

Producción de cerdo, con buenas prácticas pecuarias

Redacción
EL ECONOMISTA

EL SERVICIO Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), en colaboración con México Calidad Suprema y la Confederación de Porcicultores Mexicanos, lograron la certificación en Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) de 113 unidades de producción ubicadas en 12 entidades del país.

Con lo anterior se beneficia a 686 porcicultores, con una capacidad instalada de 277,427 vientres, que generan cerca de 519,000 toneladas de carne en canal certificada, lo cual representa 30% de la producción nacional de cerdo, informó el director en jefe del Senasica, Enrique Sánchez Cruz.

Durante su participación en el XVI Encuentro Nacional de Porcicultores, el funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), explicó que con

113
UNIDADES
productoras, ubicadas en
12 estados, lograron la
certificación en BPP.

la certificación en BPP, los productores pueden colocar sus productos en mercados nacionales y extranjeros en condiciones de mayor competitividad, lo que fortalece la estrategia de diversificación de mercados.

Con la finalidad de impulsar la producción y exportación de carnicos de cerdo, el funcionario convocó a los porcicultores a que cada vez más unidades de producción se certifiquen en BPP, porque con ello se fomenta la cultura de la prevención, lo cual ayuda a mantener el estatus sanitario de las regiones.

Añadió que los sistemas de ino-

cuidad son la llave que abre la puerta para la exportación de alimentos, además de que, con este tipo de programas, el principal beneficiado es el consumidor.

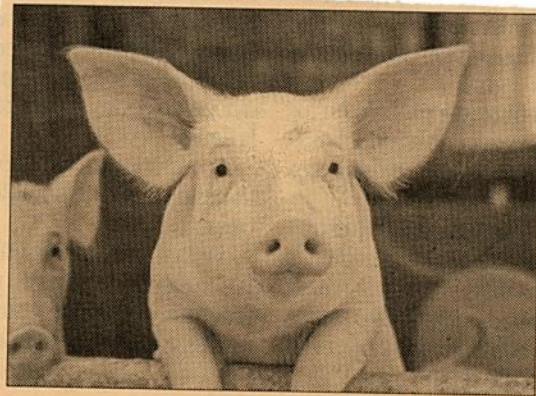
ESTABLECIMIENTOS TIF

Dijo que actualmente 52 Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) están autorizados para exportar carnicos de cerdo a 18 países: China, Japón, Canadá, Estados Unidos de América, Corea, Vietnam, Costa Rica, Singapur, Colombia, Guatemala, Cuba, Venezuela, El Salvador, Nicaragua, Chile, Uruguay, Argentina y Panamá.

Detalló que los establecimientos TIF autorizados se ubican en Baja California, Michoacán, Chihuahua, Coahuila, Durango, Estado de México, Guanajuato, Hidalgo, Jalisco, Nuevo León, Puebla, Quintana Roo, San Luis Potosí, Sinaloa, Sonora, Tamaulipas, Yucatán y Zacatecas.

Sánchez Cruz detalló que Méxi-

62



Al colocar los productos en mercados nacionales y extranjeros, se fortalece la diversificación. FOTO: SHUTTERSTOCK

co es el onceavo productor ganadero en el mundo y que exporta productos agroalimentarios a más de 170 países.

El Senasica, dijo, en materia de infraestructura está en igualdad de capacidades que sus contrapartes internacionales, ya que cuenta con laboratorios en los que existe tecnología de punta, técnicos altamente calificados, sistemas de calidad certificados con base en normas ISO, y diversas técnicas de diagnóstico para temas de patógenos y plaguicidas, entre otros.

Adicionalmente, aseveró, “contamos con sólidos sistemas de información, tecnología de primera generación y hemos establecido protocolos sanitarios y acuerdos

de equivalencia con los principales socios comerciales para facilitar el intercambio de productos agroalimentarios”.

Asimismo, abundó, México ha construido una relación de confianza con sus socios comerciales, basada en la transparencia, sistemas de diagnóstico estandarizados y normatividad nacional armonizada con los criterios internacionales en materia de sanidad e inocuidad agropecuaria.

Las acciones que ha llevado a cabo la Sagarpa en temas sanitarios han permitido que México tenga un estatus sanitario privilegiado, lo que le permite exportar sus productos en el mundo,

estados@eleconomista.mx



El portal de noticias donde los políticos se miden y son medidos.

Inicio Secciones › Opinión › Legislativo › Presidencia de la República Secretarías de Estado ›
 Síntesis Informativa Periódicos Nacionales e Internacionales Elecciones 2017 Elecciones 2018

CERTIFICADA EN BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS 30 POR CIENTO DE LA PRODUCCIÓN NACIONAL DE CERDO

Zihuatanejo de Azueta, Gro., 30 de octubre de 2017

El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), en colaboración con México Calidad Suprema y la Confederación de Porcicultores Mexicanos, lograron la certificación en Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) de 113 unidades de producción ubicadas en 12 entidades del país.

Con lo anterior se beneficia a 686 porcicultores, con una capacidad instalada de 277 mil 427 vientres, que generan cerca de 519 mil toneladas de carne en canal certificada, lo cual representa 30 por ciento de la producción nacional de cerdo, informó el director en jefe del SENASICA, Enrique Sánchez Cruz.

Durante su participación en el XVI Encuentro Nacional de Porcicultores, el funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) explicó que con la certificación en BPP, los productores pueden colocar sus productos en mercados nacionales y extranjeros en condiciones de mayor competitividad, lo que fortalece la estrategia de diversificación de mercados.

Con la finalidad de impulsar la producción y exportación de cárnicos de cerdo, el funcionario convocó a los porcicultores a que cada vez más unidades de producción se certifiquen en BPP, porque con ello se fomenta la cultura de la prevención, lo cual ayuda a mantener el estatus sanitario de las regiones.

Al dictar su ponencia "La inocuidad como herramienta en la apertura de mercados", destacó que los sistemas de inocuidad son la llave que abre la puerta para la exportación de alimentos, además de que, con este tipo de programas, el principal beneficiado es el consumidor, pues se le ofrecen mayores garantías de que llegan a su mesa productos inocuos y de calidad.

Dijo que actualmente 52 Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) están autorizados para exportar cárnicos de cerdo a 18 países: China, Japón, Canadá, Estados Unidos de América, Corea, Vietnam, Costa Rica, Singapur, Colombia, Guatemala, Cuba, Venezuela, El Salvador, Nicaragua, Chile, Uruguay, Argentina y Panamá.

Detalló que los establecimientos TIF autorizados se ubican en los estados de Baja California, Michoacán, Chihuahua, Coahuila, Durango, Estado de México, Guanajuato, Hidalgo, Jalisco, Nuevo León, Puebla, Quintana Roo, San Luis Potosí, Sinaloa, Sonora, Tamaulipas, Yucatán y Zacatecas.

Sánchez Cruz resaltó que México es el onceavo productor ganadero en el mundo y que exporta productos agroalimentarios a más de 170 países, lo cual es posible porque la SAGARPA ha construido importantes herramientas para sustentar la producción agroalimentaria de México.

El SENASICA, dijo, en materia de infraestructura está en igualdad de capacidades que sus contrapartes internacionales, ya que cuenta con laboratorios en los que existe tecnología de punta, técnicos altamente calificados, sistemas de calidad certificados con base en normas ISO, y diversas técnicas de diagnóstico para temas de patógenos y plaguicidas, entre otros.

Adicionalmente, aseveró, "contamos con sólidos sistemas de información, tecnología de primera generación y hemos establecido protocolos sanitarios y acuerdos de equivalencia



EL PORTAL DONDE LOS POLÍTICOS SE MIDEN Y SON MEDIDOS



La razón de ser de la política sigue siendo la misma, pero la forma como se hace política ha cambiado

Millones de usuarios dejan el papel por lo Virtual



CÁMARA DE DIPUTADOS

con los principales socios comerciales para facilitar el intercambio de productos agroalimentarios”.

Asimismo, abundó, México ha construido una relación de confianza con sus socios comerciales, basada en la transparencia, sistemas de diagnóstico estandarizados y normatividad nacional armonizada con los criterios internacionales en materia de sanidad e inocuidad agropecuaria.

Las acciones que ha llevado a cabo la SAGARPA en temas sanitarios han permitido que México tenga un estatus sanitario privilegiado, lo que le permite exportar sus productos en el mundo, puesto que está libre de las enfermedades más devastadoras, como fiebre aftosa, encefalopatía espongiforme bovina (vacas locas), fiebre porcina clásica, enfermedad de Aujeszky y peste porcina africana, entre otras.

Reconocen Porcicultores labor del SENASICA

Por su parte, el Presidente del Consejo Directivo de la Confederación de Porcicultores Mexicanos, José Luis Caram Inclán, entregó al director en jefe del SENASICA un reconocimiento, por su contribución para fortalecer la calidad de porcicultura mexicana y hacer de ella un activo de nuestro país.

Subrayó que para el presente año el lema del Encuentro Nacional de Porcicultores: “La Proteína Animal Alimentando al Mundo”, se debió a que México es un gran productor de cárnicos de calidad para abastecer a consumidores exigentes.

Durante el encuentro se analizaron distintos temas, como la situación del mercado de la carne de cerdo, normatividad, inocuidad y los cambios en las preferencias de los consumidores, entre otros.

30 octubre 2017 SAGARPA, Secretarías

Hotel Tanhuji Reef



COLUMNAS POLÍTICAS

COLUMNAS FINANCIERAS

ARTÍCULOS DE OPINIÓN

SÍNTESIS INFORMATIVAS

PRIMERAS PLANAS



Cámara de Diputados

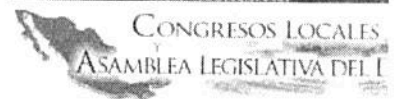


Canal del **Congreso**
El Canal de la Unión



Senado de la Repú

SENADO DE LA REPÚBLICA
LXII LEGISLATURA transmisión



Constitución Política de los
Estados Unidos Mexicanos

2017-10-30 14:22:15

Porcicultores mexicanos obtienen certificación en prácticas pecuarias

México, 30 Oct (Notimex).- El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), en colaboración con México Calidad Suprema y la Confederación de Porcicultores Mexicanos, lograron la certificación en Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) de 113 unidades de producción ubicadas en 12 entidades del país.

Dicho reconocimiento beneficia a 686 porcicultores, con una capacidad instalada de 277 mil 427 vientres, que generan cerca de 519 mil toneladas de carne en canal certificada.

Esta cifra representa 30 por ciento de la producción nacional de cerdo, informó el director en jefe del Senasica, Enrique Sánchez Cruz, en XVI Encuentro Nacional de Porcicultores.

Con la certificación en BPP, dijo, los productores pueden colocar sus productos en mercados nacionales y extranjeros en condiciones de mayor competitividad y, de esta manera, fortalecer la estrategia de diversificación de mercados.

Al dictar su ponencia “La inocuidad como herramienta en la apertura de mercados”, expuso que los sistemas de inocuidad son la llave para abrir la puerta para la exportación de alimentos y, al mismo tiempo, beneficiar al consumidor.

El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) refirió que 52 Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) están autorizados para exportar cárnicos de cerdo a 18 países.

Subrayó que los países son China, Japón, Canadá, Estados Unidos, Corea, Vietnam, Costa Rica, Singapur, Colombia, Guatemala, Cuba, Venezuela, El Salvador, Nicaragua, Chile, Uruguay, Argentina y Panamá.

Sánchez Cruz resaltó que México es el onceavo productor ganadero en el mundo y exporta productos agroalimentarios a más de 170 países, lo cual es posible porque la Sagarpa ha construido importantes herramientas para sustentar la producción agroalimentaria de México.

Entre otras acciones implementadas, acotó, México tiene un estatus sanitario privilegiado porque está libre de las enfermedades más devastadoras, como fiebre aftosa, encefalopatía espongiforme bovina (vacas locas), fiebre porcina clásica, enfermedad de Aujeszky y peste porcina africana, entre otras.

A su vez, presidente del Consejo Directivo de la Confederación de Porcicultores Mexicanos, José Luis Caram Inclán, entregó al director en jefe del Senasica un reconocimiento por su contribución a fortalecer la calidad de porcicultura mexicana y hacer de ella un activo del país.

Comentó que el lema del Encuentro Nacional de Porcicultores: “La Proteína Animal Alimentando al Mundo” es porque México es un gran productor de cárnicos de calidad para abastecer a consumidores exigentes.

Durante el encuentro se analizaron distintos temas, como la situación del mercado de la carne de cerdo, normatividad, inocuidad y los cambios en las preferencias de los consumidores.

NTX/CTS/TVA



ECONOMÍA

Porcicultores mexicanos obtienen certificación en prácticas pecuarias

El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), en colaboración con México Calidad Suprema y la Confederación de Porcicultores Mexicanos, lograron la certificación en...

foramex_30/10/2017_14_1111

El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), en colaboración con México Calidad Suprema y la Confederación de Porcicultores Mexicanos, lograron la certificación en Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) de 113 unidades de producción ubicadas en 12 entidades del país.

Dicho reconocimiento beneficia a 686 porcicultores, con una capacidad instalada de 277 mil 427 vientres, que generan cerca de 519 mil toneladas de carne en canal certificada.

Esta cifra representa 30 por ciento de la producción nacional de cerdo, informó el director en jefe del Senasica, Enrique Sánchez Cruz, en XVI Encuentro Nacional de Porcicultores.

Con la certificación en BPP, dijo, los productores pueden colocar sus productos en mercados nacionales y extranjeros en condiciones de mayor competitividad y, de esta manera, fortalecer la estrategia de diversificación de mercados.

Al dictar su ponencia "La inocuidad como herramienta en la apertura de mercados", expuso que los sistemas de inocuidad son la llave para abrir la puerta para la exportación de alimentos y, al mismo tiempo, beneficiar al consumidor.

El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) refirió que 52 Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) están autorizados para exportar cárnicos de cerdo a 18 países.

Subrayó que los países son China, Japón, Canadá, Estados Unidos, Corea, Vietnam, Costa Rica, Singapur, Colombia, Guatemala, Cuba, Venezuela, El Salvador, Nicaragua, Chile, Uruguay, Argentina y Panamá.

Sánchez Cruz resaltó que México es el onceavo productor ganadero en el mundo y exporta productos agroalimentarios a más de 170 países, lo cual es posible porque la Sagarpa ha construido importantes herramientas para sustentar la producción agroalimentaria de México.

Entre otras acciones implementadas, acotó, México tiene un estatus sanitario privilegiado porque está libre de las enfermedades más devastadoras, como fiebre aftosa, encefalopatía espongiforme bovina (vacas locas), fiebre porcina clásica, enfermedad de Aujeszky y peste porcina africana, entre otras.

A su vez, presidente del Consejo Directivo de la Confederación de Porcicultores Mexicanos, José Luis Caram Inclán, entregó al director en jefe del Senasica un reconocimiento por su contribución a fortalecer la calidad de porcicultura mexicana y hacer de ella un activo del país.

Comentó que el lema del Encuentro Nacional de Porcicultores: "La Proteína Animal Alimentando al Mundo" es porque México es un gran productor de cárnicos de calidad para abastecer a consumidores exigentes.

Durante el encuentro se analizaron distintos temas, como la situación del mercado de la carne de cerdo, normatividad, inocuidad y los cambios en las preferencias de los consumidores.

Porcicultores mexicanos obtienen certificación en prácticas pecuarias

Fuente: 20 minutos Fecha: 2017-10-30 14:51:37

Notimex El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), en colaboración con México Calidad Suprema y la Confederación de Porcicultores Mexicanos, lograron la certificación en...El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), en colaboración con México Calidad Suprema y la Confederación de Porcicultores Mexicanos, lograron la certificación en Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) de 113 unidades de producción ubicadas en 12 entidades del país. Dicho reconocimiento beneficia a 686 porcicultores, con una capacidad instalada de 277 mil 427 vientres, que generan cerca de 519 mil toneladas de carne en canal certificada. Esta cifra representa 30 por ciento de la producción nacional de cerdo, informó el director en jefe del Senasica, Enrique Sánchez Cruz, en XVI Encuentro Nacional de Porcicultores. Con la certificación en BPP, dijo, los productores pueden colocar sus productos en mercados nacionales y extranjeros en condiciones de mayor competitividad y, de esta manera, fortalecer la estrategia de diversificación de mercados. Al dictar su ponencia "La inocuidad como herramienta en la apertura de mercados", expuso que los sistemas de inocuidad son la llave para abrir la puerta para la exportación de alimentos y, al mismo tiempo, beneficiar al consumidor. El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (*sagarpa*) refirió que 52 Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) están autorizados para exportar cárnicos de cerdo a 18 países. Subrayó que los países son China, Japón, Canadá, Estados Unidos, Corea, Vietnam, Costa Rica, Singapur, Colombia, Guatemala, Cuba, Venezuela, El Salvador, Nicaragua, Chile, Uruguay, Argentina y Panamá. Sánchez Cruz resaltó que México es el onceavo productor ganadero en el mundo y exporta productos agroalimentarios a más de 170 países, lo cual es posible porque la *sagarpa* ha construido importantes herramientas para sustentar la producción agroalimentaria de México. Entre otras acciones implementadas, acotó, México tiene un estatus sanitario privilegiado porque está libre de las enfermedades más devastadoras, como fiebre aftosa, encefalopatía espongiforme bovina (vacas locas), fiebre porcina clásica, enfermedad de Aujeszky y peste porcina africana, entre otras. A su vez, presidente del Consejo Directivo de la Confederación de Porcicultores Mexicanos, José Luis Caram Inclán, entregó al director en jefe del Senasica un reconocimiento por su contribución a fortalecer la calidad de porcicultura mexicana y hacer de ella un activo del país. Comentó que el lema del Encuentro Nacional de Porcicultores: "La Proteína Animal Alimentando al Mundo" es porque México es un gran productor de cárnicos de calidad para abastecer a consumidores exigentes. Durante el encuentro se analizaron distintos temas, como la situación del mercado de la carne de cerdo, normatividad, inocuidad y los cambios en las preferencias de los consumidores.

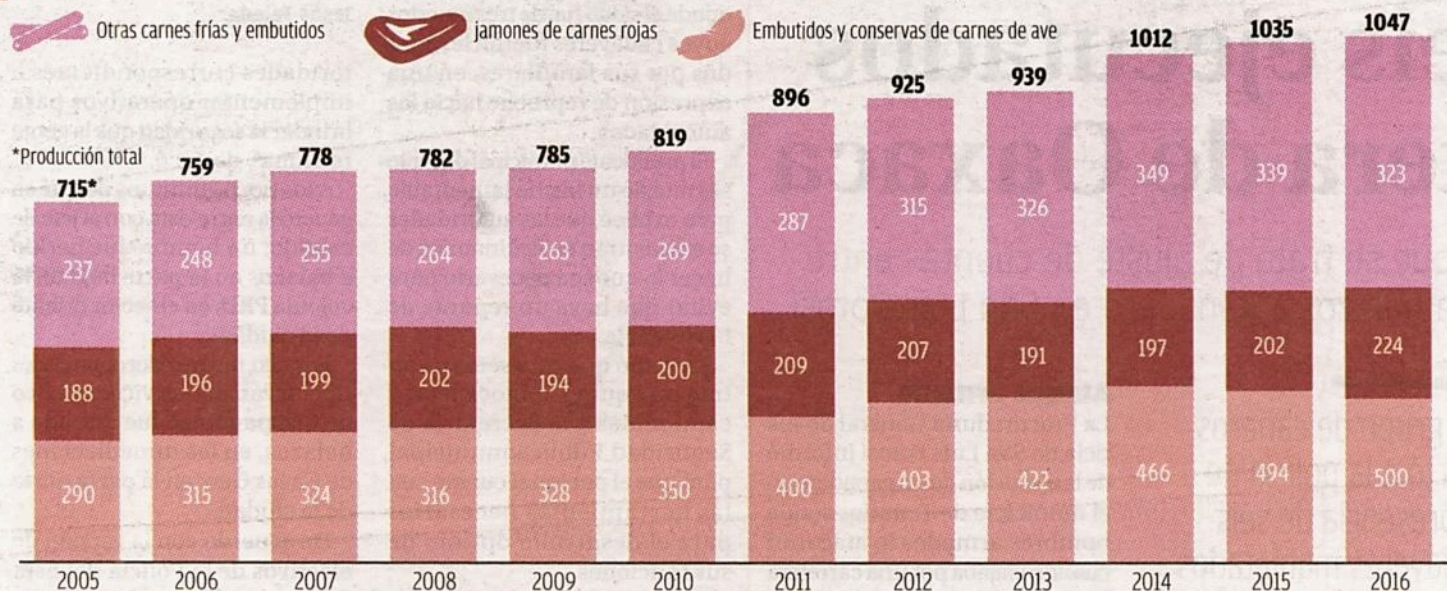
LA FIRMA INICIÓ CON LA DISTRIBUCIÓN, AHORA CUENTA CON PLANTA DE MIL 50 MDP

Lala producirá en Hidalgo las carnes frías Nutri Deli

Diseñada con estrictos estándares de seguridad alimentaria internacionales, la procesadora, de clase mundial, es la más moderna de México, asegura Eduardo Tricio, presidente del grupo

PRODUCCIÓN DE CARNES PROCESADAS

De acuerdo con euromonitor.com, Grupo Lala entrará a un mercado con valor de casi 34 mil millones de pesos en el país.



Fuente: Consejo Mexicano de la Carne | Información: Raúl Flores | Gráfico: Mauricio Ledesma

Guadalupe Romero/México

Constellation Brands compra parte de productor de marihuana

Lo que para Grupo Lala empezó hace poco más de dos años como un programa piloto para incursionar en el mercado de carnes procesadas (frías o embutidos), con la distribución de la marca Nutri Deli, hoy se concreta en la inauguración de una fábrica de mil 50 millones de pesos en Tizayuca, Hidalgo.

Con la presencia del gobernador de la entidad, Omar Fayad Meneses; el presidente del Consejo Nacional Agropecuario, Bosco

Por una transacción de 245 millones de dólares canadienses Constellation Brands, la firma productora y comercializadora de cerveza, vino y licores que es dueña de las marcas Corona y Modelo, adquirió una participación de 9.9 por ciento de las acciones en Canopy Growth Group, el mayor productor canadiense de marihuana.

“Esta inversión nos permitirá conocer más acerca de este mercado emergente, sin dejar de enfocarnos en nuestro negocio principal de bebidas alcohólicas”.

Canopy Growth Corporation está enfocado en productos medicinales de acuerdo a la legislación vigente en Canadá. Por el momento, no existen pla-

nes de producir o comercializar ningún otro producto de cannabis”, refirió a MILENIO la multinacional.

“En el corto y mediano plazo, nuestro objetivo es conocer y comprender mejor esta oportunidad de mercado emergente. Por el momento, nos enfocaremos en impulsar el crecimiento de nuestro portafolio estelar de cerveza, vinos y licores”.

La compañía afirmó que la compra de las acciones de la empresa canadiense cuyo valor de mercado se cotiza en mil millones de dólares canadienses, se enfocan cada vez más en las necesidades de los consumidores a medida que estas evolucionan con el mercado.

Cristina Ochoa/México

de la Vega Valladolid; el director en jefe del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), Enrique Sánchez Cruz; el presidente del consejo de administración

de Grupo Lala, Eduardo Tricio, y del director general, Scot Rank, entre otros invitados, sin medios presentes, fue inaugurada formalmente Nutri Deli, la primera

fábrica procesadora de carnes frías del grupo.

Con la puesta en marcha de la planta serán generados 350 empleos directos y alrededor

de 900 indirectos, situación que ratifica el compromiso del grupo empresarial de impulsar de forma innovadora la elaboración de alimentos nutritivos

y saludables para estar cerca de los hogares mexicanos con productos de alta calidad, refiere en un comunicado la firma.

“Las instalaciones de Nutri Deli están diseñadas con los más estrictos estándares de seguridad alimentaria, así como controles de calidad y procesos que van en línea con las mejores prácticas internacionales, lo que la ubica como una procesadora de clase mundial, características que la hacen la más moderna de México”, aseguró Eduardo Tricio, presidente del consejo de administración de Grupo Lala.

La fábrica ya está en proceso de obtener la certificación Tipo Inspección Federal que otorga el Senasica.

Además, ofrece un Centro de Tecnología e Innovación que tiene como objetivos cuatro ejes principales: asegurar la calidad e inocuidad de las materias primas, desarrollar y mejorar constantemente los productos ahí elaborados para adaptarlos a las necesidades y gustos de los consumidores, diseñar y mejorar los procesos productivos con la exploración de nuevas tecnologías en la industria alimentaria para producir con mejor calidad y a un menor costo, y explorar y desarrollar nuevos materiales y proveedores para incorporarlos al proceso de producción.

El gobernador de Hidalgo, Omar Fayad, afirmó que seguirá trabajando para hacer del estado el destino económico de México, y para ello ya funge directamente como ventanilla única para la atracción de inversiones, a fin de dar un trato que genere incentivos para la llegada de

Pág.

2

Col.

Secc.

Deportes

Fecha.

31 OCT 2017

LALA SE DIVERSIFICA

La compañía Lala inauguró su primera fábrica procesadora de carnes frías Nutri Deli en Tizayuca, Hidalgo, la cual requirió una inversión de mil 50 millones de pesos, que generará 350 empleos directos y 900 indirectos. La fábrica está en proceso de obtener la certificación Tipo Inspección Federal, otorgada por el Senasica.



— Notimex

Invierte Lala en planta mil 500 mdp

La compañía Lala inauguró su primera fábrica procesadora de carnes frías Nutri Deli en Tizayuca, Hidalgo, la cual requirió una inversión de mil 50 millones de pesos, generará 350 empleos directos y 900 indirectos.

La fábrica ya se encuentra en proceso de obtener la certificación Tipo Inspección Federal, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica).

Cuenta con un Centro de Tecno-

logía e Innovación que se enfocará en asegurar la calidad e inocuidad de las materias primas, desarrollar y mejorar constantemente los productos que ahí se elaboran, adaptándolos a las necesidades y gustos de los consumidores para alcanzar su satisfacción total.

La empresa Lala también buscará diseñar y mejorar constantemente los procesos de producción, con la exploración de nuevas tecnologías en la industria alimentaria. **Notimex**

INAUGURA PLANTA DE SU MARCA NUTRI DELI

Grupo Lala afianza presencia en mercado de carnes frías

A partir del 2018 los productos ya se venderán en el canal moderno

María Alejandra Rodríguez
EL ECONOMISTA

GRUPO LALA puso en marcha su primera fábrica procesadora de carnes frías de su marca Nutri Deli en Tizayuca, Hidalgo, la cual requirió una inversión de 1,050 millones de pesos y fortalecerá su presencia en dicho mercado, donde se encuentran competidores como Sigma.

“Las instalaciones de Nutri Deli están diseñadas con los más estrictos estándares de seguridad alimentaria así como controles de calidad y procesos que van en línea con las mejores prácticas internacionales, lo que la ubica como una procesadora de clase mundial, características que la hacen la más moderna de México”, aseguró Eduardo Tricio, presidente del Consejo de Administración de Grupo Lala.

La empresa lagunera indicó en su comunicado que con Nutri Deli se consolida como un competidor protagónico en el mercado de carnes frías en el país.

“El reto no veo que sea un tema en la estructura de sus costos, sino en el posicionamiento de sus marcas. Sabemos que es líder en lácteos y que ya había entrado poco a poco



Peter Wiegandt, director comercial de Lala, estrecha la mano del gobernador de Hidalgo, Omar Fayad.

FOTO ESPECIAL

a otros negocios, ahora el reto será quitar participación de mercado a Sigma, por ejemplo”, opinó para **El Economista** Francisco Javier Orozco, profesor del departamento de contabilidad y finanzas del Tec de Monterrey.

Aunque la planta se encuentra en proceso de obtener la certificación Tipo Inspección Federal (TIF) que otorga el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), actualmente, los productos Nutri Deli ya se encuentran en 100,000 tiendas del canal tradicional del país, y a partir del próximo año ya se podrán consumir en el canal moderno, que incluye grandes tiendas de autoservicio.

La empresa detalló que la comercialización de los productos de la familia Nutri Deli se realizarán en la red de distribución refrigerada de Grupo Lala, que a la fecha llega a más de 450,000 tiendas en todo el territorio nacional, lo que permite generar sinergias que impactan en los costos de distribución.

Orozco detalló que las carnes frías son una clara apuesta por la diversificación de productos, “ampliar su gama en la cartera de productos para complementar su negocio principal, pero a la vez mitigar el riesgo”.

Fue en febrero del 2015 cuando Lala anunció su entrada al mercado de las carnes frías a través de un programa piloto; la compañía lanzó su marca Nutri Deli, que comercializa productos como jamón y salchicha. Sigma Alimentos, líder en el mercado de carnes frías, posee marcas como Fud y San Rafael. Por su parte, Grupo Bafar participa con marcas como Sabori, Bafar y Campestre. En tanto, Qualtia Alimentos cuenta con marcas como Zwan, Kir, Duby y Alpino.

Durante el tercer trimestre, Lala reportó un impulso en su flujo operativo de 25.7 por ciento.

maria.rodriguez@eleconomista.mx



Cempasúchil, luz que da vida a tumbas y ofrendas

Su color asemeja los rayos del Sol, que adornan los campos y viveros de Xochimilco y en 20 municipios de cinco estados

Patricia Carrasco, fotos: especiales

La flor de cempasúchil no solamente es un deleite a la vista, por su intenso color anaranjado, amarillo, amarillo fosforescente o blanco, sino un elemento representativo de la tradición mexicana de fiesta de muertos (1o. y 2 de noviembre); esta "flor de veinte pétalos" (del náhuatl cem-poal-xóchitl, veinte-flor) adorna ya las principales avenidas capitalinas, las tumbas y ofrendas de los fieles difuntos.

Su color que asemeja a los rayos solares adorna los campos y viveros de Xochimilco; o los campos de 20 municipios pertenecientes a los estados de Puebla, Guerrero, Hidalgo, Oaxaca y San Luis Potosí.

A partir del mes de octubre y principios de noviembre. En la zona agrícola de la Ciudad de México cerca de 700 productores la siembran para la temporada de todos los santos; por lo que los floricultores, desde hace un mes, se declararon listos para abastecer la demanda de cempasúchil.

Si bien esta flor es muy noble, resiste prácticamente los climas, pero no el frío extremo, y se debe tener cuidado que no le caiga la plaga de la cenicilla. "El cempasúchil se siembran a través de semilla que se germina a partir del 10 de julio; el 10 de agosto siembran y en octubre ya están cosechando", comentó uno de los dueños del vivero Los Lagartones.

Los mexicas, durante la época prehispánica, eligieron el cempasúchil, para tupir con cientos de ejemplares los altares, ofrendas y entierros dedicados a sus muertos; tradición que se mantiene hasta nuestros días, y se puede admirar convertida en una de las protagonistas de nuestros Días de Muertos.

El cempasúchil es una flor nativa de México, donde se encuentra en estado silvestre, principalmente en la Ciudad de

México y los estados de Chiapas, Estado de México, Morelos, Puebla, San Luis Potosí, Sinaloa, Tlaxcala, Oaxaca, Jalisco y Veracruz.

Samuel Barrera detalló que esta flor tiene como característica su tono anaranjado, más común, aunque ya existen otras variedades como las amarillas, amarillo fosforescente y la blanca. "Pero obviamente la variedad de anaranjadas es la preferida, pero de acuerdo con la preferencia del cliente se van produciendo los colores".

Las empresas que les venden las semillas, se las ofrecen acorde al color que necesitan; "ellos hacen las gestiones para tener esas variaciones de colores, lo van trayendo al mercado y de acuerdo a la aceptación, lo van reproduciendo", afirmó.

Detalló que en el vivero trabajan en promedio seis personas al día y cuando hay más trabajo, se incrementa el número de personas.

Los siete productores que forman una sola organización, añadió, cada quien tiene su área de trabajo, pero organizados compran materia prima, macetas, tierra, semillas, esquejes, en mayor cantidad y eso les permite reducir costos de producción.

Y de manera muy importante, comentó que reciben apoyo económico y de gestión de parte de la delegación de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa).

El agricultor, nativo de Xochimilco, comentó que desde pequeño tiene amor por el campo, aunque sí estudió la carrera técnica de informática y otra en economía. "Hay muchos viveros, pero se nota que los que tienen preparación, llevan una buena administración y un control del negocio".

Los cuidados que requiere son: fertilizaciones, agua fundamentalmente, la planta en el vivero requiere agua todos los días.

El cempasúchil es una planta de sol

directo, pero si hay heladas, se afectan como a todas las plantas y hortalizas. No tienen tanto riesgo de pérdidas y no se les quedan las macetas.

Igualmente contó que ellos utilizan agua de riego, no es potable, alrededor de todos los terrenos tienen canales, administrados por la red de agua, que les distribuyen agua tratada".

La Secretaría de Agricultura estima que los floricultores locales percibirán ingresos de aproximadamente, 9 millones de pesos por la venta de un millón de plantas de zempoalxóchitl durante los meses de octubre y noviembre.

Los productores, en su mayoría de la Delegación Xochimilco, venden la maceta de zempoalxóchitl en precios que van de ocho hasta 15 pesos, además se sabe que existen centros de comercialización donde su precio de venta alcanza el doble.

La distribución y venta del producto se lleva a cabo en los mercados de Cuemanco, Madre Selva, San Luis Tlaxialtemalco, el Palacio de la Flor, la Central de Abasto, comercios locales y sobre ruedas, estas actividades generaron más de mil 500 empleos directos y 2 mil indirectos.

La actividad agrícola en Xochimilco, de donde proviene el 80% de la producción ornamental local, está relacionada con las

celebraciones religiosas y fiestas populares, señala la Sagarpa.

Actualmente, se cultiva a cielo abierto la flor de zempoalxóchitl en la Delegación Tláhuac, y se utiliza como flor de corte, la cual se vende en manojos.

La Ciudad de México registra una producción cercana a los 19 millones de plantas, bajo condiciones de invernadero y a cielo abierto, con un valor estimado en los 230 millones de pesos.

En el suelo de conservación local -conformado por siete delegaciones- hay 167 hectáreas dedicadas a la producción de flores y plantas ornamen-



tales, donde laboran cerca de dos mil 500 productores florícolas.

Sagarpa precisó que con una producción aproximada de 14 mil toneladas de zempoalxóchitl se garantiza el abasto de esta flor para la conmemoración del Día de Muertos.

Anualmente se cosechan alrededor de mil 500 hectáreas de esta flor, con una producción media anual de más de 13 mil 900 toneladas.

La dirección general de Fomento a la Agricultura, adscrita a la Subsecretaría de Agricultura, resaltó que anualmente se cosechan alrededor de mil 500 hectáreas de esta flor tradicional en México.

A nivel nacional el cultivo de zempoalxóchitl representó en el 2016, ingresos para los productores por más de 43 millones de pesos, con una superficie cosechada superior a las mil 545 hectáreas.

El Estado de Puebla fue la entidad con mayor producción en el 2016, con 10 mil 836.5 toneladas de esta flor, lo que significó el 80.3% de la producción nacional; seguido por Guerrero, con 869.6 toneladas (6.4%); Hidalgo, 704.4 toneladas (5.2%); San Luis Potosí, 422.7 (3.1%); Oaxaca, 317.9 toneladas (2.4%), y Morelos, 253.4 (1.9% de la producción total), entre otros.

En la industria alimenticia, se utiliza la harina deshidratada de flor de cempasúchil para asegurar la pigmentación de la carne de gallina y la yema de los huevos.

El cempasúchil es una flor nativa de México, y donde se encuentra en estado silvestre es principalmente en la Ciudad de México y las entidades de Chiapas, Estado de México, Morelos, Puebla, San Luis Potosí, Sinaloa, Tlaxcala, Oaxaca, Jalisco y Veracruz.

En ALDF acuerdan plan para salvar a Xochimilco

Redacción
EL ECONOMISTA

AUTORIDADES LOCALES y federales atendieron el llamado de la Comisión de Gestión Integral del Agua de la Asamblea Legislativa del Distrito Federal (ALDF) que preside la panista Wendy González Urrutia, a fin de trazar un plan de acción que active la economía de los productores agrícolas y de vecinos en Xochimilco afectados por el sismo.

“Además del sismo, las pasadas lluvias rompieron un dique que impedía el paso de agua hacia las chinampas de Xochimilco, afectando a los productores”, expuso la legisladora, durante la primera reunión de trabajo entre la ALDF, gobierno local y la Federación.

Dijo que es necesario que el Sistema de Aguas de la Ciudad de México restaure la infraestructura hídrica a la brevedad e incluir en un programa de políticas públicas, la opción de proyectos para reactivar la economía en la zona.

González Urrutia declaró la voluntad del jefe de Gobierno, Miguel Ángel Mancera, por buscar más recursos, ya que el dinero disponible por el Fideicomiso Fondo de Desastres Naturales, resulta insuficiente.

“Se necesita atención en Xochimilco y la inversión de 30 millones de pesos que se tiene proyectada para reparar dos kilómetros de bordos en la zona chinampera debido al sismo, resulta un presupuesto ajustado que no garantiza operatividad”, expuso.

“Se necesita atención en Xochimilco y la inversión de 30 millones de pesos que se tiene proyectada para reparar dos kilómetros de bordos en la zona chinampera debido al sismo, resulta un presupuesto ajustado que no garantiza operatividad”.

Wendy González Urrutia, presidenta de la Comisión de Gestión Integral del Agua.

Añadió que también hay viviendas agrietadas, como en la zona ejidal de cultivo de San Gregorio Atlapulco, donde el suelo se hunde 25 centímetros al año.

La legisladora informó que 1,722

familias viven directamente de la actividad turística en la zona y si no se toman medidas, los daños pueden ir más allá de la desaparición de los históricos canales de navegación declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, en 1987.

Por su parte, Sergio Martínez, delegado federal de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) en la capital, aseguró que, en coordinación con el gobierno delegacional y central, ha compartido reuniones para agilizar el flujo de recursos de la Federación en materia agroalimentaria de la región,

como dependencia responsable en bajar los apoyos a zonas rurales.

En su oportunidad, Mauricio Hernández García, titular del área técnica del Sistema de Aguas de la Ciudad de México, detalló que hay avances en la restauración de la red hídrica en la zona chinampera, por lo que en breve se estará garantizando el suministro de agua en beneficio de los productores del campo afectados por el sismo.

estados@eleconomista.mx

Atienden llamado a reactivar la economía de productores agrícolas y vecinos en Xochimilco

J. Adalberto Villasana

Autoridades locales y federales atendieron el llamado de la Comisión de Gestión Integral del Agua, que preside la panista Wendy González Urrutia, a fin de trazar un plan de acción que active la economía de los productores agrícolas y de vecinos en Xochimilco afectados por el sismo.

“Además del sismo, las pasadas lluvias rompieron un dique que impedía el paso de agua hacia las chinampas de Xochimilco afectando a los productores”, expuso la legisladora del grupo parlamentario del PAN durante la primera reunión de trabajo entre la ALDF, gobierno local y la federación.

Dijo que es necesario que el Sistema de Aguas de la Ciudad de México restaure la infraestructura hídrica a la brevedad e incluir en un programa de políticas públicas, la opción de proyectos para reactivar la economía en la zona.

“Esta mesa es precisamente para ello, dar seguimiento a los acuerdos y acciones de las dependencias en los trabajadores agrícolas, por tratarse de un asunto que atañe el derecho humano al trabajo, salud, a un medio ambiente sano, al agua y a la seguridad alimentaria”.

González Urrutia destacó la voluntad de Miguel Ángel Mancera, jefe de gobierno por buscar más recursos, ya que el dinero disponible por el Fonden, resulta insuficiente.

“Se necesita atención en Xochimilco y la inversión de 30 millones de pesos que se tiene proyectada para reparar dos kilómetros de bordos en la zona chinampera debido al sismo, resulta un presupuesto ajustado que no garantiza operatividad”.

Añadió que también hay viviendas agrietadas, tan solo en la zona ejidal de cultivo de San Gregorio Atlapulco, donde el suelo se hunde 25 centímetros al año. “Son grietas que datan desde la década de los 80 en canales, edificios, casas y calles; son producto de la sobreexplotación de mantos acuíferos, lo que hace urgente ubicar el grado de evolución de cada una de ellas”.

Por su parte, Sergio Martínez, delegado federal de la SAGARPA en la capital, aseguró que, en coordinación con el gobierno delegacional y central ha compartido reuniones para agilizar el flujo de recursos de la federación en materia agroalimentaria de la región, como dependencia responsable en bajar los apoyos a zonas rurales.

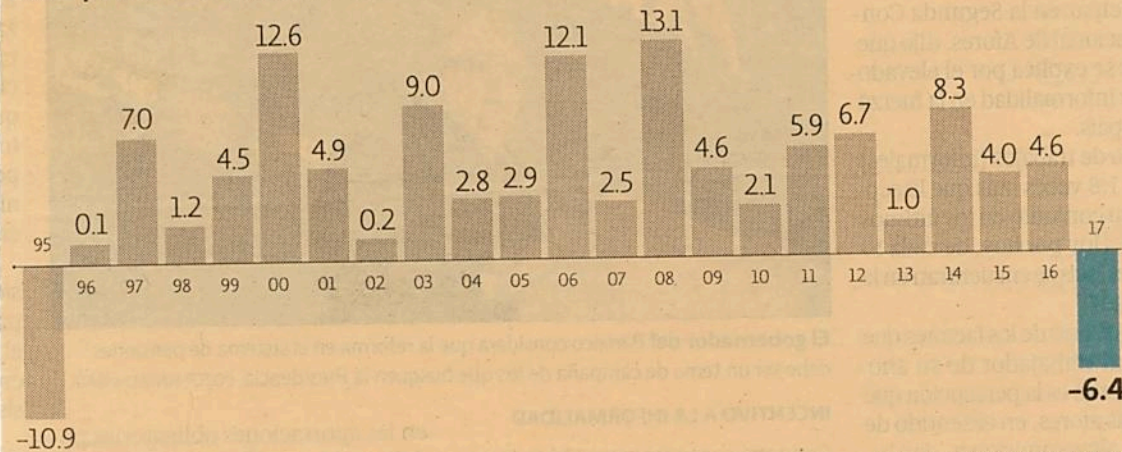
A SEPTIEMBRE, EL IEPS SE REDUJO 27.7%; PEGA A INGRESOS TRIBUTARIOS

Gasto presenta la caída más fuerte desde 1995; se contrajo 6.4%

SE APRIETA EL CINTURÓN

En los primeros nueve meses del 2017, el gasto neto del sector público registró una baja de 6.4%, que es la primera variación negativa para un periodo similar desde 1995, año en que cayó 10.9 por ciento.

Gasto público neto (VARIACIÓN PORCENTUAL ENERO - SEPTIEMBRE DE CADA AÑO A PRECIOS DEL 2017)



FUENTE: SHCP

GRÁFICO EE: STAFF

Los ingresos presupuestarios suben 1.8%; el SHRFSP sumó 9.4 billones de pesos

Elizabeth Albarrán
EL ECONOMISTA

AL TERCER trimestre del año, el gasto neto del sector público registró una reducción de 6.4%, en términos reales, respecto a lo que se gastó en el mismo trimestre del 2016.

De acuerdo con el informe trimestral de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP), el gasto fue mayor en 85,137 millones de pesos a lo que se tenía programado, con lo que erogó un total de 3.7 billones de pesos.

La dependencia explica que, a septiembre, el gobierno federal ha registrado como gasto la adquisición de activos financieros por 96,400 millones de pesos que tienen como fuente de ingreso 30% del remanente de operación del Banco de México.

“Si se excluye esta operación, que en sentido estricto es un ahorro y se financia con ingresos adicionales a los previstos en la Ley de Ingresos de la Federación para 2017, el gasto público neto pagado fue inferior en 11,305 millones de pesos a lo previsto originalmente”, argumenta Hacienda.

El gasto programable también fue mayor a 1.9 billones de pesos que se tenían previstos y resultó en 2.02 billones de pesos.

Si se compara respecto del gasto del 2016, se percibe una reducción de 10.7%, en términos reales, en tanto el gasto corriente apenas presentó una reducción de 1.5 por ciento.

Las dependencias de gobierno (ramos administrativos) no se quedaron atrás y mostraron un mayor gasto a lo que se tenía contemplado.

Por ejemplo, en Gobernación se tenía contemplado un gasto por 40,766 millones de pesos, pero se

ejercieron 50,878 millones de pesos.

La misma SHCP tenía programado un gasto por 20,670 millones de pesos, pero se gastaron 26,664 millones de pesos.

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación fue de las dependencias que gastaron menos de lo que se tenía programado, pues registró 51,586 millones de pesos, que significaron 12,503 millones de pesos menos.

Por otra parte, Petróleos Mexicanos tenía programado un gasto por 309,663 millones de pesos y sólo

ejerció 288,995 millones de pesos.

Llama la atención que las participaciones que se entregan a los estados y municipios también fueron mayores a lo que se tenía programado, ya que recibieron 34,944 millones de pesos de más, con un total de 607,341 millones de pesos.

INGRESOS TRIBUTARIOS CRECEN APENAS 1%

De enero a septiembre de este año, los ingresos que obtiene el gobierno federal por el cobro de impuestos como el ISR, IVA y el IEPS crecieron 1%, en términos reales,

respecto del mismo periodo del 2016, para sumar 2 billones 182,671 millones de pesos.

El limitado avance se debió principalmente a la reducción de 27.7% que se tuvo en la recaudación del IEPS a gasolina, que registró 282,426 millones de pesos.

“Si se excluye el IEPS a combustibles, se observa un crecimiento en la recaudación de 4.4% real con respecto al 2016. Al interior destaca el incremento real del sistema renta de 5.3%, del IVA de 2.8% y del IEPS sin combustibles de 4.4%”, expone la SHCP en un comunicado.

Esta disminución va en línea con lo que comentan diversos expertos de que la reforma fiscal del 2014 se agotó y ya no se obtendrán mayores ingresos tributarios, salvo que se realice otra reforma fiscal.

Con respecto a los ingresos petroleros, éstos cayeron 11 por ciento. Así, los ingresos presupuestarios se elevaron 1.8%, al incluir el Remanente de Operación de Banxico.

DEUDA SE ELEVA

De acuerdo con las estadísticas de Hacienda, el Saldo Histórico de los Requerimientos Financieros del Sector Público (SHRFSP), la medida más amplia de la deuda, se elevó de 9.2 billones de pesos a 9.4 billones de pesos al cierre de septiembre.

La dependencia indica que si se compara con el cierre del 2016, cuando se ubicó en 9.8 billones de pesos, la deuda se redujo.

RAMIRO CAMPOS MERAZ*

Financiamiento a proyectos productivos rurales de migrantes

(PRIMERA PARTE)

La migración es un fenómeno global y multidimensional. Se remonta al pasado y se proyecta al futuro por cambios climáticos, desastres, guerras, inseguridad, condiciones económicas, sociodemográficas, familiares, entre otras

Los actuales protagonistas del proceso migratorio son India y China. La región Estados Unidos, México y Centroamérica ocupa el tercer lugar; la Organización Internacional de Migración, considera a la frontera México-EU como el principal corredor migratorio del planeta.

De acuerdo con el Programa Especial de Migración 2014-2018, la migración internacional ha crecido sostenidamente en las últimas décadas, toda vez que el volumen de migrantes aumentó 3.2 veces en los últimos 50 años, al pasar en 1965 de 73 millones de personas que residen fuera de su país, a 231.5 millones en el 2013.

Por lo que respecta a México, poco más de 12.2 millones de connacionales nacidos en México residen en el extranjero. Además, 24.7 millones de personas de ascendencia mexicana nacieron en EU.

En adición, por la ubicación geográfica, historia y condiciones socioeconómicas, México juega un rol importante en el proceso migratorio, por lo que también en dicho territorio confluyen flujos migratorios diversos: origen, tránsito, destino y retorno.

Las principales causas que motivan la migración entre los connacionales son la falta de empleo y los bajos ingresos, situaciones que se presentan con mayor frecuencia en la población con edad productiva.

Por otro lado, la migración presenta oportunidades para la movilización de la mano de obra y los envíos de remesas, los cuales funcionan como atenuantes ante las dificultades pecuniarias de muchas localidades, principalmente de los estados de Michoacán, Jalisco, Guanajuato y el Estado de México.

La migración también presenta desafíos tanto para los países de origen como de destino. Por ejemplo, para México son las depor-

taciones, aunado a que de los 12 millones de connacionales que radican en el extranjero, se estima que poco más de la mitad se encuentra en situación irregular.

En ese sentido, entre el 2008 y el 2013 se registraron deportaciones por 2.8 millones de eventos, de los cuales 12% fueron mujeres y casi 5% de menores de edad.

En el 2014, 90% de los mexicanos repatriados fueron hombres y la mayoría de Michoacán (10%), Oaxaca (8%), Guerrero (8%), Guanajuato (7%), Puebla (6%), Jalisco (6%), el Estado de México (5%) y Veracruz (5 por ciento).

Dichos retos ponen de relieve la necesidad del diseño de un Programa Concurrente de Atención al Migrante que considere acciones de contención, atención diferenciada por grupos de personas y de fomento al desarrollo regional y emprendimiento empresarial.

En ese marco, FIRA como integrante de la Banca de Desarrollo que coordina la SHCP, coadyuva a impulsar la creación de empleos y el emprendimiento de negocios para la población económicamente activa, mediante créditos, garantías y acompañamiento técnico.

En la segunda parte de este artículo hablaré de manera más específica sobre sus acciones en esta materia, así como de algunos de sus resultados en el 2016 y el 2017.

**Ramiro Campos Meraz es especialista en la Subdirección de Programas y Proyectos de FIRA. La opinión aquí expresada es del autor y no necesariamente coincide con el punto de vista oficial de FIRA.
rcamposm@fira.gob.mx*