

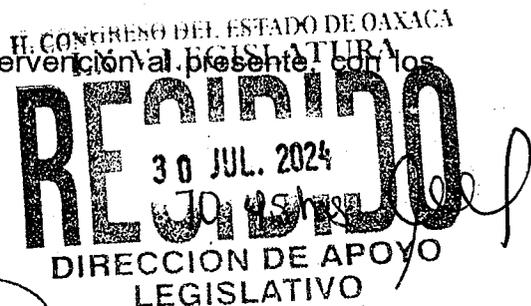
San Raymundo Jalpan, Centro, Oax., a 30 de julio del 2024.

**LIC. JORGE ABRAHAM GONZÁLEZ ILLESCAS.**  
**SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS DEL**  
**HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA.**  
**P R E S E N T E.**



Quien suscribe **Diputada Elvia Gabriela Pérez López**, Integrante del Grupo Parlamentario del Partido **Verde Ecologista de México**, de la Sexagésima Quinta Legislatura del H. Congreso del Estado de Oaxaca, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50 fracción I, 53 fracción I, y 59 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 3 fracción XXXV, 20, 30 fracción I y 104, fracción I de Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 3 fracción XXXVII, 47, 60 fracción III, **61 fracción III** y 107 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, para el trámite legislativo procedente, someto a consideración de esa Soberanía, el presente Punto de Acuerdo de protocolario de Urgente y Obvia Resolución por el que “ **La Sexagésima Quinta Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, aprueba otorgar el reconocimiento público a las y los productores de quesillo del municipio de reyes Etlá, Oaxaca, por su destacada participación en la elaboración del quesillo más grande el mundo, con un peso de 636. 2 kilogramos, con el cual obtuvieron el Récord Guinness**”. Lo anterior, para el trámite legislativo procedente y se enliste en el orden del día, de la próxima sesión ordinaria del Pleno Legislativo; precisando que el documento de referencia, se remite en formato digital a la secretaria a su digno cargo.

Agradeciendo de antemano la atención e intervención al presente, con los atentos saludos.



**ATENTAMENTE**  
**“EL RESPETO AL DERECHO AJENO ES LA PAZ”**

**DIPUTADA ELVIA GABRIELA PÉREZ LÓPEZ**

EL CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA  
LXV LEGISLATURA  
DIP. ELVIA GABRIELA PÉREZ LÓPEZ

San Raymundo Jalpan, Centro, Oax., a 30 de julio del año 2024.

DIPUTADO SAMUEL GURRIÓN MATÍAS  
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA DEL  
H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA.

P R E S E N T E:

Quien suscribe **Diputada Elvia Gabriela Pérez López**, integrante del Grupo Parlamentario del **Partido Verde Ecologista de México**, de la Sexagésima Quinta Legislatura del H. Congreso del Estado de Oaxaca, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50 fracción I, 53 fracción I, y 59 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 3 fracción XXXV, 20, 30 fracción I y 104, fracción I de Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 3 fracción XXXVII, 47, 60 fracción III, **61 fracción III** y 107 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; someto a consideración de esta Soberanía, el presente **Punto de Acuerdo de protocoloario de Urgente y Obvia Resolución** por el que “**La Sexagésima Quinta Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, aprueba otorgar el reconocimiento público a las y los productores de quesillo del municipio de reyes Etlá, Oaxaca, por su destacada participación en la elaboración del quesillo más grande el mundo, con un peso de 636. 2 kilogramos, con el cual obtuvieron el Récord Guinness**”

### EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Cuando nos referimos Oaxaca, hablamos de un Estado con **amplia riqueza natural, cultural y gastronómica**, misma que destaca a **nivel nacional e internacional** por su potencial turístico, su patrimonio se encuentra representado en la arquitectura, danza, canto, música, pintura, rituales, vestimenta, ceremonias, juegos tradicionales, verbenas populares y calendas, así como por sus platillos gastronómicos destacando a las tlayudas, los moles y tamales así como sus **alimentos originarios como los chapulines y el quesillo productos emblemáticos de nuestro Estado**, sin que pueda faltar las bebidas artesanales como el Mezcal. Es por ello que, Oaxaca se ha posicionado en dos años consecutivos por la revista *Travel + Leisure*, como el mejor Estado y ciudad turística **del mundo**, reconocimiento que nos enorgullece a todas y todos los oaxaqueños.

La **gastronomía oaxaqueña**, es una mezcla de influencias indígenas y españolas que se ha ido desarrollado a lo largo de los siglos, y es considerada **una de las más emblemáticas y auténticas de México**, la comida oaxaqueña destaca por su **uso creativo de ingredientes originarios**. Fueron los españoles quienes introdujeron

la gran mayoría de animales, con los que hoy contamos en nuestro país, especialmente el ganado para su domesticación, justo con ello las vacas, animales que son productoras de la leche, el **ingrediente principal del quesillo**, uno de los productos más emblemáticos de nuestro Estado, mismo que nos ha dado a conocer nacional e internacionalmente, por su exquisito, inigualable y único sabor.

La **biodiversidad oaxaqueña**, ha dado lugar a incontables recetas que han diversificado aún más la cocina oaxaqueña, aunado a los intercambios comerciales que resultaron un factor importante para aumentar las recetas, incluso, **los accidentes o descuidos durante la preparación de los alimentos, han dado origen a nuevas variedades de comida, una de estas es el quesillo, el emblema de los quesos en México.**

El quesillo o queso de hebra, es un queso de pasta hilada fresco y suave, originario de nuestra entidad, manteniendo un parecido y mucha similitud al queso asadero que se elabora en la región de Villa Ahumada en el Estado de Chihuahua, ambos se elaboran con una mezcla de leche fresca y ácida, los cuales comparten como particularidad el proceso de fundido que permite estirar la masa y así formar tiras que se enrollan en una bola.

A través de distintos medios de comunicación y portales de noticias en las distintas plataformas digitales, se ha dado a conocer una historia, del origen del quesillo, misma que se relata a continuación: ... *“cuentan los pobladores del valle Eteco, que en el año 1885, en una familia que se encargaba del campo y la producción de leche y queso, una menor de 14 años de edad, de nombre Leobarda Castellanos García, estaba encargada de cuidar la leche cuajada para hacer el queso, en un descuido a la pequeña se le olvidó atender su encargo, dándose cuenta de que la «cuajada» ya se había pasado del punto para elaborar el queso y para que sus padres no la descubrieran, vació agua caliente sobre dicha masa, dando esto como resultado una fundición y obteniéndose una mezcla chiclosa a la cual llamó «quesillo», la familia de la niña se deleitó con su sabor, obteniendo popularidad entre los habitantes locales y tiempo después sirvió para dar a conocer al **municipio de Reyes Etla** como **«La cuna del quesillo»**, población perteneciente al Valle Eteco, región de los valles centrales ...”*<sup>1</sup>

El tradicional **“quesillo”**, elaborado por manos oaxaqueñas, es un arte que se ha convertido en un referente **gastronómico en México y a nivel mundial**, conocido fuera del Estado como queso Oaxaca, queso de bola o queso de hebra, el cual desde hace más de 100 años ha sido fuente de ingreso para las familias

<sup>1</sup> <https://www.mexicodesconocido.com.mx/quien-invento-el-queso-oaxaca-y-cual-es-su-verdadero-nombre.html>

oaxaqueñas, pero en especial para las familias productoras del valle Eteco, pues en el municipio de Reyes Etna, en la actualidad aún existen aproximadamente más de 50 familias productoras que, lo siguen elaborando de manera artesanal. Sin embargo, debido a la alta demanda de este producto en nuestra entidad y en el resto de la república, la producción se ha tenido que ir expandiendo no solo en el Estado, si no en el resto de la república, pues Estados como Puebla y Chiapas ya lo producen en procesadores industriales, acción que desde luego le resta sabor y calidad al producto.

Ante ello, es importante destacar el **trabajo artesanal** como el reflejo de conocimientos, destreza y valores que se han transmitido de generación en generación y que han dado como resultado artículos únicos, mismos que, contribuyen de manera significativa en la preservación del patrimonio cultural. Por ello es importante destacar el trabajo artesanal que realizan las familias oaxaqueñas, pero sobre todo las del **municipio de Reyes Etna**, municipio conocido mundialmente como "**la cuna del quesillo**", quienes, desde hace más de 100 años, se han encargado de elaborar, distribuir y comercializar el delicioso quesillo, de tal manera que ha sido su principal fuente de ingresos y el sustento para mantener a sus familias.

Ahora bien, el "**trabajo**" es un rol básico y central en la vida de los seres humanos, porque, siempre estará relacionado como una de las actividades más importantes para **la subsistencia humana, permitiendo además la satisfacción de necesidades económicas, culturales, sociales, entre otras.**

**Los empleos vinculan a las personas con la sociedad y la economía en las que viven.** El acceso a un trabajo seguro, productivo y remunerado de manera justa, es un factor fundamental para la autoestima de las personas y las familias, que les afirma su sentimiento de pertenencia a una comunidad, y les permite hacer una contribución productiva. <sup>2</sup>

La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su artículo 5º párrafo primero y artículo 123, establece que:

***A ninguna persona podrá impedirse que se dedique a la profesión, industria, comercio o trabajo que le acomode, siendo lícitos. El ejercicio de esta libertad sólo podrá vedarse por determinación judicial, cuando se ataquen los derechos de tercero, o por resolución gubernativa, dictada en los términos que marque***

---

<sup>2</sup> Nota conceptual de la OIT núm. 1 sobre la agenda de desarrollo post 2015: La importancia del empleo y los medios de vida en la agenda para el desarrollo con posterioridad a 2015 (ilo.org)

*la ley, cuando se ofendan los derechos de la sociedad. Nadie puede ser privado del producto de su trabajo, sino por resolución judicial.*

**Artículo 123.** *Toda persona tiene derecho al trabajo digno y socialmente útil; al efecto, se promoverán la creación de empleos y la organización social de trabajo, conforme a la ley.*

Así como la **Ley Federal del Trabajo**, que rige el derecho laboral en el país, establece en su artículo 3° lo siguiente:

**Artículo 3o.-** *El trabajo es un derecho y un deber social. No es artículo de comercio, y exige respeto para las libertades y dignidad de quien lo presta, así como el reconocimiento a las diferencias entre hombres y mujeres para obtener su igualdad ante la ley. Debe efectuarse en condiciones que aseguren la vida digna y la salud para las y los trabajadores y sus familiares dependientes.*

De los fundamentos legales que anteceden, entendemos que el **"trabajo"** es un **derecho fundamental humano**, al que toda persona tiene acceso, así como a la libre elección del mismo, sin discriminación, con igualdad salarial, remuneración digna, protección social, protección contra el desempleo, en general a condiciones equitativas y satisfactorias de trabajo. Ante ello es de imperiosa necesidad destacar **la importancia y trascendencia del trabajo artesanal en nuestro Estado**, pues representa el sustento de miles de familias en nuestra entidad, se estima que existen más de 400 mil artesanos de las ocho regiones que día con día cultivan el arte y la tradición cultural de su comunidad, detrás de una pieza artesanal existen varias familias organizadas, muchas personas que trabajan para ofrecer las piezas o **productos** que por distintos mercados y galerías se exponen y se venden al turismo nacional e internacional<sup>3</sup>.

Sabedora del gran **trabajo** y esfuerzo que realizan las y los oaxaqueños para elaborar el quesillo, como una muestra del trabajo artesanal, **acentuó** el reconocimiento entregado por este H. Congreso del Estado, al declarar al quesillo como bien gastronómico material o tangible que forma parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial de las personas, pueblos y comunidades del Estado de Oaxaca, mediante el decreto 1618, de fecha 13 de diciembre del año 2023.

<sup>3</sup> <https://oaxaca.media/2014/03/artesania-oaxaquena-trabajo-y-tradicion-cultural-no-valorada/>

En este mismo sentido, es preciso mencionar que, el quesillo oaxaqueño ha sido un producto lácteo muy reconocido en el mundo, lo es así ya que ha sido tendencia en las redes sociales tras la publicación de una lista de los **10 mejores quesos del mundo** en el año 2023, según *World of Statistics*, en la que este producto lácteo se colaba en el **puesto cinco**, entre los ocho italianos y un portugués que figuraban en dicha lista, para el presente 2024, el quesillo volvió a meterse en el listado de los mejores, pero esta vez puestos más abajo.<sup>4</sup>

En Oaxaca, la **cultura, las tradiciones, y el arte** representan **pilares fundamentales en el desarrollo de nuestra sociedad** esta conjunción, al paso de los años ha formado a cientos de miles de hombres y mujeres, incluso antes de la educación que recibimos en las escuelas. **Oaxaca, es eminentemente una tierra de cultura**, tradición y **gastronomía**, en nuestras ocho regiones cada localidad, municipio, agencia o ranchería, arraigan costumbres y tradiciones culinarias muy propias, que se ven reflejadas en sus fiestas patronales, días festivos, rituales, ceremonias, bailes y las guelaguetzas, las cuales los identifica y diferencia de otros municipios o regiones. Fundamentando lo anterior, en lo establecido en la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca en su artículo 1, mismo que dispone que **Oaxaca es multiétnico, pluricultural y multilingüe**, parte integrante de los Estados Unidos Mexicanos, libre y soberano en todo lo que concierne a su régimen interior. Por ello las **autoridades del Estado**, en el ámbito de sus competencias, tienen la obligación de **promover, respetar, proteger y garantizar los derechos humanos**, de conformidad con los principios de universalidad, interdependencia, **pluriculturalidad** y progresividad.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Cultura y la Ciencia (UNESCO), reconoce como patrimonio intangible las tradiciones, creencias, formas de vida, prácticas, vivencias y **costumbres alimentarias**. También llamado **patrimonio cultural inmaterial o patrimonio vivo**, "proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad: favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos".

Dicho lo anterior, siempre he considerado importante **cuidar y proteger el patrimonio cultural, de las y los oaxaqueños**, porque este constituye el conjunto de **rasgos que nos distingue**; lo es así, porque ha permanecido inalterable con el paso del tiempo, y es tarea de todas y todos preservarlo para que las generaciones futuras puedan disfrutar de él como lo hemos hecho hasta ahora, además que, las

---

<sup>4</sup> El arte del quesillo: la bola blanca, emblema de Oaxaca, vuelve a las listas de los mejores quesos del mundo | EL PAÍS México (elpais.com)

prácticas ancestrales que nos distinguen como Oaxaqueñas y Oaxaqueños, son de las cuales depende mayoritariamente la economía de nuestro Estado.

Los pueblos y comunidades indígenas y afroamericanos encuentran protección y reconocimiento a sus derechos, en diversos Tratados Internacionales de los que México es parte. El Convenio 169 de la Organización del Trabajo (OIT), ratificado por el Estado mexicano, siendo el instrumento internacional de derechos humanos específico más relevante para la protección de los derechos de los indígenas, el cual reconoce el derecho de los pueblos indígenas a mantener y fortalecer sus culturas, formas de vida e instituciones propias, y su derecho a participar de manera efectiva en las decisiones que les afectan, en virtud de la particular contribución que han hecho a la diversidad cultural, a la armonía social y ecológica de la humanidad y a la cooperación y comprensión internacionales. Es así que, en la Constitución Federal y diversos tratados internacionales, se reconoce de manera relevante a los pueblos y comunidades indígenas y afroamericanos, el derecho a la libre determinación y autonomía.

El 13 de septiembre de 2007, la Asamblea General de la ONU aprobó, con 143 votos a favor, de un total de 192 países, la **Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas**. México fue uno de los adherentes. Esta Declaración representa una herramienta importante para la defensa de los derechos humanos de los pueblos indígenas, ya que su firma obliga a los Estados signatarios a considerar estos principios en la elaboración y aplicación de leyes orientadas a las necesidades de los pueblos indígenas y que establece en su artículo 31 numeral 1.<sup>5</sup>

***"Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas"***

*Artículo 31.*

***1. Los pueblos indígenas tienen derecho a mantener, controlar, proteger y desarrollar su patrimonio cultural, sus conocimientos tradicionales, sus expresiones culturales tradicionales y las manifestaciones de sus ciencias, tecnologías y culturas, comprendidos los recursos humanos y genéticos, las semillas, las medicinas, el conocimiento de las propiedades de la fauna y la flora, las tradiciones orales, las literaturas, los diseños, los deportes y juegos tradicionales, y las artes visuales e interpretativas. También***

<sup>5</sup> <https://www.cndh.org.mx/sites/all/doc/cartillas/2015-2016/13-declaracion-pueblos-indigenas.pdf>

*tienen derecho a mantener, controlar, proteger y desarrollar su propiedad intelectual de dicho patrimonio cultural, sus conocimientos tradicionales y sus expresiones culturales tradicionales.*

(...)

Los Pueblos y Comunidades Indígenas de nuestro Estado, han logrado que **Oaxaca** sea conocido y admirado en diversas partes del mundo, **gracias a su gran variedad y diversidad cultural**. De acuerdo a cifras del INEGI<sup>6</sup> Oaxaca ocupa el **primer lugar** con hablantes de alguna lengua indígena y el **segundo lugar** con mayor porcentaje de población que se auto-reconoce como afromexicana o afrodescendiente.

**El patrimonio**, es el legado cultural que recibimos del pasado, que vivimos en el presente y que transmitiremos a las generaciones futuras. La Convención de 1972 para la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural la UNESCO estableció que ciertos lugares de la Tierra tienen un "valor universal excepcional" y pertenecen al patrimonio común de la humanidad, como la selva de Serengueti en el África oriental, las pirámides de Egipto, la Gran Barrera de Coral en Australia y las catedrales barrocas de América Latina.

Sin embargo, el patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, comprende también expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, **saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional, así como la producción artesanal de productos originarios**, pese a su fragilidad, **el patrimonio cultural inmaterial o patrimonio vivo es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural**.

El patrimonio cultural encierra el potencial de promover el acceso a la diversidad cultural y su disfrute, puede también enriquecer el capital social y conformar un sentido de pertenencia, individual y colectivo que ayuda a mantener la cohesión social y territorial. Es así que el patrimonio cultural adquiere una gran importancia económica para el sector del turismo en muchos países.<sup>7</sup>

<sup>6</sup><https://www.cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/oax/poblacion/diversidad.aspx>

<sup>7</sup> <https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio>

Los reconocimientos y declaratorias que realiza el H. Congreso, son sin duda de suma importancia, y de gran utilidad para la sociedad oaxaqueña, pues en el caso en particular con esta acción sin duda de manera indirecta se fortalece la economía local, y genera una derrama económica representativa por la comercialización de los productos, artes o piezas declaradas o reconocidas por este poder soberano.

Como es de explorado derecho, el Honorable Congreso del Estado, es lugar donde converge la democracia del pueblo, por ende es el lugar idóneo para visibilizar los logros de las y ciudadanos destacados, razón por la cual considero oportuno que se reconozca el trabajo que han realizado **las y los productores de quesillo de nuestro Estado, haciendo un especial énfasis a las vecinas y vecinos del valle Eteco y del municipio de Reyes Etlá, que con mucho esfuerzo trabajaron en alcanzar el Récord Guinness del "Quesillo más grande del mundo", reconocimiento que, nos posiciona y nos da aún más a conocer internacionalmente.**

Reconocer los méritos y éxitos de una persona es importante en las relaciones humanas, valorar al prójimo por su trabajo, esfuerzo, o resultados, sin duda, son agentes que los motivan a seguir trabajando arduamente, en sus causas, proyectos y trabajos; sin que pase desapercibido que a las y los integrantes de nuestra sociedad, nos ayudan a visibilizar las acciones en favor de nuestro Estado.

**La Real Academia Española**, establece que, "reconocer", es admitir o aceptar que alguien o algo tiene determinada cualidad o condición. Es así que, estimo que esta H. Sexagésima Quinta Legislatura Constitucional del Estado de Oaxaca, debe reconocer a las personas, que con su trabajo, talento y acciones han beneficiado algún sector de la sociedad o a la sociedad en general.

En nuestro país, existen pocos actos en donde se ha reconocido a las personas que han destacado en algún rubro, razón por la cual, estimo oportuno que es el momento idóneo para que se reconozcan a las y los productores de quesillo del municipio de Reyes Etlá, por su destacada participación y trabajo en conjunto para alcanzar el Récord Guinness por la elaboración del "Quesillo más grande del mundo", insignia que nos posiciona y nos da aún más reconocimiento internacional. Lo es así, ya que, es de suma importancia visibilizar los logros y aportaciones que contribuyen al desarrollo del ser humano y de la sociedad, en las relaciones humanas y sociales como seres humanos, el que reconozcan nuestros esfuerzos, nuestras acciones y **trabajo** es, satisfactorio, nos eleva la vida, nos satisface y reconforta.

En el caso que nos ocupa, Guinness World Records, conocido como Libro Guinness de los récords, es una obra de referencia publicada anualmente que contiene una colección de récords mundiales, tanto en los logros humanos como del mundo natural, el reglamento del Libro Guinness de los Récords, establece lo siguiente: Nuestra función es celebrar lo mejor del mundo, inspirar a todas las personas, entretener e informar.<sup>8</sup>

**Un *Récord Guinness***, no es un simple reconocimiento, pues documenta y celebra logros superlativos que se consideran **los mejores del mundo**, romper récords es un asunto serio, lo que cuentan con políticas estrictas que explican lo que constituye un título de GUINNESS WORLD RECORD, con la finalidad de mantener los altos estándares.

**En Oaxaca**, hasta el día de hoy, solo contamos con la obtención de un *Récord Guinness*, el cual se nos fue otorgado el 14 de septiembre de 2019, durante la celebración del Foro Internacional Vive Mezcal, la autoridad mundial en Records, otorgó el título por el mayor número de diferentes botellas de mezcal exhibidas en un solo espacio, al que se le denominó "**Muro Mezcalero**", Guinness World Records, fue el ente oficial de entregar a Vive Mezcal y a la Secretaría de Economía del Gobierno del Estado de Oaxaca el título mundial por exhibir 369 botellas de mezcal que cumplieron con la normatividad exigida por la autoridad mundial en récords.<sup>9</sup>

Sabedores que, todo lo **bueno merece ser reconocido**, estimo necesario y oportuno que, este Poder Legislativo, reconozca a todas las y los Oaxaqueños, que ponen en alto a nuestro Estado y que, coadyuvan a través de su trabajo a fortalecer las instituciones y los pilares de la sociedad, así como posicionar a nuestro Estado a nivel mundial a través de sus logros y reconocimientos, como lo es, en el caso en particular el de las y los productores de quesillo del municipio de Reyes ETLA, que con mucho esfuerzo trabajaron en alcanzar el **Récord Guinness del "Quesillo más grande del mundo"**; sin que pase desapercibido que, la producción del quesillo a ha sido fuente principal de ingresos desde hace más de 100 años para muchas familias oaxaqueñas, y con este producto lácteo, se ha generado popularidad y derrama económica en el Estado y principalmente en el valle Eteco.

Tan importante es el "quesillo" para las y los oaxaqueños que incluso en "Julio mes de la Guelaguetza" dentro del marco de eventos culturales, artísticos y gastronómicos que se desarrollan en nuestro Estado, se realiza la "**feria del queso**

<sup>8</sup> Nuestro propósito, visión, misión y valores | Guinness World Records

<sup>9</sup> Oaxaca impone un nuevo título mundial por el mayor número de botellas de mezcal exhibidas | Guinness World Records

y quesillo", la cual tendrá verificativo del 20 al 22 de Julio, en las peñitas municipio de Reyes Etna, durante esta feria, los asistentes podrán deleitarse con una amplia variedad de quesos y quesillos, junto con otras delicias gastronómicas típicas de Oaxaca. Este evento promete ser una experiencia culinaria única, destacando lo mejor de la gastronomía local además de la degustación de quesos, habrá actividades culturales y artísticas para toda la familia, lo que convertirá la feria en una celebración inolvidable. Por ello todas y todos somos sabedores de la gran importancia que tienen estas festividades dentro del marco de la celebración de la **Guelaguetza en Oaxaca**, ya que la misma es considerada como **uno de los atractivos culturales más importantes de México**, el cual genera una importante derrama económica en los distintos municipios, agencias y localidades en los cuales se llevan a cabo los distintos eventos culturales y gastronómicos,

Es así que, **el queso y el quesillo**, en estas fechas cobran mayor relevancia en estas festividades, puesto que se reivindican como productos imprescindibles de la gastronomía que dan identidad a las y los oaxaqueños, además que, abre un nicho de oportunidad para promover estos productos agroalimentarios a escala nacional e internacional, apostando por el desarrollo de los emprendimientos y de las empresas familiares que mantienen viva esta tradición.

Otro aspecto importante a destacar es que, con la elaboración y producción del quesillo, en el Municipio de Reyes Etna, se ha logrado reforzar los lazos comunitarios entre familiares y productores, promoviendo con ello la continuidad de las costumbres a lo largo del tiempo y logrando consolidar una cohesión social única. Es así que, este producto derivado de la leche, desempeña un papel destacado en la economía local y estatal, convirtiéndose un **motor para el desarrollo económico sostenible del valle Eteco principalmente.**

Cómo oaxaqueña y legisladora tengo el compromiso desde mi quehacer legislativo de **contribuir a la protección y preservación de nuestras tradiciones**, porque, Oaxaca es cultura, que se refleja en nuestros bailes, sones y vestimentas, así como en su **amplia y rica gastronomía**, de la cual podemos disfrutar en los mercados gastronómicos, comedores y fondas en todo nuestro Estado, pero también en las ferias gastronómicas, festividades y fiestas patronales. Por ello propongo que se les reconozca a **las y los productores de quesillo de nuestro Estado**, haciendo un **especial énfasis a las vecinas y vecinos del valle Eteco y del municipio de Reyes Etna**, que con mucho esfuerzo trabajaron en alcanzar el **Récord Guinness del "Quesillo más grande del mundo"**, que de manera personal considero que más que un Récord es un impulso para la región.

La comunidad de Reyes ETLA, durante mucho tiempo se preparó arduamente para alcanzar este desafío, la emoción y el compromiso han sido palpables entre los habitantes, quienes meticulosamente lograron elaborar el quesillo más grande del mundo, esto fue así, gracias a la participación de expertos queseros comunitarios, que aplicaron sus conocimientos y técnicas tradicionales para crear esta impresionante pieza, ya que representa un **esfuerzo comunitario** que une a Reyes ETLA en torno a una meta común, sin duda este proyecto refuerza el sentido de identidad y orgullo local, al tiempo que ofrece una plataforma para la promoción de los productos artesanales de la región.

En virtud de lo antes expuesto, considero que, el reconocimiento que, esta LXV legislatura otorgue a las y los productores de quesillo del municipio de Reyes ETLA, es símbolo del valor que le damos a su trabajo y al gran desafío al que se enfrentaron, un Récord que, desde luego, representa un reconocimiento importante para un Estado que se ha encargado de la producción del quesillo desde finales del siglo XIX, y que si bien es cierto Estados como Chiapas e Hidalgo se han posicionado con este producto, Oaxaca no se debe quedar atrás.

En mi carácter de diputada de este H. Congreso del Estado, considero oportuno, reconocer públicamente a los ciudadanos distinguidos, que han dedicado parte de su vida a fortalecer el desarrollo de nuestra entidad, y ha procurado enaltecer a nuestra entidad. Por las razones y fundamentos de derecho expuestos, someto a la consideración de este Pleno Legislativo, la proposición protocolaria, en los términos siguientes:

**ACUERDO:**

**"LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA, APRUEBA OTORGAR EL RECONOCIMIENTO PÚBLICO A LAS Y LOS PRODUCTORES DE QUESILLO DEL MUNICIPIO DE REYES ETLA, OAXACA, POR SU DESTACADA PARTICIPACIÓN EN LA ELABORACIÓN DEL QUESILLO MÁS GRANDE EL MUNDO, CON UN PESO DE 636. 2 KILOGRAMOS, CON EL CUAL OBTUVIERON EL RÉCORD GUINNESS"**

**TRANSITORIOS:**

**PRIMERO.** El presente Acuerdo entrará en vigor el día de su aprobación.

**SEGUNDO.** Se instruye a la **Secretaría de Servicios Parlamentarios**, para que realice los trámites legales y administrativos correspondientes para el cumplimiento de lo dispuesto en el presente Acuerdo.

**ATENTAMENTE**

**DIPUTADA ELVIA GABRIELA PÉREZ LÓPEZ**



CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA  
LXV LEGISLATURA  
DIPUTADA ELVIA GABRIELA PÉREZ LÓPEZ