

## Estudio respalda la limpieza de productos en la Central de Abasto

Técnicos del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) realizaron estudios de laboratorio a 16 diferentes productos agrícolas de la Central de Abasto (Ceda). Los análisis arrojaron resultados negativos para la presencia de las bacterias *Salmonella spp*, *Escherichia coli* y *Listeria monocytogenes*. Así se constató la inocuidad de los productos que se expenden en el mercado mayorista más grande de América Latina.

El organismo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) informó que las pruebas se realizaron como parte del Programa de Monitoreo de Productos Agrícolas Frescos, que tiene como propósito brindar a los consumidores certeza sobre la inocuidad de frutas y legumbres.

Para realizar el *monitoreo* se seleccionaron, en colaboración con diversas asociaciones de comerciantes de la Ceda, 188 bodegas que durante los primeros meses de 2017 proporcionaron 218 muestras de productos vegetales como fresa, melón, papaya, limón, papa, jitomate, zanahoria, lechuga, cebolla, pimiento, chile, pepino, durazno, manzana, uva y cilantro.

El Senasica entregó reconocimientos a quienes participaron en el *monitoreo* y los locatarios y bodegueros coincidieron en la necesidad de organizar campañas para que los participantes en la cadena de producción y comercialización de frutas y legumbres se comprometan a aplicar sistemas de inocuidad en el transporte y almacenamiento de alimentos.

El Programa Piloto de Monitoreo de Productos Agrícolas Frescos que se comercializan en la Ceda inició en abril de 2014, con el análisis de 108 muestras de los 10 productos considerados de mayor riesgo, como aguacate, chile verde, fresa, jitomate, limón, mango, melón, papaya, plátano y tomate verde.

CAROLINA GÓMEZ MENA

## Confirman inocuidad de productos agrícolas en la Central de Abasto

Técnicos del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) realizaron estudios de laboratorio a 16 diferentes productos agrícolas de la Central de Abasto (Ceda) de la Ciudad de México.

Lo anterior arrojó resultados negativos para las bacterias *Salmonella* spp, *Escherichia Coli* y *Listeria monocytogenes*, así se constató la inocuidad de los productos que se expendían en ese centro de comercio alimentario.

El organismo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) informó que las pruebas se realizaron como parte del Programa de Monitoreo de Productos Agrícolas Frescos para brindar a los consumidores certeza sobre la inocuidad de frutas y legumbres.

En un comunicado, la Sagarpa precisó que para realizar el monitoreo se seleccionaron, en colaboración con diversas asociaciones

de comerciantes de la Ceda, 188 bodegas que durante los primeros meses de 2017 proporcionaron 218 muestras de productos vegetales como fresa, melón, papaya, limón, papa, jitomate, zanahoria, lechuga, cebolla, pimiento, chile, pepino, durazno, manzana, uva y cilantro.

Este programa de monitoreo forma parte del Convenio de Colaboración para el Desarrollo del Programa Calidad Ceda, suscrito en noviembre de 2013, entre la Secretaría de Salud de la Ciudad de México (Sedesa), el Senasica y el Fideicomiso para la Construcción y Operación de la Central de Abasto de la CdMx (Ficeda).

De igual forma, busca conocer la condición sanitaria de los productos agrícolas frescos comercializados en la Central de Abasto para efectuar un diagnóstico y establecer acciones preventivas, a fin de evitar la presencia de organismos patógenos que pudieran poner en riesgo la salud humana. (Notimex)



Autoridades inspeccionaron 188 bodegas.

## SIN SALMONELA

### Sagarpa: inocuas, legumbres y frutas en Central de Abasto

Eugenia Jiménez/**México**

**E**n 16 productos diferentes almacenados en 188 bodegas de la Central de Abasto, técnicos del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria realizaron estudios de laboratorio y arrojaron resultados negativos para las bacterias salmonella spp, *Escherichia Coli* y *Listeria monocytogenes*, por lo que se constató la inocuidad de los productos que se expenden

en ese centro de comercio alimentario

El organismo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) informó que las pruebas se realizaron como parte del Programa de Monitoreo de Productos Agrícolas Frescos, que busca brindar a los consumidores certeza sobre la inocuidad de frutas y legumbres que llegan a la mesa de todos los habitantes de la capital del país y estados colindantes. **M**

## Constata Senasica inocuidad de productos en la Ceda

Patricia Carrasco

Técnicos del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), realizaron estudios de laboratorio a 16 diferentes productos agrícolas de la Central de Abasto (Ceda) de la Ciudad de México (CDMX), lo que arrojó resultados negativos para las bacterias Salmonella spp, Escherichia coli y Listeria monocytogenes, así se constató la inocuidad de los productos que se expenden en ese centro de comercio alimentario.

Para realizar el monitoreo se seleccionaron, en colaboración con diversas asociaciones de comerciantes de la Ceda, 188 bodegas que durante los primeros meses de 2017 proporcionaron 218 muestras de productos vegetales como fresa, melón, papaya, limón, papa, jitomate, zanahoria, lechuga, cebolla, pimiento, chile, pepino, durazno, manzana, uva y cilantro.

Las pruebas se realizaron como parte del programa de monitoreo de productos agrícolas frescos, que busca brindar a los consumidores certeza sobre la inocuidad de frutas y legumbres que llegan a la mesa de todos los habitantes de la capital del país y estados colindantes, precisó la instancia de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa).

La dependencia destacó que el programa de monitoreo forma parte del Convenio de Colaboración para el Desarrollo del Programa Calidad Ceda, suscrito en noviembre de 2013, entre la Secretaría de Salud de la Ciudad de México (Sedesa), el Senasica y el Fideicomiso para la Construcción y Operación de la Central de Abasto de la CDMX (Ficeda).

El Senasica entregó reconocimientos a quienes participaron en el monitoreo y los locatarios y bodegueros coincidieron en la necesidad de organizar campañas para que los participantes en la cadena de producción y comercialización de frutas y legumbres, se comprometan a aplicar sistemas de inocuidad en el transporte y almacenamiento de alimentos.

El programa piloto de monitoreo de productos agrícolas frescos que se comercializan en la Ceda, inició en abril de 2014.



# Sin bacterias, productos en Ceda: Senasica

## NOTIMEX

Técnicos del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) realizaron estudios de laboratorio a 16 productos agrícolas de la Central de Abasto (Ceda) de la Ciudad de México.

Lo anterior arrojó resultados negativos para las bacterias Salmonella spp, Escherichia Coli y Listeria monocytogenes, con lo que se constató la inocuidad de los productos que se expendían en la Ceda.

Al respecto, el organismo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), informó que las pruebas se realizaron como parte del Programa de Monitoreo de Productos Agrícolas Frescos para brindar a los consumidores certeza sobre la inocuidad de frutas y legumbres.

En un comunicado, precisó que para realizar el monitoreo se seleccionaron, en colaboración con diversas asociaciones de comerciantes de la Ceda, 188 bodegas que durante los primeros meses de 2017 proporcionaron 218 muestras de productos vegetales como fresa, melón, papaya, limón, papa, jitomate, zanahoria, lechuga, cebolla, pimiento, chile, pepino, durazno, manzana, uva y cilantro.

El programa de monitoreo forma parte del Convenio de Colaboración para el Desarrollo del Programa Calidad Ceda, suscrito en noviembre de 2013, entre la Secretaría de Salud capitalina (Sedesa), el Senasica y el Fideicomiso para la Cons-

trucción y Operación de la Central de Abasto de la CDMX (Ficeda).

De igual forma, busca conocer la condición sanitaria de los productos agrícolas frescos comercializados en la central, para efectuar un diagnóstico y establecer acciones preventivas para evitar la presencia de organismos patógenos que pongan en riesgo la salud humana.

El programa inició en abril de 2014, con el análisis de 108 muestras de los 10 productos de mayor riesgo como aguacate, chile verde, fresa, jitomate, limón, mango, melón, papaya, plátano y tomate verde.

El coordinador y administrador de la Ceda, Sergio Palacios, indicó que el resultado ofrece al consumidor la seguridad de que los productos del campo que se comercializan en este centro de distribución son seguros para el consumo humano.

Agregó que la Ceda continuará la colaboración con las autoridades sanitarias del Gobierno Federal para realizar muestreos de manera periódica, aunque no dio más detalles.

10

**ARTÍCULOS**

de mayor riesgo  
fueron analizados  
a través de 108  
muestras desde 2014



Foto: Clarifiscura

Tras ser analizados, los vegetales dieron negativo para Salmonella y Escherichia Coli, entre otras..



SENASICA

## La Ceda, libre de E. coli, Salmonella y Listeria

[ NOTIMEX ]

■ Técnicos del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) realizaron estudios de laboratorio a 16 diferentes productos agrícolas de la Central de Abasto (Ceda) de la Ciudad de México.

Lo anterior, arrojó resultados negativos para las bacterias *Salmonella spp*, *Escherichia Coli* y *Listeria monocytogenes*, así se constató la inocuidad de los productos que se expenden en ese centro de comercio alimentario.

El organismo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), informó que las pruebas se realizaron como parte del Programa de Monitoreo de Productos Agrícolas Frescos para brindar a los consumidores certeza sobre la inocuidad de frutas y legumbres.

El coordinador y administrador de la Ceda, Sergio Palacios Trejo, indicó que el resultado obtenido en los laboratorios ofrece al consumidor la seguridad de que los productos del campo que se comercializan en este centro de distribución son seguros para

el consumo humano.

En un comunicado, la Sagarpa precisó que para realizar el monitoreo se seleccionaron, en colaboración con diversas asociaciones de comerciantes de la Ceda, 188 bodegas que durante los primeros meses de 2017 proporcionaron 218 muestras de productos vegetales como fresa, melón, papaya, limón, papa, jitomate, zanahoria, lechuga, cebolla, pimiento, chile, pepino, durazno, manzana, uva y cilantro.



Sergio Palacios Trejo, coordinador y administrador de la CEDA.

EL COSTO ADICIONAL SERÁ CARGADO AL CONSUMIDOR ESTADUNIDENSE, ADVIERTEN

## Temen productores de *berries* arancel de EU en nuevo TLC

En 2016 se exportaron casi 128 mil toneladas de fresa fresca a la Unión Americana, con un valor de mil 500 mdd: SE; difícilmente ellos cubrirán ese abasto de otro origen: Aneberries

Eduardo de la Rosa/México

**A**nte la renegociación del Tratado de Libre Comercio, México puede quedar en desventaja si Estados Unidos impone barreras arancelarias a las frutillas, y a otros países no, indicó Diego Antonio Martínez Rodríguez, presidente de la Asociación Nacional de Exportadores y Productores de Berries (Aneberries).

En un comparativo con Perú, donde la producción de arándano está creciendo al igual que su exportación a Estados Unidos, "si no tuviera las mismas reglas de juego, allí podríamos quedar en desventaja en cuanto a exportaciones", explicó.

En entrevista con MILENIO, el presidente de la Aneberries dijo que por ahora no hay aranceles para las frutillas, y que México exporta a Estados Unidos la mayor parte de su producción.

"El tema del TLC lo hemos manejado mucho en la asociación, pues la producción de frutillas en México sigue estando muy cargada a Estados Unidos, ya que es el principal socio comercial", dijo.

Explicó que México tiene una ventana de oportunidad por el desfase en las cosechas en EU, pues cuando allá no hay producción es el periodo en que México exporta sus frutillas; la imposición de barreras arancelarias perjudicaría al consumidor estadounidense, ya que, evidentemente, cualquier costo adicional tendrá que ser cargado al precio final.

Martínez Rodríguez destacó que la producción de frutillas ha venido creciendo exponencialmente a doble dígito en los pasados cinco años, ya que es un segmento que no ha resentido

tanto los problemas comerciales causados por Donald Trump.

"Si nos pegan algunas de las políticas, pero como la demanda sigue creciendo, ya se están abriendo nuevos mercados, y eso también ayuda", comentó.

El presidente de la Aneberries indicó que ante la renegociación comercial les preocupa cómo se den los acuerdos; "estamos confiados en que seguirá el abastecimiento de México a EU, ya que éste no es capaz de captar tanta fruta de otros países".

México está en la quinta posición mundial en producción de fresa, y la de arándano y frambuesa están creciendo de manera importante.

"Con cifras de la Secretaría de Economía, en 2016 se exportaron casi 128 mil toneladas de fresa fresca a Estados Unidos, con un valor de mil 500 millones de dólares, entonces difícilmente ellos van a cubrir ese abastecimiento de otro origen", comentó.

Destacó que la producción de *berries* ocupa el tercer lugar de sector agropecuario en cuanto a generación de divisas, después del tomate y el aguacate; "estamos muy cercanos de éstos".

"México ya exporta a 33 países; por persona, EU sigue siendo el mayor consumidor de frutillas, pero necesitamos acelerar nuestros planes comerciales hacia otros continentes", dijo.

Martínez destacó que han trabajado muy de la mano con las autoridades sanitarias para ayudar a agilizar los trámites que piden los otros países para exportar.

### Interés de EU

El gerente del Comité Nacional Sistema Producto Fresa, Francisco Méndez Sánchez, explicó que el cultivo de esta fruta no nació por

el interés de los mexicanos, sino para abastecer la demanda de EU, incluso antes del TLC.

"En México están establecidas fábricas de EU justamente para asegurar el volumen de fresa y *berries* para ese país, añadió.

"Tenemos a las empresas de EU aquí, y difícilmente dejarán México, son principalmente exportadoras, como Driscoll's, que es la productora de fresas y *berries* más grande del mundo", comentó.

Sobre la diversificación de mercados, comentó que desde el año pasado surgió el interés por el mercado de Rusia, pero el tema del transporte ha sido un problema.

"La fresa fresca se envía a 33 países pero en pocas cantidades; 99 por ciento se va a EU, el resto a Hong Kong, Arabia Saudita, Reino Unido, Canadá y Belice; las exportaciones en 2016 sumaron 155 mil toneladas con un valor de 485 millones de dólares; lo que se importó fueron 15.7 toneladas, con un valor de 36 millones de dólares.

De fresa congelada se vendieron 98 mil toneladas, con un valor de 165.5 millones de dólares, y se importaron mil 950 toneladas, por 5 millones de dólares; la mayor parte que se compró fue a EU, además de Polonia, Puerto Rico y China. **M**

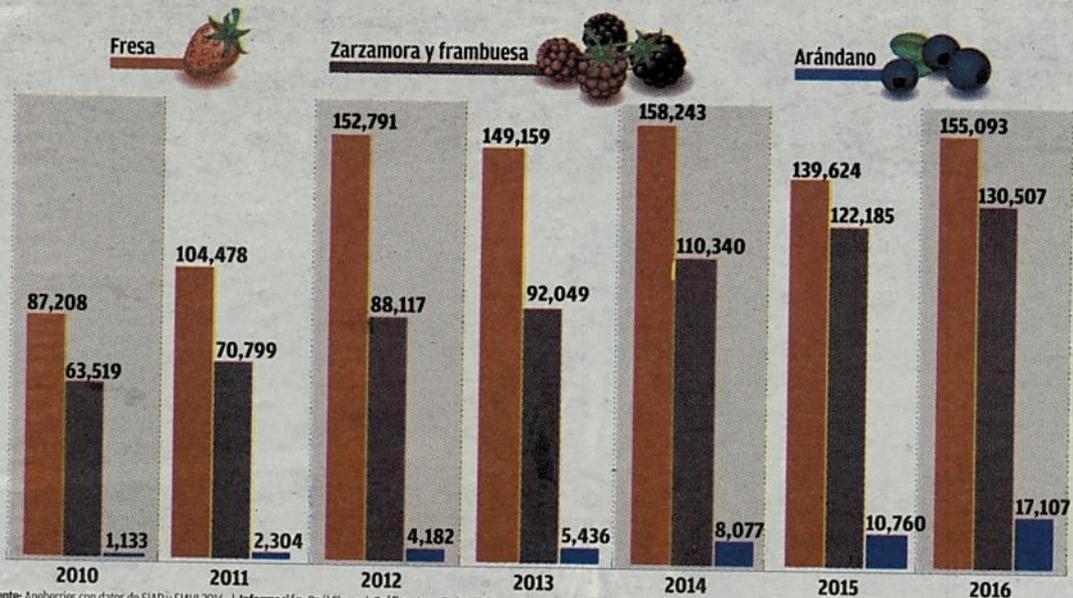
Actualmente se exportan frutillas a 33 naciones; Estados Unidos es el mayor consumidor

## EXPORTACIÓN DE BERRIES

En los primeros 6 años de la década, la producción de fresa creció 77%; la zarzamora y el arándano 1.4 y 1.5 veces, respectivamente.

### MÉXICO EXPORTA FRUTILLAS A 33 PAÍSES DIFERENTES.

(millones de toneladas)



Fuente: Aneberries con datos de SIAP y SIAVI 2016 | Información: Raúl Flores | Gráfico: Juan Carlos Fleicer

## Salió la primera entrega de mora azul a China

Hace unos días el gobierno jalisciense y autoridades de la Secretaría de Agricultura dieron el banderazo de salida al primer cargamento de mora azul de Jalisco (630 kilogramos) hacia China, país que ya se ubicó como el segundo socio comercial de México.

El presidente de la Asociación Mexicana de Secretarios de Desarrollo Agropecuario (Amsda), Héctor Padilla Gutiérrez, aseguró que los gobiernos estatales deben luchar por abrir oportunidades comerciales internacionales, porque los nuevos nichos de mercado benefician a los productores y generan empleo en las zonas rurales del país.

Destacó que la producción de *berries* en Jalisco genera más de 44 mil empleos; en 2012 se contaban con 500 hectáreas en diferentes regiones del estado y al cierre de 2016 sumaron 8 mil 648 hectáreas, y la cifra sigue creciendo.

El presidente de la Amsda detalló que "en Jalisco se tuvo una producción en 2016 de 107 mil toneladas de berries, y exportaciones que rebasaron mil millones de dólares". Recordó que ya se envió de frambuesa a China, frambuesa y fresa a Dubái y Kuwait, y zarzamora y frambuesa para Singapur.

Eduardo de la Rosa/México

## Muy nacional

En 2016, México exportó 44 mil 768 toneladas de nopalitos por 13.9 mdd, que fueron casi en su totalidad a EU. Este volumen es más del doble del registrado en 2010, según el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP).

**Resulta México deficitario en producción de grano amarillo**

# Sube importación de maíz

Trata Gobierno de impulsarlo pero los apoyos tardan pese a ser vital para el ganado y para la industria alimentaria

FRIDA ANDRADE

México arrastra una gran dependencia alimentaria al maíz amarillo importado, una problemática que crece y que no ha podido solucionar ninguna política agrícola.

El año pasado, 65 por ciento del consumo nacional se cubrió con importaciones, principalmente procedentes de EU, cuando en 2010 la dependencia era 54 por ciento, según datos del Grupo Consultor de Mercados Agrícolas (GCMA).

El grano es vital para alimento de ganado y para la industria alimentaria.

El año pasado se consumieron 20 millones 23 mil toneladas, de los cuales 12 millones 951 mil toneladas fueron importadas.

En el País no se ha podido desarrollar con éxito semillas que hagan rentable a los productores sembrar este grano, ya que la mayoría se enfoca en el maíz blanco que se usa totalmente para tortilla.

En Sinaloa, una de las entidades en las que se obtienen los rendimientos más altos, se pueden obtener entre 12 y 14 toneladas de maíz blanco por hectárea, pero de amarillo se consiguen alrededor 11.5 toneladas y ya en grandes extensiones la desventaja es más notoria, contó Jorge Lugo, productor de Navolato.

El Gobierno federal, mediante apoyos económicos, ha buscado incentivar al productor para que reconvierta sus tierras del grano blanco al amarillo, pero los apoyos no llegan a tiempo.

Lugo destacó que en el ciclo 2014/2015 se registró para recibir el apoyo, pero no lo ha recibido.

“Tenemos un negocio sin techo, es vulnerable a todo y resulta que lo que nos prometen nos lo dan dos años después. ¿Trabajaría usted de esa manera?”, cuestionó.

La diferencia de rendimientos responde a que no se ha invertido en variedades que le aseguren al productor

un mejor ingreso, explicó Arturo Silva, líder del sistema de semilla para América Latina del programa global del maíz del Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT).

“El mejoramiento en maíz se hizo siempre en el blanco, porque es lo que consumimos más, es donde está el mercado, es lo que tiene una comercialización más segura y nos enfocamos más en los mercados más valiosos de México que son Sinaloa, la Ciénega de Chapala, que es la parte de Jalisco, Michoacán, y lo que es el Bajío.

“Esos mercados son para el (maíz) blanco los más valiosos y donde las transnacionales invierten todos sus esfuerzos para sacar híbridos de alto potencial de rendimiento (como los de Sinaloa)”, detalló Silva.

Por ejemplo, en Sinaloa las semillas de maíz amarillo que se siembran provienen de algunas regiones de Brasil o Estados Unidos, como Texas, las cuales cuentan con condiciones climáticas similares a las de México, dijo.

“Se prueban cosas que ya están hechas para ese mercado y si más o menos andan bien, pues no se hace el esfuerzo (de investigación),

simplemente se produce más de esa semilla, se trae y se comercializa en México”, afirmó Silva.

Resaltó que cada año al País le cuesta 2 mil 400 millones de dólares la importación de maíz amarillo, pero si se invirtiera un millón 500 mil dólares anuales en un programa de investigación en el CIMMYT, sería posible que en dos años se generen híbridos competitivos específicamente para México.

Juan Pablo Rojas, presidente de la Confederación Nacional de Productores Agrícolas de Maíz de México (CNPAMM), agregó que se

prefiere sembrar maíz blanco porque ya se tienen definidos los canales de comercialización y centros de consumo en el Bajío.

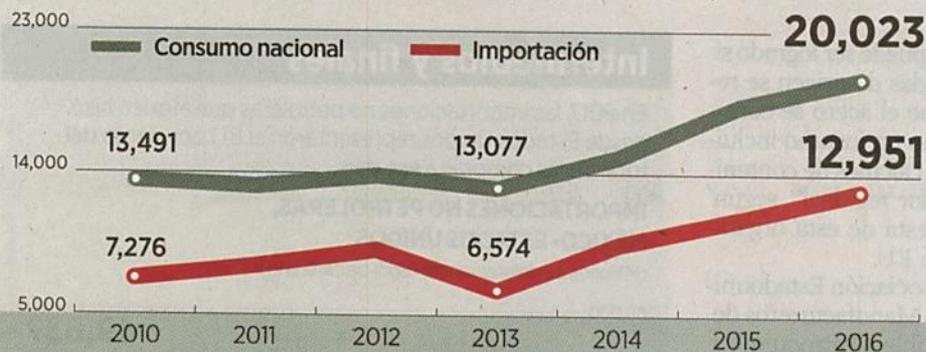
En contraste, no se tiene una industria transformadora en el sur del País, no hay mercado, así que se los agricultores se limitan a producir maíz amarillo.

Bosco de la Vega, presidente del Consejo Nacional Agropecuario (CNA), comentó que las visitas que se realizaron a países sudamericanos para comprar granos, es una solución a corto plazo, pues se requiere apostarle a la investigación.

## Demanda cubierta

Cada vez más se importa maíz amarillo, especialmente de Estados Unidos.

CONSUMO E IMPORTACIONES DE MAÍZ AMARILLO (Miles de toneladas)



Fuente: GCMA y SIAP.



# Repunta producción vinícola y de melón

El sector agropecuario coloca a la entidad entre las mejores del país

## DAVID GONZÁLEZ

En la producción agropecuaria, Coahuila se ha convertido en referente nacional en la producción de vino de mesa y melón que lo colocan entre los mejores del país.

Así lo señaló el secretario de Desarrollo Rural estatal, Alfio Vega de la Peña, quien destacó que la cosecha de uva y melón está en su apogeo en estas semanas.

Como ejemplo detalló que los productores vitivinícolas de Parras le han dado un prestigio a Coahuila con la producción de vinos de mesa.

Explicó que son más de cinco millones de botellas que se producen en los campos de uva y que supera por mucho los tres millones de

hace tres años.

La intención es ir incrementando las superficies de siembra en Parras y Arteaga donde están enclavadas las producciones más altas a nivel del mar.

Además de Parras y Arteaga que se sumó a la siembra de uva, se cuenta con otras regiones que participan en la producción de vinos como Guerrero e Hidalgo.

En cuanto al melón, considerado y demandado como el mejor de México, por su sabor, adelantó que se contará con los mejores precios en el mercado luego que se dio una cosecha temprana en algunos municipios de la Comarca Lagunera.

“Coahuila es referente en producción de melón, ocupamos primer lugar a nivel nacional y ahorita estamos con mucho en el estado que permite ofrecer un mejor precio”, indicó.

Entre las regiones productoras de melón están Parras, Torreón, Zaragoza y Francisco I. Madero, donde, precisó el funcionario, con la producción de este año se podría llenar el Estadio Azteca cinco veces.

Ésta pasó de 543 mil a 564 mil toneladas entre 2015 y 2016, lo que creció la disponibilidad de este fruto para consumo interno y exportaciones que generan hasta 106 millones de dólares, según la Sagarpa.



# TIENE JALISCO LIDERAZGO AVÍCOLA

LETICIA RIVERA

GUADALAJARA.- Con el 55 por ciento de la producción nacional de huevo, Jalisco se posiciona como uno de los Estados más prósperos para la avicultura en México.

En 2016, México produjo dos millones 637 mil 581 toneladas de huevo, cuyo valor se estima en más de 52 millones de pesos, más de la mitad de esta producción se originó en Jalisco, principalmente en la región de Los Altos, en Tepatitlán de Morelos y San Juan de los Lagos.

El liderazgo en la producción de huevo no se dio de manera fortuita, explica Javier Limón, director de la Unión de Asociaciones Avícolas de Jalisco.

“Se ha modernizado fuertemente e tema de la producción de huevo por eso el volumen se ha logrado mantener, han crecido otras zonas, Puebla, Sonora, Yucatán, pero más para consumos regionales (...) en los altos tenemos una posición geográfica im-

portante que nos permite hacer una distribución tanto al norte como al sureste como al centro del País”, dijo.

Y la industria no solo se ha quedado estancada en la producción tradicional, sino que ha desarrollado una industria al rededor del huevo, con empaques, fletes, y valor agregado de producto, como huevo líquido o en polvo.

A nivel mundial, México es el principal consumidor de huevo en el mundo, la población consume per capita 23 kilos anuales.

La demanda del mercado interno ha provocado que los empresarios modernizaran los procesos para mejorar sus rendimientos.

En una región de altos niveles de productividad, cuidar la inocuidad es fundamental, sobre todo, cuando se produce más de la mitad del consumo nacional, compartió Enrique Sánchez Cruz, director en jefe del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

# Importación de huevo se disparó 725% en marzo

El precio al productor cayó 15% en un año, al pasar de 18 a \$15 por kg; la docena proveniente de EU, a 9 pesos

Luis Moreno/México

**E**n marzo pasado las importaciones de huevo —fresco y yemas— aumentaron 725 por ciento, al pasar de 606 toneladas registradas en el mismo mes de 2016 a 5 mil este año, debido a la internación de productos estadounidenses a precios menores.

La internación de huevo de Estados Unidos ha ido desplazando al productor mexicano del mercado nacional y no beneficia al consumidor final, puesto que este último continúa pagando el mismo precio por el producto, mientras los importadores obtienen márgenes de ganancia hasta de 60 por ciento, según documentos proporcionados por productores nacionales a MILENIO.

La Procuraduría Federal del Consumidor informó que el precio de huevo en tiendas de abarrotes se ubicó en un promedio de 29 pesos el kilogramo en noviembre de 2016, tendencia que se mantuvo hasta abril de este año.

No obstante, su precio al productor se redujo 15 por ciento en el último año, al pasar de 18 a 15 pesos el kilo, en tanto que la docena de origen estadounidense se cotiza en 0.49 centavos de dólar (9 pesos).

Respecto de si hay *dumping* en la importación de huevo, el secretario de Economía, Ildefonso Guajardo Villarreal, indicó que la industria tiene derecho a solicitar una investigación, pero hasta la

## 60%

MARGEN DE GANANCIA DE LOS EXPORTADORES ESTADUNIDENSES EN EL MERCADO NACIONAL

semana pasada no había presentado la solicitud ante la dependencia.

“Tan pronto la presente la Unidad de Prácticas Comerciales Internacionales del Sector, Economía analizará la fortaleza de la investigación, causalidad y explicaciones para determinar si efectivamente se puede demandar y demostrar que hay prácticas desleales de comercio”, apuntó.

Agregó que dependiendo del tipo de investigación se tienen procedimientos, pero en algunas de ellas una parte es la proporción del mercado que representan las importaciones, y en este caso en términos proporcionales la importación de huevo en el país, en comparación con la producción nacional, no rebasa 3 por ciento.

Aunado a la competencia desleal, la apreciación del dólar también ha pegado al sector avícola, puesto que el alimento y medicinas representan alrededor de 70 por ciento de los costos directos de producción, los cuales son importados generalmente de EU.

Productores de la Unión Nacional de Avicultores (UNA) han señalado la necesidad de aplicar leyes y reglamentos vigentes y verificar los precios a los que

está ingresando el huevo estadounidense, para no dejar entrar el que esté por debajo del costo de producción.

Además, señalan la necesidad de que la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios verifique las condiciones de los productos, para que cumplan con la cadena de refrigeración y que la Profeco sancione a las empresas que empacan huevo de Estados Unidos en cajas de empresas mexicanas.

Sobre la importancia de la industria avícola, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) indicó que en 2016 México se consolidó como el quinto productor avícola, con una producción de alrededor de 2 millones 731 mil toneladas de huevo para plato. Por estados, Jalisco encabeza la lista, con 50.7 por ciento; le siguen Puebla, 18.4, y Sonora, con 5.3 por ciento.

La Sagarpa indicó que la producción de huevo para plato se incrementó en México durante esta administración, lo que permitió avanzar del séptimo al quinto lugar en el *ranking* mundial, en beneficio de los productores nacionales.

Gracias al esfuerzo de los productores, con el apoyo de la Sagarpa se logró elevar a más del doble la producción de huevo en dos décadas, al pasar de 1.2 millones de toneladas en 1994 a 2.7 millones en 2016, destacó.

La dependencia federal señaló que el valor de la producción se

estima en más de 49 mil millones de pesos, y conforme a la balanza disponibilidad-consumo, se prevé una oferta de 2.7 millones de toneladas, de las cuales 2.5 millones son destinadas al consumo humano y 136 mil toneladas a la industria.

La UNA considera que en el sector pecuario la industria avícola nacional es muy relevante, al

aportar 1 por ciento al producto interno bruto y generar seis de cada 10 kilogramos de proteína animal que se consumen en el país, y más de 10 empresas locales que se dedican a la producción.

El Instituto Nacional Avícola señala que México se mantiene como el primer consumidor mundial de huevo, con un promedio de 23 kilogramos anuales por persona. **M**



## GUERRERO

# Mujeres indígenas acusan a Ejército de afectar plantíos

● Interponen queja en derechos humanos por lanzar químicos, vía aérea, contra amapola

**SALVADOR CISNEROS**

Corresponsal

**Zapotitlán Tablas.**— Mujeres indígenas nahuas interpusieron una queja en la Comisión de Derechos Humanos del Estado de Guerrero (Coddehum) contra el Ejército, por haber afectado sus sembradíos de maíz cuando lanzaron desde un helicóptero químicos para eliminar amapola.

Guadalupe Callejas y Rosita Rojas Torres, de la comunidad Cuixapa Norte, del municipio Zapotitlán Tablas, se presentaron el pasado viernes en las oficinas regionales de la comisión para interponer la queja en contra de la Secretaría de la Defensa Nacional (Sedena).

Las mujeres aseguraron que una semana antes habían interpuesto otra queja con ayuda del Centro de Derechos Humanos Tlachinollan, en las oficinas de la Procuraduría General de la República (PGR) en la ciudad de Chilpancingo.

El pasado 10 de junio, las dos mujeres indígenas se percataron de la presencia de un helicóptero del Ejército que sobrevolaba por los cerros cercanos donde ellas tienen sus terrenos y habían sembrado semanas atrás maíz de la temporada.

Guadalupe Callejas señaló que observó cómo la aeronave comenzó a arrojar un líquido sobre los terrenos más altos y continuó hasta sus sembradíos de maíz.

Al siguiente día, las dos indígenas se trasladaron a sus terrenos de siembra y observaron que el químico que había sido rociado sobre sus milpas y árboles había ocasionado quemaduras a los tallos, lo que provocó que las plantas empezaran a morir. En diciembre de 2016, las dos mujeres nahuas habían sido beneficiadas por un programa de Sagarpa, el cual les otorgó 60 árboles de aguacate y un sistema de riego para sus sembradíos.

Los 60 árboles comenzaron a secarse días después de que el químico fue arrojado por el helicóptero militar, al igual que todo su sembradío de maíz.

Rosita Rojas Torres aseguró que la muerte de sus siembras de maíz por el contacto del químico representaba no tener ingresos en este año, además de no contar con ninguna fuente de alimentación, ya que el maíz es la principal fuente de consumo en la zona.

Por su parte, Rubén Silva Morales, abogado del Centro de Derechos Humanos de La Montaña, informó que al interponer la queja ante la PGR y comenzar las investigaciones, la Sedena informó que el químico que había sido rociado era Paraquac, mejor conocido como Gramoxone, para la eliminación de plagas.

En otra comunidad perteneciente al mismo municipio, un campesino realizó otra queja similar en contra de la Sedena ante la PGR. Para ese caso, el comunero llegó a un acuerdo monetario para poner fin a la denuncia.

La organización Tlachinollan intentó documentar la muerte de una niña que fue llevada al hospital regional del municipio de Zapotitlán Tablas por supuesto contacto con el químico que había sido rociado por un helicóptero, pero los familiares ya no quisieron interponer la denuncia. ●



# Se fortalece empresa de cítricos

POR: ADRIÁN MENDOZA SALAZAR  
TIHUATLÁN

El técnico del programa PIMAF, Alfredo Flores González, manifestó, que se consolida la empresa de cítricos que se ubica en Sebastián Lerdo de Tejada, donde mil 300 socios han logrado colocar más de 300 toneladas de naranja tardía, la mayoría para el municipio de Álamo y otros mercados en la zona.

Recordó que gracias al apoyo de Sagarpa, los mismos productores y la administración que encabeza, el alcalde, Gregorio Gómez Martínez fue como se logró concluir con la nave para la báscula y peso de los cítricos, en la que, finalmente, se

El técnico del programa PIMAF, Alfredo Flores González, dijo que se consolida la empresa de cítricos que se ubica en Sebastián Lerdo de Tejada

invertieron cerca de siete millones de pesos.

Precisó que los socios de la cooperativa lograron establecer un convenio con la empresa IQUUS CÍTRICOS de Álamo, la cual les compró la tonelada hasta dos mil 200 pesos, más el apoyo de una bonificación, lo que al final reditúa en ingresos para las familias que dependen de esta actividad en cada comunidad de Tihuatlán.

Señaló que, poco a poco, se acabó con intermediarios, quienes pagaban a bajo costo la naranja o mandarina, de ahí que con el convenio establecido se erradicaron, fomentando a la vez la entrega de un producto de calidad.

Aseguró que los productores de cítricos beneficiados con este proyecto, la mayoría son de la ruta Miahuapan y otras localidades de Tihuatlán; además de Castillo de Teayo, lo que ha permitido extenderse en gran medida que logran la mejora de su calidad de vida.

Concluyó diciendo que ante los incrementos del combustible, el sector también se ha perjudicado, por lo que ya establecieron un convenio con una empresa gasera.



## EMPRESA



Alberto Barranco

### Cofece contra Economía

**L**a instancia está colocando en la mesa del debate la pertinencia, de cara a la posibilidad de competencia, de las medidas de protección a la producción nacional contra prácticas desleales de comercio.

Estamos hablando de un abanico que involucra desde la posibilidad de salvaguardias hasta las cuotas compensatorias por prácticas de dumping o precio inferior al del mercado de origen.

Más aún, también se coloca en línea de revisión la justeza de la política arancelaria, es decir la imposición de impuestos de importación a mercancías de países con los que no se hayan pactado acuerdos de libre comercio.

El liberalismo, pues, elevado a su máxima expresión.

“Se debe poner especial atención —señala un documento, Política Comercial con Visión de Competencia— cuando un arancel impide, restringe o encarece las importaciones de productos que nuestros socios comerciales en el marco de un TLC no producen o no pueden abastecer en condiciones competitivas”.

“En estos casos, agrega el texto, resulta deseable no mantener niveles de protección elevados, sobre todo si se trata de bienes de consumo que representan una proporción significativa en el gasto de las familias mexicanas, o de un insumo relevante para los procesos productivos”.

Entre los productos que de acuerdo con la instancia resultan de gran impacto en el bienestar de los consumidores y están sujetos a aranceles se colocan arroz, frijol, carne de res congelada y pollo en piezas, lo que aún produciéndolos países con TLC la oferta a nivel mundial se concentra en naciones sin éstos.

El documento alude a las medidas de protección instrumentadas por las secretarías de Hacienda y Economía hace cinco años en favor de las industrias del calzado y el vestido, consistentes en incrementar los aranceles que se habían reducido en 2008, colocándose en escena, además, precios, estimados para el in-

greso de calzado terminado y designando aduanas exclusivas para registrar el ingreso.

De acuerdo con la óptica de la Cofece, la combinación encareció las importaciones de precios sin TLC, eliminando opciones de consumo más favorables al consumidor.

La ruta alcanza también las salvaguardias que se han impuesto, vía aranceles extraordinarios, en protección de las empresas siderúrgicas asentadas en el país frente a una evidente práctica de dumping o precio inferior al del mercado de origen, de acero chino.

El arancel de 15% a determinados productos se ha replicado en cuatro ocasiones por un periodo de seis meses.

La instancia antimonopólica se lamenta que entre 2015 y 16 las importaciones sujetas al gravamen se redujeron 23.5%, lo que restringe la oferta de un insumo que es primordial para múltiples actividades económicas.

Proteger, pues, a empresas nacionales resulta lesivo para la competencia y letal para los consumidores. A quién le importa si el desempleo se vuelve catarata. A quién le importa si las plantas productivas se convierten en importadoras.

A contracorriente, pues, de las nuevas políticas que le ponen coto a la globalización en favor del empleo y la planta productiva, se apunta a las puertas abiertas bajo el estandarte de la competencia.

¿Ha oído hablar del capitalismo salvaje?