

**DIPUTADO JOSÉ ANTONIO SALAS VALENCIA
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA
DEL H. CONGRESO DEL ESTADO
DE MICHOACÁN DE OCAMPO
P R E S E N T E:**

Sergio Báez Torres, Diputado del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo, por la Septuagésima Cuarta Legislatura; con ese carácter y con fundamento en los artículos 8 fracción II y 236 de la Ley Orgánica y de Procedimientos del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo, me permito presentar, Propuesta de Acuerdo por el cual **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, Coalcomán, y que aplique las políticas públicas necesarias e impulse acciones orientadas en promover, promocionar y dar difusión de la producción del queso y sus derivados, al tenor de la siguiente:**

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

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 prospero 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, pinzones, 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 disfrutara 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 y con fundamento en los artículos 8 fracción II, 236 de la Ley Orgánica y de procedimientos del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo; me permito presentar ante esta Asamblea Legislativa el siguiente Proyecto de:

ACUERDO:

ÚNICO.- se exhorta al Titular del Poder Ejecutivo del Estado de Michoacán, para que cree la “RUTA DEL QUESO” conformada por los municipios Buenavista, Tepalcatepec, Coalcomán, y que aplique las políticas públicas necesarias e impulse acciones orientadas en promover, promocionar y dar difusión de la producción del queso y sus derivados.

Dado en el Palacio del Poder Legislativo, Morelia, Michoacán de Ocampo a los 16 días del mes de Mayo del año 2019.

DIP. SERGIO BÁEZ TORRES.