



**DIPUTADO JESÚS SESMA SUÁREZ
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA DEL
CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
III LEGISLATURA**

P R E S E N T E

El que suscribe, Ernesto Villarreal Cantú, Diputado Local en el Congreso de la Ciudad de México, III Legislatura del Congreso de la Ciudad de México, con fundamento en los artículos 122, apartado A, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 29 apartado D, 30 numeral 1, inciso B, de la Constitución Política de la Ciudad de México, 12 fracción II de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México, 5 fracción I, 82, 83, 95 fracción II y 96 del Reglamento del Congreso de la Ciudad de México y demás relativos, someto a consideración de este Congreso la presente: **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE DECLARA EL PRIMER DOMINGO DE FEBRERO DE CADA AÑO COMO "DÍA DEL PULQUE EN LA CIUDAD DE MÉXICO"**, al tenor de la siguiente:

I. TÍTULO DE LA PROPUESTA.

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE DECLARA EL PRIMER DOMINGO DE FEBRERO DE CADA AÑO COMO "DÍA DEL PULQUE EN LA CIUDAD DE MÉXICO".

II. OBJETO DE LA PROPUESTA.

La presente iniciativa tiene por objeto establecer el Primer Domingo de Febrero de cada año como el "Día del Pulque en la Ciudad de México", a fin de reconocer,



preservar y difundir el valor histórico, cultural y comunitario de esta bebida ancestral, considerada un emblema de identidad y patrimonio vivo de nuestra ciudad. Asimismo, la declaratoria tendrá efectos conmemorativos y de difusión cultural en el ámbito local, sin imponer obligaciones regulatorias o económicas adicionales a los particulares, en concordancia con las atribuciones de la Ciudad de México en materia de cultura y patrimonio inmaterial.

El pulque es una bebida fermentada obtenida del aguamiel del maguey. Esta relación entre planta, territorio y saber comunitario expresa una tradición agrícola y artesanal transmitida durante siglos, donde la labor del tlachiquero, la producción en tinacal y la distribución en pulquerías constituyen una cadena cultural que articula campo y ciudad.

Conocido en náhuatl como *octli*, el pulque fue una bebida de profunda significación espiritual y social para los pueblos mesoamericanos. Su consumo estaba asociado a ceremonias religiosas, prácticas de ofrenda y rituales de comunión con lo sagrado. La moderación formaba parte de su sentido simbólico: se bebía en fechas específicas, con normas claras y con un carácter de respeto hacia la bebida y hacia la comunidad. La diosa Mayáhuel, deidad del maguey y la fertilidad, y la figura ritual de Ometochtli, vinculado a la embriaguez ceremonial, expresan su lugar en la cosmovisión prehispánica.

Tras la llegada de los españoles y durante los períodos colonial y republicano, el pulque mantuvo una presencia constante en la vida social del país, aun frente a la competencia de otras bebidas y campañas de desprestigio que lo marginaron y asociaron injustamente con prácticas menoscipadas. Sin embargo, su consumo perduró, como símbolo de resistencia cultural y como expresión cotidiana de la identidad popular.



Reconocer un Día del Pulque implica, por tanto, un acto de justicia histórica y cultural. La conmemoración permitirá visibilizar la cadena productiva tradicional, respaldar a sus trabajadores y custodios, fortalecer espacios como las pulquerías y tianguis, incentivar prácticas turísticas y culturales sostenibles, y contrarrestar estigmas que aún persisten. Se trata de afirmar que el pulque es patrimonio vivo: una tradición que no pertenece al pasado, sino a la memoria que se practica, se comparte y se celebra hoy en la Ciudad de México.

III. PROBLEMÁTICA DESDE LA PERSPECTIVA DE GÉNERO.

La presente iniciativa no genera impactos diferenciados por género en su aplicación; no obstante, se alienta a que las acciones de difusión cultural reconozcan y visibilicen la participación de mujeres y diversidades en la cadena productiva pulquera (magueyeras, tlachiqueras, productoras, trabajadoras y comercializadoras), contribuyendo a una narrativa incluyente del patrimonio.

IV. ARGUMENTOS QUE LA SUSTENTEN.

La propuesta de declarar el Día del Pulque se justifica en la necesidad de reconocer el alto valor artesanal y socioeconómico inherente a su producción. Esta bebida no es un simple producto industrial, sino el resultado de un conocimiento transmitido generacionalmente, que requiere de la especialización de las comunidades productoras.

El pulque se produce a partir del aguamiel, un líquido dulce que se extrae del corazón del maguey, una planta parecida al agave. La fermentación del aguamiel es



lo que transforma este líquido en pulque. El proceso de producción es todo un arte y requiere experiencia y destreza por parte de los tlachiqueros, personas encargadas de la extracción del aguamiel y la fermentación.

Reconocer un día conmemorativo es una forma directa de proteger la figura del *tlachiquero* y la cadena de valor asociada. Al poner en relieve este arte, la Ciudad de México se posiciona como un promotor del comercio justo y la economía circular rural, reconociendo el esfuerzo y el conocimiento que implica mantener viva la tradición. Además, esta declaración fomenta el agroturismo y garantiza la subsistencia de las zonas pulqueras que abastecen a la capital.

En este sentido, es importante reconocer el Manifiesto Pulquero Ometochtli – Dos Conejo, documento construido de manera colectiva por comunidades rurales productoras, magueyeros, tlachiqueros, artesanos, promotores culturales y consumidores, quienes reivindican que el pulque no es una moda ni un producto comercial más, sino una expresión viva de la identidad mexicana, profundamente vinculada con la tierra, la cosmovisión indígena, la organización comunitaria y la celebración como práctica social.¹

El Manifiesto señala que el maguey es una planta fundamental para el equilibrio ecológico del territorio, pues contribuye a la conservación de suelos, la retención de agua y la interacción con la fauna. Su cultivo y cuidado están asociados al trabajo de campesinos y tlachiqueros, quienes han preservado por generaciones el conocimiento necesario para la obtención del aguamiel y su fermentación. Reconocer el Día del Pulque significa también dignificar su labor, su economía y sus territorios.

¹ *Manifiesto Pulquero Ometochtli – Dos Conejo*, Festival del Pulque Ocampo, publicación en Facebook, s. f., disponible en: <https://www.facebook.com/festivaldelpulque.ocampo/posts/1889740881175533/> (consulta: 12 de noviembre de 2025).



Asimismo, el documento subraya la necesidad de desmitificar falsas ideas que se impusieron durante el siglo XX y que afectaron su prestigio social, especialmente aquellas que lo vincularon con supuestas prácticas antihigiénicas. Por el contrario, el pulque es una bebida de baja graduación alcohólica, nutritiva y saludable, de fermentación natural, resultado de una relación milenaria entre el ser humano y los ecosistemas de maguey.

El Manifiesto convoca a la celebración anual del Día del Pulque Ometochtli – Dos Conejo, vinculado a la fecha en que, dentro del Xiuhpohualli (calendario nahua de 365 días), se celebraba a Ometochtli, deidad asociada al pulque, la embriaguez ritual, la fertilidad agrícola y el viento que fecunda las plantas. La presente iniciativa armoniza dicha referencia cultural con el calendario civil, proponiendo la conmemoración el primer domingo de febrero, fecha coincidente con fiestas pulqueras vivas en Hidalgo, Puebla, Estado de México y la Ciudad de México, lo que fortalece la memoria cultural sin perder continuidad con la práctica social actual.

El pulque no solo representa una bebida, sino la diversidad biológica y la innovación gastronómica anclada en el uso de especies endémicas. Su proceso de fermentación natural es un testimonio de la riqueza microbiológica de la región central de México.

Una vez que el aguamiel se recoge, se almacena en contenedores de madera o barro, donde la fermentación ocurre de manera natural debido a la acción de levaduras y bacterias presentes en el ambiente. El resultado es una bebida levemente alcohólica con un sabor ligeramente agrio y un tanto viscoso. El pulque puede consumirse fresco o, si se permite que fermente más tiempo, se convierte en "curado", una variedad enriquecida con sabores como piña, fresa, nuez o guayaba. Tan sólo en 2022



la producción nacional de maguey fue de 186,108.11 toneladas, lo que demuestra su relevancia económica y agrícola.²

Esta impresionante cifra productiva resalta el impacto económico y agrícola del maguey en el país y su relevancia para la economía local. Al destacar su versatilidad a través de los "curados", se promueve la creatividad culinaria y se atrae a nuevas generaciones de consumidores y emprendedores. La conmemoración anual servirá para impulsar ferias, festivales y programas de apoyo a la producción del maguey pulquero, una especie de agave vital para la conservación del suelo en zonas semiáridas.

Uno de los argumentos más fuertes para esta iniciativa es la necesidad de resarcir el daño histórico causado por las campañas de desprecio del siglo XX y reivindicar el pulque como una bebida de dignidad, historia y cultura.

Con la idea del México moderno llegó la cerveza como la opción de una bebida 'más higiénica'. Aquí empezó toda una campaña de desprecio contra el pulque porque se le señaló como una bebida 'sucia', para 'pobres' e, incluso, de una manera despectiva, para 'indígenas'. Con esto, muchas pulquerías cerraron y gente que vivía de ello de pronto se quedó sin trabajo"³.

La declaratoria del Día del Pulque actúa como un mecanismo de reparación simbólica, combatiendo prejuicios clasistas y racistas que afectaron a comunidades enteras. Este reconocimiento oficial no solo impulsa la reapertura de espacios culturales como las pulquerías tradicionales, sino que también reivindica la

² "Redacción/CAMBIO 22. "El Pulque: La Bebida Prehispánica de México." *Diario Cambio* 22, 8 de noviembre de 2023,<https://diariocambio22.mx/el-pulque-la-bebida-prehispanica-de-mexico/>

³ Delgado, Sandra, y Eric Noxpanco. "PULQUE: CULTURA Y BIOLOGÍA EN UN VASO." UNAM Global, 3 de febrero de 2024, https://unamglobal.unam.mx/global_tv/pulque-bebida-ancestral-y-benefica-por-excelencia/.



identidad indígena y popular que históricamente fue marginada. Es un acto de justicia social y cultural por parte del Congreso de la Ciudad de México.

El pulque no es sólo una moda pasajera, sino un legado histórico ininterrumpido que data de hace miles de años, lo que lo califica indiscutiblemente como Patrimonio Cultural Inmaterial.

El consumo de esta bebida se remonta a al menos dos mil 300 años y, desde entonces, múltiples culturas originarias del territorio que actualmente conforma México han utilizado el pulque con fines alimenticios y recreativos, pero también para textiles y rituales [...] “El humano tiene una interacción de alrededor de 10 mil años con el agave, es una larga historia biológica que se refleja en un vaso de pulque”.⁴

Esta profundidad histórica de 10 mil años de interacción entre el ser humano y el agave dota al pulque de un valor patrimonial inigualable. La celebración de un día conmemorativo es una obligación ética de las autoridades para con la memoria de los pueblos originarios, asegurando que esta larga historia biológica y cultural se enseñe, se celebre y se proteja de la desvirtuación.

Finalmente, es crucial destacar que el pulque, especialmente en comunidades con dietas marginales, ha servido históricamente como un suplemento alimenticio vital, una faceta que debe ser rescatada y estudiada.

Según la farmacopea tradicional, el consumo de aguamiel y pulque se ha relacionado con diversos beneficios nutricionales y de promoción de la salud desde tiempos

⁴ Ídem.



prehispánicos a pesar del contenido de alcohol de la bebida fermentada [...] El primer estudio sistemático sobre los beneficios nutricionales del consumo de pulque asociado con una ingesta regular se llevó a cabo en la población indígena otomí del Valle del Mezquital (estado de Hidalgo) fue realizado por Anderson et al. (1946).

Los resultados obtenidos del análisis a 100 consumidores adultos, bajo una dieta base de 7 días, concluyen que la ingesta diaria de pulque (hasta 2 L) aporta calorías (12%), proteína total (6%), tiamina (10%), riboflavina (24%), niacina (23%), vitamina C (48%), calcio (8%) y hierro (51%). Estos resultados indican que para este grupo étnico, el consumo de pulque constituye el segundo “alimento” más importante en la dieta después de la tortilla. Los autores concluyeron que estos resultados son relevantes considerando el carácter marginal de la dieta de esta población indígena, destacando el aporte diario de vitamina C a través del pulque.⁵

La capacidad del pulque para aportar una cantidad significativa de vitaminas (especialmente C) y minerales (hierro) en la dieta, elevándolo a la categoría de "segundo alimento más importante" para algunas comunidades, transforma su reconocimiento en un tema de salud pública y alimentación tradicional. Declarar su día impulsa la investigación científica sobre sus propiedades probióticas y nutricionales, alejándose del estigma de ser solo una bebida alcohólica y colocándolo como un patrimonio alimentario funcional que merece ser preservado y valorado.

V. FUNDAMENTO LEGAL Y EN SU CASO SOBRE SU CONSTITUCIONALIDAD Y CONVENCIONALIDAD.

⁵ Escalante, Adelfo, et al. "Pulque, a Traditional Mexican Alcoholic Fermented Beverage: Historical, Microbiological, and Technical Aspects." *Frontiers in Microbiology*, vol. 7, 2016, p. 1024. PMC, PMC4928461.



PRIMERO. De conformidad con el Artículo 30, numeral 1, inciso b, de la Constitución Política de la Ciudad de México, la facultad de iniciar leyes o decretos compete a las diputadas y diputados del Congreso de la Ciudad de México.

SEGUNDO. De acuerdo con el Artículo 13, fracción LX de la Ley Orgánica del Congreso de la Ciudad de México, dicha Soberanía tiene la competencia de Expedir y/o reformar las leyes aplicables en materia de Patrimonio Histórico, Cultural, Inmaterial y Material, Natural, Rural y Urbano Territorial de la Ciudad de México, lo anterior en términos del artículo 18, Apartados A y C de la Constitución Local, la presente Ley y su reglamento;

VI. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO DE LEY O DECRETO.

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE DECLARA EL PRIMER DOMINGO DE FEBRERO DE CADA AÑO COMO “DÍA DEL PULQUE EN LA CIUDAD DE MÉXICO”.

VII. DECRETO.

ÚNICO. — Se declara el primer domingo de febrero de cada año como “Día del Pulque en la Ciudad de México”.

TRANSITORIOS

PRIMERO. Remítase a la persona titular de la Jefatura de Gobierno para su promulgación y publicación en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.



SEGUNDO. El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación.

TERCERO. Hágase del conocimiento de la Secretaría de Cultura y de las 16 Alcaldías de la Ciudad de México para efectos de difusión cultural.

Dado en el Palacio Legislativo de Donceles, a los 13 días del mes de noviembre de 2025.

A T E N T A M E N T E

Ernesto Villarreal Cantú

**DIP. ERNESTO VILLARREAL CANTÚ
COORDINADOR DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PARTIDO DEL
TRABAJO**

Certificado de firma

11/11/2025 14:44

Documento electrónico

Identificador: 69139FE9C8CE280978662AC6
Nombre y extensión: Iniciativa_Día del Pulque.docx (1).pdf
Descripción:
Cantidad de páginas: 3
Estado: Firmado
Firmantes: 1
Huella digital del contenido del documento original:
b35dc0dc6739eeb13ff9893b696e62e733821cf36809d5a59e89f2f9e7121456
Huella digital del contenido del documento firmado:
924546bbfb62c9556a375571513f29331e1a97285607f27be50fa718e737c4dc

Solicitante del proceso de firma Manifestación unilateral

Nombre: Ernesto Villarreal Cantú
Compañía: SR LUZ SA DE CV
Correo electrónico: ernesto.villarreal@congresocdmx.gob.mx
Teléfono:
Dirección IP: 187.170.203.96
Fecha y hora de emisión
(America/Mexico_City):
11/11/2025 14:43

Constancia de conservación del documento firmado

Información de la constancia NOM-151

Fecha de emisión:
11/11/2025 20:44:10 UTC (11/11/2025 14:44:10 Hora local de la Ciudad de México)
Nombre y extensión:
48668940-dd42-4068-9a65-8fb7056c75d0.cons
Huella digital contenida en la constancia:
924546bbfb62c9556a375571513f29331e1a97285607f27be50fa718e737c4dc

Información del emisor de la constancia NOM-151

Prestador de Servicios de Certificación (PSC):
PSC WORLD S.A. DE C.V.
Certificado PSC válido desde: 2017-07-19
Certificado PSC válido hasta: 2029-07-19

Firmantes

Firmante 1. Ernesto Villarreal Cantú

Atributos	Firma
Tipo de actuación: Por su Propio Derecho	ID: 6913A0125ADFFC0A1D7EA220 IP: 187.170.203.96
Compañía: SR LUZ SA DE CV	
Método de notificación: Correo	
Correo:	ernesto.villarreal@congresocdmx.gob.mx
Teléfono:	
Emisor de la firma electrónica:	
Dibujada en dispositivo	
Plataforma: https://app.con-certeza.mx	

Firma

Fecha

Enviado: 11/11/2025
14:43:23
Aceptó Aviso de
Privacidad: 11/11/2025
14:44:02
Visto: 11/11/2025 14:44:02
Confirmado:
11/11/2025 14:44:03.235
Firmado:
11/11/2025 14:44:03.236

Firma con texto



EL ESPACIO DEBAJO SE HA DEJADO EN BLANCO INTENCIONALMENTE

Método de validación de firmante:

Enlace de verificación

En el siguiente enlace se encuentra el portal para validar la constancia NOM-151 y el estado de integridad de este documento:
<https://app.con-certeza.mx/constancia/48668940-dd42-4068-9a65-8fb7056c75d0>

