

Consejería Jurídica del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos.  
Dirección General de Legislación.  
Subdirección de Jurisprudencia.

Última Reforma: Texto Original



**JURÍDICO**  
CONSEJERÍA JURÍDICA

## DECRETO NÚMERO MIL CIENTO DIECISIÉS POR EL QUE SE DECLARA EL 16 DE NOVIEMBRE DE CADA AÑO COMO EL DÍA DE "LA COCINA TRADICIONAL MORELENSE" EN EL ESTADO DE MORELOS

### OBSERVACIONES GENERALES.-

Aprobación	2026/02/19
Promulgación	2026/03/13
Publicación	2026/05/27
Vigencia	2026/05/28
Expidió	LVI Legislatura
Periódico Oficial	6562 "Tierra y Libertad"



Al margen superior izquierdo un escudo del estado de Morelos que dice: "TIERRA Y LIBERTAD". LA TIERRA VOLVERÁ A QUIENES LA TRABAJAN CON SUS MANOS.- y un logotipo que dice: MORELOS.- LA TIERRA QUE NOS UNE.- GOBIERNO DEL ESTADO 2024-2030.

MARGARITA GONZÁLEZ SARAVIA CALDERÓN, GOBERNADORA CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS A SUS HABITANTES SABED:

La Quincuagésima Sexta Legislatura del Congreso del Estado Libre y Soberano de Morelos, en ejercicio de la facultad que le otorga la fracción II del artículo 40 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Morelos, aprobó al tenor de lo siguiente:

Los integrantes de la Comisión de Educación y Cultura de la LVI Legislatura, presentaron a consideración del Pleno el dictamen con proyecto de decreto POR EL QUE SE DECLARA EL 16 DE NOVIEMBRE DE CADA AÑO COMO EL DÍA DE "LA COCINA TRADICIONAL MORELENSE" EN EL ESTADO DE MORELOS, en los siguientes términos:

#### "I. APARTADO DE FUNDAMENTO

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 51, 53, 57 y 63 de la Ley Orgánica para el Congreso del Estado de Morelos; los artículos 51, 54, 103, 104, 106, 107 y 108 del Reglamento para el Congreso del Estado de Morelos, esta Comisión de Educación y Cultura es competente para emitir el presente dictamen, en consecuencia, se avocó al análisis, discusión y valoración de la presente iniciativa.

#### II.- APARTADO DE ANTECEDENTES

a) En Sesión Ordinaria del Pleno de la Quincuagésima Sexta Legislatura, llevada a cabo el día 27 del mes de febrero del año 2025, la Diputada Ruth Cleotilde Rodríguez López, Coordinadora de la Fracción Parlamentaria del Partido Nueva Alianza; con las facultades que le confieren los artículos 40, fracción II, 42, fracción II, y 60 de la Constitución Política del estado, los artículos 18, fracción I,

IV, 36 de la Ley Orgánica para el Congreso del Estado y 111 del Reglamento para el Congreso del Estado de Morelos, presentó a consideración de esa soberanía el proyecto de Decreto que se pretende declarar el 25 de agosto de cada año como el día de "La Cocina Tradicional Morelense" en el estado de Morelos tal y como se menciona en el epígrafe del presente dictamen.

b) En consecuencia, la diputada Jazmín Juana Solano López, Presidenta de la Mesa Directiva de la LVI Legislatura del Congreso del Estado de Morelos, ordenó el turno respectivo a la Comisión de Educación y Cultura, mediante oficio SSLyP/DPLyTL/AÑO1/P.O.2/433/25, se recibió para su análisis y dictamen correspondiente.

### III.- APARTADO DE MATERIA DE LA INICIATIVA

La iniciativa tiene por objeto instituir el 25 de agosto de cada año como el día de "La Cocina Tradicional Morelense" en el estado de Morelos.

El decreto establece que esta conmemoración no implicará suspensión obligatoria de labores, pero deberá celebrarse mediante actividades culturales, económicas y turísticas que reconozcan y enaltezcan la riqueza gastronómica local, así como la labor de las y los portadores de esta tradición, en especial de las cocineras y cocineros tradicionales.

En esencia, la propuesta busca visibilizar, preservar y difundir la cocina tradicional morelense como parte fundamental de la identidad cultural y el patrimonio del estado, además de promover su aprovechamiento como motor de desarrollo económico y turístico.

### IV. APARTADO DE CONTENIDO DE LA INICIATIVA

La iniciativa presente en la exposición de motivos menciona aspectos generales que son argumentos comunes.

Estos son los aspectos generales expuestos que recoge este dictamen:

### EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

"...A suscrita en mi calidad de Diputada y presidenta de las Comisiones de la Familia y Derechos de la Niñez, así como de Educación y Cultura, se acercó a mí la ciudadana Patricia Jiménez Gómez, reconocida en mundo literario, periodístico y cultural como Patricia Jiménez Pons, quien manifestó la importancia de que hoy, más que nunca, se ejerzan acciones que preserven, impulsen y salvaguarden, dos de los más importantes valores del Patrimonio Cultural Intangible de los morelenses: su Gastronomía Tradicional y las Cocineras Tradicionales guardianas de la culinaria ancestral de la entidad, dueñas y herederas del Patrimonio Gastronómico de su Región por lo que manifestó, lo siguiente:

"La gastronomía tradicional morelense es parte vital e insustituible del corazón indígena y mestizo de nuestro pueblo, sus saberes, sabores, técnicas y costumbres, enriquecen de las manifestaciones de la Identidad que nos da un rostro, una personalidad ante el mundo, este tesoro de nuestro pueblo, que en casi todos los Estados del país ya ha sido declarado Patrimonio de cada entidad, en Morelos ha sido abandonado y está en proceso de desaparición, como también otras muchas de las manifestaciones del rostro de Morelos, un Estado de la República Mexicana al que le han robado su YO SOY.

Morelos es víctima y culpable de la transculturización que está desplazando aquello que le da forma a su identidad: la vida tradicional de su pueblo resultado de su historia y de la visión del cosmos del mundo indígena, esa que le amarra a la tierra para hacerla progresar, que es reflejo de sus luchas y sus logros, reflejo de la naturaleza que le rodea y es producto de conocimientos ancestrales como los bienes que nos pertenecen.

Las comunidades de Morelos piden auxilio, apoyo para no perder sus conocimientos, saberes extraordinarios heredados por siglos, muchas de las veces aprendidos alrededor del fogón o del tlecuil, históricamente la primera aula de nuestros pueblos; ahí conocieron su visión del cosmos, su ritualidad, la liga con la tierra, la cohesión familiar y comunitaria, sus ritos, tradiciones y gastronomía, especialmente la maravilla del Sistema Milpa. En tan solo 47 años de mi vida como investigadora en Morelos he visto desaparecer danzas, rituales de petición de lluvias, infinidad de piezas de la trova morelense, encuentros familiares, bodas tradicionales, Teatro Campesino con más de 500 años de vida, formas de ofrendar a los muertos y mucho más.

La más generosa y ancestral prueba viva que la identidad morelense puede mostrar al mundo, es su gastronomía, una Cocina Tradicional emanada de los pueblos originarios e indígenas y la mestiza, con la carga identitaria más importante de los valores morelenses. Esta cocina es consecuencia de largos procesos culturales, donde las recetas no existen, son producto del aprendizaje y la formación generación tras generación; pero sobre todo la creatividad culinaria de miles de mujeres a través de los siglos:

Esta es la cocina que está a punto de perderse si no se legisla para su protección..."

## V. APARTADO DE VALORACIÓN DE LA INICIATIVA

Con fundamento en lo dispuesto en el artículo 104, fracción II, del Reglamento para el Congreso del Estado de Morelos, y con el objetivo de reforzar y enriquecer los espacios culturales en la entidad, la Comisión de Educación y Cultura, después de un análisis detenido de la iniciativa presentada, dictamina favorablemente la propuesta que tiene como finalidad fomentar la Cocina Tradicional Morelense en el Estado de Morelos y sus municipios. Esta iniciativa contempla acciones que impulsan, preservan y salvaguardan la gastronomía tradicional de la entidad, así como el reconocimiento a las cocineras tradicionales, quienes son portadoras y salvaguardas vivas del patrimonio gastronómico regional.

La gastronomía tradicional morelense no es solo un componente fundamental de la identidad cultural del estado, sino que también refleja una herencia histórica y cultural que ha sido preservada a lo largo de siglos. En Morelos, como en muchos otros estados de México, la cocina tradicional constituye un patrimonio intangible que conecta a las generaciones presentes con sus antepasados y contribuye a la comprensión de la historia, la geografía y las costumbres de la región. Este tipo de patrimonio se caracteriza por su capacidad para trascender el tiempo, pues se mantiene vivo gracias a las prácticas continuas de las cocineras tradicionales, las cuales han transmitido sus conocimientos a través de generaciones.

### V.I Contexto histórico de la gastronomía morelense

La historia culinaria de Morelos está estrechamente vinculada a su pasado prehispánico, cuando los pueblos indígenas de la región, como los Tlahuicas y Xochicalcas, ya cultivaban y utilizaban ingredientes como el maíz, el chile, el frijol, la calabaza, y las hierbas aromáticas, entre otros, en sus dietas cotidianas. Con la llegada de los colonizadores españoles, estos ingredientes autóctonos fueron fusionados con otros elementos introducidos desde Europa, como el cerdo, la carne de res, el arroz y las especias, dando lugar a una mezcla única que caracteriza la cocina morelense. Este mestizaje culinario, que se refleja en sus platillos más representativos, es una de las principales características de la gastronomía de Morelos.

Uno de los elementos más importantes que ha influido en la preservación de las tradiciones culinarias en Morelos es el sistema de organización social comunitaria, en el cual las familias se agrupan en torno a la producción de alimentos. Durante las fiestas patronales, los rituales agrícolas y las celebraciones locales, la comida juega un papel central, no solo como sustento, sino como un medio para fortalecer los lazos sociales y espirituales entre los miembros de la comunidad.

## V.II La cocina tradicional Morelense y su relevancia Cultural

La cocina tradicional de Morelos es una manifestación viva de la diversidad biocultural de la región. Ingredientes endémicos como el nopal, el maíz criollo, la calabaza, el chile, y el cacao son fundamentales en la creación de platillos emblemáticos de la región. Algunos de estos platillos, como el clemole (una especie de caldo espeso con carnes y verduras) o el mixmole (un guiso de pollo o cerdo con chile y otros ingredientes), reflejan no solo el mestizaje culinario sino también las influencias de las tradiciones indígenas y europeas.

Un aspecto crucial de la cocina morelense es la presencia de las cocineras tradicionales, mujeres que, a lo largo de su vida, han aprendido de sus madres y abuelas las técnicas y secretos culinarios que les permiten seguir preparando estos platillos de manera artesanal. En muchas comunidades rurales, las cocineras tradicionales son las guardianas del saber culinario, y sus cocinas no solo son espacios para la preparación de alimentos, sino también de transmisión de conocimientos, valores y tradiciones. La figura de la cocinera tradicional se ha



mantenido como un pilar de la cultura regional y ha sido esencial para la conservación de las costumbres culinarias.

### V.III. La cocina tradicional Morelense como patrimonio intangible

El patrimonio intangible se refiere a los saberes, costumbres y prácticas culturales que son transmitidas de generación en generación dentro de una comunidad, pero que no tienen una manifestación física o material. La cocina tradicional de Morelos es un claro ejemplo de este tipo de patrimonio, ya que sus técnicas de preparación, los rituales asociados a las festividades y el uso de ingredientes locales son elementos que constituyen un legado cultural invaluable.

La UNESCO, a través de su convención de 2003 para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial, reconoce la importancia de preservar las tradiciones culinarias como una forma de fortalecer la identidad cultural de los pueblos. La cocina tradicional mexicana fue incluida en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2010, un reconocimiento que subraya la importancia de las prácticas culinarias como un patrimonio compartido a nivel mundial. Este reconocimiento no solo valoriza la comida mexicana como parte de la cultura nacional, sino que también pone de relieve la riqueza de las cocinas regionales como la de Morelos, que aporta un legado único a la gastronomía nacional.

### V.IV. La importancia económica y turística de la cocina Morelense

Además de su valor cultural, la cocina tradicional morelense tiene una gran relevancia económica. La gastronomía es uno de los motores más importantes del turismo en el estado de Morelos. Según datos proporcionados por el Observatorio Turístico de Morelos (2023), el 42% de los visitantes nacionales que llegan al estado lo hacen atraídos por la oferta gastronómica local, lo que demuestra el potencial de la cocina morelense para atraer turistas, generar empleo e impulsar la economía local. El turismo gastronómico no solo beneficia a los restauranteros, sino también a los productores locales de ingredientes, como los agricultores que cultivan maíz criollo, nopal y calabaza, quienes encuentran en la demanda de sus productos un mercado sostenible.

La gastronomía Morelense, con su amplia variedad de platillos, puede convertirse en un eje fundamental para la promoción de Morelos como un destino turístico de turismo cultural y gastronómico, lo que, a su vez, fortalecería el desarrollo económico regional. La declaración del Día de la Cocina Tradicional Morelense podría ser un paso fundamental para poner en el mapa gastronómico nacional e internacional a Morelos, promoviendo su identidad a través de sus cocineras tradicionales y sus deliciosos platillos.

#### V.V. La transmisión intergeneracional de los saberes culinarios

En el ámbito rural de Morelos, el 67% de las cocineras tradicionales participan activamente en la transmisión de sus conocimientos culinarios a sus hijas, nietas o aprendices, de acuerdo con un estudio realizado por la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM) en 2022. Esta transmisión oral, que ocurre de manera cotidiana en las cocinas familiares, es un proceso fundamental para preservar las recetas, técnicas y secretos culinarios de la región. Este proceso no solo mantiene viva la tradición, sino que también permite que los jóvenes se involucren en la preservación del patrimonio culinario y en la creación de nuevas generaciones de cocineras tradicionales.

El papel de las cocineras tradicionales como educadoras y guardianas del saber culinario debe ser reconocido y valorado. A través de ellas, la cocina morelense sigue siendo una de las manifestaciones más vibrantes de la cultura local, contribuyendo a la cohesión social y a la formación de identidad en las comunidades rurales y urbanas.

La propuesta de declarar el Día de la Cocina Tradicional Morelense es, por tanto, una medida de justicia cultural, económica y social. Reconocer el valor de la cocina morelense, y en particular a sus cocineras tradicionales, no solo es un homenaje a las mujeres rurales que preservan nuestra identidad, sino también un paso hacia la consolidación de la gastronomía morelense como un patrimonio vivo que sigue contribuyendo al fortalecimiento de la cultura, la economía y el turismo del estado.

Este reconocimiento representa una oportunidad para que los espacios educativos jueguen un papel fundamental en la promoción de la gastronomía tradicional en



las aulas, integrando contenidos que destaquen la riqueza de la cocina morelense y la importancia de su preservación. A su vez, esta declaratoria servirá para fomentar un mayor respeto por la diversidad cultural, especialmente por las comunidades rurales que siguen siendo los principales guardianes de este patrimonio.

## V.VI. APARTADO DE MODIFICACIONES

Durante el proceso de análisis y valoración de la iniciativa, la Comisión de Educación y Cultura consideró pertinente realizar diversos ajustes al texto original, con el propósito de dotar de mayor claridad, precisión normativa y técnica legislativa al decreto, así como de fortalecer su alcance cultural y operativo.

En la propuesta original se declaraba el 25 de agosto de cada año como el "Día de la Cocina Tradicional Morelense", sin suspensión de labores, y se establecía la posibilidad de conmemorar la fecha mediante actividades culturales, económicas y turísticas. Tras el análisis correspondiente, esta Comisión estimó necesario modificar la fecha conmemorativa al 16 de noviembre de cada año, a fin de alinearla con el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, reconocido oficialmente a nivel federal, promoviendo así la armonización de esfuerzos estatales y nacionales en torno a la preservación y promoción del patrimonio gastronómico.

Asimismo, se incorporaron nuevos artículos con el objeto de fortalecer el marco operativo del decreto y garantizar la participación institucional de las autoridades competentes:

- En el Artículo 2, se adiciona la responsabilidad de la Secretaría de Cultura y de los 36 Ayuntamientos del Estado, para organizar y coordinar las acciones conmemorativas que enaltezcan a la cocina y a las cocineras tradicionales de Morelos, reconociendo su papel como portadoras del patrimonio inmaterial de la entidad.
- En el Artículo 3, se incorpora una disposición dirigida a la Secretaría de Turismo, para que establezca el "Tianguis de la Cocina Tradicional", evento destinado a promover, reconocer y preservar la herencia culinaria del estado, integrando de manera efectiva el componente turístico y económico en la celebración.

- En el Artículo 4, se precisa que la conmemoración del Día de la Cocina Tradicional Morelense no implicará suspensión de labores ni erogaciones adicionales, determinando que las acciones derivadas deberán ejecutarse con cargo al presupuesto autorizado de las dependencias involucradas, lo que garantiza la viabilidad presupuestaria y la responsabilidad administrativa del decreto.

En cuanto a las disposiciones transitorias, se realizaron ajustes para reforzar la coherencia normativa y administrativa del decreto, incorporando un nuevo transitorio que ordena la inclusión de la fecha en el calendario oficial emitido por la Secretaría de Gobierno, en cumplimiento de la Ley Orgánica para la Administración Pública del Estado de Morelos.

Estas modificaciones, en su conjunto, mejoran la técnica legislativa, fortalecen la implementación del decreto y aseguran la coordinación interinstitucional necesaria para que la conmemoración del "Día de la Cocina Tradicional Morelense" se traduzca en un instrumento eficaz de preservación cultural, promoción turística y reconocimiento social.

Por todo lo anterior, la Comisión considera que esta propuesta es no solo jurídicamente viable, sino también culturalmente necesaria y socialmente justa, al fortalecer el reconocimiento, la visibilidad y la protección de uno de los patrimonios más entrañables y significativos del pueblo morelense: su cocina tradicional.

## VI.- APARTADO DE IMPACTO PRESUPUESTAL

De manera análoga, se señala que la implementación del presente decreto no generará ningún impacto presupuestario, en cumplimiento con lo dispuesto en el artículo 16 de la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios. Esta normativa tiene como objetivo fomentar la responsabilidad hacendaria y financiera, promoviendo una gestión responsable y sostenible de las finanzas públicas, así como garantizando su estabilidad a través de una política de gasto planificado. Esta política, vigente desde la entrada en vigor de la ley, establece que no se podrá ejecutar gasto alguno no contemplado en el presupuesto. En consecuencia, se sostiene que la presente iniciativa no

ocasionará un impacto presupuestario adicional, dado que no altera las estructuras administrativas ni propone la creación de nuevos cargos.

Por todo lo anterior, la Comisión de Educación y Cultura recomienda la aprobación de esta iniciativa, pues considera que es un paso importante para reconocer la cultura gastronómica en nuestra entidad.

## VII. APARTADO DE CONSIDERACIONES FINALES Y CONCLUSIONES

Es facultad del congreso del estado de Morelos, como titular del poder legislativo local expedir, aclarar, reformar, derogar o derogar las leyes, decretos y acuerdos para el gobierno y administración interior del Congreso, en términos del artículo 40, fracción II de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Morelos.

Por lo que esta Comisión Dictaminadora reitera la procedencia de la iniciativa con fundamento en lo dispuesto en los artículos 42, fracción II, 43 y demás relativos aplicables de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Morelos, así como el ordinal 18 y demás relativos aplicables de la Ley Orgánica para el Congreso del Estado de Morelos, y los arábigos 14 fracción IV, 38, 73, 95 al 100 del Reglamento para el Congreso del Estado de Morelos y demás relativos aplicables de los ordenamientos citados.

Esta comisión determina que los argumentos y fundamentos expuestos poseen una base sólida y coherente con la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la particular del Estado y el orden jurídico estatal, justificando plenamente la necesidad de dicha reforma.

Esta comisión dictaminadora, de conformidad con lo estipulado en la fracción II del artículo 104 del Reglamento para el Congreso del Estado de Morelos, y derivado del análisis efectuado a la iniciativa materia de este dictamen, la Comisión de Educación y Cultura ha dictaminado favorablemente la iniciativa que propone declarar el 16 de noviembre como el día de "La Cocina Tradicional Morelense" en el Estado de Morelos. Esta propuesta es un paso clave para impulsar, salvaguardar y preservar el patrimonio alimentario de cada una de las regiones del Estado de Morelos.

Es importante resaltar que la implementación de esta iniciativa no tendrá un impacto presupuestal significativo, ya que las acciones propuestas se pueden integrar dentro de las políticas y programas existentes, sin necesidad de recursos adicionales. Las actividades de difusión y promoción pueden realizarse a través de los canales actuales, pudiendo ser incluidas dentro de sus programas sin generar costos adicionales.

Por lo tanto, esta iniciativa puede llevarse a cabo de manera efectiva sin afectar el presupuesto estatal, contribuyendo al bienestar y la seguridad de los morelenses.

#### VIII. APARTADO PROYECTO DE DECRETO

Por lo anteriormente expuesto, la Comisión de Educación y Cultura de la LVI Legislatura dictamina en SENTIDO POSITIVO, la INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE DECLARA EL 25 DE AGOSTO DE CADA AÑO COMO EL DÍA DE LA "COCINA TRADICIONAL MORELENSE", lo anterior de conformidad con lo dispuesto en fracción II del artículo 104 del Reglamento para el Congreso del Estado de Morelos, toda vez que del estudio y análisis de la iniciativa citada se encontró procedente..."

Por lo anteriormente expuesto y fundado, esta LVI Legislatura del Congreso del Estado, ha tenido a bien expedir el siguiente:

### **DECRETO NÚMERO MIL CIENTO DIECISIÉS POR EL QUE SE DECLARA EL 16 DE NOVIEMBRE DE CADA AÑO COMO EL DÍA DE "LA COCINA TRADICIONAL MORELENSE" EN EL ESTADO DE MORELOS.**

**Artículo 1.** El Congreso del Estado de Morelos, declara el 16 de noviembre de cada año, como el día de la "Cocina Tradicional Morelense" en el estado de Morelos.

**Artículo 2.** La Secretaría de Cultura del Poder Ejecutivo Estatal, así como los 36 Ayuntamientos del estado, deberán organizar y coordinar las acciones conmemorativas que enaltezcan a la cocina y a las cocineras tradicionales del estado de Morelos.

**Artículo 3.** La Secretaría de Turismo del Poder Ejecutivo Estatal deberá establecer un tianguis gastronómico denominado "Tianguis de la Cocina Tradicional", con el objetivo de promover, reconocer y preservar la herencia culinaria y la identidad cultural del Estado. Dicho evento deberá realizarse en el marco del "Día de la Cocina Tradicional Morelense".

**Artículo 4.** La conmemoración estatal del día de la "Cocina Tradicional Morelense", será sin suspensión de labores y sin erogaciones adicionales, debiendo realizarse las acciones objeto del mismo, con cargo al presupuesto destinado a las instancias participantes en las actividades a realizar.

### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

**PRIMERA.** Remítase el presente decreto a la persona Titular del Poder Ejecutivo Estatal para su publicación en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad", órgano de difusión oficial del Gobierno del Estado de Morelos; lo anterior, conforme a lo dispuesto por los artículos 44, 47 y 70, fracción XVII, inciso a), b) y c), de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Morelos, y el artículo 145 del Reglamento para el Congreso del Estado de Morelos.

**SEGUNDA.** Se ordena la inclusión del 16 de noviembre de cada año, como el día de "La Cocina Tradicional Morelense", en el calendario oficial que emite la Secretaría de Gobierno, en términos de la fracción XXXIII del artículo 23 de la Ley Orgánica para la Administración Pública del Estado Libre y Soberano de Morelos.

**TERCERA.** El presente decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad", órgano de difusión del Gobierno del Estado de Morelos.

Poder Legislativo del Estado de Morelos, Sesión Ordinaria de Pleno del diecinueve de febrero de dos mil veintiséis.

Diputados integrantes de la Mesa Directiva del Congreso del Estado de Morelos.  
Dip. Isaac Pimentel Mejía, presidente. Dip. Guillermina Maya Rendón, secretaria.  
Dip. Nayla Carolina Ruiz Rodríguez, en funciones de secretaria. Rúbricas.

Por tanto, mando se imprima, publique, circule y se le dé el debido cumplimiento. Dado en la residencia del Poder Ejecutivo, Palacio de Gobierno, en la ciudad de Cuernavaca, capital del estado de Morelos, a los trece días del mes de marzo del dos mil veintiséis.

**"SUFRAGIO EFECTIVO. NO REELECCIÓN"**  
**GOBERNADORA CONSTITUCIONAL DEL ESTADO**  
**LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS**  
**MARGARITA GONZÁLEZ SARAVIA CALDERÓN**  
**SECRETARIO DE GOBIERNO**  
**EDGAR ANTONIO MALDONADO CEBALLOS**  
**RÚBRICAS.**