

**ASUNTO: DICTAMEN DEL EXPEDIENTE NÚM. 121**

DEL ÍNDICE DE LA COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD,  
CULTURA FÍSICA Y DEPORTE

**DICTAMEN CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE DECLARA EL  
NICUATOLE COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO DE  
OAXACA.**

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA  
**RECIBIDO**  
23 JUL. 2024  
DIRECCIÓN DE APOYO  
LEGISLATIVO

HONORABLE ASAMBLEA

Por instrucciones de las Ciudadanas Diputadas Secretarías 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 05 de diciembre de 2023, el **DIPUTADO LUIS ALBERTO SOSA CASTILLO**, presentó en la Secretaría de Servicios Parlamentarios, la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR LA QUE SE DECLARA LA ELABORACIÓN DEL NICUATOLE COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL 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 13 de diciembre de 2023, 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 15 de diciembre de 2023, 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/3488/2023, la iniciativa referida presentada por el DIPUTADO LUIS ALBERTO SOSA CASTILLO, radicándose con el número de expediente número 121 del índice de esta Comisión.

#### CONTENIDO DE LA INICIATIVA:

**EN LA INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR LA QUE SE DECLARA LA ELABORACIÓN DEL NICUATOLE COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

DEL ESTADO DE OAXACA, el Legislador expone 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 de reforma legal, el legislador argumentó, en concreto, lo siguiente:

Que uno de los ejes estratégicos de la política cultural del Gobierno del Estado de Oaxaca, es la salvaguarda del Patrimonio Cultural tangible e intangible.

Que los tipos de patrimonio cultural que se regulan en el artículo 15 de la Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca son: ***"Patrimonio Cultural tangible o material, ... el constituido por los bienes muebles e inmuebles, tanto públicos como privados, localidades, conjuntos poblacionales, sus territorios y bellezas naturales, centros históricos, conjuntos urbanos y rurales, así como los bienes que por su valor antropológico, arquitectónico, histórico, artístico, técnico etnográfico, científico, cosmogónico o tradicional, tengan relevancia para los habitantes del Estado, representativos de una época o sea conveniente su conservación para la posteridad, y 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."***

Que en el artículo 16 de la Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca, se regula la declaratoria de publicidad del patrimonio cultural: ***"... se declara de interés público la salvaguarda, conservación, restauración, recuperación, preservación, promoción, difusión, enriquecimiento e investigación del patrimonio cultural tangible e intangible del Estado, el cual 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 en el Estado."***

Que en ese sentido, dicha declaratoria es el acto jurídico por medio del cual el Congreso del Estado: ***"tiene por objeto el otorgar un reconocimiento adicional a un bien, y podrá***

*hacerse sobre un elemento individual o sobre un conjunto de elementos que guarden algún tipo de relación entre sí."*

Que la Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) aprobó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en el 2003, firmado por 158 países, por medio del cual se comprometen a trabajar por la salvaguardia de estas expresiones culturales.

Que en dicha Convención se identificó que el término "patrimonio cultural" ha cambiado considerablemente de contenido en las últimas décadas, en parte debido a los instrumentos desarrollados por ese organismo internacional (UNESCO).

En ese orden de ideas, ***"el patrimonio cultural no termina en los monumentos y las colecciones de objetos. También incluye tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, tales como tradiciones orales, artes escénicas, prácticas sociales, rituales, eventos festivos, conocimientos y prácticas sobre la naturaleza y el universo o los conocimientos y habilidades para producir manualidades. Y si bien es frágil, el patrimonio cultural inmaterial es un factor importante para mantener la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de las diferentes comunidades ayuda al diálogo intercultural y fomenta el respeto mutuo por otras formas de vida."***

Por lo anterior, si hablamos las y los oaxaqueños de nuestra riqueza gastronómica, la cual en la mayoría de los casos data desde la misma época prehispánica. Sin lugar a dudas, un lugar especial debe ocupar el Nicuatole, o como se le conoce también en lengua náhuatl como: (necuatl o necutli, miel, y atolli, atole).

También se le conoce como nicoatole, necuatole, necuatolli, nicostole, atole de molde o gelatina de maíz. Cabe mencionar que, se cree que antes de la Conquista el Nicuatole se endulzaba con miel de maguey, y de ahí el origen de su apelativo de miel.<sup>1</sup>

El Nicuatole, es un postre o dulce con la consistencia similar a una natilla o flan, y se conoce también como un dulce o postre delicioso, con cierto aspecto y consistencia de natilla, el cual, gracias a la tradición oral y escrita, es que, ha sido posible que la receta

<sup>1</sup> <https://www.mexicodesconocido.com.mx/nicuatole.html>

para su elaboración, haya transitado de generación en generación hasta llegar hasta nuestros días.

Es de dominio popular que, el Nicuatole, fue preparado por primera vez en el siglo XIX, y que es uno de los dulces tradicionales existentes en nuestra Entidad.

Siendo preparado principalmente, por mujeres mayores y por mujeres jóvenes, y vendido por ellas mismas, en los parques públicos, en los mercados, en las calles del Municipio de San Agustín Yatareni, Ayuntamiento al que se le atribuye ser la cuna del Nicuatole.

Sin embargo, este dulce tradicional prehispánico, se prepara y se comercializa, además, en los Municipios de Oaxaca de Juárez, Villa de Zaachila, Santa Cruz Xoxocotlán, entre otros.

Siendo sus principales ingredientes: maíz, azúcar, canela y agua. En vez de azúcar, también se puede endulzar con piloncillo, y por encima se suele colorear con rojo carmín, un pigmento obtenido de la cochinilla<sup>2</sup>.

Respecto a su preparación, las mujeres deben usar maíz criollo, que es una raza local de Oaxaca rica en almidones, ya que con otras variedades de maíz el nicuatole no queda tan espeso y tiende a cuartearse.

El maíz se cuece y se muele en metate o molino. Se deslee el maíz en agua fría, se cuela y se vuelve a poner en el fuego. Se le agrega la canela, el azúcar y la leche, así como los sabores que uno desee agregarle.

El líquido se irá espesando y adoptando una consistencia similar a la miel (de ahí su nombre) hasta cuajarse. El tiempo de elaboración total ronda las tres horas<sup>3</sup>.

En la elaboración del Nicuatole el principal ingrediente es el maíz, cuya preparación permite que cuaje y se disfrute del sabor dulce y de suave consistencia<sup>4</sup>.

Hay quien le añade hojas de limón o de naranjo, agua, leche o estos dos últimos ingredientes juntos. También se le puede agregar canela, vainilla o almendra, para aromatizar; incluso, tuna o coco rallado<sup>5</sup>.

<sup>2</sup> <https://www.nvnoticias.com/agenda/cultura/realizaran-feria-del-nicuatole-y-el-maiz-en-yatareni/75956>

<sup>3</sup> Nicuatole de San Agustín Yatareni. YouTube. Corporación Oaxaqueña de Radio y Televisión (4:53 min). 2017. Consultado el 16 de mayo de 2022.

<sup>4</sup> <https://www.oaxaca.gob.mx/comunicacion/invita-sectur-a-la-7a-feria-del-nicuatole-y-derivados-del-maiz-en-san-agustin-yatareni/>

Es relevante mencionar que, el Nicuatole se encuentra en el gusto del paladar exigente de mujeres, niñas, niños, personas mayores y hombres. Todas y todos, hemos podido disfrutar en alguna etapa de nuestra vida, de una porción de este sabroso dulce, el cual lo sirven en vasitos de plástico, en papel delgado, o en hojas de plátano, siendo cortado en cuadros pequeños o con forma de rectángulos.

Esto, sin dejar de comentar que, el Nicuatole tiene diversos usos como lo es: el de golosina en fiestas infantiles, en fiestas religiosas, en un día soleado de paseo familiar, o simplemente gracias a un rico antojo que le da sabor a nuestro día.

Por ello, consideramos que, el Nicuatole contribuye a la captación de divisas en el sector turístico en nuestro Estado y en los Municipios en donde se elabora y comercializa, ya que, es bien conocido que, las personas que vienen de otras naciones y los mismos turistas nacionales, lo hacen con la intención de conocer los sabores, texturas y aromas que nos da este delicioso dulce.

Es evidente que, el Nicuatole empodera a las mujeres que lo realizan, las inserta en la actividad económica, les da sustento a ellas y a sus familias, fortaleciendo la identidad tanto de su hogar como también de la comunidad.

Prueba de ello es que, tantos turistas internacionales, nacionales y nosotros mismos hemos asistido y degustado un delicioso Nicuatole, en la "Feria del Nicuatole y del Maíz", de San Agustín Yatareni, Oaxaca.

Esta Feria se realiza, en vísperas de la fiesta patronal de San Agustín Obispo a finales del mes de julio en cada año.

Es bien sabido que, en la feria se puede probar de varios sabores: vainilla, almendra, piña, chocolate, durazno, coco rallado, piña, tuna y tejate, la bebida tradicional a base de maíz y cacao<sup>6</sup>.

Esta feria tiene como objetivo la atracción de visitantes y la promoción de la gastronomía, costumbres y tradiciones del municipio, así como para impulsar la economía de la población<sup>7</sup>.

<sup>5</sup> <https://www.directoalpaladar.com.mx/cocina-popular-mexicana/origen-nicuatole-que-como-prepararlo-cocina-tradicional-mexicana>

<sup>6</sup> <https://www.mexicodesconocido.com.mx/nicuatole.html>

Por último, debemos señalar que, 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<sup>8</sup>.

El Nicuatole, incorpora saberes y practicas ancestrales, une a la comunidad, contribuye a la economía de las familias Oaxaqueñas tanto de San Agustín Yatareni así como de los Ayuntamientos en donde se elabora y comercializa.

El Nicuatole, forma parte de nuestra riqueza cultural inmaterial, la cual debemos proteger ante la creciente globalización.

#### ***Propuesta legislativa***

El Diputado Luis Alberto Sosa Castillo, 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 elaboración del Nicuatole como patrimonio cultural inmaterial del Estado de Oaxaca**, para quedar como sigue:

#### **DECRETO:**

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

#### **TRANSITORIOS:**

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

<sup>7</sup> <https://www.oaxaca.gob.mx/comunicacion/invita-sectur-a-la-7a-feria-del-nicuatole-y-derivados-del-maiz-en-san-agustin-yatareni/>

<sup>8</sup> <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>

**SEGUNDO.** Comuníquese el presente Decreto a la Secretaría de Cultura del Gobierno de la República, a la Secretaría de las Culturas y Artes de Oaxaca, y a la Secretaría de Turismo del Estado de Oaxaca, para los efectos procedentes."

Una vez expuestos los argumentos y motivos del proponente, esta COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, 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 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 presenta el Diputado Luis Alberto Sosa Castillo a la Comisión tiene por finalidad que ésta declare la elaboración del nicuatole como patrimonio cultural inmaterial del Estado de Oaxaca.

En ese sentido, en primer lugar, se debe precisar si la **elaboración del Nicuatole** 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 el proponente consideró que la elaboración del Nicuatole 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 del Nicuatole, en cuanto a conjunto de conocimientos y técnicas, resulta ser un bien tradicional, contemporáneo y vivo al mismo tiempo. Esto se puede comprobar porque, se ha venido preparando y produciendo a lo largo de los años, por mujeres integrantes de la comunidad, las cuales viven en el Municipio de San Agustín Yatareni.

Estas, han transmitido su técnica y conocimientos en el proceso de elaboración de generación en generación desde el siglo XIX y hasta nuestros días. Esto lo conocemos, gracias a los diversos testimonios de valiosas mujeres que forman parte de la comunidad de dicho ayuntamiento.

En sus palabras y en los hechos, ellas son las principales protagonistas en la elaboración y comercialización del Nicuatole.

La elaboración del nicuatole es considerada una verdadera tradición en su elaboración, que, si bien es cierto, tiene ya varios siglos, actualmente se continúa haciendo todos los días en diversos hogares de San Agustín Yatareni este postre ancestral.

La elaboración del Nicuatole no es un proceso sencillo, debido a que, para poder hacerlo existen una serie de pasos que requieren de dedicación y tiempo.

Por ejemplo, de la molienda de maíz y demás ingredientes, hasta llegar a tener el postre con su consistencia sólida, de todos los elementos se lleva un tiempo aproximadamente entre 3 y 5 horas. Y es que, el maíz se cuece y se muele en metate o molino, se coloca el maíz en agua fría, se cuele y se vuelve a poner en el fuego. Se le agrega la canela, el azúcar y la leche, así como los sabores que uno desee agregarle.

El líquido se irá espesando y adoptando una consistencia similar a la miel (de ahí su nombre) hasta cuajarse.

Las mujeres que elaboran el Nicuatole, consideran que, la mayor importancia de este postre o dulce, es que, es parte de la identidad cultural de la comunidad y es por medio de este que, podemos disfrutar los sabores, texturas y aromas que nos brinda el postre de maíz criollo principalmente.

- b) **Inclusivo:** "se puede 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. Otros, 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. Contribuye a la cohesión social."

En lo referente al Nicuatole, observamos que es un medio de empoderamiento e inclusión de la mujer en la economía de su hogar y en el seno de la comunidad.

Forma parte de la vida cotidiana de estas, de sus familias, de sus poblaciones y de la identidad gastronómica de nuestro Estado.

Asimismo, este postre o dulce es conocido y reconocido tanto por ciudadanía de San Agustín Yatareni, como por las personas en general de otros Municipios, y de los turistas nacionales y extranjeros que visitan el Estado de Oaxaca.

Con el Nicuatole se promueve el turismo gastronómico a nivel Internacional y Nacional.

Siendo el Nicuatole un postre o dulce que contribuye a la cohesión social de las mujeres y hombres que viven en dicho Ayuntamiento. Porque a pesar de que, son las primeras las que elaboran y comercializan, los hombres, niñas y niños, abuelas y abuelos participan con gran satisfacción en alguna de las etapas tanto de la elaboración o en su venta.

Por lo que, podemos afirmar que, el Nicuatole fomenta la unión y la participación activa de la comunidad.

De gran relevancia es su elaboración y venta, este ha sido llevado a otras comunidades, en busca de copiar su textura y consistencia, los cuales solamente se pueden alcanzar con un conocimiento exacto tanto de los ingredientes y de sus proporciones y así como de todo el proceso de elaboración.

- 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.”

El Nicuatole en su elaboración, es propio del Municipio de San Agustín Yatareni, de conocimiento popular es que, fue preparado por primera vez en el siglo XIX, y que es uno de los dulces tradicionales existentes más antiguos en nuestra Entidad.

Se prepara principalmente, por mujeres mayores y por mujeres jóvenes, y vendido por ellas mismas, en los parques públicos, en los mercados, en las calles de los Municipios de San Agustín Yatareni, Ayuntamiento al que se le atribuye ser la cuna del Nicuatole

Y en ningún otro lugar se prepara igual. Este postre o dulce, se presenta en el día a día de la comunidad, para la degustación en la comida a todas y todos los integrantes de la familia, se prepara y consume en fechas importantes y como forma de ingreso. Tal es la importancia del Nicuatole, que es lo primero que se ofrece en los hogares para los integrantes de la familia. De igual forma, esta postre o dulce se da en los restaurantes, y en la calle se ofrece como opción para quitar el antojo o mitigar el hambre.

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 suya.”

Al Nicuatole, se le conoce y reconoce como un postre o dulce prehispánico, tanto en el seno de la comunidad del Municipio de San Agustín Yatareni, como fuera de esta. Esto debido principalmente a la tradición oral de las mujeres y hombres que viven en el Ayuntamiento, como aquellas personas que han visitado este mágico lugar, disfrutando durante su estancia de un rico Nicuatole en compañía de la familia, amistades o colaboradores.

Al salir de San Agustín Yatareni, los turistas nacionales y extranjeros al compartir su experiencia del viaje con otras personas, reconocen el sabor, aroma, consistencia de este postre o dulce, recomendando su disfrute en cualquier oportunidad de viaje a la comunidad y a los Municipios en los cuales se prepara.

Existe conocimiento tanto de las mujeres y hombres que integran la comunidad cuna del Nicuatole, que atestiguan su autenticidad. Esto es posible, gracias a que este tiene una

larga tradición histórica que ha trascendido a través de los siglos de generación en generación.

Sumándose, a esto que, con el paso del tiempo, algunas de las familias que, se han dedicado a la preparación del Nicuatole, llegaron a innovar, y ahora gracias a esto, podemos encontrar, que hay quien le añade hojas de limón o de naranjo, agua, leche o estos dos últimos ingredientes juntos. También se le puede agregar canela, vainilla o almendra, para aromatizar; incluso, tuna o coco rallado.

En la "Feria del Nicuatole y del Maíz", de San Agustín Yatareni, Oaxaca. Esta Feria se realiza, en vísperas de la fiesta patronal de San Agustín Obispo a finales del mes de julio en cada año.

Es bien sabido que, en la feria se puede probar de varios sabores: vainilla, almendra, piña, chocolate, durazno, coco rallado, tuna. Esta feria tiene como objetivo la atracción de visitantes y la promoción de la gastronomía, costumbres y tradiciones del municipio, así como para impulsar la economía de la población.

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 del nicuatole SE CONSIDERA como patrimonio cultural intangible o inmaterial del Estado de Oaxaca.**

En segundo lugar, una vez precisado lo anterior, para efectos de la declaratoria solicitada, se procede a resaltar **la importancia de la elaboración del nicuatole como patrimonio cultural intangible o inmaterial del Estado de Oaxaca.**

Al respecto, tomando en consideración que la elaboración del nicuatole –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 de 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 así 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 futuras generaciones, a fin de que éstas puedan construir un sentido de pertenencia. De ahí, pero no solo 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 el Diputado Luis Alberto Sosa Castillejos, a 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 del Nicuatole 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 del Nicuatole 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 EL NICUATOLE COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO DE OAXACA.**

**DECRETO:**

**ÚNICO. La Sexagésima Quinta Legislatura del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, declara el Nicuatole como Patrimonio Cultural Inmaterial 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 nueve de abril de dos mil veinticuatro.

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



**DIP. SESUL BOLAÑOS LÓPEZ**

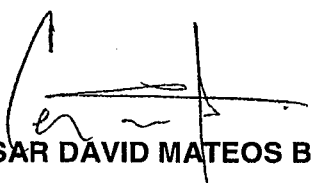
**PRESIDENTE**



**DIP. ELVIA GABRIELA PÉREZ LÓPEZ**  
**INTEGRANTE**



**DIP. JAIME-MOISÉS SANTIAGO  
AMBROSIO**  
**INTEGRANTE**



**DIP. CÉSAR DAVID MATEOS BENITEZ**  
**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 DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA, EN EL EXPEDIENTE NÚMERO 121 DE SU ÍNDICE, EL NUEVE DE ABRIL DE DOS MIL VEINTICUATRO. ....