



CONGRESO
ESTADO DE MÉXICO

GRUPO PARLAMENTARIO morena

"2026. Bicentenario de la Vida Municipal en el Estado de México"

Toluca, Capital del Estado de México, a ----- del 2026

**DIPUTADA MARTHA AZUCENA CAMACHO REYNOSO
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DE LA
LXII LEGISLATURA DEL ESTADO LIBRE Y
SOBERANO DE MÉXICO.
P R E S E N T E.**

El que suscribe, **DIPUTADO JAVIER CRUZ JARAMILLO**, integrante del Grupo Parlamentario del Movimiento de Regeneración Nacional de la LXII Legislatura, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 51 fracción II, 57 y 61 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México, y 28, fracción I, 79 y 81 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de México somete a la consideración la presente **Iniciativa de Decreto por el que se declara Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México al proceso de elaboración del Queso Añejo de Zacazonapan**, conforme a la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Zacazonapan Municipio al sur del Estado de México es históricamente reconocido por la elaboración del queso añejo, una práctica que forma parte esencial de la identidad cultural y productiva del municipio. Desde hace más de ciento cincuenta años, la producción de queso ha estado vinculada a la vida cotidiana de la comunidad, consolidándose como un saber tradicional transmitido de generación en generación. Aunque su origen exacto es desconocido, existen antecedentes históricos que confirman la presencia de esta actividad desde el siglo XIX, cuando ya se registraba la producción de queso a partir de la leche de ganado local, evidenciando una larga tradición quesera en la región sur.

La elaboración del queso añejo de Zacazonapan se caracteriza por el uso de leche bronca de vaca y por un proceso manual que se realiza, en la mayoría de los casos, dentro de las viviendas de los productores. Esta práctica combina conocimientos empíricos, técnicas tradicionales y una estrecha relación con el entorno natural. El proceso productivo refleja un profundo conocimiento del manejo de la leche, los tiempos de maduración y las condiciones ambientales, lo que da como resultado un queso con características únicas en sabor, textura y aroma.

Existen dos variedades principales del queso Zacazonapan: fresco y añejo. Ambos comparten el mismo proceso de elaboración, diferenciándose por el tiempo de consumo y el nivel de salazón. El queso fresco se consume inmediatamente después de su elaboración, mientras que el añejo requiere al menos veinte días y suele presentarse enchilado. Estas variantes poseen una forma rectangular con superficie convexa, textura desmoronable y un sabor fuerte y salado, atributos que lo distinguen y le otorgan reconocimiento entre los consumidores.

La producción de queso no solo representa una actividad económica, sino que constituye un patrimonio vivo que fortalece la cohesión social y la identidad comunitaria. La mayoría de los productores son mujeres de entre 45 y 70 años, quienes aprendieron el oficio por tradición familiar. En gran parte de las queserías, la mano de obra es familiar, lo que permite la generación de empleo local y la permanencia de esta actividad en el ámbito rural. Asimismo, la elaboración de derivados lácteos como el requesón y la crema complementa los ingresos de las familias productoras.



CONGRESO
ESTADO DE MÉXICO

GRUPO PARLAMENTARIO morena

"2026. Bicentenario de la Vida Municipal en el Estado de México"

Desde 1988, el municipio de Zacazonapan impulsa la preservación y promoción de esta tradición mediante la realización anual de la Feria del Queso, celebrada el 25 de diciembre. Este evento permite exhibir, evaluar y comercializar el queso artesanal, al tiempo que fomenta el intercambio de saberes, la valoración del producto y el fortalecimiento del turismo cultural y rural. La feria se ha consolidado como un espacio de reconocimiento al trabajo de los productores y como una herramienta para difundir la calidad y singularidad del queso añejo de Zacazonapan.

La tradición quesera de Zacazonapan enfrenta actualmente diversos retos, entre ellos el envejecimiento de los productores y el desinterés de las nuevas generaciones, lo que pone en riesgo la continuidad del saber hacer. Por ello, resulta fundamental implementar acciones orientadas a su rescate, preservación y valorización, reconociendo al queso añejo de Zacazonapan como un elemento distintivo del patrimonio cultural de la región sur del Estado.

Declarar la elaboración del queso añejo de Zacazonapan como Patrimonio Cultural Inmaterial contribuiría a garantizar su preservación, promover su reconocimiento y fortalecer la economía local. Este reconocimiento permitiría impulsar el turismo rural, el agroturismo alimentario y la transmisión de conocimientos tradicionales, asegurando la permanencia de esta práctica ancestral en un contexto contemporáneo.

Por lo anteriormente expuesto, se destaca la importancia cultural, histórica y social de la elaboración del queso añejo de Zacazonapan, como una expresión que representa la identidad, la tradición y el saber colectivo de su comunidad, y que merece ser protegida y valorada como parte del patrimonio cultural de la región Sur del Estado de México.

ATENTAMENTE
DIPUTADO JAVIER CRUZ JARAMILLO



CONGRESO
ESTADO DE MÉXICO

GRUPO PARLAMENTARIO morena

"2026. Bicentenario de la Vida Municipal en el Estado de México"

PROYECTO DE DECRETO

DECRETO NÚMERO_

**LA H. "LXII" LEGISLATURA DEL ESTADO DE MÉXICO
DECRETA:**

ARTICULO PRIMERO. Se declara Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México al proceso de elaboración del Queso Añejo de Zacazonapan.

ARTÍCULO SEGUNDO. Se declara de orden público e interés social, el fomento, conservación, promoción, patrocinio y salvaguarda de esta tradición.

TRANSITORIOS

PRIMERO. Publíquese el presente Decreto en el Periódico Oficial "Gaceta del Gobierno".

SEGUNDO. El presente Decreto entrara en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial "Gaceta del Gobierno".

ARTÍCULO TERCERO. El H. Ayuntamiento de Zacazonapan, en coordinación con la Secretaría de Cultura y Turismo, deberá adoptar las medidas que garanticen la viabilidad del Patrimonio Cultural Inmaterial al proceso de elaboración del Queso Añejo de Zacazonapan , Estado de México, incluyendo los saberes, conocimientos, técnicas, prácticas, expresiones simbólicas y tradiciones comunitarias relacionadas con su creación, transmisión y uso festivo, incluyendo su protección, impulso, conservación y transmisión en sus distintos aspectos, y en coordinación con las organizaciones de la sociedad civil, promoverá las acciones necesarias para su difusión y preservación, conforme a la disponibilidad presupuestal correspondiente.

Lo tendrá entendido la Gobernadora del Estado, haciendo que se publique y se cumpla.

Dado en el Palacio del Poder Legislativo en la Ciudad de Toluca, Capital del Estado de México a los ---- del mes----de dos mil veintiséis.