



LXV

LEGISLATURA DEL ESTADO DE OAXACA

EL PODER DEL PUEBLO LEGISLATURA

COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE.
"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"

Asunto: SE REMITE DICTAMEN.

Oficio número: HCEO/CPCA/JCFD/LXV/109/2023

San Raymundo Jalpan, Oaxaca, a 5 de diciembre de 2023

RECIBIDO
05 DIC 2023
11:09 AM
DIRECCIÓN DE APOYO LEGISLATIVO

MTRO. JORGE ABRAHAM GONZALEZ ILLESCAS
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
DE LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA
DEL H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA.
PRESENTE

RECIBIDO
05 DIC 2023
11:09 AM

El que suscribe, Diputado **SESUL BOLAÑOS LÓPEZ**, Presidente de la Comisión Permanente de Culturas, Artes, Juventud, Cultura Física y Deporte, de esta Sexagésima Quinta Legislatura del H. Congreso del Estado de Oaxaca, por medio del presente, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 53 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; artículo 30 fracción III de La Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca; y los artículos 27, fracción XV y 68 del Reglamento Interior del Congreso del Estado, acompaño de manera impresa y digital, el siguiente:

DICTAMEN CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA, RECONOCE Y DECLARA AL QUESILLO COMO BIEN GASTRONÓMICO MATERIAL O TANGIBLE QUE FORMA PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO MATERIAL O TANGIBLE DE LAS PERSONAS, PUEBLOS Y COMUNIDADES DEL ESTADO DE OAXACA, Y A LOS CONOCIMIENTOS Y LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DEL QUESILLO COMO BIEN CULTURAL INMATERIAL O INTANGIBLE QUE FORMA PARTE DEL PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE O INMATERIAL DE LAS PERSONAS, PUEBLOS Y COMUNIDADES DEL ESTADO DE OAXACA, relativo al Expediente 54 del índice de la Comisión.

Solicitándole tenga a bien darle el trámite correspondiente y alcance su inscripción en el orden del día de la siguiente sesión ordinaria.

Sin otro particular, anticipo mis agradecimientos por la atención que brinde al presente; extendiéndole además un cordial saludo.

ATENTAMENTE

[Handwritten signature]

SESUL BOLAÑOS LÓPEZ
DIP. PRESIDENTE DE LA COMISIÓN PERMANENTE
DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE
LXV LEGISLATURA

DIP SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

PRESENTE



ASUNTO: DICTAMEN DEL EXPEDIENTE NÚM. 54

**COMISIÓN PERMANENTE
DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE**

DICTAMEN CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA, RECONOCE Y DECLARA AL QUESILLO COMO BIEN GASTRONÓMICO MATERIAL O TANGIBLE QUE FORMA PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO MATERIAL O TANGIBLE DE LAS PERSONAS, PUEBLOS Y COMUNIDADES DEL ESTADO DE OAXACA, Y A LOS CONOCIMIENTOS Y LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DEL QUESILLO COMO BIEN CULTURAL INMATERIAL O INTANGIBLE QUE FORMA PARTE DEL PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE O INMATERIAL DE LAS PERSONAS, PUEBLOS Y COMUNIDADES DEL ESTADO DE OAXACA.

HONORABLE ASAMBLEA LEGISLATIVA:

Por instrucciones de la Diputada presidenta de la Mesa Directiva de la Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, fue remitido a ésta **Comisión Permanente de Culturas, Artes, Juventud, Cultura Física y Deporte (Comisión)**, por conducto del Secretario de Servicios Parlamentarios para su estudio y elaboración del dictamen correspondiente, el expediente de número al rubro indicado, por lo que los integrantes de esta Comisión, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 51, párrafo primero, y 53, fracción I, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; artículos 63, 64, 65, fracción VI, y 72 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; artículos 27, 33, 34, 38, 42, fracción VI, incisos a) y h), y 64 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, sometemos a consideración de este Honorable Congreso el presente dictamen de conformidad con la siguiente:

METODOLOGÍA:

La Comisión, misma que tiene a su cargo el estudio, análisis y dictaminación de las iniciativas de ley y puntos de acuerdo presentados, desarrolló los trabajos correspondientes conforme al siguiente procedimiento:

En el apartado de **Antecedentes**, se da constancia del trámite de inicio del proceso legislativo, así como de la recepción y turno que dan origen al dictamen emitido por esta Comisión.

En el apartado de **Contenido**, se expone la iniciativa de ley o punto de acuerdo, identificando su objeto, finalidad, motivos, fundamentos y alcances.

En el apartado de **Consideraciones**, los Diputados de la Comisión identifican el derecho aplicable y argumentan las razones o motivos de la aplicación del derecho, con la finalidad de aprobar o rechazar la iniciativa de ley o punto de acuerdo, es decir, la fundamentación y motivación del razonamiento legislativo que sustenta el sentido del dictamen.

ANTECEDENTES:

1. El diecisiete de enero de dos mil veintitrés el **Diputado Noé Doroteo Castillejos** presentó en la Secretaría de Servicios Parlamentarios la **Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se declara la elaboración del Quesillo como Patrimonio Cultural Inmaterial y Patrimonio Gastronómico del Estado de Oaxaca**, para que fuese integrada al orden del día de la Sesión Ordinaria del Pleno que corresponde.
2. El dieciocho de enero de dos mil veintitrés en Sesión Ordinaria de la Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional del Estado Libre y Soberano de Oaxaca se presentó ante el Pleno la iniciativa de reforma de ley, y se acordó por la Presidencia de la Mesa Directiva que fuera turnada a la Comisión para su dictamen.
3. El diecinueve de enero de dos mil veintitrés, mediante oficio LXV/A.L/COM.PERM/2142/2023 de la Secretaría de Servicios Parlamentarios, por instrucciones de la Presidencia de la Mesa Directiva, fue recibida la iniciativa referida en la Presidencia de la Comisión, radicándose con el número de **Expediente 54** de su índice.

CONTENIDO DE LA INICIATIVA:

En la exposición de motivos de la **Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se declara la elaboración del Quesillo como Patrimonio Cultural Inmaterial y Patrimonio Gastronómico del Estado de Oaxaca**, el **Diputado Noé Doroteo Castillejos** expone una serie de consideraciones para sustentar su propuesta de declaratoria de bien como patrimonio gastronómico y cultural, las cuales, por economía procesal legislativa, se resumen de la siguiente manera:

Argumentos que sustentan la propuesta

"De acuerdo con la UNESCO el patrimonio inmaterial son el conjunto de manifestaciones culturales, tradiciones que se transmiten de generación en generación, entre estos se cuentan las lenguas, los relatos y cuentos populares, la música y la danza, las artes marciales, las fiestas, la artesanía, etc., sobre todo, aquellas llamadas artes culinarias. En este sentido, el Gobierno Mexicano inscribió a la Cocina Tradicional de México en la lista la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. De ahí que

la cocina mexicana sea un factor fundamental de identidad cultural, cohesión social, y un factor de desarrollo comunitario por lo que tenemos una importante oferta gastronómica que contribuye a la economía del país: 515 mil restaurantes, tres de ellos entre los mejores 50 del mundo. La cocina mexicana es una manifestación cultural viva, representativa de la humanidad por su antigüedad, continuidad histórica, la originalidad de sus productos, técnicas y procedimientos. El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos.

De acuerdo con Altamira y Trujillo en 2010, la UNESCO declara como patrimonio cultural inmaterial a la cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva, acto que inicia con la petición de la gastronomía de Michoacán pero que hoy en día se extiende a toda la República Mexicana. Para estas autoras han registrado cocinas tradicionales en el Altiplano del Sur como región gastronómica que incluye al Estado de Oaxaca como lugares en donde se vende el quesillo.

Asimismo, la UNESCO en Ley General de Patrimonio Cultural de la Nación del Perú que propone nueve categorías del patrimonio cultural inmaterial, entre ellos: Conocimientos, saberes y prácticas asociadas a la gastronomía. Por lo que la elaboración del quesillo encuadra en esta clasificación.

De acuerdo con la Oficina en Perú de la UNESCO, se deben realizar inventarios participativos como mecanismos de salvaguardia de este patrimonio, por lo que sugieren los siguientes pasos: a) Caracterización del espacio, esta primera etapa involucra la localización e historia de la zona geográfica de la entidad federativa donde se elaborará el inventario, la identificación general de comunidades portadores y un breve recuento de la misma; b) Involucramiento de las comunidades de portadores que habitan el espacio, como requisito previo a la elaboración de un inventario se encuentra la voluntad expresa de llevar a cabo el proceso por parte las comunidades; c) Caracterización participativa de las expresiones del patrimonio cultural inmaterial que integrarán el inventario, durante esta etapa se deberá seleccionar el tipo de inventario que se realizará. Este puede ser sobre una expresión del patrimonio cultural inmaterial, un conjunto de expresiones clasificados en uno de los ámbitos definidos por la Ley General de Patrimonio Cultural de la Nación o por la Convención del 2003 de la UNESCO; o quizás realizar un inventario general de todas las expresiones de la comunidad; e) Diseño participativo de los procesos de elaboración del inventario, en esta etapa se deben establecer los mecanismos de consulta y la frecuencia del recojo de información. Aquí se define, por ejemplo, si se usarán entrevistas a portadores, encuestas, grupos focales, investigación participativa u otros instrumentos y se define cada cuanto tiempo se realizarán; f) Plan de salvaguardia, se elabora un plan de salvaguardia que asegure la viabilidad de la expresión del patrimonio cultural inmaterial dentro de un grupo o comunidad de portadores; g) Plan de actualización y acceso al inventario participativo, es necesario establecer un sistema de ordenamiento de la información recogida. Tanto la información como los documentos de consentimiento, archivos documentales, fotográficos, audiovisuales o sonoros, deberán ser accesibles a los miembros de la comunidad de portadores.

Para la conservación de este patrimonio frágil, en 2003 se creó la Convención de la UNESCO para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial que tiene como objetivo la conservación del mismo; también pretende asegurar su viabilidad y optimizar su potencial para el desarrollo sostenible. La UNESCO brinda su apoyo en este ámbito a los Estados Miembros mediante la promoción de la cooperación internacional para la

salvaguardia, y estableciendo marcos institucionales y profesionales favorables a la preservación sostenible de este patrimonio vivo.

En el contexto de la Convención, la UNESCO ha propuesto crear tres mecanismos para salvaguardar el patrimonio inmaterial de sus estados miembro: a) Lista del patrimonio cultural inmaterial que necesita salvaguardia urgente; b) Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y, c) Registro de Buenas Prácticas de Salvaguardia; estos mecanismos se encuentran estipulados en los artículos 16 y 17 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial:

"Artículo 16 – Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

A fin de asegurar una mejor visibilidad del patrimonio cultural inmaterial y la conciencia de su significado, y fomentar un diálogo que respete la diversidad cultural, el Comité, a propuesta de los Estados Partes interesados, establecerá, mantendrá actualizado y publicará un Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. El Comité elaborará y someterá a la aprobación de la Asamblea General los criterios para el establecimiento, actualización y publicación de esta Lista Representativa".

Artículo 17 – Lista del patrimonio cultural inmaterial que necesita salvaguardia urgente.

Con miras a adoptar las medidas de salvaguardia apropiadas, el Comité establecerá, mantendrá actualizada y publicará una Lista del patrimonio cultural inmaterial que requiere salvaguardia urgente, e inscribirá dicho patrimonio en la Lista a petición del Estado Parte interesado.

El Comité elaborará y someterá a la aprobación de la Asamblea General los criterios para el establecimiento, actualización y publicación de esta Lista.

En casos de extrema urgencia -cuyos criterios objetivos serán aprobados por la Asamblea General a propuesta del Comité- el Comité podrá inscribir un elemento del patrimonio de que se trate en la Lista mencionada en el apartado, en consulta con el Estado Parte interesada".

Es pertinente mencionar que en 2003 México fue uno de los países que firmo la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, ratificándola en 2006 a través del Decreto Promulgatorio de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial publicado el 28 de marzo de 2006 en el Diario Oficial de la Federación.

A través de este instrumento del derecho público internacional, nuestro país al ser Estado miembro, puede proponer la inscripción de elementos del patrimonio cultural inmaterial a las Listas y de selección de Buenas Prácticas de Salvaguarda, mencionadas en los párrafos anteriores, por medio de las Directrices Operativas y los Formularios de Postulación. Sin embargo, las postulaciones deberán cumplir con los criterios de inscripción y elegibilidad respectivos. No debemos olvidar que al igual que todo instrumento internacional, los Estados miembro de la Convención deben cumplir con las 3 R's del derecho internacional público: Responsabilidad, Reciprocidad y Represalias. El primero tiene que ver con implementar en la práctica las disposiciones establecidas en dicha Convención. El segundo, con la correspondencia en términos de la Convención entre los Estados miembro y la UNESCO para implementar la salvaguarda del patrimonio

inmaterial. El tercero, se refiere a las posibles sanciones (no jurídicas) que los Estados miembro y la UNESCO pueden imponer desde el ámbito internacional.

A pesar de todos los instrumentos internacionales, la protección del patrimonio inmaterial de nuestro país parece ir más lento de lo que quisiéramos. En las entidades federativas, su protección ha sido también asimétrica. Oaxaca, por su parte durante los últimos años, al ser un estado multicultural ha sido más propenso a postular la salvaguarda o declaratorias de patrimonios culturales inmateriales del Estado, esto ha sucedido con el famoso Caldo de Piedra de San Felipe Usila, Tuxtepec, Oaxaca; el Juego de Pelota de la Región de la Mixteca o los martes de Brujas del Municipio de Santa Cruz Xoxocotlán.

Como se ha manifestado en párrafos anteriores, existe procedimientos internacionales para postular elementos del patrimonio cultural inmaterial a Lista del patrimonio cultural inmaterial que necesita salvaguardia urgente o a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad o para el Registro de Buenas Prácticas de Salvaguardia. A nivel nacional y de las entidades federativas no existe mecanismo similar. En cambio, el estado de Oaxaca posee la figura de la Declaratoria de Patrimonio Cultural, mismo que fue incorporado en la Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca el 03 de abril de 2010. En su artículo 18 se prevé dicho mecanismo:

"Artículo 18. Los bienes del Patrimonio Cultural del Estado podrán ser objeto de declaratoria. La declaratoria es el acto jurídico del Titular del Poder Ejecutivo, del Congreso del Estado o del Ayuntamiento, que tiene por objeto otorgar un reconocimiento adicional a un bien. La declaratoria podrá hacerse sobre un elemento individual o sobre un conjunto de elementos que guarden algún tipo de relación entre sí".

Por lo que esta Diputación considera pertinente que el Congreso del Estado de Oaxaca declare al quesillo oaxaqueño como patrimonio cultural inmaterial y patrimonio gastronómico del Estado de Oaxaca. Las razones que nos llevan a realizar dicha consideración es que en el ámbito nacional el quesillo, por ejemplo, se ha vuelto un insumo muy esencial en las tortas gourmet como lo sostiene una revista especializada: "...pero los ingredientes que nunca cambian son el quesillo". En este tenor, resulta revelador cómo otras entidades federativas han pugnado por recibir la denominación de origen del quesillo elaborado en su territorio: "...lamento que en el estado de Oaxaca exista solamente una denominación de origen cuando debería tener muchas más denominaciones de origen... es curioso que otros estados quieran denominaciones de origen para el quesillo". Aunado a lo anterior, el quesillo o "queso Oaxaca" como insisten en nombrarlo en otros países, es un tesoro mexicano y ahora del mundo, gracias a Taste Atlas, quienes lo han nombrado como uno de los 5 mejores quesos en el planeta.

Cabe recordar la historia que dio origen al quesillo según Emmanuel Cacho: "Se rumora que el queso Oaxaca tiene un origen accidental, según los pobladores de la región, por una niña de nombre Leobarda Castellanos García, quien se encargaba de cuidar la leche que debía cuajar para hacer el queso en el año 1885. Por un descuido, esta "cuajada" se pasó, por lo que Leobarda agregó agua caliente dado el temor de recibir el castigo de sus padres, aunque en lugar de ser reprendida, la niña los enorgulleció después de probar la deliciosa mezcla que llamaron quesillo. Después de tantos años de perfeccionar este cuajo, el queso Oaxaca se ha vuelto un ingrediente esencial en los tradicionales

antojitos mexicanos, desde unas sencillas quesadillas, hasta preparados más complejos, por lo que su fama ha cruzado fronteras".

De acuerdo con el ranking de la guía gastronómica, Taste Atlas, México es uno de los mejores lugares del mundo donde mejor se come. En la lista, México ocupa el sexto lugar, con 4.53 puntos (de 5) y antes de él, en el cuarto peldaño está Japón, con el mismo puntaje que España y en el quinto sitio se encuentra la India con 4.54 puntos. Los platillos más valorados en nuestro país están: los tacos, la vainilla y el queso Oaxaca (quesillo)."

Propuesta legislativa

El Diputado Noé Doroteo Castillejos, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50 fracción I, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 20 y 30 fracción I, 104 de Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 54 fracción I, 55, 58, y 59 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y demás relativos y aplicables, propone a esta legislatura **declarar el Quesillo como Patrimonio Cultural y Gastronómico del Estado de Oaxaca**, para quedar como sigue:

"DECRETO:

ARTÍCULO ÚNICO. La Sexagésima Quinta Legislatura del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, declara la **Elaboración del Quesillo como Patrimonio Cultural Inmaterial y Patrimonio Gastronómico del Estado de Oaxaca.**

TRANSITORIOS:

PRIMERO. El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de la fecha de su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado.

SEGUNDO. Comuníquese a la Titular de la Secretaría de Cultura del Gobierno de la República, al Titular de la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de Oaxaca y a la Titular de la Secretaría de las Culturas y Artes de Oaxaca, para los efectos jurídicos conducentes."

Una vez expuesta la fundamentación y motivación de la iniciativa de bien como patrimonio cultural y gastronómico del Diputado proponente, esta Comisión presenta las siguientes:

CONSIDERACIONES:

PRIMERO.- Que el Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, en términos del artículo 59 Fracciones I, XXXIX y LXXVII de la Constitución Política del Estado

Libre y Soberano de Oaxaca, es competente para conocer y resolver el presente dictamen.

SEGUNDO.- Que la Comisión Permanente de Cultura, Artes, Juventud, Cultura Física y Deporte tiene atribuciones para emitir el presente dictamen, de acuerdo con lo establecido por los artículos 51, párrafo primero, y 53, fracción I, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 30, fracción III; 31, fracción X; 63; 65, fracción VI, 66, fracción I, y 72 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y 27, fracción XV; 33; 34; 36; 38, 42, fracción VI, 64 y 69 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca.

TERCERO.- La iniciativa de declaratoria de bien como patrimonio del Estado de Oaxaca que se somete a consideración de esta Comisión para su dictamen es la siguiente:

Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se declara la elaboración del Quesillo como Patrimonio Cultural Inmaterial y Patrimonio Gastronómico del Estado de Oaxaca, presentada por el Diputado Noé Doroteo Castillejos, por medio de la cual, en concreto, propone que la Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, apruebe el dictamen de esta Comisión por el que se declara la elaboración del Quesillo como Patrimonio Cultural y Gastronómico del Estado de Oaxaca.

En ese sentido, en primer lugar, se debe precisar qué se entiende por patrimonio y por bien, en su acepción jurídica.

El **patrimonio** es un conjunto de bienes pertenecientes a una persona, pueblo o comunidad, susceptibles de apreciación natural, histórica, cultural, gastronómica, biocultural o de naturaleza mixta.

Los **bienes** son cosas materiales o inmateriales en cuanto objetos de derecho.

Los bienes que forman parte del patrimonio de las personas, pueblos y comunidades en tanto son cosas materiales o inmateriales susceptibles de apreciación natural, histórica, cultural, gastronómica, biocultural o de naturaleza mixta, deben ser promovidos, respetados, protegidos y garantizados por las autoridades del Estado.

En **segundo** término, se debe precisar si el **Quesillo** puede ser reconocida como un **bien gastronómico material o tangible** que forme parte del **patrimonio gastronómico material o tangible del Estado de Oaxaca**.

Para empezar, podemos entender por gastronomía mexicana: los componentes culturales, sociales e históricos que constituyen un atractivo turístico y que conllevan factores económicos alrededor de la comida de los mexicanos; los conocimientos y actividades que están relacionados con la alimentación, los ingredientes, recetas y técnicas de la tradición culinaria y su evolución histórica en la cocina tradicional así como la cocina contemporánea; los platillos endémicos de México que forman parte de las

tradiciones nacionales, expresiones locales y regionales, con elementos de calidad, valor, identidad y arraigo que le proporcionan características propias con presencia y reconocimiento nacional e internacional, que la distinguen e identifican del resto del mundo; a los usos, costumbres, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, rituales, actos festivos, instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales relacionados con la producción alimentaria reconocidos como parte integrante del patrimonio cultural intangible inherente a comunidades y grupos de personas.

Una vez conceptualizado lo que se entiende por gastronomía, respecto del **Quesillo** se del Estado de Oaxaca se tiene lo siguiente:

Origen del Quesillo de Oaxaca

Para hablar del auténtico quesillo de Oaxaca, se tiene que viajar al pueblo de Reyes Etlá, en los Valles Centrales del Estado de Oaxaca. En este rincón de México cercano a la capital del Estado, más de la mitad de los habitantes se dedican al cuidado de las reses, a trabajar la leche o a la elaboración del quesillo. Así, la calidad de sus productos se percibe en todo el proceso, desde el cuidado y alimentación del ganado, hasta el proceso de elaboración de estos quesos artesanos. Se cree que su origen tuvo lugar hace más de un siglo por un accidente durante la elaboración de cuajada. El resultado del despiste en la tarea de vigilar la cuajada fue esta masa chiclosa que bautizaron como quesillo y que pronto se popularizó en el pueblo de Oaxaca y en sus pueblos de alrededor.

Elaboración del Quesillo de Oaxaca

La elaboración de este queso no es fácil, ya que se obtiene mediante una técnica muy cuidadosa que le confiere esa consistencia elástica y esa textura hilada y chiclosa tan característica, para luego moldear en forma trenzada y redonda.

Para su elaboración artesanal, los habitantes del pueblo de Reyes Etlá se encargan de todo el proceso. Éste comienza con la recolección de la leche de vaca. La leche recién ordeñada se cuele para evitar que el queso tenga impurezas. Posteriormente la leche se cuaja con sueros naturales que provienen de cuajos de origen animal y se remueve bien. La leche cuajada poco a poco comienza a tomar una consistencia espesa.

En esta etapa, sólo interviene la acción del tiempo. Cuando está cuajada está lista, se pasa a separar el suero de la parte sólida (la pasta) con la que se elaborará el quesillo de Oaxaca.

Es una etapa muy laboriosa que continúa haciéndose de manera artesanal.

Una vez separados, el contenido sólido se amasa y se sala durante largo tiempo para posteriormente comenzar con la laboriosa tarea de darle la forma de hebra característica a este queso.

La primera tarea de esta etapa es majar el queso junto con un añadido de agua caliente a más de 75 grados. Al añadir el agua caliente y moverlo constantemente, el queso comienza a fundirse y empieza a tomar esa consistencia elástica tan característica.

Posteriormente se procede al adelgazamiento o a la formación de las llamadas correas. Estas correas se estiran y se colocan todas a lo largo de una mesa. Las correas del queso de Oaxaca se rocían con agua fría para detener la cocción y con sal al gusto.

Llega el momento del "porcionado", que consiste en crear la forma tan característica del quesillo, parecida a un ovillo de lana.

Como vemos, el quesillo es el resultado de un proceso natural y completamente artesanal que no sería posible sin el trabajo dedicado de sus artesanos quesilleros y la experiencia de años de elaboración.

En concreto, el **Quesillo** de Oaxaca, retomando los argumentos del proponente y como veremos enseguida, es un bien gastronómico artesanal y tradicional que ha mezclado ingredientes, recursos, técnicas, costumbres, saberes y determinadas cosmovisiones, hasta formar parte de la gran cultura gastronómica que conocemos actualmente.¹

La importancia de la gastronomía oaxaqueña radica no solo en el valor culinario que posee, sino en la interrelación que guarda con elementos que nos dan identidad y nos diferencian del resto del mundo. La riqueza de nuestra gastronomía está ligada a recursos naturales, festividades, aspectos religiosos, sociales, económicos, culturales, hábitos, valores y conocimientos, que constituyen un patrimonio intangible cuyas raíces están arraigadas en la esencia de nuestros pueblos y comunidades.

Por último, relativo al patrimonio gastronómico nacional, cabe mencionar que el Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), durante su Quinta Reunión Ordinaria, convino el **16 de noviembre de 2010** en la **Decisión 5. COM 6.30** que la **cocina tradicional mexicana** cumple con los criterios de inscripción

¹ **Algunas recetas y sugerencias con Quesillo de Oaxaca:** el quesillo de Oaxaca es el ideal para realizar algunas de las recetas más internacionales de la gastronomía Mexicana como las auténticas quesadillas con chorizo mexicano y quesillo de Oaxaca. El quesillo, también es el ingrediente principal de la popular receta de quesillo Oaxaca en salsa verde. En este caso, el queso se acompaña con una salsa elaborada con tomates verdes, pimientos, cebollas, cilantro y ajos. Una vez terminada la salsa, se introducen unos trozos de queso y se deja cocinar durante unos 5 minutos o hasta conseguir que el queso se funda. Este guiso se acompaña de las célebres tortillas de maíz mexicanas. Por último, con el quesillo se elaboran los famosos nopales rellenos de quesillo, muy apreciados en México y fáciles de preparar. El nopal es una planta de la familia de las cactáceas muy extendido en México y en general en Latinoamérica. Estos nopales se abren a lo largo, se asan ligeramente y se rellenan con quesillo para volver a asarlos hasta que el quesillo esté bien fundido. Una vez fundido el quesillo se acompaña de chiles y cebollas rojas encurtidas. ¡El auténtico sabor mexicano! Véase: <https://www.quequesos.es/quesos/queso-de-oaxaca/>

en la **Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**²; habida cuenta de que es un elemento fundamental de la identidad cultural de las comunidades que la practican y transmiten de generación en generación, y su inscripción podrá incrementar la notoriedad del patrimonio cultural inmaterial y fomentar el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

El reconocimiento de la gastronomía mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad representa, en primera instancia, un logro de índole cultural en el que se plantea el reto de preservar la diversidad de tradiciones y costumbres íntimamente ligadas con las mesas mexicanas; por otro lado, es un desafío de desarrollo sustentable e innovación, es decir, una lucha constante entre la capacidad de producir y cocinar alimentos, versus un factor de desarrollo y crecimiento de una sociedad, cuyo sentido de existencia individual y colectivo está directamente ligado a la comida.

Alcanzar el logro del reconocimiento de la gastronomía mexicana ante la UNESCO fue resultado de la unión de voluntades para su rescate, salvaguardia, preservación y promoción de usos, costumbres, prácticas culturales, productos y saberes.

En esa consideración, al tratarse el Quesillo de un bien gastronómicos que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos consideran como parte integrante de su patrimonio gastronómico, se RECONOCE como bien gastronómico material o tangible que forma parte del patrimonio gastronómico material o tangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca.

En tercer momento, se debe precisar si los conocimientos y las técnicas de elaboración del Quesillo de Oaxaca, se encuentra dentro de las categorías que la Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca y la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, denominada en adelante "la UNESCO" en su 32ª reunión, celebrada en París del 29 de septiembre al 17 de octubre de 2003, firmada y ratificada por México en el 2006, reconoce como bien inmaterial o intangible que forme parte del patrimonio cultural inmaterial o intangible del Estado de Oaxaca.

² Derivado de la inscripción referida y de la importancia que tiene la Gastronomía Mexicana como elemento de desarrollo económico y cultural nacionales, el 5 de agosto de 2015 se publicó en el Diario Oficial de la Federación, el Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, en el que se determinaron como objetivos, entre otros, desarrollar y potenciar la oferta gastronómica del país, como un medio para promover la riqueza natural y cultural de México, y fomentar el turismo para generar el desarrollo económico local y regional, a través de la oferta gastronómica y su cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana. En ese sentido, se llevaron a cabo diversas acciones para el cumplimiento de los objetivos y ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, como el Decreto por el que se declara "Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, el 16 de noviembre de cada año", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de octubre de 2016 y en vigor al día siguiente.

Por un lado, en el artículo 15 de la Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca, en la parte que nos interesa, dispone:

"Artículo 15. Se entiende por [...] patrimonio cultural intangible o inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos, reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural. [...]"

Por otro lado, en el artículo 2.1 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, en la parte que nos interesa, se establece:

"Artículo 2. Definiciones

A los efectos de la presente Convención

1. Se entiende por **"patrimonio cultural inmaterial"** 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. [...]"

Y en el mismo artículo 2.2 de la referida Convención de la UNESCO, se establece que el patrimonio cultural inmaterial se manifiesta en diversos ámbitos:

"Artículo 2. Definiciones

A los efectos de la presente Convención

[...]

2. El **"patrimonio cultural inmaterial"**, según se define en el párrafo 1 supra, se manifiesta en particular en los ámbitos siguientes:

- a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- b) artes del espectáculo;
- c) usos sociales, rituales y actos festivos;
- d) **conocimientos** y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- e) **técnicas artesanales tradicionales.**"

Al respecto, cabe precisar que las razones por las cuales el proponente consideró que **los conocimientos y las técnicas de elaboración del Quesillo de Oaxaca**, forman parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial de nuestro Estado son: que se trata de un bien que reúne un conjunto de 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 de nuestro Estado reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural y gastronómico. Además, porque los conocimientos y las técnicas de elaboración del Quesillo reúne las características de ser tradicional,

contemporáneo y viviente al mismo tiempo, inclusivo, representativo y basado en la comunidad.

Para esta Comisión –siguiendo a la UNESCO– las **características o criterios mínimos** que debe reunir un uso, representación, expresión, **conocimiento y técnica –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes– de una comunidad, grupo o individuo para ser reconocido y, en su caso, declarado como un bien inmaterial o intangible que forme parte del patrimonio cultural inmaterial o intangible** son los siguientes:

a) **Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo:** el patrimonio cultural inmaterial no solo representa las tradiciones heredadas del pasado, sino también las prácticas rurales y urbanas contemporáneas en las que participan diversos grupos culturales.

Sobre este particular, se tiene que el Quesillo, queso de hebra, o queso Oaxaca, es una variante del queso blanco mexicano nacido en los Valles Centrales de Oaxaca. Su consumo es uno de los predilectos por los mexicanos, gracias a sus excelentes cualidades para ser fundido, por lo cual puede hacer acompañado con carnes y verduras. Otra de sus formas más populares de consumo es en quesadillas, así como complemento ideal de las tlayudas.

Su consistencia es semejante a una pasta gruesa, que a su vez puede ser dividida en hebras. Su elaboración es a base de leche de vaca fresca y ácida, además posee la cualidad de elasticidad, lo que permite que se pueda enrollar.

Sobre cómo nació el Quesillo se cuenta lo siguiente:

La historia del nacimiento de este queso se produjo a finales del siglo XIX. Cuenta la leyenda, que había una niña llamada Leobarda Castellanos García, quien era la encargada del cuajado de la leche para convertirla en queso. Debido a una distracción, la leche se pasó del punto de cuajado para elaborar queso. Para evitar ser regañada por su familia, la adolescente de 14 años de edad agregó agua caliente a la mezcla. Como resultado, tuvo una masa fundida y chiclosa a la que llamó "quesillo".

Cuando la familia de Leobarda probó el quesillo, quedó maravillada con la nueva receta. Rápidamente el nuevo queso se popularizó entre los vecinos, quienes comenzaron a producirlo también. Debido a ello, el **municipio oaxaqueño Reyes Etna es conocido como la "cuna del quesillo"**, ya que Leobarda era originaria de allí. Posteriormente, el quesillo fue llevado a otros Estados, donde los locales lo volvieron a bautizar como "queso Oaxaca", lo cual en ocasiones genera disputas de orgullo regional. Sin embargo, para la mayoría de los mexicanos este sobrenombre busca rendir tributo al lugar de su nacimiento.³

³ Véase: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/quien-invento-el-queso-oaxaca-y-cual-es-su-verdadero-nombre.html>. Sobre la producción artesanal de quesillo como un producto tradicional, investigadores de la Universidad Autónoma del Estado de México nos dicen lo siguiente: "Se dice que en 1885, en el pueblo de Etna en el Estado de Oaxaca, México, Leobarda Castellanos García, una niña de catorce años estaba encargada de la producción

Respecto de la preparación del Quesillo⁴, hoy en día, el proceso es más industrial que artesanal, aunque se siguen los pasos con los que se realizaban en el siglo XIX. Asimismo, la tecnología ha contribuido a hacer algunos ajustes para poder producirlo en grandes cantidades.

Para su preparación es necesario calentar cientos de litros de leche en una tina con una temperatura no mayor a los 37, máximo 38 grados centígrados. Se mueven constantemente para que no se peguen a las orillas.

Pasados unos 20 minutos se le agrega el cuajo, las enzimas de la misma vaca para extraer la parte sólida de la leche, así como algunos conservadores para mantener el quesillo fresco por mucho más tiempo.

Una vez que está cuajada la leche es necesario agregar agua caliente y estirar la masa con las manos para que aparezcan las hebras. Finalmente, se le agrega sal, se enrolla en forma de bola y se empaqueta.

Así pues, el Quesillo es un alimento típico de los pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca; representa un bien al que se le asocia historia, tradición, arraigo, conocimientos y técnicas, esto es, saber hacer.

b) Integrador o inclusivo: podemos compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son similares a las practicadas por otros. Ya sean del pueblo vecino, de una ciudad al otro lado del mundo, o hayan sido adaptados por pueblos que han emigrado y se han asentado en una región diferente, todos son patrimonio cultural inmaterial: se han transmitido de una generación a otra o han evolucionado en respuesta a sus entornos y contribuyen a darnos un sentido de identidad y continuidad, proporcionando un vínculo desde nuestro pasado, a través del presente y hacia nuestro

de queso en su casa. Olvidando por un momento su tarea, no se percató de que la cuajada se había sobrecalentado, por lo que, con el objetivo de que sus padres no se dieran cuenta de su error, agregó agua caliente al recipiente donde se encontraba la cuajada. El resultado fue una pasta elástica con buen sabor a la que llamaron "quesillo" que literalmente quiere decir "queso pequeño" (Anónimo, 2008)." Cfr., Domínguez López, Aurelio, Villanueva Carvajal, Adriana, Arriaga Jordán, Carlos Manuel y Espinoza Ortega Angélica, "Alimentos artesanales y tradicionales: el queso Oaxaca como un caso de estudio del centro de México", en *Estudios sociales*, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, 2011, p. 179.

⁴ Al respecto, Investigadores de la Universidad Autónoma del Estado de México nos dicen que: "la información científica con la que se cuenta respecto a este queso es muy escasa. Torres y Chandan (1981) reportan el proceso de elaboración donde mencionan que la cuajada se produce a una temperatura de 39°C, con un pH de 5.2. Después de esto, la cuajada se calienta (no se menciona temperatura), se estira a mano y se agrega 4 - 5% de sal. Finalmente, el queso se teje, se enfría y se empaqueta en bolsas de plástico." Cfr., Domínguez López, Aurelio, Villanueva Carvajal, Adriana, Arriaga Jordán, Carlos Manuel y Espinoza Ortega Angélica, "Alimentos artesanales y tradicionales: el queso Oaxaca como un caso de estudio del centro de México", en *Estudios sociales*, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, 2011, p. 180.

futuro. El patrimonio cultural inmaterial no da lugar a dudas sobre si ciertas prácticas son o no específicas de una cultura, sino que contribuye a la cohesión social.

Por lo que hace a este requisito, por medio de los conocimientos y las técnicas de elaboración del Quesillo que se transmiten de generación en generación entre las personas de los pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca, es que se obtiene la integración y la inclusión, puesto que son muchas las familias que se dedican a la elaboración y comercialización de este alimento, para su sustento y supervivencia.

c) **Representativo:** el patrimonio cultural inmaterial no se valora simplemente como un bien cultural, en términos comparativos, por su exclusividad o su valor excepcional. Prospera sobre su base en las comunidades y depende de aquellos cuyo conocimiento de las tradiciones, habilidades y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, a otras comunidades.

Respecto de este punto, se tiene que el Quesillo es un símbolo gastronómico oaxaqueño y mexicano, es típico de las regiones del Estado de Oaxaca, especialmente del Municipio de Reyes ETLA conocido como la "cuna del quesillo".

d) **Basado en la comunidad:** el patrimonio cultural inmaterial solo puede ser patrimonio cuando es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten; sin su reconocimiento, nadie más puede decidir por ellos que una determinada expresión o práctica es herencia suya.

En lo que toca a este tópico, como muestra de los conocimientos y las técnicas de elaboración artesanal y tradicional del Quesillo, en los Reyes ETLA, Oaxaca, en las personas de los Maestros Quesilleros, el Señor Eduardo Castellanos y la Señora Patricia Narváez, éstos nos cuentan en una entrevista lo siguiente:

"[...] Señora Patricia Narváez: La historia del quesillo viene de muchas generaciones atrás, aproximadamente en 1855, una niña llamada Leobarda Castellanos de entre 13 y 14 años, la dejaron sus papás encargada de la cuajada, se fue a jugar, por accidente descuidó la cuajada, cuando se acordó y la vio, se le ocurrió la forma de remediarlo, echándole agua caliente, y cuando se dio cuenta había cambiado el tipo de queso que tenía que hacer, después lo fueron perfeccionando y lo compartieron con las familias vecinas, y es como tenemos ahora nuestro quesillo. [...]"

Señor Eduardo Castellanos: Reyes ETLA es la cuna del queso y del quesillo [...] nosotros tenemos algo muy especial, una riqueza muy importante que es el quesillo. Es un producto artesanal que pocas personas lo hacen, con saber y práctica. Nosotros, mi esposa (Patricia Narváez) y yo, somos afortunados, porque somos la cuarta generación. Yo vengo de mis bisabuelos, abuelos, y mis padres, estoy yo y ahora mis hijos (quinta generación), que también ya lo saben hacer. Nosotros nos dedicamos al 100% con nuestro producto, dedicados de corazón y les damos a probar o degustar a todas las personas que vienen a Reyes ETLA. Pero también nosotros no lo metemos al mercado ya que es mal pagado, nosotros lo comercializamos con pura gente conocedora, porque valoran nuestro trabajo, nuestro producto y nuestros orígenes, de dónde viene y nace este producto, que es Reyes ETLA.

En Reyes ETLA los conocimientos y las técnicas de elaboración del quesillo se preservan y se enseñan de generación en generación, por lo que el quesillo todavía se hace de manera artesanal, casera, es decir, con las manos, instrumentos y técnicas propias; y de acuerdo a nuestras costumbres y tradiciones. [...]

Señor Eduardo Castellanos: aparte de Reyes ETLA, históricamente en otros pueblos y comunidades vecinos también se produce el queso y el quesillo, con leche de vaca, de la manera tradicional y artesanal. En eso radica la autenticidad de nuestro quesillo, lo que le proporciona su sabor, cremoso y rico. [...]

Señora Patricia Narváez: en la elaboración del queso y el quesillo se ocupa leche natural, de vaca, la cual se ordeña desde muy temprano. Los litros de leche se vacían en una tina; ocupamos un cuajo natural, parte del estómago de la res, se compone con limón y sal, y se empieza a remojar en el suero de una leche, que es de una cuajada anterior. Se le pone a la leche el suero, previamente colado, que no vaya ninguna basurita o impureza. Se revuelve la leche con el suero del cuajo y se deja reposar un rato. Una vez preparada la masa del quesillo (se preparó una tarde anterior, porque trabaja por acides -a las 2 o 3 de la mañana-, nosotros trabajamos con el clima, no utilizamos químicos o conservadores, nuestro producto viene siendo todavía orgánico y artesanal). [...] Ahora vamos a fundir el quesillo, pero antes lo tenemos que deshacer (la masa del quesillo) para poderlo fundir con agua hirviendo. Para fundir el quesillo, se le aplica poco a poco agua hirviendo, se va moviendo para que se vaya integrando todo en una sola forma, en una textura como si fuera un chicle. El fundido es fácil y rápido, lo que demora es la acides, alcanzar el punto exacto, aquí nos demoramos aproximadamente unas 6, 8 o 10 horas, dependiendo del clima. Si nuestro clima es muy caluroso trabaja muy rápido, pero si el clima es muy frío trabaja muy lenta la acides. Hay diferentes tiempos, y el fundido es lo más rápido que podemos hacer. Una vez fundido el quesillo, teniendo su textura elástica, se le va echando agua fría, se extiende en una mesa o charola, para que se conserve en la forma como lo conocemos (en hilos o hebras); se le va aplicando sal poco a poco, al frente y al revés, por todos lados. Después se va enrollando poco a poco. En el mercado, en los comercios, ya se le dice queso de doble crema. Sería una forma de distinguir el queso y el quesillo original, del industrial, se puede decir, de alguna forma. Porque para mí sería difícil aplicarle más crema al queso o al quesillo. Al quesillo se le saldría la crema con el agua caliente, pero pues no, hasta ahí, yo creo que sería una forma de distinguir el producto original del industrial."⁵

Por otro lado, pero en relación con los conocimientos y técnicas de elaboración del Quesillo como parte de la cultura de las personas, pueblos y comunidades de Oaxaca, por su importancia, se debe mencionar que en el **Municipio de Reyes ETLA, del 15 al 17 de julio**, se realizó la **tradicional Expo Feria del Queso y del Quesillo 2023**, en el marco de las fiestas de la Guelaguetza, donde todas las personas podemos deleitarnos de este tradicional alimento oaxaqueño.

Por último, cabe resaltar que el **Quesillo es el quinto mejor queso del mundo**, de acuerdo con la guía culinaria TasteAtlas. Sólo después del queso Parmesano, Gorgonzola picante,

⁵ Véase: entrevista realizada por el Diputado Sesul Bolaños López a los Maestros Quesilleros Patricia Narváez y Eduardo Castellanos, del Municipio de Reyes ETLA (Valle Eteco). Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=Z9oy7VTSISA> y <https://www.facebook.com/ElMolinoUnaMezclaDeOaxaca/videos/852736239560589>

Burrata y el Grana Padano, los cuatro quesos italianos que ocupan las primeras posiciones.

De acuerdo con el ranking de TasteAtlas publicado en febrero del 2023, el quesillo de Oaxaca se encuentra en el top cinco de los mejores del mundo⁶, al lado del reinado italiano de quesos.

El Quesillo está incluso por encima del queso Mozzarella, también italiano.

La guía culinaria califica al Quesillo con 4.7 estrellas y lo describe como "un queso blanco semiblando elaborado con leche de vaca, que se caracteriza por su textura fibrosa".

Este es el único queso en el ranking de los 100 mejores que proviene de un país de América Latina hispanohablante.

En esa consideración, **al tratarse los conocimientos y las técnicas de elaboración del Quesillo de un conjunto de conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos consideran como parte integrante de su patrimonio cultural, se RECONOCE como bien cultural inmaterial o intangible que forma parte del patrimonio cultural inmaterial o intangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca.**

Una vez precisado lo anterior, en cuarta instancia, para efectos de la declaratoria solicitada, se procede a resaltar **la importancia de declarar, por un lado, al Quesillo como bien gastronómico material o tangible que forma parte del patrimonio gastronómico material o tangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca; y, por otro lado, a los conocimientos y las técnicas de elaboración del Quesillo como bien cultural inmaterial o intangible que forma parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca.**

Al respecto, tomando en consideración que el Quesillo, así como los conocimientos y técnicas de elaboración, en tanto se reconocen como patrimonio cultural y gastronómico del Estado de Oaxaca, se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de sus conocimientos, técnicas artesanales tradicionales, entorno, e interacción con la naturaleza, historia y su gastronomía, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana, se comprende imperiosamente su salvaguardia.

En ese entendido, una de las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural y gastronómico (comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -

⁶ Véase: <https://www.eleconomista.com.mx/arteseideas/El-queso-Oaxaca-entra-en-el-top-10-de-los-mejores-del-mundo-TasteAtlas-20230221-0037.html>

básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos) de mérito, es precisamente su declaración por parte del órgano legislativo como tal.⁷

Una declaratoria es un acto jurídico de interés público, porque la salvaguardia, conservación, restauración, recuperación, preservación, promoción, difusión, enriquecimiento e investigación del patrimonio cultural y gastronómico del Estado, debe ser valorizado y transmitido a las generaciones futuras en todas sus formas como testimonio de la experiencia y de las aspiraciones humanas, a fin de nutrir la creatividad en toda su diversidad e instaurar un verdadero diálogo intercultural y en nuestra entidad.

Lo que se quiere con la declaratoria es la salvaguardia del patrimonio cultural y gastronómico; el respeto del patrimonio cultural y gastronómico de las comunidades, grupos e individuos de que se trate; la sensibilización en los planos local, nacional e internacional de la importancia del patrimonio cultural y gastronómico y de su reconocimiento recíproco; la cooperación y asistencia de las autoridades; y afianzar entre las personas un sentido de pertenencia o identidad en el seno de su comunidad.

La importancia del patrimonio cultural y gastronómico no es la manifestación cultural y gastronómica en sí misma, sino la riqueza de conocimientos, habilidades y técnicas tradicionales que se transmiten a través de él de una generación a la siguiente. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es relevante para los grupos minoritarios y para los principales grupos sociales dentro de un Estado, y es tan importante para los Estados en desarrollo como para los desarrollados.

Por último, el acceso a la cultura, respecto del patrimonio cultural y gastronómico, debe considerarse como un derecho intergeneracional que implica identificar, proteger y conservar el patrimonio cultural y gastronómico, y transmitirlo a las generaciones futuras, a fin de que éstas puedan construir un sentido de pertenencia.⁸ De ahí, pero no

⁷ Sin que pase inadvertido que en términos de los artículos 16, 17 y 18 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, se crean tres mecanismos internacionales para salvaguardar el patrimonio inmaterial de los Estados miembros: a) La Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad; b) La Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial que requiere Medidas Urgentes de Salvaguardia; y c) Los Programas, Proyectos y Actividades de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

⁸ Resulta aplicable: **"DERECHO FUNDAMENTAL A LA CULTURA."** Tesis Aislada. Primera Sala. Tesis: 1a. CCVII/2012 (10a.). Décima Época. Materias(s): Constitucional. Fuente: Semanario Judicial de la Federación y su Gaceta. Libro XII, septiembre de 2012, Tomo 1, página 502; **"DERECHO A LA CULTURA. EL ESTADO MEXICANO DEBE GARANTIZAR Y PROMOVER SU LIBRE EMISIÓN, RECEPCIÓN Y CIRCULACIÓN EN SUS ASPECTOS INDIVIDUAL Y COLECTIVO."** Tesis Aislada. Primera Sala. Tesis: 1a. CCVI/2012 (10a.). Décima Época. Materias(s): Constitucional. Fuente: Semanario Judicial de la Federación y su Gaceta. Libro XII, septiembre de 2012, Tomo 1, página 500. **"ACCESO A LA CULTURA. DEBE CONSIDERARSE COMO UN DERECHO INTERGENERACIONAL RESPECTO DEL PATRIMONIO CULTURAL, QUE IMPLICA IDENTIFICAR, PROTEGER Y CONSERVAR EL PATRIMONIO CULTURAL –MATERIAL E INMATERIAL– Y TRANSMITIRLO A LAS GENERACIONES FUTURAS, A FIN DE QUE ÉSTAS PUEDAN CONSTRUIR UN SENTIDO DE PERTENENCIA."** Tesis (Aislada): I.30.C.7 CS (10a.). Tribunales Colegiados de Circuito. Materias(s): Constitucional. Undécima Época. Fuente: Gaceta del Semanario Judicial de la Federación. Libro 9, enero de 2022, Tomo IV, página 2943.

sólo por eso, la importancia de la declaratoria por parte del Congreso, como una medida de salvaguardia de bienes que forman parte de nuestro patrimonio.

En ese tenor, luego de analizar y valorar los argumentos y la declaratoria de bien como patrimonio del Estado de Oaxaca, esto es, la argumentación y fundamentos jurídicos de la **Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se declara la elaboración del Quesillo como Patrimonio Cultural Inmaterial y Patrimonio Gastronómico del Estado de Oaxaca**, presentada por el **Diputado Noé Doroteo Castillejos**, a consideración de esta Comisión, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 69, fracciones IX y X del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, previo a su aprobación, **modifica**⁹ con precisiones mínimas la iniciativa de declaratoria de patrimonio de mérito. En ese sentido, **la presente propuesta de declaratoria de bien como patrimonio del Estado de Oaxaca se considera POSITIVA para su dictaminación.**

En esa consideración, al **reconocerse, por un lado, al Quesillo como bien gastronómico material o tangible que forma parte del patrimonio gastronómico material o tangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca; y, por otro lado, a los conocimientos y las técnicas de elaboración del Quesillo como bien cultural inmaterial o intangible que forma parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca**, en términos de la normativa constitucional, convencional, legal, la resolución de declaratoria de patrimonio de la UNESCO, la jurisprudencia y los criterios adoptados, esta Comisión **DECLARA**, por un lado, **al Quesillo como bien gastronómico material o tangible que forma parte del patrimonio gastronómico material o tangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca; y, por otro lado, a los conocimientos y las técnicas de elaboración**

⁹ Resulta aplicable: "PROCESO LEGISLATIVO. LAS CÁMARAS QUE INTEGRAN EL CONGRESO DE LA UNIÓN TIENEN LA FACULTAD PLENA DE APROBAR, RECHAZAR, MODIFICAR O ADICIONAR EL PROYECTO DE LEY O DECRETO, INDEPENDIEMENTE DEL SENTIDO EN EL QUE SE HUBIERE PRESENTADO ORIGINALMENTE LA INICIATIVA CORRESPONDIENTE. La iniciativa de ley o decreto, como causa que pone en marcha el mecanismo de creación de la norma general para satisfacer las necesidades que requieran regulación, fija el debate parlamentario en la propuesta contenida en la misma, sin que ello impida abordar otros temas que, en razón de su íntima vinculación con el proyecto, deban regularse para ajustarlos a la nueva normatividad. Así, por virtud de la potestad legislativa de los asambleístas para modificar y adicionar el proyecto de ley o decreto contenido en la iniciativa, pueden modificar la propuesta dándole un enfoque diverso al tema parlamentario de que se trate, ya que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos no prohíbe al Congreso de la Unión cambiar las razones o motivos que lo originaron, sino antes bien, lo permite. En ese sentido, las facultades previstas en los artículos 71 y 72 de la Constitución General de la República, específicamente la de presentar iniciativas de ley, no implica que por cada modificación legislativa que se busque establecer deba existir un proyecto de ley, lo cual permite a los órganos participantes en el proceso legislativo modificar una propuesta determinada. Por tanto, las Cámaras que integran el Congreso de la Unión tienen la facultad plena para realizar los actos que caracterizan su función principal, esto es, aprobar, rechazar, modificar o adicionar el proyecto de ley, independientemente del sentido en el que hubiese sido propuesta la iniciativa correspondiente, ya que basta que ésta se presente en términos de dicho artículo 71 para que se abra la discusión sobre la posibilidad de modificar, reformar o adicionar determinados textos legales, lo cual no vincula al Congreso de la Unión para limitar su debate a la materia como originalmente fue propuesta, o específica y únicamente para determinadas disposiciones que incluía, y poder realizar nuevas modificaciones al proyecto". Jurisprudencia. Primera Sala. Tesis: 1a./J. 32/2011. Novena Época. Materias(s): Constitucional. Fuente: Semanario Judicial de la Federación y su Gaceta. Tomo XXXIII, abril de 2011, página 228.

del Quesillo como bien cultural inmaterial o intangible que forma parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca.

CUARTO.- Una vez entrado al estudio, análisis y discusión de la iniciativa referida en el considerando tercero del presente dictamen, los Diputados de la Comisión, con la finalidad de promover¹⁰, respetar¹¹, proteger¹² y garantizar¹³ los bienes que conforman el patrimonio de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 1, 4 y 133 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1, 2, 12 y 59, fracción LXXVI de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 1, 2, 3, 15 y 16 de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales; 1, 2, fracción II, 16, 18 y 19 de la Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca; 2.3 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO); 63, 65, fracción VI, 66, 72, y 77 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 26, 29, 34, 42, fracción VI, letras a, h, i y l, y 69, fracciones IX y X del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y la jurisprudencia, las resoluciones y criterios aplicables, son coincidentes con la nueva propuesta de declaratoria de bien como patrimonio del Estado de Oaxaca, por lo que se **APRUEBA RECONOCER y DECLARAR**, por un lado, al Quesillo como bien gastronómico material o tangible que forma parte del patrimonio gastronómico material o tangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca; y, por otro lado, a los conocimientos y las técnicas de elaboración del Quesillo como bien cultural inmaterial o intangible que forma parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca.

¹⁰ Resulta aplicable: "DERECHOS HUMANOS. OBLIGACIÓN DE PROMOVERLOS EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 10., PÁRRAFO TERCERO, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.". Tesis Aislada. Tribunales Colegiados de Circuito. Tesis: XXVII.30.4 CS (10a.). Décima Época. Materias(s): Constitucional. Fuente: Gaceta del Semanario Judicial de la Federación. Libro 11, octubre de 2014, Tomo III, página 2839.

¹¹ Resulta aplicable: "DERECHOS HUMANOS. OBLIGACIÓN DE RESPETARLOS EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 10., PÁRRAFO TERCERO, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.". Jurisprudencia. Tribunales Colegiados de Circuito. Tesis: XXVII.30. J/23 (10a.). Décima Época. Materias(s): Constitucional. Fuente: Gaceta del Semanario Judicial de la Federación. Libro 15, febrero de 2015, Tomo III, página 2257.

¹² Resulta aplicable: "DERECHOS HUMANOS. OBLIGACIÓN DE PROTEGERLOS EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 10., PÁRRAFO TERCERO, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.". Jurisprudencia. Tribunales Colegiados de Circuito. Tesis: XXVII.30. J/25 (10a.). Décima Época. Materias(s): Constitucional. Fuente: Gaceta del Semanario Judicial de la Federación. Libro 15, febrero de 2015, Tomo III, página 2256.

¹³ Resulta aplicable: "DERECHOS HUMANOS. OBLIGACIÓN DE GARANTIZARLOS EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 10., PÁRRAFO TERCERO, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.". Jurisprudencia. Tribunales Colegiados de Circuito. Tesis: XXVII.30. J/24 (10a.). Décima Época. Materias(s): Constitucional. Fuente: Gaceta del Semanario Judicial de la Federación. Libro 15, febrero de 2015, Tomo III, página 2254.

Por lo anteriormente expuesto, sometemos a consideración de esta Soberanía el siguiente:

DICTAMEN

La Comisión Permanente de Culturas, Artes, Juventud, Cultura Física y Deporte de la Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, aprueba el Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se reconoce y declara, por un lado, al Quesillo como bien gastronómico material o tangible que forma parte del patrimonio gastronómico material o tangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca; y, por otro lado, a los conocimientos y las técnicas de elaboración del Quesillo como bien cultural inmaterial o intangible que forma parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca.

LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA.

DECRETA:

ARTÍCULO ÚNICO. La Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, reconoce y declara al Quesillo como bien gastronómico material o tangible que forma parte del patrimonio gastronómico material o tangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca, y a los conocimientos y las técnicas de elaboración del Quesillo como bien cultural inmaterial o intangible que forma parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca.

TRANSITORIOS:

PRIMERO. Publíquese el presente Decreto en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Oaxaca, el cual entrará en vigor a partir del día siguiente de su referida publicación.

SEGUNDO. Comuníquese a la Titular del Poder Ejecutivo Estatal, al Titular de la Secretaría de Cultura del Gobierno de la República, al Titular de la Secretaría de las Culturas y Artes del Estado de Oaxaca, al Titular de la Secretaría de Desarrollo Económico del Estado de Oaxaca, al Titular de la Secretaría de Turismo del Estado de Oaxaca, para los efectos jurídicos conducentes.

DADO EN LA SALA DE COMISIONES DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA. - San Raymundo Jalpan, Oaxaca, a veintisiete de noviembre de dos mil veintitrés.

COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE



DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

PRESIDENTE



DIP. ELVIA GABRIELA PÉREZ LÓPEZ

INTEGRANTE

DIP. JAIME MOISÉS SANTIAGO AMBROSIO

INTEGRANTE

EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA
DIP. ELVIA GABRIELA PÉREZ LÓPEZ

DIP. CÉSAR DAVID MATEOS BENÍTEZ

INTEGRANTE



DIP. MELINA HERNÁNDEZ SOSA

INTEGRANTE

LAS FIRMAS LEGIBLES CONTENIDAS EN ESTA HOJA CORRESPONDEN AL DICTAMEN EMITIDO POR LA COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE DE LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA, EN EL EXPEDIENTE 54, EL VEINTISIETE DE NOVIEMBRE DE DOS MIL VEINTITRÉS.