



# ÁNGEL GARCÍA YÁÑEZ

Senador de la República por Morelos



*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

**Senadora  
OLGA SÁNCHEZ CORDERO DÁVILA  
Presidenta de la Mesa Directiva  
Senado de la República  
Presente**

El suscrito, Ángel García Yáñez, Senador de la República por el Estado de Morelos, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional de la LXV Legislatura del H. Congreso de la Unión, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 78, fracción III, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 58 y 60 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, someto a consideración del Pleno de la Comisión Permanente, del Congreso de la Unión, la **Comisión Permanente del Congreso de la Unión exhorta al Gobernador del Estado de Morelos para que por conducto de las Secretarías de Desarrollo Económico y del Trabajo, la de Desarrollo Agropecuario, la de Turismo y Cultura, de Educación, y de Desarrollo Sustentable, en el ámbito de sus respectivas atribuciones y en coordinación con el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) Campo Experimental Zacatepec, conformen un grupo de trabajo con productores arroceros de los cuatro molinos de arroz existentes; molino de arroz Buenavista del municipio de Cuautla, molino Gloria de Morelos del municipio de Coatlán del Río, molino Arrocería de Morelos S.A. de C.V. del municipio de Puente de Ixtla y molino de arroz San José del municipio de Jojutla y la Chef Lynda Cruz Balderas, Directora del Festival Gastronómico del Arroz del Estado de Morelos y embajadora del Arroz del Estado de Morelos, con el objetivo de analizar, revisar y brindar la asesoría gratuita necesaria para la realización de las gestiones ante las autoridades correspondientes, a efecto de concluir el proceso de obtención de la denominación de origen del arroz morelense, así como la conformación de un Grupo de Trabajo Intersecretarial con el objetivo de crear una estrategia**

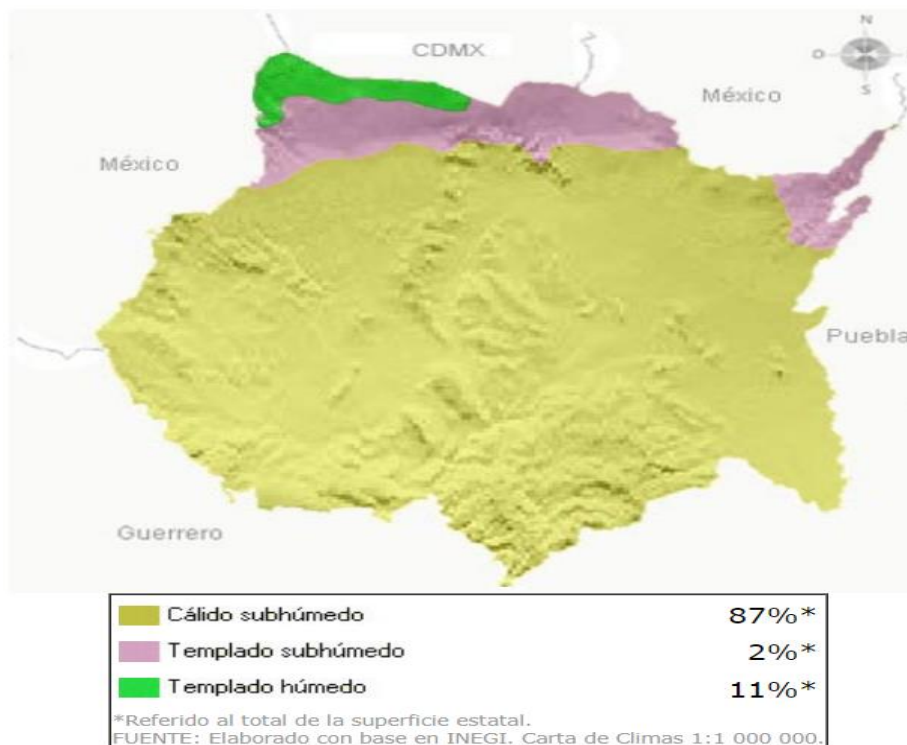
*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

**integral para impulsar el cultivo, comercialización y consumo del arroz del Estado de Morelos al tenor de las siguientes:**

### CONSIDERACIONES

El Estado de Morelos es una de las entidades federativas de menor extensión territorial de la República Mexicana, pues con sus 4,878.9 Km<sup>2</sup>, apenas representa el 0.2 % de la superficie total de nuestro país.<sup>1</sup>

El clima que predomina es el cálido subhúmedo ya que se presenta en el 87 % de la superficie del estado, el 11% está representado por el clima templado húmedo, localizado en la parte norte del estado y el 2% está representado por clima templado subhúmedo, el cual se localiza hacia la parte noreste y también se presenta una pequeña zona con clima frío. Lo anterior, puede apreciarse en la imagen siguiente:



<sup>1</sup> <https://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/mor/territorio/default.aspx?tema=me&e=17>



# ÁNGEL GARCÍA YÁÑEZ

Senador de la República por Morelos



*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

La temperatura media anual del estado es de 21.5°C, la temperatura mínima promedio es de 10°C que se presenta en el mes de enero y la máxima promedio es alrededor de 32°C se presenta en los meses de abril y mayo. Las lluvias ocurren durante el verano en los meses de junio a septiembre, la precipitación media del estado es alrededor de 900 mm anuales.

El clima cálido subhúmedo del estado, favorece una diversidad de cultivo de: caña de azúcar, arroz, sorgo, maíz, jitomate, algodón, cacahuate, cebolla y frijol, entre otros; sus frutos son: melón, mango, limón agrio, papaya y plátano. Como producto de exportación se encuentran las flores y plantas de ornato, orquídeas, nochebuenas, rosas, claveles y geranios.

Precisamente de los cultivos antes señalados, el arroz de Morelos es uno de los que más destacan, derivado de su gran calidad.

Como antecedente, de acuerdo con el libro *“Corazón de arroz”*, escrito por Lynda Cruz Balderas y publicado por el Fondo Editorial de la Secretaría de Turismo y Cultura del estado de Morelos año 2021, se puede identificar que el arroz en el estado de Morelos y en especial el municipio de Jojutla cuentan con suelos de textura fina con un alto contenido de arcilla, llamados comúnmente “atoclales”. Esta cualidad más la calidad del agua resultaron factores fundamentales para el florecimiento del cultivo del arroz.

Asimismo, en dicha publicación se refiere que en el libro denominado *“El cultivo del arroz”*, publicado en 1941, el señor Cándido Ruiz de Velazco, señaló que, en un lapso de 30 años, durante las décadas de 1880 a 1910, Morelos duplicó sus canales de riego y las haciendas, aunque no arrendaban sus tierras, permitían a una que otra persona sembrar arroz en sus campos, siempre en pequeña escala. La producción de arroz en el estado era aproximadamente de 12 000 toneladas en 1910; con la repartición de las tierras de las haciendas a los ejidatarios, como

*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

resultado de la Revolución, la producción de arroz aumentó considerablemente, estimándose el último año de 1934 a 1935 en la cantidad de 30 000 toneladas.<sup>2</sup>

Otro dato que resulta de lo más relevante y que nos muestra la grandeza del arroz de Morelos, nos remonta a más de un siglo, toda vez que en *“el año 1900 fungía como presidente de México don Porfirio Díaz, quien se caracterizó por una preferencia hacia Francia y su cultura, además de promover lo mejor de México en aquellas lejanas tierras europeas. El arroz que se producía en Morelos era ya reconocido y fue por invitación de la Presidencia de la República, con el apoyo de quien llegaría a ser su consuegro, el señor Ramón Oliveros Barón, conocido porfirista, que el señor Alberto Gómez Ocampo viajó a la capital francesa llevando muestras de arroz de sus cultivos en Jojutla y Tlaquiltenango, para presentarlos en la Exposición Universal de París obteniendo una medalla de bronce al mérito como reconocimiento por haber producido “El Mejor Arroz del Mundo” de la época.*

*Al recibir tan distinguido reconocimiento a la calidad, el nombre del arroz Jojutla trascendió nuestras fronteras, prueba de ello es una carta enviada a don Alberto Gómez Ocampo por parte de la Secretaría de Fomento, Colonización e Industria (hoy Secretaría de Economía), firmada por Olegario Molina Solís y fechada el 25 de julio de 1910. En la carta el cónsul de México en Perugia, Italia, manifiesta el interés de comerciantes italianos por adquirir productos agrícolas mexicanos, y solicita se envíen muestras de estos productos a Italia.”<sup>3</sup>*

Adicional a lo anterior, al arroz de Morelos se suman otras distinciones, entre ellas:

- Reconocimiento en la Feria Mundial de 1902 en Filadelfia;
- Medalla de Oro como premio a la calidad en la exposición Universal de Saint Louis Missouri, en los Estados Unidos de Norte América, en el año 1904;

---

<sup>2</sup> Cándido Ruiz de Velasco, El cultivo del arroz, Ediciones agrícolas Trucco, México, 1941.

<sup>3</sup> Ibidem.



# ÁNGEL GARCÍA YÁÑEZ

Senador de la República por Morelos



*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

- Posteriormente, en 1936 el Consulado General de México en Hamburgo notificó que el arroz de Morelos (Jojutla), era considerado en Alemania el de mejor clase, entre todos los importados a ese país;
- En 1993 la Arrocería de Jojutla recibe *“El Gran Prix Internacional a la Calidad”* en Madrid, España, por parte de Edición Publicaciones de Comercio Internacional, S. A.;
- En 1994 las arrocerías San José y Buenavista reciben *“El Gran Premio América a la Calidad y Servicio”* que entrega el Instituto Nacional de Mercadotecnia, en Guadalajara, Jalisco.

Dichos reconocimientos permiten poder identificar de mejor manera que las características del arroz de Morelos, poseen cualidades que lo distinguen no solo del que se produce a nivel nacional, sino que sus características lo ponen en un nivel competitivo con otros países.

En contexto de los antecedentes señalados, es importante ubicar el proceso de producción de arroz, el cual se trata de un cultivo que se realiza únicamente una vez al año durante el período primavera-verano. Actualmente se cultivan las variedades de arroz Morelos A-92, Morelos A-98 y Morelos A-2010, generadas en el Campo Experimental Zacatepec, del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), y amparadas bajo la Denominación de Origen *“Arroz del Estado de Morelos”*. El ciclo del cultivo, según los investigadores del INIFAP, tiene una duración de 150 días, aproximadamente cinco meses y medio, con ligeras variaciones a consecuencia de la disponibilidad del agua y las fechas de siembra. El cultivo inicia con la preparación del terreno, el barbecho de la tierra es fundamental para el buen desarrollo de la planta, se realizan dos barbechos y una rastreada.

Por otra parte, es importante destacar que desde 1947, el Campo Experimental Zacatepec, a través de sus procesos de investigación, ha tenido la responsabilidad de generar nuevas variedades de arroz que se caracterizan porque su grano es de

*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

longitud extra grande, grueso y con “panza blanca” y con una textura especial, considerada como de muy buena calidad culinaria, razones por las que se le ha considerado “El mejor arroz del mundo” obteniendo, en el año 2012, la Denominación de Origen “Arroz del Estado de Morelos”. Sin embargo, las investigaciones realizadas por dicho Campo, deben de realizarse de manera permanente, ya que se requiere generar nuevas variedades, porque con el tiempo las características agronómicas de sanidad y de calidad del grano que han cultivado los productores se van deteriorando, razón por la que se debe seguir generando nuevas y mejores variedades.

No obstante, el arroz de Morelos, a lo largo del tiempo ha enfrentado diversas vicisitudes, desde problemas en su producción a causa de diversas plagas o enfermedades, hasta problemas de tipo administrativo que han impedido su pleno potencial.

Un ejemplo de lo antes referido, tuvo que ver en el año 2000, pues *“el arroz morelense se vio fuertemente afectado por la mezcla de variedades que estaban realizando empresas comercializadoras de arroz. En los anaqueles de los supermercados se vendían marcas de arroz “Tipo Morelos”, “Morelos” y “Arroz de Morelos” que no eran originarias del estado, sino que estas empresas se beneficiaban utilizando el buen nombre del arroz morelense. Las quejas de las amas de casa ante la PROFECO fueron contundentes, “el arroz Morelos ya no servía y se batía”, lo cual afectó fuertemente el mercado y las ventas del arroz morelense se fueron a la baja. La bióloga Leticia Tavitas Fuentes, a cargo del laboratorio de calidad de arroz del INIFAP, realizó varias pruebas a petición de la PROFECO y resultó que en efecto se estaban realizando mezclas de variedades.”*<sup>4</sup>

Derivado de dichas problemáticas, en su momento se elaboró la Norma Mexicana del arroz pulido (NMX-FF-035-SCFI-2005), que comenzó a funcionar en el año de

---

<sup>4</sup> Ibidem



# ÁNGEL GARCÍA YÁÑEZ

Senador de la República por Morelos



*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

2005, la cual estableció las condiciones y características de calidad que debía reunir el arroz pulido (*Oryza sativa* L.) para poder ser objeto de comercialización en territorio nacional. Es en esta norma se hizo la clasificación de: los arroces largos, delgados, cristalinos *“tipo Sinaloa”*, como se le conoce comercialmente a este de grano, *“arroz Milagro”* y *“arroz Morelos”*, cada uno con sus características de la longitud, ancho y apariencia del grano.

Posteriormente, mediante la intervención del Gobierno de Morelos, a la fecha el *“Arroz del Estado de Morelos”* cuenta con Denominación de Origen, que fue otorgada por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) el 16 de febrero del 2012 y consecuentemente se desarrolló la Norma Oficial Mexicana (NOM-080-SCFI-2016 *“Arroz del Estado de Morelos”*), publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de enero del 2017.<sup>5</sup>

A días de la publicación de dicha NOM, el 17 de febrero de ese mismo año, el Gobierno del Estado de Morelos publicó en el Periódico Oficial *Tierra y Libertad*, el Decreto que establece el 16 de febrero como *“DÍA ESTATAL DEL ARROZ EN MORELOS”*. Lo anterior, con el fin de estimular tanto a los productores de arroz del Estado, como promover entre la población el consumo del arroz de Morelos, en razón de que dicho grano se distingue por su calidad, fresca y contenido proteínico en el mundo, lo que permite que sea un distintivo y motivo de orgullo para todos los morelenses y para México

De acuerdo con lo establecido en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, dicha ley tiene por objeto proteger la propiedad industrial mediante la regulación y otorgamiento de patentes de invención; registros de modelos de utilidad, diseños industriales, esquemas de trazado de circuitos integrados, marcas y avisos comerciales; publicación de nombres comerciales; **declaración de**

---

<sup>5</sup> [https://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5469806&fecha=25/01/2017#gsc.tab=0](https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5469806&fecha=25/01/2017#gsc.tab=0)



*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

**protección de denominaciones de origen** e indicaciones geográficas<sup>6</sup>, lo cual debe realizarse ante el IMPI.

Por otra parte, para efectos de la aplicación de dicha Ley, se entiende por denominación de origen, el producto vinculado a una zona geográfica de la cual éste es originario, siempre y cuando su calidad, características o reputación se deban exclusiva o esencialmente al origen geográfico de las materias primas, los procesos de producción, así como los factores naturales y culturales que inciden en el mismo.

Asimismo, una vez emitida la declaratoria de protección de una denominación de origen, ésta deberá contar con una Norma Oficial Mexicana específica.

Precisamente lo señalado anteriormente, por lo que se refiere a la denominación de origen del arroz de Morelos, se ha presentado una situación que ha complicado el desarrollo de ese sector productivo. Y en ese sentido, resulta de la mayor relevancia mencionar lo que señala en su libro la Chef Lynda Cruz Balderas que, de manera muy específica y puntal, explica el proceso que se ha seguido para la obtención de la denominación de origen que tanto necesitan los productores morelenses, destacando lo siguiente:

- *“Entre 1994 y 1997 se hizo evidente la pérdida de mercado y las bajas ganancias del cultivo del arroz, originadas principalmente por el tratado de libre comercio. Un factor determinante fue la mezcla de arroces Morelos y la variedad Milagro filipino, que comenzaron a hacer algunos vendedores en las centrales de abasto de la capital, causando el desprestigio del arroz morelense. Sumado a la existencia de una marca de arroz “Morelos” que, con la efigie del general José María Morelos y Pavón en el diseño de su empaque, comercializan otras empresas que no son morelenses. Los productores arroceros levantaron la voz y solicitaron apoyo al Gobierno del*

---

<sup>6</sup> Artículo 2, fracción I.





# ÁNGEL GARCÍA YÁÑEZ

Senador de la República por Morelos



*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

*Estado de Morelos y al INIFAP para acercarse al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial y ver la posibilidad de obtener la Denominación de Origen para su arroz.*

- *Con la firme intención de lograr que el arroz morelense fuera reconocido por su gran calidad y diferenciado en el mercado de imitaciones, entre los años 2000 y 2006, con el apoyo del gobierno del estado fue creada la marca colectiva “Tradición agrícola de Morelos”. Lamentablemente, la iniciativa fracasó por falta de impacto comercial en el consumidor y el público prefirió seguir comprando el arroz que tenía la efigie del general Morelos. “Probablemente el nombre de la marca era demasiado largo”, nos comentó el licenciado Eduardo Morales Nasser.*
- *En el año 2011 los productores arroceros se unieron nuevamente y motivaron al entonces Secretario de Desarrollo Agropecuario del Estado de Morelos, Lic. Bernardo Pastrana Gómez, para solicitar la Denominación de Origen por tercera ocasión. Se organizó entonces un grupo de trabajo al que fueron convocados una larga lista de expertos, entre los que había productores e industriales arroceros, agrónomos, historiadores e investigadores, que comprobaron el alto valor del cultivo, en cuanto a su calidad agronómica, molinera y culinaria. A la trascendencia de preservar el arroz como fuente de identidad, porque todas sus labores se realizan a mano, así como a la gran importancia económica que éste representa para Morelos, se sumó el alto valor de sus paisajes, que enriquecen la diversidad cultural y la importancia del trabajo humano, como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.*
- *Como resultado de estas acciones se generaron varias carpetas, una exitosa labor de coordinación a cargo de la doctora Ana Cecilia Rodríguez González, encargada de despacho de la Dirección General de Comercialización y Fomento a la Exportación de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, cuya*

*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

*experiencia en propiedad industrial destacó al sumar todas las investigaciones y tesis realizadas en Morelos sobre el cultivo del arroz.*

- ***La entrega de la solicitud para obtener reconocimiento mediante la protección de la Denominación de Origen del arroz morelense se realizó el 20 de junio del 2011, en el molino de arroz San José, ubicado en el municipio de Jojutla, con la presencia del entonces gobernador de Morelos, el doctor Marco Antonio Adame Castillo, el entonces secretario de Economía, Bruno Ferrari, y el licenciado José Rodrigo Roque Díaz, presidente del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Ocho meses después, el 16 de febrero del 2012 el IMPI otorgó la Denominación de Origen al arroz del estado de Morelos, después de un largo proceso que inició en el año de 1994, y al menos dos intentos previos de solicitud de declaratoria de Denominación de Origen. Como parte de esta actividad se llevó a cabo una importante celebración en las instalaciones del antiguo molino de arroz ubicado en un gran salón al interior de la ex hacienda de Temixco. Ahí se ofreció un exquisito banquete con un menú elaborado a base de arroz. A este evento asistieron importantes personalidades de la sociedad morelense, funcionarios públicos, investigadores, chefs reconocidos, así como productores arroceros y los representantes de los cuatro molinos de arroz. ... El “Arroz del Estado de Morelos” (2012) Denominación de Origen se sumaba así al selecto grupo de las denominaciones de origen mexicanas y denominación de origen para la protección del arroz en el mundo:***

- *el “Arroz de Valencia” (España 2001),*
- *“Arroz Calasparra” (España, provisional en 1982 y ratificada 1986),*
- *“Arroz Delta del Ebro” (España 2009),*
- *“Arroz Kocăni” (de Macedonia, antes Yugoslavia) y el “Arroz de Baraggia Biellese e Vercellese” (Italia, 1992).*

*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

- *Finalmente, el municipio de Jojutla, “Cuna del Mejor Arroz del Mundo”, así como otros 21 de los treinta y seis municipios del estado: Amacuzac, Axochiapan, Cuautla, Cuernavaca, Ciudad Ayala, Coatlán del Río, Emiliano Zapata, Jantetelco, Jiutepec, Jonacatepec, Mazatepec, Miacatlán, Puente de Ixtla, Temixco, Tepalcingo, Tetecala, Tlaquilenango, Tlaltizapán, Xochitepec, Yautepec y Zacatepec, son los lugares de producción amparados bajo la denominación de origen. Cabe destacar que las zonas arroceras del estado se encuentran localizadas entre los 800 a los 1000 msnm (zona baja) y entre los 1000 a los 1400 msnm (zona alta).*
- *El auténtico arroz morelense amparado bajo la Denominación de Origen se comercializa mediante las marcas:*
  - *Arroz “India de Morelos”, Arrocería Flor India de Morelos S. P. R. de R. L. del municipio Emiliano Zapata.*
  - *Arroz “La Perseverancia de Jojutla”, Arroceros de la Región Sur del Estado de Morelos U. S. P. R. L. de R. L. del municipio Jojutla.*
  - *Arroz “Soberano”, Arrocería de Morelos S. A. de C. V. del municipio Puente de Ixtla.*
  - *Arroz “Buenavista”, Arroceros del Oriente del Estado de Morelos U. S. P. R. de R. L. del municipio Cuautla.*
  - *Arroz “Garza de Oro”, Garza de Oro de Morelos S. R. L. de C. V. del municipio Coatlán del Río (esta marca no aparece en el documento oficial, pues reinició operaciones en el 2015).*
- *La Denominación de Origen del “Arroz del estado de Morelos”, ampara además a los subproductos del arroz, sus características, componentes, formas de extracción, y procesos de producción o elaboración:*
  - *“Arroz del estado de Morelos” palay,*
  - *“Arroz del estado de Morelos” integral o moreno,*

*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

- *“Arroz del estado de Morelos” pulido, de “Arroz del estado de Morelos”:* cascarilla, medio grano, tres cuartos de grano, granillo, salvado y harina. El “Arroz del Estado de Morelos” pertenece al Género: *Oryza*; Especie: *sativa L*; Raza ecogeográfica: *Índica*. El grano de arroz ya sin su cascarilla recibe el nombre de “arroz integral” o “arroz moreno”, es un grano de color pardo plateado que se caracteriza por contener las capas de aleurona (vitaminas y proteínas) y el embrión está formado por una a cinco hileras de células; éstas, al igual que las células del embrión, son ricas en proteínas y lípidos. Los granos pulidos tienen un centro blanco llamado “panza blanca” que ocupa alrededor del 20% del tamaño del grano, lo cual le da una apariencia opaca al centro y cristalina en los extremos.<sup>7</sup> El arroz del estado de Morelos presenta de un 24 a un 26% de amilosa.<sup>8</sup>
- *Entre las condiciones climatológicas más importantes que favorecen el cultivo del arroz en nuestro estado, es la época de lluvia que son fundamentales, ya que durante ésta son pocos los días nublados que le permiten a las plantas de arroz obtener mayor radiación solar durante el desarrollo del cultivo, así como las altas temperaturas durante el día y frescas por la noche, lo cual reduce la respiración nocturna de la planta logrando con ello mayor eficiencia en la etapa de llenado del grano, lo que determina la formación de la “panza blanca”, esencial en el arroz morelense, que lo diferencia del resto de variedades de arroz que se producen en México. De acuerdo con estudios realizados por el INIFAP, el “Arroz del Estado de Morelos” pulido requiere un tiempo de cocción de 30 minutos y medio kilo de arroz tiene un rendimiento de veintitrés raciones comerciales, cuando el equivalente de grano de otras variedades de arroz rinde dieciocho raciones. De la misma manera, el*

---

<sup>7</sup> Ibidem.

<sup>8</sup> Idem.



# ÁNGEL GARCÍA YÁÑEZ

Senador de la República por Morelos



*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

*cocimiento del “Arroz del Estado de Morelos” es mucho más suave al paladar...”*

De lo antes señalado, debemos destacar que si bien, el arroz morelense ha sido distinguido con el más alto galardón que representa una Denominación de Origen mexicana, el proceso para consolidarla aún no concluye y que en dicho proceso se encuentran trabajando los productores arroceros agrupados en diversas organizaciones, el Presidente del Consejo Regulador del Arroz del Estado de Morelos A. C., don Jesús Solís Alvarado, y el Presidente del Sistema Producto Arroz, don Gilberto Valle Castañeda, y el INIFAP, trabajan actualmente para acreditar el Consejo Regulador del Arroz del Estado de Morelos A. C. ante la Entidad Mexicana de Acreditación A. C., así como para cumplir con los siguientes requisitos para poder consolidar finalmente esta distinción y que el arroz morelense quede bien protegido.

Resulta de la mayor trascendencia para las y los productores de arroz del Estado de Morelos poder concluir con el proceso de obtención de la denominación de origen correspondiente, pues dicho proceso ha sido largo y tortuoso y que también ha intervenido en la falta de voluntad política o, en su caso, los desastres naturales como el terremoto de 2017, las plagas o la falta de presupuesto que apoye a los arroceros. De obtenerse la Certificación del Consejo Regulador, evidentemente se generarían mejores condiciones de vida para miles de familias que se dedican, de manera directa e indirecta, del cultivo y comercialización del arroz, al tiempo de que se reactivaría ese sector económico del Estado de Morelos.

Sobre el particular, es fundamental mencionar que de acuerdo con la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado Libre y Soberano de Morelos, las Secretarías de Desarrollo Económico y del Trabajo y la de Desarrollo Económico, cuenta con las atribuciones de fomentar e impulsar las diversas actividades

*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

productivas del estado, en este caso, particularmente por lo que se refiere al cultivo y producción del arroz, conforme a lo siguiente:

- Secretarías de Desarrollo Económico y del Trabajo
  - Formular, proponer y promover acciones de coordinación y concertación en materia económica, entre los tres niveles de gobierno y los sectores productivos;
  - Formular e instrumentar con la participación de los sectores social y privado del Estado, los programas del sector económico de su competencia, así como inducir el establecimiento de compromisos en acciones conjuntas, que permitan incentivar la actividad económica en la entidad;
  - Fomentar el crecimiento económico del Estado, promoviendo la adopción de medidas de simplificación, impulso e incentivos de la actividad productiva, participando en la planeación y programación de obras e inversiones tendientes a estimular con criterios de sustentabilidad, productividad y competitividad la explotación de los recursos del Estado; así como proponer, fomentar y apoyar la realización de obras de infraestructura y el desarrollo de espacios dedicados a las actividades industriales, mineras, artesanales, comerciales y de servicios en el Estado;
  - Promover la integración eficiente del sistema estatal de abasto, organizando y coordinando reuniones entre productores, proveedores, mayoristas y comerciantes al menudeo para garantizar el abasto, principalmente de productos de consumo básico, en condiciones de calidad y a precios adecuados;
  - Promover e impulsar, en coordinación con la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, la agroindustria y la industria rural, difundiendo esquemas de producción, asociación y comercialización modernas y eficientes; entre otras.



# ÁNGEL GARCÍA YÁÑEZ

Senador de la República por Morelos



*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

- Secretaría de Desarrollo Agropecuario
  - Proponer e instrumentar las políticas y programas generales en materia de producción agrícola;
  - Elaborar el Programa de Fomento y Promoción de las Actividades Agropecuarias y Agroindustriales del Estado;
  - Promover el establecimiento de programas y acciones que tiendan a fomentar la productividad y rentabilidad de las actividades económicas rurales, así como generar la creación y desarrollo de organizaciones de productores en las materias de su competencia con apoyo de las Dependencias correspondientes; entre otras.

Por otra parte, como parte de una política de impulso al arroz del Estado de Morelos, consideramos que debe de desarrollarse un esfuerzo institucional por parte de diversas dependencias estatales, entre ellas:

- Secretaria de Turismo y Cultura
  - Respalda los eventos culturales y gastronómicos que se han realizado y se realicen en beneficio de la cultura del arroz en Morelos.
  - Promover experiencias gastronómicas para la creación de nuevos productos turísticos que proyecten a Morelos como un destino turístico en materia de gastronomía sostenible.
  - Reconocer de primera instancia a los cocineros morelenses y emprendedores que han desarrollado importantes proyectos en beneficio del arroz del Estado de Morelos.
  - Respalda la investigación y creación de publicaciones a través del Fondo Editorial del Estado de Morelos, para la difusión de la cultura del arroz en Morelos.
  - Promover entre los empresarios hoteleros y restauranteros el consumo del Arroz del Estado de Morelos y hacer su correcta mención





# ÁNGEL GARCÍA YÁÑEZ

Senador de la República por Morelos



*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

en los menús para que el comensal conozca y pueda apreciar los platillos que están elaborados con un ingrediente de reconocimiento internacional.

- Secretaría de Educación
  - Incentivar a las escuelas de Gastronomía y Turismo a promover el arroz entre los estudiantes como un ingrediente que nos da identidad en Morelos, fomentar su uso y creación de nuevas preparaciones y recetas para enriquecer la gastronomía morelense.
  - Promover el desarrollo de los jóvenes estudiantes de Gastronomía, Turismo y agricultura en el área de la investigación y desarrollo de proyectos en conjunto con productores agrícolas para sembrar en las nuevas generaciones el amor y el respeto por el campo Morelense fuente de nuestros alimentos.
- Secretaría de Desarrollo Sustentable
  - Realizar una geolocalización de las parcelas de arroz para determinar el volumen de producción
  - Proteger las parcelas de arroz por medio del respeto del uso del suelo

Por lo anteriormente expuesto y fundado, someto a consideración del Pleno de esta Soberanía, el siguiente:

## **PUNTO DE ACUERDO**

**Primero.** – La Comisión Permanente del Congreso de la Unión exhorta al Gobernador del Estado de Morelos para que por conducto de las Secretarías de Desarrollo Económico y del Trabajo, la de Desarrollo Agropecuario, la de Turismo y Cultura, en el ámbito de sus respectivas atribuciones y en coordinación con el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) Campo Experimental Zacatepec, conformen un grupo de trabajo con productores



# ÁNGEL GARCÍA YÁÑEZ

Senador de la República por Morelos



*“2022, año de Ricardo Flores Magón”*

arroceros de los cuatro molinos de arroz existentes; molino de arroz Buenavista del municipio de Cuautla, molino Gloria de Morelos del municipio de Coatlán del Río, molino Arrocera de Morelos del municipio de Puente de Ixtla y molino de arroz San José del municipio de Jojutla y la Chef Lynda Cruz Balderas, Directora del Festival Gastronómico del Arroz del Estado de Morelos y embajadora del Arroz del Estado de Morelos, con el objetivo de analizar, revisar y brindar la asesoría gratuita necesaria para la realización de las gestiones ante las autoridades correspondientes, a efecto de concluir el proceso de la obtención de la denominación de origen del arroz del Estado de Morelos.

**Segundo.** – La Comisión Permanente del Congreso de la Unión exhorta al Gobernador del Estado de Morelos a la conformación de un Grupo de Trabajo Intersecretarial con el objetivo de crear una estrategia integral para impulsar el cultivo, comercialización y consumo del arroz del Estado de Morelos.

Dado en el salón de sesiones de la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, a los 27 días de junio de 2022.

**SUSCRIBE**

**ÁNGEL GARCÍA YÁÑEZ**

**Senador**