoviendo un sentido de continuidad al hablar de cómo se elaboraba antes y cómo se hace ahora, así como al recordar las viejas panaderías e identificar las nuevas.

III. Promueven el respeto por la diversidad cultural, al diferenciarse del pan de otras regiones; y fomenta la **creatividad humana**, a través de las variaciones que las y los panaderos realizan usando los mismos recursos tradicionales, lo que enriquece constantemente la diversidad gastronómica.

IV. Son compatibles con los derechos humanos reconocidos y los imperativos del respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos, al ser el oficio de la panadería es inclusivo, sin barreras de género, edad o clase social. Además, la elaboración del pan se alinea con el **desarrollo sustentable**, ya que la práctica cultural no incide de manera negativa en el medio ambiente al utilizar hornos de gas. Este método sustituye el consumo masivo de leña que sería necesario para satisfacer la demanda de pan, evitando así la deforestación y otros impactos ambientales.

A pesar de la fortaleza inherente de esta práctica cultural, es necesario protegerla de ciertos factores que podrían amenazar su continuidad como patrimonio cultural intangible de las y los habitantes de Zacatlán. Estos incluyen el encarecimiento de algunas materias primas como el huevo, que podría conducir a la alteración de la receta y, por ende, del sabor característico. También existe la tentación para las y los panaderos de priorizar la producción del “pan de avance”, que resulta más rentable, sobre la elaboración del pan tradicional que requiere más tiempo y dedicación. Finalmente, otra amenaza que se encuentra latente es la apropiación cultural indebida por parte de otras poblaciones que ofrecen el pan relleno con queso sin reconocer la herencia cultural de Zacatlán.

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 Zacatlán para el reconocimiento de “**Los procesos artesanales del “Pan de Zacatlán”, relleno con queso**” 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 la comunidad portadora de la manifestación cultural de Zacatlán, 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
“LOS PROCESOS ARTESANALES DEL “PAN DE ZACATLÁN”,
RELLENO CON QUESO”**

ARTÍCULO PRIMERO. Se declara Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla, a “**Los procesos artesanales del “Pan de Zacatlán”, relleno con queso**”, 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 “**Los procesos artesanales del “Pan de Zacatlán”, relleno con queso**” que justifican su declaración como Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla, comprenden fundamentalmente: los materiales empleados, la diversidad de tipos de pan elaborados, y los medios de cocción utilizados.

1. Cada panadería tradicional en Zacatlán tiene su propia manera de elaborar el pan relleno con queso, desarrollando un toque especial que las distingue. En términos generales, la preparación del pan se realiza con ingredientes básicos como harina de trigo, azúcar, manteca de cerdo, huevo, queso fresco, sal de mar, ajonjolí, anís, canela y carbonato, utilizando, además, casi todos los panes, ‘masa madre’. Aún con los mismos ingredientes base, cada tipo de pan tiene su propia “revoltura” (mezcla), con proporciones y técnicas específicas que les permiten diferenciarse en sabor y textura. El relleno de todos los panes lleva queso fresco de vaca o de cabra, también conocido como “queso ranchero”, que se muele y se endulza con azúcar.

2. La riqueza de la tradición panadera de Zacatlán se manifiesta en la variedad de sus panes rellenos con queso, cada uno con características distintivas en forma y preparación. Entre los tipos tradicionales se encuentran:

Almohadas: De forma cuadrada y acolchonada, con una capa de huevo batido en la superficie.

Bicicletas: De forma redonda, con una trenza rodeada de manteca y azúcar. Este pan apastelado se prepara sin masa madre.

Burras: De forma redonda, con una capa de huevo en la superficie, espolvoreada con ajonjolí.

Cuelgas: Panes grandes elaborados por encargo, con mensajes escritos en masa. Hay dos tipos: “cuelgas resobadas” (como las picadas) y “cuelgas de huevo” (como las almohadas).

Cuernos: De forma curvada, caracterizados por el uso de canela molida.

Gusanos: De forma alargada, con la superficie rayada con una “charrasca” para simular un gusano.

Japonesas: De forma circular y superficie corrugada, similares a una dona.

Morelianas: De forma redonda, decoradas con rayas circulares, con una capa de huevo batido en la superficie.

Muertos: De forma romboidal, con azúcar en color solferino espolvoreada en la superficie pintada.

Picadas: De forma ovalada, con azúcar espolvoreada en la superficie.

Roscas de Reyes: Estilo Zacatlán, rellenas con queso y/o requesón.

Todos los panes mencionados son considerados versiones de “pan grande”. No obstante, la variada oferta de las panaderías zacatecas también incluye presentaciones de “pan chico”, que reciben las mismas denominaciones en diminutivo y están igualmente rellenos con queso.

3. La cocción del pan se realiza generalmente en un horno con bóveda de piedra y piso de ladrillo cuadrado, utilizando una pala de madera manipulada con gran habilidad para introducir el pan crudo y luego para sacarlo ya bien cocido. En la mayoría de los casos, los hornos son calentados con gas y, en menor cantidad, aún se utiliza la leña, conservando así parte de la tradición ancestral.

ARTÍCULO TERCERO. Corresponde a la Secretaría de Arte y Cultura del Gobierno del Estado de Puebla y al H. Ayuntamiento del Municipio de Zacatlán, en el ámbito de sus respectivas competencias, instrumentar las acciones tendientes a la promoción, preservación y salvaguarda de “**Los procesos artesanales del “Pan de Zacatlán”, relleno con queso**” 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 “**Los procesos artesanales del “Pan de Zacatlán”, relleno con queso**”.

ARTÍCULO CUARTO. Se establecen, de manera enunciativa más no limitativa, las siguientes medidas de salvaguarda, 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 “Los procesos artesanales del “Pan de Zacatlán”, relleno con queso”, mediante acciones que apoyen a las comunidades portadoras a su recreación y desarrollo.
Línea de acción 1:	Promover actividades encaminadas a asegurar la transmisión de las prácticas culturales, desde las y los portadores más experimentados y conocedores hacia las generaciones más jóvenes.
Proyecto:	Desarrollo de talleres de inducción sobre los procesos de elaboración de este tipo de pan, bajo los parámetros que refieren los artículos 21 y 34 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla.
Línea de acción 2:	Promover la incorporación de actividades relacionadas con la manifestación cultural en los planteles educativos de la comunidad para incentivar su conocimiento, aprecio y continuidad.
Proyecto:	Fomento de jornadas de valorización cultural de los procesos de elaboración de este tipo de pan, en el ámbito educativo, 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 la documentación exhaustiva, la investigación rigurosa y la difusión amplia del conocimiento tradicional asociado a “Los procesos artesanales del “Pan de Zacatlán”, relleno con queso”, entre las comunidades portadoras como en el público general, 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.
Proyecto:	Fomento del registro histórico de las panaderías y la comunidad portadora, bajo los parámetros que refiere, entre otros, el artículo 13 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 “Los procesos artesanales del “Pan de Zacatlán”, relleno con queso”, 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:	Generar políticas públicas (planes, programas, sistemas, consejos, etc.) que favorezcan la recreación de la manifestación cultural.
Proyectos:	<ol style="list-style-type: none">1. Impulso a la conformación de un Consejo Consultivo de panaderías tradicionales de Zacatlán, bajo los parámetros que refiere el artículo 22 del Reglamento Interior de la Secretaría de Arte y Cultura.2. Promoción de la instauración del “Día de las y los Panaderos”, bajo los parámetros que refiere el artículo 16 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 “Los procesos artesanales del “Pan de Zacatlán”, relleno con queso”, 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:	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:	Señalización de las panaderías que realizan “Los procesos artesanales del “Pan de Zacatlán”, relleno con queso”, bajo los parámetros que refiere el artículo 21 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla.
Línea de acción 2:	Desarrollar campañas de sensibilización y divulgación 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, antropológicos, históricos y tradicionales del pan tradicional de Zacatlán, bajo los parámetros que refiere el artículo 22 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla.

Medida 5:	Revitalización.
Objetivo:	Impulsar la inserción dinámica y sostenible de “Los procesos artesanales del “Pan de Zacatlán”, relleno con queso” en la vida comunitaria contemporánea, mediante estrategias de gestión que promuevan la creatividad, la innovación y la adaptación a los nuevos contextos, siempre en armonía con los valores patrimoniales, la autenticidad y la integridad de esta tradición.
Línea de acción:	Promover la integración de la manifestación cultural en la vida cotidiana de la comunidad, para asegurar su relevancia y conexión con las nuevas generaciones.
Proyecto:	Promoción de la participación de todas las panaderías en el “Festival del Pan con queso”, en reconocimiento a su labor como portadoras de tradición, bajo los parámetros que refiere el artículo 22 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.

ARTÍCULO SÉPTIMO. “Los procesos artesanales del “Pan de Zacatlán”, relleno con queso”, se practican en el territorio del Municipio de Zacatlán, cuya cabecera fue declarada por el Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Puebla como “Heroica Ciudad de Zacatlán” el primer día del mes de agosto de dos mil diecisiete.

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 la comunidad portadora y el H. Ayuntamiento del Municipio de Zacatlán 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.