



MORELOS

LA TIERRA QUE NOS UNE

GOBIERNO DEL ESTADO

2024 - 2030



CAMPO

SECRETARÍA DE DESARROLLO
AGROPECUARIO

*Oferta Exportable de
Principales Productos
Agroalimentarios*



- 1.- Morelos**
- 2.- Gobernadora**
- 3.- Ubicación Geográfica**
- 4.- Hidrografía**
- 5.- Conectividad y Logística**
- 6.- Oferta exportable de Principales Productos Agroalimentarios**
- 7.- Certificaciones**
- 8.- Consejo de Agroexportadores y Agroindustriales de Morelos**





Ubicado en el centro de México, el estado de Morelos es un paraíso que combina historia, naturaleza y cultura. Conocido por su clima templado y soleado durante todo el año que invita a explorar paisajes únicos, ciudades llenas de encanto y una riqueza cultural inigualable.

Morelos es un estado con un gran potencial para la inversión y desarrollo de la agroindustria. Su ubicación geográfica, clima y suelos fértiles lo convierten en el lugar ideal para la producción de una gran variedad de productos agroalimentarios.

La entidad cuenta con una amplia oferta de cultivos agrícolas como el aguacate, nopal, hortalizas y flores que son reconocidos a nivel nacional e internacional por su alta calidad.

El estado es un importante centro de producción de agroalimentos, con una creciente industria de procesamiento y exportación de productos, cuenta con una infraestructura adecuada para el desarrollo de la agroindustria, incluyendo centros de investigación, parque agroindustrial y una red de transporte eficiente.





Margarita González Saravia

Inició su compromiso social a los 15 años, trabajando en la colonia Peñón de los Baños, donde fue testigo de la pobreza y violencia que afectaban a jóvenes de su edad.

Al terminar la preparatoria, decidió vivir y trabajar directamente con el pueblo en Colima, Hidalgo, Ciudad de México y Morelos, apoyando las luchas campesinas por el derecho a la tierra y participando en movimientos de izquierda como el PRD, Morena y en organizaciones no gubernamentales.

En el ámbito empresarial, destacó en el turismo, fundando el Consejo Empresarial Turístico y asociaciones nacionales del sector. Además, ocupó diversos cargos públicos como Subsecretaria de Turismo, Secretaria de Desarrollo Económico y Cultura en Morelos, y Directora de la Lotería Nacional.

Este 1 de octubre, Margarita González Saravia hizo historia al convertirse en la primera mujer gobernadora de Morelos después de 155 años, haciendo equipo con la Dra. Claudia Sheinbaum, presidenta de México.



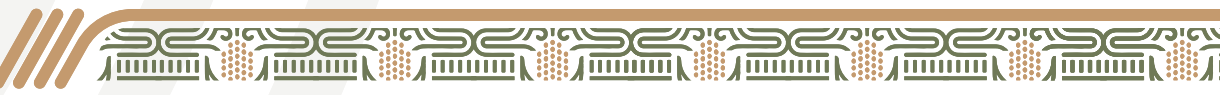


Ubicación Geográfica

Morelos tiene una población de 2,030,857 habitantes y un territorio de 4,950 km².

Se ubica en la región centro-sur del país, limitando al norte con la Ciudad de México, al este con Puebla, al sur con Guerrero y al oeste con el Estado de México.

Se divide en 36 municipios y su capital es la ciudad de Cuernavaca.



Principales Ríos y Subcuencas



Conectividad y Logística Internacional

La ubicación de Morelos en la zona centro de México, junto con su amplia red de carreteras, permite que los productos agroalimentarios que se originan en el estado lleguen de manera eficiente a cualquier destino ya sea por vía terrestre, aérea o marítima.



- ADUANAS MÉXICO FRONTERA NORTE
- ADUANAS MÉXICO FRONTERA SUR
- ADUANAS MÉXICO MARÍTIMAS
- ADUANAS MÉXICO AEROPUERTOS





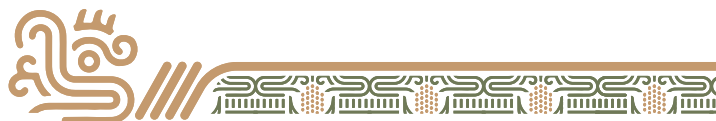
MORELOS

— LA TIERRA QUE NOS UNE —

GOBIERNO DEL ESTADO

2024 - 2030

Oferta Exportable de Principales Productos Agroalimentarios



Aguacate Hass

(Hass Avocado)



En Morelos hay mas de 4,000 has plantadas con aguacate Hass, exportándose alrededor de 3,000 tons anuales.

Nombre científico: *Persea americana* Mill.

El fruto es una baya de una semilla, oval, de superficie lisa o rugosa, con rango de peso amplio (entre 120 y 500 g).

Es de color verdoso y piel fina o gruesa; cuando está maduro, la pulpa tiene una consistencia como de mantequilla dura y su sabor recuerda levemente al de la nuez. Es muy rico en proteínas y en grasas con un contenido en aceite de 10 a 20 por ciento

Presentación: Fresco y Procesado

Destinos de Exportación



CANADÁ



EMIRATOS ÁRABES UNIDOS
(Dubai)



PAÍSES BAJOS



FRANCIA



ESPAÑA



REINO UNIDO



MALASIA



ARABIA SAUDITA



SINGAPORE



KUWAIT



HONG KONG



Higo Black Mission (Fig)



Destinos de Exportación



CANADÁ



ESTADOS UNIDOS



KUWAIT

El fruto es blando, de gusto dulce, su interior de color encarnado y blanco, alojándose aquí las semillas. Aparece cubierto exteriormente por una piel verdosa, negra o morada, según las diversas variedades.

El calor y el sol colorean los higos; el rocío matutino, los agrieta, los abre, dándoles el aspecto típico y atractivo del fruto maduro. Las lluvias suelen estropear muchos frutos cuando se producen en época de recolección.

Deben recogerse en su momento y para ello es conveniente escalonar la recolección, de tal manera que cada 2 o 3 días se haga un corte. Se realiza esta operación, normalmente por las mañanas, una vez desaparecido el rocío, para ser envasadas inmediatamente y poder, llevarlas al mercado. Para consumo local es muy apropiada la recogida por la tarde

Presentación: Fresco y Procesado



Carambola (*Starfruit*)



Destinos de Exportación



La carambola es el fruto comestible de un árbol tropical perteneciente a la familia Oxalidaceae. Su forma es ovoide o elipsoide, con una piel delgada y rugosa de color verde que se torna amarilla o anaranjada a medida que madura.

El fruto se caracteriza por tener cinco costillas prominentes que, cuando se corta en rodajas, le dan la forma característica de una estrella.

Su sabor es una mezcla de dulce y ácido, con un toque refrescante, lo que la hace atractiva tanto para consumo directo como para su uso en jugos, ensaladas, mermeladas, salsas y productos procesados.

Presentación: Fresco



Pitahaya (*Dragon Fruit*)



La Pitahaya, conocida comúnmente como “fruta del dragón”, es un fruto originario de Centro América de diferentes colores como amarillo, púrpura, rojo y blanco.

Este fruto presenta un alto valor nutricional, destacando el contenido de ácido ascórbico que se encuentra entre 4-25 mg/100g según su especie, teniendo el mayor valor la especie roja. La Pitahaya es un fruto con alta capacidad antioxidante, incluso superior al de otras cactáceas, como la tuna. Presenta compuestos bioactivos como las betalainas; que favorecen a los trastornos relacionados con el stress y posee efectos antiinflamatorios, además presenta betaninas y betacianinas; que son una fuente de colorante natural.

Destinos de Exportación



ESTADOS UNIDOS

Presentación: Fresco





Destinos de Exportación



Hierbas Finas

(Aromatics Herbs)

Las hierbas finas son un grupo de plantas aromáticas utilizadas principalmente en la cocina para darle sabor, fragancia y color a una amplia variedad de platillos.

Estas hierbas se caracterizan por tener un sabor delicado y fresco, y son muy apreciadas en la gastronomía por sus propiedades organolépticas que mejoran el sabor de los alimentos sin necesidad de añadirles sal o condimentos artificiales.

Presentación: Fresco y Procesado



Nopal *(Cactus Leaves)*



Destinos de Exportación



ESTADOS UNIDOS



PANAMÁ



JAPÓN

Pencas verdes, carnosas, formados por una serie de paletas ovales, erizadas de espinas que representan las hojas. Flores en el borde de los tallos, con muchos pétalos encarnados.

Su contenido de nutrientes depende de la variedad y el manejo que se da a la planta en condiciones cultivadas o posterior a la cosecha. Se ha encontrado que la penca de un mes de edad es más rica en vitamina C, carbohidratos y proteínas, mientras que la de un año presenta contenidos mayores de calcio, sodio, potasio y hierro, así como de fibra. Su estructura puede contener desde 70 a 93% de agua.

Presentación: Fresco y Procesado



Chiles Secos *(Dry Chilli)*



Destinos de Exportación



EMIRATOS ÁRABES UNIDOS
(DUBAI)

Término genérico que se utiliza para un gran número de chiles que se dejan madurar y secar o deshidratar, ya secos son muy utilizados en la cocina mexicana, entre ellos se encuentra el chile ancho, mulato, guajillo, etc., algunos además de secos son ahumados como el chipotle y morita. Todos estos y otros forman el gran grupo de la cocina mexicana que se conoce como chiles secos.

Presentación: Procesados (deshidratados)





Flor de Corte y Esquejes

(Cut flowers and cuttings)

La flor de corte es una flor que se cultiva específicamente para ser cortada de la planta y utilizada en la decoración, arreglos florales, o como un producto comercial. Se trata de una planta que, una vez alcanzado su punto óptimo de floración, es cortada y retirada de su tallo para ser vendida y distribuida en mercados locales o internacionales.

Presentación: Fresco

Destinos de Exportación



ESTADOS UNIDOS



Fruta Deshidratada *(dehydrated fruit)*



Es un producto alimenticio obtenido mediante un proceso en el cual se elimina casi toda el agua contenida en la fruta fresca, lo que permite que esta se conserve durante mucho más tiempo sin la necesidad de refrigeración.

La deshidratación de frutas es un método tradicional de conservación que retiene la mayor parte de los nutrientes, sabor y características de la fruta original, mientras reduce su peso y volumen, facilitando su almacenamiento y transporte.

Presentación: Procesada (deshidratada)

Destinos de Exportación



ESTADOS UNIDOS



EMIRATOS ÁRABES UNIDOS
(DUBAI)



Destilado de Agave (*Agave distillate*)



Es un producto alcohólico obtenido a partir de la fermentación y posterior destilación del jugo o mosto de diversas especies de agave, una planta que es nativa de México. El proceso de destilación es similar al utilizado para otros destilados, como el tequila o el mezcal, pero el destilado de agave no está necesariamente limitado a las denominaciones de origen o las regulaciones específicas que aplican a estos productos más conocidos.

A menudo, el término "destilado de agave" se refiere a cualquier bebida alcohólica que provenga de la destilación del agave, pero sin cumplir con las normativas específicas de la denominación "tequila" o "mezcal". Esto le da más flexibilidad en cuanto a las especies de agave utilizadas, los métodos de producción y los mercados a los que se puede destinar.

Presentación: Procesado

Destinos de Exportación



ESTADOS UNIDOS





Guacamole y Pulpa de Aguacate Congelada

(*Frozen guacamole*)

Destinos de Exportación



Es una versión del guacamole tradicional que se somete a un proceso de congelación para prolongar su vida útil.

La congelación permite que el guacamole se conserve sin perder su sabor, textura ni propiedades nutricionales por un tiempo más largo, lo que lo hace conveniente para su distribución y comercialización en grandes volúmenes.

El guacamole congelado generalmente se elabora utilizando pulpa de aguacate congelada y otros ingredientes, y es comercializado tanto para consumo directo como para su uso en productos alimenticios preelaborados.

Presentación: Procesado



Frutas Procesadas *(processed fruits)*



Son frutas que han sido sometidas a diversos procesos industriales o artesanales para modificar su estructura, sabor, textura y/o vida útil, haciéndolas más fáciles de almacenar, transportar y consumir.

Estos procesos incluyen, entre otros, la conservación (mediante técnicas como el enlatado, congelado, pasteurización o deshidratación), el endulzado, la elaboración de jugos, y el embotellado o envasado de la fruta en diferentes formas, como conservas, salsas, mermeladas o jugos.

Presentación: Procesada

Destinos de Exportación





Tomate de Especialidad *(specialty tomato)*

Se refiere a variedades de tomate que se cultivan y comercializan por sus características excepcionales en cuanto a sabor, textura, color, forma y otras cualidades únicas.

A diferencia de los tomates comunes o comerciales, que suelen ser más uniformes y aptos para el consumo masivo y procesamiento industrial, los tomates de especialidad suelen ser más pequeños, más sabrosos, y a menudo tienen una apariencia visual más atractiva o inusual.

Estos tomates son preferidos en mercados gourmet, restaurantes de alta gama y consumidores que buscan productos frescos, de calidad superior y con características distintivas.

Presentación: Fresco

Destinos de Exportación



ESTADOS UNIDOS



CANADÁ



Ejote *(Green Bean)*



Es una hortaliza que pertenece a la familia de las leguminosas y su sistema radical está constituido por la raíz principal; las raíces secundarias fijan nitrógeno al suelo y el tallo.

Es herbáceo, delgado, su tamaño depende de la variedad. Se clasifica con base en el hábito de crecimiento. Las hojas son compuestas, trifoliadas, dotadas de pequeñas estipulas en la base del pecíolo.

Presentación: Fresco

Destinos de Exportación



ESTADOS UNIDOS



CANADÁ



Aceites Esenciales *(Essential Oils)*



Los aceites esenciales son sustancias aromáticas, volátiles, de origen orgánico ya que se obtienen de flores, plantas y otros productos de origen vegetal, la mayoría son inflamables.

Son la base de productos farmacéuticos, cosméticos, aromaterapia, perfumes e incluso algunos se usan en la industria alimentaria.

Presentación: Procesado

Destinos de Exportación





Pepino Persa

(Persian Cucumber)

Es un fruto en baya procedente de una planta herbácea que recibe su mismo nombre.

Su tallo principal es anguloso y espinoso, de porte rastrero y trepador, con hojas de color verde oscuro y recubiertas de un vello muy fino. Sus flores tienen pétalos de color amarillo. Pertenece a la familia de las cucurbitáceas.

Presentación: Fresco

Destinos de Exportación



ESTADOS UNIDOS



CANADÁ



Pimiento Morrón *(Bell Pepper)*



Destinos de Exportación



ESTADOS UNIDOS



CANADÁ

Es un chile fresco casi siempre de color verde oscuro o rojo, aunque se encuentra también de color amarillo y anaranjado, es de gran tamaño, lustroso, carnosos. Son llamados comúnmente pimientos o pimientos morrones.

Presentación: Fresco





Cebolla (*Onion*)

El bulbo, que es la parte comestible, está formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior recubiertas de membranas secas, delgadas y transparentes, que son base de las hojas. Si el terreno es ligero se arranca con la mano; en suelos más compactos se utiliza un azadón o cosechadoras.

Presentación: Fresco

Destinos de Exportación



ESTADOS UNIDOS



CANADÁ





Miel (Honey)

La miel está compuesta principalmente por azúcar, así como por una mezcla de aminoácidos, vitaminas, minerales, hierro, zinc y antioxidantes. Además de usarse como edulcorante natural, la miel se usa como antiinflamatorio, antioxidante y agente antibiótico.

Presentación: Fresco

Destinos de Exportación



ESTADOS UNIDOS



CANADÁ





Bioinsumos (*Bioinputs*)

Los bioinsumos son productos naturales utilizados en la agricultura y en la producción de alimentos que tienen como objetivo sustituir o reducir el uso de insumos químicos (como pesticidas, fertilizantes y herbicidas) para promover prácticas más sostenibles y amigables con el medio ambiente. Estos productos están elaborados a partir de materias orgánicas o biológicas, como microorganismos (bacterias, hongos, algas), extractos vegetales, minerales, y otros componentes biológicos.

Presentación: Procesado

Destinos de Exportación



ESTADOS UNIDOS



CANADÁ





Epazote (*Epazote*)

El epazote es una de las plantas indígenas de México más apreciadas, tanto por su sabor como por sus propiedades medicinales. En la cultura azteca, era utilizado ampliamente como condimento y actualmente su cultivo se ha extendido a muchos países de Latinoamérica, dejando a su paso un sabor inigualable.

Presentación: Fresco

Destinos de Exportación



ESTADOS UNIDOS



CANADÁ





Cilantro (*Cilantro*)

El cilantro es utilizado en la mayoría de platillos mexicanos, son aprovechables tanto las hojas como los tallos, es un excelente sazónador para cualquier tipo de carne, ya que agrega un toque extra de sabor, aroma y frescura. El cilantro es una hierba aromática de larga historia.

Presentación: Fresco

Destinos de Exportación



ESTADOS UNIDOS



CANADÁ





Destinos de Exportación



Litchi chinensis

Conocido normalmente como lichi o lechias, es un árbol frutal tropical originario del sur de China.

El litchi ha sido cultivado en China durante más de 2,000 años convirtiéndose en un manjar apreciado.

El litchi simboliza la buena fortuna y la prosperidad en diversas festividades asiáticas, reflejando su importancia cultural.

Usos Culinarios

Este fruto se utiliza en diversas preparaciones culinarias, realzando sabores y aportando un toque exótico a los platos.

Este fruto se exporta principalmente a los Estados Unidos de América, en una corta temporada durante la primavera.

Presentación: Fresco



Las empresas agroexportadoras de Morelos cuentan con las certificaciones tanto normativas como comerciales más importantes, lo que les permite llegar a los mercados existentes del mundo.



PrimusGFS es un programa de certificación de auditoría reconocido y homologado por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI), que cubre tanto los alcances de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), así como los Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria (SAIA). El reconocimiento de GFSI del Programa de Certificación PrimusGFS ayuda a acercar a la industria de productos frescos un paso más hacia el objetivo deseado de la armonización global de la seguridad alimentaria.





GLOBALG.A.P.

El estándar GLOBALG.A.P. mejora las buenas prácticas agrícolas y proporciona a los consumidores una garantía de cómo se producen los alimentos en la granja. Esto se hace minimizando los impactos ambientales negativos de las operaciones agrícolas y ganaderas, reduciendo el uso de sustancias químicas, y garantizando un enfoque responsable a la salud y seguridad del trabajador y el bienestar animal.



La certificación orgánica es un proceso que garantiza que los productos agrícolas o alimentarios se producen, almacenan, procesan, manejan y comercializan de acuerdo con especificaciones técnicas precisas y bajo el sello de un organismo de certificación.



La certificación orgánica trae beneficios como:

- El producto tendrá mejor valor en el mercado.
- Se verá reflejada la inversión en la calidad que otorga esta certificación
- Permitirá expandirse en el mercado internacional



Consejo de Agroexportadores y Agroindustriales de Morelos



CEAYAM
CONSEJO ESTATAL DE AGROEXPORTADORES
Y AGROINDUSTRIALES DE MORELOS

Representatividad e interlocución entre los distintos niveles de Gobierno, instituciones, organizaciones nacionales e internacionales, proveedores de insumos y servicios, fuentes de financiamiento, universidades, con el fin último de impulsar y potencializar en el mercado internacional los productos agrícolas de Morelos.

La industria agroalimentaria de Morelos ofrece productos de primera calidad y es reconocida por la implementación de prácticas agrícolas modernas y sostenibles, que garantizan la inocuidad y excelencia reconocida por satisfacer las exigencias de la cadena de valor de exportación.

Además, con el compromiso del cuidado del medio ambiente se utilizan empaques sustentables, diseñados para preservar la frescura de los productos y así responder a las tendencias del mercado global con una oferta que combina tradición, innovación y responsabilidad ambiental.



Para mayor información sobre los productos orgánicos por favor contactar con la Secretaría de Desarrollo Agropecuario al teléfono: +52 777 314 41 86

morelos.gob.mx





MORELOS

LA TIERRA QUE NOS UNE

GOBIERNO DEL ESTADO

2024 - 2030



CAMPO

SECRETARÍA DE DESARROLLO

AGROPECUARIO

