



Seminario
técnico

Red para el Fomento de la Calidad e Inocuidad
e Inocuidad en Queserías Artesanales
en Iberoamérica (QuesArte)

Raíces y sabores de Nayarit: El arte del queso de Huajimic.

Presenta:

M.C. Carlos Joel Barajas Borgo

Universidad Autónoma de Nayarit

Dr. Victor Manuel Zamora Gasga

Instituto Tecnológico Nacional de México- Instituto Tecnológico de Tepic



GOBIERNO DE
MÉXICO



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo

Introducción



Seminario
técnico

Red para el Fomento de la Calidad
e Inocuidad en Queserías Artesanales
en Iberoamérica (QuesArte)

Actualmente se conocen unos 40 diferentes tipos de quesos. Los quesos genuinos mexicanos se refieren a aquéllos quesos propios, legítimos, naturales, auténticos y dignos representantes de la herencia mexicana resultado de la historia nacional; tiempos coloniales con al menos algunas décadas de antigüedad, la cultura y el saber-hacer.



Fuente de Imagen: CIAD., 2024

Además de lo señalado, los quesos genuinos mexicanos son aquéllos elaborados a partir de leche fluida, de vaca o cabra, con el empleo mínimo de aditivos; cuajo, sal y eventualmente, cloruro de calcio. (Villegas de Gante et al., 2014).



GOBIERNO DE
MÉXICO



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo

Introducción

- Muchos de estos quesos son de producción artesanal, el cual es caracterizado por una pequeña escala de producción, limitada inclusión de tecnología, falta de estandarización en los procesos y un gran peso en el conocimiento empírico empleado, entre otros rasgos (Villegas de Gante *et al.*, 2016).



CYTED

QuesArte
RED PARA EL FOMENTO DE LA CALIDAD E INOCULIDAD EN QUESERÍAS ARTESANALES EN IBEROAMÉRICA.

Seminario
técnico

de la
Red para el Fomento de la Calidad e Inoculación en Queserías Artesanales en Iberoamérica (QuesArte)

QUESOS ARTESANALES

Patrimonio gastronómico en México y los beneficios de su consumo

Son productos que se elaboran a partir de leche entera cruda, hechos a mano con técnicas y conocimientos de maestros y maestras queseras. La producción y consumo es principalmente de manera local.

México cuenta con +40 tipos de quesos

Quesillo (Oaxaca)	Cocido y Fresco (Sonora)	Poro (Tabasco)	Crema y Bola de Ocosingo (Chiapas)	Adobera y Sierra (Jalisco)
de Cincho (Morelos)	Morral (Hidalgo)	Rueda y Trenzado (Veracruz)	Guaje (San Luis Potosí)	Tetilla (Nayarit)
Cotija (Michoacán y Jalisco)				

Este alimento se destaca por su aporte nutricional: **rico en proteínas, vitaminas (B2, B6, B12, A, D, E), minerales, ácidos grasos y aminoácidos**

Evidencia científica ha demostrado que contienen compuestos con posibles efectos benéficos para la salud

- Fortalece el sistema nervioso
- Disminuye la presión arterial
- Ayudan a una mejor digestión
- Disminuye el colesterol en sangre
- Fortalece el sistema inmune
- Fortalece los huesos

Colaboración de Lourdes Santiago-López, investigadora de Estancias Posdoctorales por México (Conahcyt) y Adrián Hernández-Mendoza, Belinda Vallejo-Córdoba y Aarón F. González-Córdova, investigadores(as) del Laboratorio de Productos Lácteos del CIAD. Red Quesarte Iberoamérica - Proyecto I22RT0126.

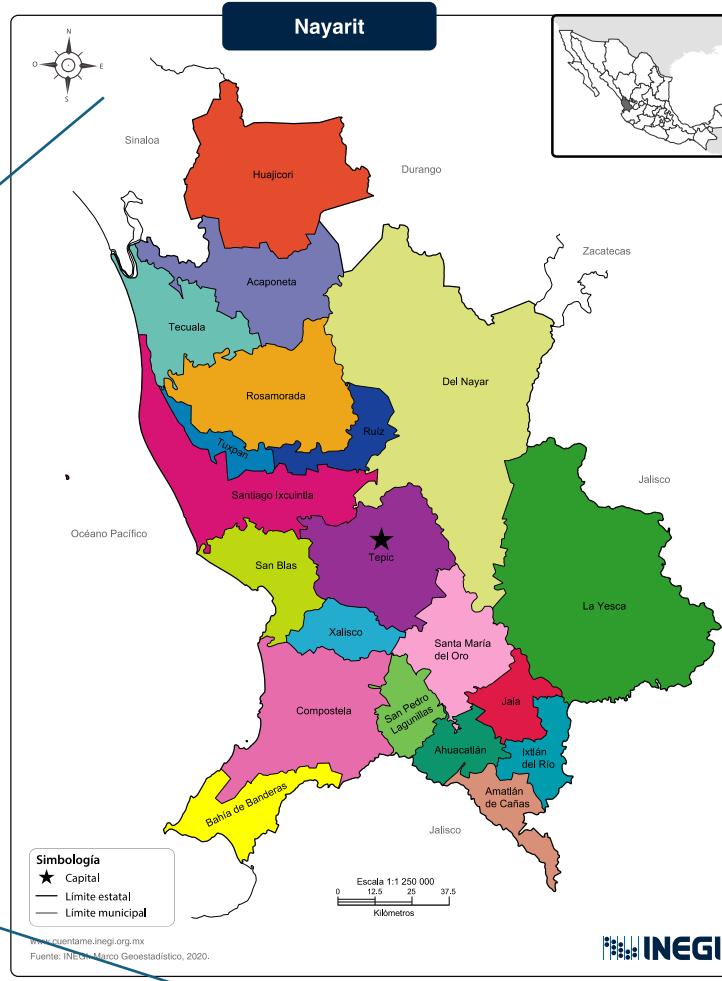
QuesArte CYTED



Seminario
técnico

Red para el Fomento de la Calidad e
Inocuidad en Queserías Artesanales en Iberoamérica (QuesArte)

Huajimic, La Yesca, Nayarit.



fuente de Imagen: INEGI., 2020



GOBIERNO DE
MÉXICO



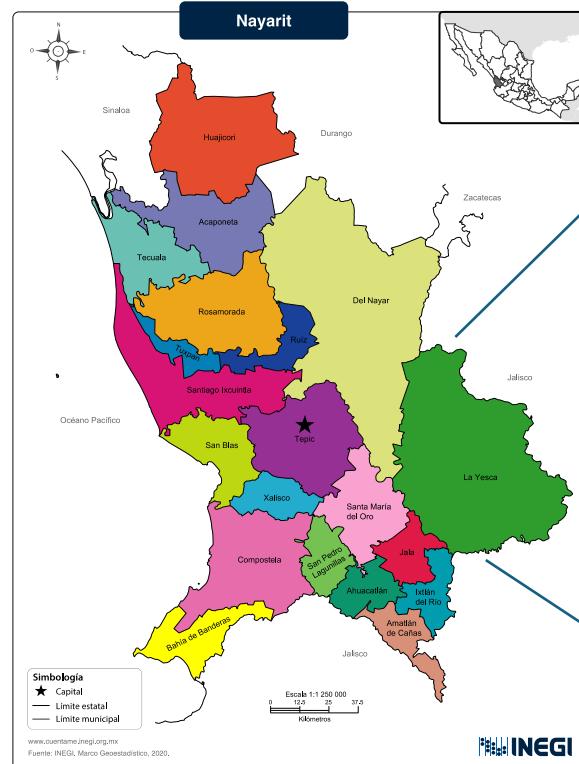
CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo



Huajimic, La Yesca, Nayarit.



Fuente de Imagen: INEGI., 2020



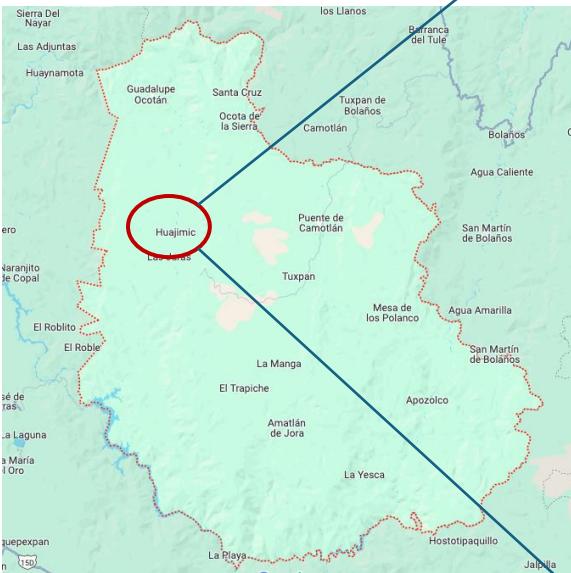
Fuente de Imagen: Googlemaps, 2024

El estado de Nayarit cuenta con 20 municipios. Uno de ellos es La Yesca.

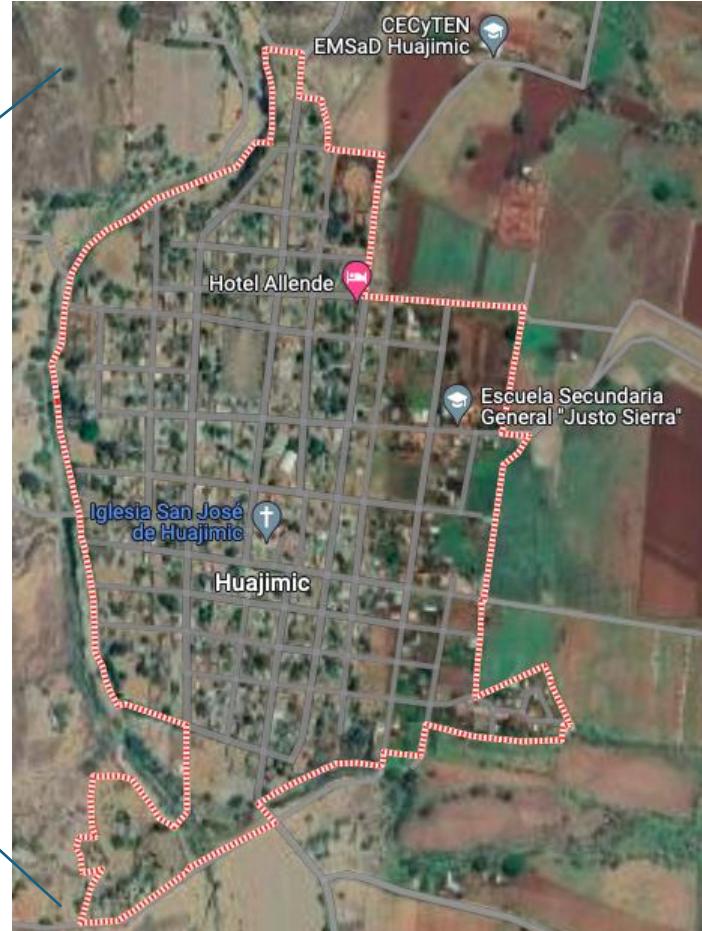
Este municipio colinda al norte con el municipio de Del Nayar y el estado de Jalisco; al este con el estado de Jalisco; al sur con el estado de Jalisco y los municipios de Ixtlán del Río y Jala; al oeste con los municipios de Jala, Santa María del Oro y Del Nayar (INEGI., 2010).



Huajimic, La Yesca, Nayarit.



Fuente de Imagen: Googlemaps., 2024



CYTED

QuesArte
RED PARA EL FOMENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD EN QUESERÍAS ARTESANALES EN IBEROAMÉRICA

Seminario
técnico
de la
Red para el Fomento de la Calidad e Inocuidad en Queserías Artesanales en Iberoamérica (QuesArte)

El municipio de La Yesca, tiene una altitud entre los 300 y 2700m, una superficie territorial de 4,328.298 Km² siendo el segundo Mpio más extenso de Nayarit (INEGI., 2010).

Así mismo cuenta con 953 localidades, siendo las más importantes; Puente de Camotlán, Guadalupe Ocotán y Huajimic (INEGI.,2010)



GOBIERNO DE
MÉXICO



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS

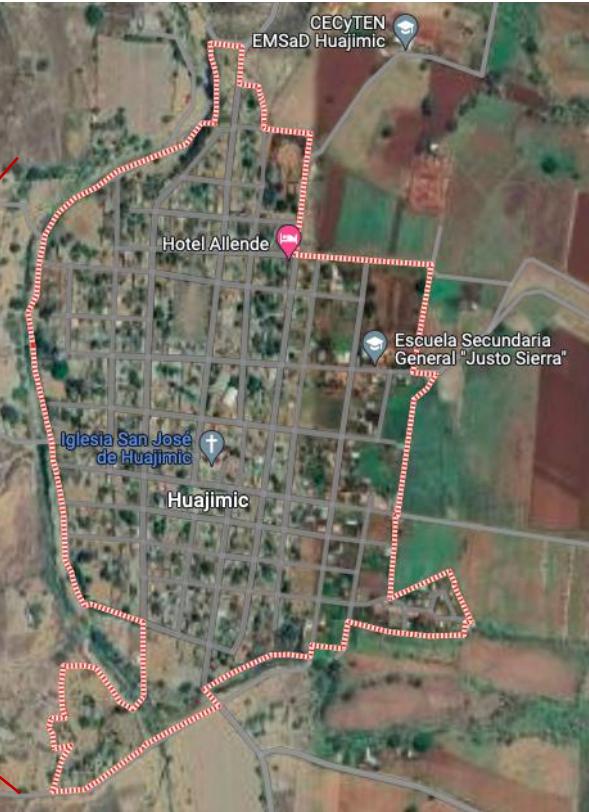
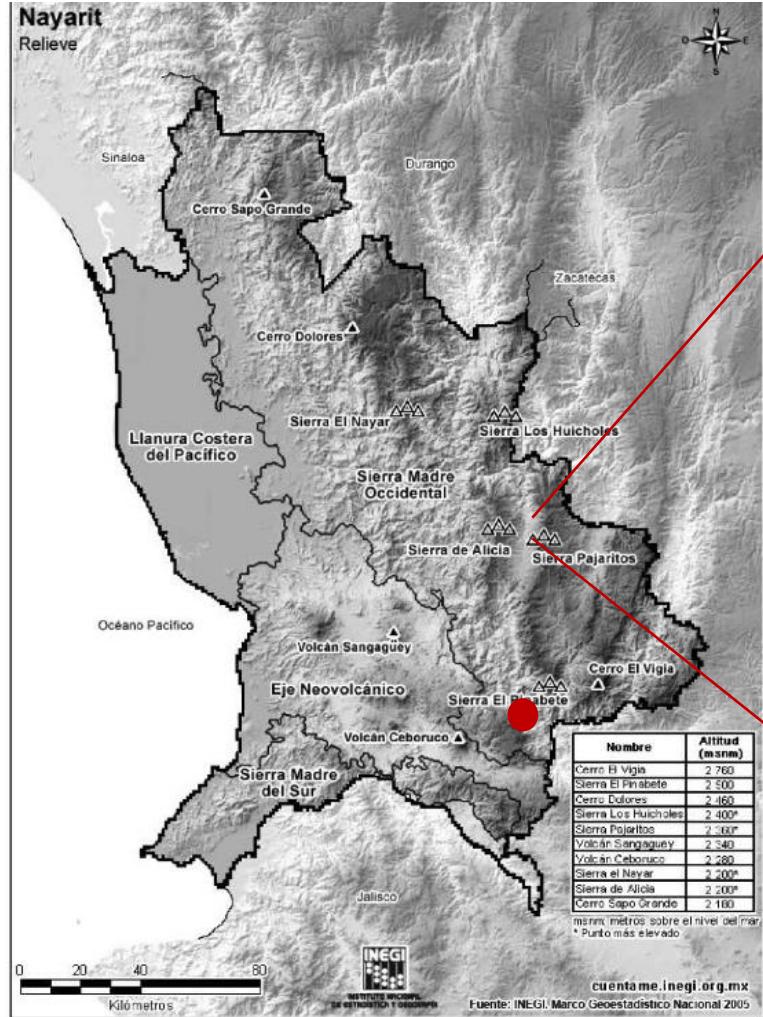


Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo
CIAD

Huajimic



Seminario
técnico
de la
Red para el Fomento de la Calidad e Inocuidad
en Queserías Artesanales en Iberoamérica (QuesArte)



La localidad de Huajimic está localizada entre la Sierra de Pajaritos y la Sierra de Álica (González Pacheco., 2012).

Fuente de Imagen: Googlemaps., 2024



GOBIERNO DE
MÉXICO



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo



Historia de Huajimic

XVII

Por órdenes del Rey de España Felipe III, se ordena la construcción de un convento Franciscano. Es decir, ordenó reorganizar los pueblos, “que todas las familias dispersas por la sierra se congregaran en un pueblo (el cual estaría a cargo de la iglesia)” (González Pacheco., 2012).



Fuente de Imagen: Wikipedia., 2024



Historia de Huajimic

XVII

1610

El Fray Francisco de Barrios fundó el pueblo con el nombre de San José de Huximix (nombre indígena; Lugar mucho Guamúchiles).

Posteriormente el pueblo se reubicó y se le dio el nombre de Huajimic. (González Pacheco., 2012).



Fuente de Imagen: Leonardoai ., 2024



Historia Huajimic

XVII

1610

1846

Llegan a Huajimic varias familias del norte de Jalisco y del sur de Zacatecas.

Sr. Jose Santos Bugarin
Castañeda

Sra. Norberta Bugarin
Nuñez



Fuente de Imagen: Barajas-Borgo., 2024





Historia de Huajimic

XVII

1610

1846

1917

México en 1910 inicia la revolución mexicana. Años después en 1917 grupos Villistas saquean el pueblo de Huajimic. Lo que obliga a las familias a salir del pueblo. A los años regresan a reorganizar sus propiedades.





Historia de Huajimic

XVII

1610

1846

1917

1920

En 1920 a 1929 se lleva a cabo la Guerra Cristera, obligando a diversas familias del Estado de Zacatecas a emigrar a la localidad de Huajimic. Entre ellos la familia Bugarin Nuñez.



Fuente de Imagen: Casasolamexico., 2023





Historia de Huajimic

XVII

1610

1846

1917

1920

1934

En los años 1934 a 1940 se lleva a cabo el reparto agrario. En ese entonces el 80% de la superficie en Nayarit era ejidal.



Lázaro Cárdenas
Presidente de
México.





Historia de Huajimic

XVII

1610

1846

1917

1920

1934

1943

Llegada de la primera cruda de Cebú a la localidad de Huajimic por la Familia Bugarin Nuñez.



Sr. Jose Santos Bugarin
Castañeda

Sra. Norberta Bugarin
Nuñez

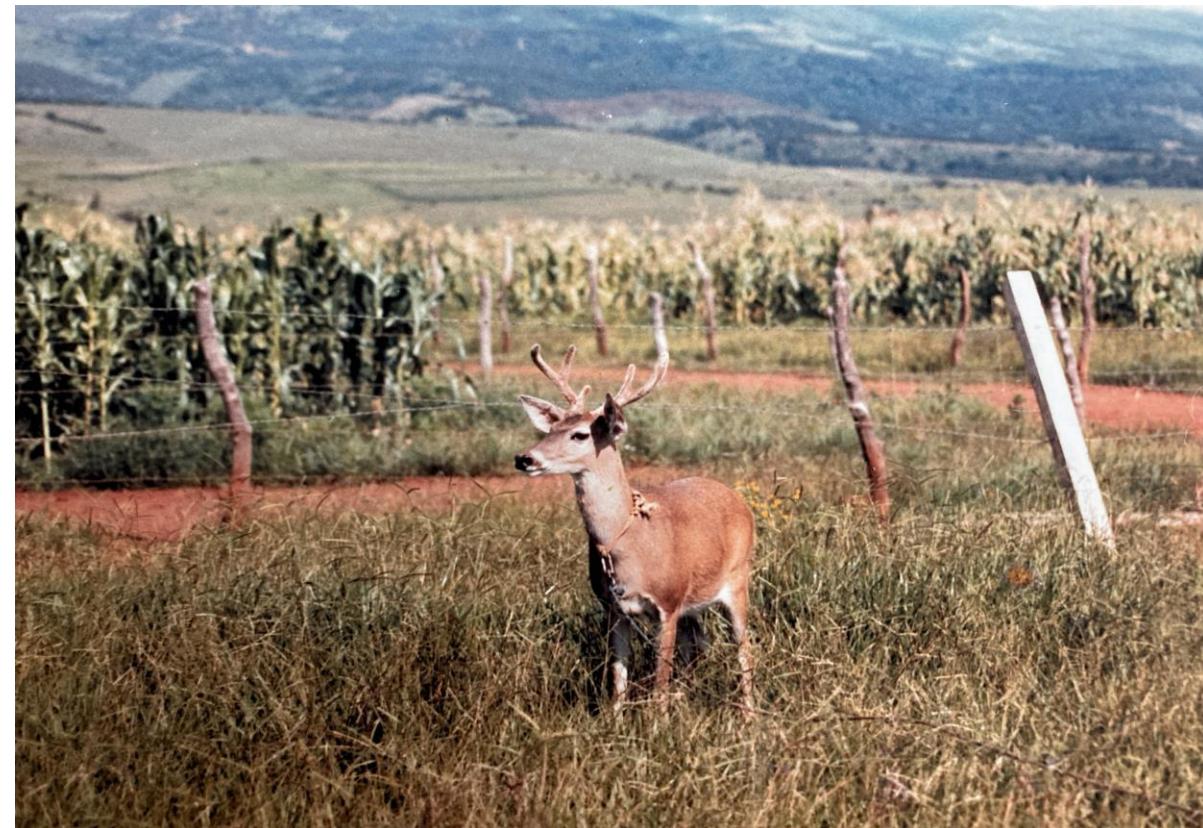




Historia de Huajimic

1944

Por solicitud de Don Rodrigo Barajas Romero contrata la primera avioneta para llegar a Huajimic, convirtiéndose a los años en el medio de comunicación más eficiente.





Historia de Huajimic

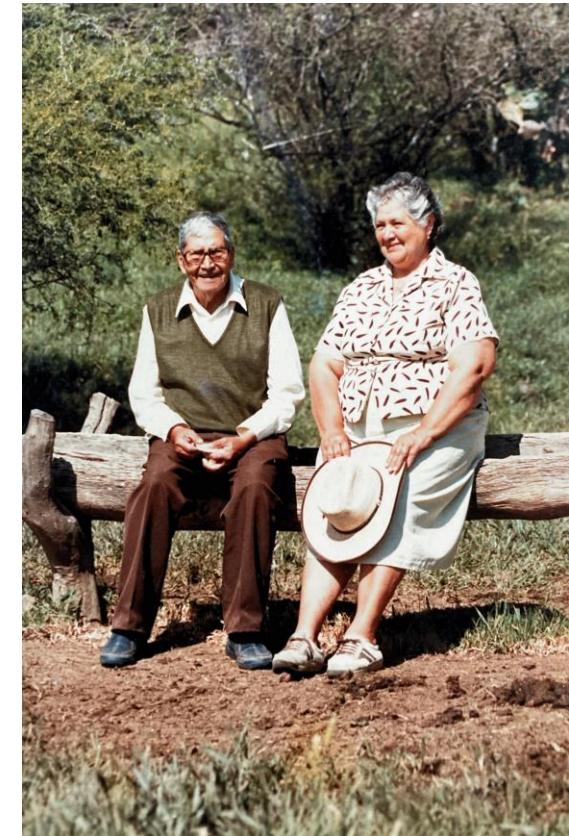
1944

1958

El reparto agrario propuesta por el Presidente Lázaro Cárdenas afectó a la localidad de Huajimic.

Esto ocasionó una serie de problemas con los supuestos “ejidatarios o cumueros”, debido a que Huajimic era considerado un núcleo de pequeñas propiedades.

En 1967 Don Rodrigo Barajas Romero entre otras personas iniciaron el amparo de 64,000 has ante la Suprema Corte de Justicia. En 1969 se dictó sentencia a favor, en donde la justicia de la unión ampara y protege a los propietarios.



Don Rodrigo Barajas
Romero
Doña Norberta Bugarin
Nuñez





Historia de Huajimic

1944

1958

1962

La CFE instala la primera planta generadora de electricidad para Huajimic. Ofreciendo tres horas de luz en el horario nocturno.

Esto fue un avance al uso de electrodomésticos, facilitando la vida de las personas.





Historia de Huajimic

1944

1958

1962

1972

El MVZ Joel Barajas Bugarin construye el primer baño garapaticida en el pueblo.

Mejorando las condiciones de salud y supervivencia del ganado bovino en Huajimic.



Fuente de Imagen: Barajas-Borgo., 2024





Historia de Huajimic

1944

1958

1962

1972

1976

El MVZ Joel Barajas Bugarin lleva el primer tractor desarmado en un avión Douglas DC3.

En consecuencia, se diseña y se construye el primer silo para pastura, así como la mejora en la elaboración de rastrojo de maíz para alimentación bovina.

Esto estimuló a otras personas a tecnificar sus ranchos.



Fuente de Imagen: Wikipedia., 2005





Historia de Huajimic

1944

1958

1962

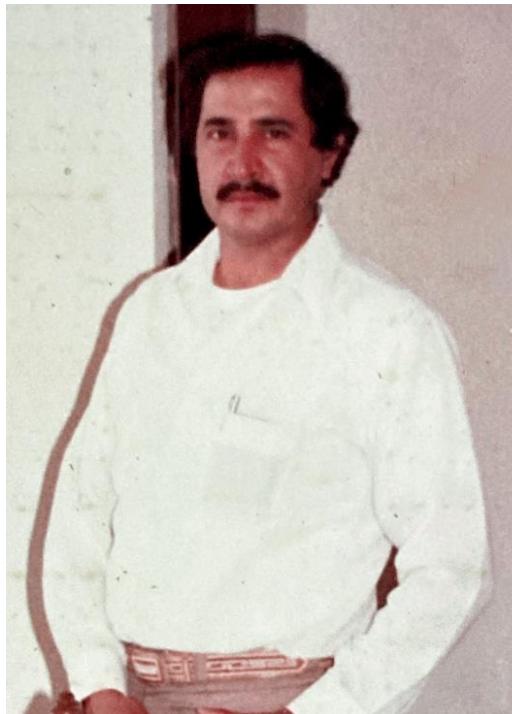
1972

1976

1977

El MVZ Joel Barajas Bugarin innova en la implementación de un cultivo de maíz híbrido. Esto ocasionó una mayor cantidad de producción y abasto para el desarrollo de rastrojo.

A los años el pueblo siguió el proceso de cultivo con el maíz híbrido.



MVZ. Joel Barajas Bugarin



GOBIERNO DE
MÉXICO



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo



Historia de Huajimic

1944

1958

1962

1972

1976

1977

1979

El MVZ Joel Barajas Bugarin y personal a su cargo abren el primer camino de terracería de 8 Km utilizando su camioneta Dodge. Logrando exitosamente llevar el primer vehículo rodando de Tepic a Huajimic.

Esto facilitó el transporte, abaratar los costos y el abasto de materiales, materias primas y tecnologías agropecuarias y alimentarias a Huajimic.



Fuente de Imagen: Barajas-Borgo., 2024





Historia Huajimic

1990

El MVZ Joel Barajas Bugarin lleva a la localidad de Huajimic el primer lote de ganado bovino Suizo como estrategia de mejoramiento genético.

Este ganado se adaptó a las condiciones climatológicas de Huajimic. Al ser ganado doble propósito ofrece una ventaja considerable frente al Cebú. Actualmente muchos ranchos tienen ganado Suizo.



Fuente de Imagen: Barajas-Borgo., 2024



Fuente de Imagen: Barajas-Borgo., 2024



**Seminario
técnico** de la
Red para el Fomento de la Calidad
e Inocuidad en Queserías Artesanales
en Iberoamérica (QuesArte)

Queso de Huajimic.

Definición:

Acorde a la clasificación de quesos expuesto por Cervantes Escoto en el 2016. El Queso de Huajimic es un queso cilíndrico, de pasta dura, con un grado de maduración que va desde ligeramente maduro, madurado hasta seco añejo (Cervantes Escoto., 2016).



GOBIERNO DE
MÉXICO



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo

Proceso de elaboración



Seminario
técnico de la
Red para el Fomento de la Calidad
e Inocuidad en Queserías Artesanales
en Iberoamérica (QuesArte)

Preparación del cuajo natural.

El cuajo natural es adquirido por la carnicería del pueblo, posteriormente es rellenado con sal y secado al sol.

Una vez seco, este es colocado en una cubeta para posteriormente ser hidratado con suero fresco, jugo de limón, su cascara y chiles cola de rata. Se utiliza tres cuajos secos en 20 litros de suero fresco. El recipiente es cerrado y almacenado por al menos tres semanas, para su utilización.



GOBIERNO DE
MÉXICO



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo



Recepción de la leche.

La leche cruda proveniente de vacas Cebú, Suizas o F1 es filtrada con un colador y un pedazo de tela de manta. Con el objetivo de retirar cualquier contaminación física visible; forraje, tierra, cabellos etc.



CYTED

QuesArte
RED PARA EL FOMENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD EN QUESERÍAS ARTESANALES EN IBEROAMÉRICA

Seminario técnico de la

Red para el Fomento de la Calidad e Inocuidad en Queserías Artesanales en Iberoamérica (QuesArte)



GOBIERNO DE
MÉXICO



CONAHYCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES,
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo



Incorporación del cuajo

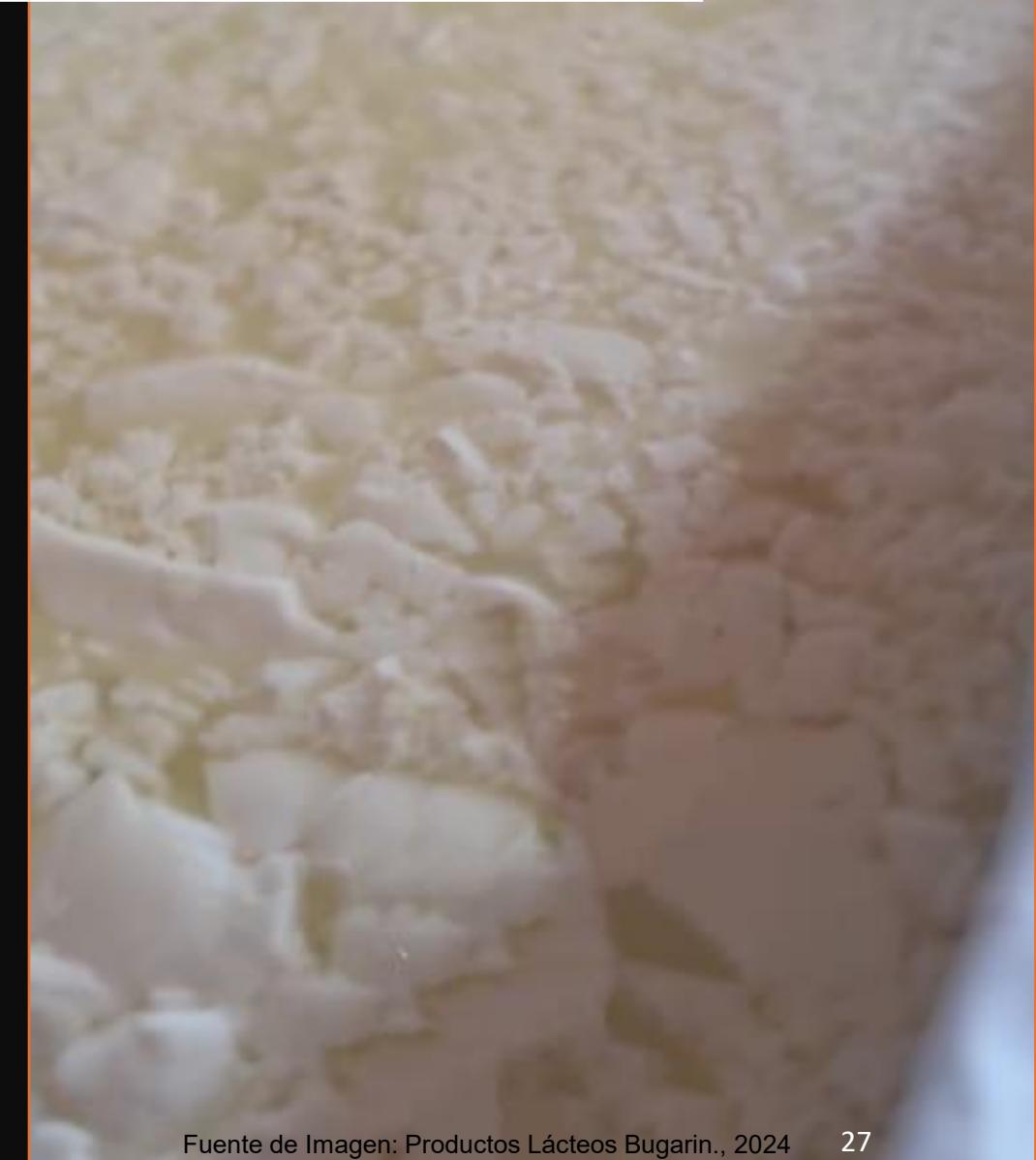
El cuajo natural previamente preparado se incopora en la leche cruda a una relación de 250 a 500 ml de cuajo por 20 litros de leche cruda.





Reposo de la leche cuajada

El primer reposo durante el cuajado de la leche cruda es de dos horas aproximadamente a temperatura ambiente.



Fuente de Imagen: Productos Lácteos Bugarin., 2024

27





Fraccionado de la leche cuajada

Fragmentar el cuajo con un cuchillo en cuadros grandes, posteriormente la cuajada precipita y el suero flota.

Filtrado de la cuajada

La cuajada es recolectar en fragmentos grandes y es vertida a una mesa de desuerado forrada con manta y posteriormente es desuerada.



Fragmentado y salado

Una vez que la cuajada este desuera, se le incorpora 80 g de sal fina por los 20 litros de cuajada.



Seminario
técnico de la
Red para el Fomento de la Calidad e Inocuidad en Queserías Artesanales en Iberoamérica (QuesArte)



- Fuente de Imagen: Rodríguez-Maldonado., 2024



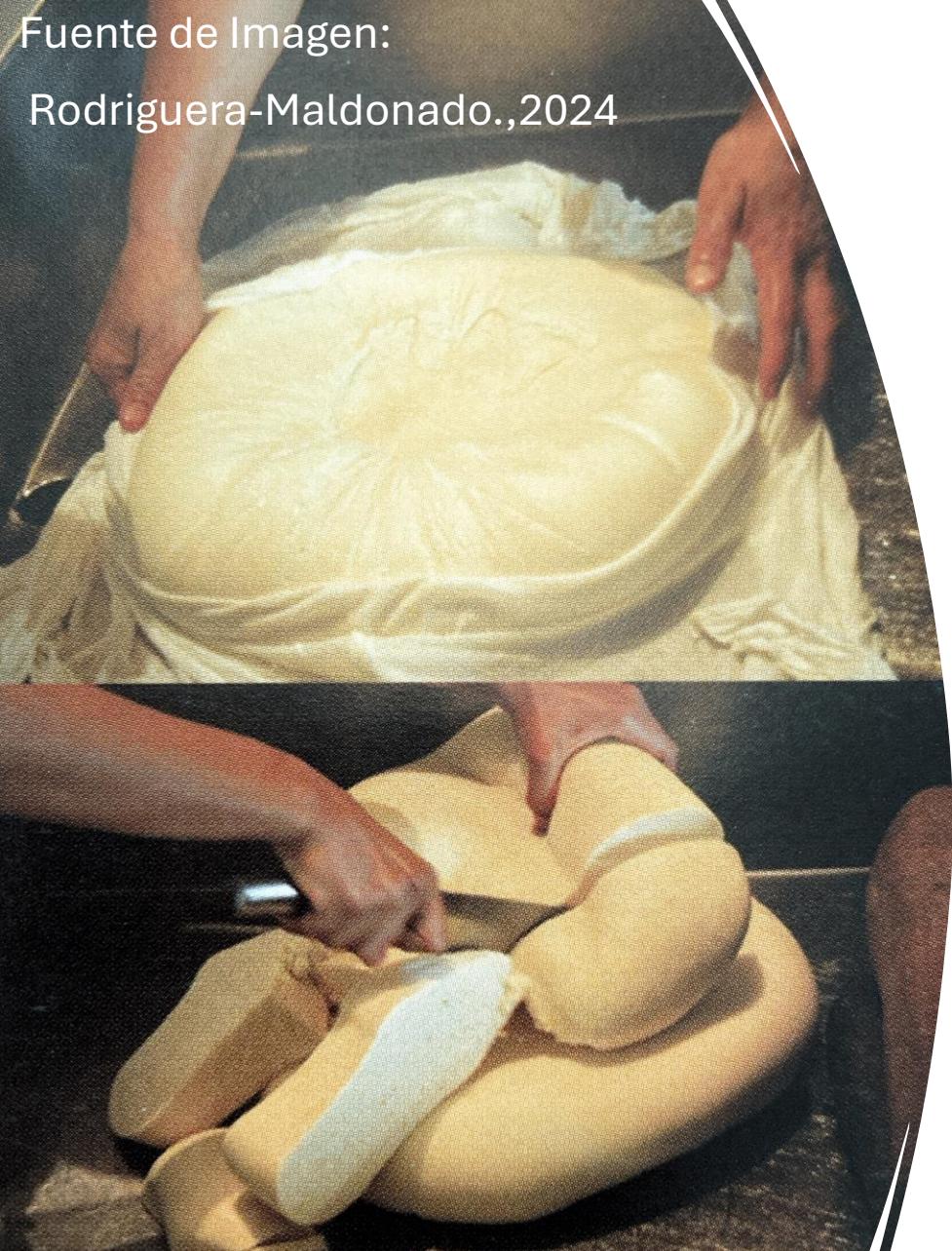
GOBIERNO DE
MÉXICO



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS

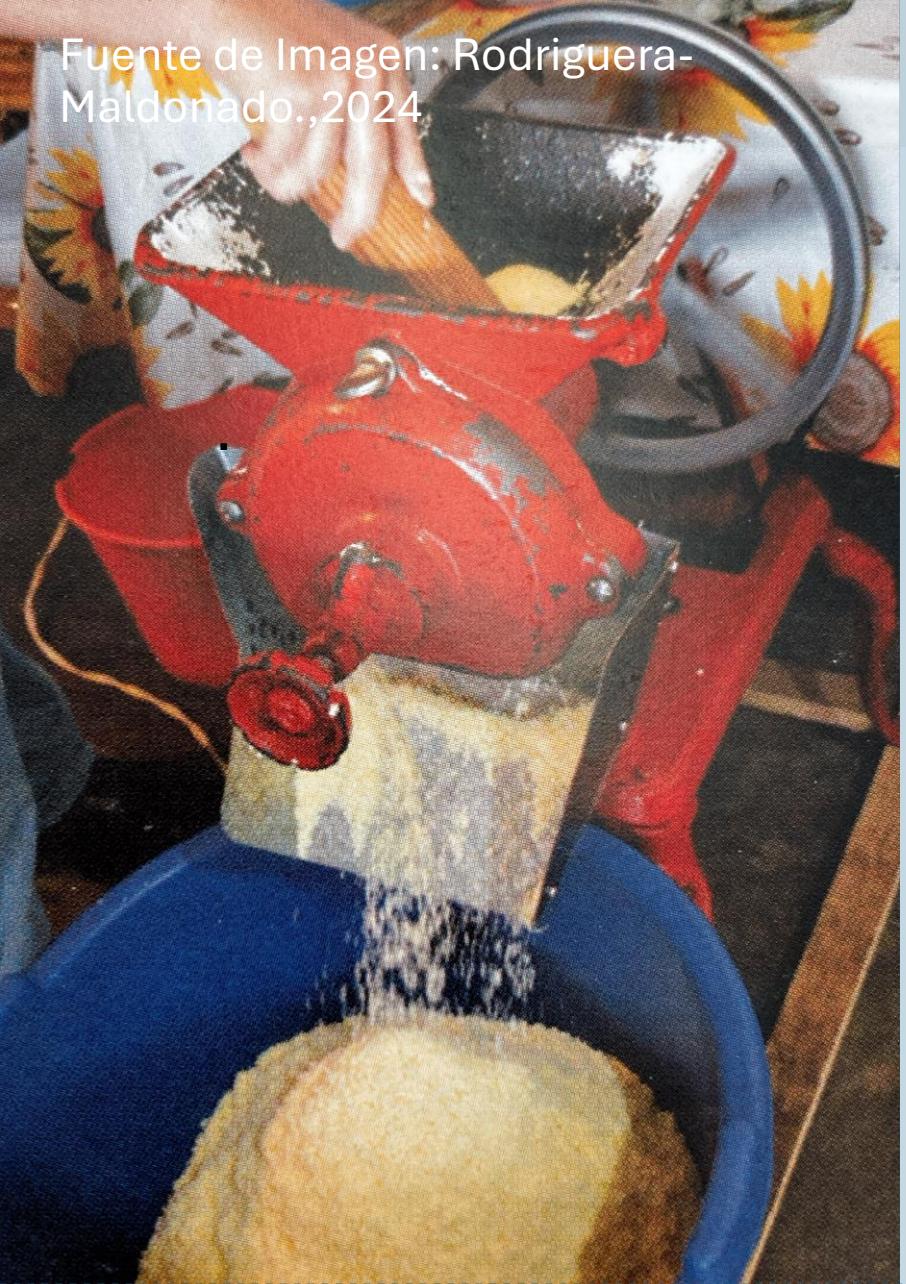


Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo



Corte de cuajada seca

Una vez que esta la cuajada salada y seca, esta es fraccionada en partes iguales, para posteriormente ser molida.



CYTED

QuesArte
RED PARA EL FOMENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD EN QUESERÍAS ARTESANALES EN IBEROAMÉRICA

Seminario técnico de la
Red para el Fomento de la Calidad e Inocuidad en Queserías Artesanales en Iberoamérica (QuesArte)

Molienda de la cuajada

La cuajada es molida en un molino de discos utilizado principalmente para moler granos y cereales. Estos molinos pueden ser manuales o con motor integrado.



GOBIERNO DE
MÉXICO



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo



GOBIERNO DE
MÉXICO



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo



CYTED

QuesArte
RED PARA EL FOMENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD
EN QUESERÍAS ARTESANALES EN IBEROAMÉRICA

Seminario
técnico de la
Red para el Fomento de la Calidad e Inocuidad en Queserías Artesanales en Iberoamérica (QuesArte)

La cuajada molida y salada, es recolectada a mano y colocada en un chiquihuite forrado con manta y con las manos, se hace presión evitando tener espacios vacíos en el interior del molde.

Moldeado



Fuente de Imagen: Rodríguez-
Maldonado., 2024

Prensado



Fuente de Imagen: Barajas-Borgo., 2024

La cuajada en el chiquihuite es prensada por medio de piedras de ríos de 30 Kg o por prensa de tornillo de madera durante 48 horas. Esta presión es incrementada de poco en poco por al menos las primeras 24 horas.

Fuente de Imagen: Species Nayarit., 2015



Desmoldeado y oreado

Fuente de Imagen: Barajas-Borgo., 2024



Seminario
técnico
de la
Red para el Fomento de la Calidad e Inocuidad en Queserías Artesanales en Iberoamérica (QuesArte)



Pasando las 48 horas, se le va retirando presión a la prensa de tornillo o peso de las piedras según sea el caso (de 15 a 30 Kg).



GOBIERNO DE
MÉXICO



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo





Desmoldeado y oreado

El queso es desmoldeado y es oreado en zarzos de carrizo, evitando el contacto de insectos. Así mismo se giran constantemente a fin de secarlos de una forma homogénea.



CYTED

QuesArte
RED PARA EL FOMENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD EN QUESERÍAS ARTESANALES EN IBEROAMÉRICA

Seminario
técnico

Red para el Fomento de la Calidad e Inocuidad en Queserías Artesanales en Iberoamérica (QuesArte)



GOBIERNO DE
MÉXICO



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo

Fuente de Imagen: Species Nayarit., 2015

Presentación y Precio

El queso de Huajimic se ofrece en presentación de 2.5 Kg, 1.5 Kg y 1.0 Kg.

El precio va de los \$240 a los \$245. pesos MN el kilogramo. Este es constante independientemente de la temporada del año y del añejamiento.



Fuente de Imagen: Barajas-Borgo., 2024



Productores del Queso de Huajimic.

Sra. Agripina De la Torre.
Sra. Elodia del Real.
Sra. Maria Luisa Panuco.
Sra. Veronica Panuco
Sra. Magdalena Gamboa
Sra. Luzmila Bugarin
Sra. Guadalupe Pinedo
Sra. Anita Gamboa
Sra. Rubi Dena
Sr. Javier Bugarin.



Fuente de Imagen: La vida en Nayarit., 2021



Canales de distribución

Venta Directa

Tiendas Propias: Todas las queserías artesanales venden directamente a través de tiendas propias o en su lugar de producción.

Mercados Locales y Ferias: En algún momento se realizó una “Feria del Queso” en la localidad de Huajimic, en donde los productores vendían sus productos. Actualmente no existe esta feria.

Venta en Línea: Algunos productores han innovado en ofrecer sus productos por medio de redes sociales principalmente Facebook e Instagram.



Fuente de Imagen: Barajas-Borgo., 2024



Canales de distribución

Venta Directa

Tiendas Propias: Todas las queserías artesanales venden directamente a través de tiendas propias o en su lugar de producción.

Mercados Locales y Ferias: En algún momento se realizó una “Feria del Queso” en la localidad de Huajimic, en donde los productores vendían sus productos. Actualmente no existe esta feria.

Venta en Línea: Alguno productores han innovado en ofrecer sus productos por medio de redes sociales principalmente Facebook e Instagram.





Canales de distribución

Venta Directa

Tiendas Propias: Todas las queserías artesanales venden directamente a través de tiendas propias o en su lugar de producción.

Mercados Locales y Ferias: En algún momento se realizó una “Feria del Queso” en la localidad de Huajimic, en donde los productores vendían sus productos. Actualmente no existe esta feria.

Venta en Línea: Alguno productores han innovado en ofrecer sus productos por medio de redes sociales principalmente Facebook e Instagram.



Fuente de Imagen: Productos Lácteos Bugarin.,
2024

Fuente de Imagen: Al Queso., 2022





Canales de distribución

Distribuidores y Mayoristas

Distribuidores Locales y Regionales: Existen personas informales que compran y acaparan toda la producción de queso, para revenderla en tiendas minoristas en la ciudad de Tepic, Nayarit.

Mayoristas: No se cuenta con este tipo de comercio.





Canales de distribución

Minoristas

Supermercados y Tiendas de Comestibles: No se cuenta con este tipo de comercio.

Tiendas Especializadas: Existe una tienda especializada en productos lácteos en la ciudad de Tepic, Nayarit.

Pequeños Comercios: Existen tiendas que presumen vender queso de Huajimic, sin embargo, desconocen el nombre del productor.





Seminario
técnico

Red para el Fomento de la Calidad e Inocuidad en Queserías Artesanales en Iberoamérica (QuesArte)

Canales de distribución

Canales de Food Service.

Restaurantes y Hoteles: Existen restaurantes gourmet con herencia culinarias, los cuales utilizan el queso de Huajimic.

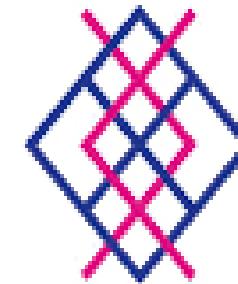
Catering y Servicios de Banquetes: No se cuenta con este tipo de comercio.

Exportación.

- **Mercados Internacionales:** No se cuenta con este tipo de comercio.

Alianzas y Cooperativas.

- **Redes de Productores:** No se cuenta con este tipo de comercio.



EMILIANO
COMIDA | VINO

MAR, SIERRA Y HUERTO (190 g) 330

Robalo marinado con pesto de quelites | Risotto de queso de Huajimic, huauzontle y amaranto Salsa de pasilla y tomates asados



GOBIERNO DE
MÉXICO



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo

Fuente de Imagen: Emilianorestaurante., 2018



Canales de distribución

Canales de Food Service.

Restaurantes y Hoteles: Existen restaurantes gourmet con herencia culinarias, los cuales utilizan el queso de Huajimic.

Catering y Servicios de Banquetes: No se cuenta con este tipo de comercio.

Exportación.

Mercados Internacionales: No se cuenta con este tipo de comercio.

Alianzas y Cooperativas:

Redes de Productores: No se cuenta con este tipo de comercio.



PARRILLA - HORNO DE PIEDRA - MIXOLOGIA

Esquite de maices varios y camarones de San Blas 300g \$215
Camarones salteados en mantequilla de ajo, chiles secos y semillas, crema de la buena, cebollín y queso de la sierra de Huajimic.





Bibliografía

Al Queso. (2022). <https://www.facebook.com/Alqueso.huajimic>

Casasolamexico. (2023).<https://casasolamexico.com/eventos-historicos/la-guerra-cristera/>

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C. (CIAD). (2024). <https://www.facebook.com/ciad.conahcyt>

Cervantes-Escoto, F., Islas-Moreno, A., Camacho-Vera, J. H. (2019). Innovando la quesería tradicional mexicana sin perder artesanía y genuinidad. Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional, 29(54). <https://doi.org/10.24836/es.v29i54.794>

El sol de parral. (2019).<https://www.elsoldeparral.com.mx/local/la-fragua-de-los-tiempos-jornadas-villistas-25-anos-3915693.html>

Emilianorestaurante. (2018). <https://www.emilianorestaurant.com/>

González Pacheco, J.E. (2012) Huajimic “un pueblo con magia”. <https://huajimic.jimdofree.com/historia/>

Huajimic un pueblo con magia. (2012) <https://huajimic.jimdofree.com/inicio/feria-municipal-del-queso/>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía . (INEGI).(2020).https://cuentame.inegi.org.mx/mapas/pdf/entidades/div_municipal/nayaritmpioscolor.pdf

Instituto Nacional de Estadística y Geografía . (INEGI).(2022).https://cuentame.inegi.org.mx/mapas/pdf/nacional/div_territorial/nacionalestadosycolor.pdf

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2010). Compendio de información geográfica municipal 2010 La Yesca Nayarit.

La vida en Nayarit [nayaritimeline1073] (2021). <https://www.youtube.com/watch?v=EoFgPDDASxU>

Leonardoai (2024). <https://leonardo.ai/>

Loma42. (2024). <https://www.loma42.com/menu>

Productos Lácteos Bugarin. (2024). <https://www.facebook.com/profile.php?id=61564367494583>

Rodríguez-Maldonado, A. (2014). Sabores de Nayarit: Tierra de ardiente, cuna de valientes. Oficina de convenciones y visitantes de Tepic.

Species Nayarit [@speciesnayarit14] (2015). <https://www.youtube.com/watch?v=2mnLepvcqsk>

Villegas de Gante, A., Cervantes-Escoto, F., Cesín-Vargas, A., Espinoza-Ortega, A., Hernández-Montes, A., Santos-Moreno, A., Martínez-Campos, Á. R. (2014). Atlas de los quesos mexicanos genuinos. Texcoco, México: Colegio de Postgraduados.
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S187054722015000200009&lng=es&tlng=es.

Villegas-de Gante, A., Santos-Moreno, A. Cervantes-Escoto, F. (2016). *Los quesos mexicanos tradicionales*. México: Juan Pablos Editor.

<https://www.researchgate.net/profile/Fernando-Cervantes->

https://www.researchgate.net/publication/314206970_Los quesos mexicanos tradicionales/links/58b9a9e792851c471d4e13ea/Los quesos mexicanos tradicionales.pdf

Wikipedia. (2005). [https://es.m.wikipedia.org/wiki/Archivo:DC_3_\(2\).JPG](https://es.m.wikipedia.org/wiki/Archivo:DC_3_(2).JPG)

Contacto



Seminario
técnico
de la
Red para el Fomento de la Calidad e Inocuidad en Queserías Artesanales
en Iberoamérica (QuesArte)



Víctor Manuel
Zamora Gasga

Email: vzamora@ittepic.edu.mx



Carlos Joel
Barajas Borgo

Email: carlos.barajas@uan.edu.mx

Gracias por su atención



GOBIERNO DE
MÉXICO



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



Centro de Investigación
en Alimentación y Desarrollo