



DIPUTACIÓN PERMANENTE

GOBIERNO DE TAMAULIPAS
PODER LEGISLATIVO

HONORABLE ASAMBLEA LEGISLATIVA:

La Diputación Permanente que funge durante el presente receso de ley, recibió para estudio y Dictamen, la Iniciativa con proyecto de Punto de Acuerdo mediante el cual la Legislatura 66 Constitucional del Congreso del Estado Libre y Soberano de Tamaulipas, con fundamento en el artículo 36, de la Ley de Fomento a la Cultura para el Estado de Tamaulipas, tiene a bien solicitar respetuosamente al Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes, para que en coordinación con el Consejo Consultivo, en el ámbito de sus respectivas competencias, realicen las acciones tendentes para determinar la viabilidad de la Declaratoria del machacado como parte del Patrimonio Cultural Gastronómico del municipio de Jiménez, Tamaulipas, promovida por la Diputada Silvia Isabel Chávez Garay, integrante del Grupo Parlamentario del Partido MORENA, de la Legislatura 66 Constitucional del Congreso del Estado Libre y Soberano de Tamaulipas.

Al efecto, quienes integramos la Diputación Permanente, en ejercicio de las facultades conferidas a este órgano congresional por los artículos 61 y 62, fracción II, de la Constitución Política del Estado de Tamaulipas; 46, numeral 1; 53, numerales 1 y 2; 56, numerales 1 y 2; 58 y 95, numerales 1, 2 y 4, de la Ley sobre la Organización y Funcionamiento Internos del Congreso del Estado Libre y Soberano de Tamaulipas, procedimos al estudio de la Iniciativa de referencia, a fin de emitir nuestra opinión a través del siguiente procedimiento:

Metodología

I. En el apartado denominado **"Antecedentes"**, se señala el trámite del proceso legislativo, desde la fecha de recepción de la iniciativa y turno a la Comisión



GOBIERNO DE TAMAULIPAS
PODER LEGISLATIVO

competente para la formulación del dictamen correspondiente, o en su caso la Diputación Permanente.

II. En el apartado **"Competencia"**, se da cuenta de la atribución que tiene este Poder Legislativo local para conocer y resolver en definitiva el presente asunto.

III. En el apartado **"Objeto de la acción legislativa"**, se expone la finalidad y alcances de la propuesta en estudio, y se hace una síntesis del tema que la compone.

IV. En el apartado **"Contenido de la Iniciativa"**, y con el objeto de establecer el análisis de la misma, se realiza una transcripción íntegra de la exposición de motivos de la iniciativa en el presente instrumento parlamentario.

V. En el apartado **"Consideraciones de la Diputación Permanente"**, sus integrantes expresan los razonamientos y argumentos de valoración de la iniciativa en análisis, en los cuales se basa y sustenta el sentido del dictamen.

VI. En el apartado denominado **"Conclusión"**, se propone el resolutivo que esta Diputación Permanente somete a la consideración del Honorable Pleno Legislativo.

D I C T A M E N

I. Antecedentes

La iniciativa de mérito forma parte de los asuntos que quedaron pendientes de dictaminar en el periodo recientemente concluido, el cuál por disposición legal fue



**GOBIERNO DE TAMAULIPAS
PODER LEGISLATIVO**

recibido por esta Diputación Permanente, para continuar con su análisis y elaboración del dictamen correspondiente.

II. Competencia

Este Poder Legislativo local es competente para conocer y resolver en definitiva el presente asunto, con base en lo dispuesto por el artículo 58, fracción LXI, de la Constitución Política local, este Poder Legislativo del Estado tiene la potestad de ejercer las facultades que le señalan, tanto la Constitución General de la República, como la ley fundamental de Tamaulipas y las leyes que emanen de ambas, tomando en consideración que el asunto en análisis, por su naturaleza, constituye una acción legislativa en torno a la cual el Congreso del Estado es competente para conocer y resolver en definitiva, ya que las mismas tienen sustento en la Ley sobre la Organización y Funcionamiento Internos del Congreso del Estado Libre y Soberano de Tamaulipas, por tratarse de una Iniciativa que contiene un proyecto de Punto de Acuerdo, en términos del artículo 93, numeral 3, inciso c) del citado ordenamiento.

III. Objeto de la acción legislativa

Solicitar respetuosamente al Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes, para que en coordinación con el Consejo Consultivo, en el ámbito de sus respectivas competencias, realicen las acciones tendentes para determinar la viabilidad de la Declaratoria del machacado como parte del Patrimonio Cultural Gastronómico del municipio de Jiménez, Tamaulipas.

IV. Contenido de la iniciativa



GOBIERNO DE TAMAULIPAS
PODER LEGISLATIVO

A continuación, nos permitimos transcribir de forma íntegra la exposición de motivos de la iniciativa en análisis, en aras de no omitir las razones ni la intención inicial de los accionantes:

"El machacado se ha convertido en un platillo de gran arraigo en comunidades tamaulipecas, especialmente en el municipio de Jiménez, donde forma parte de la vida cotidiana y de la oferta gastronómica local. Su preparación, basada en carne seca deshebrada y huevo, refleja prácticas alimentarias que han acompañado a las familias por generaciones, consolidándose como símbolo de identidad regional y como parte de la memoria colectiva de la población que lo consume en desayunos, festividades y reuniones familiares.

La transmisión intergeneracional de esta receta ha permitido que el machacado se mantenga vigente en la mesa tamaulipeca, integrándose en celebraciones familiares y en la gastronomía popular del estado. Su permanencia demuestra la capacidad de las comunidades para preservar prácticas culinarias tradicionales, adaptándolas a los tiempos modernos sin perder su esencia cultural.

En mayo de 2026 se celebró la primera edición del Festival del Machacado en Jiménez, evento que reunió a productores, restauranteros y visitantes en torno a la riqueza culinaria de Tamaulipas. Con más de 40 stands, concursos gastronómicos y actividades culturales, el festival se convirtió en un espacio de encuentro comunitario y de promoción turística, consolidando la importancia del platillo como elemento de identidad regional.

Este festival busca institucionalizar la tradición y proyectarla como atractivo turístico, fortaleciendo la economía local y posicionando a Tamaulipas en el mapa nacional del turismo gastronómico. La iniciativa de realizarlo anualmente abre la posibilidad de que se convierta en una tradición consolidada, capaz de atraer visitantes y generar beneficios económicos sostenibles.

La declaratoria del machacado como patrimonio cultural gastronómico permitirá consolidar estrategias de promoción turística y generar beneficios económicos para productores locales, restauranteros y comunidades rurales. Este reconocimiento oficial puede abrir la puerta



**GOBIERNO DE TAMAULIPAS
PODER LEGISLATIVO**

a apoyos institucionales, financiamiento y programas de capacitación que fortalezcan la cadena de valor del platillo.

El turismo gastronómico es un sector en crecimiento, y el machacado puede convertirse en un producto emblemático que impulse la competitividad regional. Al integrarse en rutas turísticas y ferias gastronómicas, el platillo puede diversificar la oferta cultural del estado y generar empleos directos e indirectos en comunidades rurales.

El machacado es más que un alimento: es una práctica cultural que refleja la vida cotidiana y la historia de Tamaulipas. Su preparación y consumo forman parte de la memoria colectiva y de la identidad de las comunidades que lo han adoptado como parte de su gastronomía. Preservar esta tradición garantiza la transmisión de conocimientos culinarios y valores comunitarios a las nuevas generaciones. La declaratoria permitirá impulsar programas de capacitación, promoción y difusión, asegurando que esta práctica se mantenga viva y reconocida en el estado.

El turismo gastronómico busca experiencias auténticas. Tamaulipas puede aprovechar el machacado como producto distintivo para atraer visitantes nacionales e internacionales, integrándolo en rutas turísticas y ferias gastronómicas. El festival y la declaratoria fortalecerán la oferta turística del estado, diversificando actividades y generando empleo en comunidades rurales. Este tipo de iniciativas contribuyen a la construcción de una marca cultural sólida para Tamaulipas.

El reconocimiento del machacado fomenta el orgullo comunitario y la cohesión social, al valorar una tradición que ha sido adoptada por las familias tamaulipecas. Este tipo de declaratorias fortalecen el sentido de pertenencia y la identidad cultural.

La declaratoria permitirá vincular al machacado con proyectos de innovación gastronómica, fomentando la creación de productos derivados y su comercialización responsable. Esto abre la posibilidad de que el platillo se convierta en un motor de desarrollo económico sostenible. Asimismo, se alinea con el ODS 12 sobre producción y consumo responsables, promoviendo prácticas sostenibles en la cadena de valor del platillo.

Este reconocimiento posicionará a Tamaulipas en el ámbito nacional e internacional como referente de riqueza culinaria. Además, abre la



**GOBIERNO DE TAMAULIPAS
PODER LEGISLATIVO**

posibilidad de que Tamaulipas participe en programas internacionales de promoción culinaria, como ferias, festivales y encuentros gastronómicos. Esto no solo proyecta la identidad tamaulipeca, sino que también fortalece la diplomacia cultural del estado, generando vínculos con otras regiones y países interesados en la riqueza culinaria mexicana.

Finalmente, se alinea con los planes estatales de desarrollo y con las políticas públicas de promoción cultural y turística. Esta acción institucional garantiza que el platillo sea protegido, difundido y aprovechado como recurso cultural y económico, con el respaldo de las dependencias correspondientes y en beneficio de la población tamaulipeca.

MARCO NORMATIVO VIGENTE

La protección y promoción del patrimonio cultural en Tamaulipas se encuentra respaldada por la Constitución Política del Estado, que faculta al Congreso para legislar en la materia, y por la Ley del Patrimonio Histórico y Cultural del Estado, la cual declara de orden público e interés general la conservación de bienes y expresiones culturales, incluyendo las gastronómicas. Este ordenamiento establece la utilidad pública de su investigación, identificación, rescate y difusión, otorgando al Congreso y al Ejecutivo la facultad de declarar oficialmente aquellas manifestaciones que forman parte de la identidad cultural del estado."

V. Consideraciones de la Diputación Permanente

Del análisis efectuado a la acción legislativa que nos ocupa, como integrantes de esta Diputación Permanente, tenemos a bien emitir nuestra opinión respecto a la propuesta de mérito, a través de las siguientes consideraciones:

El machacado o también conocido como machaca, es un platillo que consiste en carne seca desmenuzada, para su elaboración de preferencia se utiliza carne de res o venado secada al sol con sal, luego de ser golpeada de tal forma que queda aplastada.



**GOBIERNO DE TAMAULIPAS
PODER LEGISLATIVO**

Su nombre proviene de la acción de machacar la carne con una piedra o palo, en lugar de cortarla, molerla o hacerla picadillo; se machaca -según el uso más tradicional- sobre un tronco de mezquite con un marro de madera del mismo árbol hasta lograr el grueso deseado y de nuevo se deja secar.

Por lo regular la carne se sala y se deja secar, después se dora en las brasas, se remoja en agua para rehidratarla, retirarle el exceso de sal y ablandarla.

Además de ser un alimento sencillo, la machaca es una opción muy nutritiva para el consumo de proteína, pues al ser elaborada con carne magra, es una rica fuente de esta sustancia sin el exceso de grasa que se puede encontrar en otros cortes de carne.

Aunque la machaca es un platillo muy popular en el norte de México y es el resultado de siglos de adaptación, innovación y mestizaje culinario, su consumo se ha extendido a lo largo del país y se puede encontrar en muchos restaurantes y hogares mexicanos, asimismo, se ha convertido en un ingrediente muy versátil que se utiliza en muchos otros platillos.

Según algunos autores, la machaca se ha elaborado en el norte de nuestro país desde el siglo XVIII, con el fin de conservar la carne para su consumo diario durante largos periodos.

Hoy en día, la machaca ha trascendido las fronteras del país para convertirse en un platillo popular en otras partes del mundo; además, su historia y sabor son una



**GOBIERNO DE TAMAULIPAS
PODER LEGISLATIVO**

muestra de la rica tradición culinaria de México que ha evolucionado a lo largo de los años gracias a la influencia de diferentes culturas y regiones.

Ahora bien, el machacado se ha constituido como un platillo de gran arraigo en comunidades tamaulipecas, especialmente en el municipio de Jiménez, donde forma parte de la vida cotidiana y de la oferta gastronómica local, siendo parte de su cultura y del sentido de pertenencia de las y los jimenezenses.

En ese sentido, la acción legislativa en estudio tiene como objetivo solicitar respetuosamente al Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes, para que en coordinación con el Consejo Consultivo, en el ámbito de sus respectivas competencias, realicen las acciones tendentes para determinar la viabilidad de la Declaratoria del machacado como parte del Patrimonio Cultural Gastronómico del municipio de Jiménez, Tamaulipas.

Sin duda alguna, formalizar la declaratoria del machacado como patrimonio cultural gastronómico será de gran utilidad y contribuirá para lograr impulsar, consolidar, así como materializar estrategias de promoción turística y generar beneficios económicos para las y los productores locales, restauraneros y comunidades rurales de Jiménez.

En conclusión, el turismo gastronómico es un sector de gran potencial y en crecimiento por lo que el machacado puede convertirse en un producto emblemático que impulse la competitividad regional.

Por otra parte, es preciso señalar que, conforme a lo dispuesto por el artículo 36 de la Ley de Fomento a la Cultura para el Estado de Tamaulipas, el patrimonio cultural



**GOBIERNO DE TAMAULIPAS
PODER LEGISLATIVO**

intangible podrá sujetarse a un régimen especial de protección, el cual deberá ser aplicado mediante la emisión de la declaratoria correspondiente por parte del Titular del Poder Ejecutivo del Estado, previa sustanciación del procedimiento respectivo y con la intervención del Consejo Consultivo competente, dicho procedimiento garantiza que la declaratoria se sustente en criterios técnicos, culturales y jurídicos que aseguren la adecuada protección del bien de que se trate.

Bajo este contexto, se considera pertinente realizar modificaciones a la redacción del proyecto resolutivo, de modo que se dirija al Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes, con el propósito de que, en coordinación con el Consejo Consultivo, lleve a cabo las acciones y gestiones necesarias para analizar la viabilidad de declarar al machacado como parte del Patrimonio Cultural Gastronómico del municipio de Jiménez, Tamaulipas, lo que permitiría, en su caso, que el Titular del Poder Ejecutivo emita la declaratoria respectiva conforme al procedimiento legal establecido.

VI. Conclusión

Finalmente, el asunto en estudio se considera procedente conforme a lo expuesto en el presente, por lo que nos permitimos someter a la consideración de este alto cuerpo colegiado para su discusión y aprobación, en su caso, el siguiente proyecto de:

PUNTO DE ACUERDO

ARTÍCULO ÚNICO.- La Legislatura 66 Constitucional del Congreso del Estado Libre y Soberano de Tamaulipas, con fundamento en el artículo 36, de la Ley de Fomento a la Cultura para el Estado de Tamaulipas, tiene a bien solicitar respetuosamente al



**GOBIERNO DE TAMAULIPAS
PODER LEGISLATIVO**

Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes, para que en coordinación con el Consejo Consultivo, en el ámbito de sus respectivas competencias, realicen las acciones tendentes para determinar la viabilidad de la Declaratoria del machacado como parte del Patrimonio Cultural Gastronómico del municipio de Jiménez, Tamaulipas.

TRANSITORIOS

ARTÍCULO PRIMERO. El presente Punto de Acuerdo surtirá efectos a partir de su expedición.

ARTÍCULO SEGUNDO. Una vez emitido el Punto de Acuerdo, remítase a las autoridad competente para los efectos legales conducentes, e informe a este Congreso, las acciones llevadas a cabo con relación a la presente solicitud.



GOBIERNO DE TAMAULIPAS
PODER LEGISLATIVO

Dado en la Sala de Comisiones del Congreso del Estado Libre y Soberano de Tamaulipas, a los 13 días del mes de julio de dos mil veintiséis.

DIPUTACIÓN PERMANENTE

NOMBRE	A FAVOR	EN CONTRA	ABSTENCIÓN
DIP. LUCERO DEOSDADY MARTÍNEZ LÓPEZ PRESIDENTA			
DIP. CLAUDIO ALBERTO DE LEIJA HINOJOSA SECRETARIO			
DIP. PATRICIA MIREYA SALDIVAR CANO SECRETARIA			
DIP. EVA ARACELI REYES GONZÁLEZ VOCAL			
DIP. FRANCISCA CASTRO ARMENTA VOCAL			
DIP. MAYRA BENAVIDES VILLAFRANCA VOCAL			
DIP. MERCEDES DEL CARMEN GUILLÉN VICENTE VOCAL			

HOJA DE FIRMAS DEL DICTAMEN RECAÍDO A LA INICIATIVA DE PUNTO DE ACUERDO MEDIANTE LA LEGISLATURA 66 CONSTITUCIONAL DEL CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE TAMAULIPAS, CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 36, DE LA LEY DE FOMENTO A LA CULTURA PARA EL ESTADO DE TAMAULIPAS, TIENE A BIEN SOLICITAR RESPETUOSAMENTE AL INSTITUTO TAMAULIPECO PARA LA CULTURA Y LAS ARTES, PARA QUE EN COORDINACIÓN CON EL CONSEJO CONSULTIVO, EN EL ÁMBITO DE SUS RESPECTIVAS COMPETENCIAS, REALICEN LAS ACCIONES TENDENTES PARA DETERMINAR LA VIABILIDAD DE LA DECLARATORIA DEL MACHACADO COMO PARTE DEL PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO DEL MUNICIPIO DE JIMÉNEZ, TAMAULIPAS.