



"2022, AÑO DEL CENTENARIO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA".

13 DIC 2022  
12:41 C/11/2022

San Raymundo Jalpan, Centro, Oax., a 08 de Diciembre del 2022.

LIC. JORGE ABRAHAM GONZÁLEZ ILLESCAS.  
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS  
DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE  
OAXACA.  
PRESENTE.

LXV LEGISLATURA  
13 DIC 2022  
12:33 hrs  
SECRETARIA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS

Los que suscriben Diputados **EVA DIEGO CRUZ** y **SAMUEL GURRIÓN MATÍAS**, integrante y coordinador, respectivamente del Grupo Parlamentario del Partido Verde Ecologista de México de la Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional de este Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, por este medio anexo al presente remitimos a Usted, la presente **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA, "DECLARA LA EMPANADA DE AMARILLO DE SAN ANTONINO CASTILLO VELASCO, OCOTLÁN, COMO PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE DEL ESTADO DE OAXACA"**.

Lo anterior, para que sea incluida en la orden del día de la sesión ordinaria del Pleno Legislativo a celebrarse a las 11:00 horas del día miércoles catorce de diciembre del año en curso.

No dudando de la atención e intervención que brinde al presente, reciba un cordial saludo.

ATENTAMENTE

"EL RESPETO AL DERECHO AJENO ES LA PAZ"



DIP. EVA DIEGO CRUZ.

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA  
LXV LEGISLATURA  
DIP. EVA DIEGO CRUZ



DIP. SAMUEL GURRIÓN MATÍAS.

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA  
LXV LEGISLATURA  
DIP. SAMUEL GURRIÓN MATÍAS

"2022, AÑO DEL CENTENARIO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA".

San Raymundo Jalpan, Centro, Oax., a 08 de Diciembre del año 2022.

**DIP. MARIANA BENITEZ TIBURCIO.**  
**PRESIDENTA DEL PLENO LEGISLATIVO DE LA**  
**LXV LEGISLATURA EN EL ESTADO DE OAXACA.**  
**P R E S E N T E.**

**DIPUTADOS EVA DIEGO CRUZ y SAMUEL GURRIÓN MATIAS**, integrante y Coordinador, respectivamente, del Grupo Parlamentario del Partido Verde Ecologista de México de la Sexagésima Quinta Legislatura del H. Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, con fundamento en los artículos 50 fracción I y 55 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 3 fracción XVIII, 30 fracción I, 104 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 3 fracción XVIII, y 54 fracción I del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; sometemos a consideración del Honorable Pleno Legislativo del Congreso del Estado, la siguiente **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA, "DECLARA LA EMPANADA DE AMARILLO DE SAN ANTONINO CASTILLO VELASCO, OCOTLÁN, COMO PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE DEL ESTADO DE OAXACA"**, al tenor del siguiente:

#### **CONSIDERANDO**

**PRIMERO.** – Desde tiempos ancestrales, cada sociedad o grupo humano ha desarrollado una "cultura alimentaria" acorde con su medio ambiente y su cosmovisión, dando lugar a una infinidad de platos cotidianos, o bien, para elaborarse para festejos y ceremoniales. En el caso de México, por el transcurso del tiempo y a la conquista, conoció una mezcla de tradiciones culinarias y la

*"2022, AÑO DEL CENTENARIO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA".*

introducción de nuevos productos primarios e ingredientes por las rutas comerciales, lo mismo aconteció con la cultura alimentaria oaxaqueña que proviene de una ancestral fusión entre lo prehispánico y lo colonial, entre una mezcla de ingredientes que la han logrado combinaciones que maravillan por sus colores, aromas y sabores.

Por ello, la cocina tradicional oaxaqueña es un modelo cultural complejo ya que comprende actividades y prácticas agrarias, conocimientos prácticos antiguos, y técnicas culinarias ancestrales, que van desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación, siendo los principales actores de la cocina oaxaqueña el maíz, los frijoles y el chile, los cuales requieren de métodos de cultivo únicos en su género, así como los procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización, hasta la utilización de utensilios especiales como metates y morteros de piedra.

Los conocimientos y técnicas empleados para la preparación de la comida oaxaqueña, son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel internacional, nacional, local y regional.

En el estado de Oaxaca, el patrimonio culinario es de una gran riqueza. Si vamos de un lado al otro del estado, en cada una de las ocho regiones, en las diferentes comunidades, nos encontramos con una variedad de platos típicos de la región, del grupo étnico o de un determinado lugar, preparados y consumidos en lo cotidiano, en las fiestas tradicionales y en las ceremonias, y dentro de los que encontramos los moles, el verde, el coloradito y el amarillo, hasta platillos compuestos por chiles molidos, cacao, almendras, ajo, cebolla, orégano, tomate, pimienta, ajonjolí, chapulines, chicatanas y quesillo; los tradicionales tamales, pan de muerto, pan de yema, totopos y dulces típicos; así como bebidas como el mezcal, el chocolate, el téjate, entre muchas más.

*"2022, AÑO DEL CENTENARIO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA".*

Por ello, la gastronomía oaxaqueña es una de las manifestaciones culturales que identifican y definen a Oaxaca, a nivel internacional debido a su gran variedad, riqueza y complejidad que se ha conservado a través de los siglos. Sin embargo, actualmente se están perdiendo algunas costumbres gastronómicas, al enfrentarnos a diversos riesgos, entre ellos, la amenaza para las propias culturas indígenas; que han resistido sustentadas en sus usos y costumbres; sistemas y valores tradicionales para cultivar la tierra y preparar los alimentos; la devastación del entorno natural a causa de la deforestación; los cambios de uso y tenencia de la tierra propician la pérdida de identidad y el sentido de pertenencia; generando la migración con las graves repercusiones sociales que conlleva; el desaliento del campesino que abandona la parcela dejando en ella su bagaje histórico, sociológico, cultural y espiritual; y los productos transgénicos, incapaces de dar continuidad a los cultivos autóctonos.

Por ello, resulta de vital importancia, realizar esfuerzos comunitarios y ciudadanos, enfocados a la preservación y valorización de este invaluable patrimonio, como acontece con la empanada de amarillo, que es elaborada en el Municipio de San Antonino Castillo Velasco, Ocotlán, Oaxaca.

**SEGUNDO:** Las auténticas empanadas de amarillo de la localidad de San Antonino Castillo Velasco, son una comida tradicional familiar, cuya forma de elaboración se transmite de generación en generación. Dichas empanadas de amarillo reciben su nombre por sus ingredientes, ya que son elaboradas en una tortilla de maíz de forma ovalada, aproximadamente de 20 cm de largo y 12 cm de ancho, van rellenas de mole amarillo, cilantro y se le agrega generalmente carne de pollo.

Las empanadas, son muy típicas de la región de valles centrales, y se acostumbra comerlas en fiestas, ferias populares o en la calle y mercados donde pueden encontrarse puestos que las venden.

*"2022, AÑO DEL CENTENARIO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA".*

La preparación de estas empanadas, es especial, ya que se cocinan a la leña en comales de barro o metal, requiriéndose de una temperatura alta para su cocción, por lo que es necesario que se cuente con trozos manejables de leña que se van agregando mientras se van elaborando las empanadas, con la finalidad de mantener el nivel del fuego. El primer paso para para su elaboración, es tomar un poco de masa, que en forma de bolita se coloca en el tortillero para crear una tortilla. Ya que la tortilla esta del tamaño y grosor necesario, se coloca en el comal para que el primer lado se cueza. Posteriormente, se voltea la tortilla y se deja cocer un poco más, para luego colocarse una cantidad de mole amarillo y unos trozos de carne de pollo y cilantro.

Después de colocado el amarillo, se dobla la tortilla de manera tal que, quede en forma de media luna y con los dedos se van presionando y pellizcando las orillas para que selle hasta que se termine de cocer. Dicha empanada, es volteada varias veces, por un aproximado de 15 minutos, hasta adquirir el color anaranjado característico de este alimento.

Derivado de lo anterior, proponemos a este Pleno Legislativo declarar la empanada de amarillo de San Antonino Castillo Velasco, Ocotlán, Oaxaca, como Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Oaxaca, con la finalidad de reconocer y preservar las técnicas de preparación de este alimento tradicional oaxaqueño, que es reconocido a nivel internacional.

Por las razones expuestas, sometemos a la consideración de este Pleno Legislativo, el presente Decreto, en los términos siguientes:

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

"2022, AÑO DEL CENTENARIO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA".

**DECRETA:**

**ÚNICO.** – LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA, "DECLARA LA EMPANADA DE AMARILLO DE SAN ANTONINO CASTILLO VELASCO, OCOTLÁN, COMO PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE DEL ESTADO DE OAXACA."

**TRANSITORIO**

**PRIMERO.**- El presente decreto surtirá sus efectos a partir de su publicación.

**SEGUNDO.**- Publíquese en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Oaxaca, para los efectos legales procedentes.

Dado en la sede del H. Congreso del Estado, San Raymundo Jalpan, Oaxaca a 14 de diciembre del año 2022.



**ATENTAMENTE**

**"EL RESPETO AL DERECHO AJENO ES LA PAZ"**



**DIP. EVA DIEGO CRUZ.**

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA  
**LXV LEGISLATURA**  
DIP. EVA DIEGO CRUZ



**DIP. SAMUEL GURRIÓN MATÍAS**



H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA  
**LXV LEGISLATURA**