

IP va reforzada a negociación del TLCAN, asegura Kalach

NAFTA WEEK

FALTAN 2 DÍAS

23

Meses duraron las pláticas entre México y EU en el original TLCAN

7

Veces subieron las ventas de México a EU entre 1993 y 2016



Los negociadores estarán en constante comunicación con el sector privado

ENRIQUE QUINTANA
economia@elfinanciero.com.mx

VALENTE VILLAMIL
vvillamil@elfinanciero.com.mx

La coordinación entre el 'Cuarto de Junto' del sector privado y el gobierno mexicano en la modernización del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) puede ser considerada la mejor del bloque, aseguró Moisés Kalach, quien dirige la estructura de la iniciativa privada en la renegociación.

"Nuestra organización te garantiza que es mejor que la de cualquier otro país del mundo. Esta organización entre el gobierno y el sector privado y la fortaleza que tiene para una negociación internacional es impresionante. No llegamos agachados", dijo el experto en el programa 'La Silla Roja', de EL FINANCIERO BLOOMBERG.

Kalach, quien coordina el llamado 'Cuarto de Junto', destacó la unión que hay entre ambos equipos, lo que sienta los cimientos que podrían permitir llevar a buen puerto la modernización del tratado.

"(Canadá y Estados Unidos) no traen esta estructura. Es una forma de interactuar con el gobierno y darle una opinión y una posición durante la negociación que es un privilegio para el sector privado, en otros países no existe", comentó Kalach.

Aunque sólo los negociadores gubernamentales participan en la mesa de negociaciones con sus contrapartes de Estados Unidos y Canadá, los funcionarios mexicanos mantienen muy de cerca al sector privado, al que le pueden externar el avance de las negociaciones para saber con precisión si algún punto que pueda acordarse beneficia o perjudica a determinado sector productivo.

Y esta organización del 'Cuarto de Junto' se nutre de la información de cerca de 300 mesas de trabajo

por cada sector que, incluso, llegan al detalle de producto, a tal grado que los productores de arroz o de berries tienen su propia mesa de trabajo, explicó el directivo.

Además, existen entre 23 y 25 mesas de temas horizontales que cruzan toda la negociación como laboral, ambiental, Pymes y compras de gobierno.

CHOQUE DE TRENES ENTRE EU Y CANADÁ

Las negociaciones más duras podrían darse entre el vecino del norte y Canadá por sus características similares, anticiparon expertos que participaron en el acuerdo original.

“Los choques de tren más fuertes en materia comercial van a ser con Canadá, entre Canadá y Estados Unidos”, previó Luis de la Calle, director de De la Calle Madrado Mancera, durante la emisión ‘NAFTA Week’, de EL FINANCIERO BLOOMBERG.

Mientras las economías de México y EU se complementan tanto en el ámbito agropecuario, como el industrial, las de Washington y Ottawa resultan similares, explicó el experto.

“Canadá y EU tiene economías altamente parecidas. Canadá produce materias primas en grandes cantidades y luego tiene un sector industrial muy parecido al de Estados Unidos, entonces, estructuralmente, los conflictos comerciales más serios van a ser entre Canadá y Estados Unidos”, agregó.

Incluso, los temas de agenda comercial de los dos socios de México se vislumbran más complejos, aseguró Jaime Zabludovsky, presidente de ConMéxico quien también participó en la emisión.

Al ser un acuerdo trilateral, el país tiene en Canadá un aliado cuya participación en la mesa de negociación ayudará a llevar a buen puerto el nuevo tratado, siendo de beneficio para todos, coincidieron.



CAMBIO DE JUEGO. Analistas anticiparon duros encuentros entre EU y Canadá.

El ‘Cuarto de Junto’ es la representación de las empresas privadas en las negociaciones comerciales y su trabajo consiste en acompañar de cerca al gobierno mexicano.

GRUPO PLURAL

OCHO SENADORES ACOMPAÑARÁN EN TODO EL PROCESO

El Senado de la República designó al grupo de legisladores que acompañará a la Secretaría de Economía durante las rondas de negociación para modernizar el TLCAN entre Canadá, Estados Unidos y México, que darán inicio el próximo 16 de agosto, en Washington.

El presidente de la Cámara alta, Pablo Escudero, del Partido Verde, afirmó que con ello, “el Senado está listo para enfrentar el reto que se nos presenta y consolidar, en conjunto con el Ejecutivo y el sector empresarial, la posición de México en la mesa de negociaciones”.

El grupo plural de acompañamiento está integrado por los senadores Ascención Orihuela (PRI), Marcela Guerra (PRI), Ricardo Urzúa (PRI), Héctor Larios (PAN), Héctor Flores (PAN), Ernesto Cordeiro (PAN), Dolores Padierna (PRD) y Gerardo Flores (PVEM).

Escudero Morales reconoció la apertura del Ejecutivo por hacer partícipe al Senado, de manera activa, durante todo el proceso de negociación.

— Susana Guzmán

Están preparados

El próximo 16 de agosto inician formalmente las pláticas para renegociar el TLCAN, en donde las tres partes buscarán sacar el mayor provecho para el comercio de sus países.

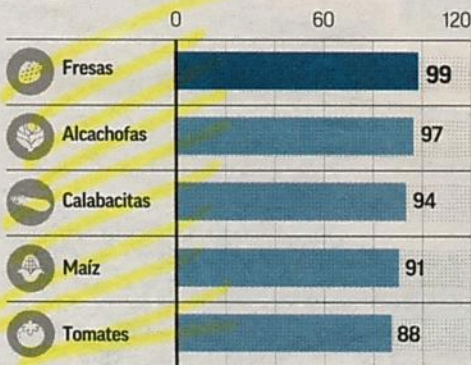
Puntos destacados del TLCAN

 México es el tercer proveedor más grande de Estados Unidos y su segundo cliente más relevante.	 Canadá y Estados Unidos compran a México más de lo que adquieren de Japón, Alemania y España juntos.
 El intercambio comercial entre los socios del TLCAN se estima en más de cien millones de dólares por hora.	 El TLCAN representa más del 25% del PIB mundial
 El producto manufacturado que más exporta México a Canadá y Estados Unidos son automóviles.	 Seis millones de empleos en Estados Unidos dependen del comercio de ese país con México
 Once de cada cien dólares que Canadá y Estados Unidos gastan en el extranjero son para adquirir productos hechos en México.	 Un millón de personas y 300,000 vehículos cruzan diariamente la frontera México-Estados Unidos.

GRÁFICO: ESMERALDA ORDAZ

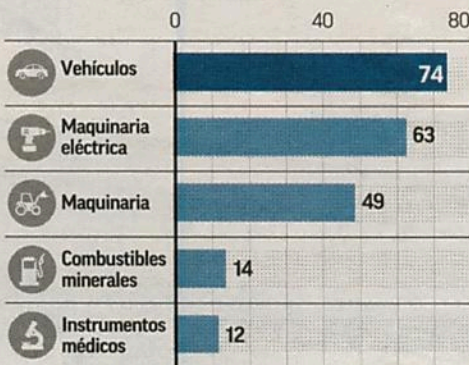
Participación de mercado en EU

► Porcentaje. Productos mexicanos



Bienes que EU importa de México

► Miles de millones de dólares. 2016



FUENTES: USDA Y U.S. CENSUS BUREAU

■ Alerta ANEC sobre introducción de transgénicos y más aranceles

Privatización de tierra y agua, riesgos al campo en la renegociación del TLCAN

■ SUSANA GONZÁLEZ G.

Flexibilización en la importación de alimentos transgénicos o su siembra en el país, sobre todo de maíz, así como el incremento en la privatización de la tierra y el agua en comunidades rurales, la apropiación en materia intelectual sobre la biodiversidad mexicana y los conocimientos tradicionales en agricultura, gastronomía y medicina tradicional. Además de la imposición de aranceles o cupos para la exportación de productos nacionales a Estados Unidos, son algunos de los riesgos que puede enfrentar el campo mexicano en la renegociación del Tratado de Libre Comercio para América del Norte (TLCAN).

Así lo advirtió Víctor Suárez, director de la Asociación Nacional de Empresas Comercializadoras de Productores del Campo (ANEC), quien señaló que “todo eso puede negociar el gobierno en el sector agropecuario, porque las importaciones de alimentos ya están libres de aranceles”.

Anunció que Convergencia México sin TLC, a la que pertenece la ANEC y otras organizaciones, hará una movilización el miércoles, cuando inicia la primera ronda de negociaciones.

El sector agropecuario reporta resultados contrastantes en los 23 años de vigencia del tratado, ya que mientras el gobierno federal y organismo privados destacan el incremento en la producción y exportaciones, hay organizaciones como la ANEC que insisten en que sólo se ha favorecido a grandes empresas agroindustriales.

“El TLCAN ha sido beneficioso para la producción agropecuaria, la cual aumentó de 155 millones de toneladas a 273 millones de 1994 a 2017, es decir, un incremento de 76 por ciento, particularmente en frutas y hortalizas. El sector ha hecho su trabajo”, sostuvo Juan Carlos Anaya, director del Grupo Consultor de Mercados Agrícolas. La superficie cosechada creció de 18.37 a 20.71 toneladas por hectárea o 12.73 por ciento, y el valor de toda la producción agropecuaria se disparó 85.3 por ciento,

al pasar de 28 mil 177 millones de dólares a 52 mil 215 millones.

El dirigente de la ANEC aseguró que el gobierno presume de un superávit en la balanza agroalimentaria, pero esto sólo ha ocurrido en los pasados tres años, porque el déficit de todo el periodo es de 60 mil millones de dólares. El TLCAN, dijo, ha dejado pérdidas por más de 20 mil millones de dólares a los campesinos o pequeños y medianos agricultores.

“La importación masiva de alimentos básicos representa más de 45 por ciento de la demanda o consumo nacional. El año pasado, las compras en otros países ascendieron a 12 mil 500 millones de dólares que podían haber sido producidos por campesinos y pequeños productores mexicanos, pero el gobierno ha preferido privilegiar las importaciones”, sentenció Suárez.

El dirigente destacó que antes del TLCAN, el sector agroalimentario registraba crecimientos anuales de entre 4 y 5 por ciento, pero ahora sólo llega a 1.6.

MICHOACÁN

Preocupa a agricultores el diálogo

POR MIGUEL GARCÍA

Corresponsal
nacional@gmm.com.mx

MORELIA.— Campesinos michoacanos se mostraron preocupados por el entorno de la negociación del Tratado de Libre Comercio de América del Norte.

José Juvenal Mejía, quien actualmente cosecha maíz en la tenencia moreliana de Tiripetío, dijo que la situación del sector agroalimentario en la entidad es muy difícil, por lo que el cierre del intercambio de mercancías con los Estados Unidos complicaría la economía de una gran porción de las familias de las zonas rurales.

El campesino expresa que con el TLCAN los beneficios son bilaterales, pues en Estados Unidos reciben cultivos de alta calidad que son producidos en México y acá llegan remesas por los productos.

Se dijo preocupado por las declaraciones del presidente estadounidense, Donald Trump, pues dijo que, si Estados Unidos se sale del TLCAN, los mexicanos lo resentirían.

Alistan caminata

Este miércoles 16, día que inicia la renegociación del TLC, más de 40 organizaciones sindicales, campesinas, ambientales y de derechos humanos marcharán del Ángel de la Independencia a la SRE.

Arcelia Maya

PROTECCIONISMO

No sólo aranceles dañan al comercio



POR ALICIA VALVERDE
alicia.valverde@gimm.com.mx

México debe ser claro y contundente en la negociación del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) para solicitar se eliminen las barreras no arancelarias porque dañan el comercio trilateral; el sector agroalimentario mexicano ha sido el más vulnerable, aseguran especialistas.

Aribel Contreras Suárez, académica e investigador de tiempo del Departamento de Estudios Empresariales de la Universidad Iberoamericana Ciudad de México, precisó que a lo largo de los 23 años de operación del TLCAN nuestro vecino del norte ha puesto condiciones

a determinados productos mexicanos de acuerdo a sus intereses, como por ejemplo fijar precios de referencia a las exportaciones de azúcar y jitomate, e impedir libre flujo del transporte mexicano en territorio estadounidense.

“Se debe exigir que se respeten las reglas que se aprueben en la revisión del TLCAN versión 2.0, porque hemos visto que a lo largo de la vigencia del acuerdo ha habido ajustes sobre la marcha”, explicó a **Excelsior**.

INCÓGNITA

Los expertos notaron que hasta hoy se desconocen los temas que serán abordados en la primera ronda.

Gabriel Pérez del Peral, investigador de la Escuela de Gobierno y Economía de la Universidad Panamericana, comentó

que el sector agropecuario mexicano ha sido afectado por Estados Unidos a través de medidas sanitarias y ambientales.

Citó como ejemplo al caso del atún enlatado, cuyas exportaciones mexicanas están detenidas bajo el argumento de que al momento de la captura se atrapaban a defines.



Foto: Cuartoscuro

Productos como el azúcar mexicana han sido sometidos a políticas que condicionan su exportación a EU, dañando al sector en México.



EL CONTADOR

I. Mañana **Gloria Guevara Manzo** asumirá su cargo como presidenta y directora general del Consejo Mundial de Viajes y Turismo, organismo que aglutina a más de 150 de las marcas más importantes en el sector. **Guevara**, quien sustituirá a **David Scowsill**, tendrá entre sus encomiendas mostrar la importancia que tiene el turismo para la economía e impulsar la sustentabilidad. La exsecretaria de Turismo de México llega a la posición luego de un ligero descalabro al no poder contender por la Secretaría General de la Organización Mundial del Turismo, que lleva **Taleb Rifai**, ante la falta de apoyo de la diplomacia mexicana. Aunque conducir al Consejo no estará nada mal y será la primera mujer en hacerlo.

II. Uno de los métodos para impulsar el emprendimiento es inculcarlo en la población desde una edad temprana, por lo que próximamente **Dell EMC**, que en México lidera **Juan Francisco Aguilar**, realizará un programa piloto en las escuelas. Este proyecto surgió tras conversaciones con la Organización de las Naciones Unidas, que está en manos de **António Guterres**, y se trata de llevar a 10 o 12 escuelas mexicanas cursos o dinámicas para que los niños comiencen a crear sus empresas y compartan ideas. Esperan que llevar este tipo de prácticas ayudará también a reducir la brecha de género que existe en los emprendedores. Este proyecto surgió hace dos semanas, pero ha generado buenas expectativas.

III. Todo está listo para empezar la renegociación del TLCAN. La primera ronda de negociaciones, que se llevará a cabo en Washington, del 16 al 20 de agosto de 2017, arrancará con una conferencia de prensa en la que participarán la ministra de Relaciones Exteriores de Canadá, **Chrystia Freeland**; el secretario de Economía de México, **Ildefonso Guajardo**, y el representante de Comercio de Estados Unidos, **Robert Lighthizer**, en la que fijarán sus posturas y objetivos. Ese mismo día serán instaladas las 25 mesas de trabajo en las que se cabildarán cada uno de los temas que tienen como meta modernizar el acuerdo que triplicó el comercio regional en los últimos 20 años.

IV. La Asociación Mexicana de Secretarios de Desarrollo Agropecuario, a cargo de **Héctor Padilla**, se mantiene optimista de que la renegociación del TLCAN será satisfactoria para México, ya que al gobierno de Estados Unidos no le convendría imponer aranceles a los productos mexicanos, pues terminarían pagando un valor más caro sus consumidores. En el caso de los granos y oleaginosas, los más perjudicados serían los productores de ese país porque no tendrán a quien venderle el volumen que envía a México. En contraste, los consumidores estadounidenses están supeditados al abasto de aguacate, jitomate, sandía y tequila, entre otros productos agrícolas mexicanos.

IN VERSIONES

Optimismo

El presidente de la Asociación Mexicana de Secretarios de Desarrollo Agropecuario, Héctor Padilla, dijo que México llega con optimismo a la revisión del Tratado de Libre Comercio que inicia este miércoles en Estados Unidos, sin que esto signifique perder de vista la prudencia de diversificar los mercados en lo que concierne a los productos del campo. Ante la renegociación del acuerdo con Estados Unidos y Canadá, comentó que México se presentará con cartas a su favor respecto al sector agropecuario, pues ha confirmado ser una potencia alimentaria a escala mundial, además de que también se surte de granos, principalmente del vecino país.

EN RESTAURANTES, DE \$150 A \$480 POR UNIDAD

Inflación pega a los chiles en nogada; suben 87% en 6 años

La nuez de Castilla abrió la temporada en 800 pesos el kilo y la granada supera los 60; otros ingredientes también incrementaron su precio, entre ellos el poblano y la carne de res

Eduardo de la Rosa/México

El chile en nogada es, sin duda, uno de los platillos de primer orden de la gastronomía nacional, de los que más gozan tanto mexicanos como extranjeros, aunque los altos precios de sus ingredientes complican su disfrute en la temporada de verano.

Entre los principales ingredientes está el chile poblano, cuyo precio en los últimos seis años subió 55.54 por ciento, al pasar de 18.67 pesos el kilogramo en 2012 a 29.04 pesos en 2017; en tanto que la carne de res costaba 84.40 pesos y ahora 128, 51.65 por ciento más.

Otro ingrediente es la crema, la cual hace seis años costaba 15.90 pesos, mientras que en 2017 se encuentra en 24.08, para un aumento de 51.44 por ciento; un colorido ingrediente es la granada, la cual en 2012 tenía un precio de 18.49 pesos, pero hoy se encuentra en 63.31 pesos, 242.40 por ciento más.

Un componente que mayor precio tiene es la famosa nuez de Castilla, la cual hace seis años el consumidor la llegaba a encontrar en 306 pesos el kilogramo, mientras que en esta temporada ronda los 800, para un alza de 161.44 por ciento.

Hace seis años el chile en nogada más económico rondaba los 80 pesos y el más caro 250; hoy, en diferentes establecimientos —con los ingredientes que debe contener— cuesta 150 pesos, y 400 en restaurantes *gourmet*.

En seis años el precio mínimo de un chile en nogada subió 87.50 por ciento, mientras que

el máximo lo ha hecho 42.85 por ciento.

En el restaurante El Cardenal el platillo tiene un precio de 290 pesos, en Hostería de Santo Domingo —catedral del chile en nogada— está en 230 y en La Onze en 150, al igual que en el mercado de Villa Coapa.

La vicepresidenta de desarrollo gastronómico de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados

(Canirac), Guadalupe Lozano Garfias, señaló que reúne a un grupo de 20 restaurantes para mil comensales donde se da el banderazo oficial de la temporada de chiles en nogada.

En entrevista con MILENIO indicó que el origen de los ingredientes del chile en nogada se da en la zona de San Nicolás de los Ranchos, a las faldas del volcán Popocatepetl; “con esas frutas hacen el picadillo, junto con la carne, le adaptan pasas, especias, ajo y cebolla para rellenar el chile”.

Destacó que el chile poblano es específicamente de San Martín Texmelucan, zona donde los cultivos proporcionan el adecuado nivel de picor, y la granada es un fruto que en esta temporada se cosecha en Tehuacán.

En tanto, la nuez de Castilla se da en las húmedas faldas del volcán Popocatepetl, “ingrediente

que hacen del chile en nogada un platillo por excelencia”.

Lozano comentó que es un platillo difícil de descifrar en el mundo por tantos ingredientes que contiene; “eso es lo que se ha respetado de las historias y leyendas, de muchos platillos en Puebla y que representa nuestra gastronomía mexicana”.

La representante del gremio restaurantero destacó que este año se espera una venta aproximada de 2 millones 300 mil chiles en nogada solo en el estado de Puebla, cuyos precios en una cocina económica está en 150 pesos por unidad, pero en un restaurante de manteles largos cuesta en promedio 400 pesos.

Explicó que debido a que la nuez pelada estuvo en 800 pesos el kilo en el arranque de la temporada 2017 —el 24 de julio— los costos para las familias se eleva mucho, aunque “después de dos semanas está entre 600 y 500”.

Añadió que para preparar seis chiles en nogada se requieren aproximadamente dos kilos de ingredientes y productos, cuya inversión es de entre mil 200 y mil 500 pesos.

“El chile en nogada original va capeado, pero hay personas que nos les gusta el huevo, aunque debe ir aparte de asado, capeado, porque es lo que le da la fusión y los intercambios de sabores”, comentó.

Cocina de autor

A su vez, Hugo Vela Reynas, presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, comentó que el chile en noga-

da se ha convertido en uno de los platillos más icónicos de la gastronomía mexicana, y es una creación poblana.

“Es el primer plato de cocina de autor, que se creó y desde entonces ha venido creciendo; durante la temporada que empieza a finales de junio y termina en septiembre es quizá uno de los de mayor venta a escala nacional”, dijo.

Añadió que en muchos estados de la República se ha adoptado ese platillo: “varias cadenas lo utilizan como un menú promocional y venden grandes volúmenes”.

En Ciudad de México hay de muchos precios. “No es un platillo barato, porque los ingredientes tienen un valor importante”, aunque sí es posible encontrarlo accesible en lugares más populares, “quizá en 100 pesos, dependiendo de los ingredientes utilizados”.

Explicó que las amas de casa lo hacen poco porque no es sencillo y requiere una dedicación importante, por lo que se ha convertido en un platillo de festividad.

Al ser cuestionado sobre el incremento en algunos productos, dijo que han notado una inflación importante, particularmente en frutas y verduras durante este año: “el Inegi acaba de publicar que en frutas y verduras andamos alrededor de 21 por ciento de inflación en un año.

“Evidentemente si los costos suben de esa manera, se tienen que traducir en un precio más alto, porque los restauranteros tienen que cubrir y mantener sus márgenes para ser sustentables en sus operaciones”, afirmó.

Como parte de la promoción de la gastronomía nacional, el chile en nogada es un verdadero representante de lo que es la comida mexicana, dijo.

Por otra parte, la chef Sandra Corona, directora del Centro Universitario de Gastronomía, comentó que un chile en nogada hace cinco años se encontraba

en 90 o 120 en el lugar más caro; “hoy en día se encuentra entre 150 y 480 pesos”.

Destacó que lo más caro es el piñón; “lo más barato en que lo pude encontrar en Ciudad de México fue en 125 el cuarto, el acitrón —que no hay mucho— la pieza está en 30 pesos, la almendra en 90 pesos los 250 gramos”.

Añadió que la carne de res cuesta 120 el kilo; las semillas son las que tienen los precios más altos; “el chile poblano no está tan caro, ya que es temporada y se puede encontrar hasta en 20 pesos el kilo”.

A su vez, Samuel Pérez Arellano, secretario del ayuntamiento de Amecameca, indicó que la nuez de Castilla es un producto que no se da en cualquier lugar y otro factor es que es de temporada, que solo se da en julio y agosto.

“La nuez nace del nogal, árbol que para que empiece a producir tarda por lo menos 20 años; no es como una manzana o un ciruelo”, comentó.

Dijo que la Feria de la Nuez cumple 35 años en Amecameca, desde ese tiempo ya se tenía en el municipio gente productora; “empezó a desarrollarse aún más este tema, es muy lucrativo pero el tiempo de espera es bastante”.

Explicó que el ciento de nuez, según el tamaño, puede oscilar entre 150 y 250 pesos, dependiendo de la calidad; buscamos dar importancia a la Feria de la Nuez para que más gente conozca este producto.

“Hace unos tres años el costo de un chile en nogada era de entre 100 y 160 pesos, y hoy oscila de 150 a 480 pesos, de acuerdo con el lugar donde se compre; a un ama de casa le sale de 80 a 120 preparar ese rico platillo”, concluyó.

Cada verano la apertura de la temporada de los chiles en nogada es una de las más esperadas, por los que los participantes de la

industria restaurantera aprovechan para atraer más comensales, tendencia muy acentuada en los establecimientos del Valle de México.

También en la capital de Puebla y muchas ciudades y pueblos de ese estado la promoción del platillo es intensa, entre ellas está la Feria del Chile en Nogada de San Andrés Calpan, que espera 70 mil visitantes.

La feria inició el pasado fin de semana y continuará los próximos dos, fechas que también serán aprovechadas para promover los atractivos turísticos de la población y de la región.

La inauguración el pasado sábado tuvo una buena respuesta de la gente y la expectativa es el número de visitantes mejore cada fin de semana, en especial los domingos. **M**

Restaurantes de Puebla, Ciudad de México y otras entidades atraen más comensales



MORELOS

10 empresas locales participarán en exposición de alimentos en China

● Gobierno estatal impulsa políticas para abrir puentes comerciales con otras naciones

Cuernavaca.— El gobierno del estado informó que, por primera vez, 10 empresas morelenses participarán en la *Expo Food Hong Kong 2017*, una plataforma de negocios enfocada en consumidores de alimentos y bebidas de Asia y el resto del mundo.

Dicha colaboración forma parte de la política que la administración actual impulsa a fin de construir nuevos puentes económicos con otras naciones. Así, el gobernador Graco Ramírez explicó que las acciones son una mues-

tra del trabajo iniciado hace cinco años entre la ciudadanía y el gobierno para tener un mejor empresariado y mejores condiciones de desarrollo.

Al reunirse con los participantes, quienes estarán del 17 al 21 de agosto en el Centro de Convenciones y Exhibiciones en Wan Chai, China —varios de ellos, integrantes del Programa Orgullo Morelos—, el perredista señaló:

“Para mí es motivo de gran satisfacción que la representación de México en esta exposición sea Morelos, esto era impensable para nosotros, pero hoy, el que podamos ser la representación habla de la confianza en nosotros mismos y de que estamos siendo ya una realidad que puede empezar a competir y tener mercados en el exterior”.

Al evento asistirán compañías dedi-

cadadas a la producción de higo, chía, jugo de nopal, aguacate, aceite de coco, chile habanero, pepino, queso de cabra y cajeta, salsas y aderezos, destilado de agave, mezcal, amaranto, jamaica, y jitomate cherry deshidratado.

El mandatario recordó que cuando se construyó el proyecto Visión Morelos, se puso énfasis en las soluciones a los problemas más grandes que tenía un estado con más de 25 años de rezago: “Invertimos en infraestructura, vamos a terminar siendo la entidad con mayor conectividad, hoy somos un centro logístico estratégico”, indicó.

Incluso, reconoció que antes no había mercado interno, estrategias para materializar cadenas de valor, ni empresariado, pues tampoco existían emprendedores morelenses.

“Hoy tenemos más de 400 empresas en Orgullo Morelos y nos dedicamos a construir una agricultura de gran prestigio, somos la tercera economía agrícola en el país, la de mayor valor, es decir, por cada peso que se invierte en el campo se obtiene el 3.5 de rendimiento, nuestros productos tienen un gran mercado”, destacó.

El mandatario consideró que el programa Orgullo Morelos es una estrategia reconocida entre la sociedad y es un reflejo de una realidad económica tangible. Finalmente, el jefe del Ejecutivo estatal subrayó que en noviembre una delegación de empresarios chinos visitará la entidad para anunciar nuevos proyectos de inversión. ● Redacción

GASOLINEROS PRESENTARÁN INICIATIVA

Buscan promover producción de etanol

Patricia Romo
EL ECONOMISTA

Guadalajara, Jal. A 120 DÍAS de que entre en vigor la liberación de precios a condiciones de mercado para los estados del centro del país, empresarios gasolineros de 20 entidades unen fuerzas y preparan una estrategia para vender gasolinas oxigenadas con etanol “a precios más bajos que los actuales”.

Además de la importación del biocombustible, los empresarios gasolineros preparan una iniciativa que presentarán al Congreso de la Unión para que 30% del etanol que oxigenará las gasolinas en el país sea producido en México. “Es una puerta de oro que se abre para el campo mexicano y lo que estamos previendo en Amegas es presentar una iniciativa que irá a la Cámara de Diputados para que en la Ley de Hidrocarburos se contemple que cuando menos 30% de etanol sea producido en México y que esto venga a impulsar el campo”, afirmó el presidente de la Asociación Mexicana de Empresarios Gasolineros (Amegas), Pablo González Córdova.

A raíz de la modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-016-CRE-2016 sobre las especificaciones de la calidad de los petrolíferos que se publicó en el *Diario Oficial de la Federación* el pasado 26 de junio, que considera técnicamente viable la introducción de gasolinas hasta con 10% de etanol anhidro como oxigenante en las gasolinas regular y Premium (mezcla E10), empresarios del sector la consi-

Empresarios gasolineros sugerirán al Congreso que 30% del etanol para gasolinas sea producido en el país.

deran una oportunidad de negocio tanto para ellos como para los productores del campo debido a que el biocombustible se produce a partir del maíz y la caña de azúcar.

La iniciativa que será presentada a través del senador Benjamín Robles pretende impedir que se permita la importación de 100% de etanol y que haya una garantía para que los mexicanos que inviertan en biorefinerías tengan oportunidad de vender su producto.

ENFRENTARÁN A EXTRANJEROS

A decir del presidente de Amegas, la modificación a la norma “abre las puertas para que las petroleras trasnacionales, preferentemente de Estados Unidos por logística, van a inundar en breve el mercado con gasolinas oxigenadas con etanol a 10%, E10, y el objetivo es que los empresarios gasolineros nos unamos para realizar la compra de volumen a escala”.

A partir del 30 de noviembre entrará en vigor la liberación de precios para los estados del centro como Aguascalientes, Ciudad de México, Estado de México, Guanajuato, Hidalgo, Jalisco. Ante ello, gasolineros de esas entidades realizarán el próximo 18 de agosto un foro sobre los retos y oportunidades que representan las nuevas gasolinas con etanol.

ORO VERDE

El kilo de aguacate en México rebasó los 90 pesos, por lo que el país analiza importarlo de lugares como Perú. Conoce los beneficios de esta fruta considerada

un elemento básico en la dieta de los mexicanos y cuya demanda va en aumento

POR MARÍA ALESANDRA PAMANES
alesandra@reporteindigo.com
@marade

>> El aguacate es una fruta que contiene nutrientes como zinc y fósforo, según *Authority Nutrition*. Además, es rico en las vitaminas K, E, C, B5 y B6.

>> Este producto cuyo precio llegó hasta los 90 pesos este verano no contiene sodio y tiene gran cantidad de potasio, de acuerdo a *Well-Being Secrets*.

>> Es rico en ácidos grasos Omega-3, que es el tipo de grasa que brinda beneficios al organismo. Por si fuera poco, sus niveles de azúcar son bajos en comparación con otras frutas.

>> La salud cardíaca también podría verse beneficiada con el consumo de aguacate, debido a que reduce los niveles de colesterol y de triglicéridos. Y también aumenta el colesterol HDL (el bueno) hasta en un 11 por ciento, según expertos del

Departamento de Investigación Clínica y Biomédica del Hospital General Dr. Miguel Silva.

>> La fibra es otro ingrediente nutritivo más que abunda en el aguacate.

>> Según *Healthline*, las personas que consumen aguacate con frecuencia se sienten 23 por ciento más satisfechas al comer y tienen 28 por ciento menos deseo de seguir comiendo en las próximas cinco horas, lo que favorece su nutrición.

>> Esta fruta mexicana funciona para las arrugas y las manchas en la piel y si se combina con manteca de cacao podría ayudar a mejorar la apariencia de las cicatrices. De hecho, es un remedio para proteger la piel de los rayos del sol y para desaparecer las marcas de las quemaduras solares y de eczema.

>> Por si fuera poco, resulta altamente benéfico para la salud oral, ya que destruye las células cancerosas orales, sin dañar las células sanas.

>> Los altos niveles de grasas monoinsaturadas de esta fruta de origen mexicano ayudan a detener la resistencia a la insulina, regulando los niveles de azúcar en la sangre.

>> Es considerado el oro verde y no solo por sus altos precios en el mercado nacional, sino también por los múltiples beneficios que supone para la salud de la vista. Reduce el riesgo de degeneración macular y cataratas.



Fecha
14.08.2017

Sección
Primera

Página
34

El aguacate ayuda a regular el crecimiento del cabello y evita la caída del mismo. Preparar una mascarilla con aguacate es sumamente eficaz para fortalecer el cabello seco y para hidratar las puntas dañadas.

Esta fruta de origen mexicano reduce el riesgo de cataratas y de padecer problemas cardíacos



Brinda beneficios para la piel.

90 pesos precio al que llegó el kilo de aguacate en México

#BIENESTAR

11% aumento del colesterol bueno, gracias al consumo de aguacate

23% más satisfechos quedaron los pacientes que comen aguacate

de

ALCANCE DE DICONSA EN MÁS DE 29 MIL LOCALIDADES

Garantizan abasto de alimentos a 13 millones

Blanca Valadez/México

Diconsa llega a más de 29 mil localidades lejanas y de acceso complicado donde habitan 13 millones de mexicanos en situación de vulnerabilidad, a quienes garantiza el abasto de alimentos y artículos de limpieza y aseo personal.

La Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol) informó que la entrega se complica en temporada de lluvias, ya que los estrechos caminos se atestan de fango y la naturaleza se encarga de crear nuevos deslaves.

Esta misma historia se repite en el corazón de la Sierra Madre del Sur, Oaxaca, donde desde el almacén rural Reforma se reparten alimentos a 70 tiendas comunitarias.

“Los choferes saben que les espera un largo recorrido de cuatro horas para llegar a Llano de Coyul, localidad de muy alta marginación, donde los sinuosos caminos obligan a rodear la presa Benito Juárez”.

En regiones donde solo se puede acceder a través del mar, ríos y presas —como Chiapas y Tabasco—, Diconsa opera 14 lanchas, red de transporte con la que atiende a más de 90 localidades.

Ahí, la distribuidora ocupa embarcaciones de diferentes capacidades de carga para navegar mediante los ríos

Grijalva y Usumacinta, con la finalidad de surtir 28 tiendas, consideradas como la única opción de abasto en la zona.

Adicionalmente la población se beneficia con un margen de ahorro superior a 20 por ciento.

En Veracruz, para surtir a los municipios de Tampico y Ozuluama de Mascareñas, donde la crecida de la laguna Tamiahua complica el abastecimiento de alimentos, se recurre al uso de lanchas que navegan por las islas Cabo Rojo y Juan A. Ramírez, hasta por un par de horas.

En esas poblaciones dedicadas a la pesca y la ganadería, la principal demanda es el maíz. Ahí, operan ocho tiendas comunitarias y el almacén Ozuluama desplaza mensualmente hasta 5 toneladas de grano y otros productos. **M**

Chiapas, Tabasco y Veracruz, las entidades más complicadas para la entrega de insumos

ALIMENTOS**Huevo San Juan busca elevar ventas con campaña**

¿Quién no ha realizado un viaje y por falta de maleta ha usado una caja de cartón de huevo?

Resulta que Huevo San Juan, una compañía asentada desde hace 60 años en San Juan de los Lagos, en Jalisco, puso en marcha una ingeniosa campaña con sus cajas de cartón que utiliza para resguardar y transportar su producto.

Esta empresa dedicada a los insumos naturales, comenzó a utilizar la leyenda "Esta caja es una

maleta, pero también sirve para transportar huevos".

Con esto, la compañía trata de apuntalar su producto, aunque con una estrategia mayor.

Huevo San Juan ahora regalará una maleta el 18 y 19 de agosto a la persona que viaje desde la Central de Autobuses del Norte (en la Ciudad de México), y lleve entre su equipaje una caja de cartón de huevo de la empresa.

En julio del presente año, el precio del huevo tuvo un incremento carcano al 10 por ciento comparado con el mismo mes del 2016, según datos del INEGI.

— Redacción



Mondelez aprovecha el boom de deslactosados

● Lanza primer queso en este género porque 50% de mexicanos es intolerante a lactosa

MIGUEL PALLARES

—miguel.pallares@eluniversal.com.mx

Con ventas globales por 25 mil 923 millones de dólares, la multinacional de origen estadounidense Mondelez detectó que el segmento de deslactosados en México era el principal motor de crecimiento de las categorías de consumo nacional, por lo que decidió ganar mercado y lanzar el primer queso deslactosado en el país.

De acuerdo con información de Mondelez compartida con EL UNIVERSAL, uno de cada dos hogares mexicanos consumen la marca Queso Philadelphia, lo cual representa un alcance de 16 millones 462 mil domicilios en el país; sin embargo, 50% de los mexicanos tienen algún grado de intolerancia a la lactosa.

“Basados en información de Mintel, agencia de inteligencia de mercado, más de 70 productos sin lactosa fueron lanzados en América Latina durante el año pasado. En México, el segmento de deslactosados ha tenido un gran auge, siendo el principal motor de crecimiento de las principales categorías de consumo del mexicano”, explicó la multinacional.

La planta de Mondelez en Ecatepec, Estado de México, produce 26 mil toneladas anuales de Queso Philadelphia, de las cuales más de 90% son para consumo nacional. El Queso Philadelphia cumple este mes 50 años de ventas en el país y hoy es la marca con mayores ingresos del sector.

Los competidores de Mondelez en el sector de lácteos y quesos son mul-

tinacionales como Nestlé y Danone hasta corporativos nacionales como Grupo Lala, Alpura y Sigma con La Villita, aunque también existen marcas posicionadas de empresas no públicas como Quesos Chilchota.

Mondelez produce en México la totalidad del Queso Philadelphia que se consume en el país y la compañía recolecta 150 mil litros de leche al día de 11 productores locales en Jalisco, Hidalgo, Guanajuato y Aguascalientes. Los productores aportan 80% del in-

sumo requerido y colaboran a través del programa Mondelez Farmers.

De acuerdo con la agencia de investigación Euromonitor Internacional, la categoría de quesos en México alcanzó un valor de 4 mil 424 millones de dólares en 2016, lo cual representó un crecimiento de 52% frente a 2 mil 904 millones de dólares reportados en 2011.

A escala mundial, Mondelez considera que las tendencias de salud y bienestar en distintos productos de consumo han presentado un crecimiento destacado en el mercado, lo cual impacta la decisión de compra y percepción de gran parte de los consumidores.

“A este segmento de la población se suman los consumidores que han realizado el cambio a productos deslactosados por motivos de salud”, explicó la empresa.

Frente a los nuevos escenarios en el consumo en México, la estrategia de Mondelez se puede ver en los supermercados y su objetivo apunta a mantener la atención en las necesidades específicas de consumidores cada vez más exigentes.

En temas de crecimiento en México y América Latina, Mondelez enfrenta retos importantes, explicó la

empresa en su reporte anual enviado a la Bolsa de Valores de Nueva York (NYSE, por sus siglas en inglés). ●

EL DATO



ARCHIVO EL UNIVERSAL

Mondelez Farmers.

Mondelez recolecta 150 mil litros de leche al día de 11 productores locales en Jalisco, Hidalgo, Guanajuato y Aguascalientes.

Sin permisos y sin pollos

TLAXCALA. Pequeños empresarios de Zacatelco dedicados a la venta de pollo reportaron la muerte de decenas de éstos, luego de que el Ayuntamiento clausuró el 27 de julio tres establecimientos con los animales adentro por carecer de licencias vigentes.

