



LEGISLATURA

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA

RECIBIDO
07 DEL INDICE DE LA COMISION PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD,
17-23-11/11/2023

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

ASUNTO: DICTAMEN DEL EXPEDIENTE NÚM. 46

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

DIRECCIÓN DE ASAMBLEA Y CONTRA DICTAMEN CON TRAYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE DECLARA LA
EMPANADA DE ESPESADO DE AMARILLO DE SAN ANTONINO CASTILLO VELASCO
COMO PATRIMONIO CULTURAL DEL ESTADO DE OAXACA.

HONORABLE ASAMBLEA:

Por instrucciones de las Ciudadanas Diputadas Secretarias de la Sexagésima Quinta Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, fue remitido a ésta **COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE**, 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 Permanente, con fundamento en lo dispuesto en 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, inciso a) y 64 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, sometemos a consideración de esta Honorable Asamblea el presente Dictamen de conformidad con la siguiente:

METODOLOGÍA:

La COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE; misma que tiene a su cargo el estudio, análisis y dictaminación de la iniciativa presentada, 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 hace una descripción de la iniciativa, se exponen los objetivos, y se resume su contenido, motivos y alcances.

En las **Consideraciones**, las y los integrantes de la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, exponen los argumentos de valoración lógico-jurídicos, así como los razonamientos y motivos que sustentan el sentido del dictamen.

ANTECEDENTES:

1. Con fecha 13 de diciembre de 2023, los **DIPUTADOS EVA DIEGO CRUZ Y SAMUEL GURRIÓN MATÍAS**, presentaron en la Secretaría de Servicios Parlamentarios, la **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"**, para que fuese integrada en el orden del día de la Sesión Ordinaria del Pleno que corresponde.
2. En sesión Ordinaria de la Sexagésima Quinta Legislatura, celebrada el 14 de diciembre de 2022, se presentó en el pleno la iniciativa referida en el punto que antecede, por lo que por instrucciones de las Ciudadanas Diputadas Secretarías, acordaron que fuera turnada a la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE.
3. El día 16 de diciembre de 2022, fue recibida en la Presidencia de la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, a través de la Secretaría de Servicios Parlamentarios mediante oficio número LXV/A.L/COM.PERM/1973/2022, la iniciativa referida presentada por los DIPUTADOS EVA DIEGO CRUZ Y SAMUEL GURRIÓN MATÍAS, radicándose con el número de expediente número 46 del índice de esta Comisión.

CONTENIDO DE LA INICIATIVA:

En la 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", los Legisladores exponen una serie de consideraciones para sustentar su propuesta, las cuales se esbozan de la siguiente manera:

Argumentos que sustentan la propuesta

En la exposición de motivos de su propuesta, los legisladores argumentaron, en concreto, lo siguiente:

- a) Sobre la importancia de la cocina tradicional oaxaqueña:

"[...] 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 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, chichatanas 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.

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 la 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. [...]"

b) Sobre las empanadas de amarillo de San Antonino Castillo Velasco:

"[...] 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 de 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.

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 de fuego. El primer paso 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 está 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 se 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."

- c) Sobre la solicitud de declarar la elaboración de la empanada de amarillo de San Antonino Castillo Velasco como patrimonio cultural intangible del Estado de Oaxaca:

"... 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.

[...]

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."

Propuesta legislativa

Los Diputados Eva Diego Cruz y Samuel Gurrión Matías, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50, fracción I, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 30 y 104, fracción I, de Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 54, fracción I, y 55 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y demás relativos y aplicables, propone a esta legislatura **declarar la empanada de amarillo de San Antonino Castillo Velasco como Patrimonio Cultural del Estado de Oaxaca**, para quedar como sigue:

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.

TRANSITORIOS:

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

SEGUNDO. Publíquese en el Periódico Oficial del Gobierno de Estado de Oaxaca, para los efectos legales correspondientes."

Una vez expuestos los argumentos y motivos del proponente, esta COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, presenta la 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 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.- Que la iniciativa que presentan los Diputados Eva Diego Cruz y Samuel Gurrión Matías a la Comisión tiene por finalidad que ésta declare la elaboración de la empanada de amarillo de San Antonino Castillo Velasco, como patrimonio cultural intangible del Estado de Oaxaca.

En ese sentido, en primer lugar, se debe precisar si la **elaboración de la empanada de amarillo** de San Antonino Castillo Velasco, 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 patrimonio cultural intangible o inmaterial.

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. [...]."*

Al respecto, cabe precisar que las razones por las cuales los proponentes consideraron que la elaboración de la empanada de amarillo de San Antonino Castillo Velasco, forma parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial de nuestro Estado son: que se trata de un conjunto de conocimientos y técnicas de una comunidad y que reúne las características de ser tradicional, contemporáneo y vivo al mismo tiempo, inclusivo, representativo, y basado en la comunidad.

Para 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 **patrimonio cultural inmaterial** son:

a) **Tradicional, contemporáneo y vivo al 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.

La elaboración de las empanadas de amarillo, en tanto conjunto de conocimientos y técnicas, es un bien tradicional, contemporáneo y vivo al mismo tiempo, porque se viene practicando de generación en generación desde hace mucho tiempo en San Antonino Castillo Velasco y perdura en la actualidad.

Así nos lo demuestra Carmen Sánchez Hernández¹, originaria de San Antonino Castillo Velasco, quien heredó los conocimientos y las técnicas tradicionales de la elaboración de las empanadas de espesado de amarillo de su mamá, quien lo aprendió de su abuela, y ésta, a su vez, de su bisabuela, hace más de un siglo, esto es, más de 100 años.

La Señora Carmen, al día de hoy, cuenta con más de 40 años preparando empanadas de amarillo. Es una herencia familiar que también ha legado en vida a sus tres hijas. Ellas, como quinta generación, continúan fielmente con la elaboración de las empanadas en forma tradicional.

Las empanadas de espesado de amarillo se preparan con masa, chile guajillo molido, tomate, jitomate verde de cáscara, cilantro picado. Llevan carne, su cocido es fundamental, el caldito de la carne es lo que les da el sabor a las empanadas. El amarillo es crudo y la carne es cocida. Lo que les da el color coloradito a las empanadas es la grasa de la carne (manteca de puerco), que es de puerco, aunque puede ser de pollo o res, pero la tradicional es de cerdo.

El proceso de elaboración de las empanadas –con la práctica– demora 20 minutos.

b) **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.

En el caso de las empanadas de amarillo de San Antonino Castillo Velasco, podemos ver que, en alguna medida, son un medio que permite la inclusión de las personas en el seno

¹ Información tomada de la entrevista (inédita) que el personal de la Comisión Permanente de Culturas, Artes, Juventud, Cultura Física y Deportes, le practicó, previa autorización, a la Señora Carmen Sánchez Hernández, el día 18 de febrero de 2023, para sustentar el presente dictamen.

de su comunidad. Sobre todo con motivo de las fiestas o eventos importantes (bodas, mayordomías, etc.), que es cuando se preparan y consumen tradicionalmente.

Dada la popularidad de las empanadas de amarillo, por ser un platillo exquisito, vecinos de otros pueblos han querido imitarlas, pero no han corrido con la misma suerte. Al final del día, el cliente sabe reconocer el producto original.

Las empanadas de amarillo se venden no sólo en el pueblo, también se vende en otros lugares e, incluso, países, como los Estados Unidos, a pedido de los extranjeros y, por supuesto, de los mismos paisanos, que lo solicitan mucho porque les recuerda los auténticos sabores de su comunidad, en alguna medida su identidad.

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.

La empanada –su elaboración– es propia de San Antonino Castillo Velasco, en ningún otro lugar las preparan como en ese lugar, con su técnica e instrumentos tradicionales.

Las empanadas de espesado de amarillo son un platillo original que se presenta en fechas importantes. Se preparan para eventos importantes como las bodas, las mayordomías o el nacimiento del niño Dios, Jesús. Así, por ejemplo, no se preparan en los bautizos o los cumpleaños. En la actualidad sí, debido a su comercialización, porque la gente, al ser una comida riquísima, la exigía mucho para su consumo diario.

Las empanadas de espesado de amarillo no es un platillo que se sirva en primer lugar en una fiesta. Por el contrario, las empanadas son un platillo que se sirve a lo último, porque es de cena. Tradicionalmente se servía solamente a las autoridades del pueblo, junto con chocolate y mezcal. Es pues, la empanada de amarillo, un platillo típico y muy representativo del pueblo de San Antonino Castillo Velasco.

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 el caso de las empanadas de amarillo, el platillo se conoce en el pueblo –y fuera de él– como “las empanadas de San Antonino Castillo Velasco”.

En la actualidad –debido a su éxito– ya hay muchas mujeres que elaboran y venden las empanadas de amarillo en y fuera de San Antonino Castillo Velasco.

La señora Carmen Sánchez Hernández, con la intención de generar ingresos para la subsistencia de su familia, se trasladaba al mercado 20 de noviembre y Benito Juárez de la capital del Estado de Oaxaca, para vender sus empanadas de amarillo (*guth*, en zapoteco) con su redondita (canasto). En la actualidad tiene un puesto en el centro de San Antonino Castillo Velasco; cuando va a Oaxaca, ahora, es solo para entregar pedidos.

Después de tantos años que se venden las empanadas de amarillo, otras personas han tratado de prepararlas y venderlas, pero no son las mismas de las de San Antonino Castillo Velasco, son imitaciones, no son las originales, porque no tienen el mismo sabor, y eso lo sabe reconocer sin ninguna duda el cliente, éste una vez que ha probado las auténticas empanadas de la comunidad no se confunde.²

Aunado a lo anterior, para surtir los citados criterios, los proponentes de la iniciativa, en relación a las empanadas de amarillo de San Antonino Castillo Velasco, nos exponen lo siguiente:

“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 de amarillo, cilantro y se le agrega generalmente carne [...]

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.

² Constituye, en cierta manera, un hecho notorio, o sea: una circunstancia –de hecho– cuyo conocimiento sea de dominio público o forme parte de la cultura normal de determinado grupo o sector. Véase: “HECHOS NOTORIOS, NATURALEZA DE LOS.” Tesis (Aislada). Instancia: Tercera Sala. Materias(s): Civil. Quinta Época. Fuente: Semanario Judicial de la Federación. Tomo LVIII, página 2643.

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 de fuego. El primer paso 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 está 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 se 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.”

En esa consideración, **al tratarse de un conjunto de conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural, la elaboración de la empanada de amarillo de San Antonino Castillo Velasco, SE CONSIDERA como patrimonio cultural intangible o inmaterial del Estado de Oaxaca.**

En segundo lugar, sumado a lo anterior, para efectos de la declaratoria solicitada, se procede a resaltar la importancia de **la elaboración de la empanada de amarillo de San Antonino Castillo Velasco** como patrimonio cultural intangible o inmaterial del Estado de Oaxaca.

Al respecto, tomando en consideración que la elaboración de la empanada de amarillo – en tanto se considera como patrimonio cultural intangible o inmaterial del Estado de Oaxaca– se transmite de generación en generación, es decir, es recreado constantemente por las comunidades, grupos y en algunos casos los individuos en función de sus conocimientos y técnicas artesanales tradicionales, 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 inmaterial o intangible (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.

Lo que se quiere con la declaratoria es la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial; el respeto del patrimonio cultural inmaterial 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 inmaterial 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 inmaterial no es la manifestación cultural en sí misma, sino la riqueza de conocimientos y habilidades 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, debe considerarse como un derecho intergeneracional 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.³ De ahí, pero no sólo por eso, la importancia de la declaratoria por parte del Congreso, como una medida de salvaguardia de nuestro patrimonio.

En ese tenor, luego de analizar y valorar los argumentos de la iniciativa con proyecto de decreto propuesta por los Diputados Eva Diego Cruz y Samuel Gurrión Matías, a

³ Véase: "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.3o.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.

consideración de esta COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 1, 4, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1, 12, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 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 UNESCO; 42, fracción VI, letra h, y 69, fracciones IX y X del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, **SE APRUEBA DECLARAR la elaboración de la empanada de amarillo de San Antonino Castillo Velasco como patrimonio cultural inmaterial del Estado de Oaxaca.**

CUARTO.- Entrando al estudio, análisis y discusión de la iniciativa detallada en el considerando tercero del presente dictamen, las y los diputados integrantes de la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE de la LXV Legislatura del Estado de Oaxaca, son coincidentes con la propuesta de dicha iniciativa, en el sentido de que se debe declarar la elaboración de la empanada de amarillo de San Antonino Castillo Velasco como patrimonio cultural inmaterial del Estado de Oaxaca.

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

DICTAMEN

La COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURA, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE de la Sexagésima Quinta Legislatura del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, determina procedente aprobar el dictamen con proyecto de Decreto por el que se **DECLARA LA EMPANADA DE ESPESADO DE AMARILLO DE SAN ANTONINO CASTILLO VELASCO COMO PATRIMONIO CULTURAL DEL ESTADO DE OAXACA.**

DECRETO:

ÚNICO. La Sexagésima Quinta Legislatura del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, declara la Empanada de Espesado de Amarillo de San Antonino Castillo Velasco como Patrimonio Cultural del Estado de Oaxaca.

TRANSITORIOS:

PRIMERO. Publíquese el presente Decreto en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, el cual entrará en vigor al día siguiente de su referida publicación.

SEGUNDO. Comuníquese a la 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 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, Centro, Oaxaca, a siete de marzo de dos mil veintitrés.

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



DIPT. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

PRESIDENTE



DIP. ELVA GABRIELA PÉREZ LÓPEZ
INTEGRANTE



DIP. JAIME MOISÉS SANTIAGO
AMBROSIO
INTEGRANTE



DIP. CÉSAR DAVID MATEOS BENITEZ
INTEGRANTE



DIP. SAMUEL GURRIÓN MATÍAS
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 DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA, EN EL EXPEDIENTE NÚMERO 46 DE SU ÍNDICE, EL SIETE DE MARZO DE DOS MIL VEINTITRÉS. -----