



## CAPTACION DE AGUA Proponen aprovechar las lluvias

Naucalpan/ Ana Salazar

Los sistemas de captación y aprovechamiento de agua de lluvia representan una opción técnica y económicamente viable, para abastecer con el vital líquido en cantidad y calidad, a una población que se eleva a 15 millones de personas en México, que no cuentan con este servicio en sus domicilios.

“Esto es fundamental para su vida, su salud y su desarrollo”, afirmó Manuel Anaya Garduño, investigador del Centro Internacional de Demostración y Capacitación en Aprovechamiento de Agua de Lluvia, del Colegio de Postgraduados (sectorizado en Sagarpa).

El especialista Anaya Garduño, destacó que actualmente “al agua que cae del cielo” se le considera como un recurso natural no aprovechable para consumo y uso doméstico, cuando en realidad representa una de las soluciones más importantes para el futuro desde las perspectivas económicas, técnicas y alimenticias para la humanidad.

Advirtió que existen regiones donde las fuentes superficiales y subterráneas se encuentran altamente contaminadas y sobreexplotadas.

Puntualizó el académico que las instancias de gobierno, orga-

nizaciones sociales y sociedad, debemos establecer compromisos para abatir la contaminación del agua y suelos, invertir tiempo y trabajo para mejorar su uso y heredar su sustentabilidad para las futuras generaciones.

Consideró Anaya Garduño que los gobiernos de todo el mundo deberán emprender acciones decisivas para enfrentar el cambio climático, el agotamiento de los recursos naturales agua-suelo, y detener así el avance de la desertización y pérdida de calidad de las áreas destinadas a la agricultura y la ganadería.

Advirtió el doctor Anaya Garduño que debería considerarse también la “autosuficiencia en agua”, puesto que mucha gente muere por falta del vital líquido. M



Una alternativa.

■ En América Latina tiene el tercer lugar, precisó

## El país ocupa el sitio 12 de producción de comestibles en el mundo: Sagarpa

■ CAROLINA GÓMEZ MENA

De acuerdo con datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, instancia dependiente de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), México es el duodécimo productor de alimentos a escala global y tercero en América Latina.

El país ocupa el lugar número 11 en el mundo en cultivos agrícolas y ganadería primaria, y el decimoséptimo en producción pesquera y acuícola.

Desde la firma del Tratado de Libre Comercio de América del Norte, aproximadamente en los pasados 23 años, la producción del campo ha crecido 74 por ciento y al cierre de 2017 las exportaciones agroalimentarias ascendieron a casi 30 mil millones de dólares.

En el país se cultivan 21.9 millones de hectáreas y se crían 553 millones de aves, 33.8 millones de bovinos, 16.7 millones de porcinos, 8.8 millones de caprinos e igual número de ovinos, y hay 1.9 millones de colmenas. Asimismo, se pescan 1.37 millones de toneladas en 11 mil kilómetros de litoral y se crían 388 mil toneladas de especies en 120 mil hectáreas para acuicultura y 166 mil perdonas realizan capturas y crianza pesqueras.

Este volumen es generado por 5.5 millones de productores agrícolas. México está en el lugar 22 en el ámbito mundial por el número de personas que trabajan en el sector agropecuario y pesquero.

Según el Atlas agroalimentario 2017, 87.3 por ciento de

quienes están en el sector son hombres, y 12.7, mujeres. Del total de los trabajadores agropecuarios y pesqueros, 36 por ciento no concluyó la primaria y 29.3 sí; 25.7 tiene secundaria completa y sólo 8.9 por ciento cuenta con nivel medio superior y superior.

La participación de las mujeres se concentra en los cultivos no tradicionales, como hierbas y especies, hortalizas bajo agricultura protegida, ornamentales y orgánicos. Las entidades con mayor proporción de productoras se sitúan en el centro y sureste del país.

Además, las bodegas agrícolas representan a escala estatal 96 por ciento de la capacidad de almacenamiento, equivalente a casi 23 millones de toneladas. Asimismo, se cuenta con un registro de más de 3 mil almacenes, de los cuales 2 mil 36 están georreferenciados en el territorio nacional.

Los principales productos agroalimentarios que exporta México, son, en orden descendente: cerveza, aguacate, jitomate, bayas, tequila, chile, carne de bovino, azúcar, ganado bovino, confitería, chocolate, nuez, pepino, carne de puerco, limón, cebolla, calabaza, trigo, maíz, sandía y camarón.



## Ofrecen en Zócalo capitalino alimentos sanos a precios justos en “Mercado de Productores 2018”

• Se llevará a cabo hasta el próximo martes 15 de mayo

**Arturo R. Pansza**

Para acercar a las productoras rurales de la Ciudad de México con los consumidores, se lleva a cabo Consume Local CDMX “Mercado de Productores 2018” en el Zócalo capitalino, hasta el próximo martes 15 de mayo.

En esta ocasión, los asistentes encontrarán galletas de nopal con amaranto, hortalizas, miel, carne de conejo, mermeladas, chocolate, lácteos, café, vainilla, mole y trucha, cárnicos, entre otros.

Muchos de los productos pueden consumirse por personas con diabetes, ya que no con-

tienen azúcar; otros, por ejemplo, están elaborados sin gluten para aquellos que son intolerantes a este ingrediente.

Los objetivos principales de este evento son ofrecer alimentos sanos a precios justos y generar menores costos de transportación.

“Mercado de Productores 2018”, es organizado por el gobierno de la Ciudad de México, a través de la Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades (SEDEREC), con el apoyo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) y la Organización de las Naciones Unidas para la

Alimentación y la Agricultura (FAO), que busca promover las cadenas cortas agroalimentarias en la capital del país.

Participan 173 integrantes de los Mercados de Productores FAO-SEDEREC, con una representación del Mercado del 100, Mercado Alternativo Bosque de Agua, Foro Tianguis Alternativo, Mercado Alternativo de Tlalpan y Mercado Huitzil.

Al respecto, el representante de la FAO en México, Crispim Moreira, señaló que los mercados de productores contribuyen a lograr los compromisos de la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible y el compromiso que ha firmado la ciudad del Pacto de Política Alimentaria de Milán, para lograr un sistema alimentario urbano sostenible.

Los productores de las delegaciones Álvaro Obregón, Azcapotzalco, Benito Juárez, Coyoacán, Cuajimalpa, Gustavo A. Madero, Iztapalapa, Magdalena Contreras, Milpa Alta, Tláhuac, Tlalpan y Xochimilco estarán en este espacio en un horario de 10:00 a 18:00 horas.

Resulta que los alimentos que serán exhibidos cuenta con altos estándares de calidad por parte de la FAO, los cuales son orgánicos y libres de químicos.

