

informativo del abasto

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

CONFITEXPO 2023

Confectionery Trade Show

Por un sector fuerte y unido

**INFORMATIVO
DEL ABASTO**
Presente en:
CONFITEXPO



Julio-Núm.243 - 2023

• 37 Exposición Internacional para la Industria de la Confeitería

1, 2 y 3 de agosto 11 am a 7 pm
Salón Jalisco Expo Guadalajara



con
Chile-Limón
sabe mejor



visita
www.fiendadulcesmiguelito.com



EDITORIAL

TENER UNA ALIMENTACIÓN ADECUADA ES UN DERECHO UNIVERSAL

El calentamiento global, la globalización y la desigualdad son tres factores que han ocasionado que cada vez sea más urgente atender el problema de la distribución de alimentos y mejorar la alimentación de millones de personas alrededor del mundo.

En la II Cumbre Parlamentaria Mundial contra el Hambre y la Malnutrición coordinada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y llevada a cabo en Chile se llegó a un nuevo Pacto Parlamentario Mundial para trabajar por la transformación de los sistemas agroalimentarios y promover el derecho a una alimentación adecuada para todos.

Representantes de distintos gobiernos y parlamentos se comprometieron a trabajar por una transición hacia sistemas agroalimentarios sostenibles, inclusivos, equitativos, resilientes y conducentes a la realización del derecho a una alimentación adecuada para todas y todos.

En dicho pacto, piden una mayor participación e implicación de los parlamentos para reforzar el compromiso político, así como iniciativas concretas, legislaciones, asociaciones y asignación presupuestaria, entre otras acciones.

Se comprometieron a medir su progreso informando sobre los esfuerzos hacia la transformación de los sistemas agroalimentarios, incluyendo las iniciativas emprendidas y las leyes adoptadas.

Asimismo, se pide a la FAO que ayude en el desarrollo de medios técnicos para apoyar la aplicación del Pacto, como la revisión de los sistemas existentes de recopilación de datos y presentación de informes; la exploración de formas de elaborar informes mundiales; la facilitación del apoyo y la cooperación entre los parlamentarios; y el apoyo a las actividades de sensibilización y desarrollo de capacidades.

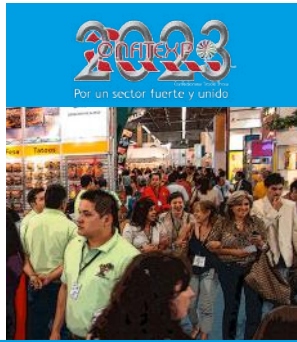
El Pacto hace un llamado a los socios y donantes internacionales para que apoyen estos esfuerzos, solicita al Comité de Seguridad Alimentaria Mundial que establezca un mecanismo para la representación de los parlamentarios que luchan contra el hambre y la malnutrición.

Uno de los principales problemas sigue siendo el desperdicio de alimentos en buen estado, toneladas terminan en la basura por la falta de infraestructura para distribuirlos a tiempo a comunidades que lo necesitan, por eso es necesario y urgente contar con una base de datos que sea confiable en cada localidad, solo así se podrán aprovechar los alimentos al máximo tanto en su producción como en su distribución.

ÍNDICE

CONFIEXPO 2023

#EncontrarseEsDescubrir
Salón Jalisco, Expo Guadalajara.



CAMPO

Pag. 2 CANADÁ, EUA Y MÉXICO

Destacan aportes en la investigación agropecuaria.



NUEVA SECCIÓN

PRODUCTOS DESTACADOS

Pag. 6 IT'S FUN, IT'S FINI GOMITAS Y CINTAS DULCES Y ACIDITAS

Un momento dulce en cualquier ocasión.



TECNOLOGÍA

Pag. 11 LLEGA LA MOVILIDAD ELÉCTRICA PARA MOTOS A CDMX Y EDOMEX

Actualmente el 9% de los hogares en México tienen una motocicleta como forma de movilidad.



DEPORTES

Pag. 18 MANCHESTER Y MEXICO

Con la orejona en sus vitrinas el Manchester City ya es del grupo selecto que ha ganado la Champions.



COLABORADORES

Presidente: Salomón Aguilar / Presidente Honorífico: Enrique Alcalá Sánchez / Director General Julio Adrián Acosta Ramírez / Director Comercial: Gaston Angel Menendez Mora gamenendez@eopuk.mx / Director de Información: Alejandro Martínez Olvera / Arte y Diseño: Roberto Lira Olvera / Director Web: Edgar Garcia 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. Julio - Núm.243 2023. 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



CANADÁ, ESTADOS UNIDOS Y MÉXICO, DESTACAN APORTES EN LA INVESTIGACIÓN AGROPECUARIA

En México, las autoridades y técnicos del Programa Cooperativo de Investigación y Tecnología Agrícola para la Región Norte (PROCINORTE), repasaron parte de sus logros en salud animal, sanidad vegetal, recursos genéticos, cambio climático, suelos y agua.

El Programa Cooperativo de Investigación y Tecnología Agrícola para la Región Norte (PROCINORTE), una red de organismos de investigación agropecuaria de Canadá, Estados Unidos y México apoyada por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), conmemoró su 25° aniversario y resaltó su rol vital para el desarrollo competitivo y sostenible del agro en todo el hemisferio, mediante la incorporación de ciencia, tecnología e innovación y el intercambio de conocimientos en salud animal, sanidad vegetal, recursos genéticos, cambio climático, suelos y agua.

PROCINORTE, creado en 1998, está conformado por Agriculture and Agri-Food Canada (AAFC), el Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA-ARS) y el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) de México. El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) tiene a cargo su Secretaría Ejecutiva.

Manuel Otero, Director General del IICA, participó virtualmente en la celebración llevada a cabo en la Casa de la Universidad de California, en México, junto con el Director Adjunto de Programas Nacionales de Investigación del USDA-ARS y Presidente del PROCINORTE, Steven Kappes; el Director de Investigación del Centro de Desarrollo, subdivisión de Ciencia y Tecnología de la AAFC, Sergio Paulo; y el Director General del INIFAP, Luis Ángel Rodríguez del Bosque.

Además, estuvieron presentes los representantes del IICA en Canadá y México, Jean Charles Le Vallée y Diego Montenegro, respectivamente.

“Como presidente del PROCINORTE he visto cómo ha evolucionado y se ha generado el entorno propicio para desarrollar colaboraciones eficaces que nos permiten aunar nuestra experiencia, capacidades y recursos para abordar desafíos a nivel nacional y a nivel transfronterizo para el beneficio de todos los productores y los establecimientos rurales”, afirmó Steven Kappes.

Sergio Paulo, de la AAFC, expresó que PROCINORTE tiene la clara convicción de fortalecer la seguridad alimentaria en Norteamérica y el mundo.

“Durante estos 25 años se ha desarrollado capacidad y experiencia para luchar contra las enfermedades del mundo del agro, evitar su propagación y fomentar el comercio en todo el continente; también hemos avanzado muchísimo en materia de genética vegetal. El material del sistema vegetal canadiense se ha puesto a plena disposición para objetivos de investigación de desarrollo genético y educación; con respecto al sector agrícola ganadero, la idea es poder ayudar a los productores a tomar acción con respecto a cambio climático, somos unos apasionados de la sostenibilidad y la seguridad alimentaria”, comentó Paulo.

“Se ha trabajado en varios problemas de salud animal en diferentes especies de aves, cerdos y ganado bovino; algo muy importante que hace PROCINORTE es capacitar a sus investigadores y a los técnicos y nos hemos visto beneficiados en algunas técnicas de salud anima-



les en otros países, también en temas de recursos genéticos y otros importantes en la actualidad como agua y suelo”, dijo Luis Ángel Rodríguez del Bosque, del INIFAP.

25 años de investigación.

En el evento de conmemoración se hizo además un repaso de los principales logros que ha alcanzado el PROCINORTE en sus áreas de trabajo: salud animal, sanidad vegetal, recursos genéticos y cambio climático, suelos y agua, así como en el campo de frutales (abarcado hasta 2019).

“Como ejemplos de los resultados de este trabajo, destacan la capacitación a científicos y reguladores de los tres países en el diagnóstico, con técnicas de vanguardia, de la influenza aviar y porcina y la tuberculosis bovina; así como el plan de respuesta para la influenza aviar altamente patógena H7N3”, explicó el Director General del IICA, Manuel Otero.

“Además, se financia la investigación y capacitación sobre la peste porcina africana y clásica en todas las Américas, particularmente en el Caribe, para el periodo 2021-2026. En cuanto a la sanidad vegetal, se desarrolló un modelo para la dispersión de la chinche marmolada (que ataca muchas plantas cultivadas, entre ellas: los frutales, las hortalizas, la vid y los cereales) y se capacitó a investigadores en el análisis de datos de genomas de insectos, con fines taxonómicos”, amplió el Director General del IICA.

En estos 25 años, **PROCINORTE** también facilitó el intercambio de experiencias, información y capacitación sobre temas relacionados con la calidad, seguridad y trazabilidad de las frutas, incluyendo la estimación de la materia seca de los aguacates y los mangos.

El programa cooperativo también vincula los procesos de cambio climático a gran escala con indicadores locales de suelo y agua y soluciones de gestión, e identifica brechas en el conocimiento sobre estos temas en toda Norteamérica, con el objetivo de colaborar en su reducción.

Con estas acciones, y muchas otras, PROCINORTE busca también transferir conocimientos al resto de países del hemisferio.

AQUÍ, PURO POLLO PICUDO.



Bachoco®

Contigo todos los días



@BachocoMx
Bachoco.com.mx

¿Te interesa conocer
más sobre nuestros productos?

bachoco.com.mx



TRANSFORMANDO EL ECOSISTEMA DE LOS SUPERMERCADOS EN LATAM

La Ciudad de México fue anfitriona del *eGrocery CEO Summit & Conference CDMX 2023*, un evento impulsado y desarrollado por Instaleap, la empresa SaaS, con especial enfoque en supermercados y farmacias, para ayudarles a operar canales de ventas en línea y optimizar la operación de fulfilment y delivery de punta a punta; y ALAS, la Asociación sin fines de lucro integrada por Instituciones, Cámaras y Federaciones que agrupan a importantes cadenas de Supermercados de Estados Unidos y América Latina. Este evento único en su tipo reunió a más de 80 CEOs y líderes destacados de la industria de los Supermercados y Farmacias de toda Latinoamérica.

Este evento de dos días, contó con la presencia de 70 compañías de más de 15 países, fue una oportunidad única para hacer networking, intercambiar las mejores prácticas y colaborar en la transformación del ecosistema de los Supermercados y Farmacias en la región, después de que la edición en el 2022 fuera únicamente digital.

Entre los conferencistas invitados se encontraron Paola Aguilar, General Manager de Uber NV & Cornershop México; Cui Arroyo, VP eCommerce Operations, Walmart México; Sebastian Pérez, Head de eCommerce, Grupo Éxito; Eduardo Garcia, VP Latam de Nestlé; Jose Antonio Fernandez, Country Manager de FEMSA México; Antonio Nunes, CEO de Instaleap, y Gerardo Ruiz, CEO de Tiendas Neto México, entre muchos más.

El *eGrocery CEO Summit & Conference CDMX 2023* representa una oportunidad inigualable para los líderes de la industria en Latinoamérica. Estamos emocionados de ser anfitriones de este evento que reúne a las figuras más influyentes del eCommerce y la industria de supermercados en una plataforma común. El crecimiento y la resonancia que hemos logrado con este evento refleja la necesidad y el apetito de nuestra industria por la innovación y la colaboración. Este año, sabemos que creamos aún más impacto y así continuar impulsando contenido para los CEOs y presidentes de supermercados acerca de los desafíos y soluciones para la operación digital.”, comentó Antonio Nunes, CEO de Instaleap.



El eGrocery CEO Summit & Conference CDMX 2023 es más que un evento, es una oportunidad para que los líderes de la industria se unan, colaboren y trabajen juntos para moldear el futuro de los Supermercados y Farmacias online en Latinoamérica.

Fuente:Yusely Valenzuela Gutiérrez



¡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**

PRODUCTOS DESTACADOS



IT'S FUN, IT'S FINI GOMITAS Y CINTAS DULCES Y ACIDITAS

Disfruta y conoce novedosos sabores perfectos para niños y adultos, descubre una nueva forma de compartir ese momento dulce para cualquier ocasión. Comunícate con nosotros para encontrar estos y más productos.

Tel: 55 5576 9378

www.candytown.com.mx



EL SABOR GANADOR, CANEL'S

La mejor calidad y buen precio en confitería desde 1925, ¡Descubre nuevos y tradicionales sabores de Canel's.



www.canel.com.mx



CRECE TU TIENDA A UN SOLO CLICK.

¿Quién no se ha prendido con este "clásico" mexicano? Miguelito en polvo, la chispa que enciende cualquier diversión, pruébalo solo o combinado con tu botana favorita.



www.tiendadulcesmiguelito.com



MÁS QUE IDEAS INSPIRACIÓN.

Encuentra una gran variedad de artículos a un precio increíble, renueva tu hogar con nuestros productos ideales para interiores y exteriores. Envió a todo México. Instalaciones y Servicios.

Tel: (800) 0622 203



www.sodimac.com.mx

 **SODIMAC**
Todo para tu hogar en un solo lugar.



MASCOTERAPIA Y TRATAMIENTOS DE SALUD CON ANIMALES DE COMPAÑÍA

M.V.Z. Miguel Ángel López

Las mascotas no solamente son nuestros compañeros de juego; como todos los buenos amigos, nos acompañan incondicionalmente también en momentos difíciles, de tristeza, soledad, cuando estamos enfermos o cuando tenemos algún padecimiento como estrés, ansiedad o fatiga, mejorando así nuestro estado de ánimo. Existe una práctica emergente denominada "Mascoterapia", que es una modalidad terapéutica en la cual un animal de compañía es parte importante en el proceso de rehabilitación de algún enfermo, tanto para padecimientos físicos como psicológicos, obteniendo de esta forma, resultados positivos emocionales y sociales.



Para este proceso es posible apoyarse de cualquier animal de compañía como perros, gatos, conejos, aves, peces, tortugas, delfines, caballos o animales de granja, pero se ha encontrado que los perros funcionan mejor en una terapia dirigida dentro de un consultorio debido a la aceptación de los pacientes hacia ellos.

Los perros son buenos para trabajar en equipo con personas con discapacidad o en estado vulnerable. Esto se debe a que tienen una actitud de apego hacia las personas; su carácter afectivo, juguetón, leal, y la facilidad que tienen para aprender les convierten en el compañero ideal sin importar la edad o condición de los pacientes.

La Terapia Asistida por Animales de Compañía, (TAAC), se conoce desde el siglo XVII, sin embargo, las bases formales de la TAAC se le atribuyen al psiquiatra estadounidense Boris M. Levinson por sus investigaciones realizadas en 1953.

La compañía de un animal doméstico disminuye el sentido de soledad y tristeza y ayuda al bienestar físico y psíquico de una persona, por lo cual la mascoterapia también se puede aplicar en orfanatos, asilos de ancianos, o cárceles.

Otro tipo de terapia asistida implica un esquema de rehabilitación estructurado y coordinado por un especialista. Se aplica por un psicoterapeuta o por especialistas en rehabilitación física, cognitiva o psicomotriz a personas con discapacidades físicas o mentales. Se ha comprobado con estudios científicos que este tipo de terapia puede disminuir el dolor en niños, mejorar la insuficiencia cardíaca en adultos y reducir el número de medicamentos que toman los pacientes ancianos. Adicionalmente, fomenta los hábitos de disciplina y responsabilidad, mejora la atención y memoria, articulación y entonación, equilibrio, reflejos, postura y control muscular.

Los animales de compañía actúan como coterapeutas sin importar su raza, tamaño o edad, ya que lo importante es su temperamento y docilidad. Requieren de un entrenamiento previo para poder llevar a cabo correctamente su papel.

La TAAC está ganando adeptos en el campo científico y sigue en expansión. Existen diferentes centros especializados en cada ciudad, es importante asesorarse para recibir la atención adecuada a las necesidades del paciente.

Como en todo, hay algunos riesgos relacionados con la mascoterapia, como la seguridad, higiene, e incluso pérdida. Por ello, esta terapia siempre debe ser dirigida por profesionales de la salud o de la educación y asesoradas por un médico veterinario. Es importante asegurarse de que el animal de compañía se encuentre en perfecto estado de salud y esté bien alimentado para que dé lo mejor de sí. Siempre es importante que consuma un alimento balanceado Premium o Super Premium de calidad.

Por último, debemos tomar en cuenta que los animales que asisten a pacientes en una terapia no deben ser maltratados, ni se debe abusar del tiempo que dedican a pacientes, evitar que se estresen, y darles su debido descanso, alimento y agua.

Una mascota sana es una mascota feliz.



Fuente: GRUPO PM

hábitos

TÉ DE MANZANILLA PROMUEVE EL SUEÑO

BENEFICIOS:

- Promueve el sueño
- Relaja el sistema nervioso
- Poder digestivo
- Poder antiinflamatorio
- Alivia dolores menstruales y espasmos musculares



TÉ DE TILA RELAJANTE

BENEFICIOS:

- Mitiga síntomas de resfriado común
- Efecto sedante y relajante
- Mitiga molestias de colitis y gases
- Aliado para combatir el insomnio
- Elimina líquidos retenidos



TÉ DE HIERBABUENA ANALGÉSICO GENERAL

BENEFICIOS

- Desinflama
- Relajante general
- Analgésico general
- Disminuye problemas digestivos
- Disminuye cólicos menstruales



RECIBE FIRA PREMIO ALIDE 2023

En el marco de su 53 Asamblea General, la Asociación Latinoamericana de Instituciones Financieras para el Desarrollo, ALIDE, otorgó a FIRA el *Premio ALIDE 2023* en la categoría de Productos Financieros como reconocimiento a la innovación que representa el desarrollo e implementación de su Programa de Desarrollo de Proveedores (PDP), para la inclusión financiera, tecnológica y comercial de pequeños productores en el sector agropecuario.

El Programa de Desarrollo de Proveedores de FIRA, es una estrategia de integración de pequeños y medianos productores con empresas que buscan abastecerse de materia prima adecuada, continua y suficiente para atender las necesidades del consumidor final.

Su objetivo es fortalecer las competencias en favor de los productores agropecuarios y se basa en un modelo de mejores prácticas, cuya aplicación resulta en mejoras de productividad, adopción de tecnologías, prácticas de producción sostenible y acceso al financiamiento de los proveedores.

Se presenta como un instrumento especializado en desarrollar las alianzas existentes entre las agroindustrias de las diferentes redes de valor y los productores proveedores de materia prima para ellas.

El modelo se sustenta en 26 mejores prácticas validadas por FIRA en proyectos de integración de productores rurales con la industria; además, considera también el análisis de metodologías aplicadas en otros países, por lo que se considera que es replicable a la dinámica de los procesos agroalimentarios de los países en desarrollo, principalmente en América Latina.

Como resultado de este modelo asociativo de vinculación creado por FIRA, al cierre de 2022 se apoyaron en México 108 proyectos de Desarrollo de Proveedores, lo que ha beneficiado a cerca de 39,415 productores en 39 redes de valor.

Entre las contribuciones sociales y de inclusión que aporta el Programa de Desarrollo de Proveedores en el sector alimentario y el medio rural de México, es que permite reducir las brechas tecnológicas, financieras o de comercialización entre los proveedores y la empresa tractora, enfocándose principalmente en la productividad y calidad de la materia prima.

Fuente: FIRA



**EL OBJETIVO
ES FORTALECER
A LOS PRODUCTORES
AGROPECUARIOS
EN LATAM.**



¿De dónde son los ingrediente 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 provienen 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

TODO LISTO PARA LA 2ª EDICIÓN DE EXPO AGRO SAN QUINTÍN

SAN QUINTÍN DESTACA POR SER UNA DE LAS REGIONES AGRÍCOLAS MÁS IMPORTANTES EN EL RAMO DE HORTALIZAS, VERDURAS Y BERRIES.



EXPO AGRO SAN QUINTÍN REUNIRÁ A DIVERSOS ESPECIALISTAS DE LA AGRICULTURA PARA FORTALECER RELACIONES COMERCIALES DE LA INDUSTRIA.

Baja California.- El próximos 21 y 22 de julio del presente año, en San Quintín Baja California, se realizará la segunda edición de la *Expo Agro San Quintín*, el foro más importante de negocios para la agricultura de la región, que reúne a diversos especialistas con el objetivo de acercar a los principales proveedores de la industria en un solo lugar.

Esta segunda edición contará con más de 230 stands en más de 3 hectáreas de espacio, y se espera una afluencia promedio de más de 3 mil personas por día. Destacar también que se suma el Consejo Agrícola de Baja California (CABC), la Secretaría de Agricultura del Estado, la Secretaría de Turismo del Estado, la Universidad Autónoma de Baja California (UABC) y diversos expertos del sector con más de 50 años de experiencia en la industria.

Fortalecer e incrementar las relaciones comerciales entre productores, socios comerciales, proveedores y prestadores de servicio es parte de los retos y compromisos de *Expo Agro San Quintín*, además de que de forma paralela, estos enlaces benefician a otros sectores afines como el Turismo, la Pesca deportiva o la Acuicultura por mencionar algunos.

“Sobre este importante evento para la industria de la agricultura en Baja California, el Secretario de Turismo de la entidad, Mtro. Miguel Aguiñiga Rodríguez, destacó los beneficios de estos encuentros, Siempre va a ser positivo tener industrias sanas que benefician a los consumidores y que se nutran y renueven constantemente. Baja California se destaca por ser una región agrícola que exporta muchos productos de su tierra, y también gracias a este producto fresco y realizado con los estándares más altos de calidad permea en nuestra cocina, por ello somos la Gastronomía más Revolucionaria de México, por que nuestro producto fresco habla por si solo en las mesas de las y los bajacalifornianos, en nuestros restaurantes y en la inventiva de nuestros chefs”.

La agricultura es sin duda uno de los pilares económicos más importantes para México y en particular para Baja California, y es por ello que la importancia de un evento como *Expo Agro San Quintín* no sólo tiene repercusión en la industria de la agricultura, sino directamente en los hogares de las familias, además de tender puentes para mejorar las prácticas, cuidar el medio ambiente y crear un futuro que sea más sostenible para todas y todos.

El municipio de San Quintín, en Baja California, destaca principalmente por ser una región agrícola con una importante producción de hortalizas, verduras y berries. Sin embargo, también es un municipio con una amplia variedad de oferta turística de naturaleza y gastronómica, resaltando sus playas y volcanes, además de lugares únicos como *la lobera*, un espacio mágico y único donde habitan lobos marinos y que se pueden observar desde las alturas.



LLEGA LA MOVILIDAD ELÉCTRICA PARA MOTOS A LA ZONA CONURBADA ENTRE LA CDMX Y EL EDOMEX.

CITIO, empresa mexicana que desarrolla un modelo de movilidad libre de emisiones basado en el intercambio de baterías eléctricas a base de litio, expenderá su presencia hacia la zona norte de la Ciudad de México y establecerá diversos módulos de servicios en algunos municipios del Estado de México colindantes con la capital del país.

La primera de estas estaciones ya fue establecida y ha dado inicio a su operación en el municipio de Naucalpan, específicamente en Avenida Lomas Verdes.

De esta forma la compañía mexicana ofrecerá ya su modelo de movilidad por cuatro entidades de la república, el cual se basa en el establecimiento de módulos de intercambio en los que los usuarios de una motocicleta modelo *Voltium Gravity* de Italika pueden entregar la batería y cambiarla por una completamente cargada en un proceso que lleva menos de dos minutos en promedio.

Armando Ortíz, director de Producto de **CITIO**, informó que el desarrollo de la movilidad en motocicleta continúa creciendo en la zona conurbada de la CDMX y el Estado de México y que la zona norte de la capital es una de las que mayor potencial tiene para el desarrollo de este concepto.

Explicó que **CITIO** llevará a la población de dicha zona un modelo de crecimiento basado en costos más accesibles para que un mayor número de personas pueda adquirir su motocicleta eléctrica y desplazarse con costos al alcance de su capacidad económica y de forma más amigable con el medio ambiente.

El concepto de movilidad de **CITIO**, añadió, “se basa en insertar una tarjeta en la estación de intercambio, ingresar la batería descargada, retirar la batería cargada, retirar la tarjeta y continuar el trayecto”.

Debido a sus características tecnológicas, las motocicletas eléctricas que usan pilas representan un ahorro económico de 28% frente a las motocicletas de combustión, lo que es una de las razones por las que este mercado crecerá en México en los próximos años.

Este ahorro puede representar en promedio más de 28,000 pesos de beneficio económico para el usuario de este tipo de unidades al año, ya que tener un modelo de este tipo significaría una inversión promedio de 73,250 pesos anuales frente a los más de 100 mil que representan usar una motocicleta de combustión.

Cabe decir que información del **INEGI** establece que el Estado de México es una de las entidades en donde el creciente en el uso de las motocicletas ha sido más intenso, ya que prácticamente se multiplicó por 12 en entre el 2010 y el 2021.



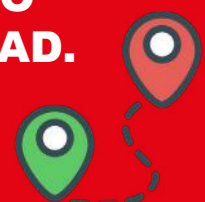
En los últimos 20 años, el mercado de las motocicletas en México ha crecido de forma constante y contundente, por lo que actualmente el 9% de los hogares en México tienen una motocicleta como forma de movilidad.

En materia de ventajas económicas, el directivo destacó que, en comparación con las motos de combustión, las unidades *Voltium Gravity* de **CITIO** tienen beneficios económicos en el uso de combustible, servicio técnico, costo de la unidad y reparaciones frente al resto de las motos.

En un viaje promedio de 6,000 kilómetros la inversión en uno de los modelos de **CITIO** sería menor a los 2,5000 pesos, en tanto en una unidad de combustión ésta sería superior a los 5,500 pesos.

El director de Producto de **CITIO** informó que actualmente la red de estaciones de la empresa tiene más de 40 puntos de intercambio en vialidades clave de la Ciudad de México, así como presencia en lugares como Tulum en la zona hotelera de Cancún y en Guadalajara, así como próximamente en ciudades como Tampico y Monterrey.

EL 9% DE LOS HOGARES EN MÉXICO TIENEN UNA MOTOCICLETA COMO FORMA DE MOVILIDAD.



ENSALADA DE PERAS BARTLETT



INGREDIENTES:

- 4 Peras Bartlett de California peladas y partidas en gajos sin semilla
- 2 Manojos de berro lavado y desinfectado
- 80g Queso fresco en rebanadas
- 75g Nuez picada
- Aceite para freír las nueces

Aderezo:

- 1/4 Taza de aceite de oliva
- 70g Queso roquefort
- 1/2 Taza crema
- 2 Cucharadas de vinagre
- Sal y pimienta al gusto



PROCEDIMIENTO

Prepare el aderezo licuando el aceite de oliva, la crema, el queso roquefort y el vinagre, sazone con sal y pimienta al gusto. Coloque en una ensaladera el berro, las rebanadas de pera y el queso fresco. Fría las nueces en un poco de aceite. Bañe con el aderezo y adorne con la nuez.

PASTA MEDITERRÁNEA CON TOMATE BOLA



INGREDIENTES:

- 400g Peras Bartlett de California peladas
- Sal y pimienta
- 4 Cda. Aceite de oliva
- 1/2 Cebolla fileteada
- 2 Dientes de ajo, picado
- 1/2 Taza de vino blanco
- 1 lata Corazones de alcachofa, escurridas y cortadas a la mitad
- 1/3 taza Aceitunas negras, cortadas a la mitad
- 4 Tomates Bola, cortados en cuadritos
- 1/4 taza Queso parmesano (opcional)
- Hojas de albahaca



PROCEDIMIENTO

Caliente suficiente agua con sal, un chorrillo de aceite y un trozo de cebolla; agregue la pasta y déjela cocer hasta que esté al dente; escúrrala y reserve.

Caliente en una sartén 2 cucharadas de aceite de oliva: fría la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes; salpimiente al gusto; agregue el vino y deje que se evapore. Agregue las alcachofas y las aceitunas; deje cocinar por un minuto más. Agregue la pasta moviendo con mucho cuidado; añada los tomates bola y el resto del aceite, el parmesano y las hojas de albahaca; deje calentar y sirva.

- Preparación: 40 minutos / Dificultad: Fácil Rinde 4 porciones.

PUEBLA

cocina de



Maravilla®

Aceite comestible puro de canola



*"En tu Negocio Genera
Ganancias de Maravilla"*



CONFITEXPO

CONFITEXPO, PUNTO DE ENCUENTRO ESTRATÉGICO PARA

EL SECTOR DE LA CONFITERÍA

¿YA CONOCES NUESTRO EVENTO?

Considerada como la mejor plataforma de su género en América Latina, la *Exposición Internacional para la Industria de la Confitería, Confitexpo*, ofrece el punto de encuentro obligado para que los comercializadores de dulces, chocolates, botanas, artículos para fiesta y productos desechables, encuentren nuevas y distintas alternativas de productos para ofrecer en sus negocios.



Para nuestra 37 edición, que se realizará los días 1, 2 y 3 de agosto en el salón Jalisco de Expo Guadalajara, en un horario de 11 am a 7 pm, los visitantes podrán interactuar y conocer la oferta de expositores provenientes de China, España, Estados Unidos, Guatemala, Turquía y México.

Entre las empresas participantes se encuentran *Gomitas 3D Hawaiian Fruit, Kili Kili, Barquillos y dulces D'Eliz, Beibi Dinos, Betamex, Bondy Fiesta, Bombones Lupita, Bremen, Botanas Sol, Técnica Mexicana de Alimentación (Tamborines, Vaquita Wong), Cuanda, Fábricas Selectas, Cacahuates Sánchez, Botanas Yens, Colombina, Dulces la Tinajita, Guandy, Conos y Malvaviscos La Tapatía, Dart, Delicias de Jalisco; Damex, Pavito, La Imperial, Dulcería La Barca, Tutsi, Jovy, Chompys, Kalú, Miguelito, Tarry, Winis, Productos Pepito, Intercandy, Premier, Confitados la Trufa, Manzaneda, Manzela, Mega Alimentos, Mundo de Oportunidades, Productos Medellín, Picao, Taiito, Vualá* y muchos más.

A la fecha tenemos confirmados cerca de 150 expositores conformados por grandes, medianas, pequeñas empresas y Pymes.



En la edición 2022 tuvimos una asistencia presencial de 5,212 compradores que provenientes de 18 países incluido México.

Confitexpo está dirigida a compradores profesionales del sector: mayoristas, distribuidores, comercializadores o detallistas.

Por lo que si tu negocio es - o trabajas en - dulcerías, tiendas de artículos para fiestas, tiendas de abarrotes, tiendas de autoservicio, tiendas de conveniencia, tienda de productos veganos... ¡No puedes faltar!!

La asistencia al evento es sin costo y puedes tramitar tu Gafete en:

www.confitepo.com

No desaproveches la oportunidad de conocer nuevas opciones, mantenerte informado sobre el acontecer del sector y aprovechar los descuentos que ofrecerán los expositores solo a los visitantes que los contacten en la exposición.



**¡NO SOMOS UNA EXPO MÁS... SOMOS LA MEJOR!
¡TE ESPERAMOS!**

BENEO INCREMENTA SUS SOLUCIONES DE INGREDIENTES PARA LA REDUCCIÓN DEL AZÚCAR

BENEO abre la puerta a que más clientes puedan responder a esta tendencia mediante el desarrollo de nuevos productos o su reformulación.



BENEO, uno de los principales fabricantes de ingredientes funcionales, ha anunciado la ampliación de su gama con el lanzamiento de *Beneo-scL85*, un fructooligosacárido de cadena corta (scFOS). La nueva variante ofrece a los clientes una mayor versatilidad para sustituir el azúcar y enriquecer los alimentos con fibra dietética.

La reducción de azúcar se ha convertido en un área de interés importante para los consumidores. Existen nuevas cifras que muestran que, en todo el mundo, uno de cada dos consumidores (57 %) asegura que influyen en sus decisiones de compra las declaraciones de “bajo en azúcar”. Con la incorporación de scFOS a su gama de productos, BENEO abre la puerta a que más clientes puedan responder a esta tendencia mediante el desarrollo de nuevos productos o su reformulación.

El crecimiento de su portafolio de ingredientes con *Beneo-scL85* significa que los fabricantes tienen más variedad y un mayor potencial para ofrecer productos con menos azúcar para satisfacer la gran demanda.

La scFOS es una fibra derivada del azúcar de remolacha que ofrece un sabor dulce y suave, buena solubilidad y credenciales naturales que pueden contribuir a mejorar el sabor y la textura, así como las posibilidades de aumento de volumen, en aplicaciones como panadería, productos lácteos y cereales. Fabricado en Alemania en una planta de producción especializada, el nuevo ingrediente ya está disponible para que los clientes de BENEO de todo el mundo lo adquieran en forma de jarabe.

Utilizar scFOS significa sustituir el azúcar y añadir fibra dietética. Esto, a su vez, mejora el perfil nutricional de un producto, lo que permite a los fabricantes obtener una mejor puntuación en los sistemas de etiquetado nutricional en el envase en todo el mundo, por ejemplo, NutriScore en Europa.

Eric Neven, Commercial Managing Director for Functional Fibres de BENEO, comenta: “El fructooligosacárido de cadena corta procedente del azúcar de remolacha es una valiosa incorporación a la cartera de BENEO porque aumenta la flexibilidad y la disponibilidad para nuestros clientes. En combinación con el aumento de la capacidad de producción de nuestra planta de producción de fibra de raíz de achicoria en Chile, el fructooligosacárido de cadena corta de BENEO garantizará aún más el suministro para satisfacer la gran demanda de soluciones para reducir el azúcar”.



ERIC NEVEN:

CON UN VOLUMEN DE MERCADO GLOBAL DE MILES DE TONELADAS DE INULINA ORGÁNICA Y UN POTENCIAL CONSIDERABLE PARA UN MAYOR CRECIMIENTO, VEMOS OPORTUNIDADES PARA ESTE INGREDIENTE INNOVADOR SE EXTIENDA AL MERCADO ORGÁNICO

Fuente **CONFITEXPOINFORMA**



Descubre LINDOR y fúndete de placer



VISITA NUESTRO STAND EN
2023
ONATEX
 Por un sector fuerte y unido
STAND N°: 125, 126 y 136

Tel.: (55) 5368 0353.
 ventas@dulcorp.com, www.candytown.com.mx.



LA PRIMERA Y CONTANDO...

Por: Alejandro Martínez Olvera



El Manchester City por fin consiguió la *Champions League*.

La escuadra inglesa derrotó por la mínima diferencia al Inter de Milán. El equipo dirigido por Pep Guardiola jugó con ciertas precauciones y se olvidó un poco del fútbol que lo llevó hasta la final del torneo que muchos consideran el mejor del mundo.

El City era claro favorito para llevarse la orejona ante la escuadra italiana, la manera como eliminó al Real Madrid en la semifinales los colocaban como la primera opción para coronarse, y por fin conseguir su primera orejona. Con la victoria también se cortó la racha de finales perdidas de Guardiola. El técnico español se coloca como uno de los más ganadores de la historia, y para muchos es ya, el mejor.

Por cuarta ocasión consecutiva el resultado de la final de la *Champions League* es 1-0, para la mayoría de los aficionados no es suficiente por el nivel de los jugadores que llegan para disputar el encuentro definitivo. La gran inversión que hacen los clubes para poder llegar a disputar la final del torneo podría ser la razón del porque los equipos juegan con muchas precauciones, la diferencia entre ganar o perder la final del certamen es de varios millones de euros.

Ganar la *Champions League* era el objetivo principal del Manchester City, sin embargo, ya había ganado la Copa y la Premier, ahora su objetivo es ganar los torneos que le restan para entrar al selectivo grupo de los equipos que ganan todo en el año futbolístico, Guardiola ya lo hizo con el Barcelona y ahora puede repetirlo con el City.

El equipo que ha formado Pep está diseñado para ser de época en Inglaterra y en Europa, el español tiene la capacidad de aprovechar al máximo las inversiones que hacen sus equipos, él más que nadie, sabe que el dinero es indispensable para formar grandes equipos, y es consiente que tampoco el dinero es capaz de hacerlo solo, se necesita una buena gestión dentro y fuera de la cancha de fútbol.

Con la orejona en sus vitrinas el Manchester City ya es del grupo selecto que ha ganado la *Champions*, Pep les ha mostrado el camino y todo indica que por ahí seguirán durante un buen rato, tienen un equipo joven y con mucha proyección.

HUMILLADOS Y SIN RUMBO

Por: Alejandro Martínez Olvera



La Selección Mexicana de Fútbol fue derrotada y humillada por parte del representativo de los Estados Unidos por marcador de 3-0 en la semifinal de la *Liga de Naciones de la Concacaf*. El desempeño del equipo mexicano fue duramente reprobado por los aficionados mexicanos presentes en el estadio de los Raiders de la NFL.

La escuadra mexicana fue borrada de inicio a fin por parte del equipo de las barras y las estrellas, Diego Cocca presentó un planteamiento de juego diseñado para el contraataque como si México tuviera jugadores para llevar a cabo ese tipo de estrategia. Lo único que logró el argentino fue exhibir a su equipo y a sus jugadores, que dicho sea de paso, mostraron que el equipo mexicano lleva tiempo siendo muy inferior al de los Estados Unidos.

Con la derrota ante los norteamericanos, México tuvo que disputar el tercer lugar ante su similar de Panamá. Sin saberlo todavía Diego Cocca disputaría su último juego al frente del equipo, la escuadra mexicana se impondría a los panameños por la mínima diferencia, el resultado era lo de menos, el desempeño del equipo era lo preocupante, ya que lleva años sin tener una identidad en su forma de juego.

En el juego ante Panamá no solo se vio el pobre desempeño del equipo mexicano, sino que se dio una de las peores entradas para ver a un representativo mexicano de fútbol en tierras norteamericanas, el estacionamiento del estadio lució desolado y las gradas estuvieron semivacías, la estampa de un graderío casi vacío fue la gota que derramó el vaso. Los dirigentes de la FMF tenían razones suficientes para destituir al argentino Diego Cocca de su cargo, la derrota ante el acérrimo rival y el estadio vacío ante Panamá hirieron de muerte a la gallina de los huevos de oro y era algo que los federativos no pueden permitir.

La FMF dio por terminado el proceso de Cocca y anunciaron el interinato de Jaime Lozano para disputar la Copa de Oro. La designación de Lozano es porque conoce a la mayoría de los jugadores que fueron llamados para disputar el torneo. Jaime es gente de confianza de la Federación y tiene ante sí una oportunidad de oro para que sea considerado en un futuro inmediato para integrar el cuerpo técnico que esté presente para el mundial del 2026.

Por las circunstancias, ganar la Copa de Oro es hoy en día una urgencia, el fútbol mexicano necesita una bocanada de aire, los futbolistas tienen la obligación de responder y brindarse a la afición, que ya demostró que no está dispuesta a seguir solapando malas actuaciones, porque se puede perder, pero hay maneras.

La selección es el gran negocio dentro y fuera de México para los federativos y si no lo cuidan se les puede esfumar y todo por sus malas decisiones.

TU MARCA EN LO MÁS ALTO

Y FRENTE A MILES DE PERSONAS AL DÍA



ANUNCIATE

EN CUALQUIERA DE NUESTRAS CARTELERAS
O EN NUESTRA REVISTA MENSUAL

informativo
del abasto

Y RECIBE

30% DE DESCUENTO

EN TU SEGUNDO ANUNCIO.



LLÁMANOS 55 5765 6565 / WWW.EOPUK.MX

QUÉ ES EL EDADISMO LABORAL Y CÓMO APROVECHAR LOS BENEFICIOS QUE OFRECE EL COMBATIRLO

¿DEMASIADO JOVEN O VIEJO PARA EL PUESTO?

¿CUÁNTAS VECES HAS ESCUCHADO ESTA FRASE EN TU BÚSQUEDA LABORAL?

Esta situación en la que debido a la edad las oportunidades laborales se ven cada vez más reducidas tiene graves consecuencias para el mercado laboral. Conocido como edadismo, el fenómeno se posiciona como una afectación crítica para los colaboradores, con la mayoría de empresas negándose a contratar a personas mayores o bien jóvenes.

De acuerdo con la OMS, el edadismo se produce cuando la edad se utiliza para categorizar y dividir a las personas provocando daños, desventajas injusticias, bajo formas como: prejuicios, discriminación, políticas y prácticas institucionales que perpetúan creencias estereotipadas. En lo laboral, esta práctica se expresa en que el 90% de las vacantes ofrecidas en México dejan fuera a los mayores de 35 años, lo cual se acentúa mucho más hasta los 60 años de edad; sin embargo, impacta de igual forma a los candidatos menores de 25 años por considerarse "con falta de experiencia".

"Si bien el edadismo se basa en la costumbre de algunas ideas erróneas, las empresas que lo practican creen que el no contratar a personas mayores o menores les aportará buenos resultados, como una reducción de gastos en el ámbito de la salud, o ahorrar en mayores salarios; sin embargo, existen ventajas comprobadas que pueden aprovecharse al contratar a colaboradores de estos rangos, como más experiencia, una perspectiva abierta y mayor diversidad", explica Haydeé Jaime López, especialista en Comunicación de Pandapé.

De hecho, y a decir de la experta, al evitar la discriminación por edad, las compañías tienen una oportunidad única para aprovechar la experiencia de los colaboradores de mayor o las nuevas habilidades de los de menor edad permitiéndoles hacer frente a los principales retos de hoy en día, como la escasez de talento, la cual afecta a 3 de cada 4 reclutadores.

Por otro lado, se encuentra la inclusión laboral, donde contar con un equipo de trabajo generacional más diverso se posiciona como la segunda preocupación de las empresas, algo que bien podría cubrirse promoviendo la contratación de colaboradores de todas las edades laborales.



En este contexto, al contar con una amplia trayectoria, el camino que han recorrido las personas mayores ofrece una perspectiva diferente que siempre aporta. Contrario a lo que se piensa, está comprobado la gran capacidad de adaptabilidad que tienen los colaboradores de mayor edad. Por otro lado, contratar personas jóvenes que quieran aprender de otras generaciones, mantiene al día a los equipos sobre tendencias, conocimientos y mejores prácticas.

Asimismo, tener un equipo diverso respecto a la edad hará que una empresa vea las cosas desde otro punto de vista, con mayor impacto al momento de crear ideas y dando un giro positivo en términos de los valores y la misión.

De esta manera, para evitar el edadismo, la tecnología puede actuar como aliado, asegura Haydeé Jaime López: "Con Pandapé las compañías pueden tener una perspectiva más amplia de su plantilla, pueden conocer a fondo el perfil de sus candidatos, sus aptitudes y características, identificar la población que predomina en ciertas áreas, los perfiles que mejor se adaptan a las posiciones y varios indicadores que conduzcan al éxito antes de tomar una decisión".

En adición, la falta de conciencia ha llevado a la necesidad de crear una ley para contrarrestar el fenómeno. Y es que afortunadamente, actualmente se discute una reforma a la Ley Del Trabajo en México, que obliga a las empresas a contratar al menos 5% de adultos mayores, lo cual es un primer paso para combatir el edadismo; esto al tiempo que los avances en la tecnología, se posicionan como herramientas para que las compañías mejoren la gestión de su talento, donde es vital impulsar la diversidad, sin la edad como limitante.

Fuente: Pandapé

DESINTOXICA TU ORGANISMO

Hervir 3 manzanas verdes picadas en 2 litros de agua, agregar 3 ramitas de canela, dejar enfriar y tomar como agua de tiempo.

No agragar azúcar!!
Mejor sustiturla por miel de abeja.



MÁS
INFO
EN:

www.informativodelabasto.com



SODIMAC®

Todo para tu hogar en un solo lugar.

MÁS QUE IDEAS,



INSPIRACIÓN.

VISÍTANOS EN

PLAZA CENTRAL | GRAN SUR | IZCALLI | ARBOLEDAS | SAN MATEO

Veracruz | Monterrey | San Luis Potosí | León | Cuernavaca | Saltillo



(800) 0622 203

www.sodimac.com.mx



Canel's®

EL SABOR GANADOR

tueni®



MANUFACTURED BY: CANEL'S S.A. DE C.V. GENERAL L. MENDOZA SUTOL, SAN JUAN DEL RÍO, T.P. CODE 1-647040 SAN JUAN DEL RÍO, S.L.P. MEXICO. PHONE: 52-52 4441 1023000. MADE IN MEXICO. HECHO EN MEXICO. FOR DISTRIBUTION: NEW WHITE "YO CAMEL'S" USA, P.O. BOX 9858 SPRING GLEN, CA, 95782 USA. 401-553-8737 FAX: 401-553-8738. www.canel.com.mx



EL PIÑATERO®



Síguenos en:



canel.com.mx