

# informativo del abasto



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

## Acariciando nuestras Dulces tradiciones



Octubre-Núm. 246 - 2023

¡Llévate una sorpresa!



DÍA DE  
MUERTOS



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

# AQUÍ, PURO POLLO PICUDO.



## Bachoco®

*Contigo todos los días*



@BachocoMx  
Bachoco.com.mx

¿Te interesa conocer  
más sobre nuestros productos?  
[bachoco.com.mx](http://bachoco.com.mx)



## NO OLVIDES COMER CACAHUATE

Nutrióloga Esther Schiffman Selechnk  
Pag. 4



## JÜSTO: EL PRIMER SUPERMERCADO DARK STORE EN MÉXICO

Por: Aurora Hernández  
Pag. 12



## COLOCA FIRA EN EL MERCADO BURSÁTIL BONO SOCIAL DE GÉNERO

Pag. 14



## AFECTAN AGROQUÍMICOS ILEGALES EN MÉXICO

Pag. 16



## EL BARCELONA Y EL "CASO NEGREIRA"

Pag. 20



## 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. Octubre - Núm.246 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



# LA PERA COMO ALIADA EN LA PREVENCIÓN DE PIEDRAS RENALES

Nut. Esther Schiffman Selezchnik  
Maestra en Nutrición Aplicada

Es preocupante darse cuenta de que cada vez es más común escuchar a personas padecer piedras en el sistema urinario, sin embargo, es un problema que ha afligido a la humanidad desde épocas muy antiguas

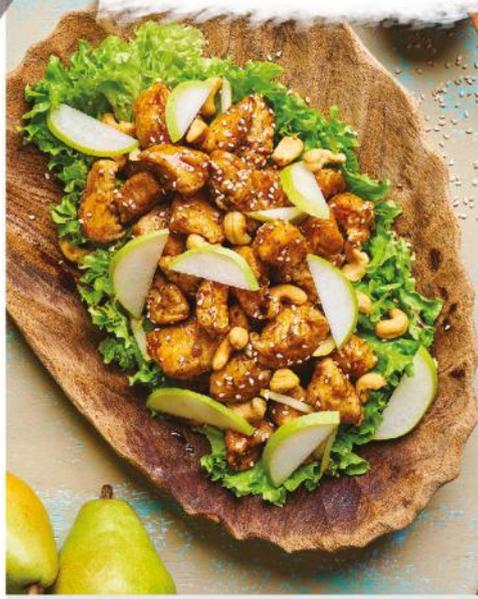
Por ello es urgente encontrar estrategias alimentarias y de estilo de vida que ayuden a prevenir su aparición, y la pera es una fruta que ha demostrado ser una opción bastante efectiva



## Sabías qué...

La producción de pera en nuestro país se da a través de una fruticultura llamada de "traspatio o lindero".

### Pollo en salsa oriental con pera



## ¿QUÉ SON LAS PIEDRAS URINARIAS?

Las piedras urinarias están compuestas de cristales orgánicos e inorgánicos mezclados con proteínas. Las más comunes contienen oxalato de calcio, ácido úrico u oxalato de calapatita.

Su aparición se ha asociado con:

- Obesidad
- Diabetes tipo 2
- Enfermedad cardiovascular
- Dietas altas en proteínas animales (menos 2g de proteína al día por kg de peso)
- Alto consumo de sal



## ¿QUÉ DEBO COMER?

Las dietas vegetarianas (sin o bajas en proteínas animales) se han propuesto como una opción para ayudar a disminuir el riesgo de formar piedras, pero actualmente se sabe que sólo ayudan cuando el consumo de frutas es elevado gracias a su elevada concentración de potasio, magnesio, calcio, agua, fibra y vitamina C.

## BENEFICIOS DE LA PERA

### CONSUME DE 2 A 3 PORCIONES DE FRUTA AL DÍA

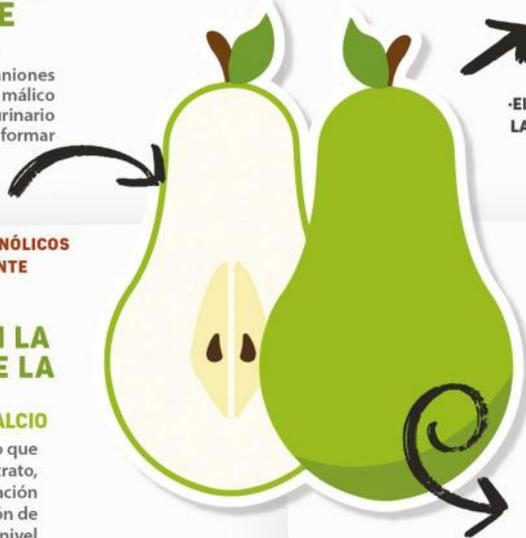
Ya que es una fruta rica en aniones orgánicos, como los ácidos málico y cítrico, que elevan el pH urinario y disminuyen el riesgo de formar piedras

### SU PIEL

CONTIENE COMPUESTOS FENÓLICOS CON ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE POTENTE

### ES EFECTIVA EN LA PREVENCIÓN DE LA FORMACIÓN DE PIEDRAS RENALES DE CALCIO

Debido a que el ácido málico que contiene se transforma en citrato, induciendo una alcalinización sistemática y una disminución de la reabsorción de citrato a nivel renal tubular



### AYUDA A DISMINUIR :

-EL RIESGO Y/O LAS COMPLICACIONES DE LA OBESIDAD, HIPERCOLESTEROLEMIA Y DIABETES TIPO 2

-PROCESOS INFLAMATORIOS CRÓNICOS

-EL RIESGO DE PIEDRAS URINARIAS

AUNQUE SUENE COMPLICADO, ES LA RAZÓN POR LA QUE LA PERA ES UNA FRUTA A PREFERIR PARA ESTE TIPO DE PADECIMIENTOS

Sé que suena maravilloso, sin embargo, no debemos olvidar que nada es mágico y necesitamos acompañar el consumo frecuente de peras, con una dieta baja en sodio, baja en proteínas animales y de una adecuada hidratación

- México produce, anualmente, 25 mil 978 toneladas de peras.

- Se siembra una superficie de 3 mil 743 ha.

- Las variedades de pera más comercializadas son: Anjou, Bartlett, Bosc, Seckel y Kieffer.

Se produce en 18 estados, los principales son:

- Puebla +12 mil t
- Michoacán +6 mil t
- Morelos +2 mil t

La mayor parte de la cosecha nacional de pera se concentra entre los meses de julio a octubre.

La producción de pera en nuestro país se da a través de una fruticultura llamada por algunos especialistas de:

- "traspatio o lindero".

- con la pera se elaboran vinos (principalmente sidra) y licores, mermeladas, jugos, licuados, conservas en almíbar, gelatinas, entre otros alimentos.



Fuente: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/la-pera-que-te-espera?idiom=es#:~:text=La%20pera%20tiene%20un%20alto,%2C%20conservas%2C%20mermeladas%20o%20jugo>

FUENTE:



GRUPO PM

# COPA CERVEZA MÉXICO

**Copa Cerveza Mx es la primera competencia cervecera avalada por el Beer Judge Certification Program (BJCP).**

Copa Cerveza Mx, el principal certamen de la industria cervecera en nuestro país, se prepara para celebrar su edición 2023 en el marco de Expo Cerveza y continuar su misión de promover y reconocer la calidad de las cervezas mexicanas.

La historia de *Copa Cerveza Mx* comenzó en 2009 de la mano del Ing. José Ramón Ruiz, quien en varias ocasiones ha participado como juez en las competencias cerveceras más importantes del mundo con el World Beer Cup (WBC), el European Beer Star Awards (EBS) en Alemania, y en la Brazilian Beer Competition en Brasil, entre otras.

José Ruiz es el primer juez mexicano certificado por el Beer Judge Certification Program (BJCP), convirtiéndola en la primera competencia cervecera en México avalada por esta entidad y con participación de jueces internacionales certificados.

A lo largo de su trayectoria, *Copa Cerveza Mx* se ha caracterizado por ser una competencia independiente con valores de profesionalismo, honestidad y experiencia, lo que le ha permitido posicionarse como uno de los eventos más importantes en la industria cervecera mexicana.

Muestra de ello son los hitos que ha alcanzado en los últimos trece años:

- **Más de 900 medallas otorgadas a más de 250 cervecerías mexicanas**
- **Más de 700 cervezas galardonadas**



foto: <https://siempreenlanoticia.com/la-mejor-cerveceria-mediana-de-mexico-2022-esta-en-tijuana/>

## EXPO CERVEZA

Visita:



re VOLUCIÓN + e VOLUCIÓN = EXPO CERVEZA



## NO OLVIDES CONSUMIR CACAHUATE Y CREMA DE CACAHUATE PARA AYUDAR A TU CUERPO A AJUSTAR SU RELOJ INTERNO Y DARLE UN BOOST A TU METABOLISMO

Como nutrióloga, una de las principales preguntas que me hacen en el consultorio es: ¿Existe alguna manera de acelerar el metabolismo? y la respuesta es sí.



Fuente: Nutrióloga Esther Schiffman Selechnik

Nuestro organismo funciona como una máquina perfecta en la que se llevan a cabo una serie de reacciones químicas a las que se llaman reacciones metabólicas o metabolismo. Estas reacciones se favorecen y/o se inhiben con varios mecanismos para garantizar que todos los órganos y sistemas funcionen a la perfección y uno de estos mecanismos interno es el famoso ciclo o ritmo circadiano, es decir, nuestro reloj interno. Yo me imagino siempre a este metabolismo del cuerpo como los engranes de un reloj, que trabajan en sincronía para que las manecillas se muevan con precisión y tengamos la hora exacta, pero si existe algún factor externo o interno que altere alguno de los engranes, no sólo este dejará de funcionar correctamente, sino que afectará poco a poco a todos los demás, hasta dañar totalmente la función del reloj.

Una de las partes clave de un reloj es la corona, que conecta con la máquina interna y sus delicados componentes, por lo que su manipulación y/o fallo podría cambiar la hora y ejecutar funciones especiales como la configuración y el calendario. Para mí, nuestro reloj interno se asemejaría a esta corona, ya que se ha visto que es una red de señales que se rigen por órdenes directas de nuestro material genético pero que también dependen de estímulos del exterior, como la luz, el sueño y la dieta, entre otros.

Lo anterior quiere decir, que nuestro organismo está diseñado para llevar a cabo ciertas funciones en ciertos momentos del día y así lo hará, siempre y cuando el ritmo circadiano o reloj interno no se altere con nada, ya que es ahí cuando comienza la inflamación, la mala comunicación celular, el aletargamiento de nuestro metabolismo y las distintas enfermedades. Entre las situaciones que pudieran alterar este reloj interno están:

- Horario en el que dormimos
- Estrés
- Cambios en el ciclo luz – oscuridad (incluye exposición de pantallas en la noche)
- Obesidad
- Mutaciones genéticas
- Calidad de la dieta

Así es que para darle un boost a tu metabolismo, evidentemente tienes que comenzar por intentar dormir entre 9 y 11 de la noche, aproximadamente 6 a 8 horas, evitar pantallas horas antes de dormir, buscar una manera de gestionar el estrés y/o las emociones (terapia, yoga, meditación respiraciones, etc.), estar bien hidratado, mantenerte activo y, no menos importante, tener una dieta correcta que garantice los nutrientes clave para tener la energía y los materiales necesarios para que este reloj interno funcione a la perfección.



El cacahuete y la crema de cacahuete pueden ser tus aliados para ayudarte a mantenerlo funcionando y/o corregir su disfunción debido a que son alimentos densos en nutrientes clave en cada una de las funciones metabólicas del organismo, entre los que destacan:

**Proteína de calidad.**- A partir de la cual van a poderse formar las hormonas, enzimas y neurotransmisores necesarios para que el reloj interno pueda recibir y mandar sus señales correctamente al cerebro, el reloj principal.

**Coenzima Q10.**- El principal combustible a nivel celular que ha demostrado disminuir con alteraciones en el ritmo circadiano.

**Fibra, grasas saludables y magnesio.**- El cacahuete y la crema de cacahuete contienen estos tres nutrientes que nos ayudan a mantener la glucemia bajo control y, por ende, a no alterar y/o a corregir el reloj interno afectado por los picos de glucemia. Además, gracias a la saciedad que ofrecen los cacahuates por su contenido de fibra y grasas saludables, su consumo frecuente ha demostrado ayudar a disminuir el consumo de otros alimentos durante el día a ayudar en el control de peso, factor importante en el mantenimiento de un ciclo circadiano saludable.

**Vitamina E, Selenio, Resveratrol.**- Son 3 sustancias contenidas en el cacahuete que tienen una gran capacidad antioxidante, lo que ayuda a disminuir el daño que el estrés oxidativo provoca a nivel celular y en el reloj interno. Además, la vitamina E por sí sola, ha demostrado tener la capacidad de ayudar a tener un sueño reparador, que es clave para mantener el ritmo circadiano funcionando normalmente.

**Vitaminas del complejo B, especialmente Niacina.**- Es un complejo de vitaminas que trabajan como cofactores para que el metabolismo funcione correctamente pero además algunas como la niacina ya han demostrado intervenir específicamente en el funcionamiento correcto del ritmo circadiano.

**Arginina.**- Aminoácido contenido en el cacahuete capaz de favorecer un aumento en el flujo sanguíneo y, con ello, una respuesta veloz del metabolismo.

Lo que me sorprende, es que estos no son los únicos nutrientes contenidos en el cacahuete y/o crema de cacahuete, por lo que no queda duda que no existe otro alimento más completo que brinde tantos nutrientes que puedan trabajar en sinergia para realmente darle un boost a nuestro metabolismo y ayudarnos a que nuestro reloj interno nos mantenga organizados y saludables.

¿Qué esperas para incluirlos en tu dieta diaria?

**GRANDES  
GANANCIAS**

**CON LOS MÁS PEQUEÑOS  
DE GOLD FRITZ®**

EXCESO  
CALORÍAS

SECRETARÍA DE

**GOLD  
FRITZ  
SNACKS**

CACAHUATE JAPONÉS

**PRESENTACIÓN  
MULTIBOLSAS**

**EXCELENTE RELACIÓN  
PRECIO - CALIDAD**

cacahuete con cobertura  
de harina tostada y soya

Contenido  
Neto:  
60 g

**GOLD  
FRITZ  
SNACKS**

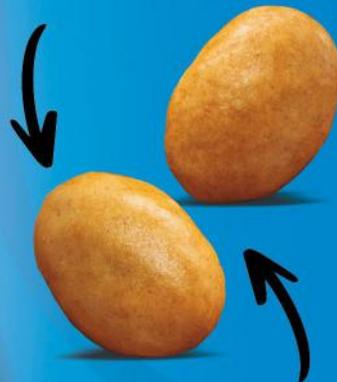
CACAHUATE JAPONÉS

cacahuete con cobertura  
de harina tostada y soya

Contenido  
Neto:  
30 g

**NUEVOS  
TAMAÑOS  
30 y 60  
gramos**

CACAHUATE  
HORNEADO



CACAHUATE  
JAPONÉS  
CRUJIENTE

Síguenos en

 @GoldFritzSnacks

 @GoldFritzSnacks

CONOCE TODOS  
LOS PRODUCTOS



ATRÉVETE A VENDER MÁS CON  
**GOLD FRITZ SNACKS®**

## TECNOLOGÍA CENTRADA EN LAS PERSONAS: EL NUEVO PARADIGMA EN RH

Por: Carmen Muñoz

**El know how para una gestión del talento más humana y tecnológica.**



Para dar un paso más exitoso en la HumanTech Revolution, Computrabajo y Pandapé presentaron la segunda edición del *Digital Talent Talks*, un evento gratuito que se llevó a cabo este 20 y 21 de septiembre, que reunió a más de 15 especialistas a través de ponencias, mesas redondas, debates y talleres con las claves para garantizar la correcta fusión entre tecnología y humanismo.

Prepararse para el impacto de la Inteligencia Artificial en Recursos Humanos es imperante en la actualidad. Hoy en día, las organizaciones han reconocido el poder que tienen las herramientas tecnológicas para alcanzar los objetivos empresariales y optimizar los procesos de trabajo.

Este evento dio a conocer de primera mano lo más innovador de la gestión de Recursos Humanos en la actualidad, a través de la tecnología. Los principales temas abordados fueron: *El impacto de la IA* en la gestión de personas y el reclutamiento, *Construyendo equipos felices para un negocio rentable* además de un interesante debate sobre las nuevas demandas de los candidatos y si es que realmente las empresas las necesidades del talento deseado.

Expertos en atracción y gestión del talento de empresas multinacionales analizaron cuáles son las principales tendencias y estrategias que definirán el futuro de los Recursos Humanos, en un entorno marcado por la digitalización sin dejar de lado la parte humanista que caracteriza al sector.

### El Digital Talent Talks contó con la participación de:

- Daniela Mondragón, Vicepresidenta de RRHH de P&G en México.
- Paola Orozco, Talent, Leadership and Organizational Effectiveness Head en Boehringer Ingelheim.
- Ena Torres, Directora de People en Mercado Libre México.
- Ángel Macías, Conferencista y fundador de CAHUM.
- Rodrigo Rojas, Primer Gerente de Felicidad Organizacional en LA TAM y socio Consultor en Beside.
- Jessica Cambray, Headhunter y Coach de empleo en Reclutamiento Superior de México.
- Marcelo Muñoz, Business Mentor, experto en liderazgo y director en Centro Internacional de Liderazgo.
- Reyna Bazaldúa, Fundadora de HR Academy y Creadora de la Metodología HR CHAMPION.
- GianCarlo Villanueva, Docente de People Analytics en Pacífico Business School.
- Rafael Uribe, Experto en HR Technology y docente en Universidad EIA.
- Andrea Deydén, Editora en Global Press.
- Ivonne López, Brand & Candidate Experience de Pandapé.
- Haydeé Jaime, Marketing Communications Specialist de Pandapé.

Entre las principales conclusiones de los debates, se destacó la importancia de crear un vínculo estrecho entre las generaciones y las empresas, igual de relevante como la manera en la que las corporaciones lideran su proceso de transformación digital. Lo anterior requiere de una evaluación previa para conocer el estatus de la compañía, posteriormente, llevar un acompañamiento adecuado de las herramientas tecnológicas más adecuadas para transformar los procesos según las necesidades de cada compañía y en todos sus niveles.

También, dentro de las mesas redondas y los workshops, se dio a conocer que al menos el 95% de los líderes están de acuerdo en que la felicidad en el trabajo se debe priorizar en la empresa. Y es que aún hay un camino por recorrer en cuanto al valor que se le otorga, entre otros factores, a la capacitación del personal dado que genera un retorno de inversión con gran rentabilidad a largo plazo.

Por otro lado, en cuanto a la incorporación de la IA en el día a día de los procesos de selección y gestión de personal se concluyó que, si bien el uso de estas herramientas amplía la posibilidad de inclusión y generación de felicidad, aún es necesario establecer mecanismos más creativos para obtener todos los beneficios que puede ofrecer.

Entre, entre los mensajes más destacados dirigidos a los especialistas en Capital Humano se encuentra el impulso a capacitarse, sacar provecho de sus habilidades y competencias, para que los resultados y experiencia obtenidos sean reconocidos por el equipo directivo de las compañías.

Al finalizar, los asistentes tuvieron la oportunidad de eliminar esas barreras y prejuicios que se llega a tener al querer incorporar la tecnología a sus labores diarias presenciando lo práctico y útil que es viralizar y crear vacantes con ayudantes de herramientas como Computrabajo y la Inteligencia Artificial de Pandapé, así como el seguimiento puntual que puede realizarse de principio a fin en el proceso de atracción y gestión del talento humano.



**Piñatas personalizadas**



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

# 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



**Informativo  
del abasto**

Y RECIBE

# 30% DE DESCUENTO

**VÁLIDO EN ANUNCIOS PROPIOS\***



**LLÁMANOS 55 5765 6565 / WWW.EOPUK.MX**

## FLAUTAS DE PAPA EN SALSA VERDE

### Salsa verde

- 10 Tomates verdes
- ¼ Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 1 Chile serrano
- 1 Taza Hojas de cilantro
- Sal y pimienta

### Flautas

- 1½ Tazas agua
- ¼ Taza mantequilla en cubos medianos
- 1½ Tazas leche descremada
- 12 Tortillas
- ⅓ Taza aceite para freír
- 1 Taza lechuga romana fileteada
- ⅓ Taza crema baja en grasa
- 250g Queso panela desmoronado
- 2 Tazas Puré de Papa Instantáneo de Estados Unidos

### Procedimiento

Hierve los tomates, cebolla, ajo y chile serrano; cuando cambien de color, licúa con las hojas de cilantro; regresa a hervor y rectifica la sazón; reserva.

Calienta el agua con la mitad de la mantequilla; cuando comience a hervir, agrega el puré de papa, la mantequilla restante y la leche. Vierte a un tazón mediano, cubre con plástico adherible y deja enfriar. Prepara las flautas con la mezcla y dóralas ligeramente en poco aceite caliente; retira a papel absorbente. Sirve las flautas, baña con salsa verde y añade lechuga, crema y queso.

**Tiempo: 40 minutos**

**Dificultad: Media**

**Rinde 4 porciones**



## ENSALADA CÉSAR CON POLLO Y PAPAS

### Ingredientes

- 2 Anchoas
- 1 Diente de ajo
- 2 Cucharadas mostaza Dijon
- 4 Cucharaditas salsa inglesa
- 5 Limones, su jugo
- 2 Yemas de huevo
- 2 Cucharaditas aceite de oliva
- 2 Tazas Papas Congeladas de Estados Unidos corte serpentina
- 150g Pechuga de pollo en tiras
- 1 Lechuga orejona, deshojada, lavada y desinfectada
- ½ Taza queso parmesano
- ½ Taza hojas de perejil

### Procedimiento

Muele las anchoas, ajo, mostaza, salsa inglesa y jugo de limón; agrega las yemas y vuelve a mezclar; poco a poco, incorpora el aceite en forma de hilo hasta integrar por completo.

Coloca las papas en una charola y hornea a 180°C por 20 minutos; retira del horno. Asa las tiras de pollo en una parrilla; reserva.

Mezcla la lechuga con el aderezo, pollo y papas; agrega el queso parmesano y perejil.

**Tiempo 30 minutos**

**Dificultad: Baja**

**Rinde 4 porciones**



FUENTE:

**PUEBLA**

*cocina de*



**Maravilla**®

**Aceite comestible puro de canola**



*"En tu Negocio Genera  
Ganancias de Maravilla"*



## FAO LANZA PLAN DE RESPUESTA Y ACCIÓN ANTICIPATORIA PARA ENFRENTAR IMPACTO DEL FENÓMENO EL NIÑO EN AMÉRICA LATINA

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) lanzó un plan de respuesta y acción anticipatoria con el objetivo de movilizar \$36,9 millones de dólares para proporcionar asistencia a las comunidades vulnerables en América Latina frente al potencial impacto del fenómeno El Niño.

El plan, anunciado en el marco del Mes de la Asistencia Humanitaria (que se conmemora oficialmente el 19 de agosto), tiene como objetivo brindar apoyo a 1.160.000 personas en la República Plurinacional de Bolivia, Colombia, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Perú y en la República Bolivariana de Venezuela.

Desde junio de este año la FAO inició la implementación de acciones anticipatorias para mitigar potenciales impactos asociados al fenómeno El Niño en los medios de vida agrícolas y en la seguridad alimentaria en Honduras, El Salvador, Nicaragua y Guatemala, actuando antes para reducir necesidades humanitarias y construir resiliencia. En los próximos meses también se apoyará a familias productoras en riesgo por el Niño, principalmente pueblos indígenas en Colombia, Bolivia, Ecuador y Venezuela.

El plan de respuesta y acción anticipatoria anunciado busca sumar apoyo a los esfuerzos actuales para ampliar estas intervenciones, brindando ayuda a más hogares afectados y fortaleciendo la seguridad alimentaria de las poblaciones.

“La situación en América Latina y el Caribe requiere una respuesta conjunta y apremiante. Instamos a los gobiernos, organizaciones no gubernamentales y sector privado a unirse para proteger la seguridad alimentaria y los medios de vida de las familias rurales más vulnerables ante el crítico escenario que nos presenta el Niño. Estos esfuerzos no solo disminuirán el potencial impacto de este fenómeno, sino que permitirán construir resiliencia para enfrentar el cambio climático y la variabilidad climática que hoy también azota a la región”, afirmó Mario Lubetkin, Subdirector General y Representante Regional de FAO para América Latina y el Caribe.

Las medidas propuestas en el plan de acción anticipatoria y respuesta incluyen la entrega de semillas resistentes a la sequía, apoyo para la captación, almacenamiento y manejo de agua, asistencia en efectivo, capacitaciones en la gestión de recursos hídricos y acciones para la protección del ganado, la pesca artesanal y los cultivos.

Este plan de respuesta forma parte de un llamado global que busca recaudar fondos para hacer frente al fenómeno El Niño e incorpora, además de América Latina, países de otras regiones como África y Asia Pacífico. En total, se busca movilizar \$88,9 millones para asistir a aproximadamente 2,600,000 personas.

### Riesgo para la Seguridad Alimentaria

Durante el 2022, alrededor de 17,8 millones de personas en la región experimentaron niveles de inseguridad alimentaria aguda en niveles de “crisis” o “emergencia”, según el Reporte Global de Crisis Alimentarias. Este tipo de inseguridad alimentaria aguda (no crónica) ha aumentado en la región y está vinculado a un deterioro de medios de vida y a un espiral de vulnerabilidad capaz de sumergir a las personas en la pobreza. Para estas personas, en su mayoría población rural, cualquier nuevo shock o estrés por efecto El Niño tendrá un impacto devastador.

Según el Sistema de Información de Datos en Emergencias (DIEM por sus siglas en inglés) apoyado por la FAO, la mayoría de los productores agrícolas en el Corredor Seco son pequeños agricultores que ya registran altos niveles de inseguridad alimentaria y enfrentan desafíos para acceder a insumos agrícolas y a insumos veterinarios, así como para comercializar sus productos.

Esta herramienta, actualmente en uso en Colombia, Guatemala, Honduras, El Salvador y en Haití -además de en otros países del mundo-, fue recientemente galardonada por parte del Instituto de Investigación de Sistemas Ambientales, el mayor proveedor mundial de soporte a sistemas de información geográfica.

**LA INICIATIVA BUSCA MOVILIZAR \$36,9 MILLONES DE DÓLARES PARA BRINDAR APOYO A MÁS DE UN MILLÓN DE PERSONAS EN BOLIVIA, COLOMBIA, ECUADOR, EL SALVADOR, GUATEMALA, HONDURAS, NICARAGUA, PERÚ Y VENEZUELA.**



**Xiaomi Store**

Authorized Reseller

# Innovación para todos



Encuentra tu tienda más cercana en

[mistoremx.com](https://mistoremx.com)

## JÜSTO: EL PRIMER SUPERMERCADO DARK STORE EN MÉXICO QUE USA LA TECNOLOGÍA Y LA IA PARA OFRECER MAYOR FRESCURA

Por: Aurora Hernández

En un mundo en constante evolución tecnológica, la forma en que los consumidores interactúan con las marcas y toman decisiones de compra ha experimentado una transformación significativa. Asimismo, se ha demostrado que las empresas deben ser ágiles para adaptarse a las tendencias y condiciones del mercado.

El uso de la inteligencia artificial ha revolucionado la forma en que las empresas aprovechan la data, demostrando que esta herramienta puede proporcionar información más profunda, consistente y predictiva, cualidades que influyen directamente en los resultados. Las decisiones basadas en datos duros proporcionan información objetiva y contrastada que ayuda a comprender mejor a las personas, las tendencias y al mercado competitivo.

No es un secreto que la industria minorista está siendo transformada por la innovación digital, tal es el caso de Jüsto, el supermercado digital líder en la implementación estratégica del análisis de datos y la inteligencia artificial para ofrecer a sus clientes no solo experiencias de compra personalizadas, también productos más frescos, irrumpiendo en una industria que no había evolucionado en más de 40 años.

Pero, ¿cuáles son sus mayores hitos tecnológicos dentro de un mundo digital que apuesta cada vez más a la experiencia de usuario y a consumir productos más frescos y saludables?

### Revolución tecnológica y digital en el mundo de los supermercados

Jüsto está rediseñando la experiencia de compras a través de una plataforma 100% digital que desplazó a las tiendas físicas. Al combinar la comodidad de las compras digitales con tecnologías de vanguardia, la empresa se ha convertido en referente de innovación en México y América Latina en el ámbito minorista.

*“A través del uso de tecnología desarrollada por talento mexicano, hemos logrado especializarnos en el manejo y distribución de productos frescos, es decir, con análisis de la data ahora somos capaces de calcular mejor el volumen de alimentos para evitar merma y también podemos conocer el momento exacto de maduración de las frutas y verduras”* dijo Diego Halffter, Chief Data Officer de Jüsto.

Otro elemento que ha sido optimizado por la tecnología de Jüsto es el manejo de la cadena de frío, proceso fundamental para mantener los alimentos frescos. *“Los productos de nues-*



*tro catálogo permanecen almacenados en 8 temperaturas diferentes, permitiendo alargar su tiempo de vida y conservando todos los productos en el mejor estado posible”* agregó el Chief Data Officer de Jüsto.

### Modelo “dark store”, la clave para ser el supermercado favorito de América Latina

El uso de la tecnología y la inteligencia artificial son dos grandes aliados para mantener el correcto funcionamiento del super 100% digital basado en un modelo dark store, es decir, con bodegas que se dedican únicamente a procesar los pedidos realizados por los usuarios.

*“Todos los días se procesan y analizan miles de datos con el objetivo de garantizar entregas completas y a tiempo. A la par, logramos optimizar los precios generando un efecto de ganar-ganar entre nuestros proveedores que en su mayoría son Pymes mexicanas”* apuntó Diego Halffter.

La personalización se ha convertido en un sello distintivo de Jüsto y mediante el uso de algoritmos avanzados de inteligencia artificial el super digital captura y aprovecha las preferencias de compra de cada cliente, desde sus marcas favoritas hasta las restricciones dietéticas y usa estos datos para crear experiencias de compra altamente personalizadas y útiles para la vida cotidiana de las personas.

Además, Jüsto ha establecido nuevos estándares en la generación de ofertas promocionales y programas de recompensas basados en datos. Utilizando análisis de comportamiento y preferencias de compra ofrece descuentos y promociones exclusivas en productos que ya han capturado el interés del cliente, beneficiando a los usuarios con ahorros significativos en productos deseados y fortaleciendo la lealtad hacia la marca.

*“Las compras en Jüsto no solo brindan experiencias personalizadas y recompensas tangibles, sino que también encarnan las ventajas inherentes de las compras digitales. La conveniencia de realizar pedidos en cualquier momento y lugar elimina la necesidad de desplazamientos y pasar horas en el supermercado tradicional, mostrando un ahorro significativo de tiempo y dinero. Asimismo, la plataforma permite un seguimiento preciso de las compras anteriores, facilitando la planificación de futuras adquisiciones y la gestión efectiva del presupuesto”* finalizó Diego Halffter, Chief Data Officer de Jüsto.





**50**  
AÑOS DE  
TRADICIÓN

**CHINA GIRL**<sup>®</sup>

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](http://www.chinagirl.mx)



## COLOCA FIRA EN EL MERCADO BURSÁTIL BONO SOCIAL DE GÉNERO CON ENFOQUE DE MICROCRÉDITO



Los Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura del Banco de México, colocaron un Bono Social de Género con enfoque de microcrédito, el primero dentro de la Banca de Desarrollo.

El Bono Social de Género con enfoque de microcrédito, se colocó a 3 años por un monto de \$3,000 millones a una tasa de TIIE de Fondeo más 31 puntos base.

En adición al Bono Social, se emitió otro bono (FEFA 23-2) de 1.8 años por \$2,221 millones a TIIE de fondeo más 28 puntos base.

Con ambos bonos se captó un monto total de \$5,221 millones con una demanda global de \$6,808 millones, lo que representa 1.3 veces el monto emitido.

La colocación de este bono, contó con la participación de una amplia base de inversionistas que incluye: afores, aseguradoras, fondos de inversión, banca patrimonial, institucionales, banca de desarrollo, casas de bolsa, entre otros.

El bono emitido por FIRA, se suma a los esfuerzos de Gobierno Federal para abatir las barreras de acceso a productos y servicios financieros, reconociendo el rol de las mujeres como agentes del desarrollo local y rural.

En este sentido, a través de sus programas de microcrédito productivo, FIRA brinda financiamiento al sector agroalimentario con énfasis en las mujeres rurales, por lo que los recursos del bono, servirán para promover la inclusión financiera, productiva y laboral de las mujeres rurales y se dispersarán principalmente a través de microfinancieras con vocación en el sector agroalimentario y rural.

Los créditos que respaldarán este bono serán otorgados exclusivamente a mujeres en lo individual o en grupos.

Cabe destacar el importante papel que las mujeres representan para el crecimiento de la economía nacional, donde el microcrédito, permite su empoderamiento, mejora sus oportunidades de bienestar económico, promueve su desarrollo, autoempleo e inclusión financiera.

### FIRA BRINDA FINANCIAMIENTO AL SECTOR AGROALIMENTARIO CON ÉNFASIS EN LAS MUJERES RURALES



Tostadas horneadas hechas 100% de maíz  
¡Manejamos precios de mayoreo y menudeo!

777-563-5582 / 777-328-0125



## TOSTADAS EL MOLACHO

Cuadrada Redonda Totopo Nacho



# TROPI MANGO

**NUEVO**



## PALETAS SABOR MANGO CON CHILE



Catálogo Digital

## AFECTAN AGROQUÍMICOS ILEGALES CULTIVO DE LA VID EN MÉXICO

### Necesario fortalecer la vigilancia y control en el uso de agroquímicos: UMFFAAC.

La aplicación de agroquímicos ilegales en el cultivo de la vid pone en riesgo la salud de trabajadores agrícolas y consumidores, además de comprometer la producción de la uva”, así lo aseguró el presidente de la Unión Mexicana de Fabricantes y Formuladores de Agroquímicos (UMFFAAC), Luis Eduardo González Cepeda.

El experto en protección de cultivos alertó que ciertos productores están utilizando sustancias ilegales que afirman contener cianamida hidrogenada, esencial para el cultivo de la uva, pero que carecen del Registro Sanitario Coordinado (obligatorio en la etiqueta) que emite la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) con opinión técnica del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) y de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat). Dicho registro garantiza la seguridad y calidad del producto.

González Cepeda explicó que el cultivo de la uva de mesa desempeña un papel esencial en la economía de varios estados como Sonora, que registró ventas de 288 mil toneladas de uva por un valor de 8 mil 638 millones de pesos, lo que representa el 90.4 por ciento del valor total de la producción nacional. Además, México exportó uvas a 17 naciones, siendo Estados Unidos el principal comprador por un monto de 320 millones de dólares.

El presidente de la UMFFAAC enfatizó la urgencia de reforzar la vigilancia y control en el uso de agroquímicos. Es fundamental que estos productos estén registrados y aprobados para garantizar la seguridad de consumidores y productores.

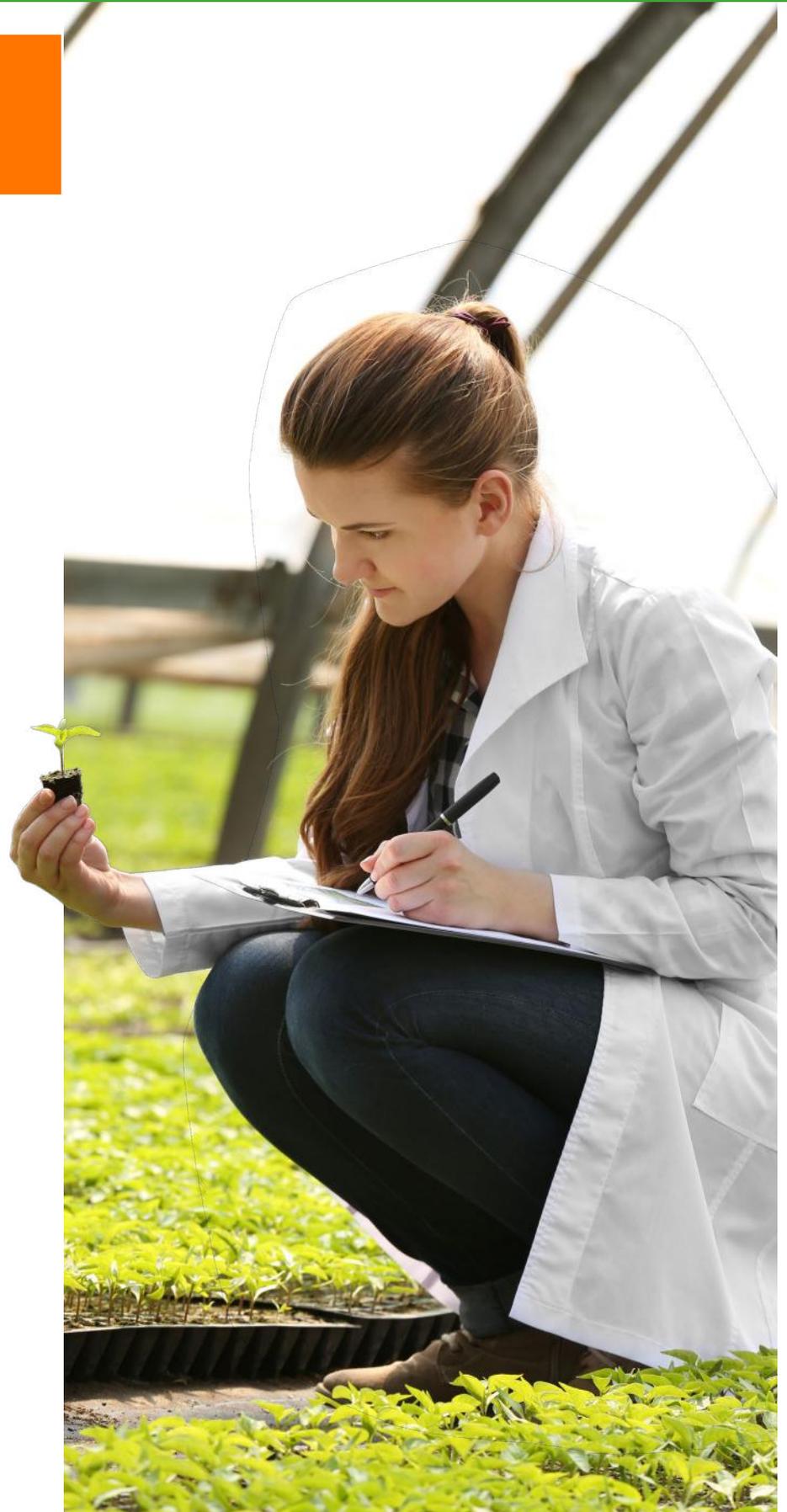
Recomendó que la cianamida hidrogenada, en particular, sólo se utilice tras verificar su Registro Sanitario Coordinado, mismo que puede ser verificado en la página oficial de la Cofepris (<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>).

Además, señaló la urgente necesidad de coordinación entre el Senasica, las Secretarías de Salud y Medio Ambiente, esta colaboración, dijo, es esencial para garantizar la inocuidad de los alimentos y el uso de productos agroquímicos legales y seguros.

El presidente de la UMFFAAC resaltó que se tienen que hacer estudios en campo para conocer que sustancias utilizan los productores y tener así un control más riguroso sobre si los agroquímicos usados son legales.

Recordó que hay tiendas de autoservicio que exigen a los productores agrícolas una constancia de que el agroquímico utilizado en el cultivo fue comprado legalmente, si este documento no es entregado el producto no es comercializado por la tienda.

González Cepeda informó, “estamos presionando para que los certificadores del proceso del cultivo soliciten las facturas a los productores agrícolas. Así podremos identificar si el producto fue adquirido en un establecimiento formal”.



**Emite UMFFAAC alerta sanitaria contra cianamida hidrogenada ilegal.**

# ¡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

## VALLADOLID CELEBRA SU ANIVERSARIO COMO PUEBLO MÁGICO

Yucatán hoy en día es considerado como uno de los destinos más importantes y seguros a nivel nacional e internacional, gracias a su cultura, tradición, gastronomía y diversidad, misma que se ve reflejada en sus paradisíacos Pueblos Mágicos.

En el año 2012 durante el mes de agosto, Valladolid recibió su denominación como parte de la selecta lista que conforma a los Pueblos Mágicos de México, los cuales se distinguen por ser sitios repletos de símbolos y leyendas, que en muchos casos han sido escenario de hechos trascendentes en nuestra historia, además de ser lugares que muestran la identidad nacional en cada uno de sus rincones.

Motivo por el cual los próximos días 2 y 3 de septiembre Valladolid celebrará su 11° aniversario por su nombramiento y sus habitantes festejarán de la manera que los caracteriza, preservando las tradiciones y costumbres, muestra de ello será la macrovaquería en el centro de la ciudad, donde los vallisoletanos lucirán sus trajes tradicionales y sus mejores pasos de baile.

Así que... ¿Sí lo que buscas es un momento familiar lleno de cultura y tradición? Te recomendamos recorrer Valladolid, uno de los siete Pueblos Mágicos de la entidad, que destaca por ser la segunda ciudad más importante del estado. Fundada 1543 en lo que fue el bello pueblo de Zací (Gavilán Blanco), y que hasta la fecha posee un gran legado histórico que fusiona el esplendor de la época colonial con el misticismo del Mundo Maya, esta ciudad también es conocida como “La Perla del Oriente Maya” o “La heroica Zací” pueblo que te enamora con sus calles coloniales engalanadas por sus casonas y edificios históricos.

Aunado a las actividades por su celebración te platicamos otras opciones para realizar en esta bella ciudad.

### **Cultura e historia**

Esta ciudad, considerada como la capital del Mundo Maya se encuentra en la misma región que la imponente Chichén Itzá, una de las siete Maravillas del Mundo Moderno que, a su vez, es el principal punto de partida para poder conocer una gran cantidad de cenotes sagrados y otros atractivos turísticos. Además, durante los equinoccios de primavera y otoño ofrece un fenómeno arqueo astronómico inigualable, se trata de un espectáculo de luces y sombras, que simulan el descenso de Kukulcán, la serpiente emplumada, a lo largo de su escalinata, además de que puedes visitar el Cenote Sagrado y admirar los vestigios del antiguo lugar donde practicaban el Juego de Pelota.

### **Cenotes**

De igual forma a tan solo 5 minutos del centro histórico de Valladolid, podrás disfrutar de la Hacienda Selva Maya, aquí, descubrirás el hermoso cenote de Saamal, un espejo natural de aguas cristalinas a una temperatura promedio de 22 grados centígrados, ideal para nadar y disfrutar de su belleza en un ambiente exótico y relajante.

### **Gastronomía**

Otra de las actividades que no puedes perderte al visitar el Pueblo Mágico es descubrir la cocina yucateca hoy en día se ofrece una experiencia histórica-gastronómica que te permitirá adentrarte en la historia y los sabores inigualables de este hermoso pueblo colonial. Esta experiencia tiene como propósito el de contar la historia de Valladolid a través de los sabores y técnicas que caracterizan la cocina yucateca. En el parque principal denomi-



nado Francisco Cantón Rosado se inicia la caminata después de recibir las instrucciones precisas del guía. La primera parada es en el restaurante Origen ubicado dentro de las instalaciones del Hotel Real Hispano con una degustación del auténtico platillo lomititos de Valladolid acompañado de un agua de chaya con limón. Seguidamente, admirarás las calles y casonas de este pueblo mágico para llegar al Restaurante El Patio, donde te ofrecen un delicioso burrito envuelto en xmakulan u hoja santa, una planta aromática de la región, además de unas empanadas de chaya con queso de bola.

Por si fuera poco, la gastronomía de la región es emblemática, razón por la cual no puedes perderte de disfrutar de la tradicional longaniza de Valladolid, un embutido típico de la gastronomía yucateca que podemos encontrar en diferentes platillos de la región. En sus orígenes este alimento se hacía con carne de venado, pero con el paso de los años comenzó a prepararse con carne de cerdo; su inigualable sabor ahumado a las brasas lo hacen un manjar delicioso y versátil que puede servirse de varias maneras y que podrás disfrutar en alguno de los emblemáticos restaurantes de la región como lo es el Mesón del Marqués, Casona de los Cedros, La Palapita de los Tamales o la cocina tradicional del restaurante Ix Cat Ik.

### **¿Qué más visitar a su alrededor?**

Además, si buscas visitar otras actividades cercanas a Valladolid te sugerimos la zona arqueológica de Ek Balám, Las Coloradas, la Reserva de Biósfera de Río Lagartos e Izamal, recordemos que Yucatán cuenta con una de las infraestructuras carreteras más completas del país, por lo que los traslados de punto a punto son seguros.

Sin duda alguna, Yucatán hoy por hoy es el destino ideal para todo tipo de viajeros y visitar Valladolid en estas vacaciones puede transformarlas en algo extraordinario, consulta a través de [yucatan.travel](http://yucatan.travel) y planifica un viaje lleno de diversión y sabor con su nueva campaña 365 sabores de Yucatán, que te permitirá explorar la extraordinaria gastronomía de la entidad mientras disfrutas de los atractivos del mundo Maya.

# Los Manantiales

## Jamón de Pierna

**14%**  
PROTEÍNA  
LIBRE DE GRASA  
PREFERENTE



# HORNEADO

## EL BARCELONA, IMPUTADO POR EL JUEZ DEL “CASO NEGREIRA” POR COHECHO

**Josep Maria Bartomeu, Sandro Rosell, José María Enríquez Negreira y su hijo han sido igualmente imputados por el juez Joaquín Aguirre, titular del Juzgado de Instrucción número 1 de Barcelona, según anuncia *El Debate***

Los 7,5 millones de euros que pagó el FC Barcelona a José María Enríquez Negreira, exvicepresidente del Comité Técnico de Árbitros durante 17 años, constituyen un delito.

Así lo cree Joaquín Aguirre, titular del Juzgado de Instrucción número 1 de Barcelona, que ha imputado al FC Barcelona por cohecho tal y como adelanta *El Debate*. También han sido imputados Josep Maria Bartomeu, Sandro Rosell, José María Enríquez Negreira y su hijo.

“El delito de cohecho se ha consumado al haberse realizado el pago, se demuestre o no la corrupción sistémica del arbitraje español a causa de tales pagos”, recuerda el juez. El FC Barcelona no usó un “tradicional método de pago” sino que usó “una forma novedosa de posible retribución ilegítima”. Para el juez supone una “posible corrupción sistémica” en el CTA ya que Negreira controlaba el sistema de calificación de los árbitros.

### Ya está imputado

Según explican en *El Confidencial*, el cohecho se trata de “un tipo penal que no exige demostrar la adulteración de partidos concretos y que contempla condenas más graves que el delito de corrupción entre particulares que se atribuía hasta ahora”.

Tiene sanciones más graves que el delito de corrupción, por el que hasta ahora se investigaba al Barcelona. El club ya está imputado, pero no se prevén detenciones, según fuentes policiales. Con que se demuestre que alguien del club solicitó dinero o alguna compensación por una decisión injusta ya se trataría de cohecho. En este caso ya está acreditado que el club transfirió más de siete millones a las cuentas de Negreira y a la de su hijo por una serie de servicios no justificados.

Además de soborno, los Negreira, Rosell, Bartomeu y los exdirectivos Soler y Grau están imputados por los delitos continuados de corrupción en los negocios en su modalidad de fraude deportivo, administración desleal y otro de falsedad en documento mercantil.



FUENTE:

<https://www.marca.com/mx/futbol/fc-barcelona/2023/09/28/651553a546163fcd08b45c6.html>

# TOSTADAS EL MOLACHO

Cuadrada Redonda Totopo Nacho



Tostadas horneadas hechas 100% de maíz  
¡Manejamos precios de mayoreo y menudeo!

777-563-5582 / 777-328-0125





# ÚNETE AL ESQUEMA DE DISTRIBUIDOR MICOCO

SIN MÍNIMO DE COMPRA

DIFERENTES PRESENTACIONES

ENTREGA INMEDIATA A TU DOMICILIO

IDEAL PARA HELADOS, COBERTURAS, CONFITERÍA, FRITURAS.

Aceite de coco RBD



micoco.com.mx

WhatsApp 33 1090 2458



## CUÁLES SON LAS VACUNAS QUE DEBE TENER MI MASCOTA

M.V.Z Miguel Ángel López

El sistema inmunológico es el encargado de producir muchas de las células que defienden al organismo de dichos agentes. Al nacer, no ha madurado lo suficiente por lo que las células de defensa son proporcionadas por la leche de la madre en forma de calostro. Posteriormente, al ir madurando paulatinamente irá fabricando la cantidad necesaria para defenderlo.

Las vacunas han sido diseñadas para estimular al sistema inmunológico para la producción de defensas específicas contra una enfermedad; consisten en la introducción al organismo de un microorganismo (ya sea virus o bacteria) modificado o atenuado con el fin de poner al sistema inmunológico de la mascota a fabricar defensas contra esa enfermedad. Las vacunas ayudan a prevenir la enfermedad, no a curarla.



Es muy importante aplicar las vacunas en la edad adecuada y además únicamente deben ser administradas en animales sanos.



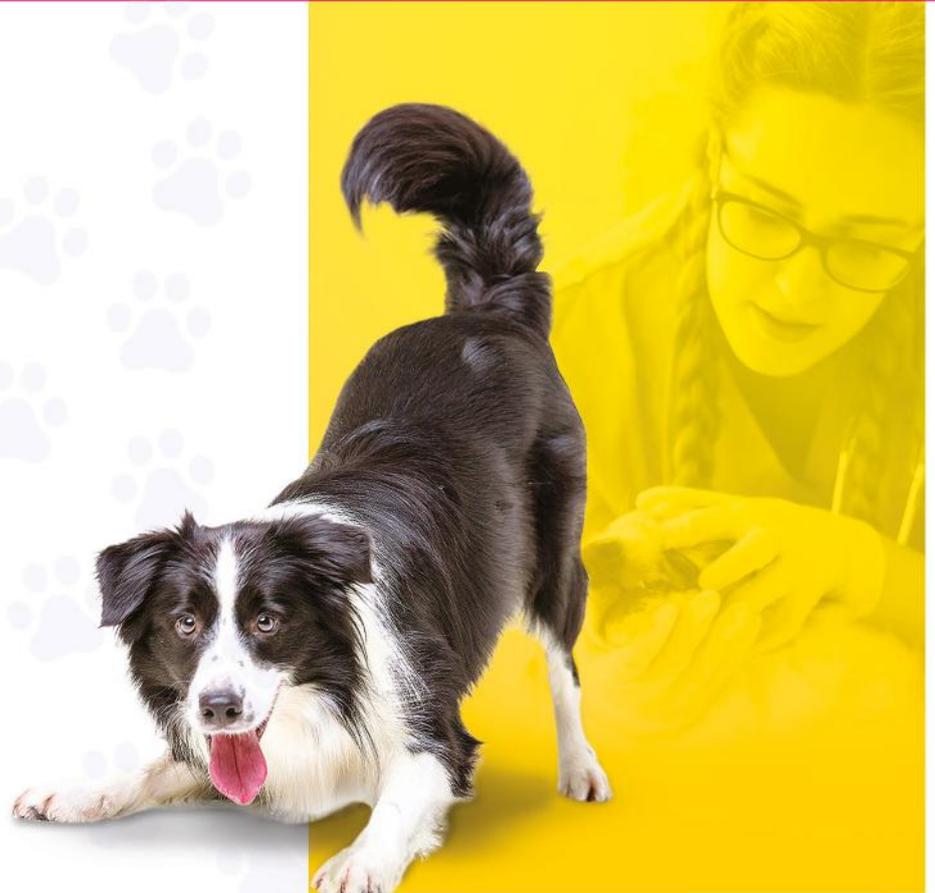
PERROS

A las 6 semanas parvovirus y moquillo canino; a las 8 semanas polivalente (parvovirus, moquillo, parainfluenza, hepatitis canina y leptospirosis); a las 12 semanas refuerzo de polivalente; a las 16 semanas refuerzo de polivalente y rabia. Posteriormente cada año refuerzo de polivalente y rabia.



GATOS

En cuanto a los gatos se recomienda la aplicación a las 6 semanas de la vacuna trivalente (panleucopenia, calicivirus y rinotraqueítis); a las 10 semanas leucemia felina; a las 12 semanas la 2ª dosis de trivalente; a las 14 semanas la 2ª dosis de leucemia y a las 16 semanas rabia.



La mejor decisión que podemos tomar para la salud de nuestra mascota es llevarla regularmente al médico veterinario para que nos recuerde puntualmente cuando es necesario aplicarle vacunas o realizarle desparasitaciones. Además, él siempre nos podrá recomendar la mejor opción desde el punto de vista nutricional, que consista en un alimento Premium o Super Premium de calidad para alargar su calidad de vida.

FUENTE:



GRUPO PM

# ¡KATAPLUM! <sup>MR</sup>

PARQUE DE DIVERSIONES

**Lunes**  
**2X1**  
Incluye 30 atracciones con tu Kataporte

Compra aquí o en taquilla

Un parque de diversiones tan grande que tiene un Centro Comercial

Centro Comercial Parque Las Antenas,  
Av. Canal de Garay 3278, La Esperanza, CDMX. Sobre Periférico Oriente.