

HONORABLE
CONGRESO
DEL ESTADO
DE OAXACA
LXVI LEGISLATURA

**DIPUTADA MELINA HERNÁNDEZ
SOSA**

"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de Margarita Maza
Parada, Ejemplo de Dignidad, Lealtad y Servicio a la Nación"

**SAN RAYMUNDO JALPAN, CENTRO, OAX., A 09 DE ABRIL DEL 2026
ASUNTO: PRESENTACIÓN DE INICIATIVA**

**LIC. FERNANDO JARA SOTO.
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS DEL
HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA.
P R E S E N T E.**

Quien suscribe Diputada Melina Hernández Sosa, integrante de la LXVI Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, 3 fracción XVIII, 30 fracción I, 104 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca; 3 fracción XVIII, 54 fracción I del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca. Acompaño al presente de manera impresa y digital la presente "INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR MEDIO DEL CUAL LA LXVI LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA RECONOCE COMO ELEMENTOS CULTURALES IDENTITARIOS MATERIALES E INMATERIALES DEL ESTADO DE OAXACA, A LOS CONOCIMIENTOS Y A LA TÉCNICA TRADICIONAL DE ELABORACIÓN DE QUESO, ORIGINARIO DE LA COMUNIDAD INDÍGENA ZAPOTECA DE SANTA MARÍA JALTIANGUIS, OAXACA". solicitándole tenga a bien darle el trámite correspondiente y alcance su inscripción en el orden del día de la siguiente Sesión Ordinaria.

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
10 ABR 2026

Director de Asesoría Legislativa

Sin otro particular, anticipo mis agradecimientos por la atención que brinde al presente, extendiéndole además un cordial saludo.

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXVI LEGISLATURA

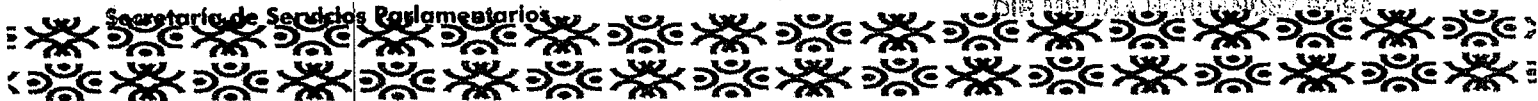
ATENTAMENTE

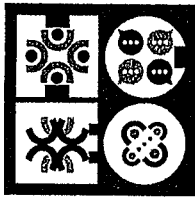
RECIDO
10 ABR 2026

DIP. MELINA HERNANDEZ SOSA

SECRETARÍA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
INSTITUTO OAXAQUEÑO DE INVESTIGACIONES Y SERVICIOS
PODER EJECUTIVO
LXVI LEGISLATURA
DIP. MELINA HERNANDEZ SOSA

Secretaría de Servicios Parlamentarios





HONORABLE
CONGRESO
DEL ESTADO
DE OAXACA
LXVI LEGISLATURA

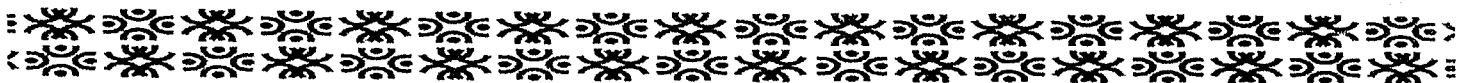
**DIPUTADA MELINA HERNÁNDEZ
SOSA**

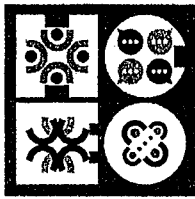
"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de Margarita Maza
Parada, Ejemplo de Dignidad, Lealtad y Servicio a la Nación

LIC. FERNANDO JARA SOTO
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
P R E S E N T E

ATN´T. DIP. EVA DIEGO CRUZ
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DEL H. CONGRESO
DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA
P R E S E N T E

Las que subscribe, Diputada Melina Hernández Sosa y Eva Diego Cruz, integrantes de la LXVI Legislatura del H. Congreso del Estado de Oaxaca, y los ciudadanos Cesar Jiménez Martínez y Osbelia Rocío Morales, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 50 fracción I de la Constitución Política del Estado de Oaxaca, 30 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca, artículos 54 fracción I y 55 del Reglamento Interior del Congreso del Estado de Oaxaca, sometemos a consideración de este Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, para efectos de su discusión y aprobación en su caso, de la siguiente **"INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR MEDIO DEL CUAL LA LXVI LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA RECONOCE COMO ELEMENTOS CULTURALES IDENTITARIOS MATERIALES E INMATERIALES DEL ESTADO DE OAXACA, A LOS CONOCIMIENTOS Y A LA TÉCNICA TRADICIONAL DE ELABORACIÓN DE QUESO, ORIGINARIO DE LA COMUNIDAD INDÍGENA ZAPOTECA DE SANTA MARÍA JALTIANGUIS, OAXACA"**, lo anterior bajo la siguiente:



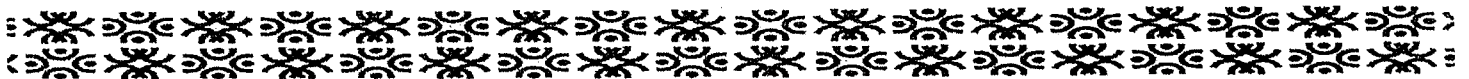


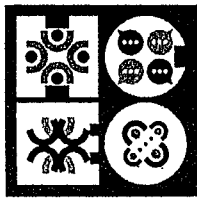
EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

PRIMERO. Santa María Jaltianguis es un municipio ubicado en la región de la Sierra Norte, perteneciente al distrito de Ixtlán, en el Estado de Oaxaca, que se caracteriza por su riqueza biocultural, su organización comunitaria y su profunda relación con el territorio, sustentada en los saberes tradicionales, la participación ciudadana y el respeto a sus sistemas normativos internos. La comunidad ha construido un modelo de vida basado en la solidaridad y el aprovechamiento responsable de sus recursos naturales, lo que ha permitido preservar su identidad cultural y fortalecer su tejido social.

Su clima se caracteriza por ser templado subhúmedo con lluvias en verano, su territorio montañoso y la presencia de recursos forestales, agrícolas y naturales que constituyen la base de su desarrollo económico y social. La vegetación predominante de pino y encino, la existencia de suelos aptos para la agricultura y la presencia de recursos naturales han permitido que la comunidad mantenga una estrecha relación con el medio ambiente, promoviendo prácticas sostenibles y el uso racional de los recursos, lo que contribuye al equilibrio ecológico y al bienestar de la población.

Santa María Jaltianguis también se rige bajo el régimen de sistemas normativos internos, lo que fortalece la participación comunitaria, la toma de decisiones en asamblea y la preservación de sus valores culturales e institucionales. Este modelo de gobernabilidad permite que las autoridades sean electas conforme a sus propias normas, principios y procedimientos, lo que garantiza la representación de la comunidad y el respeto a su identidad indígena, consolidando una estructura social basada en la participación colectiva y el ejercicio democrático comunitario, de acuerdo con la





información oficial del municipio, Santa María Jaltianguis cuenta con una población aproximada de 592 habitantes¹.

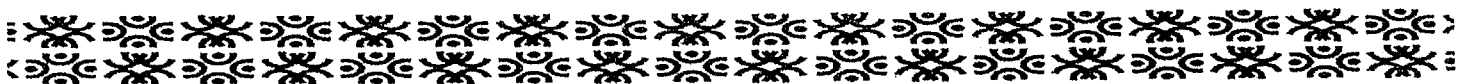
La comunidad mantiene un fuerte compromiso con la preservación de su cultura, sus lenguas indígenas y sus tradiciones, promoviendo la interculturalidad, la organización social y la participación de mujeres, jóvenes y grupos comunitarios en la vida pública del municipio. La promoción de eventos culturales, el fortalecimiento de la identidad comunitaria y la conservación de los valores heredados por sus antepasados forman parte de una estrategia integral para garantizar la continuidad de su patrimonio cultural y el desarrollo social de la comunidad.

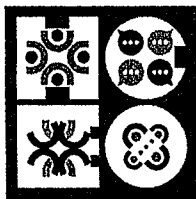
SEGUNDO. Debido a su ubicación geográfica, que consta de pastizales que crecen con facilidad debido a las condiciones climatológicas, la ganadería local es una de las actividades que mejor se ha adaptado a la comunidad, de ahí que uno de los beneficios que la propia comunidad les ha destinado, es la producción de leche como materia prima para la elaboración del queso tradicional de la comunidad.

3

La técnica tradicional de elaboración del queso en Santa María Jaltianguis se caracteriza por el aprovechamiento de la leche obtenida de la ganadería local, el uso de procesos manuales y el conocimiento empírico que las familias productoras han preservado a lo largo del tiempo. Este proceso involucra la ordeña temprana del ganado, el cuajado de la leche, el corte, el prensado y la maduración del producto, etapas que requieren

¹ https://sisplade.oaxaca.gob.mx/bm_sim_services/PlanesMunicipales/2025_/419.pdf



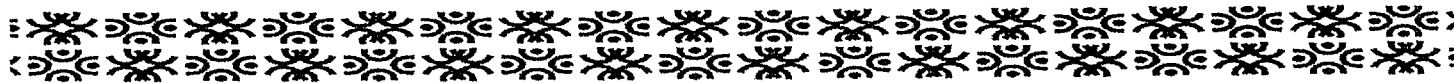


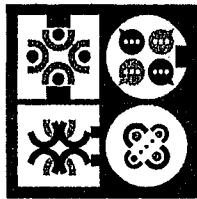
experiencia, precisión y conocimiento tradicional heredado oralmente dentro de las familias y comunidades.

La producción quesera no se limita a una actividad económica, sino que constituye un sistema cultural complejo que integra el trabajo comunitario, la relación con el medio ambiente, la organización familiar y la continuidad de prácticas alimentarias propias de la región serrana de Oaxaca. Esta técnica refleja la estrecha vinculación entre el territorio, los saberes tradicionales y la autosuficiencia alimentaria de la comunidad.

En palabras de la maestra Obselia Rocío Morales, originaria y vecina del municipio, en el corazón de la Sierra Juárez, Santa María Jaltianguis es una comunidad que resguarda un tesoro vivo en su cultura, su lengua materna y, sobre todo, en su gastronomía, destacando el delicioso **queso de Tzacua'a**. Este queso forma parte de la historia y la tradición de la comunidad, ya que se cuenta que el ganado bovino fue introducido por los españoles y que, según relatos de los abuelos, un sacerdote de nombre Juan Manuel Luna, alrededor del año 1772, fue quien enseñó a la población la elaboración del queso, al observar que existían muchas vacas que producían suficiente leche y que esta debía aprovecharse.

Algunos relatos señalan que este sacerdote salió desde muy joven del pueblo para estudiar en el seminario; se desconoce el nombre de sus padres, pero se dice que eran originarios de Jaltianguis. Este clérigo, con amor y entusiasmo, enseñó a la comunidad esta actividad, la cual, con el paso de los años, se volvió fundamental para el consumo familiar y, principalmente, una fuente importante de ingresos para el pueblo. Gracias





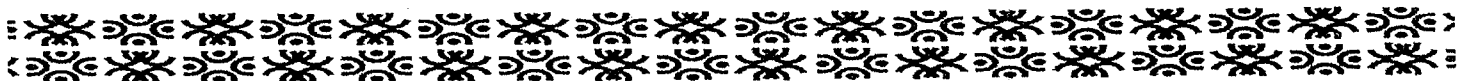
al uso de ingredientes como el cuajo y a la transmisión de la receta de generación en generación, se logró un sabor auténtico y delicioso que caracteriza al producto.

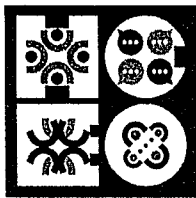
El **queso de Tzacua'a** es considerado un producto emblemático de la región zapoteca, reconocido por su sabor único, su textura y su tradicional presentación en forma de bola envuelta en totomoxtle, lo que permite conservarlo fresco a cualquier temperatura. Su proceso de elaboración es rudimentario y artesanal: se ordeñan las vacas, la leche se coloca en recipientes, se agrega el cuajo y se deja reposar; posteriormente se retira el suero, se exprime hasta formar una masa, se añade sal y se moldean las bolas de queso, las cuales finalmente se envuelven en totomoxtle.

Los días lunes, desde muy temprana hora, las mujeres de la comunidad acuden a vender el queso al mercado de Ixtlán, aprovechando el día de plaza, donde el producto tiene gran demanda en los pueblos vecinos. Incluso, en algunos casos, el queso se comercializa hasta en Estados Unidos. Generalmente son las mujeres quienes se encargan de esta actividad, lo que representa una importante fuente de sustento económico para sus familias.

5

Actualmente, el ganado bovino ha disminuido debido a la falta de pastura en los montes, lo que ha generado una reducción en la producción del queso. Por ello, resulta de gran importancia reactivar esta fuente de empleo y fortalecer esta tradición gastronómica que beneficia tanto al pueblo como a la región, ya que la comunidad enfrenta problemas de migración por la falta de oportunidades laborales, por lo que sería fundamental que



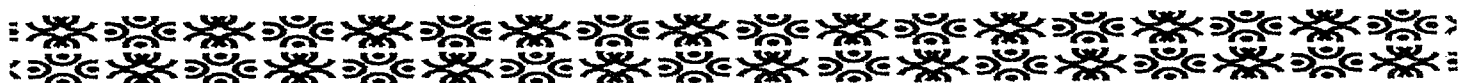


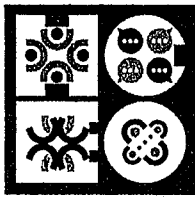
las autoridades gubernamentales impulsen este oficio que por generaciones ha sostenido a Santa María Jaltianguis y a los pueblos de la Sierra Juárez.

La preservación del queso de Jaltianguis es de suma importancia, ya que representa la identidad cultural de la región y forma parte de la historia y tradición del pueblo. Este oficio se ha transmitido de generación en generación y constituye un elemento clave en el desarrollo social, económico y cultural de la comunidad, al generar empleo, sustento económico para las familias y contribuir al desarrollo local, fortaleciendo la preservación de oficios tradicionales, la integración comunitaria, la comunicación y la solidaridad entre los habitantes.

La preservación de este queso artesanal también impulsa el turismo en la región, ya que Santa María Jaltianguis se distingue por su rica gastronomía, en la cual el queso es ingrediente principal de diversos platillos tradicionales. Su técnica de elaboración, basada en leche natural recién ordeñada y el uso de cuajo, representa un conocimiento ancestral que debe mantenerse vivo y transmitirse a las nuevas generaciones para conservar su calidad y autenticidad.

Para garantizar su preservación, es necesario capacitar a los jóvenes en estas técnicas y oficios que generan fuentes de empleo, promover la comercialización del producto en diferentes mercados, fortalecer las medidas de calidad, higiene y nutrición, y fomentar la organización comunitaria mediante la creación de cooperativas y asociaciones que mejoren la producción, distribución y comercialización del queso de Jaltianguis.

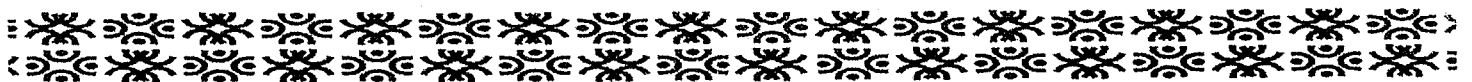


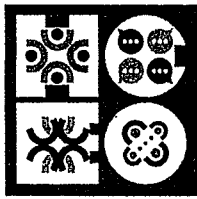


Reconocer esta técnica como patrimonio cultural inmaterial implica valorar no solo el producto final, sino el conjunto de conocimientos, prácticas, utensilios, tiempos, significados comunitarios y formas de organización social que intervienen en su elaboración, con el propósito de proteger y salvaguardar este saber tradicional frente a los riesgos de pérdida derivados de la industrialización alimentaria, la migración y la transformación de las dinámicas productivas rurales.

TERCERO. La declaratoria propuesta encuentra sustento en el derecho de los pueblos y comunidades a preservar, fortalecer y transmitir su patrimonio cultural, así como en la obligación de las autoridades de promover políticas de salvaguardia de los elementos que conforman la identidad cultural de los municipios oaxaqueños.

Es necesario establecer que es una obligación del Estado mexicano garantizar la preservación, protección y desarrollo del patrimonio cultural material e inmaterial de los pueblos y comunidades indígenas y afroamericanas, de conformidad con lo establecido en la fracción IV, apartado A, del artículo 2 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. Dicho precepto constitucional reconoce el derecho de los pueblos y comunidades a preservar y enriquecer sus lenguas, conocimientos y todos los elementos que constituyen su cultura e identidad, así como a conservar y mejorar el hábitat y la integridad de sus territorios, lo que implica la adopción de medidas legislativas, administrativas y de política pública que garanticen la continuidad de sus prácticas tradicionales.





Por ello, se estima procedente reconocer los conocimientos y a la técnica tradicional de elaboración del queso de Santa María Jaltianguis como un elemento cultural identitario materia e inmaterial del Estado de Oaxaca, a fin de garantizar su preservación, promoción y transmisión a las futuras generaciones.

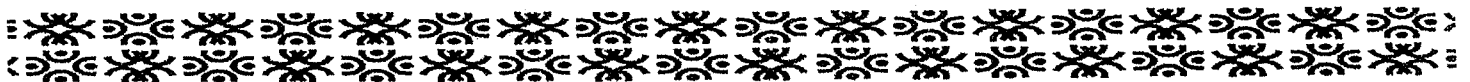
En mérito de lo anterior, tengo a bien someter a la consideración de este Honorable Congreso, la siguiente **"INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR MEDIO DEL CUAL LA LXVI LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA RECONOCE COMO ELEMENTOS CULTURALES IDENTITARIOS MATERIALES E INMATERIALES DEL ESTADO DE OAXACA, A LOS CONOCIMIENTOS Y A LA TÉCNICA TRADICIONAL DE ELABORACIÓN DE QUESO, ORIGINARIO DE LA COMUNIDAD INDÍGENA ZAPOTECA DE SANTA MARÍA JALTIANGUIS, OAXACA"**, para queda como sigue:

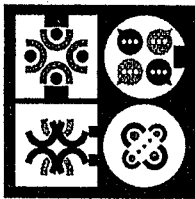
8

LA SEXAGÉSIMA SEXTA LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA:

DECRETA

ÚNICO. La Sexagésima Sexta Legislatura Constitucional del Estado Libre y Soberano de Oaxaca reconoce como elementos culturales identitarios materiales e inmateriales del Estado de Oaxaca, a los conocimientos y a la técnica tradicional de elaboración de queso, originario de la Comunidad Indígena Zapoteca de Santa María Jaltianguis, Oaxaca.





HONORABLE
CONGRESO
DEL ESTADO
DE OAXACA
LXVI LEGISLATURA

**DIPUTADA MELINA HERNÁNDEZ
SOSA**

"2026, Año del Bicentenario del Natalicio de Margarita Maza
Parada, Ejemplo de Dignidad, Lealtad y Servicio a la Nación"

TRANSITORIOS

PRIMERO. Publíquese el presente decreto en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Oaxaca

SEGUNDO. El presente decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno de Estado de Oaxaca

San Raymundo Jalpan, a 09 de abril del 2026.



RESPETUOSAMENTE

"EL RESPETO AL DERECHO AJENO ES LA PAZ"

GOBIERNO CONSTITUCIONAL
DEL ESTADO DE OAXACA
PODER LEGISLATIVO
LXVI LEGISLATURA
DIP. MELINA HERNÁNDEZ SOSA

DIP. MELINA HERNÁNDEZ SOSA

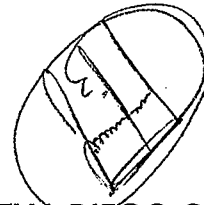
DIP. ELVIA GABRIELA PÉREZ LÓPEZ



PRESIDENCIA
MUNICIPAL
Ayto. San Miguel
Tlanguis
Eje. Libertad de Juárez
01/01/2026-21/12/2026

C. CESAR JIMÉNEZ MARTÍNEZ

DIP. EVA DIEGO CRUZ



C. OSBELIA ROCÍO MORALES

