**H. CONGRESO DEL ESTADO DE CHIHUAHUA**

**P R E S E N T E.-**

Quien suscribe, **Isela Martínez Díaz,** Diputada en la Sexagésima Séptima Legislatura e integrante del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional y en su representación, con fundamento en el artículo 167, fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado y los correlativos 75, 76 y 77 del Reglamento Interior y de Prácticas Parlamentarias, someto a consideración de esta Honorable Asamblea, la presente ***INICIATIVA CON EL OBJETO DE DECLARAR AL PLATILLO TRADICIONAL CHIHUAHUENSE “EL BURRITO” COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO DE CHIHUAHUA*;** en virtud de su importancia histórica en el Estado, además de su contribución en la identidad chihuahuense, lo que realizo al tenor de la siguiente:

**EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

Según la UNESCO, el patrimonio cultural es definido como un producto, y a su vez, un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio. [[1]](#footnote-1)

Este patrimonio no solo abarca el aspecto material, sino también el inmaterial, siendo el conjunto de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, técnicas artesanales tradicionales, representaciones y visiones culturales, expresiones orales, usos sociales, rituales y festivos, costumbres y sistemas de significados y valores culturales, formas de gobierno, formas de expresión simbólica y las lenguas, así como los objetos, instrumentos, artefactos y espacios que les son inherentes. [[2]](#footnote-2)

 Dicho patrimonio cultural inmaterial, mantiene la diversidad en las distintas civilizaciones, adquiriendo un gran valor para la preservación de sus tradiciones.

 En el año 2010, la UNESCO, realizó la inscripción de la cocina tradicional mexicana dentro del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

 En el Artículo 4 de la Declaración Universal de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) sobre la Diversidad Cultural se instituye el principio de “la defensa de la diversidad cultural como un imperativo ético, inseparable del respeto de la dignidad de la persona humana”[[3]](#footnote-3). Así mismo, emitió orientaciones principales de un plan de acción para la aplicación de esta Declaración Universal, estableciendo la obligación de “elaborar políticas y estrategias de preservación y realce del patrimonio natural y cultural, en particular del patrimonio oral e inmaterial, y combatir el tráfico ilícito de bienes y servicios culturales.

En el año 2018, se expidió la Ley para la Protección del Patrimonio Cultural del Estado de Chihuahua, con el objeto de garantizar el derecho humano a la cultura en lo relativo a la protección, conservación, salvaguarda, acceso y disfrute del patrimonio cultural material, inmaterial y biocultural del Estado.

Así mismo, según la Ley antes mencionada, se considera patrimonio cultural del Estado de Chihuahua, a los bienes y expresiones materiales e inmateriales, producto de las manifestaciones culturales, que sus habitantes reconocen como digno de ser protegido, conservado, salvaguardado, por ser representativo de su identidad plural, diversa y dinámica, para ser transmitido a las generaciones presentes y futuras.

El “burrito” es un platillo tradicional chihuahuense, el cual data desde la Revolución Mexicana y hasta la actualidad. Este platillo ha tenido distintas variantes a través del tiempo, pero principalmente consiste en una tortilla de harina de trigo típica de la región, envuelta, generalmente untada con frijoles, rellena de diversos guisados a base de carne de res, donde podemos destacar incluso guisados típicos de la cocina chihuahuense: el asado de puerco, las rajas con queso, chile relleno, la carne deshebrada con diferentes salsas, discada, papas con chorizo, entre muchos otros; siendo esta un cimiento sobre el cual se construyó la gastronomía Chihuahuense.

Si bien, las historias y leyendas sobre su creación y origen son distintas entre sí, es una realidad que el platillo típico “burrito”, originario de Ciudad Juárez, ha posicionado alrededor del mundo a los chihuahuenses como sus creadores. Incluso, ha trascendido la frontera, y es típico encontrar esta opción de platillo en la comida Tex Mex, fusionando así varias culturas y costumbres gastronómicas.

Una de las versiones establece que, durante la Revolución Mexicana, un vendedor de nombre Juan Méndez, recorría diariamente las calles de Ciudad Juárez, ofreciendo en venta un especial platillo: enormes tortillas de harina rellenas de frijoles y varios ingredientes, que de forma característica se encontraban envueltas, para lograr que estos se mantuvieran calientes, utilizando como medio de transporte un burro, por lo que, la gente comenzó a llamarlo como *“el señor de los burritos”*, derivando entonces esa denominación para dicho platillo*.* En un principio, surgió ante la necesidad de encontrar un platillo que fuese fácil de preparar, que fuera rico y sobre todo que este pudiera ser comido de manera rápida sin necesidad de cubiertos.

En el aspecto económico, este alimento ha sido un gran agente impulsor en distintos municipios, como lo es Villa Ahumada y Ciudad Juárez, incluso este último ha sido denominado la capital de este platillo típico. Además, otra de sus características es que es accesible para todos los bolsillos, por lo que ha provocado que sea más consumido por la población. Se estima que en el Estado se encuentran miles de negocios que se dedican a la elaboración y venta de burritos, generando una derrama económica importante.

 Hoy en día, la venta y consumo de este platillo típico chihuahuense, es uno de los mayores atractivos turísticos en materia gastronómica. Aunado a ello, ha permanecido durante años como parte de la cultura y dieta básica chihuahuense.

En términos de la Ley para la Protección del Patrimonio Cultural del Estado de Chihuahua, este bien inmaterial cumple con las características necesarias de identificación, pues, al ser *“el burrito”* un platillo originario de Chihuahua, y base de su cultura gastronómica, su protección y conservación resulta imprescindible, pues promueve la identidad y sentido de pertenencia de la sociedad chihuahuense.

Además, este conocimiento de la preparación de dicho alimento ha sido transmitido consuetudinariamente a través de generaciones y representa una importante manifestación cultural de las familias chihuahuenses.

En virtud de todo lo previamente mencionado es que pongo a consideración de esta soberanía, la siguiente iniciativa con carácter de acuerdo:

**ACUERDO**

**ARTÍCULO ÚNICO. -** Se declara el platillo típico chihuahuense denominado “Burrito” como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Chihuahua.

**TRANSITORIOS**

**ARTÍCULO ÚNICO. -**  El presente decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Estado.

**ECONÓMICO**. Aprobado que sea túrnese a la secretaría para que elabore la minuta de acuerdo correspondiente.

Dado en el Salón de Sesiones a los 25 días del mes de abril del año dos mil veintitrés.

**ATENTAMENTE**

**DIP. ISELA MARTÍNEZ DÍAZ**

|  |  |
| --- | --- |
| **DIP. MARISELA TERRAZAS MUÑOZ** |  **DIP. ISMAEL PÉREZ PAVÍA** |
| **DIP. ROCÍO GUADALUPE SARMIENTO RUFINO** |  **DIP. SAÚL MIRELES CORRAL** |
| **DIP. ANA MARGARITA BLACKALLER PRIETO**  | **DIP. JOSÉ ALFREDO CHÁVEZ MADRID** |
| **DIP. CARLOS ALFREDO OLSON SAN VICENTE** | **DIP.ANDREA DANIELA FLORES CHACÓN** |
| **DIP. ROBERTO MARCELINO CARREÓN HUITRÓN** | **DIP. LUIS ALBERTO AGUILAR LOZOYA** |
| **DIP. DIANA IVETTE PEREDA GUTIÉRREZ** | **DIP. GABRIEL ÁNGEL GARCÍA CANTÚ** |
| **DIP. YESENIA GUADALUPE REYES CALZADÍAS** | **DIP. ISMAEL MARIO RODRÍGUEZ SALDAÑA** |

1. <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf> [↑](#footnote-ref-1)
2. Ley para la Protección del Patrimonio Cultural del Estado de Chihuahua. [↑](#footnote-ref-2)
3. Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural. https://www.unesco.org/es/legal-affairs/unesco-universal-declaration-cultural-diversity [↑](#footnote-ref-3)