



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





Agenda Política de México

FLOR COLOR DE FUEGO

Crónica del año político

81 83 44 05 40 / agenda_politica@hotmail.com

- Estadísticas Biografías políticas
- Directorios de Gobierno: Gobierno Federal
- Gobiernos Estatales Gobierno de la Ciudad
- de México

 Presidencias Municipales
- Senadores y Diputados
 Suprema Corte de Justicia de la Nación
 Paraestatales

- Desconcentrados
- Partidos Políticos Embajadas

Agenda Política de México



Crónica del año político

- **■** Estadísticas
- Biografías políticas
- Directorios de Gobierno:
 - Gobierno Federal
 - Gobiernos Estatales
 - Gobierno de la Ciudad de México
 - Presidencias Municipales

- Senadores y Diputados
- Suprema Corte de Justicia de la Nación
- Paraestatales
- Desconcentrados
- Autónomos
- Partidos Políticos
- Embajadas

81 83 44 05 40 / agenda_politica@hotmail.com



Don Jaime Ponce Linares

¡Siempre estará en Informativo del Abasto!



¡Ícono Del Fideicomiso para la Construcción y Operación de la Central de Abasto de la Ciudad de México y defensor de los participantes!

DIRECTORIO

Presidente: Salomón Aguilar Saucedo / Presidente Honorífico: Enrique Alcalá Sánchez / Director General Julio Adrián Acosta Ramírez / Director Comercial: Gastón Menéndez Mora gamenendez@eopuk.mx / Director de Información: Alejandro Martínez Olvera / Director de Diseño: Roberto Lira / 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. Diciembre-Núm.236-Diciembre 2022 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: 04-2017-120711550400-102 Certificado de Licitud de Título y Contenido: 14798

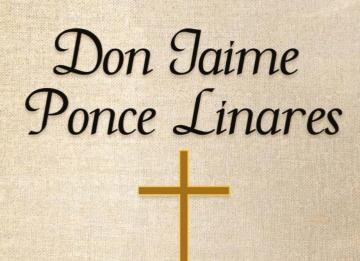


ESQUELA LUCTUROSA



El Consejo Editorial de Informativo del Abasto,

expresamos nuestras más sentidas condolencias a la familia Ponce Luviano, así como a sus familiares, por la irreparable pérdida de nuestro: Presidente, Compañero, Colaborador, Columnista y Muy Estimado Amigo:





"Puedes llorar por que se ha ido, o puedes sonreír por que ha vivido.
Puedes cerrar los ojos y rezar para que vuelva, o puedes abrirlos
y ver todo lo que ha dejado".

QEPD.

La canción que ¡Don Jaime Ponce! interpretaba con mucho sentimiento

Mi Gusto es

Y quien me lo quitara
Solamente dios del cielo
Me lo quita, mi gusto es
El amarte jovencita
Tope en eso, tope en eso
que al cabo Mi gusto es
Mi gusto es
Y quien me lo quitara
Solamente dios del cielo
Me lo quita, mi gusto es
Aun que me den de balazos
Tope en eso, tope en eso
que al cabo Mi gusto es
Pero chiquitita yo te he de seguir
amando

Mi gusto es
Pero chiquitita yo te he de seguir los
pasos
A donde estés
Aun que me den de balazos
Tope en eso, tope en eso que al cabo
Mi gusto es
Pero chiquitita yo te he seguir amando
Mi gusto es
Pero chiquitita yo seré seguir los pasos
A donde estés
Aun que me den de balazos
Tope en eso, tope en eso
que al cabo Mi gusto es

Compositor: Samuel Margarito Lozano Blancas



APROVECHA NUESTROS PRECIOS



COME SANO.

EVITA EL EXCESO. Prohibida su venta a menores de edad. (**)







EDUCACIÓN



EL 42% DE ALUMNOS QUE TIENEN UNA EXPERIENCIA INTERNACIONAL POSEE UNA TASA DE EMPLEABILIDAD SUPERIOR AL RESTO DE LOS PROFESIONISTAS

Hoy en día los estudiantes se enfrentan a un sinfín de retos antes de alcanzar el éxito profesional. Consciente de este hecho, la Universidad Tres Culturas creó el programa Embajadores UTC con el que sus estudiantes tienen la oportunidad de ampliar su panorama académico y personal del otro lado del océano, en Madrid, España. Esto les permite incrementar sus oportunidades profesionales a futuro, pues el 42% de alumnos que tienen una experiencia internacional tiene una tasa de empleabilidad superior al resto de los profesionistas.

Tras varios meses de espera, finalmente llegó el día en el que diez alumnos de diferentes licenciaturas de la Universidad Tres Culturas viajaron hasta la capital española del 17 al 23 de octubre para vivir una experiencia internacional con todos los gastos pagados.

Visitar monumentos, conocer ciudades y degustar platillos es un placer incomparable, pero para muchos la mejor parte de un viaje resulta ser la planeación. Escoger el destino, investigar su historia, indagar en la cultura y elegir minuciosamente el hospedaje y experiencias. Esta parte puede tomar meses, incluso, si el viaje resulta ambicioso, años.

El 2021 terminó, un nuevo año comenzaba y nuestros protagonistas ya conocían los resultados, sin embargo, mil y una dudas recorrieron su mente los meses posteriores. ¿A quién le muestro mi pasaporte? ¿Cuándo nos darán los pases de abordar? ¿En dónde nos hospedaremos? ¿Dónde podré cambiar euros?

- ¿Cómo vivieron esos meses previos

DE LOS ESTUDIANTES A NIVEL NACIONAL EGRESAN **DE LOS PROGRAMAS** DE EDUCACIÓN SUPERIOR.

Hoy en día los estudiantes se enfrentan a un sinfín de retos antes de alcanzar el éxito profesional. Consciente de este hecho, la Universidad Tres Culturas creó el programa Embajadores UTC con el que sus estudiantes tienen la oportunidad de ampliar su panorama académico y personal del otro lado del océano, en Madrid, España. Esto les permite incrementar sus oportunidades profesionales a futuro, pues el 42% de alumnos que tienen una experiencia internacional tiene una tasa de empleabilidad superior al resto de los profesionistas (OCC Mundial, 2019).

- Además de las actividades culturales, visitaron instituciones específicas acorde a su licenciatura. ¿Cómo lo vivieron? ¿Qué aprendieron?

Sánchez Don de la Licenciatura en Turismo.

Visitamos las oficinas de la Secretaría de Turismo, quiénes se encargan de la promoción de España en el extranjero. Tuvimos la oportunidad de conocer a fondo lo que se hace día a día, además de un diálogo en el que intercambiamos puntos de vista sobre el turismo mexicano en comparación con el español. Fue algo muy enriquecedor", Paola

¿Estaban emocionados? "No me había caído el veinte de lo que realmente estaba pasando hasta que tuvimos el desayuno con las autoridades de la Universidad Tres Culturas. La rectora Ludivina Herrera, Enrique Cortés y Fernanda Morales nos trataron siempre de la mejor forma. Fue

al inicio del viaje?

momento muy lindo, pues conocí a los que serían mis compañeros de viaje, además, por fin pude ver con mis propios ojos un poco de lo que mi universidad nos había preparado", Tania Gabriela Vázquez Zetina de la Licenciatura en Pedagogía

Unos días antes de iniciar el viaje, los alumnos acudieron a un desayuno acompañados de la rectora Ludivina Herrera, Enrique Cortés, representante legal del Grupo Lottus y Fernanda Morales, directora de internacionalización, quiénes les externaron unas palabras de felicitación por el gran esfuerzo que hacen día a día como estudiantes de la Universidad Tres Culturas. Asimismo, recibieron un 'kit viajero' y todos los detalles antes de su partida hacía el viejo continente.

"Nos llevaron a conocer las instalaciones de la Policía Científica de Madrid. Recorrimos las oficinas y los laboratorios. Conocimos a detalle el proceso que llevan, desde los indicios, el modus operandi y la funcionalidad de su línea de seguridad 112", Paulina Guadalupe Morales Huerta de la Licenciatura de

Vivir experiencias internacionales les ofrece a los estudiantes la oportunidad de aprender sobre otras sociedades, valorar otras personas, costumbres y tradiciones. Ante un mundo globalizado es vital para que amplíen su visión, salgan de su

zona de confort y aprecien otras culturas que les motiven a crecer profesional y

académicamente. Actualmente, 92% de los estudiantes a nivel nacional egresan de los programas de

educación superior. En promedio, los alumnos completan una licenciatura antes de los 25 años, sin embargo, tan sólo el 31% logra ejercer su carrera con efectividad. La Universi-

dad Tres Culturas le hace frente a esta problemática añadiendo a sus programas educativos experiencias internacionales que les permita a sus estudiantes incrementar sus posibilidades de empleabilidad. Así concluimos una experiencia inolvidable como parte del compromiso de la Universidad Tres Culturas en aras de crear un

cambio verdadero a través de la educación en México



Agenda Política de México

Crónica del año político

81 83 44 05 40 / agenda_politica@hotmail.com

- Estadísticas
- Biografías políticas
- Directorios de Gobierno: Gobierno Federal
- Gobiernos Estatales
- Gobierno de la Ciudad
- de México
- Presidencias Municipales
- Senadores y Diputados
- Suprema Corte de Justicia de la Nación
- Desconcentrados
- Autónomos Partidos Políticos





@Plaza de la tecnologia.



Escanea y realiza tu cotización GRATIS!

Síguenos:

@ @reparadoresgarantizados



ENSAYOS INTERNACIONALES DE LA ONU CONFIRMAN QUE LOS BIOESTIMULANTES A BASE DE ALGAS MARINAS REDUCEN UN 30% LA FERTILIZACIÓN QUÍMICA

Por: Jorge Martínez Cedillo.

El proyecto Nutrialgae, liderado por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y la empresa de biotecnología marina Ficosterra, ha logrado su objetivo de reducir el uso de fertilización química sin repercutir en la productividad de las cosechas.

Mediante ensayos internacionales, llevados a cabo durante un año y medio en pruebas de campo y laboratorio donde se utilizaron bioestimulantes elaborados a base de algas marinas y microorganismos, se demostró que con el uso de estos insumos es posible obtener hasta un 20% más de productividad, dependiendo de las características del suelo, empleando un 30% menos de fertilización convencional.

La aplicación de los bioestimulantes –desarrollados por Ficosterra– en el campo multiplica por dos la inversión, lo que se traduce en una reducción de costos en toda la cadena de valor de la industria agroalimentaria.

Cabe recordar que, en 2021, Ficosterra fue seleccionada entre más de 600 empresas e instituciones, por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (UNDP, por sus siglas en inglés) para participar en el programa Ocean Innovation Challenge (OIC), una herramienta específicamente diseñada por UNDP para acelerar el progreso del cumplimiento del Objetivo 14 de Desarrollo Sostenible (ODS), cuya misión es conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos.

El Centro de Investigación Científica y de Educación Superior de Ensenada, (CICESE. México), GN Productores Navarro (México) y la Universidad Hassan II de Casablanca (Marruecos) fueron las entidades con las que colaboró Ficosterra en las pruebas en campo y laboratorio que se realizaron con el cultivo de brócoli como parte del proyecto del OIC.

Para ello, se emplearon los bioestimulantes de extractos de algas y microorganismos, Cystium-k® y Ficosagro®, certificados por la agricultura orgánica y recolectados de forma sostenible.

Los expertos señalan que existen dos beneficios económicos dentro de este proyecto de agricultura orgánica: los derivados de la disminución de costos de fertilización y los correspondientes a la venta del brócoli. Los productos aplicados, propios de la agricultura sostenible del siglo XXI, han demostrado que tienen un alto retorno de la inversión, al haber conseguido en México un rendimiento económico tres veces superior a los costos.

La ciencia ya conocía las propiedades del uso de las algas marinas para mejorar el rendimiento de los cultivos. El proyecto de investigación Nutrialgae ha demostrado, además, que se puede reducir la contaminación en los acuíferos, provocada por los residuos de nitrógeno presente en los fertilizantes de origen químico.

Ahora el equipo multidisciplinario que trabajó en Nutrialgae comprobó que la aplicación combinada de bioestimulantes con estas características promueven el crecimiento de los cultivos gracias a que los suelos ganan en porosidad y capacidad para absorber nutrientes, la salinidad se reduce, la actividad microbiana del suelo se estimula y se requiere menos agua en el cultivo.

"En Ficosterra nos referimos al enfoque Triple Win, tres son los ganadores que salen beneficiados de esta agricultura regenerativa: la naturaleza al reducirse la huella de carbono y la escorrentía de nutrientes; los agricultores al aumentar el rendimiento de los cultivos y ahorrar en productos para el campo; y las personas, los consumidores que podemos acceder a alimentos más saludables y respetuosos con el medio ambiente y sus recursos limitados", destaca el CEO de Ficosterra, Luis Lombana. La apuesta por la agricultura sostenible deriva en casos de éxito. Otro resultado exitoso derivado del proyecto de investigación Nutrialgae es el acuerdo cerrado en noviembre entre GN Productores Agrícolas, a través de su filial Croptek, y Ficosterra América para investigar, desarrollar y comercializar productos orgánicos. En paralelo, GN Productores Agrícolas incorporará los bioestimulantes Cystium-k® y Ficosagro® en los planes de fertilización de cultivos de la empresa, mientras que Croptek también ampliará su catálogo de productos con bioestimulantes elaborados por Ficosterra América.

Asimismo, como parte de la distinción de UNDP/OIC, la organización desarrollará un programa de acompañamiento para abrir nuevas vías de negocio en torno al valor nutricional y regenerativo que tienen las algas. Una de esas acciones es el proyecto fiConcept que se está gestionando con las islas de Santo Tomé y Príncipe.

Este proyecto ofrece una cartera multidisciplinaria de servicios de consultoría para la gestión sostenible de las algas. Ficosterra prepara una propuesta de servicios de transferencia de tecnología para apoyar a estos países en la consecución de sus objetivos de desarrollo sostenible.

Las soluciones en las que se está trabajando están basadas en la evaluación del uso de las algas marinas para generar productos agrícolas, ganaderos y energéticos, en concreto, en la aplicación de la biotecnología para transformar las algas de arribazón (Sargassum spp.). Con ello, se busca reducir el deterioro de la fertilidad del suelo causado por el exceso de fertilizantes químicos, la escorrentía de nitrógeno y fósforo a los océanos, los crecientes costos de fertilizantes y alimentos, así como las emisiones de metano en animales.

mundo can





CONTAMOS CON UNA AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS DE CALIDAD PARA QUE TU MASCOTA VIVA BIEN Y ESTE SIEMPRE A LA MODA

• SOMOS FABRICANTES



PRECIOS MAYOREO MENUDEO DISTRIBUIDOR



VISITANOS EN:

20 DE NOVIEMBRE #8 COL. MAGDALENA MIXHUCA VENUSTIANO CARRANZA

55 5155 1023 / serviciosdigitales@mundocan.mx











CAMPO



EL ACCESO Y USO DE TECNOLOGÍAS INNOVADORAS CONTRIBUYEN A INCREMENTAR LA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE ALIMENTOS: FIRA

Su capacidad de manipulación, su gran habilidad para sacarle jugo a las movilizaciones, es algo que no se le puede regatear a Andrés Manuel Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura (FIRA) implementó acciones para vincular a los productores y actores de este sector con innovaciones tecnológicas que ayuden a alcanzar los objetivos de mayor productividad, inclusión financiera y sustentabilidad en la producción alimentaria.

FIRA fomenta la innovación a través de dos vertientes: la primera edición de la Caravana FIRA de Innovación Tecnológica y la primera edición de la Convocatoria FIRA a la Innovación Tecnológica.

La Caravana es una jornada de conferencias virtuales realizadas durante 4 días y busca difundir entre los pequeños agricultores el uso de nuevas tecnologías productivas y promover su vinculación con el mercado de servicios tecnológicos.

En las conferencias participaron especialistas de diferentes instituciones como la Universidad Autónoma de Chapingo y la Universidad Autónoma de San Luis Potosí, quienes abordaron temas como: la importancia del monitoreo climático para la gestión de riesgos en el campo y las tendencias y beneficios del uso de herramientas de percepción remota.

Asimismo, la primera edición de la Convocatoria FIRA a la Innovación Tecnológica es un esfuerzo por acercar innovaciones tecnológicas viables a los productores del país a través de un mecanismo para identificar y potenciar proyectos tecnológicos innovadores que contribuyan a incrementar la productividad en el sector alimentario nacional.

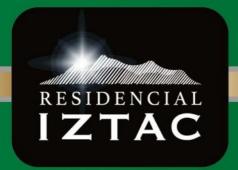
Cabe señalar que de los proyectos registrados, se evaluaron en la primera fase aquellos que cumplieron con los requisitos establecidos en la convocatoria, seguida de una segunda fase de selección relacionada a resultados de impacto en cada proyecto, y de ésta última selección, 3 proyectos fueron los acreedores a recibir el reconocimiento e incentivos económicos planteados en la Convocatoria.

El Director General de FIRA, Jesús Alan Elizondo Flores, entregó a los tres primeros lugares de esta convocatoria, un reconocimiento que les permitirá continuar impulsando sus soluciones tecnológicas para vincularse con los productores del sector y mejorar así los procesos y actividades de éstos.

"Las nuevas generaciones en el campo sólo podrán permanecer y lograr competitividad en el sector alimentario si logran tener acceso a la adquisición y uso de tecnologías innovadoras que contribuyan al

La Caravana es una jornada de conferencias virtuales realizadas durante 4 días y busca difundir entre los pequeños agricultores el uso de nuevas tecnologías productivas y promover su vinculación con el mercado de servicios tecnológicos







TU HOGAR la inversión Inteligente



🚅 1.5 Baños

🖬 3 Estacionamientos

Desde

\$1,449,000.00*

IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS, * VIGENCIA AL 31 DE ENERO DE 2023 PRECIO SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.

Doble Control del Acceso • Privadas Exclusivas • Pórtico de Bienvenida • Zona
 Pet • Sección de Asadores • Club de Yoga • Área Comercial • Videovigilancia

• Áreas Verdes • Juegos Infantiles • Gimnasio al Aire Libre • Tanque Elevado

55 9140 7500 nuestrohogar.com.mx



Escanea para ubicación en Chalco Edo. Mex.

DEPORTES

URGEN CAMBIOS EN EL FÚTBOL MEXICANO

Por: Alejandro Martínez Olvera.



Qué México no clasificara a la segunda ronda del Mundial en catar 2022 trajo consigo considerables pérdidas económicas para toda la industria que se encuentra alrededor de los juegos del tricolor. La Selección Mexicana es el producto Premium de la Federación y su mercado abarca tanto nuestro país como el de Estados Unidos. El fracaso mundialista dejo tocado el bolsillo de dirigentes y dueños y eso sería un indicativo de cambios urgentes. México será sede del Mundial 2026 junto a Estados Unidos y Canadá, lo que implicará que la Selección prepare un equipo digno que logre igualar o superar las anteriores actuaciones del tricolor cuando fue local, que fueron los cuartos de final.

Como siempre al finalizar un ciclo mundialista donde no se cumplieron los objetivos se habla de reestructuración y de cambios profundos para que por fin se llegue a los objetivos y por fin el fútbol mexicano pueda dar ese salto de calidad que tanto se anhela.

Como siempre al finalizar un ciclo mundialista donde no se cumplieron los objetivos se habla de reestructuración y de cambios profundos para que por fin se llegue a los objetivos y por fin el fútbol mexicano pueda dar ese salto de calidad que tanto se anhela.

El fracaso en Catar y el ser sede del siguiente mundial son la sal y pimienta para los nuevos cambios que se pretenden en el fútbol mexicano. Ya se habla de cambios al sistema de competencia de la Liga MX, de regresar el ascenso y descenso, de poner un límite a los jugadores extranjeros en los clubes, etc, etc...



Esto no es nuevo, lo novedoso es que se antepusiera lo deportivo a lo económico. Si el fútbol mexicano quiere progresar en lo deportivo debe trabajar en mediano y largo plazo, los dirigentes deben invertir en la formación de jugadores tanto en el área deportiva como en la formativa. Los jugadores jóvenes debutan con muchas virtudes físicas y futbolísticas, pero un gran número carecen de bases académicas y hasta emocionales que le permitan un crecimiento integral que le lleve a explotar todas sus cualidades a lo largo de su carrera deportiva.

El fútbol mexicano se encuentra de nuevo con una oportunidad que le permite ver donde puede y debe trabajar para buscar trascender. Al ser sede del mundial 2026 México no tendrá que competir por un boleto y eso le permitirá una buena planeación y explorar nuevas formas de trabajo para lograr conjuntar un equipo que sea digno de la afición mexicana que es única en el mundo.



RETROCESO

La Selección Mexicana de Fútbol no clasificó a la segunda fase del mundial por primera vez en 44 años, desde Argentina 1978 un conjunto nacional no se quedaba en fase de grupos. El conjunto dirigido por Gerardo Martino vio esfumada sus esperanzas de trascender desde el primer juego en el mundial de catar 2022 ante Polonia, donde fueron incapaces de vencer a un equipo que fue inferior la mayor parte del tiempo, el técnico argentino no tuvo la capacidad para que su equipo se viera más ofensivo y decisivo en la zona de definición. La escuadra mexicana llego a Catar con bajas expectativas y con mucho pesimismo entre los aficionados, sin embargo, su leve mejoría en el juego ante Polonia permitía que entrara una luz de esperanza en lo que restaba de la competencia.

El juego de Argentina estaba presupuestado perderlo, pero el que los sudamericanos perdieran ante Arabia Saudita en su primer juego cambio el panorama y se convertía en la mejor oportunidad para que México se cobrara las derrotas ante los argentinos en justas anteriores. Sin embargo, Martino cambio su sistema de juego de la noche a la mañana y decidió que era buena opción buscar el empate a base de un juego perfecto, pero eso no sucedió porque surgieron los errores mexicanos y los aciertos del rival. El llamado "Tata" no solo modifico su esquema de juego sino que echo por la borda lo poco que tiene el fútbol mexicano, que es el de hacerle juego a los equipos grandes y complicarles el trayecto del partido. Con sus modificaciones Martino limito a sus jugadores y le entrego en charola de plata el triunfo a Argentina.

MUNDIALISTA

Para la última fecha de la fase de grupos México llegaba como último del grupo, pero con posibilidades matemáticas para seguir avanzando en la competencia. Arabia Saudí tenía en sus manos la calificación y le bastaba el triunfo, mientras que la escuadra mexicana necesitaba forzosamente una diferencia de cuatro goles para no depender de otros resultados, una misión casi imposible, pues si de algo adolece la selección es de la falta de gol.

Los juegos del grupo estaban sincronizados y se estaban dando las condiciones para que el tricolor avanzara. Llego un momento donde México solo necesitaba un gol para seguir avanzando, pero el cronómetro avanzo y el anhelado gol nunca llegó. El triunfo ante los árabes no solo servirá para la estadística, sino que estará como una prueba de como México debe encarar todos los juegos en estas competencias, el fútbol mexicano no está capacitado para especular y experimentar, nuestro fútbol debe ser atrevido e intenso, las características del jugador mexicano son más técnicas que físicas y eso lo sabía Gerardo Martino, sin embargo, al final parce que no sabía tanto como suponíamos.

La escuadra mexicana consumo su fracaso en Catar 2022, nuevamente queda documentada la pasión de los aficionados mexicanos para seguir a su selección en cada justa mundialista ya sea en el país sede o desde México.



¡CONOCE AL NUEVO INTEGRANTE DE LA FAMILIA EN CHIREY TEXCOCO!



TIGGO8PROMAX

ENGANCHE \$73,990

ó MENSUALIDADES DESDE \$9,539

TIGGO 7 PRO COMFORT

ENGANCHE \$48,490

\$6,252

¡RECUERDA QUE PODEMOS TOMAR TU AUTO A CUENTA!

NO IMPORTA LA MARCA O QUE AÚN LO SIGAS PAGANDO

¿QUIERES SABER COMO? S55 3727 1684







En el webinar "Prohibición de Plaguicidas: contexto legislativo e impactos" el presidente de la Unión Mexicana de Fabricantes y Formuladores de Agroquímicos, UMFFAAC, Luis Eduardo González Cepeda, explicó las graves consecuencias que la prohibición de los plaguicidas altamente peligrosos, PAPs, tendría en el país, como una baja de la producción agrícola, el aumento en los costos de producción de los cultivos y el aumento en el precio de los alimentos, así como un incentivo para la compra de plaguicidas ilegales, causantes de graves daños a la salud de productores y consumidores, así como del medio ambiente.

González Cepeda dijo que "el campo mexicano está sometido a un proceso de incertidumbre derivado de diferentes decisiones políticas, como la prohibición de importar maíz amarillo de Estados Unidos y del que México importó 17 millones de toneladas el año pasado, o los intentos por reformar diferentes leyes, como la Ley General de Salud, que busca prohibir a los PAPs, sin tomar en cuenta las graves consecuencias económicas y sociales que tendría su prohibición".

El presidente de la UMFFAAC dijo que el debate en torno a los PAPs ha sido muy engañoso porque los argumentos a favor de prohibir los plaguicidas están basados en la ideología y la manipulación de información y citó dos ejemplos contundentes: "El primero nos dice que los plaguicidas afectan la salud de miles de jornaleros agrícolas del país, pero el Reporte Nacional de Intoxicaciones por Plaguicidas nos indica que hay una clara tendencia a la baja, pues en el año 2015 se reportaron en total poco más de 4 mil casos y para el año pasado, la cifra era de 2 mil 112 casos. Es decir, es una exageración decir que los plaguicidas son un peligro para la salud de los agricultores, pues siempre y cuando estos los manejen de manera adecuada, con el equipo necesario y siguiendo las

Otro ejemplo de manipulación que dio González Cepeda es asociar a los PAPs con la muerte de las abejas. Explicó que "que la población de las abejas ha aumentado en los últimos años.

En 2015, había 2 millones 17 mil; para 2018, había 2 millones 172 mil, y el año pasado 2 millones 226 mil, según los datos del Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera, SIAP, de modo que no hay ningún fundamento para afirmar que hay una disminución en la población de las abejas para justificar que se prohíban los PAPs."

El presidente de la UMFFAAC fue muy claro también al demostrar las consecuencias económicas de la prohibición de los PAPs, pues dijo que cultivos como el aguacate ya no podrían utilizar el 67%, de las sustancias necesarias para protegerlo de las plagas, el limón perdería el 48%, la caña, 48%, naranja, 47%, maíz, 43%, la papa 42% el jitomate y pimiento 37%, y la zarzamora, 32%. En este sentido, González Cepeda dijo que "la pérdida de los ingredientes activos de los PAPs causaría que los cultivos no se

En este sentido, González Cepeda dijo que "la perdida de los ingredientes activos de los PAPs causaría que los cultivos no se protejan de manera eficaz contra las plagas, y el resultado sería una disminución en la producción agrícola, se encarecerían los costos de producción por la búsqueda de alternativas que sustituyeran los plaguicidas, tendríamos que importar más alimentos y aumentaría el precio de los mismos, justo cuando el gobierno busca controlar la inflación de la canasta básica, lo que a su vez afectaría a los sectores más pobres de la población."

En cuanto al impacto en los costos de producción que tendría la prohibición de los PAPS, el presidente de la UMFAAC demostró el caso del maíz de temporal en Jalisco y Chiapas. En el primero, el costo por hectárea aumentaría de 7 mil 500 pesos a 12 mil pesos, mientras que, en Chiapas, el costo pasaría de mil 700 pesos a 2 mil 650 pesos, "lo que incrementaría el precio de la tortilla, nos obligaría a importar más maíz e, inclusive, podría llevar a los productores a abandonar el campo al dejar de ser una actividad rentable".

González Cepeda dijo también que los bio-insumos sí pueden ser una opción a los plaguicidas químicos, pero no tienen la capacidad de garantizar la producción a escala que el mundo y el país necesitan para alimentarse. Además, dijo, "deben ser también regulados, porque, no por el hecho de que sean orgánicos, dejan de ser un riesgo para la salud. Plaguicida es todo aquello que mata plagas, sea orgánico, biológico o químico, de ahí la importancia que se sometan a un proceso riguroso que certifique que no sean un peligro para la salud y el medio ambiente."

Finalmente, el presidente de la UMFFAAC insistió en que "la regulación de los PAPs no debe basarse en un enfoque prohibitivo, para que se adopte uno de carácter integral, que tome en cuenta tipos de cultivos, regiones, y que considere lo que se conoce como los Límites Máximos de Presencia de residuos de plaguicidas en los alimentos (LMRs), como está regulado a nivel internacional, de acuerdo al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR), una responsabilidad que en conjunto tienen la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, la FAO y la Organización Mundial de la Salud, OMS."



COCINA

CORONA DE CERDO

Tiempo de preparación: **2 horas** Dificultad: **Baja** Rinde: **4 Porciones**





Maridaje Vino Tinto DOCa Rioja Crianza

Los vinos tintos de Crianza de Rioja son vinos muy frutales. Con

aromas a frutos rojos -cerezas, frambuesas, fresas- y su paso por barrica recuerdan las notas a tostados y canela; esto hace que, con el cerdo horneado con los toques de miel, se integre al vino y resalte el sabor a tostados y canela y algunas notas de miel y mantequilla dejando al final paso a los frutos rojos del bosque del vino.

INGREDIENTES

- 1 pieza de lomo de cerdo con hueso, de 2kg aprox.
- ½ taza miel
- 1/4 taza soya
- 4 dientes de ajos picados
- 2 tazas ejotes
- 2 cucharadas mantequilla
- 1 cucharadita pepperoncini Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Mezcle miel, soya y ajo picado; barnice el lomo y salpimiente. Amárrelo con hilo de cocina formando una corona; hornee a 180°C por una hora y media.

Hierva los ejotes por 4 minutos; escurra y mezcle con mantequilla y pepperoncini; salpimiente.

Sirva el lomo acompañado con ejotes.



NGREDIENTES

paquete de Papas Espirales Congeladas de Estados Unidos cebollitas de cambray taza de jitomates cherry zanahorias, peladas y cortadas en juliana pepinos, sin semillas y rebanados

ojas de lechugas mixtas

inagreta

taza de vinagre de sidra taza de aceite de oliva

taza de aceite de oliva taza de aceite de soya cucharada consomé de pollo en polvo

diente de ajo triturado

imienta

PREPARACIÓN

Fría las papas en abundante aceite caliente (u hornéelas sobre una charola para horno) hasta que estén bien doraditas; reserve.

Mezcle todos los ingredientes para la ensalada, excepto las papas.

Para hacer la vinagreta ponga los ingredientes en un tazón y bata con un batidor globo hasta que estén bien emulsionados.

Justo antes de servir, vierta la vinagreta sobre la ensalada y añada las papas fritas.

Tiempo de preparación: 35 minutos Dificultad: Fácil Rinde 5 porciones

ENSALADA CON PAPAS ESPIRAL

Tiempo de preparación: 35 minutos Dificultad: Fácil Rinde: 5 Porciones

















Boletos en taquillas del teatro y en ticketmaster

Del 10 al 23 de Diciembre



PEDREGAL · COYOACÁN · INTERLOMAS · LEGARIA · IZCALLI · TOLUCA · PUEBLA · MONTERREY

LA MEJOR ESCUELA DE TEATRO MUSICAL



INFORMES E INSCRIPCIONES 55 4880 1440

NACIONAL



CELEBRARÁ PALENQUE LA 2^{DA} EDICIÓN DE LA EXPO FEST INTERNACIONAL DEL CAFÉ, FEBRERO 2023"

Palenque, Chiapas. Para promover sus zonas arqueológicas, cascadas y la producción de café para el mundo. Palenque Chiapas albergará por segunda ocasión la "Expo Fest Internacional del Café" los días 17, 18 y 19 de febrero del 2023, donde se dará a conocer la variada gastronomía chiapaneca, así como todo lo relacionado al mundo del café en sus catas, conferencias, degustaciones y exposiciones.

Este evento internacional que prevé reunir a más de 18 mil visitantes contará con una Zona Fest, ahí se desarrollarán festivales culturales, musicales, gastronómicos, turísticos, artesanales y se ubicará en la Explanada principal frente al Palacio Municipal en horario de 11:00 a las 21:00 horas.

Para quienes decidan participar como expositor, ya pueden contratar sus espacios habrá lugares disponibles de 3x1.5 m, donde podrán exhibir, promover, vender su marca, productos o servicios a los visitantes tanto locales, como regionales e incluso de otras partes de México y del extranjero.

La Zona Expo, está considerada para productores, comercializadores industriales, catas, conferencias y estas se realizarán en el Centro de Convenciones del Hotel Chan-Kah Resort, con un horario establecido de 11:00 a 18:00 horas. En esta área destinada se podrá exhibir, promover, vender café en todas sus modalidades, cafeteras, tostadoras, molinos, e insumos en general, así como maquinaria y equipo, incluso franquicias.

La "Expo Fest Internacional del Café" busca aprovechar las condiciones que hoy tiene Palenque, pues anualmente es visitada por aproximadamente 820,000 turistas, y muy pronto contará con una moderna estación del Tren Maya.

Actualmente en Chiapas se produce café de alta calidad en los municipios Copainalá, Ocozocoautla, San Cristóbal, Comitán, Ángel Albino Corzo, Bochil, Pichucalco, Ocosingo, Palenque, Yajalón, Motozintla, Tapachula y Mapastepec.

La intención de proyectar este evento refiere a la importancia que tiene Chiapas en el plano nacional como productor de café, pues el estado alcanza una producción total de 1.8 millones de sacos, lo que les da trabajo a 175 mil 757 productores de café.

Asimismo, el estado cuenta con grandes superficies que se encuentran como potencial productivo; de acuerdo con la altitud, los productores y sus cafetales se distribuyen en 24 mil 132 productores. Como dato curioso el 98 por ciento de los productores tienen hasta cinco hectáreas y juntos agrupan el 89 por ciento de la superficie estatal.

Por ello hoy Palenque es considerado como un pueblo mágico lleno de cultura y arqueología dentro del mundo Maya, mientras que Chiapas sobresale por su mayor producción de café en México con reconocimiento mundial.

La "Expo Fest Internacional del Café" busca aprovechar las condiciones que hoy tiene Palenque, pues anualmente es visitada por aproximadamente 820,000 turistas, y muy pronto contará con una moderna estación del Tren Maya.

8 DE CADA 10 AFICIONADOS AL FUTBOL PREFIEREN PERDERSE LA FINAL DEL MUNDIAL PARA TENER SEXO

El gran hallazgo de la última encuesta realizada por Gleeden, -la plataforma líder de encuentros extraconyugales en América Latina pensada por y para mujeres- es que 8 de cada 10 aficionados al futbol preferirían perderse la final del mundial a cambio de una buena sesión de sexo y el resto lo consideraría e acuerdo a la persona en cuestión.

Otro de los hallazgos es que la mitad de los encuestados considera que el mundial de futbol se presta para cometer una infidelidad, un 23% respondió que a veces se presenta alguna oportunidad y 27% considera que no.

Asimismo, cuatro de cada diez que mencionaron que sí viajarán a Qatar para el mundial, buscarán tener una aventura sexual por allá.

Ahora bien, para aquellos que se quedan, al momento de preguntarles con quién tienen planeado ver el mundial, contestaron que lo verán principalmente con amigos (33%), con su pareja (15%) y con su amante (7%).

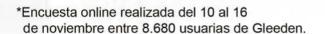
Para aquellos que no les gusta el fútbol y a su pareia sí

pondrán de pretexto que tienen una reunión de trabajo (47 %), que van a salir a cenar con amigos (35 %) y/o que les duele la cabeza (18 %) para no ver los partidos.

Además, la mayoría de los infieles (81%) aprovechará que su pareja está viendo los juegos para darse una escapada con el amante.

Cabe mencionar que a un 53% le da igual si su pareja le gusta el futbol, y al 41 % le encanta compartir esta afición con su pareja.Finalmente, el 78% compartió que no

cambiaría su equipo de fútbol, aunque su pareja se lo pidiera. Y un 12% señaló que a veces se siente desplazado cuando su pareja ve el futbol y sólo un 6% dijo que terminó con una pareja por un pleito relacionado a este juego.





Invierte con una tasa de hasta





Descarga la app.

Tu dinero protegido por el



Cobertura automática y gratuita de hasta 400 mil UDIs equivalente a poco más de \$3 millones

*Tasa de interés anual fija del 10.50% para inversiones en Pagaré a 365 días con montos desde \$5MDP. GAT.

NOMINAL 10.50% GAT REAL 4.99% antes de impuestos. Calculado el 31 de octubre de 2022. La GAT REAL es
el rendimiento que obtendría después de descontar la inflación. La contratación de estos productos no genera
cobro de comisiones. La retención del ISR se llevará a cabo en función de las disposiciones de la SHCP que
estén vigentes en ese momento. La unidad monetaria de contratación es en Moneda Nacional. La cobertura
geográfica abarca Cludad de México, Municipios Conurbados del Estado de México, Morelos, Jalisco, Guerrey
Pachuca. UNIDAD ESPECIALIZAAD DE ATENCIÓN DE CONSULTAS Y RECL AMACIONES DE USUARIOS (UNE)
Tel. 55.5482.0840 ext. 24587 / quejas@bam.com.mx, CONDUSET Tel. 800.999.8080 y 55.5340.0999.

"www.condusef.gob.mx/ assertaria@condusef.gob.mx, Vigencia del 22 de noviembre al 31 de diciembre 2022."

TECNOLOGÍA

LA TECNOLOGÍA LA MEJOR ALIADA **DEL SECTOR PECUARIO MEXICANO** PARA LA PRODUCCIÓN DE LECHE

- La automatización de ordeño permite agilizar el trabajo humano en las granjas, mejorar la producción y asegurar el buen funcionamiento de esta.
- Mantener en buen estado la salud del ganado beneficia a la sociedad al ofrecer productos seguros y de alta calidad.

Contar con alimentos que cumplan con estándares alimentarios y cumplan con las más altas medidas de bioseguridad, se ha convertido en una prioridad para la sociedad actual.

Uno de los alimentos preferidos por la sociedad mexicana es la leche de vaca, cuyos beneficios no se limitan exclusivamente a su valor nutricional y a su delicioso sabor, también representan un importante factor de prevención en algunas patologías como: enfermedades cardiovasculares, hipertensión arterial o problemas óseos y dentales; además, puede contribuir también en la lucha frente al sobrepeso y la obesidad infantil1.

En México actualmente se producen al año más de 13 millones de toneladas y se prevé que la producción aumente por lo menos 2% anualmente gracias a que somos una sociedad altamente consumidora de este delicioso y nutritivo alimento2.

Este alimento tan importante para los mexicanos hoy se puede producir en las granjas a través de métodos innovadores, los cuales impactan en los resultados técnicos y económicos de la producción de nuestro país, ya que mantiene en buen estado la salud del ganado y, al mismo tiempo, benefician a la sociedad ofreciendo productos seguros y de alta calidad.

UNO DE LOS RETOS MÁS IMPORTANTES DE LA INDUSTRIA PECUARIA ES

mantener su fuerza y constante crecimiento. Por ello, en la actualidad existen soluciones tecnológicas que representan una gran opción para agilizar el trabajo humano en las granjas, mejorar la producción y asegurar el buen funcionamiento de estas.

ubre, ejerciendo la misma dinámica que el ordeño manual y en los que la vaca puede ordeñarse sola, garantizando una extracción segura de la leche sin causar daño alguno al animal", explicó Abraham Cohen, Director Asociado del Área de Tecnología Animal para la Unidad de Ganadería de MSD Salud Animal en México. Esta tecnología ofrece ventajas que promueven la salud y calidad de vida del ganado, tales como la asistencia voluntaria de los animales para ordeñarse y alimentarse, reduciendo la necesidad de mano de obra en la sala de ordeño. Además, la composición de la leche se analiza de forma automática, por lo que es posible detectar la mastitis e, incluso, separar la leche afectada sin mezclarla

En este sentido, Arturo Sepúlveda, Director Asociado de Marketing de la Unidad de Ganadería y Líder de Allflex Livestock Intelligence en MSD Salud Animal en México indicó que en MSD Salud Animal, comprometidos con su misión "La Ciencia de los Animales Más Sanos" y con el sector ganadero, realizan esfuerzos diarios para brindar herramientas y tecnología a través de la innovación de Allflex Livestock Intelligence, con el objetivo de ofrecer soluciones orientadas a simplificar los procesos, mejorar la productividad, educir los costos y, sobre todo, mejorar la calidad de vida de quienes participan en la cadena de producción.

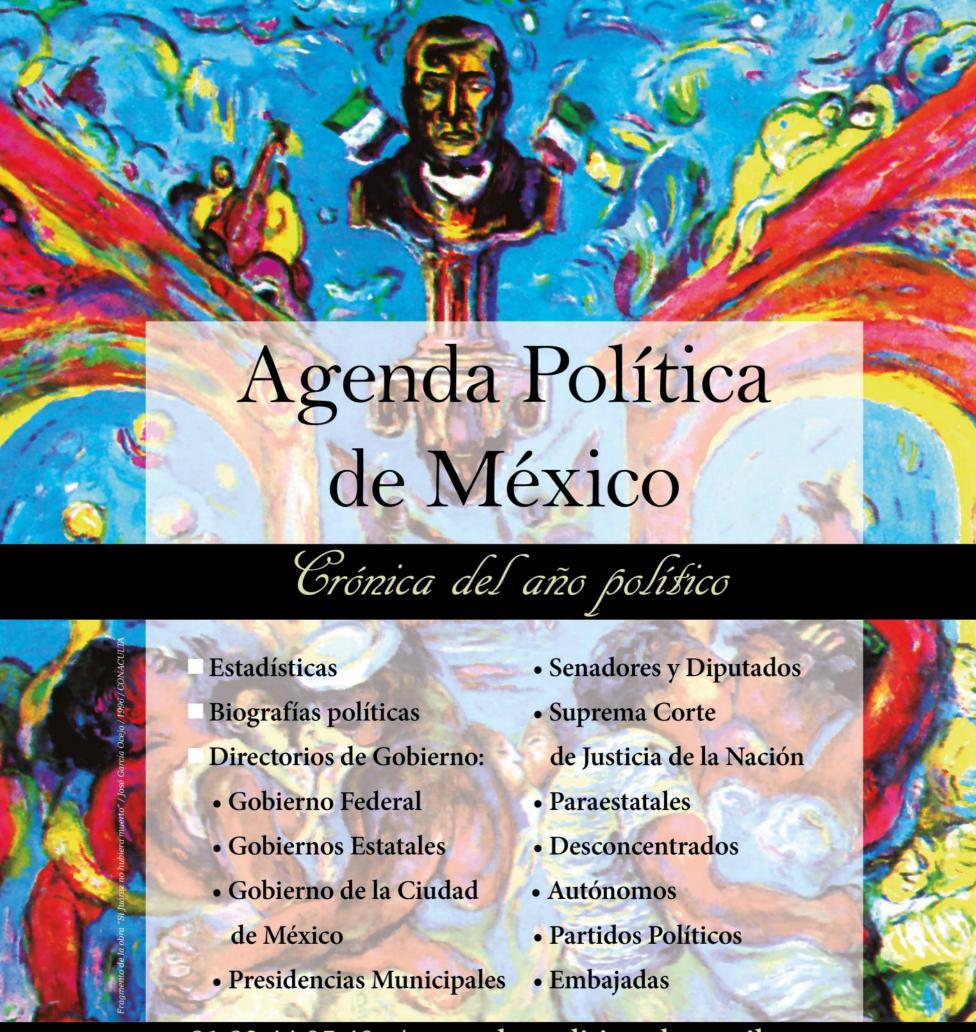
Por lo tanto, además de la automatización del ordeño, MSD Salud Animal en México ofrece un sistema completo de monitorización individual de cada animal, con el que los productores tienen a la mano información que les permite ser más efectivos en la toma de decisiones al tener datos en tiempo real de todos los detalles sobre el estado productivo de sus animales.



"En México contamos con más de 2 mil puestos de ordeño instalados en todo el país y, al momento, son 80 mil vacas las que se monitorean a través de los dispositivos que ayudan a tener un control real sobre su salud", concluyó.

Finalmente, MSD Salud Animal en México realiza esfuerzos diarios para promover la seguridad alimentaria en México gracias al uso de tecnología de punta y a la promoción de acciones que mejoran la producción e incrementan el control de calidad, Además, mantiene un programa constante de campañas de prevención de enfermedades que representan una importante herramienta para la protección de la salud de toda la población.





81 83 44 05 40 / agenda_politica@hotmail.com

ABARROTES, CREMERÍA, FARMACIA, BEBIDAS Y MUCHO MÁS...



LA CENTRAL DE ABASTOS DE LA ESQUINA

PRECIOS DE MAYOREO CERCA DE TI



iVEN Y SUUUUURTE...
TU NEGOCIO!



Zorro Abarrotero

www.zorroabarrotero.com.mx