



* México

Reunirá a expertos en Sexto Foro de Alimentos Sanos

** Discutirán temas de inocuidad agroalimentaria e intercambiarán experiencias de éxito.*

México.- Representantes de 15 países se reunirán en México en el Sexto Foro Internacional de Alimentos Sanos, en donde discutirán temas de inocuidad agroalimentaria e intercambiarán experiencias de éxito.

En este evento, al que convocó la Secretaría de Agricultura, Ganadería Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), participarán más de mil 200 técnicos y expertos en inocuidad agroalimentaria de América.

La dependencia destacó que el evento que se llevará a cabo los días 29 y 30 de mayo, fue organizado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) y se llevará a cabo en el Centro Cultural Universitario Bicentenario (CCUB) de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí (UASL). El objetivo es reunir a los actores nacionales e internacionales comprometidos con la inocuidad agroalimentaria, la investigación en la materia, el bienestar animal, y el desarrollo tecnológico, indicó en un comunicado.

Se busca, precisó, que con el intercambio de experiencias y análisis de casos de éxito se fortalezca la aplicación de buenas prácticas en la producción primaria,

para ofertar cada vez más alimentos inocuos de origen agrícola, pecuario, acuícola y pesquero. La Sagarpa subrayó que se espera la asistencia de ponentes e invitados especiales de 15 países, estudiantes, productores, profesionistas, investigadores, representantes de los gobiernos Federal y estatal, de centros de investigación, industria agroalimentaria y escuelas de enseñanza superior de México. Así como especialistas y profesionales acreditados, coadyuvantes del Senasica, entre otros.

Los países participantes son: Belice, Bolivia, Canadá, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Estados Unidos, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá, Perú, Paraguay y República Dominicana, así como Organismos Internacionales.

Durante el foro, detalló, los asistentes accederán a diferentes conferencias magistrales, en la que se abordarán temas generales en relación con la inocuidad agroalimentaria y el trabajo que realiza el gobierno federal por medio del Senasica con el apoyo y vinculación de organismos auxiliares, organizaciones y asociaciones de productores, instituciones académicas y sector productivo.

Con el fin de que los técnicos se enfoquen en las áreas de su especialidad, el

evento se dividirá en tres áreas, la primera sobre inocuidad agrícola; en el segundo trabajarán los técnicos de inocuidad pecuaria y acuícola, y en el tercero se reunirán los expertos en sanidad e inocuidad en bienes de origen animal.

En los tres foros convergerá personal técnico, médicos veterinarios, ingenieros agrónomos zootecnistas, ingenieros agrónomos, biólogos, químicos en alimentos de los países participantes; así como los técnicos de los Programas de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuicola adscritos a los 32 Comités Estatales de Sanidad Vegetal, Fomento y Protección Pecuaria y Sanidad e Inocuidad Acuicola del México.

La Secretaría añadió que se abordarán diversos temas, como la Resistencia de los Antimicrobianos (RAM); inspección y vigilancia oficial; certificación para acceder a nuevos mercados; buenas prácticas en producción de leche y trazabilidad; entre otros. Adicionalmente, en el foro, se ofrecerá capacitación por parte del Senasica y la Agencia de Seguridad Alimentaria e Inspección (FSIS) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, además de realizarse la reunión de supervisores estatales de establecimientos



Representantes de 15 países se reunirán en México en el Sexto Foro Internacional de Alimentos Sanos, en donde discutirán temas de inocuidad agroalimentaria e intercambiarán experiencias de éxito.

TINTA Y PAPEL



#OPINIÓN

MÉXICO, EN RIESGO SU PERMANENCIA EN EL CIAT

Todas las embarcaciones en el país son monitoreadas por rastreadores satelitales que administra Conapesca

ENGGE
CHAVARRÍA

N

o es cosa menor que México haya rebasado la cuota bianual establecida por la Comisión Interamericana de Atún Tropical (CIAT), que fue de seis mil toneladas para el periodo 2017-2018, lo que pudiera ocasionar problemas internacionales, pues es la violación de un acuerdo dirigido

a la protección de un recurso natural.

De acuerdo a la declaración del director de Ordenamiento Pesquero de la Conapesca, César Estrada Neri, la empresa que rebasó la cuota fue la México-Coreana Pesquera Chichimecas, donde las embarcaciones Madeira, Ma. Antonieta y TITI, contratadas por la empresa se excedieron en 483 toneladas de la cuota establecida para la captura de este túnido. Ante esto, sería bueno que la misma Conapesca, que lleva Mario Aguilar, realmente tome cartas en el asunto y aplique una sanción ejemplar a las empresas que han puesto en riesgo la credibilidad de nuestro país en dicho organismo internacional, mismo que agrupa a más de 20 países.

**SE EXCEDIERON
EN 483 TONS.
DE LA CUOTA
ESTABLECIDA**

Y vaya que la autoridad tiene las herramientas necesarias para ello, pues basta recordar que todas las embarcaciones son monitoreadas por rastreadores satelitales que administra la Conapesca, y además cuentan con las bitácoras de pesca de cada una de las embarcaciones. Ante este escenario, Aguilar Sánchez y su equipo deberían actuar y aplicar la ley a las empresas responsables de haberse excedido en la cuota de captura establecida para nuestro país. Al tiempo.

SIN SOSPECHA

La única forma para que los ciberdelincuentes no dejaran huella del dinero que robaron a la banca, que suman poco más de 300 millones de pesos, dicen los expertos de inteligencia financiera del gobierno federal es que tuvieron que comprar bitcoin, la moneda virtual que no tiene regulación. ¿será que esta divisa arropa ahora a los hackers?

ENGGE.CHAVARRIA@HERALDODEMEXICO.COM.MX

@ENGGECHAVARRIA



ESTADO DE MÉXICO

Fortalecerán producción de nopal

SAN MARTÍN DE LAS PIRÁMIDES.- El Gobernador del Estado de México se reunió con productores de nopal, tuna y xoconostle, con quienes dialogó para conocer las necesidades que este sector requiere y poder fortalecer la producción, compra y venta de artículos derivados de esta planta. Los productores dieron a conocer algunas de sus necesidades como la adquisición de abono orgánico y malla antigranizo, un centro de acopio para el nopal verdura, capacitación para mejorar el sistema de producción, equipamiento para el proceso de productivo.

Adriana García/El Sol de Toluca



DE TUNA, NOPAL Y XOCONOSTLE

Potenciarán producción

Piden productores abono orgánico, malla antigranizo y centro de acopio

REDACCIÓN

SAN MARTÍN DE LAS PIRÁMIDES, Méx.- El gobernador del Estado de México se reunió con productores de nopal, tuna y xoconostle, con quienes dialogó para conocer las necesidades que este sector requiere para poder fortalecer la producción, compra y venta de artículos derivados de esta planta.

Durante el encuentro, los productores dieron a conocer algunas de sus necesidades como la adquisición de abono orgánico y malla antigranizo, un centro de acopio para el nopal, verdura, capacitación para mejorar el sistema de producción y comercialización, equipamiento e infraestructura para el proceso de productivo, entre otras.

"Lo que yo quería hacer es venir a saludarles, conocer un poco más a detalle todo el proceso, tanto del nopal, de la tuna y del xoconostle, que viéramos cuáles son las necesidades que ustedes tienen en esta región del estado, para poder apoyar más esta producción, la comercialización, la venta", apuntó el gobernador del Estado de México.

Acompañado por el titular de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario (Sedagro) y el delegado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) en la entidad, el mandatario estatal indicó que a través de asesoría técnica se podrá mejorar la producción de este sector, y con ello incrementar los ingresos de las familias que se dedican a esta actividad.

Respecto a la difusión del producto, manifestó que se deben dar a conocer las propiedades y cualidades curativas que tiene el no-

pal, y puede aprovecharse la afluencia turística de esta región de la entidad, principalmente por contar con la zona arqueológica de Teotihuacán, una de las más visitadas en nivel mundial.

En el tema de la comercialización, agregó que para que puedan vender a mayor escala, una de las opciones es hacerlo a través de cadenas comerciales, por lo que se tienen que cumplir con ciertas características y se pueden generar convenios con las cadenas comerciales, para promover un esquema de pago más ágil por la venta de productos del campo mexicano.

En el Centro de Acopio de Tuna de San Martín, el mandatario estatal observó el proceso para quitar las espinas a las tunas, además de conocer algunos de los productos que se comercializan en esta región a base de nopal, tuna y xoconostle, como mermeladas, licores, miel, cajeta, dulce enchilado, chamoy, shampoo y salsas.

"Comparto con ustedes la necesidad e importancia de impulsar más la venta".

75

POR CIENTO de nopal a nivel mundial se produce en México.

3er

LUGAR OCUPA la entidad en nuestro país.



Los licores deben contar con membrete de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público para lograr mayores ventas. FOTOS: CORTESÍA



El nopal verdura precisa de un centro de acopio además de equipamiento e infraestructura para los diversos procesos.



Del Mazo Atiende a Productores de Nopal

Del Mazo Atiende a Productores de Nopal

Sergio Nader O.

Por:

San Martín de las Pirámides, Méx.- Para conocer más a detalle todo el proceso, tanto del nopal, la tuna y del xoconostle, así como atender las necesidades que los productores tienen en la región, el gobernador Alfredo Del Mazo Maza acudió a San Martín de las Pirámides donde destacó que apoyará más la producción, comercialización y venta de estos alimentos.

En compañía del titular de la **Secretaría de Desarrollo Agropecuario (Sedagro)** y el Delegado de la **Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa)** en la entidad. Del Mazo se reunió con los productores tanto de nopal, como tuna y xoconostle, para escuchar algunas de las necesidades que tienen, como la adquisición de abono orgánico y malla

antigranizo, un centro de acopio para el nopal verdura, así como asesoría y capacitación para la comercialización. Por tal motivo, el gobernador reiteró el apoyo como la asesoría técnica con la que se podrá mejorar la producción de

este sector, y con ello incrementar los ingresos de las familias que se dedican a esta actividad.

Respecto a la difusión del producto, manifestó que se deben dar a conocer las propiedades y cualidades curativas que tiene el nopal, y les expresó a los productores que pueden aprovechar la afluencia turística de esta región de la entidad, principalmente por contar con la zona arqueológica de Teotihuacán, una de las más visitadas a nivel mundial.

En el tema de la comercialización, agregó que para que puedan vender a mayor escala, una de las opciones es hacerlo a través de cadenas comerciales, por lo que se tienen que cumplir con ciertas características.

Entre ellas, contar con un proceso de producción certificado, así como cuestiones de empaquetado y etiquetado, y en el caso de los licores, tener el membrete de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público; además, dijo, se tiene que fortalecer su capacidad de producción y financiera.

En este sentido, afirmó que se puede analizar la idea de generar convenios con las cadenas comerciales, para pro-

mover un esquema de pago más ágil por la venta de productos del campo mexiquense como tuna, nopal, xoconostle, café, aguacate, entre otros.

“Es un producto que yo creo que ha avanzado bastante bien, ha ido teniendo una mayor evolución, pero todavía no se ha acabado de reconocer, ni de dar a conocer todas las propiedades y cualidades que tiene el nopal.

“También comparto con ustedes la necesidad y la importancia de poder impulsar más su producción y su comercialización”, señaló.

Al visitar el Centro de Acopio de Tuna de San Martín, el mandatario estatal observó el proceso para quitar las espinas a las tunas, además de conocer algunos de los productos que se comercializan en esta región a base de nopal, tuna y xoconostle, como mermeladas, licores, miel, cajeta, dulce enchilado, chamoy, shampoo, salsas, entre otros.

El Gobernador indicó que resultado del trabajo de quienes se dedican a la producción de nopal en la entidad, el Estado de México es el tercer productor de éste en el país.

Es de destacar que en México se produce el 75 por ciento de nopal a nivel mundial.





EDOMEX, TERCER PRODUCTOR...

Fortalecerán producción y comercialización de nopal

El Gobernador del Estado de México se reunió con productores de nopal, tuna y xoconostle, con quienes dialogó para conocer las necesidades que este sector requiere para poder fortalecer la producción, compra y venta de artículos derivados de esta planta.

Durante el encuentro, los productores dieron a conocer algunas de sus necesidades como la adquisición de abono orgánico y malla antigranizo, un centro de acopio para el nopal verdura, capacitación para mejorar el sistema de producción y comercialización, equipamiento e infraestructura para el proceso de productivo, entre otras.

Acompañado por el titular de la secretaría de **Desarrollo Agropecuario (Sedagro)** y el Delegado de la **Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa)** en la entidad, el mandatario estatal indicó que a través de asesoría técnica se podrá mejorar la producción de este sector, y con ello incrementar los ingresos de las familias que se dedican a esta actividad.

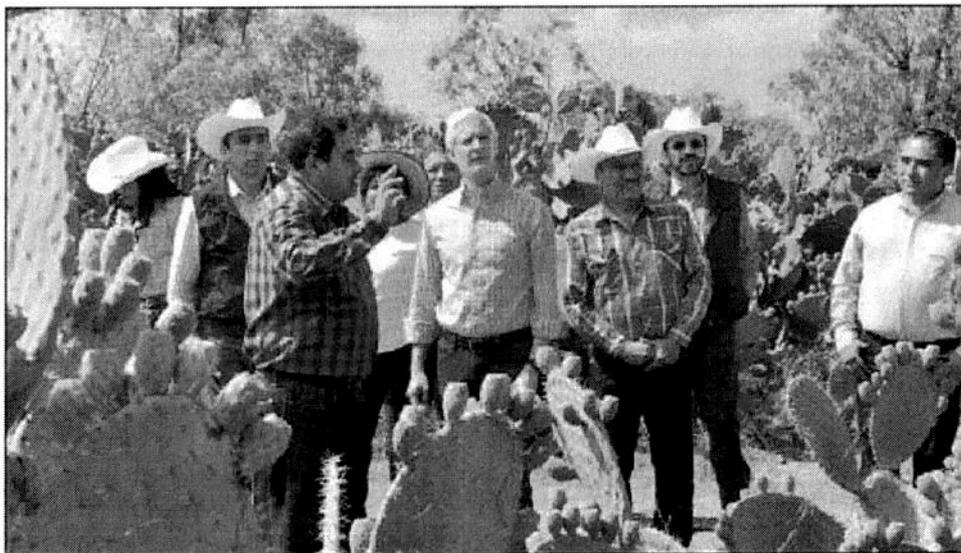
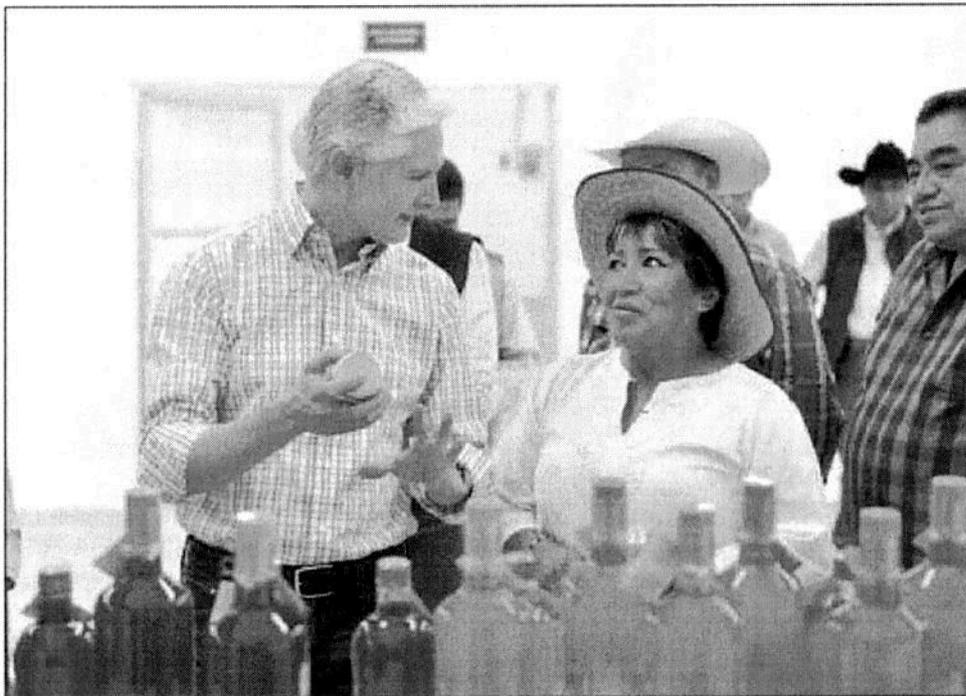
Respecto a la difusión del producto, manifestó que se deben dar a conocer las propiedades y cualidades curativas que tiene el nopal, y les expresó a los productores que pueden aprovechar la afluencia turística de esta región de la entidad, principalmente por contar con la zona arqueológica de Teotihuacán, una de las más visitadas a nivel mundial.

En el tema de la comercialización, agregó que para que puedan vender a mayor escala, una de las opciones es hacerlo a través de cadenas comerciales, por lo que se tienen que cumplir con ciertas características.

Entre ellas, contar con un proceso de producción certificado, así como cuestiones de empaquetado y etiquetado, y en el caso de los licores, tener el membrete de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público; además, dijo, se tiene que fortalecer su capacidad de producción y financiera.

En este sentido, afirmó que se puede analizar la idea de generar

convenios con las cadenas comerciales, para promover un esquema de pago más ágil por la venta de productos del campo mexicano como tuna, nopal, xoconostle, café, aguacate, entre otros. Al visitar el Centro de Acopio de Tuna de San Martín, el mandatario estatal observó el proceso para quitar las espinas a las tunas, además de conocer algunos de los productos que se comercializan en esta región a base de nopal, tuna y xoconostle, como mermeladas, licores, miel, cajeta, dulce enchilado, chamoy, shampoo, salsas, entre otros.





EDOMEX, TERCER PRODUCTOR DE NOPAL

: EL GOBERNADOR ALFREDO Del Mazo se reunió con productores de nopal, tuna y xoconostle, con quienes dialogó para conocer las necesidades que este sector requiere para poder fortalecer la producción.



EDOMÉX, tercer productor de nopal

: El Gobernador Alfredo Del Mazo se reunió con productores de nopal, tuna y xoconostle, con quienes dialogó para conocer las necesidades que este sector requiere para poder fortalecer la producción.

Julio César Zúñiga / San Martín de las Pirámides

DENTRO DEL RECORRIDO que realiza por todos los puntos cardinales de la entidad para visitar a los productores agropecuarios mexiquenses, el Gobernador del estado, Alfredo del Mazo Maza, se reunió con productores de nopal, tuna y xoconostle, con quienes dialogó para conocer las necesidades que este sector requiere para poder fortalecer la producción, compra y venta de artículos derivados de esta planta.

Indicó que resultado del trabajo que realizan los mexiquenses que se dedican a la producción de nopal, el Estado de México es el tercer productor de esta cactácea en el país, que a su vez produce el 75 por ciento a nivel mundial.

Durante el encuentro, los productores le plantearon algunas de sus necesidades de producción, como la adquisición

de abono orgánico y malla antigranizo, así como un centro de acopio para el nopal verdura, capacitación para mejorar el sistema de elaboración y comercialización, además de equipamiento e infraestructura para el proceso productivo, entre otras.

"Ya quería venir a saludarles, conocer un poco más a detalle todo el proceso de cultivo del nopal, de la tuna y del xoconostle, que viéramos cuáles son las necesidades que ustedes tienen en esta región del estado, para poder apoyar más esta producción, la comercialización y la venta", apuntó.

Acompañado por el titular de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario (Sedagro), Ignacio Beltrán García y el Delegado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) en la entidad, Eduardo Gasca Pliego, el mandatario estatal indicó que a través de asesoría técnica se podrá mejorar la producción de este sector, y con ello incrementar los ingresos de las familias que se dedican a esta actividad.

Como propuesta para la difusión del producto, señaló que se deben dar a conocer las propiedades y cualidades curativas que tiene el nopal, y les expresó a los productores que pueden aprovechar la afluencia turística de esta región de la entidad, principalmente la zona arqueológica de Teotihuacán, una de las más visitadas a nivel mundial.





Apoyo a productores

■ *Edomés perfila estrategia para consolidar producción de nopal, tuna y xoconostle.*

Alfredo del Mazo ofrece apoyo a la productividad de estas variedades en la entidad.

Gerard GARCÍA HERNÁNDEZ

Al visitar la Zona de las Pirámides, la administración de Alfredo Del Mazo Maza se comprometió a otorgar asesoría técnica para mejorar la producción del nopal, y con ello incrementar los ingresos de las familias que se dedican a esta actividad.

En el encuentro, los productores expresaron sus principales necesidades como la adquisición de abono orgánico y malla antigranizo, un centro de acopio para el nopal verdura, así como asesoría y capacitación para la comercialización.

“Lo que yo quería hacer es venir a saludarles, conocer un poco más a detalle todo el proceso, tanto del nopal, de la tuna y del xoconostle, que viéramos cuáles

son las necesidades que ustedes tienen en esta región del estado, para poder apoyar más esta producción, la comercialización, la venta”, apuntó Del Mazo Maza.

Acompañado por el titular de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario (Sedagro) y el delegado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) en la entidad, el mandatario estatal indicó que a través de asesoría técnica se podrá mejorar la producción de este sector, y con ello incrementar los ingresos de las familias que se dedican a esta actividad.

Respecto a la difusión del producto, manifestó que se deben dar a conocer las propiedades y cualidades

curativas que tiene el nopal, y les expresó a los productores que pueden aprovechar la afluencia turística de esta región de la entidad, principalmente por contar con la zona arqueológica de Teotihuacán, una de las más visitadas a nivel mundial.

En el tema de la comercialización, agregó que para que puedan vender a mayor escala, una de las opciones es hacerlo a través de cadenas comerciales, por lo que se tienen que cumplir con ciertas características.

Entre ellas, contar con un proceso de producción certificado, así como cuestiones de empaquetado y etiquetado, y en el caso de los licores, tener el membrete de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público; además, dijo, se tiene que fortalecer su capacidad de producción y financiera.

En este sentido, afirmó que se puede analizar la idea de generar convenios con las cadenas comerciales, para promover un esquema de pago más ágil por la venta de productos del campo mexiquense como tuna, nopal, xoconostle, café, aguacate, entre otros.

“Es un producto que yo creo que ha avanzado bastante bien, ha ido teniendo una mayor evolución, pero todavía no se ha acabado de reconocer, ni de dar a conocer todas las propiedades y cualidades que tiene el nopal.

“También comparto con ustedes la necesidad y la importancia de poder impulsar más su producción y su comercialización”, señaló. Al visitar el Centro de Acopio de Tuna de San Martín, el mandatario estatal observó el proceso para quitar las espinas a las tunas, además de conocer algunos de los productos que se comercializan en esta región a base de nopal, tuna y xoconostle, como mermeladas, licores, miel, cajeta, dulce enchilado, chamo, shampoo, salsas, entre otros.

El gobernador indicó que resultado del trabajo de quienes se dedican a la producción de nopal en la entidad, el Estado de México es el tercer productor de éste en el país.

Es de destacar que en México se produce el 75 por ciento de nopal a nivel mundial.



Territorio nopalero...

Desde el municipio de San Martín de las Pirámides, el gobernador Alfredo del Mazo reconoció la importancia de la producción de nopal, tuna y xocónosúe, por lo cual refrendó el compromiso de su administración por asegurar la adquisición de abono orgánico y malla antigranizo para los productores mexiquenses de estas variedades derivadas alimenticias y medicinales.

(Foto: Ilustración)



PIDEN CAPACITACION PARA COMERCIALIZAR

Visita gobernador a productores de nopal y xoconostle

Apuntan la necesidad de abono orgánico, malla antigranizo y un centro de acopio

Redacción/**Estado de México**

El gobernador del Estado de México se reunió con productores de nopal, tuna y xoconostle, en San Martín de las Pirámides, con quienes dialogó para conocer las nece-

sidades que el sector requiere para fortalecer la producción, compra y venta de artículos derivados de esta cactácea.

Durante el encuentro, los trabajadores dieron a conocer algunas de sus necesidades, tales como la adquisición de abono

orgánico y malla antigranizo, y un centro de acopio para los frutos; además de capacitación para mejorar el sistema de producción, comercialización, equipamiento e infraestructura para el proceso, entre otras.

“Quería venir a saludarlos, conocer a detalle todo el método, tanto del nopal, como de la tuna y el xoconostle, conocer cuáles son las necesidades que tienen en esta región del estado, para poder apoyar más la elaboración, comercialización, y venta”, apuntó el mandatario mexiquense.

Acompañado por el titular de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario (Sedagro) y el delegado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) en la entidad, el representante del Ejecutivo en el estado, indicó que a través de diversas asesorías técnicas se podrá mejorar la actividad de este sector, y con ello incrementar los ingresos de las familias que se dedican a ello.

Respecto a la difusión del producto, manifestó que se deben dar a conocer las propiedades y cualidades curativas que tiene el nopal.

Les expresó que pueden aprovechar la afluencia turística en el área, principalmente por la cercanía con la zona arqueológica de Teotihuacan, una de las más visitadas a nivel mundial.

En el tema de la comercialización, agregó que para que puedan vender a mayor escala, una de las opciones es hacerlo a través de cadenas comerciales, por lo que es necesario que cumplan ciertas características.

Entre las que destacan el contar con un proceso de producción certificado, así como cuestiones de empaquetado y etiquetado.

Para el caso de los licores, detalló que deben tener el membrete de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público; además, de fortalecer su capacidad financiera.

En este sentido, afirmó que se puede analizar la idea de generar convenios con las cadenas para promover un esquema de pago más ágil por la venta de productos del campo mexiquense como tuna, nopal, xoconostle, café, y aguacate, entre otros.

“Es un alimento que ha avanzado bastante bien, teniendo una mayor evolución, pero todavía no se acaba de reconocer, ni de informar todas las propiedades y cualidades que tiene.

“También comparto con ustedes la necesidad e importancia de poder impulsar su producción y su comercialización”, señaló.

Al visitar el Centro de Acopio de Tuna de San Martín, el mandatario estatal observó el proceso para quitar las espinas a las tunas, además de conocer algunos de los productos

CLAVES ●●

Valor nutricional

➤ En una taza de nopales crudos (86 g aproximadamente) hay 2.9 g de hidratos de carbono y 1.1 g de proteína y solamente 14 kilocalorías.

➤ Su principal atractivo es que contiene una gran cantidad de fibra dietética, soluble e insoluble, está última previene y alivia el estreñimiento.

➤ Esta cactácea tiene antibióticos, propiedad que se relaciona con el metabolismo ácido crasuláceo (CAM) de las plantas, que inhibe el crecimiento de bacterias.

que se venden en esta región, tomando como ingredientes principales el nopal, la tuna y el xoconostle, para mermeladas, licores, miel, cajeta, dulce enchilado, chamoy, shampoo, salsas, entre otros.

El gobernador indicó que resultado del trabajo de quienes se dedican a la producción de esta cactácea en la entidad, el Estado de México es el tercer productor de éste en el país.

Cabe señalar que en México se produce 75 por ciento de nopal a nivel mundial. M

Fecha: 26/05/2018

Información

Página: 16

Ciudad y región

Area cm2: 405

Costo: 13,478

3 / 3

Redacción/Estado de México

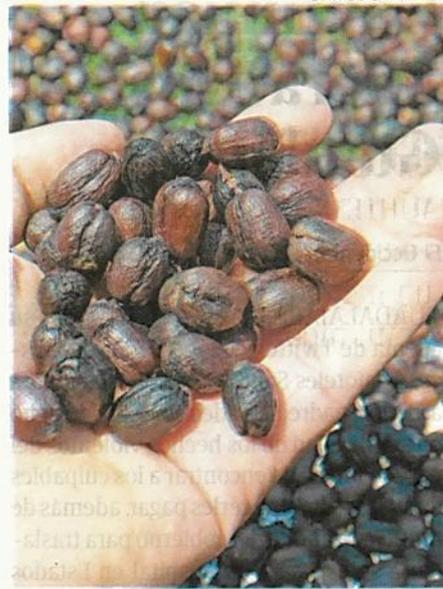


El mandatario vio el corte de espinas en San Martín de las Pirámides.



La red de medios más grande de América Latina te presenta el resumen más completo del país

DANIEL CAMACHO



ESTADO DE MÉXICO

Subcampeón en el mejor café

TEMASCALTEPEC.- Con todo en contra y sin apoyo gubernamental, Federico Barrueta, piloto aviador de la Fuerza Aérea, encontró en las tierras de esta región, la receta secreta para crear el café que ganó el segundo lugar de la tasa de excelencia a nivel nacional y colocarse por encima de potencias como Chiapas, Oaxaca y hasta Veracruz. De hecho, su café ya circula en países como Lituania, mientras aquí no ha sido reconocido.

Rodrigo Miranda/El Sol de Toluca



¡DE EXCELENCIA!

Temascaltepec logra tener el segundo mejor café de México

Su productor lo logró sin contar con apoyo gubernamental. Pág. 17

EXPORTA A LITUANIA

Temascaltepec, subcampeón en el mejor café de México

RODRIGO MIRANDA TORRES

Productor mexiquense logró segundo lugar y se colocó por encima de Oaxaca, Chiapas y Veracruz

TEMASCALTEPEC, Méx.- Con todo en contra y además sin apoyo gubernamental, Federico Barraeta, piloto aviador de la Fuerza Aérea, encontró en las tierras de esta región la receta secreta para crear el café que ganó el segundo lugar de la Taza de Excelencia a nivel nacional y colocarse por encima de potencias como Chiapas, Oaxaca y hasta Veracruz. De hecho, su café ya circula en países como Lituania, mientras aquí no ha sido reconocido.

El productor cafetalero que se ubica en la comunidad de San Andrés de los Gama, compartió su historia y narró todo lo que tuvo que librar para lograr que su café sea hoy en día el mejor de la entidad y el subcampeón a nivel nacional, sólo por debajo de Jalisco, pero por encima de las grandes potencias en café en el país.

En sus tierras que prácticamente ha convertido en su "laboratorio", platicó que su pasión por el café comenzó después de que una enfermedad de su padre, don León Barraeta, que ya producía café con otras dos personas en Temascaltepec, lo obligó a regresar a su tierra natal, "yo

me había ido de aquí por buscar una mejor vida y me enrolé en el Ejército y la Fuerza Aérea, así estuve por 13 años, pero luego mi padre se enfermó y me regresé", comentó acompañado de su esposa Francisca Rodríguez.

Al comenzar de nuevo, indicó, ya casado comenzó a buscar algunas alternativas para salir adelante y decidió darle continuidad a la producción de café, tal y como lo hacía su padre, por lo que a partir del año 2003 dejó en el olvido los aires y los aviones para dedicarse a la tierra, "aquí la tierra es mágica y pues yo me propuse a sacarle lo más que se pudiera", indicó.

Así, refirió, después de una preparación constante mediante cursos logró transformar el campo en un negocio y con mucho sacrificio comenzó a producir su propia marca de café, y aunque reconoció que tuvo que pasar por muchas adversidades, logró posicionarse.

Ya que su café comenzaba a ser reconocido, Federico Barraeta mencionó que fue

víctima del llamado coyotaje y, por lo mismo, aunque pareciera que era negocio, poco a poco le fueron bajando el precio al grado que decidió emprender su camino solo, "una vez que fue reconocido nuestro café tras un concurso, me asesoré con un despacho que primero pedían una comisión y luego ya un porcentaje, pero ya después era un precio muy bajo, por lo que decidí mejor aventurarme solo", agregó.

Fue así, dijo, que se planteó la meta de no sólo competir con los gigantes cafeta-

leros de México como Oaxaca, Veracruz y Chiapas, entre otros, y la oportunidad era mediante el concurso nacional de la llamada Taza de Excelencia, "nos planteamos la meta de participar en este concurso y así fue, fuimos sólo a llevar las muestras y aunque padecemos, logramos que nuestro café concursara", estableció.

Relató que de hecho tuvo que sufrir mucho para llevar el lote de café a bodegas ubicadas en Veracruz, "tuvimos que trabajar noches enteras para juntar los costales de café y llevarlos en una camioneta de mi hermano, inclusive en el camino tuvimos que dar varios moches a la policía, pues nos agarró tres veces en el Estado de México", aseveró.

Una vez que ya quedó registrado su café en el concurso nacional, recibieron días después la noticia de que su producción iba bien y por lo menos iba a quedar en los primeros 10 lugares, "a este concurso se inscribieron 199 muestras, pero luego se redujo a 89, 60 y después 34 muestras, sin embargo, al final concursaron 29, ahí me aseguraron que estábamos dentro de los primeros 10 lugares, pues a los jueces internacionales les había gustado el sabor", destacó.

Con esa buena noticia, señaló que fueron invitados a la gran final llevada a cabo en la Ciudad de México, donde con gran nerviosismo vivieron la competencia, "todos daban por hecho que los primeros lugares se los iba a llevar Veracruz, Oaxaca, Chiapas y hasta Puebla, sin embargo, no fue así, conforme iban avanzando los lugares, más nerviosos estábamos", añadió.

Cuando la marca de su café llamada Carnesí quedó en segundo lugar, subrayó,

era algo que nadie lo podía creer, sin embargo, todo era producto del esfuerzo que incluyó desveladas, sacrificios mayores y hasta situaciones graves como la falta de dinero hasta para comer.

El hecho de que hayan recibido este premio como la segunda taza de café más

rica del país, implica un gran orgullo y premio a su trabajo, sin embargo los va a obligar a que para el siguiente año mejoren en calidad, "no sólo vamos por el primer lugar, más bien lo que queremos es que mejore la calidad, si esta vez conseguimos 90.47 de puntuación, vamos a intentar mejorar la marca y lograr un café de excelencia premium".

Cabe señalar, expresó, que todo esto lo hizo sin apoyo gubernamental y sólo con la ayuda en cuestión de asesoría y cursos, tales como la Sagarpa, quienes, dijo, han estado a su lado para brindar la información necesaria, "actualmente esto es una cadena productiva que comprende no sólo la siembra, cosecha y producción de café, sino que también incluye un vivero para la dotación de plantas y un sistema para la reutilización de materia prima que es considerada como desperdicio", comentó.

El único fin de esto, manifestó el productor, así como personal de la Sagarpa, es que la gente se entere de que hay mucho talento en esta zona del país, pero que no es ni siquiera reconocido por las autoridades municipales, ni estatales, "lo único que quiero es que cuando alguien pruebe una taza de nuestro café, primero le guste, pero sobre todo que nos diga qué no le gusta, pues eso nos obliga a ser mejores".

Cabe señalar que su café ya es consumido en Lituania, además de que otros países como Japón y Australia se han acercado para llevarse lo que consideran su tesoro, "ahorita ya tenemos muy poco café, pues nosotros sólo vendemos lo que producimos, lo que garantiza la calidad del mismo. La cosecha fuerte es en febrero y ahí sí tenemos mucho café", finalizó.

Países como Japón y Australia se han acercado para llevarse lo que consideran su tesoro: el café.



FEDERICO BARRUETA

PRODUCTOR DE CAFÉ

Si esta vez conseguimos 90.47 de puntuación, vamos a intentar mejorar la marca y lograr un café de excelencia premium".



Las instalaciones para elaborar café se encuentran en la comunidad de San Andrés de los Gama.

Fecha: 26/05/2018

Información

Página: 1

Primera Plana

Area cm2: 737

Costo: 13,339

4 / 4

RODRIGO MIRANDA TORRES



Federico Barrueta, productor cafetalero de Temascaltepec.