

RECIBIDO
19 DIC 2023

SECRETARÍA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
SENADOR JORGE ABRAHAM GONZÁLEZ ILLESCAS
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
DE LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA
DEL H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA.
PRESENTE

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

Asunto: SE REMITE DICTAMEN.

Oficio número: HCEO/CPCAJCFD/LXV/113/2023

San Raymundo Jalpan, Oaxaca, a 19 de diciembre de 2023

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA
RECIBIDO
19 DIC 2023
DIRECCIÓN DE APOYO LEGISLATIVO

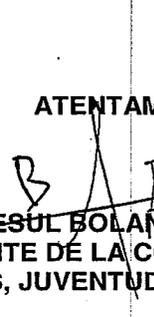
El que suscribe, Diputado **SESUL BOLAÑOS LÓPEZ**, Presidente de la Comisión Permanente de Culturas, Artes, Juventud, Cultura Física y Deporte, de esta Sexagésima Quinta Legislatura del H. Congreso del Estado de Oaxaca, por medio del presente, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 53 fracción 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 PLETATAMAL DE SANTA CRUZ XOXOCOTLÁN COMO BIEN GASTRONÓMICO MATERIAL O TANGIBLE QUE FORMA PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO MATERIAL O TANGIBLE DEL ESTADO DE OAXACA, Y A LOS CONOCIMIENTOS Y LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DEL PLETATAMAL DE SANTA CRUZ XOXOCOTLÁN COMO BIEN CULTURAL INMATERIAL O INTANGIBLE QUE FORMA PARTE DEL PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE O INMATERIAL DEL ESTADO DE OAXACA, relativo al Expediente 99 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



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

DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ
H. CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DEL ESTADO DE OAXACA
Calle 14 Oriente No.1, San Raymundo Jalpan, Oaxaca, C.P. 71248 Extension No. 2101 y 2401



ASUNTO: DICTAMEN DEL EXPEDIENTE NÚM. 99

**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 PLETATAMAL DE SANTA CRUZ XOXOCOTLÁN COMO BIEN GASTRONÓMICO MATERIAL O TANGIBLE QUE FORMA PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO MATERIAL O TANGIBLE DEL ESTADO DE OAXACA, Y A LOS CONOCIMIENTOS Y LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DEL PLETATAMAL DE SANTA CRUZ XOXOCOTLÁN COMO BIEN CULTURAL INMATERIAL O INTANGIBLE QUE FORMA PARTE DEL PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE O INMATERIAL 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 veintiséis de septiembre de dos mil veintitrés la **Diputada Nancy Natalia Benítez Zárate** presentó en la Secretaría de Servicios Parlamentarios la **Iniciativa con Proyecto de Decreto** mediante el cual la **Sexagésima Quinta Legislatura del Estado Libre y Soberano de Oaxaca declara Patrimonio Cultural Inmaterial al Chichilo y Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán Oaxaca**, para que fuese integrada al orden del día de la Sesión Ordinaria del Pleno que corresponde.
2. El veintisiete de septiembre 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 declaratoria de bien como patrimonio, y se acordó por la Presidencia de la Mesa Directiva que fuera turnada a la Comisión para su dictamen.
3. El veintinueve de septiembre de dos mil veintitrés, mediante oficio LXV/A.L/COM.PERM/3216/2023 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 99** de su índice.

CONTENIDO DE LA INICIATIVA:

En la exposición de motivos de la **Iniciativa con Proyecto de Decreto** mediante el cual la **Sexagésima Quinta Legislatura del Estado Libre y Soberano de Oaxaca declara Patrimonio Cultural Inmaterial al Chichilo y Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán Oaxaca**, la **Diputada Nancy Natalia Benítez Zárate** 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

Sobre la legislación y medidas adoptadas por el Estado Mexicano para la salvaguardia del patrimonio cultural y gastronómico:

"La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y los tratados internacionales imponen al Estado Mexicano y, por ende, al Gobierno del Estado de Oaxaca, la adopción

de medidas concretas orientadas a salvaguardar las distintas manifestaciones culturales, dentro de las cuales se encuentran los productos inmateriales que poseen un significado y un valor especial o excepcional para un grupo social determinado o para la sociedad en su conjunto y, por lo tanto, forman parte fundamental de su identidad cultural.

Que entre las disposiciones internacionales aplicables en materia de patrimonio cultural inmaterial se encuentra la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, la cual establece que el "patrimonio cultural inmaterial" son 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 obliga al Estado Mexicano a adoptar las medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero adecuadas para garantizar la transmisión de este patrimonio en los foros y espacios destinados a su manifestación.

Sobre la cultura y la gastronomía en el Municipio de Santa Cruz Xoxocotlán:

La cultura es concebida como el conjunto de rasgos que caracterizan e identifican a una sociedad o a un grupo social dentro de los cuales destacan las diversas manifestaciones artísticas, cosmovisiones, modos de vida, tradiciones, creencias, festividades, formas de interacción y sistemas de valores y forma parte del patrimonio de la sociedad cuya preservación, promoción y difusión corresponde a las instituciones públicas, organizaciones sociales y sociedad en su conjunto, de acuerdo con el marco legal aplicable.

Que en este sentido, en el Estado Oaxaca, existen espacios donde confluyen diversas manifestaciones culturales inmateriales como la gastronomía tradicional de Oaxaca es única en el mundo.

Es necesario hacer una remembranza del Municipio de Santa Cruz Xoxocotlan; aunque se desconoce la fecha en que se funda la población, por los hallazgos arqueológicos se ha logrado constatar que su primer asentamiento humano fue en la misma época de la fundación de Monte Albán.

Lo cual ocurrió después del año mil de nuestra Era, estableciéndose en las faldas sur del Cerro de San José; población que llamaron Sahayuco, pero según las crónicas, por la gran humedad del sitio se trasladan cerca de Zaachila, refundando su pueblo que hoy se llama Cuilapam como un asentamiento de mixtecos.

Sin embargo por los conflictos generados con la gente de Zaachila, esta población es ocupada militarmente por los de Cuilapam. Cocijoeza, señor de los zapotecos se retira al istmo, permitiendo que los guerreros mixtecos se extendieran en otras poblaciones donde se asentaron, formando barrios. En algunas poblaciones como Huayapam o Tlalixtac, estas ocupantes se fueron diluyendo ante la mayoría zapoteca. En Xoxocotlán, los mixtecos fueron superiores numéricamente, en donde convivieron en barrios con zapotecos, hasta bien entrado el siglo XX, donde había hablantes de ambas lenguas, diferenciados por su lugar de residencia.

A la llegada de los españoles, Xoxocotlán, tenía el nombre mixteco de Nuuñitot Nohoyoo (Llano de flores Cara de luna), estaba sujeto a Cuilapam quien era gobernada por doña

Isabel, principal autoridad de Valles Centrales. La mayoría de los pobladores se dedicaban a la agricultura y sólo algunos se especializaban en la confección de alguna artesanía. La comunidad tenía una población numerosa de habitantes, sin embargo los abusos y las enfermedades de los europeos produjeron una gran mortandad, reduciendo a la población nativa a unas cuantas familias.

Como la mayoría de los municipios existentes en el Estado de Oaxaca, nuestro municipio tiene un nombre compuesto por dos partes: Santa Elena de la Cruz y Xoxocotlán. La primera, nombre de una virgen española; la segunda, una voz de origen náhuatl. Xoxocotlán, vocablo náhuatl que significa de acuerdo con la versión de Antonio Gay, Lugar de frutas ácidas, dado que la palabra se compone de Xoxotl: fruto ácido y Tlan: lugar. Actualmente el nombre de la población está abreviado y es conocido oficialmente como Santa Cruz..."

Es de gran importancia renombrar la obra del presbítero Jose Antonio Gay Historia de Oaxaca en su capítulo VI, referente a prácticas religiosas en la página 139, especifica que el culto a los muertos va completamente vinculado a la gastronomía y a sus deidades, además que menciona el termino tamales así como petlaltamali y el mole o totomoli. Se interpreta que se refiere a la cultura mixteca y zapoteca. Al respecto transcribo el texto.

"...11.—El culto de los difuntos no terminaba en el sepulcro. Además del aniversario que celebraba cada uno en particular, acostumbraban levantar en los templos, en honra de los muertos, un catafalco cubierto de velos negros, sobre los que derramaban flores y frutos y en torno de los cuales oraban: tenían también una fiesta o conmemoración de los difuntos en común, cuyo día, por una singular coincidencia, correspondía próximamente al tiempo en que los católicos celebramos la nuestra. Se preparaban los indios matando gran cantidad de pavos y otras aves obtenidas en la caza, y disponiendo variedad de manjares, entre los que sobresalían en esta ocasión los tamales (petlaltamali), y el mole o totomoli. Estos manjares se ponían en una mesa o altar que no faltaba en las casas de los indios, como ofrenda por los difuntos; y llegada la noche, en torno de ella, de pie o sentados todos los miembros de la familia, velaban, orando a sus dioses, para que por intercesión de los suyos, que suponían asistiendo a su lado, les concediesen salud, buenas cosechas y prosperidad en todas sus cosas. En toda la noche no se atrevían a levantar los ojos por temor de que si en el momento de hacerlo estaban acaso los muertos gustando aquellos manjares, quedarían afrentados y corridos y pedirían para los vivos ejemplares castigos. A la mañana siguiente se daban mutuamente los parabienes por haber cumplido su deber, y los manjares se repartían entre los pobres y forasteros, y no habiéndolos, se arrojaban en lugares ocultos: los muertos habían extraído de ellos la parte nutritiva."

Anqué en los pueblos Mesoamericanos del postclásico la manera más común de consumir el maíz era en la forma en que los españoles llamaron tortilla, y que es ahora por mucho la preparación más popular. No siempre fue así, sabemos por ejemplo que para los mayas del clásico, y tal vez incluso en el postclásico, la tortilla no era usual, y lo mismo parece haber sido el caso para ciertas épocas en Teotihuacan, así es posible que la representación más antigua de preparar el maíz, en muchas regiones y desde épocas remotas fue lo que hoy conocemos como tamal, es decir una porción de masa de maíz mezclada y rellena con otros ingredientes envuelta en hojas, principalmente en hoja de totomochle, y cocida al vapor. Este proceso en apariencia sencillo requirió del desarrollo paulatino durante siglos de varios instrumentos y el dominio de algunas técnicas, entre los primeros se encuentran los necesarios para desgranar las mazorcas,

raspadores de piedra para hacer el nixtamal. Ollas Pichanchas, para moler el grano, manos y metates y para cocer la masa ollas y tapas.

Entre las técnicas que hubo que dominarse encuentran, la nixtamalización, la molienda, el amasado, la envoltura y la cocción hasta el desarrollo del molino y las vaporeras modernas, aquellos instrumentos y aquellas técnicas fueron los utilizados para la elaboración de los tamales, persistencia que ha demostrado su eficacia, pues de hecho varios de ellos son exactamente los mismos que los antiguos.

Para los tamales se utilizan básicamente dos tipos de masa, una en el que grano se muele directamente tras ser cortado de la mazorca, cuando aún está tierno; es con la que se elaboran los llamados elotamales. La otra es de masa de nixtamal, producto del cocimiento del grano en agua con cal, un procedimiento que en su origen tenía como propósito facilitar a molienda del maíz, sobre todo cuando el grano llevaba tiempo almacenado y que tuvo una consecuencia fundamental para su papel preponderante en la dieta de los pobladores de México antiguo, pues la cocción con cal libera algunas sustancias químicas que facilitan su digestión, a la vez que aumenta su valor nutritivo, se sabe que esta técnica, la nixtamalización, se usaba desde el preclásico medio, en un sitio de esa época llamado salinas la blanca, en Guatemala, se han encontrado grandes cantidades de restos de tecomates con la cal adherida, muy probablemente porque se utilizaron para elaborar nixtamal, sin que esto implique necesariamente que este se utilizaba para hacer tamales hay que tomar en cuenta que encontrar restos adheridos de masa cocida al vapor son reducidas por sus mismas características del procedimiento de cocimiento; el tamal está envuelto y además separado del cuerpo de la vasija por un entramado o cama de hojas.

Sobre el Chichilo y el Pletatamal del Municipio de Santa Cruz Xoxocotlán, como patrimonio cultural y gastronómico del Estado de Oaxaca:

De esta forma los nativos de santa cruz Xoxocotlán atendiendo a su historia crearon comidas exclusivas y típicas derivadas del maíz como el **pletaltamali** o **pletatamal** y el **chichilo** que atendiendo a su historia se repartían en eventos trascendentales de la vida y después de las muerte de los xoxeños, ya que el **pletatamali** su ingrediente principal es el maíz, y su proceso de elaboración lo podemos considerar prácticamente como un ritual, si tomamos en consideración que derivado del texto del presbítero José Antonio Gay refiere:

"el perfeccionamiento que los indígenas tenían que realizar para su preparación, era una ofrenda gastronómica a los muertos, es decir; era ofrecida a sus divinidades, pues si no llegaban a ese perfeccionamiento, considerándolo como un manjar en la mesa de la ofrenda, conjuntamente con otros elementos bebidas y frutas de no lograr el gusto por las deidades se atenían según sus creencias a graves consecuencias".

Actualmente este platillo según la tradición de cada familia xoxeña lo podrán degustar el día de muerto 1 o 2 de noviembre, fecha en que las animas vienen a degustarlo, tiene gran importancia pues se nota unión familiar para su elaboración, utilizando los elementos esenciales de la naturaleza; maíz, variedad de chiles, tomates, plantas (hojas de hierba santa y aguacate) así como la carne de gallina o de guajolote y a la llegada de los españoles la carne de puerco, en su preparación existen dos formas, la primera en cocción al vapor: en tapesco elaborado con cañuelas de milpa, hoja de plátano y hoja de

aguacate y la segunda forma directamente en olla mezclada con hoja de aguacate, ambos tardan de 5 a 6 horas para su preparación.

Por otro lado tenemos a un tradicional y exquisito platillo como lo es el chichilo con consistencia roja que también es derivado del maíz como su principal ingrediente, dicho platillo guarda una remembranza e importancia cultural a través de la historia de la población de Xoxocotlan como ya se ha manifestado, ya que también se ha elaborado para celebrar los momentos más importantes de los pobladores en su vida y muerte, no pasa desapercibido su preparación especial desde el cocimiento del maíz de una forma especial y el desquebrajamiento del maíz que le dé la textura al platillo conjuntamente con los chiles molidos y la aplicación del respectivo caldo de pollo o guajolote con su hoja de hierba santa para que alcance su olor y peculiar sabor que lo caracteriza. Esta comida suele servirse cuando una persona fallece para que los que acompañan a la familia del difunto lo degusten, no pasa por desapercibido que este platillo adquiere un sabor único al convertirlo en tamal pues el hecho del envolvimiento en hoja de totemoxtle del maíz y complementando la envoltura con masa y hoja de hierba santa, le da un toque aún más especial a la textura del chichilo, todo por el tipo de cocimiento al vapor en la olla de barro.

La elaboración de estos alimentos, está sostenida por una tradición cultural de larga historia, aceptada y consensuada en la sociedad de Santa Cruz Xoxocotlán, donde se practica exclusivamente. Por esta compleja serie de significados, valores y relaciones sociales asociadas a su elaboración, expresión de una visión sistémica e integral, en la cual está enmarcado el uso ritual tradicional de este alimento, consideramos que reúne las condiciones para ser considerada como Patrimonio Cultural de acuerdo al criterio de UNESCO como "Obras del Hombre que tengan un valor excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico y antropológico", es por ellos que es de vital importancia proteger ya que es un factor fundamental de identidad cultural, cohesión social, y un factor de desarrollo comunitario, además es una manifestación cultural viva, representativa de la humanidad por su antigüedad, continuidad histórica, la originalidad de sus productos, técnicas y procedimientos."

Propuesta legislativa

La Diputada Nancy Natalia Benítez Zárate, 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 al Chichilo y Pletatamal como Patrimonio Cultural y Gastronómico del Estado de Oaxaca, para quedar como sigue:

"DECRETO

ÚNICO. La Sexagésima Quinta Legislatura del Honorable Congreso Libre y Soberano de Oaxaca, declara patrimonio cultural inmaterial del Estado de Oaxaca al chichilo y al pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán.

TRANSITORIOS:

PRIMERO. El presente acuerdo entrará en vigor al día siguiente de su aprobación.

SEGUNDO. Comuníquese el presente acuerdo al Titular del Ejecutivo del Gobierno del Estado de Oaxaca, a los municipios de la entidad, a las dependencias y entidades paraestatales de carácter Estatal y Municipal y Órganos Autónomos del Estado para los efectos legales correspondientes."

Una vez expuesta la fundamentación y motivación de la iniciativa de bien como patrimonio cultural y gastronómico de la Diputada 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 mediante el cual la Sexagésima Quinta Legislatura del Estado Libre y Soberano de Oaxaca declara Patrimonio Cultural Inmaterial al Chichilo y al Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán Oaxaca, presentada por la Diputada Nancy Natalia Benítez Zárate, 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 Chichilo y del Pletatamal 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 **Chichilo** y el **Pletatamal** pueden ser reconocidos como **bienes gastronómicos materiales o tangibles** que formen 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 **Chichilo** y **Pletatamal** del Estado de Oaxaca se tiene lo siguiente:

El **Chichilo** es una comida prehispánica que en la actualidad se sirve en eventos importantes. Se prepara con tres chiles: chilhuacle, chile ancho y chile guajillo; lleva maíz, el llamado cuanestle, hierba santa y manteca, como ingredientes principales, además del pollo, aunque tradicionalmente lleva gallina o guajolote criollo, que le confieren mejor sabor. Esta combinación de ingredientes, chiles, maíz y condimento dan por resultado el Chichilo, que tiene un olor y un sabor agradable al paladar. Este platillo se elabora sobre todo en temporada de "Todos Santos", pero en la actualidad se elabora en las celebraciones de bautizo, boda o mayordomía.

Al respecto, cabe precisar que por lo que hace a este bien gastronómico, se tiene que el **Chichilo se elabora en otros pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca¹, como los**

¹ Véase: <https://www.oaxaca.gob.mx/comunicacion/tradicion-cultural-y-gastronomia-en-la-guelaguetza/>;
<https://www.oaxaca.gob.mx/comunicacion/festival-de-los-moles-2023-mostrara-la-enorme-riqueza-gastronomica-de->

que conforman la Región de los Valles Centrales, la Mixteca (Alta), la Cañada, la Costa y la Sierra Juárez. En ellos el Mole de Chichilo tiene como ingrediente picante principal el chilhuacle negro, y se sirve con chiles de agua y se acompaña con chochoyotes y hojas de aguacate. A este mole también le llaman chichilo negro, rojo, etcétera, y se acompaña con carne de res (maciza, costilla o bistec), pollo o cerdo. El color negro se obtiene por la mezcla de chile chilhuacle negro, chile pasilla, mulato y tortillas, que es asado hasta que llega a ese tono oscuro. También, se emplea jitomate, tomate, ajo asado, hojas de aguacate asadas en el comal, pimienta, comino, ajonjolí y rebanadas de cebolla; pero hay quien agrega o quita ingredientes, según su gusto.

Así pues, al elaborarse el Chichilo en otros pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca, no puede considerarse como una comida que sea exclusiva del Municipio de Santa Cruz Xoxocotlán. En ese entendido, no es posible declararlo como un bien gastronómico y cultural de ese municipio. En todo caso, sería un bien gastronómico y cultural que forme parte del patrimonio de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca, propuesta diversa de la Diputada proponente.

Por lo anterior, se deja a salvo el derecho de la legisladora para que si a su interés conviene formule nuevamente su propuesta de declaratoria del Chichilo como un bien gastronómico y cultural que forma parte del patrimonio gastronómico y cultural del Estado de Oaxaca.

Por otro lado, por lo que respecta al Pletatamal, se tiene que es un platillo con raíz prehispánica elaborado con base de maíz amarillo resquebrajado, combinado al calor de la leña, sobre una cama de hojas de plátano y aguacate, con una mezcla de chile guajillo, chilhuacle colorado y chile ancho colorado.²

El Pletatamal es un platillo de despedida y de bienvenida a la vida y a la muerte que se preparan con mucho cariño, honrando a nuestros seres queridos y la memoria de nuestros antepasados.

En concreto, el Pletatamal de Oaxaca, retomando los argumentos de la 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.

oaxaca-en-la-guelaguetza-2023/; <https://www.directoalpaladar.com.mx/cocina-popular-mexicana/recorrido-7-moles-tradicionales-oaxaca-sus-curiosidades>; <https://gudomagazine.com/chichilo-negro-mole-triste-despedir-difuntos-oaxaca/>; <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/621518/mulli-oaxaca-la-tierra-de-los-moles-recetario-inpi.pdf>.

² Sobre los conocimientos y las técnicas tradicionales de elaboración del Pletatamal, véase: https://www.youtube.com/watch?v=dGo_Ba2dNp8

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 en la **Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**³; 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 Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán de un bien gastronómico que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos consideran como parte integrante de su patrimonio gastronómico, se RECONOCE** como

³ 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.

bien gastronómico material o tangible que forma parte del patrimonio gastronómico material o tangible del Estado de Oaxaca.

En tercer momento, se debe precisar si los **conocimientos y las técnicas de elaboración del Pletatamal 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**.

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 la proponente consideró que **los conocimientos y las técnicas de elaboración del Pletatamal de Oaxaca**, forma 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 Pletatamal 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 Pletatamal atendiendo a su historia, esta comida se repartía y se sigue repartiendo en eventos trascendentales de la vida y después de la muerte de los Xoxeños. El pletatamal su ingrediente principal es el maíz, y su proceso de elaboración lo podemos considerar prácticamente como un ritual, era una ofrenda gastronómica a los muertos, es decir, era ofrecida a sus divinidades, pues si no llegaban a ese perfeccionamiento, considerándolo como un manjar en la mesa de la ofrenda, conjuntamente con otros elementos bebidas y frutas de no lograr el gusto por las deidades se atenían según sus creencias a graves consecuencias. Actualmente este platillo según la tradición de cada familia xoxeña lo podrán degustar el día de muerto, el 1 o 2 de noviembre, fecha en que las ánimas vienen a degustarlo. En su preparación existen dos formas, la primera en cocción al vapor: en tapasco elaborado con cañuelas de milpa, hoja de plátano y hoja de aguacate y la segunda forma directamente en olla mezclada con hoja de aguacate, ambos tardan de 5 a 6 horas para su preparación. Por último, cabe mencionar que este platillo tiene un gran significado entre las personas, pues se nota la unión familiar para su elaboración, considerándola parte de nuestra cocina tradicional, y resultando contemporánea y viviente al mismo tiempo.

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 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, se tiene que los conocimientos y las técnicas de elaboración del Pletatamal es para celebrar los momentos más importantes de los pobladores en su vida y muerte, no pasa desapercibido su preparación especial desde el cocimiento del maíz de una forma especial y el resquebrajamiento del maíz que le confiere la textura al platillo, conjuntamente con los chiles molidos y la aplicación del respectivo caldo de pollo o guajolote con su hoja de hierba santa para que alcance su olor y peculiar sabor que lo caracteriza. Esta comida suele servirse cuando una persona fallece para que los que acompañan a la familia del difunto lo degusten. Así, cabe resaltar que este platillo adquiere un sabor único al convertirlo en tamal, pues el hecho del envolvimiento en hoja de totemoxtle del maíz y complementando la envoltura con masa y hoja de hierba santa, le otorga un toque aún más especial a su textura, todo por el tipo de cocimiento al vapor en la olla de barro. En ese sentido, por medio de los conocimientos y las técnicas de elaboración del Pletatamal 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, tenemos que entre los conocimientos y las técnicas de elaboración del Pletatamal se han transmitido de generación en generación entre los pobladores del Municipio de Santa Cruz Xoxocotlán, siendo evolucionadas con el paso del tiempo. No obstante, se tiene que tomar en cuenta que entre los conocimientos y técnicas tradicionales para su elaboración se emplea la nixtamalización, la molienda, el amasado, la envoltura y la cocción. Y en la actualidad se emplea el molino y las vaporeras modernas. Estos conocimientos, técnicas e instrumentos con algunos desarrollos para su perfección, son utilizados al día de hoy para la elaboración de los tamales, persistencia que ha demostrado su eficacia, pues de hecho varios de ellos son exactamente los mismos que los antiguos.

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, se tiene que el Pletatamal guarda una remembranza e importancia cultural a través de la historia de la población de Xoxocotlán, como lo ha manifestado la proponente en la exposición de motivos de su iniciativa. Así, este platillo que implica conocimientos y técnicas tradicionales se ha elaborado para celebrar los momentos más importantes de los pobladores en su vida y muerte. Su preparación es especial, pues el cocimiento del maíz de una forma muy particular y el resquebrajamiento del maíz que le confiere la textura al platillo, conjuntamente con los chiles molidos y la aplicación del respectivo caldo de pollo o guajolote con su hoja de hierba santa para que alcance su olor y peculiar sabor que lo caracteriza. Esta comida suele servirse cuando una persona fallece para que los que acompañan a la familia del difunto lo degusten. La elaboración de este alimento está sostenida por una tradición cultural de larga historia, aceptada y consensuada en la sociedad de Santa Cruz Xoxocotlán, donde se practica exclusivamente. Los conocimientos y las técnicas de elaboración de este platillo tradicional representan una compleja serie de significados, valores y relaciones sociales asociadas a su elaboración, expresión de una visión sistémica e integral, en la cual está enmarcado el uso ritual tradicional de este alimento.

Por último, nos permitimos transcribir parte de la exposición de motivos de la proponente en su iniciativa, específicamente el argumento sobre el reconocimiento y la declaración por parte del Poder Legislativo de los conocimientos y las técnicas de elaboración del Pletatamal del Municipio de Santa Cruz Xoxocotlán, como bien que forma parte del patrimonio cultural y gastronómico del Estado de Oaxaca. Así, tenemos:

*"[...] los nativos de santa cruz Xoxocotlán atendiendo a su historia crearon comidas exclusivas y típicas derivadas del maíz como el **pletaltamali** o **pletatamal** [...] que atendiendo a su historia se repartían en eventos trascendentales de la vida y después de la muerte de los xoxeños, ya que el **pletaltamali** su ingrediente principal es el maíz, y su proceso de elaboración lo podemos considerar prácticamente como un ritual, si tomamos en consideración que derivado del texto del presbítero José Antonio Gay refiere:*

"el perfeccionamiento que los indígenas tenían que realizar para su preparación, era una ofrenda gastronómica a los muertos, es decir; era ofrecida a sus divinidades, pues si no llegaban a ese perfeccionamiento, considerándolo como un manjar en la mesa de la ofrenda, conjuntamente con otros elementos bebidas y frutas de no lograr el gusto por las deidades se atenían según sus creencias a graves consecuencias".

Actualmente este platillo según la tradición de cada familia xoxeña lo podrán degustar el día de muerto 1 o 2 de noviembre, fecha en que las animas vienen a degustarlo, tiene gran importancia pues se nota unión familiar para su elaboración, utilizando los elementos esenciales de la naturaleza; maíz, variedad de chiles, tomates, plantas (hojas de hierba santa y aguacate) así como la carne de gallina o de guajolote y a la llegada de los españoles la carne de puerco, en su preparación existen dos formas, la primera en cocción al vapor: en tapasco elaborado con cañuelas de milpa, hoja de plátano y hoja de

aguacate y la segunda forma directamente en olla mezclada con hoja de aguacate, ambos tardan de 5 a 6 horas para su preparación.

[...]

La elaboración de estos alimentos, está sostenida por una tradición cultural de larga historia, aceptada y consensuada en la sociedad de Santa Cruz Xoxocotlán, donde se práctica exclusivamente. Por esta compleja serie de significados, valores y relaciones sociales asociadas a su elaboración, expresión de una visión sistémica e integral, en la cual está enmarcado el uso ritual tradicional de este alimento, consideramos que reúne las condiciones para ser considerada como Patrimonio Cultural de acuerdo al criterio de UNESCO como "Obras del Hombre que tengan un valor excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico y antropológico", es por ellos que es de vital importancia proteger ya que es un factor fundamental de identidad cultural, cohesión social, y un factor de desarrollo comunitario, además es una manifestación cultural viva, representativa de la humanidad por su antigüedad, continuidad histórica, la originalidad de sus productos, técnicas y procedimientos."

En esa consideración, al tratarse los conocimientos y las técnicas de elaboración del Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán 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 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 al Pletatamal 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 a las técnicas de elaboración del Pletatamal 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 Pletatamal, 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 - 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.⁴

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.⁵ De ahí, pero no

⁴ 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.

⁵ 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 mediante el cual la Sexagésima Quinta Legislatura del Estado Libre y Soberano de Oaxaca declara Patrimonio Cultural Inmaterial al Chichilo y Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán Oaxaca**, presentada por la Diputada Nancy Natalia Benítez Zárate, 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, en primer lugar, **por lo que hace al Chichilo de Santa Cruz Xoxocotlán como un bien que forme parte del patrimonio gastronómico y cultural del Estado de Oaxaca**, se reserva su dictaminación por las razones expuestas, por lo que se deja a salvo el derecho de iniciativa de la legisladora para lo que a su interés convenga; y, en segundo lugar, **por lo que hace al Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán como un bien que forme parte del patrimonio gastronómico y cultural del Estado de Oaxaca**, previo a su aprobación, esta Comisión modifica⁶ con precisiones mínimas la iniciativa de declaratoria de bien como patrimonio de nuestro Estado. En ese sentido, esta última propuesta de declaratoria de bien como patrimonio del Estado de Oaxaca se considera **POSITIVA** para su dictaminación.

En esa consideración, al reconocerse al Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán como bien gastronómico material o tangible que forma parte del patrimonio gastronómico material o tangible del Estado de Oaxaca; y, por otro lado, a los conocimientos y a las técnicas de elaboración del Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán como bien cultural

⁶ 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.

inmaterial o intangible que forman parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial 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 al Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán como bien gastronómico material o tangible que forma parte del patrimonio gastronómico material o tangible del Estado de Oaxaca; y, por otro lado, a los conocimientos y a las técnicas de elaboración del Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán como bien cultural inmaterial o intangible que forma parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial 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 promover⁷, respetar⁸, proteger⁹ y garantizar¹⁰ 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 al Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán como bien gastronómico material o tangible que forma parte del patrimonio**

⁷ 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.

⁸ 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.

⁹ 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.

¹⁰ 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.

gastronómico material o tangible del Estado de Oaxaca; y, por otro lado, a los conocimientos y a las técnicas de elaboración del Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán como bien cultural inmaterial o intangible que forma parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial del Estado de Oaxaca.

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 al Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán como bien gastronómico material o tangible que forma parte del patrimonio gastronómico material o tangible del Estado de Oaxaca; y, por otro lado, a los conocimientos y a las técnicas de elaboración del Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán como bien cultural inmaterial o intangible que forma parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial 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 Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán como bien gastronómico material o tangible que forma parte del patrimonio gastronómico material o tangible del Estado de Oaxaca, y a los conocimientos y a las técnicas de elaboración del Pletatamal de Santa Cruz Xoxocotlán como bien cultural inmaterial o intangible que forma parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial del Estado de Oaxaca.

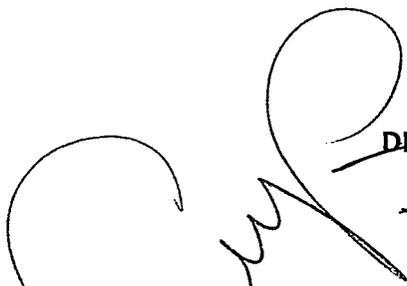
TRANSITORIOS:

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 doce de diciembre de dos mil veintitrés.

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



DIP. ELVIA GABRIELA PÉREZ LÓPEZ

INTEGRANTE



DIP. CÉSAR DAVID MATEOS BENÍTEZ

INTEGRANTE



DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

PRESIDENTE



DIP. JAIME MOISÉS SANTIAGO AMBROSIO

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 99, EL DOCE DE DICIEMBRE DE DOS MIL VEINTITRÉS.-----