

# informativo del abasto



¡Campo, salud y educación! El futuro de un país rico.



## Échale, A TODAS TUS BOTANAS, PERO CON GANAS.

Septiembre-Núm.257 - 2024



AHORA CON  
**100%**  
CHILE DE ÁRBOL

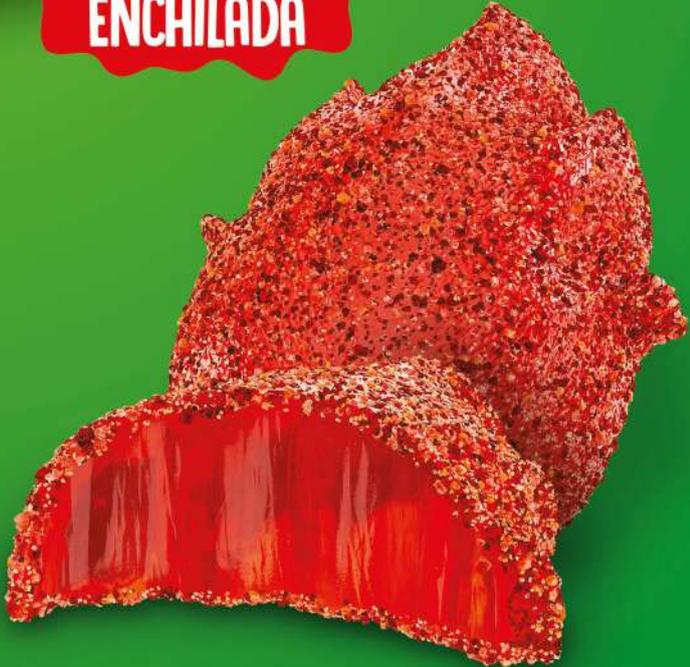
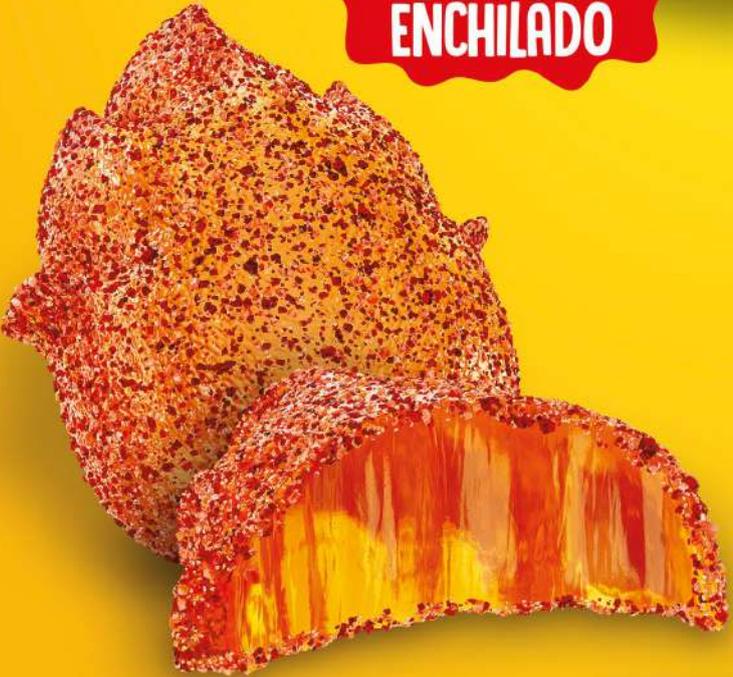
**NUEVAS**

# LUCAS<sup>®</sup>

## COMITAS

**MANGO ENCHILADO**

**SANDÍA ENCHILADA**



## BACALAR PRESENTA CARTELERA 2024

Pág.4



## LAUDEX IMPULSA LA EDUCACIÓN

Pág. 8



## JUEGO DE LEYENDAS RUMBO AL MUNDIAL 2026

Pág. 16



## SEIS CLAVES DEL FUTURO DE LA AGRICULTURA

Pág. 18



## HUMANIZACIÓN DE ALIMENTOS PARA MASCOTAS

Pág. 20



## DIRECTORIO

Presidente: Salomón Aguilar / Presidente Honorífico: Enrique Alcalá Sánchez / Director General: Julio Adrián Acosta Ramírez infoabasto@yahoo.com.mx / Director Comercial: Gaston Angel Menendez Mora gamenendez@eopuk.mx / Director de Información: Alejandro Martínez Olvera / Dirección de arte: Roberto Lira Olvera / Director Web: Edgar García de los Santos / Colaboradores: José Luis Hernández Villegas, Luis Villegas Herrera. Oficinas: Av. Nezahualcóyotl 180 Col. Raúl Romero.C.P. 57630. Cd. Nezahualcóyotl. Edo. De México. TEL: 55 5765 6565. Distribuidor: Av. Nezahualcóyotl 180 Col. Raúl Romero.C.P. 57630. Cd. Nezahualcóyotl. Edo. De México. TEL: 55 5765 6565. El contenido de esta publicación es responsabilidad de los autores. Prohibida la reproducción total o parcial de sus contenidos gráficos y editores. Septiembre - Núm.257 2024. Informativo del Abasto es una publicación mensual. Editor responsable: Julio Adrián Acosta Ramírez. Número de Certificado de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo de Autor: 04-2022-092911555200-102 Certificado de Licitud de Título y Contenido: 14798



# ¿De dónde son los ingredientes de los chiles en nogada?



**ASIA**  
(Irán y Afganistán)

## GRANADA

Es uno de los ingredientes esenciales del **chile en nogada** y es un fruto de temporada



**EUROPA**  
(España)

## NUEZ DE CASTILLA

Se usa para elaborar la **salsa de nogada**, cuya receta también proviene de España



**AMÉRICA**  
(México)

## ACITRÓN

Proviene de la **biznaga**, una planta en peligro de extinción, por lo que en los últimos años **su uso se omite** en el relleno de los chiles y **se sustituye con fruta cristalizada**



LAROUSSECOCINA  
saber sabe muy bien

# MejorTeatro

## MÁS CERCA DE TI

CENTRO CULTURAL SAN ÁNGEL  
TEATRO LÓPEZ TARSO

citibanamex PRESENTA

Una producción de Morris Gilbert y MejorTeatro

# TOCOO

ARMANDO HERNÁNDEZ

LOLA CORTÉS

de LAURENT BAFFIE  
DIRECCIÓN LIA JELIN  
DIRECTOR REPOSICION RAFA MAZA

TODOS TENEMOS UNO  
**¿CUÁL ES EL TUYO?**

VERSIÓN AL ESPAÑOL  
JULIAN QUINTANILLA

**VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO**

VIE 7 Y 9 PM • SÁB 6 Y 8 PM  
DOM 5 Y 7 PM

## Nuevo Teatro Libanés

**LUNES**

citibanamex PRESENTA

UNA PRODUCCIÓN DE Morris Gilbert, MejorTeatro y

# CÉSAR BONO EN DEFENDIENDO AL CAVERNÍCOLA

TEMPORADA DE DESPEDIDA

EL MANUAL PERFECTO PARA ENTENDER A TU PAREJA

AÚTOR ROB BECKER DIR. JAIME MATARREDONA

LUNES 8 PM

citibanamex PRESENTA

UNA PRODUCCIÓN DE MORRIS GILBERT Y MEJORTEATRO EN ASOCIACIÓN CON JUAN M. CABALLE

BIBY GAYTÁN

DALILAH POLANCO

# DOS LOCAS de remate

RECARGADAS

UNA OBRA CHIN FREGONA

DIRECCIÓN MANUEL GONZÁLEZ GIL DE RAMÓN PASO

MARTES Y MIÉRCOLES

MAR 8 PM • MIE 8 PM

citibanamex PRESENTA

Una producción de Morris Gilbert y MejorTeatro

Más de 20 actrices alternando funciones

# LOS MONÓLOGOS DE LA VAGINA

de V (antes Eve Ensler)

DALILAH POLANCO

El evento internacional que indaga con gracia y elegancia en el íntimo universo femenino

JUEVES

JUE 8 PM

**VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO**

citibanamex PRESENTA

Una producción de Morris Gilbert y MejorTeatro en asociación con

# LATERNURA

de Carlos Saura

dirección Rogelio Gómez

ALEXANDRO ZALVA MÓNICA DÍAZ CARLA MEDINA PIERRE BUIS DUCHA DÍAZ GABRIEL TORRERO

★★★★★ "Verla fue una de las mejores decisiones de mi vida" Natalia SLLI

★★★★★ "No hay mejor plan para el fin de semana!" Juan Carlos Freyre

Estas Obras alternan Funciones consulta horarios en mejorteatro.com o al 55 58013165

VIE 7 Y 9:30 PM • SÁB 6 Y 8:30 PM  
DOM 5 Y 7 PM

**VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO**

citibanamex PRESENTA

Una producción de Morris Gilbert, Tina Galindo y Claudio Carrera

# ATRAPADOS

60 MINUTOS PARA ESCAPAR O MORIR... DE LA RISA

ESCAPE ROOM DE JOEL JOAN Y HÉCTOR CLARAMUNT

ALTERNANDO FUNCIONES

GABY PLATAS MARIANA TORRES MURIEL HERNÁNDEZ PACO RUBIO MARIO ALBERTO MONROY EFRÁIN BERRY ALEJANDRA BARROS MARIAZEL JUAN MARTÍN JAUREGUI

VIE 7 Y 9:30 PM • SÁB 6 Y 8:30 PM  
DOM 6 PM



Con el objetivo de promocionar al municipio de Bacalar y aumentar tanto el interés como la demanda turística hacia este destino, posicionándolo como un lugar atractivo y único en el país, se realizó una conferencia de prensa donde se anunció la variada y amplia cartelera que este año ofrece Bacalar entre los que se encuentran eventos culturales, recreativos y tradicionales, mismo que se realizarán en el mencionado municipio del 15 agosto al 20 de octubre en diferentes etapas, proyectando así a este Pueblo Mágico como destino único para visitar y para disfrutar de las diversas actividades que ofrece.

Contando con la presencia del C. José Alfredo Contreras Méndez Presidente Municipal de Bacalar, la Lic. Fernanda Ruiz De Velasco Alcayaga, Directora de Relaciones Públicas de la Representación del Gobierno de Quintana Roo en CDMX; la Lic. Paz Georgina Salvador Almazan en representación del Dr. Jesús Antonio Rodríguez Aguirre, Director General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas; el Mtro. Edmundo Hiram Gómez Koyoc, Director de Turismo del Municipio de Bacalar; la Lic. Patricia Mendoza Maldonado, Directora Ejecutiva Premio 3D y el Lic. Ernesto Santiago Martínez Cuellar, Productor del Encuentro Internacional de Danzón en Bacalar; se presentaron las respectivas programaciones de la Tradicional Feria de San Joaquín Bacalar 2024, el nuevo Encuentro de Danza 3D y el Primer Encuentro Internacional de Danzón Bacalar 2024. *TRADICIONAL EXPO FERIA DE SAN JOAQUÍN BACALAR 2024.*

Es uno de los eventos más esperados y representativos del municipio, que se celebra cada año en honor al Santo Patrono de Bacalar. Este año se llevará a cabo del 15 al 21 de agosto, ofreciendo una combinación única de tradiciones, cultura, música y diversión que atrae tanto a locales como a visitantes de todo el país y del extranjero.

Dentro de las actividades principales destacan La Cabalgata Federada Internacional, que contará con la participación de más de 1000 cabalgantes y simboliza la unión al igual que la tradición ecuestre de la región; el Concurso de Jarana, en su novena edición, que celebra la música y el baile tradicional, destacando el talento local y la preservación de las costumbres culturales; la Inauguración con la Sonora Santanera, garantizando una noche llena de ritmo y alegría.

Como parte de los eventos adicionales, los asistentes podrán disfrutar de una variedad de actividades que incluyen exposiciones artesanales, eventos deportivos, bailes populares con noches de música y danza, y juegos mecánicos. 5TO. PREMIO INTERNACIONAL DE COREOGRAFÍA 3D/60° se realizará del 4 al 8 de septiembre, es un certamen que reúne a artistas nacionales e internacionales para presentar sus propuestas escénicas en formato presencial, compartiendo técnicas y formas de expresión únicas e interviniendo espacios públicos del Pueblo Mágico de Bacalar, en Quintana Roo, integrando este proyecto en la agenda cultural del municipio en beneficio de la población.

## SE ANUNCIÓ EL 5TO PREMIO INTERNACIONAL DE COREOGRAFÍA 3D/60°

Este premio se realiza con la finalidad de generar movilidad a las artes escénicas creando vínculos artísticos nacionales e internacionales de Danza, Plataforma Escénica A.C en colaboración con el H. Ayuntamiento de Bacalar y Manglar Producciones, mismo que realizan una invitación a la creación de propuestas innovadoras de danza contemporánea y que representan una diversidad de estilos.

En esta ocasión se dará el encuentro en el Histórico Fuerte de San Felipe de Bacalar, que reúne historia, cultura y turismo internacional, con el fin de generar nuevos públicos en el Sur del Estado de Quintana Roo. Este año se contará con 130 participantes en 21 propuestas coreográficas de Veracruz, CDMX, Oaxaca, Yucatán, Puebla y Quintana Roo, además del país invitado: España. EL PRIMER ENCUENTRO INTERNACIONAL DE DANZÓN BACALAR 2024. Tiene como finalidad fortalecer la preservación del Danzón en Quintana Roo y crear vínculos artísticos entre las diversas agrupaciones danzoneras de México y el Caribe, el H. Ayuntamiento de Bacalar presenta por primera ocasión el Encuentro Internacional de Danzón en Bacalar Quintana Roo, del 18 al 20 de octubre, comenzando el día 17 del mismo mes con una Gala de Bienvenida de Danzón en el Fuerte de San Felipe de Bacalar.

Se tendrá la Participación Artística de Silverio Fuentes y su Danzonera Aragón, la Danzonera Bacalar y la Orquesta Failde de Cuba. La Participación Académica estará a cargo de la Mtra. Mashelli Contreras Hernández, la Mtra. Valeria Contreras Hernández, la Dra. María Victoria Oliver de Cuba y el Lic. María de Lourdes Meza Romero; además de contar con la participación docente de María Eugenia Mosqueda, Jacobo Salazar y Gisselle Barrios. De esta forma Bacalar se sigue proyectando como destino cultural abierto a eventos artísticos internacionales.



# love & kitchen



¡Conoce nuestra familia de productos!



Saporis Comercial SA de CV.  
Ote. 4 820 Ciudad Industrial , Morelia,  
Michoacan, Mexico 58200

343 323 23 00 Ext. 202



# FUNDACIÓN SEMPRA INFRAESTRUCTURA

## ILUMINA CON ENERGÍA SOLAR A CASA DE LA AMISTAD PARA NIÑOS CON CÁNCER

En el marco del aniversario número 34 de Casa de la Amistad para Niños con Cáncer, se celebró el encendido simbólico de más de 85 paneles solares que fueron instalados gracias al apoyo de Fundación Sempra Infraestructura. Esta primera etapa del proyecto de electrificación sustentable contó con una inversión social de un millón de pesos.

El evento contó con la participación de la Dra. Lorenza Mariscal, presidenta de Casa de la Amistad; Leonardo Arana, director de Casa de la Amistad; Cristina Kessel, directora de Fundación Sempra Infraestructura, además de colaboradores de ambas instituciones, quienes reafirmaron el compromiso conjunto con impulsar el desarrollo, bienestar, transformación social y prosperidad compartida. Ambas organizaciones, además, celebraron seis años de trabajo en equipo.

A partir de 2018, Fundación Sempra Infraestructura ha realizado diversos donativos para el tratamiento integral de cientos de niñas, niños y jóvenes que luchan contra esta enfermedad; y, ahora, para brindar una solución energética de largo plazo que genera beneficios ambientales y ahorros estratégicos para Casa de la Amistad para Niños con Cáncer. Resultado de esta labor y compromiso, se devolvió una placa de agradecimiento a Fundación Sempra Infraestructura.

Nos sentimos honrados de contribuir a la misión de Casa de la Amistad para Niños con Cáncer y agradecidos de ser parte de esta celebración”, afirmó Cristina Kessel, Directora de Fundación Sempra Infraestructura. “Estamos convencidos que estos paneles solares generarán ahorros significativos que se traducirán en beneficio de niñas, niños y jóvenes de Casa de la Amistad; hoy encendemos una luz que simboliza solidaridad, esperanza y vida” añadió.

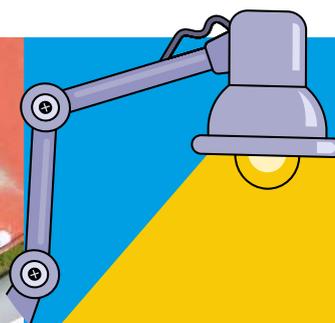
“Desde hace 6 años, el compromiso de Fundación Sempra Infraestructura ha iluminado más que nuestras instalaciones; ha encendido esperanza en cada niña y niño que atendemos. Su generosa instalación de estos paneles solares no solo reduce costos, sino que simboliza un futuro más brillante y sustentable para todas y todos. Su apoyo transforma vidas y deja un legado de solidaridad.”, afirmó Leonardo Arana, Director de Casa de la Amistad para Niños con Cáncer.



La electrificación sustentable, a través de la instalación de paneles solares, es uno de los principales ejes de acción de Fundación Sempra Infraestructura. Estos proyectos son de alta rentabilidad social puesto que implican un doble beneficio, es decir, de manera particular para las organizaciones y a nivel general para el medioambiente.

En primer lugar, la implementación de paneles solares impacta positivamente en la economía a largo plazo de los centros de atención a grupos vulnerables. Al reducir el consumo eléctrico convencional, se generan ahorros sostenidos que permiten una asignación más eficiente de recursos financieros hacia sus actividades principales de apoyo social, fortaleciendo así su capacidad para mejorar el bienestar de comunidades vulnerables.

En segundo lugar, promover la electrificación sostenible tiene un impacto directo en la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero en las operaciones de todas las organizaciones implicadas. Este esfuerzo no solo contribuye a mitigar nuestra huella de carbono, sino que también acelera la transición hacia fuentes de energía renovables y más limpias, construyendo así un mejor futuro para las siguientes generaciones.



Con este proyecto, Fundación Sempra Infraestructura reafirma su misión de transformar vidas al apoyar organizaciones y programas que contribuyen al desarrollo de las comunidades a las que pertenece con la finalidad de hacer del mundo un lugar mejor.

Fuente: TARSSIS DESSAVRE



BRILLANTE

# TEHUACÁN

CONOCE NUESTROS  
NUEVOS PRODUCTOS  
SOMOS AUTÉNTICO TEHUACÁN BRILLANTE

#SomosAuténticoTehuacán



\*Imagen de referencia

# LAUDEX FORTALECE SU CARTERA DE ESCUELAS INTERNACIONALES PARA IMPULSAR LA EDUCACIÓN EN EL EXTRANJERO PARA JÓVENES MEXICANOS

Por: Yusely Valenzuela



Laudex, una de las principales instituciones financieras en México, anuncia su nueva alianza estratégica con la institución española Online International Commerce School (OICS). Esta colaboración refuerza el compromiso de Laudex de impulsar la educación en el extranjero para jóvenes mexicanos, sumando a OICS a su ya robusta cartera de más de 45 agencias educativas y escuelas internacionales.

El apoyo financiero que brinda Laudex a los estudiantes que desean continuar su formación académica en México y en el extranjero, sin importar el nivel educativo ni el país de destino, no solo cubre el programa, sino también gastos adicionales como boletos de avión, manutención, alojamiento, trámites, visas y otros gastos necesarios. Además respalda la capacidad financiera de los estudiantes ante embajadas, facilitando así todos los trámites requeridos para estudiar fuera del país.

Francisco Cordero, fundador de Laudex, comentó que “esta alianza con OICS es fundamental para promover la educación de calidad en Latinoamérica. Al proporcionar apoyo financiero a los estudiantes, estamos abriendo puertas a oportunidades que les permitirán convertirse en los líderes del mañana”.

Vivir una experiencia educativa en el extranjero proporciona a los estudiantes una visión global, enriqueciendo sus conocimientos y habilidades al interactuar con culturas diversas y enfrentar desafíos internacionales. Esta experiencia no sólo amplía sus horizontes profesionales, sino que también fomenta el crecimiento personal, la adaptabilidad y la independencia.

La propuesta educativa de OICS se distingue por su modalidad 100% online, con un campus virtual interactivo de última generación, basado en España, con contenidos altamente técnicos en áreas como logística, marketing, negociación, financiación y contratación internacionales. Su modelo formativo, tanto técnico como académico, se basa en la experiencia real de los mercados internacionales, gracias a la trayectoria de sus directivos, Santiago Arrechea y Raúl Morales.

Desde el 1 de julio, esta iniciativa ha comenzado a operar en México, donde cuenta con la sinergia con Laudex, y tiene planes de expandirse a Ecuador, Perú y Colombia en una primera fase, y posteriormente al resto del mercado hispanohablante de América, ofreciendo la titulación con una institución española, con la enorme ventaja de estudiarla desde México.

Santiago Arrechea, fundador de OICS, afirmó que “la colaboración con Laudex nos permite extender nuestro alcance y ofrecer nuestras formaciones especializadas a más estudiantes en la región. Juntos, estamos comprometidos en desarrollar el talento necesario para impulsar el crecimiento económico y la internacionalización de **Latinoamérica**”.

Los estudiantes que desean estudiar en OICS a través de Laudex recibirán asesoría personalizada para garantizar la cobertura de todos los gastos académicos y adicionales, porque se distingue por ofrecer créditos educativos basados en la responsabilidad, con planes individualizados, tasas de interés competitivas y plazos de pago flexibles, permitiendo a los estudiantes y sus familias afrontar los costos educativos sin comprometer su estabilidad financiera. Con más de 14 años en México, Laudex ha otorgado más de \$4,218 millones de pesos en líneas de crédito, apoyando a más de 22 mil estudiantes en más de 100 campus a nivel nacional y con más de 50 agencias y socios.

Esta alianza estratégica no solo facilita el acceso a una educación de calidad, sino que también impulsa el desarrollo de profesionales altamente capacitados en el ámbito de los negocios internacionales.

Además, asegura que los estudiantes tengan las herramientas financieras y académicas necesarias para alcanzar el éxito, posicionando a OICS y Laudex como referentes en la formación de líderes globales.



**La propuesta educativa es  
DE MODALIDAD 100% ONLINE**

# CUERO DE POLLO.



**Bachoco**<sup>®</sup>

*Contigo todos los días*

LA PROTEÍNA QUE TODOS SE QUIEREN COMER.



@BachocoMx

## LABORATORIO MÉDICO LAPI

### REVOLUCIONA LA ATENCIÓN MÉDICA MÓVIL EN MÉXICO

En el marco del otorgamiento del sello de Recomendado Educativo, que brindó la Federación Mexicana de Diabetes A.C. a "Dr. Vagón, El tren de la Salud" de Fundación Grupo México, Laboratorio Médico Lapi, refrenda su compromiso una vez más con los mexicanos, al romper barreras geográficas y tecnológicas para seguir llevando salud hasta los rincones más complejos del país por medio de equipos automatizados de alto nivel, comparables con los laboratorios más avanzados del mundo, asegurando resultados confiables y seguros para los pacientes.

Al respecto Alfredo Álvarez Madrazo, director general de Laboratorio Médico Lapi comentó: "Imaginen por un momento una comunidad donde el hospital más cercano está a horas de distancia. Ahora, visualicen un tren que lleva salud y esperanza directamente a su puerta. Ese tren es Dr. Vagón, el tren de la salud, y Lapi Laboratorio es parte fundamental de esta revolución en la atención médica móvil transformando vidas, un vagón a la vez".

Laboratorio Médico Lapi ofrece en esta relación, un total de 45 pruebas de laboratorio, desde Química Sanguínea, Hematología, Endocrinología, Reumatología entre otras, asegurando resultados "Confiables y Oportunos", independientemente de la ubicación. Además de un riguroso control de calidad externo que garantiza la confiabilidad de los resultados que se emiten.

"Más allá de los números, el verdadero impacto social de Lapi está en las historias. Imaginen a una madre que por primera vez puede hacerle un chequeo completo a su hijo. O un adulto mayor que descubre que puede controlar su diabetes. Dr. Vagón y Lapi no sólo llevan salud, llevan esperanza y dignidad. El futuro de la salud en México está en movimiento a través de esfuerzos como Dr. Vagón; cada vez que el tren de la salud se pone en marcha, nos acercamos más a un México donde la atención médica de calidad no sea un privilegio, sino un derecho al alcance de todos. Estamos democratizando el acceso a la salud, un derecho fundamental para todos", complementó el director general de Laboratorios LAPI.



## COLD BREW: EL CAFÉ QUE REINVENTA LA BEBIDA PERFECTA



El cold brew es una bebida que ha capturado la atención de los amantes del café en todo el mundo. Su sabor y potencia lo han convertido en una opción popular, especialmente en climas cálidos. Pero el cold brew es mucho más que un simple café frío; es una forma de extracción única con una rica historia y un amplio potencial para la experimentación en coctelería.

Como técnica de extracción, el cold brew tiene una historia fascinante que se remonta a la región de Kyoto, Japón. Aquí, surgió un método donde el café se extrae lentamente por goteo a través de una torre compuesta por tres cámaras. La cámara superior contiene agua, la media una pastilla de café, y la inferior recoge el concentrado. Este método se destacó por su capacidad para resaltar la acidez del café, aunque no es la única forma de preparar cold brew.

Otra técnica de extracción, conocida como maceración, implica dejar el café molido en contacto con agua durante un tiempo prolongado. Después, el líquido se pasa por un filtro de papel, produciendo una bebida donde el dulzor predomina sobre la acidez. Curiosamente, esta forma de preparación se remonta a los ejércitos franceses que, mientras conquistaban Argelia, almacenaban el residuo de la maceración del café en agua para conservarlo. Descubrieron que esta bebida les proporcionaba energía y un sabor agradable, debido a que suele tener un contenido de cafeína más alto que un espresso, por el tiempo prolongado de contacto entre el café y el agua.



#date

Un gusto



¡ haz tu pedido!

[www.fiendadulcesmiguelfito.com](http://www.fiendadulcesmiguelfito.com)

## ACUERDAN INDUSTRIA DE PROTECCIÓN DE CULTIVOS Y PEQUEÑOS PROPIETARIOS ALIANZA PARA EL FORTALECIMIENTO DEL CAMPO



Por: Jorge Martínez Cedillo.

La industria de protección de cultivos, por medio de la Unión Mexicana de Fabricantes y Formuladores de Agroquímicos (UMFFAAC) y la Confederación Nacional de Propietarios Rurales (CNPR) acordaron conformar una alianza para el fortalecimiento del campo y la producción de alimentos a nivel nacional.

Entre los acuerdos firmados, los organismos se comprometieron a implementar mejores prácticas en el uso de productos fitosanitarios, lo que coadyuvará al avance en las áreas de seguridad alimentaria, salud de productores y consumidores, así como en la rentabilidad de los cultivos, mejorando la economía de los agricultores.

Como parte del convenio de colaboración, ambas organizaciones se comprometieron a sumar sinergias en el desarrollo de foros, capacitaciones y webinars, que sean de interés para el ámbito agrícola a nivel nacional, regional o local. Adicionalmente, se asegurará la difusión de eventos y noticias importantes para el sector agrícola a través de sus respectivos órganos de difusión, ampliando así la visibilidad de las actividades y logros de los agricultores.

La industria de protección de cultivos se comprometió a ofrecer capacitación a los colaboradores y socios de la CNPR en temas cruciales como el "Uso responsable de agroquímicos" y las medidas a seguir en caso de intoxicación por agroquímicos, en modalidades que pueden ser virtuales o presenciales, además de facilitar la adquisición de botiquines de primeros auxilios, en caso de intoxicación del programa ATOX bajos los reglamentos y procesos establecidos por la UMFFAAC.

La UMFFAAC se comprometió a continuar trabajando en el impulso de la producción de los insumos que demanda la agricultura, así como a promover actividades encaminadas a la protección de la salud y el cuidado del medio ambiente.

El organismo de la Industria de protección de cultivos es considerado una institución referente en el sector, y tiene entre sus principales objetivos fomentar el desarrollo de la agricultura nacional, así como impulsar el conocimiento y la educación en materia de manejo y uso de agroquímicos.



#### PIE DE FOTO

Firman convenio UMFFAAC y la CNPR como aliados estratégicos. De izquierda a derecha: Carolina Hernández Cisneros, Secretaria de Organización del CEN de la CNPR; Irza Irving Ariza, Directora Ejecutiva de la UMFFAAC; Rosario Enríquez Morán, Presidenta del CEN de la CNPR; José Escalante de la Hidalga, Presidente de la UMFFAAC; Marcela Vázquez Tello, Secretaria General Adjunta del CEN de la CNPR y Diana Vanoni.

Por su parte, la CNPR, organización líder de los propietarios rurales, está comprometida con la promoción de la generación de riqueza sustentable y sostenible del sector rural del país. Su objetivo es potenciar el bienestar y el desarrollo empresarial de los productores del campo mexicano, facilitando la capacitación, gestión de financiamiento, asistencia técnica y generación de oportunidades de desarrollo a través del impulso a las cadenas de valor para contribuir al desarrollo social y económico de las diversas regiones del país.

### ESTA CONFEDERACIÓN AGLUTINA

**32 federaciones** estatales con presencia en las **32 entidades** federativas del país.

Así como 25 uniones nacionales y regionales de cultivos como: nopal, papaya, caña de azúcar, frijol, cebada, limón, café, coco, garbanzo, piloncillo, maíz, guayaba, mezcal y sorgo, entre otras.



La UMFFAAC, con más de 40 años de historia, es una asociación civil fundada por empresarios mexicanos y ha crecido con la suma de destacadas empresas proveedoras de productos fitosanitarios. Su objetivo principal es el fomento y el desarrollo de la industria de fitosanitarios químicos y orgánicos, de nutrición vegetal y control de plagas tanto urbanas como industriales y de salud pública. La UMFFAAC cuenta con los programas de Atención a inTOXicaciones (ATOX), Uso Responsable de Agroquímicos (PURA), Campaña contra los insumos fitosanitarios ilegales y el Programa Campo Limpio, a través de Amocali, A.C.

# ¡NO TE CONFUNDAS!

**EL MEJOR BACALAO  
PARA ESTA TEMPORADA,  
LO TENEMOS EN**

# La Abeja



**COMERCIAL DE NUECES Y SEMILLAS S.A. DE C.V.  
PASILLO 3, ESQUINA CON SECTOR O-P  
CENTRAL DE ABASTOS CDMX**

## FLAN DE CACAHUATE



### Ingredientes

- ½ Taza Crema de Cacahuete de Estados Unidos
- ½ Taza Cacahuates de Estados Unidos, troceados
- ¼ Taza azúcar
- 1 Taza leche descremada
- ½ Taza leche condensada
- 4 Huevos
- ½ Taza blueberries

Preparación: 30 minutos  
Dificultad: Baja  
Rinde 4 a 6 porciones

### Procedimiento

En un molde para flan, pon el azúcar a fuego bajo para obtener un caramelo. Licúa la crema de cacahuete, leche, leche condensada y huevos. Vierte sobre el caramelo, tapa o cubre con aluminio y hornea a baño maría a 130°C por dos horas. Desmolda y decora con los cacahuates y blueberries.

## ALAMBRE DE RES CON PIMIENTOS, CEBOLLA Y PAPAS CORTE SERPENTINA



### Ingredientes

- 2 Tazas papas congeladas de Estados Unidos corte serpentina
- 200g Rib eye selecto en rebanadas delgadas
- 1 Cebolla en cubos grandes
- 1 Pimiento rojo troceado
- 1 Pimiento amarillo troceado
- 1 Pimiento verde troceado
- ¼ Taza cilantro picado
- 3 Cucharadas soya baja en sodio
- Sal y pimienta

Preparación: 30 minutos  
Dificultad: Baja  
Rinde 4 porciones

### Procedimiento

En una plancha caliente, ase las rebanadas de carne con un poco de aceite; retire a una tabla, corte en cuadros y agregue la salsa de soya. Integre la cebolla y los pimientos, áselos hasta que doren, incorpore la carne; salpimiente. Hornee las papas a 190°C por 20 minutos o hasta que estén doradas y crujientes; mézclelas con la carne y añada el cilantro.

## TACOS DE ARRACHERA CON SALSA MACHA DE CACAHUATE



### Ingredientes

- ½ Cebolla fileteada
- ½kg Fajitas de arrachera marinada
- ¼kg Tortillas taqueras
- Salsa macha
- ¼ Taza Cacahuates tostados de Estados Unidos
- ¼ Taza Cacahuates picados de Estados Unidos
- ½ Taza aceite de oliva
- 10 Chiles de árbol
- 2 Cucharadas ajo picado
- Aceite

Preparación: 30 minutos  
Dificultad: Baja  
Rinde 4 porciones

### Procedimiento

Fría la cebolla en una sartén; agregue las fajitas y fríalas hasta que doren; retire del fuego y déjelas reposar. Para la salsa, fría los chiles en aceite a fuego bajo por unos minutos; muéloslos a pulsos con el aceite de oliva, ajo, sal y cacahuates picados, hasta integrar; agregue los cacahuates tostados y guarde la salsa en un frasco. Prepare los tacos y acompañe con salsa macha.

## LASAÑA DE PAPA



### Ingredientes

- 4 Cucharadas aceite de oliva extra virgen
- ½ Cebolla picada
- 2 Dientes de ajo picados
- 1 Taza setas shitake frescas picadas
- 1 Taza portobellos picados
- 1 Taza frijoles bayos cocidos
- 1 Cucharadita paprika
- 1 Cucharadita comino
- 1 Cucharadita pasta de jitomate
- 1 Cucharada miel de abeja
- 1 Taza agua
- 2 Cucharadas perejil picado
- 3 Cucharadas cebollín picado
- 2 Tazas Papas Congeladas de Estados Unidos corte gajo
- Sal y pimienta al gusto

### Procedimiento

En una olla mediana, sofría la cebolla y el ajo en aceite de oliva; cuando comiencen a dorar, integre las setas, hongos, frijoles, comino, paprika, pasta de jitomate y miel. Cueza por unos minutos y añada el agua; baje el fuego y cueza por 15 minutos; salpimiente. Hornee las papas a 190°C por 20 minutos o hasta que estén doradas; espolvoréelas con perejil. Sirva las papas y acompañe con el chili de setas; decore con cebollín.

Preparación: 30 minutos  
Dificultad: Baja  
Rinde 4 porciones

FUENTE:



GRUPO PM

# alitas FUEGO BOTANERO

## INGREDIENTES

 1 kg de alitas de pollo

 Aceite para freír

 1 Taza de Salsa  
La Botanera Muy Picante

 Sal y Pimienta al gusto

## INSTRUCCIONES

1. Calienta la salsa en una sartén por 3-5 min.
2. Sazona las alitas con sal y pimienta, y fríelas por 10-12 min.
3. Mezcla las alitas con la salsa caliente en la sartén y cocina por 2-3 minutos más.

*Sirve y Disfruta...*



## CHILE FRESCO Y CHILE SECO



JALAPEÑO



CHIPOTLE



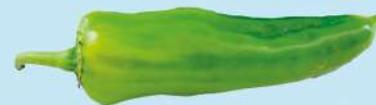
MANZANO/  
BOLA



CASCABEL



COLORADO



ANAHEIM

MARISOL



GUAJILLO



POBLANO



ANCHO



CHILACA



PASILLA

SERRANO



SECO



## MONTERREY ALBERGARÁ

# JUEGO DE LEYENDAS RUMBO AL MUNDIAL 2026

Este partido amistoso reunirá a 30 leyendas nacionales e internacionales el próximo 20 de septiembre en el Estadio BBVA.



**El evento reunirá a estrellas del fútbol, la música y a creadores de contenidos en un evento sin precedentes.**

La capital de Nuevo León albergará un partido histórico en el Estadio Monterrey: Juego de Leyendas, su segundo evento rumbo a la Copa Mundial de la FIFA 2026.

Este juego amistoso, que reunirá a un total de 30 leyendas nacionales e internacionales, se llevará a cabo el 20 de septiembre de este año en el Estadio BBVA “el Gigante de Acero”, hogar de los Rayados y que durante la justa mundialista será nombrado Estadio Monterrey. Además, el partido formará parte de la celebración de los 428 años de la ciudad de Monterrey, y será un evento sin precedentes que incluirá a estrellas del fútbol, la música y a creadores de contenido.

Entre las leyendas que pisarán el Gigante de Acero destacan los porteros Jorge Campos y Gianluigi Buffon, así como Carles Puyol, John Terry, Luis “El matador” Hernández y Jared Borgetti. Próximamente se revelarán los futbolistas que integran el roster final.

El formato de juego será nueve contra nueve y se tiene previsto un skill challenge entre creadores de contenido y streamers. Juego de Leyendas es el segundo evento que se realiza en Monterrey como parte de las actividades rumbo a la Copa Mundial de la FIFA 2026; anteriormente se realizó la Supercopa Monterrey FIFA que enfrentó a seis clubes SUB-19 en el Estadio Monterrey.

Con eventos como el Juego de Leyendas, Nuevo León continúa posicionándose como sede ideal para albergar eventos internacionales de gran relevancia deportiva como la Copa Mundial de la FIFA 2026, evento que también traerá beneficios a la industria turística del estado, proporcionando una oportunidad única para mostrar a los visitantes la riqueza cultural, los atractivos naturales y la hospitalidad de Nuevo León.

Fuente: EME MEDIA



**TU MARCA  
EN LO MÁS ALTO  
Y FRENTE A MILES  
DE PERSONAS.**



**PRESENCIA A NIVEL NACIONAL**



**Llámanos 55 5765 6565 / [www.eopuk.mx](http://www.eopuk.mx)**

# SEIS CLAVES DEL FUTURO DE LA AGRICULTURA

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) estima que la población mundial alcanzará los 10 mil millones para 2050, lo que representa un desafío enorme para la producción de alimentos. A esto se suma el cambio climático, que agrava la situación y crea un círculo vicioso: si bien las emisiones de la agricultura contribuyen al cambio climático, los agricultores también son víctimas de él, enfrentando condiciones erráticas y extremas que amenazan sus ingresos, sus medios de vida y el suministro mundial de alimentos.

Se estima que se podrían reducir las cosechas en un 10% para mediados de siglo y que, entre un 20% y un 40% de las tierras agrícolas actuales corren el riesgo de volverse inadecuadas debido a la desertificación y la degradación del suelo, según la FAO.

## Sustentabilidad vs. Agricultura Regenerativa.

Para romper este ciclo negativo, es necesario transformar radicalmente los sistemas agrícolas. La agricultura sustentable ha recorrido un largo camino, buscando formas de hacer más eficiente el uso de los recursos naturales o de incrementar la productividad para generar más alimentos en menos tierra. Sin embargo, la agricultura regenerativa intenta ir un paso más allá.

La agricultura regenerativa consiste en adoptar un enfoque agrícola de sistema que apunte a ofrecer resultados medibles y concretos en términos tanto de producción como de sostenibilidad.

En la práctica, es una combinación de soluciones, para que no sólo produzca más con menor huella ambiental, sino que genere resultados positivos para la naturaleza. Es decir, producir más con menos, mientras se restaura más.

## Objetivos multidimensionales.

Entre otras cosas, la agricultura regenerativa postula prácticas agronómicas que conservan el suelo (como los cultivos de cobertura, o la labranza mínima y la rotación de cultivos), así como sistemas de cultivo inteligente que maximizan el rendimiento y minimizan el uso de recursos naturales como el agua; semillas mejoradas, para aumentar rendimiento o calidad nutricional y resistir mejor a las enfermedades; protección de cultivos sostenible; prácticas para el secuestro del carbono en el suelo y soluciones digitales.

Si se adoptan ampliamente, los sistemas de agricultura regenerativa pueden tener el potencial de impulsar ganancias de producción y crecimiento de ingresos para los agricultores y, al mismo tiempo, proporcionar beneficios netos a la naturaleza, como el secuestro de carbono a escala global, conservación del agua y la biodiversidad o mejorar la salud del suelo. Esto permitiría que el futuro de la agricultura sea más sostenible y crearía una situación benéfica para los agricultores, la sociedad y el planeta.

## LOS BENEFICIOS DE LA AGRICULTURA REGENERATIVA SOBRE EL MEDIO AMBIENTE Y LAS COMUNIDADES PUEDEN ENGLOBALARSE EN SEIS CONCEPTOS:



Aunque cada campo y región tiene características únicas, la evidencia muestra que la agricultura regenerativa no solo tiene el potencial de transformar la manera en que se cultiva, sino que también ofrece un camino hacia un futuro más sostenible. Al restaurar los suelos degradados y promover la biodiversidad, este enfoque puede contribuir significativamente a la resiliencia de los sistemas agrícolas frente al cambio climático. Además, al mejorar la eficiencia en el uso de recursos y aumentar la productividad, puede jugar un papel crucial en la seguridad alimentaria mundial, asegurando que las futuras generaciones tengan acceso a alimentos nutritivos y suficientes.

Bayer apuesta por una agricultura que se adapta a las necesidades de un mundo en constante cambio y crecimiento. En este sentido, la agricultura regenerativa representa una oportunidad única para remodelar y hacer más eficiente la agricultura global, al ayudar a generar más beneficios para los productores, el medio ambiente y la sociedad. La compañía reafirma su compromiso de ayudar a reinventar el futuro de la agricultura a través de la investigación, el desarrollo y la innovación.



# La Anita

Desde 1913

# ¡MÁS ACHIOTE MENOS CHAMBA!

## INGREDIENTES:

- 150 g Manteca de cerdo
- 350 g Harina para tamal
- 5 g Polvo para hornear
- 50 g Achiote en pasta la Anita
- 450 g Caldo de pollo
- 250 g Tinga de pollo con Achiote
- 1pz Hojas de tamal

- 1 Licuar la pasta de achiote con el caldo de pollo hasta disolver y reservar. Posteriormente agregar la manteca en un recipiente y batir por 20 min.
- 2 Incorporar la harina revuelta con el polvo para hornear, agregar el caldo de pollo con la pasta de achiote y seguir batiendo.
- 3 Remojar las hojas de tamal en agua tibia. Cuando esten suaves, abrir y colocar 2 cucharadas de masa sobre la hoja abarcando todo, después colocar una cucharada de tinga y tapar.
- 4 Calentar agua a fuego alto en una vaporera y tapar, cuando este hirviendo, bajar a fuego medio, echar los tamales con la parte abierta de la hoja hacia arriba. Cocinar por 50 min.

TAMALES de ACHIOTE



DESCARGA  
NUESTRO  
RECETARIO



[www.laanita.com](http://www.laanita.com)

## HUMANIZACIÓN EN ALIMENTOS PARA MASCOTAS

Por: M.V.Z Miguel Ángel López

La cada vez más grande preocupación que existe en la sociedad acerca de la mejora de la calidad de vida y el bienestar de sus mascotas, ha llevado a superar los estándares de seguridad alimentaria y nutrición de los alimentos y premios que se ofrecen en el mercado.

Durante la vida de los perros y gatos, tanto el alimento como la medicina preventiva (vacunas y desparasitaciones), deben cumplir con el cometido de mantener sanas a las mascotas, por lo tanto, es muy importante visitar regularmente al Médico Veterinario, el cual cuidará la salud de nuestros mejores amigos y nos recomendará las mejores opciones de alimento comercial Premium o Super Premium de Estados Unidos para ellos.

Los tutores de mascotas, al ser cada día más conscientes sobre la importancia de la alimentación en la salud han puesto más atención en las etiquetas de los alimentos, listas de ingredientes, niveles de nutrientes y utilización de aditivos; toda esa atención no solamente se limita a lo que ellos consumen sino también hacia lo que comen todos los miembros de su familia, incluyendo sus perros y gatos.

La humanización es una tendencia muy presente en varios segmentos de los alimentos para mascotas con ejemplos muy interesantes como la presencia de verduras (por su contenido de vitaminas y fibras), fibras de origen natural, prebióticos y probióticos para el funcionamiento intestinal, antioxidantes naturales para estimular la inmunidad, ácidos grasos omega 3 para el funcionamiento cerebral y el bienestar cardiaco y circulatorio. Todos estos atributos son buscados en los alimentos de perro y gato a la par que también se buscan en los alimentos de humano.

Algunas de las modas o tendencias existentes desde el punto de vista nutricional en humanos tales como; libre de gluten o libre de grano, así como el veganismo también han sido adoptadas en el mercado de alimentos para mascotas con el correspondiente cuestionamiento y debate sobre su eficacia.

Siempre debemos recordar que las mascotas tienen un funcionamiento en su organismo único, y en muchos puntos, diferente al del ser humano. De hecho, existen requerimientos nutricionales diferentes y muy específicos para los perros y los gatos. Por todo lo anterior es de vital importancia siempre acudir a los consejos de un experto para elegir el alimento correcto para nuestros mejores amigos. El médico veterinario es un gran aliado para esta decisión debido a que nadie conoce mejor que él, los requerimientos nutricionales y características específicas de nuestras mascotas y nos ayudará a seleccionar el alimento comercial Premium o Super Premium de Estados Unidos adecuado para ellos.



Una mascota sana es una mascota feliz.

## QUÉ EJERCICIOS PUEDO HACER CON MI MASCOTA

Por: M.V.Z Miguel Ángel López



Tu mascota es el compañero ideal para hacer ejercicio y para pasar tiempo de calidad juntos. Existe una gran variedad de ejercicios y rutinas que puedes practicar con ella tanto en el interior de tu casa como en el exterior. En ambos casos, se pueden obtener muchos beneficios de salud, así como estímulos mentales positivos y una gran conexión entre ambos.

### IDEAS

En interiores, puedes enseñar a tu mascota a utilizar tu máquina caminadora cardiovascular, en caso de que tengas una, o bien hacer sentadillas, abdominales y otras rutinas que puedes seguir en videos, tal como la cada vez más popular "doga", que no es más que la unión de las palabras "dog" y "yoga". La doga es una variación del yoga, diseñada para que las mascotas lo puedan practicar con sus dueños. Si el lugar donde habitas cuenta con escaleras, puedes subir las y bajarlas varias veces. También puedes convertir la rutina de ejercicios en algo divertido al bailar o jugar a tirar de la cuerda, o a lanzar y esconder juguetes.

En exteriores, las opciones para realizar ejercicio son muchas. En un espacio amplio y abierto, puedes lanzar una pelota o el frisbee, o bien, jugar fútbol. Juntos pueden saltar o esquivar obstáculos o simplemente caminar con paso firme, trotar, correr o practicar senderismo. Si te gusta patinar o el ciclismo, tu perro puede seguirte, o incluso nadar contigo.



Consulta con el médico veterinario y haz una revisión periódica para asegurarte de que no lo estás forzando de acuerdo a su condición y características y para que te indique cuál es el tipo y frecuencia de ejercicio adecuado. Tú conoces bien a tu mascota y sabrás identificar cuando se cansa. No olvides ofrecerle descanso, agua fresca y un alimento saludable balanceado de calidad Premium o Super Premium para fortalecer su condición física.

Es recomendable ejercitarse en horas frescas del día, ya sea en la mañana o al atardecer. También calentar al iniciar la rutina, bajar el ritmo en determinados momentos y, sobre todo, no perder de vista ni descuidar a tu mascota. Asegúrate que siempre porte su placa de identificación y si es posible, utiliza una correa correctamente ajustada. Haz contacto visual, y enséñale comandos básicos para que se mantenga a tu lado y para que sepa interactuar con otros perros y personas que pudieran encontrar en el camino. Siempre protege y revisa sus almohadillas atento a lesiones que pudiera llegar a tener.

Tanto personas como mascotas necesitan ejercitarse y mantenerse activos para evitar el estrés, ansiedad y depresión, y qué mejor que hacerlo acompañados de nuestros mejores amigos. Al practicar ejercicio habitualmente, ambos se relajarán y obtendrán beneficios tanto físicos como psicológicos; prevendrán la obesidad, tonificarán sus músculos, fortalecerán sus articulaciones y elevarán su resistencia cardiovascular.



**GRUPO PM**

**NUEVO**



**¿TE ATREVES  
A PROBARLO?**



A LA VENTA SOLAMENTE EN  
REPUBLICA MEXICANA.

La marca comercial y la imagen comercial de  
PELON CHILITO RICO se utilizan bajo licencia.

ESCOSA.

Síguenos en nuestras redes:



Escosa



escosamx

[www.escosa.mx](http://www.escosa.mx)

# Fiestas Patrias

# ¡KATAPLUM!

PARQUE DE DIVERSIONES

**Un mes patrio lleno de diversión**



Powered by  
**¡Recórcholis!**

**¡Estamos en el Centro Comercial Parque Las Antenas, CDMX!  
a solo 5 min de Xochimilco**