

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

Octubre-Núm. 258 - 2024

NUEVO

Tootsie Roll MIX FUEGO



24
Piezas
aprox.

EXCESO
CALORÍAS

EXCESO
AZÚCARES

EXCESO
GRASAS
SATURADAS

SECRETARÍA DE SALUD

Tootsie Roll MIX FUEGO



Aliméntate sanamente



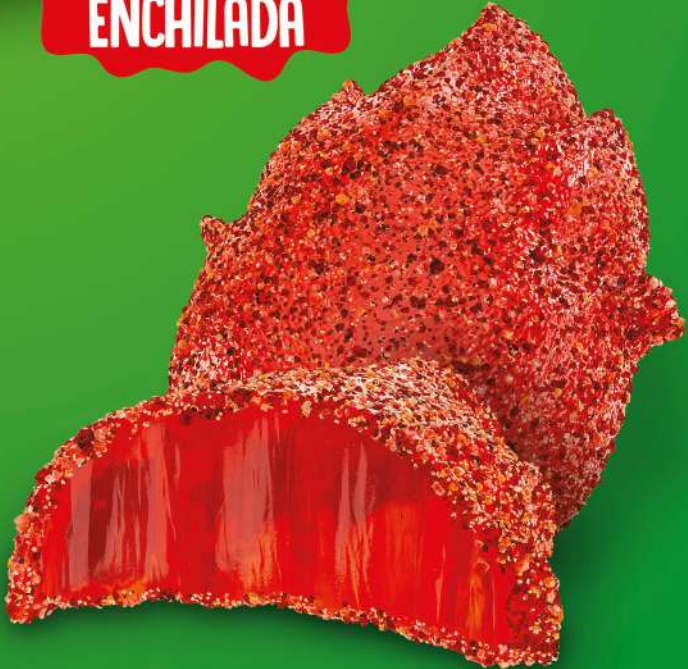
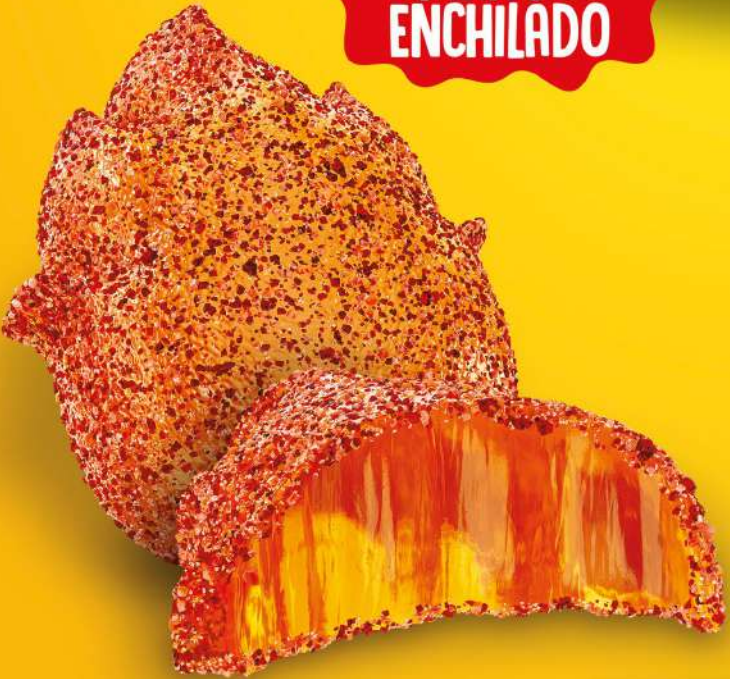
NUEVAS

LUCAS[®]

COMITAS

MANGO ENCHILADO

SANDÍA ENCHILADA



7o FESTÍN DE COMIDA MEXICANA CON VINO DE LA DOCa RIOJA

Pág.3



DÍA DE MUERTOS, LA TRADICIÓN MÁS EMBLEMÁTICA DE LOS MEXICANOS

Pág. 8



LOS FACTORES QUE IMPULSAN ESTE FENÓMENO LABORAL MÁS ALLÁ DEL SALARIO

Pág. 12



MERCADO LIBRE Y PROCCYT FIRMAN CONVENIO

Pág. 18



FUNDARY + CUMPLO

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. Octubre - Núm.258 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



MejorTeatro MÁS CERCA DE TI

CENTRO CULTURAL SAN ÁNGEL
TEATRO LÓPEZ TARSO

citibanamex PRESENTA UNA PRODUCCIÓN DE Morris Gilbert MejorTeatro

TOCOT

de LAURENT BAFFIE DIRECCIÓN LÍA JELÍN DIRECTOR REPOSICIÓN RAFA MAZA

VERSIÓN AL ESPAÑOL JULIÁN QUINTANILLA

¿QUÉ TENEMOS UNO? ¿CUÁL ES EL TUYO?

ARMANDO HERNÁNDEZ LOLA CORTÉS

NUEVAS FUNCIONES
MIÉRCOLES, JUEVES, VIERNES SÁBADO Y DOMINGO
8:00 PM 8 PM 7y9 PM 1:30, 5y8 PM 5y7 PM

Nuevo Teatro Libanés

citibanamex PRESENTA UNA PRODUCCIÓN DE Morris Gilbert MejorTeatro

CÉSAR BONO EN DEFENDIENDO AL CAVERNÍCOLA

AUTOR ROB BECKER DIR. JAIME MATARREDONA

EL MANUAL PERFECTO PARA ENTENDER A TU PAREJA

TEMPORADA DE DESPEDIDA

LUNES 8:00 PM

citibanamex PRESENTA UNA PRODUCCIÓN DE MORRIS GILBERT Y MEJORTEATRO EN ASOCIACIÓN CON JUAN M. CABALLÉ

Dos Locas de pemate

DIRECCIÓN MANUEL GONZÁLEZ BIL DE RAMÓN PASO

BIBY GAYTÁN DALILAH POLANCO

UNA OBRA **CHIN FREGONA**

MARTES Y MIÉRCOLES 8:00 PM

citibanamex PRESENTA Una producción de Morris Gilbert y MejorTeatro

LOS MONOLOGOS DE LA VAGINA

de V (antes Eve Ensler)

MÁS DE 20 actrices alternando funciones

RAQUEL GARZA M'BALIA DANIELA LUJÁN

JUEVES 8:00 PM

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

citibanamex PRESENTA Una producción de Morris Gilbert y MejorTeatro en asociación con **Teatro**

LATERNURA

¡ÚLTIMAS FUNCIONES!

PRÓXIMO FIN DE TEMPORADA

VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO
7 Y 9:30 PM 6 Y 8:30 PM 5 Y 7:00 PM

citibanamex PRESENTA Una producción de Morris Gilbert, Tina Gallindo y Claudio Carrera

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

ATRAPADOS

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

ALTERNANDO FUNCIONES

ESCAPE ROOM

DE JOEL JOAN Y HÉCTOR CLARAMUNT

VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO
7 Y 9:30 PM 6 Y 8:30 PM 6:00 PM

CONSULTA HORARIOS Y FUNCIONES DE NUESTRAS CARTELERA



MEJORTEATRO

55 5207 1498

Boletos en taquilla y ticketmaster.com.mx



7o FESTÍN DE COMIDA MEXICANA CON VINOS DE LA DOCa RIOJA.



• Se eligió gastronomía mexicana representante de diferentes estados de México.

• Se presentaron alrededor de 14 Bodegas y 29 etiquetas de vinos blancos, rosados y tintos de la DOCa Rioja.

• El evento fue dirigido a medios de comunicación y creadores de contenido. México, agosto 2024. Rioja, la Denominación de Origen más antigua en España que desde 1991 se ha convertido en la primera Denominación de Origen Calificada, dando mayores garantías respecto a la calidad y autenticidad de sus vinos y una de las pocas que exige el embotellado en origen para toda su producción, se sigue reinventando y trabajando en todos sus mercados.

Esta Denominación de Origen Calificada es una de las preferidas por el consumidor mexicano y para sus productores, México es un país muy importante dentro de su ámbito de exportación y presencia internacional.



¿CÓMO COCINAR EL BRÓCOLI?

Esta verdura es fabulosa para acompañar todo tipo de platos, y es que esa versatilidad no brilla únicamente para completar un almuerzo, sino que también la encontramos en todas las posibilidades con las que contamos al momento de cocinarla.

Estos pequeños arbolitos, además de lucir bastante divertidos, pueden ser pesados para algunas personas, por eso recomendamos cocinarlos, pues esto ayuda a que sean más ligeros.



• Brócoli al vapor:

la gran ventaja de usar esta técnica de cocción es que los alimentos se cocinan únicamente con el vapor del agua, sin la necesidad de añadir aceite, mantequilla ni ninguna otra grasa adicional. ¿Qué significa esto? Que las verduras conservan mucho mejor sus nutrientes. Con el brócoli el tiempo puede variar dependiendo del tamaño de los arbolitos y qué tan duros están, pero en promedio pueden estar listos entre 10 y 15 minutos.

• En la olla exprés u olla a presión:

este utensilio es estupendo si queremos ahorrar tiempo, pues la presión del vapor, sumado a las altas temperaturas que alcanzan las ollas en su interior, ayuda a que los alimentos se ablanden y se cocinen más rápido. En el caso del brócoli, se deben contar entre dos y tres minutos desde que la válvula salta. Recomendamos que, para realmente sacarle provecho a esta olla se cocinen varias verduras y alimentos al mismo tiempo. Por ejemplo, para un estofado o un guiso, así en un proceso se puede preparar casi un plato completo.

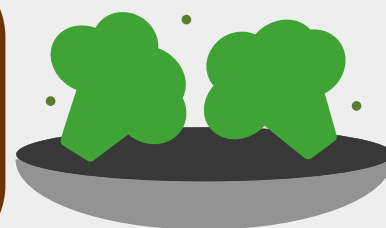


• Brócoli hervido:

este es otro de los métodos más comunes para cocinar la verdura en forma de arbolito. Es importante contar el tiempo cuando el agua comienza a hervir, incluso, es mejor añadirlos en este momento, así la cocción empieza desde el punto de contacto. A partir de ahí, se cuentan entre tres y cuatro minutos. Al final, al igual que se hacen con las papas, se debe dejar el brócoli en un recipiente con agua fría y/o hielo.

• Brócoli salteado:

la cocina oriental sobresale por el uso de ingredientes frescos y una buena variedad de sabores. Entre las técnicas más comunes está el salteado al wok, en el que se usa una olla de origen asiático para cocinar verduras, fideos y carnes. En el caso del brócoli, recomendamos hervirlo primero y luego cortarlo en rodajas, para después terminarlo de preparar en una sartén o un wok. Se puede hacer solo y con más vegetales. Nuestro consejo es acompañarlo con verduras de otros colores que, además de aportar nutrientes, también le entrega una paleta cromática más interesante al plato.



• Brócoli en freidora de aire:

en este caso se puede cortar al gusto de cada persona, lo importante es no llenar en exceso la canasta de la airfryer, pues necesitamos que el aire caliente tenga toda la libertad para fluir y, así, cocinar el brócoli de forma uniforme. El resultado es más crocante que los ejemplos anteriores, sobre todo si le damos una pincelada de aceite.



¡Conoce nuestra familia de productos!



Saporis

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

www.saporis.mx
443 323 23 00 Ext. 202



COLOCA FIRA BONO VERDE EN EL MERCADO BURSÁTIL

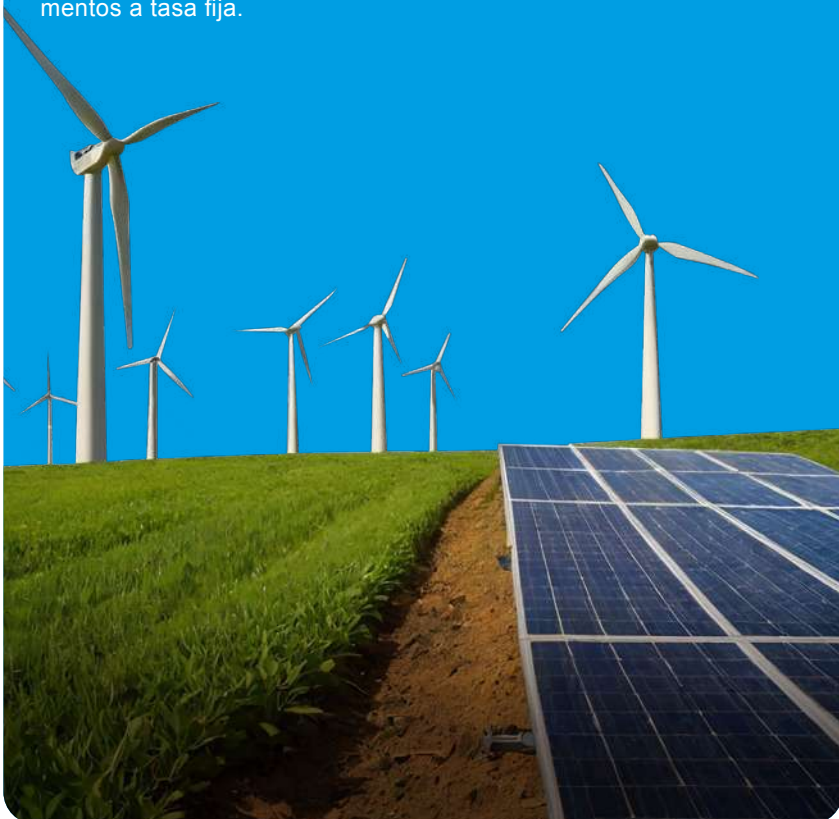
Los Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura (FIRA) emitieron en el mercado bursátil de largo plazo un Bono Verde que da continuidad e impulso a proyectos sostenibles. Esta emisión confirma el compromiso de FIRA con la transición hacia mejores prácticas en favor del medio ambiente.

Los criterios de selección de los proyectos que se financiarán están alineados a los objetivos de la taxonomía sostenible de México, tales como agricultura y ganadería sostenible; gestión sostenible de recursos naturales y uso de suelos; energías renovables; eficiencia energética; gestión eficiente y resiliente de agua y aguas residuales.

La operación se realizó con amplia participación de inversionistas, registrando una demanda total de \$11,933 millones, que representa 1.9 veces el monto objetivo.

Se ofrecieron dos plazos de inversión: tres años en el que se colocaron \$3,232 millones a TIIE de Fondeo más 33 puntos base y \$6,765 millones a siete años (Bono Verde) a MBono31 más 55 puntos base.

Las sobretasas alcanzadas fueron competitivas, confirmando la buena percepción de riesgo hacia FIRA y el sector agroalimentario. La colocación contó con la participación de afores, aseguradoras, fondos de inversión, banca patrimonial, institucionales, banca de desarrollo, casas de bolsa, entre otros. Quienes muestran preferencia por instrumentos a tasa fija.



Fuente. FIRA

¿SÓLO MI PERRO NECESITA ENTRENAMIENTO?

El comportamiento de un perro adulto es el resultado de la crianza que tuvo desde cachorro, por lo que es el ambiente en el que vive el principal factor a la hora generar un hábito.



¿Dónde aprendió eso?

Es cierto que existen algunos hábitos que ha aprendido por su cuenta, sin que sea obligatoria una muestra del dueño para realizarlo, como el lugar en el que acostumbra a utilizar como baño; sin embargo, algunas pueden ser respuestas a hábitos nuestros.

Habilidades sociales

Las habilidades sociales de cada perro son diferentes, aunque muchas de ellas son el reflejo de las que los dueños demuestran, por lo que es necesario que aprenda a socializar desde que es un cachorro. Es posible que tu mejor amigo no quiera ser amigable con los vecinos ni con los perros que encuentra cuando salen de paseo.

Sé un líder

Un líder no pide permiso para realizar algo, en cambio siente la necesidad de impulsar a los miembros de su equipo. Por lo que, si al salir a pasear a tu perro terminas siendo tú al que le han dado el paseo, es porque tu mascota no siente en ti ese líder dominante. Cuando uno demuestra una actitud de confianza, tranquilidad y autoridad, es normal que tu peludo amigo quiera seguirte y esté atento a lo que tengas que decirle.

Déjalo ser perro

¿Es un cachorro o un bebé? Aunque parezca que le encanta posar para la cámara y que le pongas un traje nuevo cada semana, no es así. Los perros pueden generar una crisis de identidad cuando se les trata de humanizar por mucho tiempo; incluso cuando se han acostumbrado a estos tratos, tu mejor amigo siempre preferirá la libertad de ser como es: un perro.

La crianza de un perro siempre estará llena de momentos bellos y divertidos. Por muy mal que se comporte, siempre estará dispuesto a mejorar su comportamiento, sólo necesita paciencia, cariño y respeto por su líder.

SÉ UN GRAN DUEÑO PARA GUIAR UN COMPORTAMIENTO ADECUADO EN TU MASCOTA.

Fuente: Nestlé



BRILLANTE

TEHUACÁN

CONOCE NUESTROS
NUEVOS PRODUCTOS
SOMOS AUTÉNTICO TEHUACÁN BRILLANTE

#SomosAuténticoTehuacán



*Imagen de referencia

DÍA DE MUERTOS, LA TRADICIÓN MÁS EMBLEMÁTICA DE LOS MEXICANOS

10 ELEMENTOS EN LA OFRENDA DE DÍA DE MUERTOS

1

Mantel blanco.

El color del mantel es importante debido a que significa pureza y alegría para recibir a los fieles difuntos.

4

Papel picado.

Además de ser una decoración muy bella y llamativa, el papel picado representa el aire.

6

Veladoras.

Estas representan el fuego y la luz, igual que el incienso, funcionan como una guía para las almas.

9

Calaveritas.

En la antigüedad se utilizaban cráneos de verdad, después se sustituyeron con calaveras hechas con azúcar, chocolate o amarantho, cada cráneo representa a un difunto.

2

Fotografías de los difuntos.

Es muy común colocar retratos de las personas amadas que ya no están entre nosotros, te sugerimos poner alguna de tus fotos favoritas.

5

Agua.

Según las creencias, cuando los muertos llegan al altar están sedientos debido al viaje. Por ello es imprescindible ofrecerles agua fresca y limpia.

7

Bebidas y platillos favoritos de los difuntos.

Ya sea pozole tepache, tequila o lo que nuestros difuntos adoraban consumir en vida, es importante ponerlos en el altar debido a que son días para celebrar su regreso.

10

Pan de muerto.

Además de delicioso, el pan de muerto es la representación del esqueleto de los difuntos.

3

Incienso o copal.

El humo que desprende el copal o incienso, es la guía olfativa para que nuestros muertos puedan llegar con nosotros.

8

Flor de cempasúchil.

Esta flor de apariencia esponjosa también es conocida como "flor de veinte pétalos". Se utiliza principalmente para decorar o crear caminos que guíen los espíritus de nuestros muertos.



CUERO DE POLLO.



Bachoco[®]

Contigo todos los días

LA PROTEÍNA QUE TODOS SE QUIEREN COMER.



@BachocoMx

¿CÓMO RECICLAR EL ACEITE?

Esto es algo que nos ha pasado a todos, sobre todo si solemos preparar alimentos fritos, aunque, en realidad, cualquier persona que haya pasado algunas horas cocinando lo ha vivido.

Hacemos un plato delicioso para el almuerzo o en la noche: un buen protagonista, como una carne o un arroz, con alguna guarnición en segundo lugar, tal vez una ensalada con frutos secos. Comemos tranquilamente y, como siempre, llega el momento de lavar.

**¿Qué hay en la olla? El aceite que nos sobró.
¿Dónde lo dejamos? No podemos arrojarlo por el desagüe.**

• **La contaminación del agua:**

el aceite es muy dañino para el agua, evita que la vida florezca y puede ser perjudicial por muchísimo tiempo, hablamos de años. Si lo tiramos como si fuese cualquier otro líquido, terminaríamos contaminando algunas fuentes de agua.

• **Es dañino para las tuberías:**

además de la carga medioambiental, el aceite no es nada bueno para los tubos de los edificios ni de las casas puesto que puede tapan las cañerías.



¿REUTILIZAR EL ACEITE?

La recomendación es no reusarlo, pero también sabemos que esto puede ayudar a ahorrar algunos gastos. Si definitivamente es algo que vamos a hacer, hay algunos tips para tener en cuenta.

La forma indicada para reciclar el aceite

Aunque hay algunas ideas más creativas, lo más sencillo es limpiar las impurezas del aceite y, dependiendo del lugar donde vivamos, podemos buscar un centro de reciclaje donde lo aprovechen para hacer nuevos productos. En algunas ciudades también es válido dejarlo al lado de la basura, pero es importante averiguarlo.

¿Cómo limpiamos las impurezas del aceite? Es bastante sencillo:

1. Dejamos que se enfríe, no lo queremos caliente ni tibio.
2. Usando un colador, una malla o un pañuelo delgado, filtramos el aceite y lo guardamos en un recipiente, puede ser una botella que ya no necesitemos ni vayamos a usar de nuevo.
3. Arrojam a la basura las impurezas que quedaron en el colador.



• **Cuidado con la temperatura:**

hay distintos tipos de aceites que empiezan a quemarse a diferentes temperaturas. Si decidimos reutilizar el aceite, tenemos que asegurarnos de que no se haya quemado durante la cocción.

• **Colar las impurezas:**

es el mismo proceso del que hablamos antes. De esta forma podemos limpiar esos pedacitos de comida que pueden afectar el sabor de otra preparación en un futuro.

• **¿Qué cocinamos con este aceite?**

Esta es una pregunta muy importante para tener en cuenta. Si cocinamos unas alitas de pollo, es mejor que al reutilizarlo también preparemos un pollo. Como el aceite queda impregnado de sabor, esto puede afectar el resultado final si, por ejemplo, cocinamos unas verduras con el aceite que antes usamos para un pescado.

• **¿Cuántas veces se puede reutilizar el aceite?**

Máximo dos veces, pero incluso es mejor hacerlo una sola vez.

• **¿Qué hacemos cuándo no lo vamos a usar de nuevo?**

No debemos arrojarlo por el desagüe. Con el aceite reutilizado tenemos que seguir el mismo proceso que mencionamos más arriba para reciclarlo.

• **Si huele mal no se debe usar:**

como sucede con la mayoría de los ingredientes o alimentos, si el aceite huele mal evitemos usarlo a toda costa. Esto puede arruinar lo que queramos cocinar y, además, ser perjudicial para nosotros.

• **¿Por cuánto tiempo se puede guardar el aceite reutilizado?**

Máximo una semana, después de ese tiempo seguramente va a empezar a tener malos olores y no queremos usarlo de esta forma.

#date

Un gusto



¡ haz tu pedido!

www.fiendadulcesmiguelfito.com

FUGA DE TALENTO INTERNACIONAL:

LOS FACTORES QUE IMPULSAN ESTE FENÓMENO LABORAL MÁS ALLÁ DEL SALARIO

En los últimos años, el mercado laboral en México ha visto cómo cada vez más profesionales calificados buscan oportunidades más allá de las fronteras nacionales. Y si bien uno de los principales motivadores era el obtener mejores ingresos, la diáspora de talento internacional o también conocida como “fuga de cerebros” se ha convertido en un fenómeno multifacético que va más allá de las consideraciones salariales.

En los recientes cinco años, más de un millón de mexicanos emigraron del país, casi medio millón más que en el periodo anterior. La mayoría de estos colaboradores inició su travesía por motivos relacionados con el trabajo y una cuarta parte de ellos están altamente calificados.

Para Ivonne López, Brand & Communications Manager de Pandapé, “en un mercado laboral global cada vez más competitivo, donde las oportunidades trascienden fronteras, los colaboradores buscan más que un buen sueldo; buscan experiencia, reconocimiento y propósito. De ahí que las empresas pueden desarrollar estrategias efectivas que les permitan atender estas necesidades antes de que las personas decidan partir, o bien generar ofertas atractivas para que regresen, o bien para sumar su talento”.

Los motivadores están cambiando

De acuerdo con la experta, aunque a menudo se pensaba que el principal motivador salarial era lo que más pesaba cuando alguien decidía emigrar, en realidad, otros factores no económicos juegan un papel igual o incluso más importante. De hecho, son estos aspectos los que suelen ser la verdadera razón detrás de la decisión de partir por parte de la fuerza laboral calificada.

Entre estos se encuentran la formación de nuevas habilidades, el reconocimiento —social y/o empresarial—, cursar nuevos estudios, incluido el de idiomas, vivir la experiencia cultural, hacer algo nuevo o emprender una aventura en el extranjero. Y si bien muchos colaboradores desean regresar al país, actualmente sólo 11% lo hace por motivos laborales.

Además, la fuga de cerebros frena la innovación, ya que la salida de expertos en áreas clave, como tecnología y ciencia, deja un vacío que limita la capacidad del país para competir a nivel global. En adición, esta salida de profesionales genera un déficit de personal en sectores estratégicos, lo que puede profundizar aún más la escasez de talento que ya experimentan un 65% de las organizaciones.

Mejorar la cultura organizacional

Las empresas tienen la oportunidad de implementar estrategias efectivas para anticiparse a las necesidades de sus colaboradores, lo que les permitirá retenerlos antes de que consideren marcharse. En adición, pueden diseñar propuestas atractivas para captar a quienes ya se han ido, incentivando su regreso con un entorno que responda a sus expectativas tanto profesionales como personales.

Como parte de la mejora en la cultura organizacional desde RRHH, mediante herramientas tecnológicas, se pueden impulsar programas de capacitación relevantes, así como la creación de planes de desarrollo personalizados, de reconocimiento y recompensas. Al final de cuentas, se trata de cultivar un ambiente laboral motivador, equilibrado, donde los colaboradores se sientan valorados y reconocidos por su contribución a la organización.

“En un mundo donde las oportunidades laborales trascienden fronteras, retener talento no es solo cuestión de salario. Las empresas que entiendan las verdaderas motivaciones de sus colaboradores no solo evitarán la fuga de cerebros, sino que también se posicionarán como referentes en un mercado cada vez más globalizado y competitivo”, concluyó Ivonne López.

Impactos de la migración laboral

México se ubica actualmente como el segundo país con mayor migración laboral del planeta (después de India). La fuga de talento tiene un impacto profundo en el desarrollo económico, uno de los más notables es la pérdida de la inversión en educación, pues se dedican recursos significativos a formar a los profesionales que, al migrar, terminan beneficiando a otras economías.



Fuente: Pandapé

¡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**

POLLO CON MOLE Y CREMA DE CACAHUATE



Ingredientes

- | | |
|--|-------------------------|
| 3 Cucharadas Crema de caca huate de Estados Unidos | 3 Jitomates |
| 4 Cucharadas Cacahuates de Estados Unidos, picados | ½ Taza Chícharos |
| 4 Piernas de pollo | ½ Taza Granos de elote |
| ¼ Cebolla | ¾ Taza Mole en pasta |
| 3 Dientes de ajo | |
| 1 Rama de cilantro | Preparación: 45 minutos |
| 1 Taza Arroz | Dificultad: Baja |
| 3 Cucharadas Aceite | Rinde 4 porciones |
| 1 Chile serrano | |

Procedimiento

Cuece el pollo con cebolla, ajo y cilantro; reserva el caldo. En una cacerola, fríe el arroz previamente remojado y agrega el chile serrano. Licúa una taza de caldo con cebolla, ajo, cilantro y jitomates; agrega al arroz y añade los chícharos y granos de elote; deja hervir por 15 minutos. Licúa el mole con la crema de cacahuete y dos tazas de caldo de pollo; hierva por unos minutos y agrega las piezas de pollo. Sirve con cacahuates troceados.

SÁNDWICH DE PECHUGA DE PAVO Y PERA



Ingredientes

- 3 Peras anjou
- Pan de caja
- 1 Aguacate 150g queso panela
- 12 Rebanadas jamón de pavo
- 6 Rebanadas tocino frito
- 4 Hojas lechuga

Preparación: 20 minutos
Dificultad: Baja
Rinde 4 porciones

Procedimiento

Corta las peras en láminas delgadas. Sobre una plancha caliente, tuesta las rebanadas de pan. Agrega aguacate, láminas de pera, queso panela, jamón de pavo, tocino frito y lechuga.

Sirve al momento.

AGUA FRESCA DE PERA



Ingredientes

- 3 Peras Anjou, rebanadas
- 1 Pepino en rodajas
- ½ Taza jugo de limón
- Azúcar
- 1 Taza hielo
- 1 Litro agua mineral

Preparación: 10 minutos
Dificultad: Baja
Rinde 4 porciones

Procedimiento

Licúa dos peras, medio pepino, jugo de limón y azúcar. En una jarra con hielos y agua mineral vierte la mezcla. Sirve en vasos y decora con rodajas de pepino y pera rebanada.

PALOMITAS DE PURÉ DE PAPA Y POLLO



Ingredientes

- 2 Tazas puré de papa instantáneo de Estados Unidos
- 1 Pechuga de pollo
- ¼ Taza harina
- 3 Huevos batidos
- Aceite
- Salsa de tomate

Preparación: 15 minutos
Dificultad: Baja
Rinde 5 porciones

Procedimiento

Corta la pechuga en trozos pequeños. Pasa los trocitos por la harina, después por el huevo y finaliza cubriéndolas con el puré. Fríe y escurre sobre papel absorbente.

Sirve y acompaña con salsa de tomate.

FUENTE:



GRUPO PM

Boneless de pollo con salsa mango habanero

Receta para 4 personas.

Ingredientes

- 1 pechuga de pollo en cubos
- 2 tazas de harina
- 1 taza de fécula de maíz
- Cantidad suficiente de aceite para freír
- 1 taza de agua fría
- ½ taza de Salsa Mango habanero de L&K

Calienta el aceite para freír.

Mezcla la harina con el agua.

Agrega sal y pimienta a las pechugas en cubos.

Pasa los cubos por la fécula de maíz y después mételos en la mezcla de harina y agua.

Una vez empanizados en la maza los pasamos a la hoya para freírlos, una vez dorados hay que retirarlos y dejarlas escurrir el exceso de aceite.

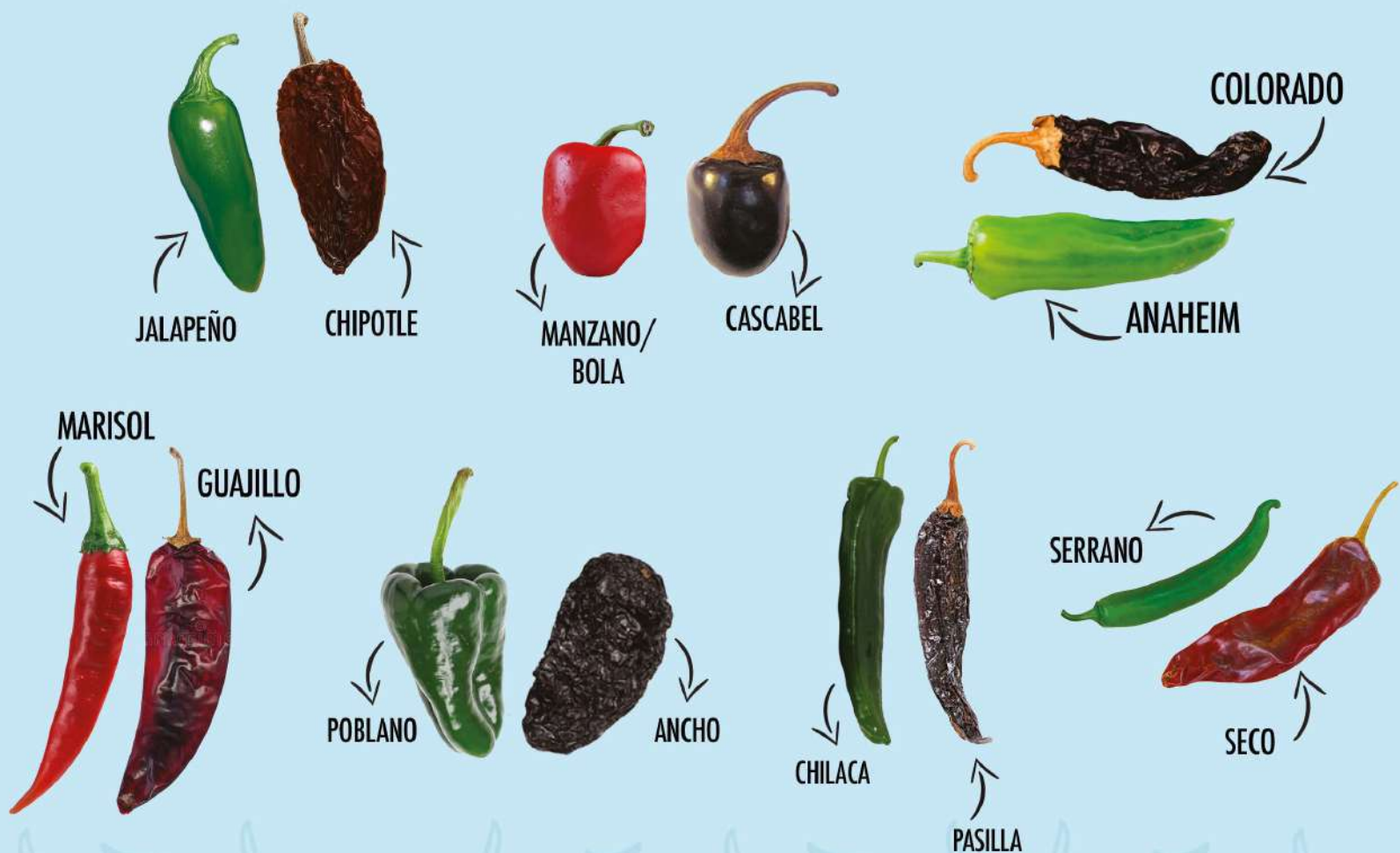
Mezclar las boneless en la salsa de mango habanero de L&K.



love & kitchen



CHILE FRESCO Y CHILE SECO



MERCADO LIBRE Y PROCCYT FIRMAN CONVENIO PARA PROTEGER LOS DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL DE PRODUCTOS PARA LA PRESERVACIÓN DE CULTIVOS

X

Mercado Libre y la asociación Protección de Cultivos, Ciencia y Tecnología (PROCCYT) de México, anuncian la firma de un convenio enfocado en la defensa de los derechos de propiedad intelectual de titulares vinculados al sector de productos para la protección de cultivos miembros de PROCCYT, dentro del marketplace de la empresa latinoamericana.

Esta colaboración busca otorgar a la industria de la protección de cultivos en México, una herramienta efectiva de denuncias para combatir la oferta de productos en violación a los derechos de propiedad intelectual, con el objeto de asegurar una plataforma segura y confiable para sus usuarios.

El proceso de denuncias podrá realizarse a través del Brand Protection Program de Mercado Libre, el cual permitirá a PROCCYT, además de gestionar denuncias por infracción a derechos de propiedad intelectual de sus miembros dentro de la plataforma, canalizar de forma unificada la representación de todo el portafolio de derechos de sus miembros.



“Este acuerdo de colaboración es otro paso significativo en nuestro compromiso con la protección de la propiedad intelectual. Asegura que cualquier titular de derechos, con independencia de la industria a la que pertenezca, tenga acceso equitativo a las soluciones que Mercado Libre brinda para proteger sus derechos. Esto se suma al otro hito que tuvo la compañía en 2023 con relación a este sector industrial particular, cuando creó un motivo de denuncia específico para reportar a través del Brand Protection Program infracciones a variedades vegetales”, refirió Carlos Hassey, Director Jurídico de Mercado Libre México.

Cada vez que se reciba una denuncia a través del programa, Mercado Libre pausará la publicación e informará al usuario titular, advirtiéndole que PROCCYT solicitó la remoción de su publicación por considerar que la misma infringe los derechos de PI de alguno de sus miembros, lo que dará inicio al proceso de notificación y remoción previsto en los términos y condiciones del programa, para darle la posibilidad al usuario vendedor de presentar su descargo.

Luis Osorio Sagaseta, Director Ejecutivo de PROCCYT destacó que “este convenio con Mercado Libre representa un compromiso conjunto para proteger los derechos de propiedad intelectual y asegurar un mercado justo y transparente, además de proteger a los agricultores de daños a su salud y al medio ambiente de afectaciones por el uso de sustancias que no cumplen con la regulación mexicana. Es un paso crucial para garantizar que la industria agrícola mexicana siga siendo un referente en calidad y cumplimiento”, con este acuerdo, Mercado Libre y PROCCYT demuestran su compromiso con la protección de la propiedad intelectual y el fomento de un entorno empresarial ético y competitivo en México.

X

ACEPTAR





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



PRESENCIA A NIVEL NACIONAL



Llámanos 55 5765 6565 / www.eopuk.mx

FUNDARY + CUMPLO: ALIANZA DE FINANCIAMIENTO COLECTIVO QUE OTORGA HASTA 10 MDP A PYMES POTENCIALES EN MÉXICO

Por Carmen Muñoz

En el dinámico panorama empresarial mexicano, el acceso al capital ha sido un desafío constante. Sin embargo, el financiamiento colectivo a través de la tecnología emerge como una solución innovadora que cambia el escenario. Esta alternativa facilita el crecimiento de las organizaciones y permite a las personas convertirse en inversionistas. Así, apoyan a emprendedores y empresarios con atractivos beneficios.

Con esto en la mira, Fundary + Cumplo lanzaron una alianza en México que está transformando el panorama del ecosistema financiero digital. De origen mexicano y chileno, respectivamente, ambas plataformas buscan reducir la desigualdad en el acceso a liquidez para pequeñas y medianas empresas (pymes), al tiempo que ponen al alcance de los inversionistas oportunidades de financiamiento colectivo con impacto y alto rendimiento.

“Esta sinergia representa un paso significativo hacia la inclusión financiera, donde buscamos no solo facilitar el acceso a capital para las empresas, sino también ofrecer a los inversionistas la oportunidad de contribuir al crecimiento económico del país, obteniendo a cambio rendimientos, en una alternativa de los canales tradicionales. Así, de manera inédita unimos fuerzas para democratizar la inversión y fortalecer el ecosistema financiero, mediante un puente que se traduce en una opción viable y atractiva para ambos lados del espectro económico”, comenta Marcelo de Fuentes, fundador y CEO de Fundary.

¿Quiénes tienen acceso al financiamiento Fundary + Cumplo?

Para las empresas con un mínimo de dos años de operación y una facturación de 1.5 millones de pesos (mdp) mensuales, esta opción significa más que una simple fuente de financiamiento. A través de un proceso ágil y 100% en línea, ahora pueden acceder a créditos de hasta 10 mdp, sin garantías hipotecarias y con tasas de interés competitivas. Esta accesibilidad les acerca el capital necesario en un tiempo récord, con un proceso de pre-aprobación en 24 horas, con lo que superan barreras que antes parecían insalvables.

Por otro lado, los inversionistas encuentran en esta alianza una oportunidad única para diversificar sus portafolios y generar retornos de hasta el 24% anual. Con una inversión inicial accesible desde 2,500 pesos, cualquier persona puede participar en el financiamiento de empresas con alto potencial, lo que contribuye directamente al desarrollo de sectores clave en la economía mexicana, mientras maximizan sus beneficios financieros.

En el financiamiento colectivo o crowdfunding, múltiples personas aportan pequeñas cantidades de dinero para financiar proyectos o empresas, permitiendo a los emprendedores acceder a capital sin depender de fuentes tradicionales. En 2023 esta opción mostró incrementos en el volumen de financiamiento que ha otorgado por 11.6%, de acuerdo con datos del “Reporte de Estabilidad Financiera”, del Banco de México (Banxico).

Inversionistas colectivos que apoyan a sectores clave

Este modelo se ha adaptado a las necesidades del mercado y ha permitido a miles de personas convertirse en inversionistas. Esto ha dado forma a un instrumento al alcance de personas que desean elegir a quién fondear, qué cantidad y en qué plazo, se trata de una nueva generación de usuarios digitales, que pueden ir desde cualquier interesado con un capital mínimo, hasta profesionistas, emprendedores e inversionistas con experiencia.

Por su parte, Fundary + Cumplo evalúan y clasifican a las empresas y solo aquellas que cumplen con los requisitos podrán solicitar ese capital. En este contexto, la colaboración comercial facilita la creación de portafolios diversificados con un impacto positivo en industrias clave como la de herramientas, automotriz, procesamiento de alimentos, manufactura, maquinaria industrial, química, aeronáutica, comercial, comunicaciones, turismo, transporte y logística administrativa, entre otras.

“La transformación del sector financiero en México está en pleno auge, creando nuevas oportunidades para empresas e inversionistas. A medida que más actores se suman a estas iniciativas, se fortalece un ecosistema inclusivo y dinámico que impulsa el desarrollo económico del país. Con el objetivo de acelerar la expansión de empresas prometedoras, nuestra alianza comercial se centra en conectar estos negocios con el mercado de capitales, ofreciendo tasas justas y condiciones personalizadas para asegurar un equilibrio beneficioso para todas las partes”, concluyó Gerardo Cosme, Country Manager de Cumplo.



¡KATAPLUM!

Parque de diversiones

SÁBADO
12 **OCTUBRE**
INICIA
6:30 PM

Convivencia con
Blue Demon Jr
y firma de
autógrafos
INICIA 4:30 PM



TRIPLE K!



LUCHA ESTELAR

DR WAGNER JR / HALLOWEEN JR **V.S.** **LIZMARK JR / DRAKO**

LUCHA SEMIFINAL

TAKLE / KILVAN **V.S.** **COCO ROJO II / COCO AZUL II**
EPIDEMIA **HIJO DE COCO AMARILLO**

INICIAL

SEXY VIOLETA / HENJI **V.S.** **ESPIA MAYA / SOL**
BABY STAR **X DEVIL**

REFERÍ: BOLOVAN **ANUNCIADOR: LUIS TORRES ZAMUDIO**

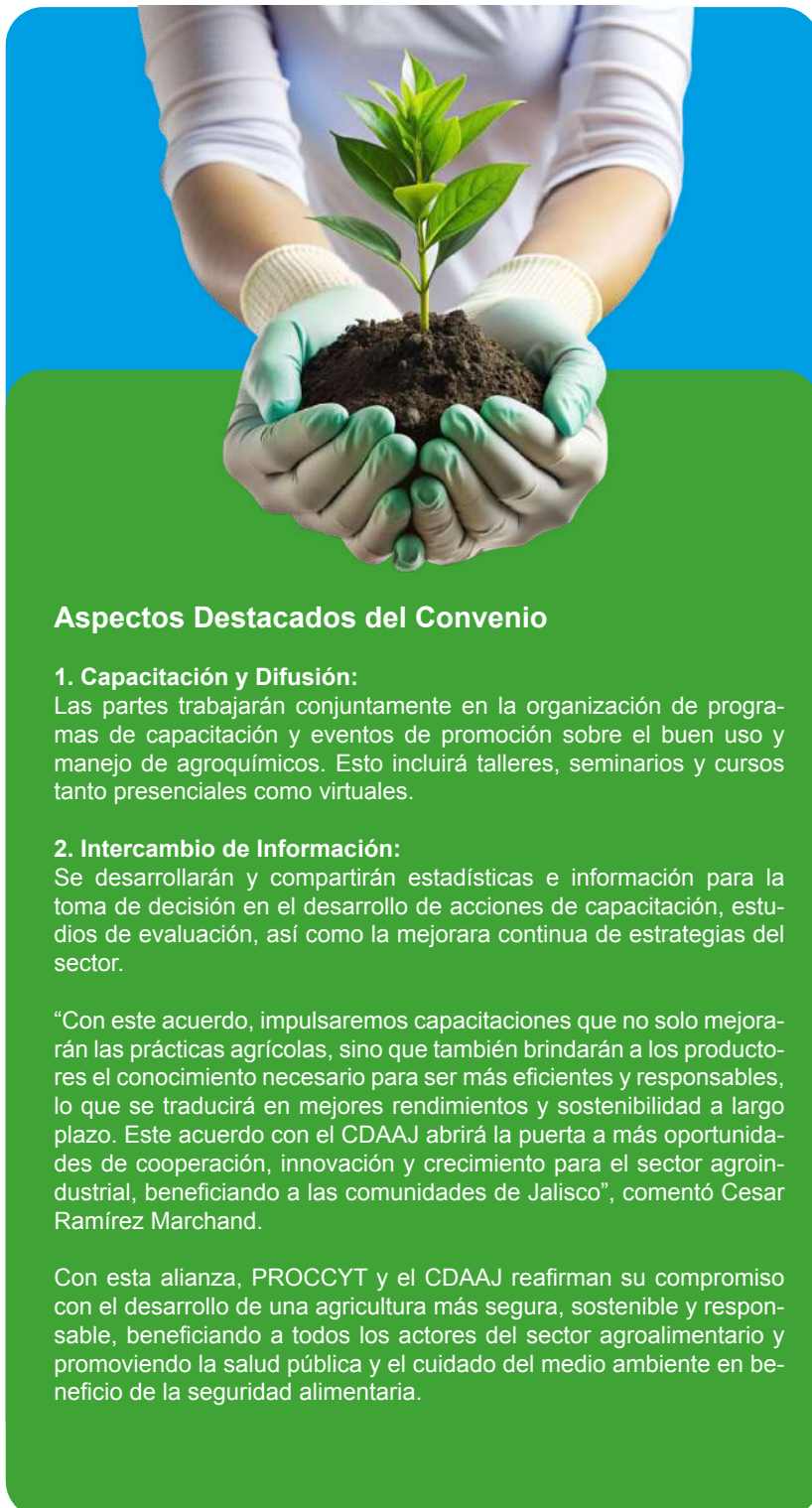
Powered by
¡Recórcholis!

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

PROCCYT Y EL CDAAJ FIRMAN CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA FORTALECER EL BUEN USO Y MANEJO DE AGROQUÍMICOS EN JALISCO

En el marco del III Congreso Internacional Agroalimentario de Jalisco, la Asociación Protección de Cultivos, Ciencia y Tecnología (PROCCYT) y el Consejo de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial de Jalisco (CDAAJ) firmaron un convenio de colaboración para establecer las bases para desarrollar proyectos conjuntos, estrategias y acciones orientadas a la capacitación, promoción y difusión del buen uso y manejo de plaguicidas en Jalisco.

El convenio fue suscrito por César Ramírez Marchand, Vicepresidente del Consejo Directivo de PROCCYT y Andrés Canales Leaño, Presidente del CDAAJ, quienes expresaron su compromiso de seguir cultivando juntos un futuro más verde y sustentable, donde la tecnología y las buenas prácticas van de la mano en beneficio del desarrollo sustentable y la seguridad alimentaria de la región.



Aspectos Destacados del Convenio

1. Capacitación y Difusión:

Las partes trabajarán conjuntamente en la organización de programas de capacitación y eventos de promoción sobre el buen uso y manejo de agroquímicos. Esto incluirá talleres, seminarios y cursos tanto presenciales como virtuales.

2. Intercambio de Información:

Se desarrollarán y compartirán estadísticas e información para la toma de decisión en el desarrollo de acciones de capacitación, estudios de evaluación, así como la mejora continua de estrategias del sector.

“Con este acuerdo, impulsaremos capacitaciones que no solo mejorarán las prácticas agrícolas, sino que también brindarán a los productores el conocimiento necesario para ser más eficientes y responsables, lo que se traducirá en mejores rendimientos y sostenibilidad a largo plazo. Este acuerdo con el CDAAJ abrirá la puerta a más oportunidades de cooperación, innovación y crecimiento para el sector agroindustrial, beneficiando a las comunidades de Jalisco”, comentó Cesar Ramírez Marchand.

Con esta alianza, PROCCYT y el CDAAJ reafirman su compromiso con el desarrollo de una agricultura más segura, sostenible y responsable, beneficiando a todos los actores del sector agroalimentario y promoviendo la salud pública y el cuidado del medio ambiente en beneficio de la seguridad alimentaria.

LA FAO RECONOCE EL COMERCIO ABIERTO COMO PIEDRA ANGULAR DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA MUNDIAL



foto: <https://www.fao.org/ecuador/zh/>

El G20 puede contribuir de forma significativa a la seguridad alimentaria mundial promoviendo la transparencia de los mercados, absteniéndose de adoptar restricciones comerciales y revitalizando las negociaciones agrícolas en la Organización Mundial del Comercio (OMC), aseguró este viernes QU Dongyu Director General de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), en una reunión de ministros de Agricultura del G20 en Brasil.

“Desde hace tiempo, la FAO defiende los beneficios de un comercio abierto basado en normas para la seguridad alimentaria mundial. Las políticas comerciales que promueven la apertura y reducen las barreras no sólo ayudan a estabilizar los precios de los alimentos y garantizar un suministro constante de diversos productos alimentarios, sino que también fomentan la cooperación internacional. Al participar en el comercio, los países pueden intercambiar conocimientos, tecnología y mejores prácticas, lo que puede ayudar a mejorar las prácticas agrícolas y aumentar la resiliencia al cambio climático”, afirmó QU.

Según el análisis de los datos de la FAO, el comercio facilita el acceso a mayores cantidades y a precios más bajos de todos los alimentos y contribuye de forma significativa a la diversidad de la dieta, multiplicando por dos el número de productos suministrados por los países. El Director General señaló que “estos efectos son significativos para los países importadores netos de alimentos, confirmando una vez más a través de datos y pruebas fehacientes que el comercio agrícola es esencial para la seguridad alimentaria y la nutrición a nivel mundial”.

En su intervención en la reunión de ministros de Agricultura del G20 sobre Sistemas Alimentarios Sostenibles y Comercio Agrícola, celebrada en Chapada dos Guimarães, el Director General pidió al G20 que continúe promoviendo la transparencia de los mercados a través del Sistema de Información sobre Mercados Agrícolas (AMIS, por sus siglas en inglés), del que la FAO es un miembro clave, y proporcionando apoyo en forma de datos e información.

QU también destacó los efectos perjudiciales de las restricciones comerciales, que pueden alterar el equilibrio entre la oferta y la demanda de alimentos en las diferentes regiones. “Estas restricciones no sólo perjudican a la seguridad alimentaria mundial, sino que también crean un efecto dominó entre los países, ampliando el problema y, en última instancia, socavando los esfuerzos mundiales para garantizar un suministro de alimentos estable y asequible para todos”, advirtió.

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

SÁBADO

19

OCTUBRE

¡KATAPLUM!

¡Tienes que vivirlo!

5:00 PM

★ NOCHE SONIDERA



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