



REVISADO
05 DIC 2023
11:37hs
DIRECCIÓN DE APOYO LEGISLATIVO

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

Asunto: SE REMITE DICTAMEN.

Oficio número: HCEO/CPCAJCFD/LXV/106/2023

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

MTRO. JORGE ABRAHAM GONZÁLEZ ILLESCAS
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
DE LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA
DEL H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA.
P R E S E N T E

05 DIC 2023
11:10hs
SECRETARIA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS

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 A LA CLAYUDA Y/O TLAYUDA COMO TORTILLA Y A LA CLAYUDA Y/O TLAYUDA COMO PLATILLO, COMO BIENES GASTRONÓMICOS MATERIALES O TANGIBLES QUE FORMAN PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO MATERIAL O TANGIBLE DE LAS PERSONAS, PUEBLOS Y COMUNIDADES DEL ESTADO DE OAXACA, Y A LOS CONOCIMIENTOS Y LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE LA CLAYUDA Y/O TLAYUDA COMO TORTILLA Y LA CLAYUDA Y/O TLAYUDA COMO PLATILLO, COMO BIENES CULTURALES INMATERIALES O INTANGIBLES QUE FORMAN PARTE DEL PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE O INMATERIAL DE LAS PERSONAS, PUEBLOS Y COMUNIDADES DEL ESTADO DE OAXACA, relativo al Expediente 98 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.

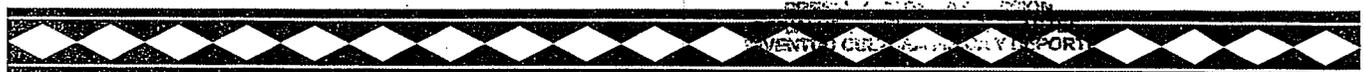
Sin otro particular, anticipo mis agradecimientos por la atención que brinde al presente; extendiéndole además un cordial saludo.

ATENTAMENTE



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

H. CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DEL ESTADO DE OAXACA
Calle 14 Oriente No.1, San Raymundo Jalpan, Oaxaca, C.P. 71948 Extensión No. 2101 y 2401



ASUNTO: DICTAMEN DEL EXPEDIENTE NÚM. 98

**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 A LA CLAYUDA Y/O TLAYUDA COMO TORTILLA Y A LA CLAYUDA Y/O TLAYUDA COMO PLATILLO, COMO BIENES GASTRONÓMICOS MATERIALES O TANGIBLES QUE FORMAN PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO MATERIAL O TANGIBLE DE LAS PERSONAS, PUEBLOS Y COMUNIDADES DEL ESTADO DE OAXACA, Y A LOS CONOCIMIENTOS Y LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE LA CLAYUDA Y/O TLAYUDA COMO TORTILLA Y LA CLAYUDA Y/O TLAYUDA COMO PLATILLO, COMO BIENES CULTURALES INMATERIALES O INTANGIBLES QUE FORMAN PARTE DEL PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE O INMATERIAL DE LAS PERSONAS, PUEBLOS Y COMUNIDADES DEL ESTADO DE OAXACA.

HONORABLE ASAMBLEA LEGISLATIVA:

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

METODOLOGÍA:

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

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

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

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

ANTECEDENTES:

1. El veintiséis de septiembre de dos mil veintitrés el **Diputado Sesul Bolaños López** presentó en la Secretaría de Servicios Parlamentarios la **Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se propone declarar la Tlayuda como Patrimonio Cultural y Gastronómico del Estado de 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 reforma de ley, 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/3215/2023 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 98** de su índice.

CONTENIDO DE LA INICIATIVA:

En la exposición de motivos de la **Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se propone declarar la Tlayuda como Patrimonio Cultural y Gastronómico del Estado de Oaxaca**, el **Diputado Sesul Bolaños López** 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

"[...] La palabra **tlayuda** proviene del náhuatl **tlaoli** que quiere decir **maíz desgranado**, y **uda**, que significa o hace referencia a la abundancia.

La tortilla se define como un disco aplanado de masa de maíz nixtamalizado, cuyas dimensiones varían entre doce y dieciocho centímetros de diámetro y de uno a dos milímetros de espesor. Se le cuece sobre una superficie caliente (260-280 °C), denominada comal.

[...] **BREVE HISTORIA DE LA TLAYUDA**

Los inicios de la agricultura y el maíz.

En México se tiene pruebas que fue uno de los primeros lugares del continente donde el hombre comenzó a cultivar plantas comestibles. El primer cereal del que se tiene conocimiento fue sembrado es la setaria o panizo con el que se elabora la harina, y fue la base de la dieta durante unos 1500 años, hasta que fue sustituido por el maíz.

El hombre mesoamericano tardó muchos años en hacer de la agricultura la actividad más importante dentro de su cultura alimentaria. Se sabe que en las cuevas de Tehuacán, durante la fase arqueológica conocida como El Riego, data del 5700 a.C., las plantas cultivadas formaban solamente el cinco por ciento de la dieta. Esta proporción fue aumentando paulatinamente, y se tienen datos de que alcanzó 75 por ciento en la fase Venta Salada, alrededor del 1120 d.C.

La agricultura, con el tiempo, fue haciéndose más compleja mediante la aparición y desarrollo de técnicas como el regadío, que permitió domesticar una mayor cantidad de especies como: calabazas, jitomates, tomates, cacahuates, cacao, amaranto, frijoles, chiles, quelites, huauzontles, aguacates, zapotes, capulines, guayabas, nanches y mameyes, entre muchas otras.

El maíz era el alimento más importante en la dieta de los mexicas, el cual se utilizaba principalmente para hacer tortillas, atole y tamales.

La cosmovisión de los mexicas está muy asociada con elementos de la vida común con deidades, especialmente para aquello que representaba para ellos una gran importancia en el aspecto económico, alimenticio, religioso y cultural.

Las deidades terrestres son muchas, pues el pueblo mexica veneraba con especial agradecimiento todo aquello que la "Madre Tierra" les otorgaba, sin embargo, entre las deidades más representativas se encuentran los llamados Cintéotl, es el "Dios del Maíz".

Se dice de este Dios que tras su nacimiento se refugió debajo de la tierra, y fue gracias a ello que se convirtió en el protector de uno de los principales cultivos del pueblo mexica: el maíz. Dentro del panteón de Dioses prehispánicos mexicas, existen los dioses Cinteteo, que son los subordinados de Cintéotl, y son aquellos que personifican las mazorcas de maíz con cada una de sus atribuciones. Así es como entonces podemos identificar a:

Iztauhquicintéotl, dios del maíz blanco; Cozauhquicintéotl, dios del maíz amarillo; Tlatlahquicintéotl, dios del maíz rojo; Yayauhquicintéotl, dios del maíz negro.

Esta gran civilización nos ha dejado el conocimiento del maíz y de su gran importancia a través de su legado cultural y simbólico.

El maíz es más que un cultivo en México. Si bien proporciona alimentos, forraje y materias primas, también es un legado que se transmite de generación en generación y conecta a las personas de México con su pasado.

La fascinante diversidad del maíz en México está arraigada en su legado cultural y biológico como el centro del origen del maíz. Las variedades de maíz criollo, que son variedades que han sido cultivadas y sometidas a selección por los agricultores durante generaciones, conservando una identidad distinta y careciendo de mejoras formales en los cultivos, constituyen la base de esta diversidad.

En el primer diccionario de la lengua mexicana (1555), Fray Alonso de Molina apunta como "Tortilla de maíz o pan, generalmente" para el significado de la palabra Tlaxcalli.

Fray Bernardino de Sahagún describiría en sus observaciones que las tortillas que cada día comían los señores se llamaban "Totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli"; que significa "Tortillas blancas, calientes y dobladas". Se las servían dentro de un chiquihuite (canasta pequeña) envueltas en un paño blanco.

Las tortillas tenían diversas preparaciones y presentaciones. Las de todos los días se conocían como ueitlaxcalli eran las tortillas grande, blancas, delgadas y muy blandas. También existían las totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli eran exclusivamente para la clase social alta y se servían en un chiquihuite, dobladas y cubiertas con una tela blanca; su nombre significa tortillas blancas y calientes, además de estas existían las quauhtlaqual/i, blancas, gruesas y ásperas; las tlaxcalpachol/i, menos blancas pero de muy buen sabor; las tlacepoalli tlaxcalli que eran hojaldradas. También se vendían otras untadas con chi/mol/i, o bien rellenas de chile o carne.

Para elaborar tortillas y otros alimentos con maíz se tiene que preparar primero el nixtamal. Para ello, se hierven los granos de maíz en agua con cal; la alcalinidad permite que se desprenda la cascarilla de los granos, con el fin de que estos puedan ser molidos fácilmente para hacer la masa. Este proceso, tan antiguo y aparentemente tan simple, ha mostrado ser fundamental para la transformación del maíz, pues altera sus constituyentes químicos; se incorpora calcio, que es uno de los productos que suelen faltar en la dieta humana.

En Oaxaca la aparición de unas planchas de arcilla utilizadas para cocer tortillas, evidenció la utilización de la tortilla al final de la Etapa de Villas (1500 a 500 a. C.).

Actualmente en México existen 64 razas de maíz, hay un estudio que menciona que cada mexicano consume medio kilo de maíz diario, un 50% de su ingesta calórica y un 40% de la de proteínas. Por otro lado, se calcula que en el país se emplean 30 millones de toneladas de maíz anuales para consumo directo. El 40% proviene de diversos y pequeños cultivos nativos de campesinos, cerca de un tercio de cultivos extensivos del norte de México y otro tercio es importado, sobre todo de Estados Unidos.

Oaxaca

En la cultura zapoteca del periodo Clásico, de los años 300 a 950 d.C. cuya principal ciudad era Montealbán, Oaxaca, el Dios del Maíz era Pitao Cozobi, nombrado también como Cuzucuy, Cozuby, Betao Yosobi o Lozucuy.

Hoy en día, aunque seguimos haciendo tortillas con los mismos ingredientes que nuestros ancestros, las técnicas para prepararlas y cocinarlas han cambiado drásticamente. La nixtamalización se sustituyó por harina previamente preparada y envasada, y la elaboración a mano por máquinas de tortilla, que hacen todo el proceso de mezclar harina y agua, amasar, cortar y cocer las tortillas.

El cultivo del maíz en México tiene gran diversidad de ambientes, donde los agricultores, indígenas o mestizos, mediante su conocimiento y habilidad, han logrado adaptar y mantener una extensa diversidad de maíces nativos.

Los maíces nativos son aquellos que se han conservado por la práctica de selección de semillas que realizan los agricultores año con año, se diferencian de los que se han generado por métodos de mejoramiento, como las variedades de polinización libre, líneas puras e híbridos, y tienen un gran potencial para brindar información útil que contribuye a enfrentar el cambio climático.

De las 64 razas de maíz nativos que existen en México, de acuerdo con la investigación para CONACYT de Flavio Aragón Cuevas de estas 35 son variedades registradas de maíz oaxaqueño: Ancho, Arrocillo, Bolita, Celaya, Chalqueño, Chiquito, Comiteco, Conejo, Cónico, Cónico norteño, Elotes cónicos, Elotes occidentales, Mixeño, Mixteco, Mushito, Mal-Tel, Nal-Tel de altura, Negro de Tierra Fría, Negro mixteco, Olotillo, Olotón, Olotón imbricado, Palomero toluqueño, Pepitilla, Serrano, Serrano de Oaxaca, Serranomixe, Tabloncillo, Tehua, Tepecintle, Tuxpeño, Vandefío, Zamorano, Zapalote chico, Zapalote grande

En Oaxaca —como en la mayor parte del territorio nacional— el maíz es la base de la alimentación desde tiempos remotos. En los valles se consume diario las tortillas tanto las blandas como las clayudas o también conocidas como tlayudas. Las primeras son suaves, delgadas y elaboradas con un maíz blanco; las segundas, grandes, gruesas y cocidas mediante un proceso que asegura una larga duración, por lo que resultan ideales para viajes largos y peregrinaciones.

Existe maíz blanco, amarillo, rojo, azul y negro, cada uno puede ser propicio para distintas preparaciones; por ejemplo, las tlayudas utilizan en su mayoría blanco, mientras que las tetelas pueden utilizar amarillo o azul.

Tlayuda clásica

La tlayuda clásica es untada con asiento de puerco. Después se le agrega queso, col o lechuga, tasajo asado o cecina de res y salsa picante. Finalmente, la tlayuda se coloca sobre el anafre a que se tueste y quede crujiente.

Variantes de preparación de la Tlayuda

Hay muchas variantes en su preparación; algunas son con frijoles negros molidos y fritos, col o lechuga picada conocido como repollo, tasajo, cecina de puerco, chorizo de puerco, carne seca, queso y salsa picante de chiles verdes o amarillos (en ocasiones con salsa de gusano de magüey) así como también de salsa de chile pasilla. También se unta con asiento (manteca de cerdo no refinada), con trozos de chicharrón de puerco. La tortilla puede doblarse, haciendo una especie de emparedado ("empanada" o "quesadilla"), y se asa a las brasas, en una parrilla especial, lo que les confiere a las tortillas una textura

tostada y cierto sabor ahumado, o a la plancha. También se suele acompañar con aguacate (guacamole) y tomate. En la región del Istmo de Tehuantepec generalmente se presenta doblada.

La tlayuda en la mayoría de las regiones de Oaxaca, en el momento de servirse se acompaña de un chile verde asado conocido como chile de agua, y de cebollitas de cambray también asadas, y opcionalmente limón; también hay quienes la acompañan con rábanos y unas ramas de una verdura llamada chepiches, que son típicos de Oaxaca.

[...]

En México el tema del maíz contempla no solo la alimentación, también la cultura y la cosmovisión de las culturas indígenas, quienes han sido los fervientes guardianes de esas 64 razas registradas. Los maíces nativos son parte del patrimonio biocultural de México, además son el sustento de miles de familias en las comunidades rurales, pues sus usos para la alimentación son muy específicos, en la cocina tradicional mexicana.

En Oaxaca y nuestro país la base de la alimentación es el maíz, así que tiene una gran importancia proteger los conocimientos y técnicas artesanales para la elaboración de la tortilla llamada Tlayuda, así como del platillo oaxaqueño también conocido como Tlayuda. Las oaxaqueñas y oaxaqueños nos sentimos orgullosos de la variedad gastronómica de nuestro Estado, por eso debemos reconocer el trabajo gastronómico y cultural que realizan nuestros hermanos oaxaqueños."

Propuesta legislativa

El Diputado Sesul Bolaños López, 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 la Tlayuda como Patrimonio Cultural y Gastronómico del Estado de Oaxaca, para quedar como sigue:

"DECRETO:

ARTÍCULO ÚNICO. La Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, declara LA TLAYUDA COMO PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONÓMICO 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 al día siguiente de su referida publicación.

SEGUNDO. Comuníquese al 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, y al Titular de la Secretaría de Turismo del Estado de Oaxaca, para los efectos jurídicos conducentes."

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

CONSIDERACIONES:

PRIMERO.- Que el Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, en términos del artículo 59 Fracciones I, XXXIX y LXXVII de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, es competente para conocer y resolver el presente dictamen.

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

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

Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se propone declarar la Tlayuda como Patrimonio Cultural y Gastronómico del Estado de Oaxaca, presentada por el Diputado Sesul Bolaños López, 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 a la Tlayuda 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 la **Clayuda como tortilla y la Tlayuda como platillo de Oaxaca**, puede ser reconocida como un **bien gastronómico material o tangible** que forme parte del **patrimonio gastronómico material o tangible del Estado de Oaxaca**.

Para empezar, podemos entender por gastronomía mexicana: los componentes culturales, sociales e históricos que constituyen un atractivo turístico y que conllevan factores económicos alrededor de la comida de los mexicanos; los conocimientos y actividades que están relacionados con la alimentación, los ingredientes, recetas y técnicas de la tradición culinaria y su evolución histórica en la cocina tradicional así como la cocina contemporánea; los platillos endémicos de México que forman parte de las tradiciones nacionales, expresiones locales y regionales, con elementos de calidad, valor, identidad y arraigo que le proporcionan características propias con presencia y reconocimiento nacional e internacional, que la distinguen e identifican del resto del mundo; a los usos, costumbres, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, rituales, actos festivos, instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales relacionados con la producción alimentaria reconocidos como parte integrante del patrimonio cultural intangible inherente a comunidades y grupos de personas.

Una vez conceptualizado lo que se entiende por gastronomía, respecto de la **Clayuda** y la **Tlayuda**, se puede decir que éste es elaborado en el Estado de Oaxaca; también conocida como **Tlayuda** (ya preparada), es una tortilla de maíz típica de nuestro Estado. Suele tener un diámetro de 30 centímetros o más; se dora sobre un comal, lo que le brinda mayor dureza que a una tortilla convencional, con una consistencia quebradiza y correosa. Debido a su espesor y tipo de cocido, se garantiza su conservación en buen estado durante largos períodos de tiempo.

Etimológicamente la palabra **Clayuda y/o Tlayuda** proviene del náhuatl **tlao-li** (maíz desgranado).

La **Clayuda como tortilla** presenta las siguientes características: el gran tamaño (incluso más de 40 cm de diámetro); su sabor completamente diferente al de otro tipo de tortilla; y la ligera dureza en su consistencia (sin llegar a ser tostada, sino más bien correosa), que adquiere al momento de cocerse en un comal comúnmente de barro. En él se deja semitostar, es decir, se cuece por más tiempo que otro tipo de tortilla, para luego ser guardada en un tenate, cesto hecho de hojas de palma. Adquiere así su consistencia característica: de flexible a semiquebradiza, muy ligeramente húmeda, fresca, difícil de masticar para quienes no están acostumbrados, aroma muy ligero como de tortilla quemada casi imperceptible. Una muy ligera cantidad de sal en la masa de nixtamal con la que se prepara en algunos casos, así como su cocimiento casi hasta el tueste, hacen

que la Clayuda dure más tiempo sin descomponerse, a diferencia de como ocurre con las tortillas comunes.

La **Tlayuda (clásica) como platillo** es untada con asiento de puerco. Después se le agrega queso, lechuga, tasajo asado o cecina de res y salsa picante hecha en molcajete. Finalmente, la Tlayuda se coloca sobre el anafre a que se tueste y quede crujiente.

Existen variantes de la Tlayuda como platillo: Hay muchas variantes en su preparación; algunas son con frijoles negros molidos y fritos, col o lechuga picada conocido como repollo, tasajo, cecina de puerco, chorizo de puerco, carne seca, queso y salsa picante de chiles verdes o amarillos (en ocasiones con salsa de gusano de magüey) así como también de salsa de chile pasilla. También se unta con asiento (manteca de cerdo no refinada), con trozos de chicharrón de puerco. La tortilla puede doblarse, haciendo una especie de emparedado ("empanada" o "quesadilla"), y se asa a las brasas, en una parrilla especial, lo que les confiere a las tortillas una textura tostada y cierto sabor ahumado, o a la plancha. También se suele acompañar con aguacate (guacamole) y tomate. En la región del Istmo de Tehuantepec generalmente se presenta doblada en forma de empanada, preparada con asiento de puerco, pasta de frijol, cecina de res (tasajo) picado (no entero, como en la Ciudad de Oaxaca), repollo, queso, mantequilla (opcionalmente), limón, cebollitas asadas y salsa picante. La Tlayuda -y la cecina- es cocida con fuego el carbón en un anafre (no es cocida con fuego mediante un comal).

La Tlayuda en la mayoría de las regiones de Oaxaca, en el momento de servirse se acompaña de un chile verde asado, comúnmente se le llama chile de agua, y de cebollitas de cambray también asadas, y opcionalmente limón; también hay quienes la acompañan con rábanos y unas ramas de una verdura llamada chepiches, que son típicos de Oaxaca.

Sobre el origen del nombre **Clayuda y/o Tlayuda**, en un artículo escrito por los investigadores Michael Swanton y Sebastián van Doesburg, se comenta lo siguiente:

"En la ciudad de Oaxaca, casi todos tenemos un lugar favorito para comer tlayudas, o como generalmente se pronuncia aquí, clayudas. En muchos de estos lugares, generalmente los mejores, uno se sienta en una silla de plástico, mientras el olor a humo impregna el aire nocturno y el viento de un enérgico soplador alienta el fuego en el anafre para tostar la gran tortilla doblada. Pero, ¿de dónde viene el nombre de este antojo, cuyo hogar son los Valles Centrales de Oaxaca y el Istmo de Tehuantepec? Actualmente, el asunto volvió a la discusión pública después de que cierto programa de televisión en línea declaró este manjar como la mejor comida callejera de América Latina.

Tlayuda (o Clayuda) es una sustantivación del adjetivo tlayudo (o clayudo), que significa hoy 'fuerte, correoso, resistente'. La (tortilla) tlayuda/clayuda, por lo tanto, contrasta con la (tortilla) blandita y la (tortilla) tostada. Así, el escritor oaxaqueño José María Bradomín (seudónimo de Guillermo Villa Castañeda), en su libro Oaxaca en la tradición, describe a un "aguador", ya bien entrado en años, pero erguido y tlayudo, como todos los viejos de su época" (1960: 143). Un año antes, la autora María Lombardo de Caso, hermana de Vicente Lombardo Toledano y esposa del famoso arqueólogo Alfonso Caso, escribió en su novela Una luz en la otra orilla (1959: 39) un diálogo en el

que uno de los personajes pregunta: "—¿Le pasa algo a Daniel? No me vaya a decir que está malo porque no se lo voy a creer. Ése es más tlayudo que la más jaleada de mis mulas".

El primer testimonio de la palabra que hemos podido localizar aparece en la novela costumbrista *El cielo de Oaxaca*, de Arturo Fenochio Rosas, quien nació en la ciudad de Oaxaca en 1854. En el capítulo cinco del libro, uno de los personajes comenta: "... le voy a dar unas tortillas que me dieron en una casa de por las Nieves... Aquí están las tortillas, algo tlayudas; pero no le hace" (p. 64). El evento narrado tiene lugar en la ciudad de Oaxaca y el autor coloca la palabra en cursiva para indicar que es una expresión local. Es de notar que la palabra tlayuda todavía no se usa como platillo, sino como adjetivo para calificar las tortillas. La novela no tiene fecha, pero se publicó en la década de 1890, ya que fue en estos años cuando el editor Benjamín Lara estaba imprimiendo en Puebla. En las *Monografías bibliográficas mexicanas* (1925, vol. 2-3), aparece la fecha de 1890 para la impresión de la novela.

Aunque este primer testimonio aparece en la ciudad de Oaxaca, la palabra, escrita tlayuda tanto como clayuda, aparece en Tehuantepec en la década de 1920. En 1926, Eulogio R. Valdivieso publicó una breve descripción de una historia que su padre le había contado sobre Todos Santos en Tehuantepec, en la que menciona "la sabrosa clayuda (especie de tortilla que, después de cocerse por un lado en el comal, se quita y se recarga en una cantimplora, para que se cueza el otro por las llamas)" (1926: 51). En su relato de la rebelión delahuertista (1923-1924), el general Donato Bravo Izquierdo, de Coxcatlán, Puebla, describe la comida que brindó al general Otilio Jiménez Madrigal y su contingente cuando llegaron al Istmo: "Alojado lo mayor posible este contingente, le obsequié lo que de acuerdo con las circunstancias que prevalecían entre nosotros, podía llamarse un espléndido banquete, y que fue una sencilla 'barbacoa' con las indispensables 'tlayudas' (tortillas de maíz llamadas así por esta gente)". Aunque esto se publicó en 1948, el uso de la palabra se atribuye a la gente del Istmo cuando estaba allí (Bravo Izquierdo, 1948: 83).

Como muestran estos testimonios, la palabra se documenta por primera vez en la ciudad de Oaxaca, pero poco después también en el Istmo. También muestran que tanto la forma tl- como la forma cl- se registran bastante temprano. Mientras que Fenochio y Bravo Izquierdo proporcionan pruebas de la forma "tlayuda" en el siglo XIX y principios de la década de 1920, Valdivieso publica "clayuda" en 1926. Ambas formas continúan en textos posteriores. Después del infame terremoto del 14 de enero de 1931, que dejó a Oaxaca en ruinas, la ciudad trató de recuperarse echando mano de dos eventos trascendentales: el descubrimiento de la Tumba 7 en Monte Albán, en enero de 1932, y el Homenaje Racial de abril del mismo año. En la promoción turística que surgió alrededor de estos eventos, se comenzó a canonizar lo que vendría a ser la "cocina oaxaqueña típica". Por lo mismo, en 1933, podemos leer en *El Mundo Gráfico* (p. 464), en su número dedicado a Oaxaca, en el apartado "La Cocina Oaxaqueña" —después de la enumeración de los moles para personas con recursos—: "Las personas más pobres pueden deleitarse tomando una tlayuda (tortilla grande, de manufactura especial) recalentada y cubierta con 'asiento' [...] y rociada con salsa picante de tomate o de chile pasilla". Notamos aquí también el cambio del original sentido peyorativo de la palabra a una connotación positiva en el contexto urbano. Años después, junto con el uso ya mencionado de Bradomín y Lombardo de "tlayudo", en 1959 y 1960, Jorge Tamayo se refiere a "tortillas generalmente grandes y secas llamadas clayudas", en su libro escolar de 1950, *Geografía de Oaxaca* (1950: 64). En el mismo año, el economista-antropólogo

Moisés T. de la Peña (1950: 131), cuando escribió sobre la Mixteca, mencionó la tortilla "siempre 'tlayuda' (¿clayuda?), gracias a un cocimiento [...] excesivo del nixtamal, con lo que la [...] tortilla adquiere la consistencia de la correa y es un martirio mascarla para quien no está habituado o no dispone de una dentadura a prueba para moler piedras. Parece que la finalidad es la de que la tortilla dure semanas y no se rompa al llevarla a la labor o al camino". Es interesante ver que la duda sobre las formas tl- y cl- ya existía hace 70 años. Hoy en día, se considera que clayuda es más auténtica y representativa de la pronunciación oaxaqueña —fue con esta pronunciación que la lingüista Beatriz Garza Cuarón registró la palabra en su libro, *El español hablado en la ciudad de Oaxaca*, (1987: 92)—, sin embargo, históricamente, debe entenderse que **tlayuda y clayuda han sido formas variantes contemporáneas de la misma palabra durante los últimos cien años.**

Esta variación se explica como parte del proceso regular de adopción fonológica de palabras con tl-, casi siempre de origen nahuatl, a la fonotáctica del español, no solo en Oaxaca. Por ejemplo, las palabras tlachique (aguamiel); chahuistle, apastle, tlacoyo e ixcludo. La pronunciación clayuda refleja este tipo de adaptación fonológica de tlayuda.

Actualmente no hay consenso en cuanto a la etimología de tlayuda/clayuda. Algunos, favoreciendo la forma tl-, ven su origen en alguna derivación de la palabra nahuatl "tlaolli", que significa 'granos de maíz'. Otros, prefiriendo la forma cl-, han buscado su origen en la palabra española "cal".¹

Por su parte, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno Federal Mexicano respecto de la Tlayuda en su Blog publica lo siguiente:

"Oaxaca es el estado que le ha brindado al mundo una enorme galería de sabores; su gastronomía es ancestral y reconocida por sus mezclas creativas. Y la Tlayuda es un claro ejemplo de ello. Es un platillo completo, versátil y balanceado además de ser una fuente de historia e identidad mexicana.

En México, no hay lugar mejor y más tradicional para comer una Tlayuda, que el mercado Benito Juárez. Ahí encontrarás una variedad de puestos que te ofrecen todas las creaciones inimaginables de este manjar.

Tlayuda del náhuatl tlaol-li que significa maíz desgranado, complementado con el sufijo uda, que denota abundancia.

Tradicionalmente, la tlayuda es esa tortilla enorme, casi tostada, cubierta de frijoles negros, tasajo o carne seca enchilada, chorizo, quesillo, cecina y aguacate. Pero puedes encontrar propuestas con chapulines y escamoles, hasta mariscos. Su producción es realizada por mujeres rurales, de la región San Antonio de la Cal, Oaxaca, ellas son las encargadas de preparar las tlayudas y llevarlas a la ciudad para venderlas.

Oaxaca es el estado que ha dado a México la tlayuda, siendo producidas principalmente por comunidades indígenas zapotecas.

¹ Véase: Swanton Michael y Sebastián van Doesburg, "Sobre el origen de la palabra tlayuda-clayuda", en Boletín FAHHO, No. 1, 2020. Disponible en: <https://bijc.pages.fahho.mx/wp-content/uploads/sites/10/2020/12/Boletimsep-oct20-paginas-13-16-1.pdf>

La Tlayuda, además de tener un sabor excepcional, es el alimento perfecto para quedar satisfecho a la primera. La Tlayuda desde el 2010, forma parte de los platillos oaxaqueños que fueron declarados Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO, y recientemente, fue reconocida como el platillo favorito de toda América Latina."²

En concreto, la **Clayuda como tortilla** y la **Tlayuda como platillo** de Oaxaca, retomando los argumentos del proponente y como veremos enseguida, son bienes gastronómicos de una evolución milenaria que ha mezclado ingredientes, recursos, técnicas, costumbres, rituales, saberes y determinadas cosmovisiones, hasta formar parte de la gran cultura gastronómica que conocemos actualmente.

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

² Véase: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/los-sabores-de-mexico-presentes-en-una-tlayuda>

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.

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 la Clayuda como tortilla y la Tlayuda como platillo de bienes gastronómicos que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos consideran como parte integrante de su patrimonio gastronómico, se RECONOCE como bienes gastronómicos materiales o tangibles que forman parte del patrimonio gastronómico material o tangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca.

En tercer momento, se debe precisar si los conocimientos y las técnicas de elaboración de la Clayuda como tortilla y la Tlayuda como platillo 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 el proponente consideró que **los conocimientos y las técnicas de elaboración de la Clayuda como tortilla y la Tlayuda como platillo de Oaxaca**, forman parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial de nuestro Estado son: que se trata de bienes que reúnen 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 de la Clayuda y la Tlayuda reúnen 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 la Clayuda es una tortilla de maíz nixtamalizado típica de los Valles Centrales del Estado de Oaxaca.

Su nombre proviene del náhuatl "tlao-li", que significa "maíz desgranado" y se complementa con el sufijo "uda", que hace referencia a la abundancia.

El maíz es un alimento fundamental en nuestra dieta mexicana desde tiempos antiguos, con el cual se puede realizar una enorme variedad de platillos, debido a la gran diversidad de razas de maíz con las que contamos.

De las 64 razas de maíz presentes en el país, 35 se encuentran en el Estado de Oaxaca, en donde se ha descrito una relación estrecha entre los grupos indígenas y las razas de maíz.

De tal forma, que los Zapotecos de Valles Centrales de Oaxaca se caracterizan por sembrar maíz Bolita, nombre que adquiere por la forma redonda de la mazorca y el grano.

El maíz Bolita ha sido señalado como la raza específica de maíz con la que se pueden elaborar las Clayudas (tortilla), pues con este se obtiene su textura característica semiquebradiza, adquiriendo una mejor consistencia, calidad, sabor, olor, rendimiento y presentación, en comparación con las elaboradas con cualquier otro maíz.

Las clayudas se caracterizan por su gran tamaño, pues cada tortilla mide al menos 30 centímetros de diámetro.

Su sabor es muy diferente al de cualquier otra tortilla, debido a que, al ser semitostada en un comal de barro, adquiere una consistencia que va de flexible a semiquebradiza, sin llegar a ser propiamente una tostada.

Además, por su cocimiento casi hasta el tueste, adquiere un aroma casi imperceptible de tortilla quemada y hace que la tlayuda dure más sin descomponerse, en comparación con las tortillas comunes.

Y por lo que hace a la Tlayuda (platillo), ésta presenta la ventaja de que se puede acompañar prácticamente de cualquier ingrediente.

Sus ingredientes básicos son: frijoles, quesillo, col o repollo picado, jitomate, aguacate y alguna deliciosa salsa.

Regularmente se acompaña con tasajo, cecina, chorizo, etc., o combinadas (actualmente hay opciones vegetarianas muy sabrosas).

Se sirve tostada para que en cada mordida crujiente puedas disfrutar de toda esta increíble mezcla de sabores y olores.

Debido a toda esta riqueza gastronómica, la Tlayuda fue reconocida recientemente como el platillo favorito de toda América Latina a través de una competencia en redes sociales organizada por una famosa plataforma digital.

Pero este no es el único reconocimiento que han ganado, pues ya desde 2010 las tlayudas forman parte de los platillos oaxaqueños que fueron declarados Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO.

La continuidad en la elaboración y consumo de Clayudas y/o Tlayudas nos habla de su reinterpretación como un patrimonio cultural alimentario o gastronómico que, en el contexto de la globalización, se convierte en un recurso estratégico para el desarrollo económico, pero también representa un alimento al que se le asocia historia, tradición, arraigo y saber hacer, proceso en el cual las mujeres son clave.

La producción de tlayudas se caracteriza por ser una labor realizada exclusivamente por mujeres, quienes para su elaboración utilizan técnicas artesanales transferidas de generación en generación, pues ninguna máquina ha podido igualar la calidad y presentación que adquiere la tlayuda al ser elaborada a mano y con la sazón única de cada persona.

De igual forma, las tlayudas son una importante fuente de ingresos de las familias oaxaqueñas, pues se venden en comunidades de Oaxaca, así como en otras partes del país e incluso en los Estados Unidos.

Así pues, la Clayuda como tortilla y/o Tlayuda como platillo es una tortilla de maíz de gran tamaño, típica de los pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca; representa un alimento al que se le asocia historia, tradición, arraigo y saber hacer; y es un platillo completo y balanceado, rico en fibra, vitaminas y minerales.

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, por medio de los conocimientos y las técnicas de elaboración de la Clayuda y/o Tlayuda 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 estos alimentos, para su sustento y supervivencia.

Así, para la preparación de la Clayuda y/o Tlayuda (del náhuatl, talo-li que significa maíz desgranado) se tiene que son tortillas de maíz de unos 30 centímetros o más, se cuece el tiempo necesario para que el agua se evapore, logrando una consistencia quebradiza y correosa. Cubierta de asiento de cerdo, pasta de frijoles negros, tasajo, cecina o chorizo, quesillo, repollo, aguacate.

Para elaborar la tortilla se necesita maíz, agua y cal, que luego de un proceso de nixtamalización se integra al molino para formar la masa.

El uso de cal es primordial para lograr la nixtamalización, parte de la herencia gastronómica de esa época prehispánica. Este proceso, requiere que el maíz tenga suficiente tiempo de remojo, el maíz puede estar hasta 12 horas remojándose en una olla que solo se destina para este proceso.

Durante este lapso, se dice que el maíz absorberá calcio y potasio, además de que será más fácil pegarlo y moldearlo. La tortilla de la Clayuda puede durar hasta 8 días a diferencia de la tortilla normal.

La Tlayuda, en algunas regiones, se acompaña con chile verde asado, comúnmente en Oaxaca se le llama chile de agua, y de cebollitas de cambray -también asadas- y opcionalmente limón, también hay quien las acompaña con rábanos y ramas de una hierba silvestre y tradicional llamada chepiche que son típicas del Estado de Oaxaca.

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

Respecto de este punto, se tiene que la Clayuda y/o Tlayuda es un símbolo gastronómico oaxaqueño y mexicano, es típico de las regiones del Estado de Oaxaca, especialmente de los Valles Centrales y el Istmo de Tehuantepec. No se sabe cuándo fue el momento exacto en que surgió, pero sí se revela que fue durante la conquista.

La gran variedad de platillos del Estado de Oaxaca se debe a que está compuesto y dividido por 8 regiones, los Valles Centrales, Costa, Sierra Juárez, Sierra Sur, Cañada, Mixteca, Istmo y Papaloapan, las cuales son muy distintas entre sí cultural y gastronómicamente, tanto que se encuentran más de veinte tipos de tortillas.

La tradición de la Tlayuda se remonta a varias décadas atrás, sin embargo, el pueblo de San Antonio de la Cal que se encuentra en los Valles Centrales de Oaxaca, lo utiliza para impulsar su economía, haciendo tortillas de gran tamaño en sus comales con leña ardiente. Esta comunidad es considerada la tierra de la Tlayuda. Las mujeres de esta comunidad sostienen su economía y han aprendido a manipular la masa para formar tortillas. Cada familia llega a producir hasta 500 piezas de tortillas.

La Clayuda como tortilla y la Tlayuda como platillo se puede encontrar principalmente en los mercados de Oaxaca. Su precio puede variar dependiendo del lugar de compra y de sus ingredientes.

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

En lo que toca a este tópico, como muestra el ejemplo de la elaboración de las Clayudas y/o Tlayudas en el Municipio Zapoteca de San Antonio de la Cal, ubicado en la región de los Valles Centrales, a unos kilómetros de la Ciudad de Oaxaca de Juárez.

En San Antonio de la Cal las mujeres realizan desde las labores del campo, como la siembra y el cuidado de la milpa, hasta el proceso de desgranado del maíz, así como su nixtamalización. Anteriormente la molienda del maíz se hacía a mano, en metate de piedra, aun cuando ahora se realiza en un molino eléctrico.

Las mujeres de San Antonio de la Cal narran como se realiza este proceso:

"Desde que puede recordarlo, María Elia Martínez ha pasado toda la vida entre los granos del maíz, el calor del fogón y el aroma de la tortilla cuando se transforma al contacto con el fuego. Esta productora de tlayudas de San Antonio de la Cal recuerda que desde antes de los 10 años ha estado cercana a este oficio, mismo que ejercieron sus abuelas, su madre y sus tías, por lo que lo considera como una herencia.

"Mis abuelas me criaron al calor de la tortilla, ellas nos enseñaron a hacer estas labores, nos decían vete al molino, ponte a hacer unas memelas o prende el fogón", recuerda la mujer mientras prepara las enormes tortillas para colocarlas en el comal, mismo que estaba colocado sobre una tina de metal acondicionada como bracero, con barro y tabiques rojos.

María Elia Martínez es una de las 14 productoras que participan en la novena edición de la Feria de la Tlayuda en San Antonio de la Cal, estas tradicionales y enormes tortillas que se han convertido en emblema de Oaxaca y que se consideran como originarias de esta comunidad de raíces zapotecas ubicada en la región de los Valles Centrales, a unos kilómetros de la ciudad de Oaxaca.

María explica que en San Antonio de la Cal las mujeres realizan desde las labores del campo, como la siembra y el cuidado de la milpa, hasta el proceso de desgranado del maíz, así como su nixtamalización. La mujer explica que ahora la molienda se realiza en un molino eléctrico, pero recuerda que antes todo se hacía a mano, en metate de piedra.

"Nosotras sembramos nuestro maicito, el blanco, el azul o el amarillo. Ya en la temporada, con el agua del tiempo, va creciendo la milpa y ya es en noviembre cuando comenzamos a ir a cosechar nuestro maíz, luego a desgranar y lo ponemos al sol para que se vaya secando y lo vamos procesando, así poco a poco vamos usando el maíz de nuestra cosecha", cuenta.

Como ella, en San Antonio de la Cal prácticamente todas las mujeres se dedican a este oficio, por lo que se considera a la comunidad como la cuna de esta tortilla, [...]

"Las tlayudas las traemos de generación en generación, desde nuestras bisabuelas. Todo comenzó con una tortillita hecha a mano, con un tortillero de madera. Esa fue evolucionando, primero fue una tortilla pequeña, luego una mediana y ahora hay de muchos tamaños y usamos el tortillero, una prensa de fierro, en el que nos apoyamos para extender un poquito la masa" [...].

[...] aquí desde los 6 o 7 años las niñas comienzan a relacionarse con este oficio, gracias al cual las mujeres se han convertido en pilares de la economía familia y comunitaria, "Con las tlayudas hemos mantenido y apoyado a nuestra pareja, al esposo, a sacar a delante a los hijos, muchos de ellos ya profesionistas", [...].

“Las mujeres traemos esas raíces desde hace muchos años y aquí se ha considerado la cuna de las tlayudas porque ya tenemos demasiados años con esta labor, con este trabajo tan enorme, muy muy laborioso, pero de verdad que nos gusta mucho hacerlo, porque es con el que hemos salido adelante las mujeres con nuestros hijos y nuestras familias”, agrega.

Pese a la importancia de esta labor, las productoras señalan que en realidad no existe un censo de cuántas mujeres se dedican este oficio en San Antonio de la Cal, pero saben que la mayoría de las mujeres participan en esta labor. También cuenta orgullosa que sus tortillas de entre 35 y 45 centímetros son tan reconocidas, que las productoras las venden lo mismo en mercados tradicionales de la ciudad de Oaxaca como en otras comunidades de los Valles Centrales, donde no se elaboran de manera tradicional.

[... Finalmente, se agrega]

“Desde que se inició la feria, se nos ha abierto el camino para exportar las tlayudas, así que también mandamos a Estados Unidos, muchas productoras exportan fuera de Oaxaca, es por eso que queremos que vengan a visitarnos y esto vuelva a reactivarse”, señala [la entrevistada].”⁴

Las productoras como María Elia Martínez y otras mujeres de San Antonio de la Cal son conscientes de la fama internacional que ha ganado la tlayuda, platillo que se ha convertido en una especie de embajador natural de Oaxaca.

Ante ello, explican que las tlayudas pueden variar de color y tamaño, aunque las que se producen en esa comunidad zapoteca son de maíz blanco, amarillo y azul o moradito, Y pueden ser tostadas o cocidas. También describen que este platillo, en su forma original, se debe preparar con asiento de puerco, pasta de frijol de la milpa, verdura como lechuga romanita y jitomate. También puede acompañarse con chepiche, nopales asados y chile de agua. Usualmente -agrega- llevan quesillo y carne, que puede ser tasajo, chorizo, costilla, cecina, etcétera.

Así, para finalizar, esta productora nos dice que: “Debe llevar estos ingredientes para que nosotros sepamos que es nuestro sabor y sazón de nuestra Tlayuda, eso es lo que nos da orgullo a nosotras”, por eso con conocidas en su comunidad y en nuestro Estado, a nivel nacional e internacional, actualmente.

Al margen de todo lo anterior, no pasa inadvertido que la Tlayuda es un platillo completo y balanceado, que por sus ingredientes, es rica en fibra, vitaminas y minerales (Vitamina A, B, C, E, calcio, potasio, yodo, hierro, zinc).

⁴ Véase: El Universal, Oaxaca, “Mujeres de San Antonio de la Cal preservan oficio de elaboración de las Tlayudas, platillo emblema de Oaxaca”. Entrevista a mujeres de San Antonio de la Cal. Disponible en: <https://oaxaca.eluniversal.com.mx/municipios/mujeres-de-san-antonio-de-la-cal-preservan-oficio-de-elaboracion-de-las-tlayudas-platillo>

El maíz nixtamalizado de la tlayuda brinda una buena proporción de carbohidratos complejos y favorece la biodisponibilidad de calcio y niacina, aportando la misma cantidad de proteína y fibra que aportaría el consumo de una porción similar de tortillas.

Los frijoles son bajos en grasas y colesterol, altos en fibra, en hidratos de carbono de lenta absorción y proteínas, por lo cual, junto con el tasajo asado, brindan el mayor aporte de proteínas de este platillo.

El jitomate es una buena fuente de fibra, vitamina C y potasio. Su color rojo nos indica que contiene betacarotenos, una forma de vitamina A que no brindan grandes beneficios a la salud, tanto en el sistema digestivo, cardiovascular e inmunológico, como en muchas otras funciones vitales.

La col o repollo es una excelente fuente de fibra, vitamina A, B y C, azufre, calcio, nitrógeno y yodo.

Y la grasa contenida en el aguacate, por ser de origen vegetal, contiene ácidos grasos insaturados que tienen un efecto protector contra enfermedades cardiovasculares, como el ácido oleico y los conocidos como omega 3 y omega 6.

De igual forma, se debe considerar también que la Clayuda y la Tlayuda se pueden encontrar principalmente en mercados de Oaxaca. Sin embargo, debido a su popularidad es muy fácil encontrarlas en cualquier restaurante oaxaqueño del país.

Su precio puede variar dependiendo del lugar de compra y de sus ingredientes. El precio de una tortilla de Clayuda va de los \$2 a los \$7 pesos, mientras que una Tlayuda ya preparada, como platillo, puede costar desde \$30 hasta \$100 pesos, aproximadamente.

Si se prepara en casa, lo fundamental es contar con la tortilla, y para la compra de todos sus ingredientes, que rendirían para al menos cinco Tlayudas, se necesitarían entre \$100 y \$200 pesos aproximadamente, dependiendo de la cantidad y del tipo de carne que se quiera utilizar, o incluso puede prepararse en su versión vegetariana (chapulines con verdolaga).

Por último, por su importancia, se debe mencionar que en el **Municipio de San Antonio de la Cal**, el **18 de julio**, se realiza la **tradicional Feria de la Tlayuda**, en el marco de las fiestas de la Guelaguetza, donde todas las personas podemos deleitarnos de este tradicional platillo oaxaqueño.

En esa consideración, al tratarse los conocimientos y las técnicas de elaboración de la Clayuda como tortilla y la Tlayuda como platillo 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 bienes culturales inmateriales, o intangibles que forman parte del patrimonio cultural inmaterial o intangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca.

Una vez precisado lo anterior, en **cuarta instancia**, para efectos de la declaratoria solicitada, se procede a resaltar la **importancia de declarar**, por un lado, a la **Clayuda como tortilla** y a la **Tlayuda como platillo**, como **bienes gastronómicos materiales o tangibles que forman parte del patrimonio gastronómico material o tangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca**; y, por otro lado, a los **conocimientos y las técnicas de elaboración de la Clayuda como tortilla y la Tlayuda como platillo**, como **bienes culturales inmateriales o intangibles que forman parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca**.

Al respecto, tomando en consideración que la Clayuda y/o la Tlayuda, 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.⁵

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

⁵ 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 Salvaguarda; y c) Los Programas, Proyectos y Actividades de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

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.⁶ De ahí, pero no sólo por eso, la importancia de la declaratoria por parte del Congreso, como una medida de salvaguardia de bienes que forman parte de nuestro patrimonio.

En ese tenor, luego de analizar y valorar los argumentos y la declaratoria de bien como patrimonio del Estado de Oaxaca, esto es, la argumentación y fundamentos jurídicos de la **Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se propone declarar la Tlayuda como Patrimonio Cultural y Gastronómico del Estado de Oaxaca**, presentada por el **Diputado Sesul Bolaños López**, a consideración de esta Comisión, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 69, fracciones IX y X del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, previo a su aprobación, **modifica**⁷ con precisiones mínimas la

⁶ 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.

⁷ 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, INDEPENDIENTEMENTE 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

iniciativa de declaratoria de patrimonio de mérito. En ese sentido, la presente propuesta de declaratoria de bien como patrimonio del Estado de Oaxaca se considera POSITIVA para su dictaminación.

En esa consideración, al reconocerse, por un lado, la Clayuda como tortilla y la Tlayuda como platillo, como bienes gastronómicos materiales o tangibles que forman parte del patrimonio gastronómico material o tangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca; y, por otro lado, los conocimientos y las técnicas de elaboración de la Clayuda como tortilla y la Tlayuda como platillo, como bienes culturales inmateriales o intangibles que forman parte del patrimonio cultural inmaterial o intangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca, en términos de la normativa constitucional, convencional, legal, la resolución de declaratoria de patrimonio de la UNESCO, la jurisprudencia y los criterios adoptados, esta Comisión DECLARA, por un lado, a la Clayuda como tortilla y la Tlayuda como platillo, como bienes gastronómicos materiales o tangibles que forman parte del patrimonio gastronómico material o tangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca; y, por otro lado, a los conocimientos y las técnicas de elaboración de la Clayuda como tortilla y la Tlayuda como platillo, como bienes culturales inmateriales o intangibles que forman parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca.

CUARTO.- Una vez entrado al estudio, análisis y discusión de la iniciativa referida en el considerando tercero del presente dictamen, los Diputados de la Comisión, con la

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.

finalidad de promover⁸, respetar⁹, proteger¹⁰ y garantizar¹¹ los bienes que conforman el patrimonio de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 1, 4 y 133 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1, 2, 12 y 59, fracción LXXVI de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 1, 2, 3, 15 y 16 de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales; 1, 2, fracción II, 16, 18 y 19 de la Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca; 2.3 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO); 63, 65, fracción VI, 66, 72, y 77 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 26, 29, 34, 42, fracción VI, letras a, h, i y l, y 69, fracciones IX y X del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y la jurisprudencia, las resoluciones y criterios aplicables, son coincidentes con la nueva propuesta de declaratoria de bien como patrimonio del Estado de Oaxaca, por lo que se **APRUEBA RECONOCER y DECLARAR, por un lado, a la Clayuda y/o Tlayuda como tortilla y la Clayuda y/o Tlayuda como platillo, como bienes gastronómicos materiales o tangibles que forman parte del patrimonio gastronómico material o tangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca; y, por otro lado, a los conocimientos y las técnicas de elaboración de la Clayuda y/o Tlayuda como tortilla y la Clayuda y/o Tlayuda como platillo, como bienes culturales inmateriales o intangibles que forman parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca.**

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

⁸ 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.

⁹ 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.

¹⁰ 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.

¹¹ 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.

DICTAMEN

La Comisión Permanente de Culturas, Artes, Juventud, Cultura Física y Deporte de la Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, **aprueba el Dictamen con Proyecto de Decreto por el que se reconoce y declara, por un lado, a la Clayuda y/o Tlayuda como tortilla y la Clayuda y/o Tlayuda como platillo, como bienes gastronómicos materiales o tangibles que forman parte del patrimonio gastronómico material o tangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca; y, por otro lado, a los conocimientos y las técnicas de elaboración de la Clayuda y/o Tlayuda como tortilla y la Clayuda y/o Tlayuda como platillo, como bienes culturales inmateriales o intangibles que forman parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca.**

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

DECRETA:

ARTÍCULO ÚNICO. La Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, **reconoce y declara a la Clayuda y/o Tlayuda como tortilla y a la Clayuda y/o Tlayuda como platillo, como bienes gastronómicos materiales o tangibles que forman parte del patrimonio gastronómico material o tangible de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca, y a los conocimientos y las técnicas de elaboración de la Clayuda y/o Tlayuda como tortilla y la Clayuda y/o Tlayuda como platillo, como bienes culturales inmateriales o intangibles que forman parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca.**

TRANSITORIOS:

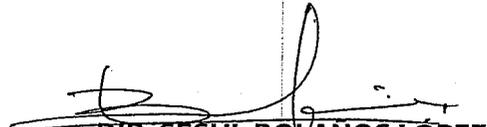
PRIMERO. Publíquese el presente Decreto en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Oaxaca, el cual entrará en vigor a partir del día siguiente de su referida publicación.

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

Oaxaca, al Titular de la Secretaría de Turismo del Estado de Oaxaca, para los efectos jurídicos conducentes.

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

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


DIP. SESUL BOLANOS LÓPEZ
PRESIDENTE


DIP. ELVIA GABRIELA PÉREZ LÓPEZ
INTEGRANTE

DIP. JAIME MOISÉS SANTIAGO AMBROSIO
INTEGRANTE

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA
DIP. ELVIA GABRIELA PÉREZ LÓPEZ
DIP. CÉSAR DAVID MATEOS BENÍTEZ
INTEGRANTE


DIP. MELINA HERNÁNDEZ SOSA
INTEGRANTE

LAS FIRMAS LEGIBLES CONTENIDAS EN ESTA HOJA CORRESPONDEN AL DICTAMEN EMITIDO POR LA COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE DE LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA, EN EL EXPEDIENTE 98, EL VEINTISIETE DE NOVIEMBRE DE DOS MIL VEINTITRÉS.