



LXXV
LEGISLATURA
CONGRESO DEL ESTADO
DE MICHOACÁN DE OCAMPO

Gaceta Parlamentaria

Tercera Época

Tomo I

031 Q

08 de abril 2022.

MESA DIRECTIVA

Dip. Adriana Hernández Iñiguez

Presidencia

Dip. Julieta Hortencia Gallardo

Vicepresidencia

Dip. Laura Ivonne Pantoja Abascal

Primera Secretaría

Dip. Erendira Isauro Hernández

Segunda Secretaría

Dip. Baltazar Gaona Garcia

Tercera Secretaría

JUNTA DE COORDINACIÓN POLÍTICA

Dip. Fidel Calderón Torreblanca

Presidencia

Dip. J. Jesús Hernández Peña

Integrante

Dip. Oscar Escobar Ledesma

Integrante

Dip. Víctor Manuel Manríquez González

Integrante

Dip. J. Reyes Galindo Pedraza

Integrante

Dip. Ernesto Núñez Aguilar

Integrante

Dip. Luz María García García

Integrante

Dip. Adriana Hernández Iñiguez

Integrante

Dip. Fanny Lyssette Arreola Pichardo

Integrante

SECRETARÍA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS

Lic. Raymundo Arreola Ortega

Secretario de Servicios Parlamentarios

Lic. Merari Olvera Diego

Director General de Servicios de

Apoyo Parlamentario

Lic. Salvador García Palafox

Coordinador de Biblioteca, Archivo

y Asuntos Editoriales

Mtro. Ricardo Ernesto Durán Zarco

Jefe del Departamento de Asuntos Editoriales

La GACETA PARLAMENTARIA es una publicación elaborada por el DEPARTAMENTO DE ASUNTOS EDITORIALES. *Corrector de Estilo: Juan Manuel Ferreyra Cerriteño. Formación, Reporte y Captura de Sesiones: Gerardo García López, Juan Arturo Martínez Ávila, María del Socorro Barrera Franco, Mario Eduardo Izquierdo Hernández, Marisol Viveros Avalos, Melissa Eugenia Pérez Carmona, Mónica Ivonne Sánchez Domínguez, Moisés Cruz Fonseca, Nadia Montero García Rojas, Paola Orozco Rubalcava, Perla Villaseñor Cuevas, Víctor Iván Reyes Mota, Itzel Arias Martínez, Alejandro Solorzano Álvarez.*

HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MICHOACÁN DE OCAMPO

SEPTUAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA

Primer Año de Ejercicio

Segundo Periodo Ordinario de Sesiones

DICTAMEN CON PROYECTO DE ACUERDO POR EL CUAL SE EXHORTA AL TITULAR DEL EJECUTIVO DEL ESTADO PARA QUE SE CREE LA RUTA DEL QUESO, CONFORMADA POR LOS MUNICIPIOS DE BUENAVISTA, TEPALCATEPEC Y COALCOMÁN, MICHOACÁN; Y APLIQUE LAS POLÍTICAS PÚBLICAS, ELABORADO POR LAS COMISIONES DE DESARROLLO SOCIAL, Y DE TURISMO.

HONORABLE ASAMBLEA

A la Comisión de Desarrollo Social le fue turnada en coordinación con la Comisión de Turismo la Propuesta de Acuerdo por el cual se exhorta al Titular del Poder Ejecutivo de Estado de Michoacán, para que cree la Ruta del Queso conformada por los municipios de Buenavista, Tepalcatepec y Coalcomán, Michoacán, y aplique las políticas públicas necesarias e impulse acciones orientadas en promover, promocionar y dar difusión de la producción del queso y sus derivados.

ANTECEDENTE

En Sesión de Pleno de la Septuagésima Cuarta Legislatura, celebrada el día 12 de junio de 2019, se dio lectura a la Propuesta de Acuerdo por el cual se exhorta al Titular del Poder Ejecutivo de Estado de Michoacán, para que cree la Ruta del Queso conformada por los municipios de Buenavista, Tepalcatepec y Coalcomán, Michoacán, presentada por el Diputado Sergio Báez Torres, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Morena, misma que fue turnada a la Comisión de Desarrollo Social en coordinación con la Comisión de Turismo para su estudio, análisis y dictamen.

Del estudio y análisis realizado por estas Comisiones, se llegó a las siguientes

CONSIDERACIONES

El Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo es competente para legislar, reformar, abrogar y derogar las leyes o decretos que se expidieren, conforme a lo previsto por el artículo 44 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo.

La Comisión de Desarrollo Social y la Comisión de Turismo son competentes para estudiar, analizar y dictaminar la presente Propuesta de Acuerdo conforme a lo establecido en los artículos 60, 73 y 94 respectivamente de la Ley Orgánica y de Procedimientos del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo.

Que la propuesta de Acuerdo presentada por Diputado Sergio Báez Torres, sustentó su exposición de motivos en lo siguiente:

La actividad de la elaboración del queso ranchero tiene un valor económico, cultural, artesanal y de identidad importante para la región de tierra caliente, actividad

fundamental para la manutención de varias familias michoacanas, principalmente en el medio rural.

Los municipios de Buenavista, Tepalcatepec y Coalcomán tienen una producción diaria de 70 mil litros y anualmente logran producir más de 25 millones 200 mil litros de leche.

En el mercado mexicano de leche y sus derivados, la industria de envasado de leche es la más importante en cuanto a su valor de producción se refiere, seguida de la industria del queso.

Normalmente a las queserías artesanales se les ha considerado de poca importancia debido a su baja producción, limitaciones de comercialización, desinterés por parte de las autoridades del ramo agropecuario y falta de valoración de los lácteos artesanales por parte de los consumidores, lo cual ha impedido vislumbrar su potencial económico y social. Dicha situación amenaza su permanencia en el mercado.

La elaboración del queso se lleva a cabo a lo largo de un año, el cual se divide, en dos períodos. Un primer período comprendido en la época de lluvias de los meses de junio a noviembre, mientras que el segundo período es en la época de estiaje de diciembre a mayo.

En ambos períodos el queso se clasifica como queso fresco, oreado o maduro (1 un mes) y añejo (6 meses).

Se tienen evidencias de que su elaboración se remonta, a hace más de 300 años, aunque el ganado bovino fue introducido al valle del Tepalcatepec, por los españoles aproximadamente en 1525 (Barret, 1975) y era la principal actividad productiva de la región.

Desde entonces se trasmite el saber- hacer de generación en generación y se considera que una proporción importante de la población conoce el proceso de elaboración del queso.

Este producto tiene una historia estrechamente ligada a la del queso Cotija debido a la cercanía de los municipios de Tepalcatepec y Buenavista con el Municipio de Cotija, el cual tiene una economía más dinámica que los municipios antes citados.

Debido a estos factores, en el pasado el queso elaborado en el Valle de Tepalcatepec, Buenavista y comunidades aledañas se trasladaba a Cotija para su comercialización, una vez en Cotija el queso era vendido con el nombre de queso Cotija, incluso la maduración del queso se efectuaba bajo las condiciones climáticas que Cotija provee, el cual tiene un clima diferente al del Valle de Tepalcatepec y Buenavista.

La mayoría de los productores refieren que desde siempre una parte importante del queso que se produce en el Valle de Tepalcatepec y Buenavista se llevaba para su comercialización a Cotija, Uruapan y Zamora.

Durante el siglo XIX y principios del siglo XX el queso se trasladaba en bestias de carga por los llamados “caminos de herradura”, durante los meses de octubre y noviembre, cuando los ganaderos de Tepalcatepec y Buenavista llevaban a vender su producción anual de bienes, la cual consistía en queso, manteca, chorizo, cerdos etc. como pago por sus productos recibían ropa, jabón y otros bienes de consumo.

Los productores de mayor edad relatan que a mediados del siglo XX un próspero comerciante de la región impulsó significativamente el comercio del queso al llevarlo a vender a la Ciudad de México, lo cual le dio una mayor difusión, pero desafortunadamente se difundió también como queso Cotija.

El queso se elabora con leche fresca, entera y sin pasteurizar de vacas de raza Pardo Suizo y razas cebuinas encastadas con Holstein y Pardo Suizo.

Las visitas a queserías y explotaciones ganaderas serían de un gran atractivo, especialmente para turistas de los grandes centros urbanos, donde los procesos de elaboración de los alimentos serán de un gran protagonismo didáctico.

Así, permitirá al turista acercarse a la cultura de un destino de una forma más directa y participativa, no solamente con una actitud observadora.

El objetivo principal de esta ruta llamada del queso es mejorar el nivel de vida de familias en zonas marginadas y a la vez diversificar los productos lácteos, como son el queso, requesón, adobera, crema, jocoque y yogurt elaborado con fruta de la región como es el mango y nanche; asimismo la creación de nuevos empleos y fortalecer los que ya se encuentran.

En la ruta del queso podrán disfrutar de su variable gastronomía, como son la morisqueta, enchiladas con cecina, birria, el aporreadillo con tortillas de comal hechas a mano, el atole de grano de maíz, en el Municipio de Tepalcatepec, conocerán su tradicional embutido realizado con carne de res.

Los visitantes se llevarán una motivación gastronómica-cultural al tratar de aumentar sus conocimientos acerca de la cocina y los alimentos de un lugar, o aprender a cocinar, donde su paladar gozará de un plato típico con una receta única de antepasados.

Asimismo, los viajeros conocerán las parcelas y huertas de árboles frutales donde probarán una gran variedad de

frutas que se encontrarán en esa ruta como son el mango, el limón, nanche, toronja, carambolo, melón, sandía, pinzanes, papaya, plátano y hasta árboles con propiedades medicinales como es la famosa semilla moringa.

En el recorrido de la ruta del queso en el Municipio de Buenavista después de probar los quesos y sus frutas, se puede visitar su agradable y sorprendente puente del diablo que se encuentra a 5 minutos salida a la ciudad de los Reyes.

En la ruta del queso su destino final será en los municipios de Aquila y Coahuayana, donde el turista disfrutará de sus hermosas playas vírgenes, donde ofrece al visitante un cómodo alojamiento en sus agradables hoteles y bungalós los cuales cuentan con atractivos paisajes exuberantes, su riquísima gastronomía y lo mejor que es la hospitalidad de su gente.

A lo largo de esta ruta se podrá gozar, de múltiples grandiosos paisajes con varios tipos de climas y microclimas que sorprende a propios y extraños.

Con la creación de esta ruta se estaría generando una derrama económica importante que beneficiaría no solamente a los productores de queso, sino que contribuiría apoyar a los ganaderos, a los agricultores, a los jornaleros de la región, a los restaurantes y hoteles de la región, asimismo, revitalizaría la economía local.

Para la consolidación de esta ruta se necesitará el apoyo de las instancias oficiales que son las que tienen la capacidad de llevarlas a otros lugares y darlas a conocer a través de la publicidad oficial y de las redes sociales.

Los municipios de Buenavista, Tepalcatepec, Coalcomán, Aquila y Coahuayana poseen hermosos lugares dignos de visitar, los cuales tienen mucho potencial agrícola, ganadero y por supuesto la elaboración de queso.

Esta ruta del queso puede atraer bastantes turistas tanto nacionales e internacionales, la realización de esta puede significar el inicio de una nueva visión en el futuro del turismo que se desea en la región, cuya prioridad sería la sustentabilidad, por medio del aprovechamiento responsable de los recursos naturales y culturales.

Estos municipios tienen una idealización de inseguridad la cual es fomentada por la falta de proyectos culturales y turísticos, los cuales deberían de impulsar los trabajos honorables como es la elaboración del queso, la comida típica regional, la agricultura y ganadería.

Por lo anteriormente expuesto nos permitimos presentar nuevamente al Pleno, la Propuesta de Acuerdo que tuvimos a bien dictaminar en

Comisiones Unidas, por la cual se exhorta al Titular del Poder Ejecutivo de Estado de Michoacán de Ocampo, para que cree la Ruta del Queso conformada por los municipios de Buenavista, Tepalcatepec y Coalcomán, Michoacán, presentada por el Diputado Sergio Báez Torres, la cual consideramos procedente y de suma importancia para el desarrollo de esta región, ya que implicaría la implementación de políticas públicas que darían valor económico, cultural, artesanal y de identidad importante para la región de tierra caliente.

Los diputados integrantes de ambas Comisiones coincidimos en que una de las prioridades de esta Septuagésima Quinta Legislatura es impulsar toda aquella acción que genere un beneficio para el Estado para así impulsar el desarrollo social y turístico; al realizar el análisis de la presente propuesta para la creación de la “Ruta del Queso” y el acceso a las políticas públicas, contribuimos de manera importante a preservar la riqueza gastronómica que el Estado ofrece y poder así lograr un beneficio para los habitantes de los municipios que de manera artesanal generan estos productos lácteos, aunado a la generación de empleos (directos e indirectos) que podrán ser tangibles al destacar la diversidad cultural e impulsar los atractivos turísticos de la región a nivel nacional e internacional.

Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en los artículos 44 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo; y 52 fracción I, 60, 62 fracción VII, 73, 94, 244, 245 y 246 de la Ley Orgánica y de Procedimientos del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo, los diputados integrantes de las Comisiones de Desarrollo Social y Turismo nos permitimos someter a la consideración del Pleno de esta Legislatura la siguiente Propuesta de

ACUERDO

Primero. Se exhorta al Titular del Poder Ejecutivo del Estado de Michoacán, para que cree la “RUTA DEL QUESO” conformada por los municipios de Buenavista, Tepalcatepec y Coalcomán, para que aplique las políticas públicas necesarias e impulse acciones orientadas en promover sus atractivos turísticos y dar difusión de la producción del queso y sus derivados; con el fin de impulsar el desarrollo económico.

Segundo. Dese cuenta al Titular del Poder Ejecutivo del Estado de Michoacán de Ocampo y a los Presidentes Municipales de los Ayuntamientos

de Buenavista, Tepalcatepec y Coalcomán, para su conocimiento y efectos conducentes.

Palacio del Poder Legislativo, a 22 del mes de marzo del año 2022.

Comisión de Desarrollo Social: Dip. Juan Carlos Barragán Vélez, *Presidente*; Dip. Ma. Guillermina Ríos Torres, *Integrante*; Dip. Laura Ivonne Pantoja Abascal, *Integrante*.

Comisión de Turismo: Dip. Samanta Flores Adame, *Presidenta*; Dip. Anabet Franco Carrizales, *Integrante*; Dip. César Enrique Palafox Quintero, *Integrante*.







