

ASUNTO: DICTAMEN DEL EXPEDIENTE NÚM. 21

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

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA

**DICTAMEN CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE DECLARA EL PAN DE
CAZUELA DE TLACOLULA DE MATAMOROS COMO PATRIMONIO CULTURAL DEL
ESTADO DE OAXACA**

RECIBIDO
11/4/2023
DIRECCIÓN DE APOYO LEGISLATIVO

HONORABLE ASAMBLEA:

Por instrucciones de las Ciudadanas Diputadas Secretarias de la Sexagésima Quinta Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, fue remitido a ésta **COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE**, por conducto del Secretario de Servicios Parlamentarios para su estudio y elaboración del dictamen correspondiente, el expediente de número al rubro indicado, por lo que los integrantes de esta Comisión Permanente, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 51, párrafo primero y 53, fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; artículos 63, 64, 65 fracción VI y 72 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; artículos 27, 33, 34, 38, 42 fracción VI, inciso a) y 64 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, sometemos a consideración de esta Honorable Asamblea el presente Dictamen de conformidad con la siguiente:

METODOLOGÍA:

La **COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE**; misma que tiene a su cargo el estudio, análisis y dictaminación de la iniciativa presentada, desarrolló los trabajos correspondientes conforme al siguiente procedimiento:

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

En el apartado de **Contenido** se hace una descripción de la iniciativa, se exponen los objetivos, y se resume su contenido, motivos y alcances.

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

ANTECEDENTES:

1. Con fecha 9 de agosto del 2022, el **DIPUTADO NOÉ DOROTEO CASTILLEJOS**, presentó en la Secretaría de Servicios Parlamentarios, la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR LA QUE SE DECLARA LA ELABORACIÓN DEL PAN DE CAZUELA DE TLACOLULA DE MATAMOROS 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 10 de agosto del 2022, se presentó en el pleno la iniciativa referida en el punto que antecede, por lo que por instrucciones de las Ciudadanas Diputadas Secretarías, acordaron que fuera turnada a la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE.
3. El día 11 de agosto de 2022, fue recibida en la Presidencia de la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, a través de la Secretaría de Servicios Parlamentarios mediante oficio número LXV/A.L/COM.PERM/1336/2022, la iniciativa referida presentada por el **DIPUTADO NOÉ DOROTEO CASTILLEJOS**, radicándose con el número de expediente número 21 del índice de la Comisión.

CONTENIDO DE LA INICIATIVA:

En la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR LA QUE SE DECLARA LA ELABORACIÓN DEL PAN DE CAZUELA DE TLACOLULA DE MATAMOROS 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:

Primero, apoyándose principalmente en la Convención de la UNESCO para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003), explica la diferencia conceptual entre patrimonio cultural material y patrimonio cultural inmaterial.

- a) Patrimonio cultural material: *"incluye monumentos como edificios o esculturas, pinturas rupestres, sitios arqueológicos, conjunto de ciudades, poblados o barrios, paisajes urbanos y rurales, entre otros"*.
- b) Patrimonio cultural inmaterial: *"son el conjunto de manifestaciones culturales, tradiciones que se transmiten de generación en generación, entre estos se cuentan las lenguas, los relatos y cuentos populares, la música y la danza, las artes marciales, las fiestas, las artes culinarias, la artesanía, etc."*.

Segundo, diferenciado los tipos de patrimonios culturales, el proponente ubica su iniciativa dentro del patrimonio cultural inmaterial. Así, en sus palabras: *"Es de especial interés conocer que las artes culinarias, entre ellas la elaboración de panes, se ubican en la categoría de patrimonio inmaterial o intangible"*.

Tercero, el legislador explica las cuatro características que posee el patrimonio cultural inmaterial:

- a) Tradicional, contemporáneo y vivo al mismo tiempo: *"cuando 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"*.
- b) Inclusivo: *"cuando 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 porque se han transmitido de generación en generación, porque 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".

- c) Representativo: *"porque 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 o para otras comunidades".*
- d) Basado en la comunidad: *"cuando 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".*

Cuarto, con base en la Convención de la UNESCO para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial firmado en 2003 y ratificado en 2006 por México (en sus artículos 16 y 17 se crean tres mecanismos para salvaguardar el patrimonio inmaterial de los Estados miembros: a) Lista del patrimonio cultural inmaterial que necesita salvaguardia urgente; b) Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad; y c) Registro de buenas prácticas de salvaguardia), y la Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca (en su artículo 18 se establece la figura de la Declaratoria de patrimonio cultural), el Diputado establece la competencia del Congreso del Estado de Oaxaca para conocer y realizar la Declaratoria de su iniciativa, esto es: la elaboración del pan de cazuela del Municipio de Tlacolula de Matamoros como patrimonio cultural inmaterial del Estado de Oaxaca.

Quinto, para la procedencia de la declaratoria que solicita con motivo de su iniciativa, el proponente considera que es indispensable conocer los elementos inmateriales y los elementos que circunscriben al pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros, para ser

considerado patrimonio cultural inmaterial del Estado de Oaxaca. En esa consideración expone lo siguiente:

"A) Historia y Elaboración del Pan de Cazuela de Tlacolula. "El pan de cazuela que se elabora por panaderos de Tlacolula, recibe este nombre, porque el objeto que se utilizaba una cazuela de barro verde para llevarlo a su cohesión, como la cazuela es muy frágil, en los años cincuenta se comenzó a usar las latas de sardina sin perder la forma original. Los primeros panaderos de Tlacolula, fueron formados, en la Escuela de Artes y Oficios, por maestros panaderos, franceses, italianos y españoles, donde enseñaban también a hablar el castellano, a leer y escribir, esta escuela de oficios impartía sus enseñanzas en el Templo del Carmen Alto en la Ciudad de Oaxaca. A finales del siglo XIX, acudieron ciudadanos de Tlacolula con el fin de aprender el oficio de la panadería, al mismo tiempo, se comenzó a preparar la materia prima para este producto, la siembra de las variedades del trigo, como el trigo rabo o blando, y el trigo trenza duro, las primeras plantas se sembraron en la casa de Hernán Cortés en la Nueva Antequera, y en las diferentes poblaciones del Valle de Tlacolula, San Miguel del Valle, Villa de Díaz Ordáz, Santa Ana del Valle, la Villa de Mitla, San Juan Guelavia y en la hacienda de Alférez, en un tiempo hubo escasez y optaron por el trigo de Etna, el trigo y la harina se medían por almud una medida tradicional de este pueblo, se pagaba por molienda 3 centavos por 1 kilo de trigo y harina, el kilo de trigo costaba 10 centavos. A inicios del siglo XX, se instalan los primeros molinos de trigo, el de Jaime Monter Rubio, ubicado en el portal Juárez, de esta ciudad, para moler el trigo y obtener la harina, el del señor Adalberto Ruiz que después pasó al señor Daniel Castillo Rojas, administrado por su hijo Manuel Corpus Castillo Herrera que funcionaba en la calle Mártires de Tacubaya en el Centro Histórico de esta población. En Tlacolula se comenzó a elaborar primero el pan amarillo y las hojaldras por la facilidad de comunicación terrestre con la ciudad de Oaxaca, los panaderos de Tlacolula acudían a adquirir la materia prima o los ingredientes para comenzar a elaborar el pan de cazuela, para después en las principales tiendas de esta localidad se empieza a vender estos ingredientes. A los inicios de los años cuarenta, el pan fino como el de cazuela, para su elaboración, el panadero tiene conocimientos de las medidas necesarias de los ingredientes, ya que su preparación desde el amasar, se necesita personas con experiencia, porque es más sofisticado, es por eso que muchos maestros panaderos no dan a conocer su receta a sus trabajadores, ellos son los encargados de la química ya que son los únicos que conocen el procedimiento, para el

gran sabor que lo caracteriza a este pan. Este nuevo producto se convirtió en una necesidad de consumo dentro del menú tradicional, y por la gran demanda, se comenzó a elaborar el pan de cazuela que rebasó en el ámbito familiar que fue muy bien aceptado y ocupar un lugar primordial, en las mayordomías y fandangos, que se servía con una taza de chocolate, para sopearlo con esta bebida exquisita, que, para su elaboración, se usaron otros ingredientes nuevos, como la manteca de cerdo, harina blanca, canela, pasas y últimamente chocolate. En 1904, llega a Tlacolula el austriaco Hans Friedrich Gadow, se cuenta que él fue que inició con elaborar el pan de cazuela en esos años, con sus propios ingredientes del mediterráneo, con harina cernida de la mejor calidad, huevos y mantequilla, azúcar polvos para hornear, agua fría de azahares, todo bien mezclado y bien amasado, cubrirla perfectamente con polvo y canela y rellenarla con chabacanos deshuesados, nuez molida, pasas todo espolvoreado con azúcar, haciendo rollos que cupieran en unas cazuelas de mediano tamaño de forma ovalada, untadas con mantequilla y dentro de los moldes ponerlo a coser en el horno de leña. De las personas que recibieron los cursos, para ser panaderos originarios de Tlacolula, algunos se dedicaron a la elaboración del pan amarillo y de las hojaldras, entre ellos el señor José Gabino Sánchez Méndez, y el señor Manuel Bazán que fue uno de los iniciadores de la elaboración del pan blanco y uno de los primeros que elaboró el pan de cazuela y también la familia Ruiz, Matías y Alberto, que en sus inicios usaron para coser el pan en el horno las cazuelas verdes y fue a los inicios de 1950, cuando se comenzaron a usar las latas de sardinas.

B) Comercialización del pan de cazuela: El pan se comercializa en esta población en el Mercado Martín González, que inició en 1897, para los panaderos que tienen puestos en este sitio, pero también en los diferentes expendios, o en las casas de los panaderos, tanto en Tlacolula, y en la capital del Estado y poblaciones del Distrito de Tlacolula, también ya se exporta a los ciudadanos Tlacolulenses que trabajan en los Estados Unidos, a través de paquetería, he evolucionado la comercialización del pan, antes los domingos se ofrecía el pan como un rigor de consumo por las familias, hoy todos los días. A raíz de la venta de productos extranjeros o como le llaman fayuca, hubo circulante de dinero y los migrantes que trabajaban en los E. U., el pan de cazuela acompañó al pan Marquesote, desplazando al pan picado, este pan para su elaboración se requiere ingredientes que cuestan muy caros por esto la venta de este pan también cuesta una cantidad considerable, que muy pocas personas puedan comprarlo. Tlacolula siempre ha sido un pueblo de un intercambio

comercial muy importante, desde la época prehispánica, que usaban caminos y veredas, en la conquista, estas veredas y caminos se rehabilitaron y en 1598, inicia el uso del camino para transporte a través de animales de carga o carretas, caminando o acaballo, de Oaxaca a Centro América, duraba un viaje de tres meses y un pago de 40 pesos oro. En 1912, con el inicio del ferrocarril el pan de Tlacolula, se exportó a las regiones del Estado de Oaxaca para comercializarse en el Estado de México y en la capital del país. En 1935 se trazó la carretera panamericana y en 1946, la carretera Cristóbal Colón y a través del transporte de motor se comenzó a comercializar el pan de cazuela, al Istmo de Tehuantepec y al Estado de Chiapas".

Propuesta legislativa

El Diputado Noé Doroteo Castillejos, 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 elaboración del pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros 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 PAN DE CAZUELA DE TLACOLULA DE MATAMOROS**, Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Oaxaca.

TRANSITORIOS:

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

SEGUNDO. Comuníquese al Titular de la Secretaría de Cultura del Gobierno de la República, al Titular de la Secretaría de Turismo del

Estado de Oaxaca y a la Titular de la Secretaría de las Culturas y Artes de Oaxaca, para los efectos jurídicos conducentes.”

Una vez expuestos los argumentos y motivos del proponente, esta COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, presenta la siguientes:

CONSIDERACIONES:

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

SEGUNDO.- Que la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURA, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE tiene atribuciones para emitir el presente dictamen, de acuerdo con lo establecido por los artículos 51, párrafo primero y 53, fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 30 fracción III; 31 fracción X; 63; 65 fracción VI, 66 fracción I y 72 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y 27 fracción XV; 33; 34; 36; 38, 42 fracción VI, 64 y 69 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca.

TERCERO.- Que la iniciativa que presenta el Diputado Noé Doroteo Castillejos a la Comisión tiene por finalidad que ésta declare la elaboración del pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros como patrimonio cultural inmaterial del Estado de Oaxaca.

En ese sentido, en primer lugar, se debe precisar si la **elaboración del pan de cazuela** de Tlacolula de Matamoros, 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 pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros, 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.

Lo anterior, porque de acuerdo a la historia y elaboración del pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros, éste es elaborado por panaderos de Tlacolula, empleando una cazuela de barro verde, de ahí su nombre. Los primeros panaderos de Tlacolula fueron formados en la Escuela de Artes y Oficios por maestros panaderos de Francia, Italia y España, a fines del siglo XIX. La materia prima del pan de cazuela es el trigo rabo o blando y el trigo trenza duro, obtenido de las plantas que se sembraron en la casa de Hernán Cortés en la Nueva Antequera, y en las diferentes poblaciones del Valle de Tlacolula, San Miguel del Valle, Villa de Díaz Ordáz, Santa Ana del Valle, la Villa de Mitla, San Juan Guelaviá y en la hacienda de Alférez. El trigo y la harina se medían por almud, una medida tradicional de este pueblo,

y se pagaba por molienda 3 centavos, por 1 kilo de trigo y harina, el kilo de trigo costaba 10 centavos. A inicios del siglo XX, se instalan los primeros molinos de trigo, el de Jaime Monter Rubio, ubicado en el portal Juárez, de esa ciudad, para moler el trigo y obtener la harina, y el del señor Adalberto Ruiz que después pasó al señor Daniel Castillo Rojas, administrado por su hijo Manuel Corpus Castillo Herrera que funcionaba en la calle Mártires de Tacubaya en el Centro Histórico de esa población. Por la facilidad de comunicación terrestre con la ciudad de Oaxaca, los panaderos de Tlacolula acudían a la misma para adquirir la materia prima o los ingredientes para comenzar a elaborar el pan de cazuela; después, en las principales tiendas de su localidad, se empiezan a vender dichos ingredientes. A inicios de los años cuarenta, para elaborar el pan fino de cazuela, los maestros panaderos –que ya tenían conocimientos de las medidas necesarias de los ingredientes– empleaban a personas con experiencia, principalmente para amasar, porque era más sofisticado. En ningún caso los maestros panaderos daban a conocer a sus trabajadores sus recetas de elaboración del pan de cazuela; por esa razón, ellos son los únicos que conocen el procedimiento para lograr el rico sabor que caracteriza a ese pan. El pan de cazuela rápidamente se convirtió en una necesidad de consumo dentro del menú tradicional, y por la gran demanda –que rebasó el ámbito familiar– fue muy bien aceptado y ocupó un lugar primordial en las mayordomías y fandangos, sirviéndose con una taza de chocolate, para sopearlo con esta bebida exquisita (después, para su elaboración, se usaron otros ingredientes, como la manteca de cerdo, harina blanca, canela, pasas y chocolate). En 1904, con la llegada del austriaco Hans Friedrich Gadow a Tlacolula, se empezó a elaborar el pan de cazuela con ingredientes del mediterráneo, como la harina cernida, huevos, mantequilla, azúcar, polvos para hornear, agua fría de azahares, todo bien mezclado y bien amasado, cubriéndola perfectamente con polvo y canela y rellena con chabacanos deshuesados, nuez molida y pasas, todo espolvoreado con azúcar, haciendo rollos que cupieran en unas cazuelas de mediano tamaño de forma ovalada, untadas con mantequilla y dentro de moldes que se ponían a cocer en horno de leña. Los panaderos originarios de Tlacolula, también se dedicaron a la elaboración del pan amarillo y de las hojaldras, entre ellos el señor José Gabino Sánchez Méndez, y el señor Manuel Bazán, que fue uno de los iniciadores de la elaboración del pan blanco y uno de los primeros que elaboró el pan de cazuela, así como también la familia Ruiz, Matías y Alberto, que en sus inicios emplearon el horno las cazuelas verdes para cocer el pan.

De igual forma, respecto de la comercialización del pan de cazuela, según la información del proponente, éste se comercializa en 1897 en el Mercado Martín Gonzáles, así como en los diferentes expendios, o en las casas de los panaderos, tanto en Tlacolula, y en la capital del Estado y poblaciones del Distrito de Tlacolula. Más tarde se exportará a los Estados Unidos, vendiéndose por los Tlacolulenses que se encontraban trabajando en ese país, y por lo cual hubo un circulante de dinero. Cabe destacar que Tlacolula siempre ha sido un pueblo de un intercambio comercial muy importante, desde la época prehispánica, que usaban caminos y veredas; en la conquista, estas veredas y caminos se rehabilitaron y en 1598 inicia el uso del camino para transporte a través de animales de carga o carretas, caminando o a caballo, de Oaxaca a Centro América, el viaje duraba tres meses y se obtenía un pago de 40 pesos en oro. En 1912, con el inicio del ferrocarril, el pan de Tlacolula se exportó a las regiones de nuestro Estado, comercializándose en el Estado de México y en la capital del país. En 1935, en que se trazó la carretera panamericana, y en 1946, en que se trazó la carretera Cristóbal Colón, a través del transporte de motor se comenzó a comercializar el pan de cazuela en el Istmo de Tehuantepec y en el Estado de Chiapas.

Para mayor precisión, se tiene que 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.

En términos generales, se refiere a la importancia de la transmisión de conocimientos y técnicas tradicionales asociadas con la elaboración del pan, en este sentido, el pan de cazuela es elaborado de manera artesanal con una técnica de cocción en cazuela de barro que ha sido transmitida de generación en generación a lo largo de los años. La elaboración del pan de cazuela se realiza en talleres familiares, donde se llevan a cabo diversas actividades, como la preparación de la masa, la cocción del pan en las cazuelas de barro, y la venta del producto. La técnica de cocción en cazuela de barro es un aspecto fundamental del proceso, ya que le da al pan un sabor y una textura únicos.

El **criterio contemporáneo** se refiere a la capacidad de la elaboración del pan de cazuela para adaptarse a las condiciones y necesidades actuales de la comunidad. A pesar de que el pan de cazuela es una tradición antigua, su elaboración y consumo siguen siendo relevantes en la vida cotidiana de la comunidad. En la actualidad, el pan de cazuela es elaborado y vendido en talleres familiares, mercados regionales, tianguis y tiendas de la comunidad, y sigue siendo un elemento importante en celebraciones y ceremonias.

El **criterio vivo** se refiere a la capacidad del elemento para mantenerse como una práctica cultural viva y dinámica. Para el caso particular del pan de cazuela es un elemento vivo ya que sigue siendo producido y consumido en la actualidad, y su elaboración es transmitida de generación en generación. Además, el pan de cazuela sigue siendo un elemento relevante para la identidad cultural de la comunidad y se mantiene como una práctica cultural dinámica que se adapta a las necesidades y condiciones actuales de la comunidad.

En resumen, **el Pan de Cazuela de Tlacolula de Matamoros cumple con los criterios tradicional, contemporáneo y vivo para ser considerado Patrimonio Cultural Inmaterial**, lo que refleja la importancia de este elemento como parte de la identidad cultural y la vida cotidiana de la comunidad.¹

b) Inclusivo: podemos compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son similares a las practicadas por otros. Ya sean del pueblo vecino, de una ciudad al otro lado del mundo, o hayan sido adaptados por pueblos que han emigrado y se han asentado en una región diferente, todos son patrimonio cultural inmaterial: se han transmitido de una generación a otra o han evolucionado en respuesta a sus entornos y contribuyen a darnos un sentido de identidad y continuidad, proporcionando un vínculo desde nuestro pasado, a través del presente y hacia nuestro futuro. El patrimonio cultural inmaterial no da lugar a dudas sobre si ciertas prácticas son o no específicas de una cultura, sino que contribuye a la cohesión social.

El **criterio inclusivo** para el pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros se enfoca en garantizar que todas las personas, independientemente de su origen étnico, género,

¹ Constituye, en cierta manera, un hecho notorio, o sea: una circunstancia –de hecho– cuyo conocimiento sea de dominio público o forme parte de la cultura normal de determinado grupo o sector. Véase: "HECHOS NOTORIOS, NATURALEZA DE LOS." Tesis (Aislada). Instancia: Tercera Sala. Materias(s): Civil. Quinta Época. Fuente: Semanario Judicial de la Federación. Tomo LVIII, página 2643.

orientación sexual, identidad de género, edad o habilidad física, tengan acceso y puedan participar activamente en la producción y consumo de este producto cultural.

Lo anterior, implica la promoción de la inclusión y diversidad en todos los aspectos de la producción del pan de cazuela, incluyendo la selección de ingredientes, las técnicas de preparación, los canales de distribución y la promoción y comercialización del producto. En tal tenor, se valora y se reconoce la diversidad de las comunidades que producen el pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros, así como la promoción y el fomento de la participación activa de comunidades cercanas en la producción del producto; de tal forma que se han establecido alianzas con comunidades cercanas para hacerse de ingredientes, compartir técnicas de producción y comercialización del pan de cazuela. De esta manera, se promueve el intercambio cultural y se enriquece la producción del pan de cazuela.

Además, se ha promovido el reconocimiento y valoración de la diversidad de las diferentes comunidades que producen el pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros, mediante la promoción y difusión de las diferentes técnicas de producción y recetas de cada una de ellas.

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 **criterio representativo** para la elaboración del pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros se enfoca en garantizar que el proceso de producción y comercialización del pan represente de manera fiel y auténtica la tradición y cultura de las comunidades que lo elaboran.

Este criterio implica que el pan de cazuela se elabore utilizando las técnicas tradicionales y los ingredientes autóctonos de la región, garantizando así su autenticidad y calidad. Aunado a la promoción de las prácticas culturales y rituales asociados a la producción y consumo del pan de cazuela, tales como las ceremonias religiosas, festivales, eventos culturales y gastronómicos.

Asimismo, es importante mencionar que las comunidades involucradas en la producción del pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros han sido reconocidas y valoradas por su contribución a la preservación y promoción de su cultura y tradiciones. Esto implica que se hayan establecido medidas que promuevan la participación activa de estas comunidades en el proceso de elaboración y comercialización del pan, así como en la toma de decisiones relacionadas con su promoción y difusión.

Aunado al establecimiento de prácticas comerciales justas y sostenibles que promuevan la inclusión económica y la equidad en la distribución de los beneficios económicos generados por la producción y venta del pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros.

En resumen, el **criterio representativo** para la elaboración del pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros garantiza la autenticidad y calidad del pan, promueve las prácticas culturales y rituales asociados a su producción y consumo, valora y reconoce la contribución de las comunidades involucradas y establece prácticas comerciales justas y sostenibles.

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.

El **criterio basado en la comunidad** para la elaboración del pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros se enfoca en la participación y el empoderamiento de las comunidades circunvecinas en todo el proceso de producción y comercialización del pan.

Lo que implica que las comunidades locales, especialmente aquellas que han estado involucradas en la producción del pan de cazuela durante generaciones, tengan un papel activo en la toma de decisiones y la implementación de medidas relacionadas con la preservación, promoción y difusión del patrimonio cultural asociado al pan.

De la misma forma, se han establecido canales de comunicación y diálogos efectivos entre las comunidades circunvecinas, los productores y los responsables de la gestión y promoción del patrimonio cultural, para asegurar que las necesidades y preocupaciones de las comunidades sean escuchadas y tomadas en cuenta.

No debemos olvidar que a raíz del empoderamiento y relevancia que ha tenido el pan de cazuela en la comunidad, se han establecido prácticas justas y sostenibles de producción

y comercialización de este producto, tendiendo a la inclusión económica y la equidad en la distribución de los beneficios económicos generados por la producción y venta del pan. Las comunidades productoras de pan se ven beneficiadas directamente por estas prácticas, lo que les permitirá tener un mayor control sobre su patrimonio cultural y asegurando su sostenibilidad a largo plazo.

En resumen, el **criterio basado en la comunidad** para la elaboración del pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros empodera a las comunidades locales en todo el proceso de producción y comercialización del pan, establece canales de comunicación y diálogo efectivos entre las partes involucradas, establece prácticas justas y sostenibles de producción y comercialización del pan y asegura la sostenibilidad a largo plazo del patrimonio cultural asociado al pan.

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 pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros, 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 declarar la elaboración del pan de cazuela como patrimonio cultural intangible o inmaterial del Estado de Oaxaca.**

Al respecto, tomando en consideración que la elaboración del pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros –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.²

Lo que se quiere con la declaratoria es la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial; el respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos de que se trate; la sensibilización en los planos local, nacional e internacional de la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco; la cooperación y asistencia de las autoridades; y afianzar entre las personas un sentido de pertenencia o identidad en el seno de su comunidad.

La importancia del patrimonio cultural inmaterial no es la manifestación cultural en sí misma, sino la riqueza de conocimientos y habilidades que se transmiten a través de él de una generación a la siguiente. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es relevante para los grupos minoritarios y para los principales grupos sociales dentro de un Estado, y es tan importante para los Estados en desarrollo como para los desarrollados.

Por último, el acceso a la cultura, respecto del patrimonio cultural, debe considerarse como un derecho intergeneracional que implica identificar, proteger y conservar el patrimonio cultural –material e inmaterial– y transmitirlo a las generaciones futuras, a fin de que éstas puedan construir un sentido de pertenencia.³ De ahí, pero no sólo por eso, la importancia de la declaratoria por parte del Congreso, como una medida de salvaguardia de nuestro patrimonio.

En ese tenor, luego de analizar y valorar los argumentos de la iniciativa con proyecto de decreto propuesta por el Diputado Noé Doroteo Castillejos, a consideración de esta COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y

² Sin que pase inadvertido que en términos de los artículos 16, 17 y 18 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, se crean tres mecanismos internacionales para salvaguardar el patrimonio inmaterial de los Estados miembros: a) La Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad; b) La Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial que requiere Medidas Urgentes de Salvaguardia; y c) Los Programas, Proyectos y Actividades de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

³ Véase: "ACCESO A LA CULTURA. DEBE CONSIDERARSE COMO UN DERECHO INTERGENERACIONAL RESPECTO DEL PATRIMONIO CULTURAL, QUE IMPLICA IDENTIFICAR, PROTEGER Y CONSERVAR EL PATRIMONIO CULTURAL –MATERIAL E INMATERIAL– Y TRANSMITIRLO A LAS GENERACIONES FUTURAS, A FIN DE QUE ÉSTAS PUEDAN CONSTRUIR UN SENTIDO DE PERTENENCIA." Tesis (Aislada): I.3o.C.7 CS (10a.). Tribunales Colegiados de Circuito. Materias(s): Constitucional. Undécima Época. Fuente: Gaceta del Semanario Judicial de la Federación. Libro 9, enero de 2022, Tomo IV, página 2943.

DEPORTE, 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 LXXXVI 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; 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 h y i, y 69, fracciones IX y X del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, **SE APRUEBA DECLARAR la elaboración del pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros como patrimonio cultural intangible o 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 pan de cazuela de Tlacolula de Matamoros 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 PAN DE CAZUELA DE TLACOLULA DE MATAMOROS COMO PATRIMONIO CULTURAL DEL ESTADO DE OAXACA.**

DECRETO:

ÚNICO. La Sexagésima Quinta Legislatura del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, declara el Pan de Cazuela de Tlacolula de Matamoros como Patrimonio Cultural del Estado de Oaxaca.

TRANSITORIOS:

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

SEGUNDO. Comuníquese a la Titular de la Secretaría de Cultura del Gobierno de la República, al Titular de la Secretaría de las Culturas y Artes del Estado de Oaxaca, al Titular de la Secretaría de Turismo del Estado de Oaxaca, para los efectos jurídicos conducentes.

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

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



DR. SESUL BOLAÑOS LOPEZ

PRESIDENTE



DIP. ELVIA GABRIELA PÉREZ LÓPEZ
INTEGRANTE



**DIP. JAIME MOISÉS SANTIAGO
AMBROSIO**
INTEGRANTE



DIP. CÉSAR DAVID MATEOS BENITEZ
INTEGRANTE



DIP. SAMUEL GURRIÓN MATÍAS
INTEGRANTE

LAS FIRMAS LEGIBLES CONTENIDAS EN ESTA HOJA CORRESPONDEN AL DICTAMEN EMITIDO POR LA COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, DE LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA, EN EL EXPEDIENTE NÚMERO 21 DE SU ÍNDICE, EL VEINTIUNO DE MARZO DE DOS MIL VEINTITRÉS. -----