

informativo del abasto



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



MANOS MEXICANAS DE PRODUCTORES MEXICANOS

PAG. 10 - 11



City Farma *Yalesa*



ENCUENTRA TODOS

LOS PRODUCTOS QUE NECESITES, AL MEJOR PRECIO



TENEMOS GRANDES PROMOCIONES



VISITANOS EN CENTRAL DE ABASTOS
IZTAPALAPA BODEGA F #44 CDMX

ÍNDICE

CONFIEXPO 2023

#EncontrarseEsDescubrir
Salón Jalisco, Expo Guadalajara.



SALUD

SARRO DENTAL EN PERROS COMO PREVENIRLO

Recuerda que...
una mascota sana,
es una mascota feliz.

Pag. 11



NUEVA SECCIÓN

PRODUCTOS DESTACADOS

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

Un momento dulce
en cualquier ocasión.

Pag. 6



CAMPO

CHILE EN NOGADA CULTURA E HISTORIA EN MÉXICO

Los Chiles en Nogada fueron
tan exitosos que pasaron
a los libros de Historia.

Pag. 10 -11



DEPORTES

NO TODO LO QUE BRILLA ES ORO.

La Selección Mexicana de Fútbol
se coronó por novena ocasión
Campeón de la Copa de Oro.

Pag. 18



ESQUELA

EL CONSEJO EDITORIAL
DE INFORMATIVO DEL ABASTO,
NOS UNIMOS A LA PENA QUE
EMBARGA A GRUPO PM
Y FAMILIARES POR
LA IRREPARABLE PÉRDIDA
DE NUESTRA ENTRAÑABLE
AMIGA:



MARÍA LOURDES
GARCÍA JUÁREZ



“A VECES ESPERAMOS
QUE LAS PERSONAS QUE APRECIAMOS
NO SE VAYAN PARA SIEMPRE PARA
QUIENES VALORAMOS LA AMISTAD
DE MUCHOS AÑOS”.

“SIEMPRE ESTAREMOS AGRADECIDOS
POR EL APOYO Y ATENCIONES
RECIBIDAS POR TI”.

“LLEVARTE A DONDE NUNCA
IMAGINASTE PARA CREAR HISTORIAS
DE ÉXITO Y FORJAR EL FUTURO
DE AGRICULTORES, PROCESADORES,
MANUFACTUREROS, EMPACADORES
Y DEMÁS ORGANIZACIONES, DESDE
EL ORIGEN MISMO DE SUS PRODUCTOS
HASTA EL DESTINO FINAL”: **GRUPO PM**

QEPD / JULIO 2023.

DIRECTORIO

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. Agosto - Núm.244 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



EVOLUCIÓN DIGITAL 3.0: INTELIGENCIA ARTIFICIAL

REALIDAD VIRTUAL Y METAVERSOS, AL SERVICIO DE LA SALUD Y LA FORMACIÓN HUMANA

Por: Jorge Cervantes

Expertos de Smartraining y ÜMA Health, líderes en innovación tecnológica, analizaron las tendencias y el impacto de tecnologías disruptivas como la Inteligencia Artificial, la Realidad Virtual y los Metaversos para transformar la formación humana y el cuidado de la salud.

Dos empresas líderes de la innovación tecnológica en Latinoamérica, Smartraining y ÜMA Health reunieron a sus CEO y Directores Comerciales en la conferencia *Revolución Digital 3.0: Inteligencia Artificial, Realidad Virtual y Metaversos, al servicio de la salud y la formación humana*, un evento realizado en el Club de Industriales de la Ciudad de México con el objetivo de explorar el impacto de las tecnologías disruptivas en la educación y la atención médica.

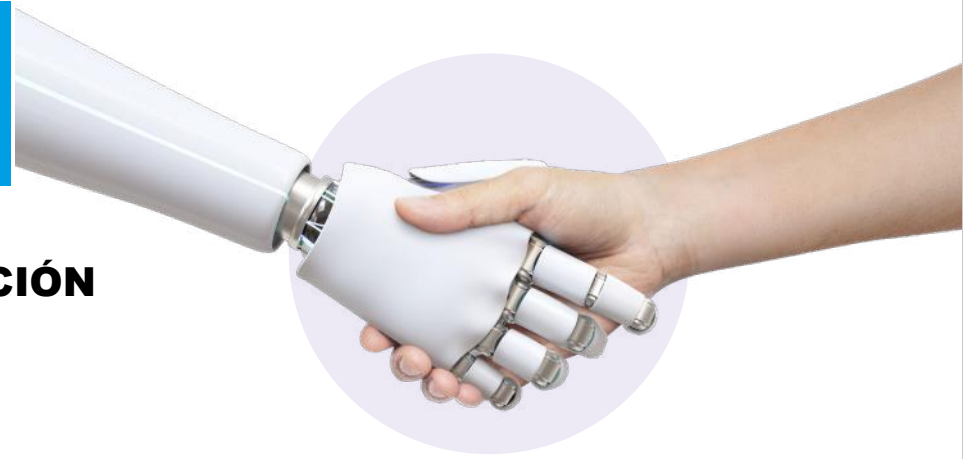
Durante su ponencia, Gustavo Aguilar Joussé, CEO de Smartraining, se enfocó en la convergencia de las nuevas tecnologías en la formación académica y de los profesionales en general, pero dando un especial foco a quienes se desempeñan en el sector de la salud y resaltó el creciente impacto de nuevas metodologías como “*Experience-Learning*”, en el proceso de aprendizaje de los estudiantes y profesionales.

El directivo mencionó algunos de los beneficios de aprovechar las nuevas tecnologías de la información, como el aumento en la retención de los contenidos, baja de los costos y tiempos, para dar mayor flexibilidad y accesibilidad a plataformas educativas, permitiendo a los estudiantes acceder a contenido educativo en diferentes formatos, para facilitar que cada uno pueda aprender a su propio ritmo, en todo tipo de dispositivos como visores VR, laptop, smartphone y tablets.

Destacó que el futuro de la educación radica en la integración de las diferentes tecnologías avanzadas con las clases presenciales y la incorporación de los docentes en el proceso educativo, adaptando la formación a las necesidades e intereses de cada estudiante: “La metodología *Experience-Learning* promueve un aprendizaje más significativo, se adapta bien a entornos educativos en constante evolución, integrando rápidamente nuevos recursos, herramientas y técnicas de enseñanza a medida que surgen. Esto garantiza que la formación se mantenga actualizada y relevante, preparando a los estudiantes para los desafíos y demandas cambiantes del mundo laboral”, aseguró.

Además, resaltó el papel transformador de la realidad virtual en la educación en ciencias de la salud. Citó el ejemplo del Hospital Virtual de Smartraining, una plataforma que opera desde antes de la pandemia en diversas instituciones educativas de Latinoamérica, permitiendo a los médicos del futuro acceder a experiencias envolventes desde sus primeros años en la Universidad.

“Los Centros de Capacitación Virtual, cada día más presentes en industrias como la minería, alimentos, logística amplían los horizontes de la capacitación empresarial, mediante la exploración de entornos virtuales y la posibilidad de participar en simulaciones interactivas sin riesgo. Los metaversos, facilitan la comprensión de conceptos complejos, incrementan la retención de la información y fomentan la creatividad, la socialización del aprendizaje y el pensamiento crítico” comentó Carlos Dejneka, Director Comercial de Smartraining.



El boom de la IA aplicada a la salud cobra fuerza en México

Recientemente, ÜMA Health, empresa de origen argentino, cumplió un año de operaciones en México. Se trata de una plataforma de salud respaldada por inteligencia artificial cuyo principal objetivo es brindar un acceso ágil, seguro y de calidad a los servicios de salud, mediante la combinación de tecnologías disruptivas y telemedicina.

Durante su ponencia, Hernán Lasansky, CEO de ÜMA Health, se centró en el impacto de la IA para mejorar la atención médica. Destacó la importancia de impulsar soluciones que aceleren y universalicen la prestación de servicios de salud.

ÜMA Health utiliza aprendizaje automático y procesamiento del lenguaje natural para facilitar el diagnóstico asistido, lo cual permite a los médicos ahorrar tiempo en la documentación y enfocarse más en la interacción con los pacientes, brindando una atención más eficiente.

Para los pacientes, ÜMA Health ofrece una interfaz rápida y accesible desde cualquier smartphone, lo que les permite acceder a consultas médicas en línea sin tener que esperar, desplazarse o comprometer su comodidad y seguridad. Además, la plataforma facilita la integración con otras herramientas, mejorando aún más la interoperabilidad con todo tipo de sistemas de telemedicina.

Mediante algoritmos avanzados y el procesamiento de datos clínicos de cientos de miles de expedientes, ÜMA Health proporciona a los médicos herramientas de apoyo que les permiten tomar decisiones más informadas y precisas.

“Quiero resaltar el poder transformador de la tecnología en la atención médica. ÜMA Health es un ejemplo de cómo la inteligencia artificial y la telemedicina están allanando el camino hacia un futuro en el que la atención médica sea más precisa en el diagnóstico y esté centrada en las necesidades de cada paciente”, puntualizó Lasansky.

El potencial de crecimiento de este tipo de soluciones de telemedicina en México es enorme. Según el Estudio sobre los Hábitos de Usuarios de Internet en México 2023, presentado por Knowsy A.I. y la Asociación de Internet MX, se estima que un 54% de la población internauta mexicana está familiarizada con los servicios de consulta médica en línea.

El mercado de la telemedicina en México está evolucionando rápidamente. Las cifras indican una acelerada adopción de aplicaciones de salud que cubren una amplia gama de necesidades médicas, como el manejo de registros personales, telemedicina, control de enfermedades crónicas como la diabetes, recordatorios de medicación, educación y apoyo a profesionales de la salud, entre otros.

“La creciente penetración de las aplicaciones de salud en México refleja un aumento exponencial en la demanda y la adopción de soluciones digitales en el ámbito de la salud por parte de los usuarios y profesionales. Esto se alinea perfectamente con la misión de ÜMA Health, ya que la universalidad de la atención médica es uno de nuestros sueños. Las tecnologías disruptivas tienen el potencial de lograr la meta de que cada vez más personas accedan a una cobertura de salud personalizada y con los más altos estándares de calidad”, concluyó Francisco Firpo, Director Comercial y de Mercadotecnia de ÜMA Health.



Xiaomi Store

Authorized Reseller

Innovación para todos



Encuentra tu tienda más cercana en

mistoremx.com

SARRO DENTAL EN PERROS, CÓMO PREVENIR Y TRATARLO

M.V.Z. Miguel Ángel López

El sarro es la calcificación de la placa bacteriana que se aloja en la superficie de los dientes de manera natural a través del tiempo. Aunque desagradable a simple vista, parece inofensivo e incapaz de dañar la salud de nuestras mascotas, pero en realidad representa un problema potencial de salud que puede llegar a ser muy serio.

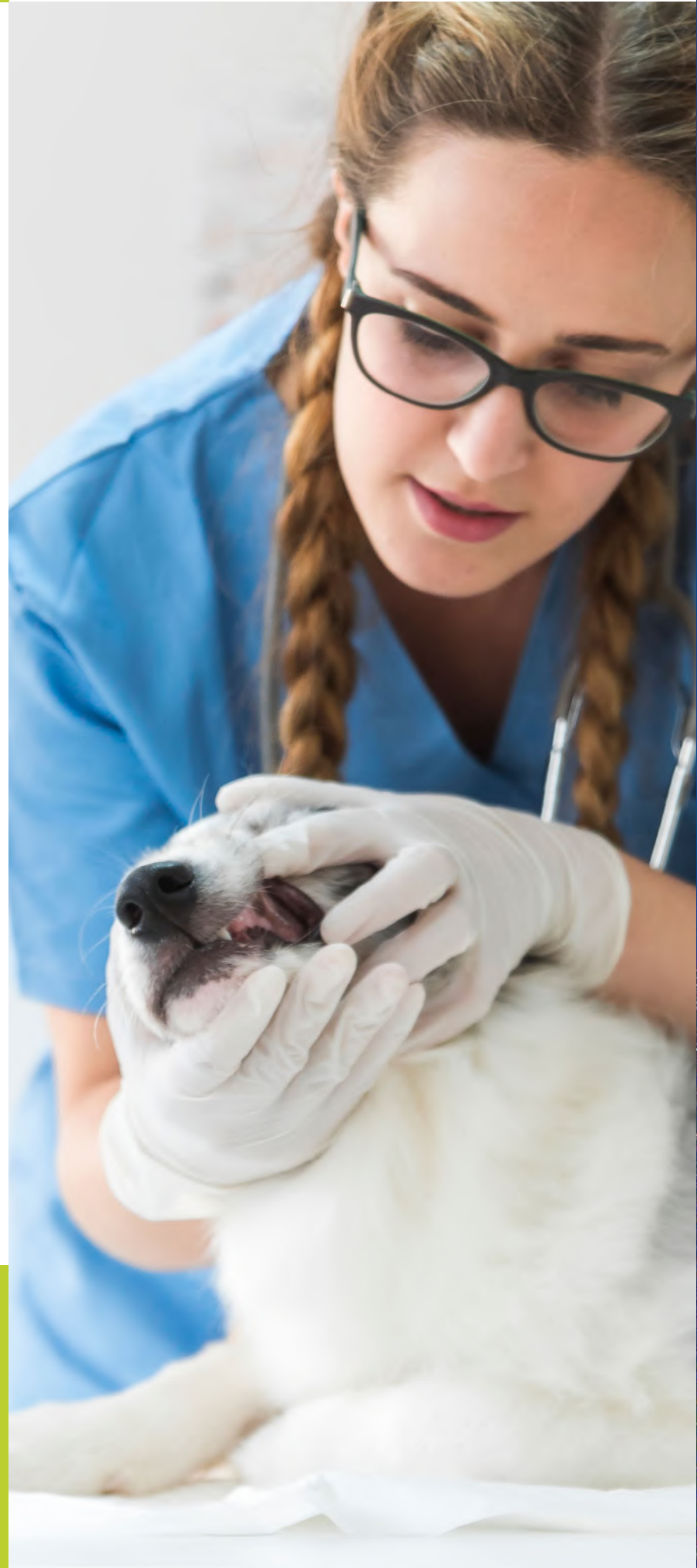
La cavidad bucal aloja una gran cantidad de bacterias de manera regular. Éstas pueden crecer fácilmente ya que cuentan con un ambiente propicio (buena temperatura, humedad y nutrientes). En la medida en que existan más nutrientes (restos de alimento), habrá una mayor población bacteriana “pegada” a los dientes; con el tiempo, esta capa de bacterias se comienza a calcificar, formando el sarro. El sarro se acumula en la superficie dental, principalmente en la base, que tiene contacto con la encía, y al seguir aumentando su acumulación, se genera una irritación, enrojecimiento y, eventualmente, dolor; de no intervenir, con el transcurso del tiempo puede aparecer una infección que termine en la necesidad de extraer algún diente. En casos extremos, las infecciones bucales pueden migrar a través de la sangre y dañar los riñones, hígado y corazón de las mascotas.

La aparición del sarro es muy común; se presenta en alrededor del 85% de los perros y gatos mayores de 3 años. La mejor manera de prevenir su formación es realizar un cepillado dental. No debemos utilizar pastas de dientes para humanos ya que éstas tienen un sabor muy fuerte que es desagradable para ellas, además algunas contienen un ingrediente, xilitol, que puede ser tóxico para los perros. Las pastas de dientes para mascotas tienen como principio activo enzimas que ayudan a desintegrar los restos de alimento. Se recomienda cepillar los dientes de perros y gatos al menos cada tercer día y de ser posible, diariamente. Esta acción contribuirá a que se forme menos placa y sarro.

El consumo de alimentos secos, húmedos o semi húmedos de calidad Premium o Super Premium ayuda también a evitar la acumulación del sarro ya que la fricción que se ejerce al ser consumidos contribuye a la limpieza dental. También existen premios diseñados, por su textura, para tener el mismo fin. Algunos alimentos mencionan en su etiqueta que ayudan también a evitar la formación del sarro ya que contienen aditivos que ayudan a evitar su formación y el crecimiento de la población bacteriana.

La extracción del sarro debe hacerse por un especialista ya que implica anestesiarse a la mascota para poder llevarla a cabo, además de que es realizada con instrumentos especiales. No existe una recomendación de cada cuándo debe hacerse ya que depende de la cantidad específica acumulada en cada mascota, para lo cual el médico veterinario nos puede indicar cuándo es necesaria.

**RECUERDA QUE...
UNA MASCOTA SANA,
ES UNA MASCOTA FELIZ.**



TU MARCA EN LO MÁS ALTO

Y FRENTE A MILES DE PERSONAS AL DÍA



**PRESENCIA
A NIVEL NACIONAL**

ANUNCIATE

EN CUALQUIERA DE NUESTRAS CARTELERAS
O EN NUESTRA REVISTA MENSUAL



Y RECIBE

30% DE DESCUENTO

VÁLIDO EN ANUNCIOS PROPIOS*



LLÁMANOS 55 5765 6565 / WWW.EOPOUK.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



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 en cualquier ocasión. Comunícate con nosotros para encontrar más productos.



Tel: 55 5576 9378

www.candytown.com.mx



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. Envío a todo México. Instalaciones y Servicios.

Tel: (800) 0622 203



www.sodimac.com.mx

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



¡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**

EDU TECH TRANSFORMA EL PANORAMA DE LA EDUCACIÓN TECNOLÓGICA EN MÉXICO Y LATINOAMÉRICA

Por: Yusely Valenzuela

Con nueve años de trayectoria, *Desafío Latam* ha impactado significativamente el creciente mercado de los bootcamp de programación en Latinoamérica, con impresionantes métricas de crecimiento. A lo largo de su recorrido, más de 10 mil estudiantes han transitado por sus aulas virtuales, adquiriendo habilidades y conocimientos en Tecnologías de la Información (TI) a través de la guía y enseñanza de más de 300 docentes expertos en el área.

Las cifras hablan por sí solas: la startup ha logrado levantar un millón de dólares en inversión, ha concretado ventas por más de 10 millones de dólares y actualmente ostenta una valoración que supera los 7.5 millones de dólares. Además, según sus últimas proyecciones, buscan multiplicar su impacto y generar un éxito por al menos 50 millones de dólares dentro de los próximos cinco años.

“Tomamos la decisión estratégica de expandirnos a México, para posteriormente iniciar nuestro proceso de escalamiento por Latinoamérica. Este crecimiento nos permitirá consolidar nuestra marca de manera física y presencial en el país”, afirma Diego Arias, socio fundador de *Desafío Latam*.

Entre sus logros más destacados, la *Edu tech* se enorgullece de una tasa de ocupación laboral del 81% a los tres meses de graduados entre el 2020 y 2021. Parte de su éxito radica en su propuesta formativa basada en la transformación profesional en etapas, la cual incluye programas formativos intensivos de 5 a 12 meses, desarrollo de proyectos reales en un entorno que simula un puesto de trabajo real, y un servicio de reclutamiento, selección y onboarding de profesionales junior.

LA EXITOSA STARTUP DE EDUCACIÓN TECNOLÓGICA, DESAFÍO LATAM HA ANUNCIADO SU EXPANSIÓN FÍSICA AL MERCADO MEXICANO, UN HITO IMPORTANTE EN SU RECORRIDO DE CRECIMIENTO SOSTENIDO Y EXPANSIÓN POR LATINOAMÉRICA.



El equipo fundador, compuesto por Diego Arias, Andrés Gallardo y Gonzalo Sánchez, destaca la importancia de esta nueva etapa en la historia de *Desafío Latam*. “Actualmente, estamos trabajando para seguir creciendo de manera sostenida, preparando este desembarco en México y proyectando la escalabilidad de nuestro modelo negocio para replicarlo por toda América Latina”, señala Andrés Gallardo, Director Ejecutivo y cofundador de *Desafío Latam*.

El lanzamiento de *Desafío Latam* en México es oportuno en un momento en que, según *Korn Ferry*, más de 85 millones de puestos laborales no se podrán completar por falta de capacidades TI para el 2030.

La misión de *Desafío Latam* es contribuir a cerrar esta brecha a través de la formación de personas en tecnologías, buscando generar una transformación profesional efectiva y rápida. La propuesta de la startup incluye programas en línea con un enfoque práctico, procesos formativos estandarizados y programas que van desde los 5 hasta los 12 meses. La visión es clara: convertirse en el motor de cambio para quienes buscan ingresar o progresar en la industria de la tecnología en América Latina. Con un equipo comercial y de experiencia ya establecido en México, La *Edu tech* se dispone a realizar un impacto significativo en el desarrollo del talento en el país.



Descubre LINDOR y fúndete de placer



Alce Blanco No. 55, Oficina 8c, Col. Fracc. Ind. Alce Blanco, C.P. 53370, Naucalpan, Edo de Mex, México. Tel.: (55) 5368 0353.
 ventas@dulcorp.com, pcas@dulcorp.com, www.candytown.com.mx.



DESCARGA NUESTRO CATÁLOGO AQUÍ

¿AÚN NO CONOCES CÓMO NACIÓ LA RECETA DE LOS CHILES EN NOGADA ORIGINALES?

¡Aquí te lo contamos!

¿Alguna vez te has preguntado qué se sentiría cocinar para quien consiguió la independencia de tu país? ¡Vaya honor! ¿No? Pues, justo eso vivieron las monjas agustinas del convento de Santa Mónica cuando cocinaron por primera vez los Chiles en Nogada.

Nuestra historia comienza cuando Agustín de Iturbide, después de firmar la Independencia de México, decidió visitar la ciudad de Puebla para dar gracias a Dios y unirse a las celebraciones de San Agustín. Para quiénes no lo conozcan, Agustín de Iturbide fue uno de los libertadores más importantes de la historia Mexicana y oficialmente el primer Emperador de México.

Aunque tiempo después, se volvió un personaje muy polémico, para el momento cuando se creó esta receta, era uno de los hombres más queridos por los mexicanos.

Era un 28 de agosto, los pobladores de Santa Mónica en Puebla, recibieron a este personaje con mucha efusividad, entre adornos y flores que representaban los colores del ejército Trigarante. Colores que más tarde se convertirían en el emblema Nacional Mexicano.

Tras finalizar la ceremonia religiosa, Agustín de Iturbide fue invitado a un banquete cocinado por las monjas de los diversos conventos de Puebla.

Siendo famosas por sus artes culinarias, a las agustinas les fue encomendado el platillo más importante de la tarde, el postre. Ellas retomaron una receta de chiles dulces que, según los registros, databa de los años de 1700.

El nacimiento de la receta original de los Chiles en Nogada

La receta de los chiles rellenos bañados en salsa de nuez proveyó la base para lo que hoy conocemos como Chiles en Nogada.

Esta preparación consistía en rellenar unos chiles poblanos con una mezcla de carne picada, frutos secos y frutas frescas, para después bañarlos con una salsa blanca hecha a base de nuez de castilla pulverizada.

SUENA FAMILIAR, ¿NO?

LA APORTACIÓN DE LAS MONJAS A LOS CHILES EN NOGADA FUE MÁS ESTÉTICA QUE CULINARIA.

Lo que hicieron fue agregar perejil picado y semillas de granada a la preparación. De esta manera, el chile cubierto por la salsa blanca tendría los 3 colores de Iturbide: Verde, Blanco y Rojo.

Sobra decir que los Chiles en Nogada fueron tan exitosos que no solo se convirtieron en un clásico de las mesas mexicanas, sino que pasaron a los libros de Historia.



¿CÓMO HACER LOS CHILES EN NOGADA?

Ahora que ya sabes el secreto de su nacimiento, seguramente te preguntarás cómo puedes preparar esta exquisitez mexicana en casa. Como te comentábamos, esta preparación requiere de muchos ingredientes. Así que para organizarnos mejor; te los compartiremos en **3 grupos**. Los que necesitas para el relleno, la salsa o nogada y los chiles.

Ingredientes de los Chiles en Nogada

1 Ingredientes para el Relleno

- Aceite vegetal
- Cebolla picada finamente
- Ajo
- Carne molida de res
- Carne molida de cerdo
- 1 Manzana amarilla picada en cubos
- 1 Pera Anjou picada en cubos
- Pasas güeras
- Piñones
- Pimienta negra
- Comino
- Canela
- Pimienta gorda
- Clavo en polvo
- Puré de tomate
- Agua

¿Cómo hacer el relleno de los Chiles en Nogada?

Comienza calentando un sartén a fuego medio. Agrega un poco de aceite, sofríe el ajo y la cebolla picados finamente hasta que queden transparentes. Después, añade la carne y sigue cocinando hasta que tome color.

Luego, agrega toda la fruta cortada en dados y los frutos secos. Cocina por unos minutos y sazona con todas las especias en partes iguales. Finalmente, agrega el puré de tomate y deja que la mezcla espese.

Antes de terminar, rectifica la sal.

2 Ingredientes para la nogada

- Nuez de castilla
- Azúcar
- Nuez moscada en polvo
- Crema reducida en grasa

¿Cómo hacer la nogada?

Primero, en un sartén a fuego bajo, tuesta las nueces de castilla. Unos 2 minutos serán suficientes. Después, agrega todos los ingredientes a la licuadora y procésalos hasta obtener una salsa ligeramente espesa.

Si deseas una consistencia más ligera, puedes agregar más crema o un poco de leche.

3 Ingredientes para los chiles

- Chiles poblanos sin piel ni semillas
- Las semillas de una granada
- Perejil

¿Cómo emplatar los Chiles en Nogada?

Primero, rellena los chiles utilizando el corte que realizaste para retirarles las semillas. Después, posiciona el chile en el plato y cúbrelo con la nogada. Para finalizar, esparce unas semillas de granada y un poco de perejil sobre toda la preparación.

¡Listo!

Ahora puedes disfrutar de unos tradicionales Chiles en Nogada que están para chuparse los dedos.

Fuente: Relatos de Tequila



NECESARIO APOYAR AL SECTOR AGRÍCOLA ANTE CAÍDA DE PRODUCCIÓN DE GRANOS: UMFFAAC

NO ES POLÍTICA, ES UN TEMA REAL DE JUSTICIA VOLTEAR LOS OJOS AL CAMPO PORQUE LOS AGRICULTORES DEBEN SER LOS ACTORES PRINCIPALES DEL DESARROLLO: LUIS EDUARDO GONZÁLEZ, PRESIDENTE UMFFAAC

Es necesario apoyar al sector agrícola nacional luego de que la producción de maíz blanco en México se desplomó en un millón 143 mil 856.72 toneladas en un año, al pasar de 24 millones 235 mil 821.46 toneladas en 2021 a 23 millones 91 mil 964.74 toneladas en 2022, cifra que de continuar con la crisis actual, representará un problema histórico en nuestro país.

Así lo aseguró el Presidente de la Unión Mexicana de Fabricantes y Formuladores de Agroquímicos (UMFFAAC), Luis Eduardo González Cepeda, luego de señalar que estas cifras del Anuario Estadístico de la Producción Agrícola del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) son preocupantes y reflejan la falta de apoyo al campo por parte de la actual administración.

Agregó que las demandas de los agricultores que acudieron a Palacio Nacional este martes, no son un tema político sino de justicia, donde el agricultor debe ser el actor principal en el desarrollo económico del país.

Resaltó que el desplome de la producción de maíz blanco, y en general de maíz, que se registró el año pasado, amenaza con extenderse a otros granos por la falta de apoyos a los campesinos y la poca rentabilidad de los cultivos que los está orillando a abandonar el trabajo en el campo.

Destacó que los campesinos tienen que levantarse a las cinco de la mañana para que el día les alcance para hacer sus labores, tienen que enfrentarse a plagas, enfermedades e infinidad de riesgos; sufren muchos estragos, hay que tener una verdadera vocación para ser agricultor.

Los productores agrícolas que durante la pandemia fueron calificados como héroes por el gobierno ahora están a punto de convertirse en mártires debido a la falta de apoyos y de precios justos por sus cosechas.

Afirmó que la conformación del *Frente Nacional por el Rescate del Campo Mexicano*, que agrupa a productores de 22 estados y que fue anunciado este martes frente a Palacio Nacional, refleja la falta de apoyos del gobierno para impulsar la producción agrícola.

Resaltó que esta administración no ha hecho nada por ayudarles, por acercarles las tecnologías o enseñarles a ser parte del sistema comercial y los están dejando solos ante esta crisis del campo que puede hundir la economía de este país, ya que tendríamos que importar una gran cantidad de alimentos.

González Cepeda coincidió con líderes agrícolas como el Presidente de la Asociación de Organismos Agrícolas del Sur de



Sonora A.C. (AOASS), Álvaro Bours Cabrera, quien señaló este martes que “lo que nos urge es un apoyo emergente para los tres granos básicos, que son: trigo, maíz y sorgo”.

El líder campesino aseguró que “de no haber un apoyo a los productores de todo el país caeríamos en cartera vencida y no seríamos capaces de pagar nuestros compromisos financieros, peligra de verdad la producción nacional de trigo, maíz y sorgo”.

Asimismo, Luis Eduardo Gonzalez recordó que Rogelio García-Moreno, Presidente de la Unión Agrícola Regional del Norte de Tamaulipas dijo que el Gobierno tiene una responsabilidad enorme donde tiene que voltear a ver al campo productor de granos en este país.

García Moreno destacó que en la *Ley de Desarrollo Rural* se contempla perfectamente y muy claro que el Gobierno tiene la responsabilidad y la obligación de cuidar a sus productores de todos los tamaños que hay en el país.

Señaló que el Presidente de la República tiene que dar una solución de manera responsable y educada a todos los productores de nuestro país.



PUEBLA

cocina de



Maravilla®

Aceite comestible puro de canola



***"En tu Negocio Genera
Ganancias de Maravilla"***



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 realizó los días 1, 2 y 3 de agosto en el salón Jalisco de Expo Guadalajara, los visitantes pudieron interactuar y conocer las 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.

El evento contó con más de 150 expositores confirmados por grandes, medianas, pequeñas empresas y Pymes.



con Chile-Limón
sabe mejor



visita
www.fiendadulcesmiguelito.com



LOS NUEVOS REQUERIMIENTOS FISCALES DISMINUIRÁN ENTRE 6% Y 11%

LA CAPACIDAD DE LAS EMPRESAS PARA DEDUCIR IMPUESTOS

Las empresas en México han comenzado a sentir el impacto de los nuevos requerimientos de las autoridades fiscales en este año 2023.

A partir de este año 2023, la entrada en vigor de la facturación obligatoria en el formato CFDI 4.0 ha implicado diversas afectaciones para las empresas. Éstas afectaciones van desde la necesidad de invertir tiempo y recursos en actualizar sus sistemas de facturación y adaptar sus procesos internos, hasta incurrir en gastos adicionales para capacitar a su personal y cumplir con los requisitos del nuevo formato.

En este año, las empresas han comenzado a experimentar los efectos negativos de la actualización marco normativo establecido por el Servicio de Administración Tributaria (SAT). Se estima que los nuevos requerimientos disminuirán la capacidad de deducción de las empresas entre un 6% y un 11%, según un estudio realizado por *Box Factura*.

Uno de los riesgos relacionados con estos cambios está vinculado a una disminución en la capacidad de deducción debido a errores en la emisión de facturas por parte de terceros. Incluso un simple error al establecer un campo puede resultar en facturas generadas incorrectamente, a pesar de que previamente eran recibidas y acreditadas sin problemas, lo cual puede llevar a un aumento en la carga fiscal. Datos proporcionados por *Box Factura* revelan que entre un 18% y un 25% de las facturas recibidas por las PyMEs en meses recientes contienen errores que tendrán un impacto significativo en la capacidad de las empresas para deducir impuestos.

Otro problema surge cuando las facturas son canceladas de forma sorpresiva, según los datos de *Box Factura*, el 38% de las cancelaciones de CFDI se producen de manera inesperada. Por lo tanto, es necesario detectar estas fallas de manera oportuna y corregirlas rápidamente con el apoyo de la tecnología.

Además, el hecho de que el sistema del SAT aún permita técnicamente la emisión de CFDI 3.3 crea un riesgo de incumplimiento para las empresas que continúan emitiendo este tipo de comprobantes por alguna razón. Además de enfrentar sanciones o multas, estas empresas han estado generando problemas para los receptores de dichos documentos.

La tecnología, la mejor aliada ante esta problemática

Las soluciones tecnológicas proporcionadas por *Box Factura* permiten establecer medidas de seguridad en diferentes etapas para detectar y corregir errores a tiempo. Por ejemplo, se puede reali-



zar una revisión automatizada de las facturas en el momento de su recepción para detectar cualquier error en su composición y tomar acciones para evitar problemas futuros.

Todos los módulos de la herramienta realizan un análisis detallado de los nuevos campos del CFDI 4.0, garantizando que cumplan plenamente con los requisitos de la autoridad fiscal.

La solución *Descarga Masiva Premium* realiza una recuperación diaria de todos los CFDIs del SAT, y el Monitoreo de Cancelaciones proporciona un informe diario sobre el estado de las facturas.

Con *Box Factura*, se optimiza el trabajo contable y fiscal gracias a una variedad de servicios, como la *Bóveda Fiscal SAT*, que permite almacenar de manera segura toda la documentación en la nube, creando un entorno óptimo para la colaboración y el filtrado de la información. Esta solución también permite filtrar los CFDIs por RFC, estado, fecha, entre otros, y establecer accesos restringidos para garantizar que el personal solo acceda a la información necesaria.

Con el objetivo de brindar apoyo a las PyMEs y emprendedores, *Box Factura* ha puesto a disposición de todos *Descarga Masiva Gratis*, que permite realizar un análisis de deducibilidad gratuito de la actividad de los últimos 6 meses.

De acuerdo con Rafael Soto, CEO de *Box Factura*, “con esto buscamos ayudar a las empresas a verificar si sus gastos están siendo correctamente acreditados y en qué porcentaje. También queremos identificar posibles errores en los CFDIs que han recibido recientemente”.

Actualmente, más de 100 empresas mexicanas de diversos sectores confían en *Box Factura* para gestionar sus documentos fiscales. “La automatización de los procesos de gestión contable puede generar ahorros significativos para las empresas, llegando a cientos de miles de pesos al año. Además, contribuye a una mayor certeza fiscal y un mejor control administrativo”, finalizó.

Se estima que entre un 18% y un 25% de las facturas que las PyMEs han recibido en los últimos meses contienen errores.

Fuente: *Box Factura*



50 AÑOS DE TRADICIÓN

CHINA GIRL[®]

CHINESE CUISINE SINCE 1973

FRANQUICIAS

*Restaurant

*Dark Kitchen

*Modelo Hybrid

¿Eres un apasionado de la Comida China y buscas una oportunidad de Emprendimiento?

Únete al SABOR Y TRADICIÓN DE CHINA GIRL y Disfruta los Beneficios de esta Gran Franquicia.

INFORMES Y CONTACTO:

Av. Prado Norte 370, Lomas-Virreyes
Chapultepec, Miguel Hidalgo, 11000 CDMX
Teléfono: 55 5520 3108
www.chinagirl.mx



NO TODO LO QUE BRILLA ES ORO

Por: Alejandro Martínez Olvera



La Selección Mexicana de Fútbol se coronó por novena ocasión Campeón de la Copa de Oro, derrotando por la mínima diferencia a la escuadra de Panamá, el gol del tiiuento fue obra de Santiago Giménez, quien ingresó en los últimos minutos del encuentro para resolver el partido a favor del equipo tricolor.

Con la obtención del título también llegó a su fin el interinato de Jaime Lozano, quien arribó para suplir a Diego Cocca para la *Copa Oro*. El técnico mexicano cumplió con los encargos que le pidieron los federativos mexicanos; uno obtener el título del torneo estelar de la CONCACAF a nivel selecciones, y dos volver a conectar con el público, que quedó muy lastimado después de la estrepitosa derrota en la *Nation League* ante los Estados Unidos.

Jaime llegó con el respaldo de los federativos y de inmediato fue cobijado por los jugadores, quiénes se mostraron a favor de que un Técnico mexicano sea quién lleve las riendas de la selección.

A lo largo del torneo el equipo dirigido por Jaime Lozano mostró bastantes mejorías en comparación a los últimos encuentros dirigidos por Cocca, encontró un sistema que le beneficiaba a las características de sus jugadores, logró tener una defensa sólida y una ofensiva contundente respecto a las ocasiones generadas, el único pecado de Jimmy fue en el juego ante Catar dónde pretendió jugar con una escuadra alternativa, situación que a la postre lo llevaría a una derrota que ponía a más de uno nerviosos.

Para la fase de eliminación directa Jaime Lozano entendió que tenía que ir de inicio con su mejor cuadro y con los jugadores que más entendían su sistema, la derrota ante Catar le dejó bien claro al Técnico que México no tiene jugadores para armar dos equipos.

Con la obtención del título llegó cierta calma a los federativos mexicanos y de cierta forma se limaron asperezas con la afición, sin embargo, queda pendiente el nombramiento del nuevo Técnico, muchas voces están porque se le brinde la oportunidad a Jaime Lozano, quien ya dio muestra de resultados positivos en selecciones nacionales, otros más argumentan que le falta experiencia y que se debería buscar a alguien con más renombre, por su parte los jugadores se mostraron a favor de darle continuidad al trabajo de Jimmy.

Los federativos y Jaime Lozano están conscientes que el nivel de la *Copa de Oro* no es el tope que están buscando para trascender en los siguientes compromisos. Jimmy cuenta con el visto bueno de jugadores y aficionados, ahora le toca a los dirigentes brindarle todas las herramientas para que realmente pueda trabajar y buscar objetivos a mediano y largo plazo, no se pueden dar el lujo de repetir lo sucedido con Cocca, se necesita trabajar en un proyecto y darle continuidad, deben entender que el fútbol mexicano debe ver más allá del 2026.

PRESENTE Y FUTURO DEL TENIS

Por: Alejandro Martínez Olvera

Carlos Alcaraz no solo obtuvo el segundo Grand Slam de su corta carrera, sino que dejó bien en claro que de hoy en adelante será el rival a vencer dentro de un circuito que estuvo dominado por más de una década por los tres grandes; Roger Federer, Rafale Nadal y Novak Djokovic. El joven de 20 años demostró porque es actualmente el número uno de la clasificación de la ATP.

La final de Wimbledon fue un duelo que dejó satisfechos a los asistentes y a todos los aficionados que lo pudieron ver a distancia por alguna plataforma, el serbio era ligeramente favorito por su experiencia, y así lo estableció durante los primeros sets, sin embargo, el español fue capaz de remontar e imponer sus condiciones llevando el juego al límite y poniendo a Novak en un escenario donde la juventud del español fue un factor determinante, Carlos Alcaraz se llevó el juego en cinco sets y se convirtió en el nuevo campeón de Wimbledon.

El tenista español trunco las opciones del serbio para obtener su Grand Slam 24, ahora solo queda el Abierto de Estados Unidos y todo mundo querrá ver la revancha de Novak ante Alcaraz.

Carlos vino a refrescar un poco los rostros del circuito que se había acostumbrado a ver las hazañas de los tres grandes, con el retiro de Federer y las lesiones de Nadal, Djokovic se había quedado sólo. La nueva rivalidad con Alcaraz representa un nuevo reto para el Novak, quien seguramente no estará contento con la derrota y se preparará con todo para vencer al español en su siguiente encuentro.

El presente del tenis es de Carlos Alcaraz, él más que nadie sabe lo difícil que es llegar a esos niveles de perfección y lo complicado que será mantenerse, sin embargo, su calidad y juventud lo convierte en el futuro inmediato del tenis.



BENEFICIOS ESPECÍFICOS DE LA CREMA DE CACAHUATE PARA LOS ADULTOS MAYORES

Esther Schiffman Selechnik
Nutrióloga



A partir de los años 30's del siglo XX, comenzó en México una fase de transición poblacional caracterizada por un descenso de la mortalidad que se combinó con una disminución de la fecundidad en los años 70's. Este fenómeno, ha provocado un predominio actual de población adulta y de edad avanzada que podría verse como algo positivo, sin embargo, preocupa, debido a que a pesar de vivir más no se está viviendo mejor. Hoy en día, una gran parte de los adultos mayores en México tiene dificultad para realizar alguna tarea de la vida diaria como comer, bañarse, preparar o comprar alimentos y un riesgo incrementado de padecer enfermedades crónicas como hipertensión arterial, diabetes tipo 2 y algún tipo de enfermedad mental. "El incremento de adultos mayores (se espera que la población de adultos mayores de 80 años para el 2050 represente el 20% de la población mexicana) generará un impacto en el Sistema de Salud y desafíos a la organización familiar, así como cargas adicionales de trabajo de cuidados" como se reconoce en el Plan Nacional de Desarrollo de México, por lo que es urgente encontrar estrategias que nos permitan envejecer lentamente y tener longevidad, pero con calidad de vida .

El envejecimiento es un proceso natural e irreversible que va acompañado de deterioro celular, debilitamiento de las defensas y aumento del riesgo de enfermedades crónicas y de discapacidad. Aunque es una realidad que va a ocurrir, se puede retrasar para que esta etapa sea de disfrute y no de sufrimiento. Para ello es necesario llevar un estilo de vida saludable que incluya sueño reparador, actividad física regular (moderada), hidratación adecuada, salud mental, emocional y una dieta saludable; y como parte de esta dieta correcta, se ha recomendado elegir y preferir diariamente algunos alimentos que han demostrado ayudar a retrasar el envejecimiento y el desgaste del organismo, como es el caso del cacahuate y de la crema de cacahuate. Existe suficiente evidencia científica que ha demostrado que, por su calidad nutrimental, el consumo frecuente de cacahuate y/o crema de cacahuate ayuda a:

La mayoría de estos estudios han encontrado beneficios en adultos mayores con tan solo una porción de 30 gramos (1/3 de taza) de cacahuate o 2 cucharadas de crema de cacahuate al día por algunas semanas, siendo uno de los estudios que más me impacta el de Barbour y colaboradores, quienes encontraron que su consumo frecuente ayuda a aumentar la elasticidad de las arterias gracias a su elevado contenido de arginina, así como a mejorar la memoria a corto plazo y la velocidad de procesamiento del cerebro, gracias a los antioxidantes potentes y grasas saludables de esta maravillosa y deliciosa semilla .

Otra preocupación en esta etapa de la vida es la pérdida de músculo y de densidad ósea, que cada vez se presenta en edades tempranas, lo que aumenta el riesgo de pérdida de movilidad, fracturas, fatiga, debilidad y fragilidad. Entre los estudios más recientes en este tema, el consumo de 20 a 50g al día de cacahuate y/o crema de cacahuate, ha demostrado disminuir la pérdida de masa muscular y degradación de cartílago, disminuir la prevalencia de osteoartritis, así como aumentar la señalización celular para favorecer el anabolismo (construcción de tejidos), gracias a su contenido de proteína de calidad, sus grasas saludables, minerales esenciales y nutrimentos antiinflamatorios.

Aunque hay más evidencia de los grandes beneficios del cacahuate para el adulto mayor y para la prevención del envejecimiento prematuro, me gustaría mencionar que en especial me encanta recomendar a la crema de cacahuate para esta etapa, ya que, por su suavidad, resulta más fácil de masticar y digerir, al mismo tiempo que al prepararse con cacahuates tostados y molidos tiene una mayor capacidad antioxidante, se aprovechan mejor sus nutrimentos y, por ende, ofrece mayor protección al organismo.

Beneficios del consumo de cacahuate y/o crema de cacahuate	Nutrimento (s) principal (es) responsable (s) del beneficio
Disminuir las cifras de glucosa, colesterol y triglicéridos en sangre.	Fibra, grasas saludables, antioxidantes potentes, fitoesteroles.
Disminuir riesgo cardiovascular.	Resveratrol, fibra, grasas saludables, arginina, fitoesteroles.
Disminuir marcadores inflamatorios.	Quercetina, vitamina E, resveratrol, fibra
Disminuir el riesgo de distintos tipos de cáncer.	Vitamina E, selenio, ácido elálgico, antioxidantes potentes, resveratrol.
Disminuir el deterioro cognitivo y el riesgo de Alzheimer y demencia	Grasas saludables, resveratrol, complejo B, selenio, arginina.
Mejorar la composición corporal / saciedad	Fibra, proteína, grasas saludables, ácido elálgico
Mejorar la función de nuestros vasos sanguíneos	Arginina, vitamina E, antioxidantes potentes



LE WAGON LANZA INICIATIVA PARA IMPULSAR LAS CARRERAS TECNOLÓGICAS ENTRE LAS MEXICANAS

Por: Yusely Valenzuela Gutiérrez



Le Wagon, la Escuela de Tecnología número uno del mundo, anuncia un acuerdo que les abre las puertas a las mexicanas hacia carreras de alta demanda en el sector tecnológico, con la facilidad de estudiar primero hasta conseguir empleo.

Según datos del Instituto Mexicano para la Competitividad, solo el 38% de las personas que cursan carreras en Ciencias, Tecnología, Ingeniería y Matemáticas (STEM) en México son mujeres. Por otro lado, según la UNICEF, incorporar la perspectiva de género en los esfuerzos científicos y tecnológicos de educación digital es vital para alcanzar la equidad de género en México y el desarrollo sostenible del país.

Estas razones motivaron a *Le Wagon México* a ofrecer a sus estudiantes una vía accesible hacia la educación en tecnología. El Acuerdo de Ingreso Compartido, desarrollado en conjunto con el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y Quotanda, permite a las estudiantes cursar carreras como Análisis de Datos, Ciencia de Datos, o Desarrollo Web, permitiendo a las participantes aprender nuevas habilidades en poco tiempo con un modelo de pago flexible hasta encontrar trabajo.

Este apoyo es aplicable para cualquiera de los Bootcamps en estas carreras, con duración de seis meses en formato part-time, los cuales tienen un énfasis en la preparación laboral y la adquisición de habilidades técnicas altamente demandadas. Los cursos se impartirán en línea con horarios de martes y jueves de 7:00 pm a 10:00 pm, y los sábados de 10:00 am a 5:00 pm, durante un periodo de seis meses.

Para ingresar al programa, es necesario que las interesadas sean mujeres mexicanas o residentes en México y completen el proceso de admisión, que incluye una entrevista con el equipo de admisiones, workshops de preparación, un examen de conocimientos y una revisión de la solicitud por parte de Quotanda.

Aquellas aceptadas en el programa solo deberán realizar un pago inicial de inscripción de \$1,500 pesos y cubrir mensualidades mínimas mientras cursan el Bootcamp. Al concluir el programa, *Le Wagon* ofrece asesorías de mentores, que ayudarán a las estudiantes a colocarse en empleos de acuerdo con sus nuevas carreras. Una vez encontrando trabajo, las estudiantes elegirán el monto a pagar mes con mes para cubrir el resto del curso.

El Acuerdo de Ingreso Compartido para las carreras de Ciencias de Datos, Análisis de Datos, y Desarrollo Web, busca ayudar a cerrar la brecha de género en el sector tecnológico.



Los próximos bootcamps de Ciencia de Datos y Desarrollo Web, de tiempo completo, inician el 17 de julio, y el de Análisis de Datos, a tiempo parcial, el 12 de agosto. Las aplicaciones cierran dos semanas antes. Con la iniciativa de Acuerdo de Ingreso Compartido de *Le Wagon*, las mujeres en México tienen una oportunidad única para impulsar su carrera tecnológica y contribuir a cerrar la brecha de género en el sector STEM.



**PUBLÍCATE
CON NOSOTROS**

Al contratar cualquier espacio
50% en el **2°**
de descuento

*Aplica para todos los espacios

espectaculares
de oriente





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



AQUÍ, PURO POLLO PICUDO.



Bachoco®

Contigo todos los días



@BachocoMx
Bachoco.com.mx

¿Te interesa conocer
más sobre nuestros productos?

bachoco.com.mx

