



Buscan combatir bacterias presentes en el aguacate

- Desarrollan fórmula de jamaica para combatir microorganismos
- Resistencia desarrollada aumenta dificultad para erradicarlos

La papaya, pepino, cilantro, chile jalapeño y jitomate son algunos de los productos mexicanos que han figurado en la lista de restricciones de Estados Unidos por presuntos riesgos sanitarios.

Aunque el caso del aguacate ha sido diferente en el mercado estadounidense, a donde son enviados siete de cada 10 de estos frutos, de acuerdo con el Atlas Agroalimentario 2017 de la Sagarpa, México cuenta con una fórmula a base de flor de jamaica que actúa contra las bacterias.

La razón de su desarrollo es porque este fruto, como puede ocurrir con otros cultivos, está expuesto a contaminarse con salmonella, tifoidea o E.Coli en cada etapa de su producción: cultivo, transporte, almacenamiento y venta final.

"Son bacterias que pueden ocasionar daños en la salud de las personas al consumir el alimento", comentó el

investigador de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH), Javier Castro Rosas.

Sólo bastan 10 bacterias de salmonela para que una persona enferme, lo cual es aún más preocupante porque los microorganismos han desarrollado resistencia a ciertos antibióticos para su uso en los alimentos, medicina humana y veterinaria, comentó.

Recordó que hace dos décadas era todavía posible eliminar las bacterias con la aplicación de desinfectantes a base de hipoclorito de sodio o de plata; sin embargo, la situación actual es diferente, porque se han vuelto inmunes a esas sustancias o han generado una resistencia cruzada para adaptarse a diferentes condiciones ambientales.

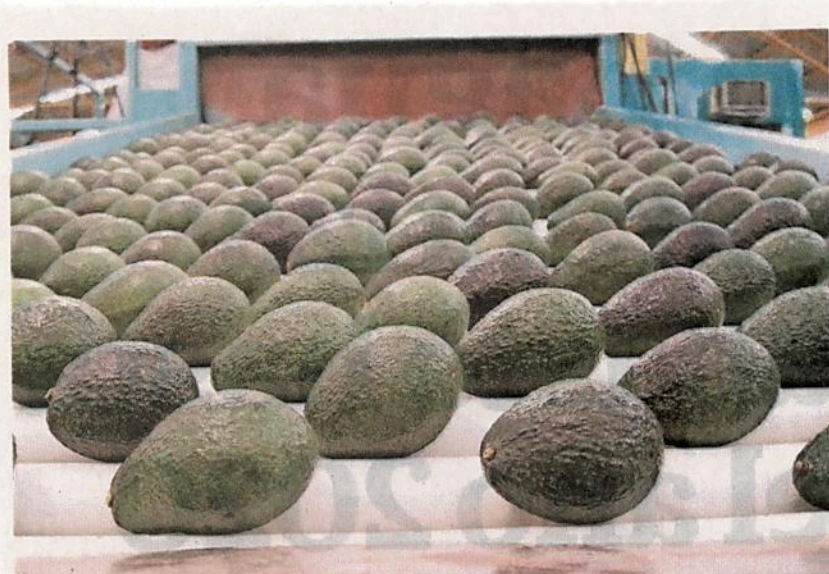
Es posible encontrar de uno a 100 mil microorganismos dañinos en frutas y hortalizas cuando son

8 DE 10

AGUACATES producidos en México durante 2016 provenían de Michoacán, entidad a la que le seguían Jalisco y el Estado de México.

regadas y lavadas con aguas negras, antes de ponerlas a la venta, y son capaces de sobrevivir más de 100 años, advirtió.

Para Castro Rosas, quien forma parte del área académica de Química del Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería, el problema sanitario representa un desafío mayor para los productores con oport-



ARCHIVO EL UNIVERSAL

Con una producción de más de un millón 520 mil toneladas de aguacate, 30% de la cosecha mundial, México es líder en su cultivo y exportación.

tunidad de comercializar el aguacate en sus distintas variedades (hass, criollo y fuerte) en el mercado nacional e internacional.

Con una producción de más de un millón 520 mil toneladas de aguacate, lo que representa 30% de la cosecha mundial, México es líder en su cultivo y exportación a nivel internacional.

Según la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), le sigue República Dominicana, con una pro-

ducción anual de 428 mil 301 toneladas, cifra que equivale a 8.5% del total del orbe.

Michoacán continúa siendo la entidad con mayor aporte al volumen de esta fruta, conocida también como el "oro verde", porque ocho de cada 10 aguacates de la producción nacional eran de esa localidad en 2016.

Otras entidades que también tienen participación son Jalisco, con 6.4%, y el Estado de México, con 5.0%. ● Notimex

Por heladas, habrá coberturas por 1,139 millones de pesos

María del Pilar Martínez
EL ECONOMISTA

PARA GARANTIZAR el ingreso de los productores del campo mexicano, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, realizó una inversión de 1,139.3 millones de pesos, ante las posibles heladas en varios estados de la República Mexicana.

De esta forma, para el actual ciclo agrícola se tiene una cobertura de aseguramiento vigente de 4.2 millones de hectáreas de diversos cultivos y 3.3 millones de unidades animal de la especie bovina protegidas ante falta de pasto en los agostaderos.

De acuerdo con información de la subsecretaría de Desarrollo

Rural, hasta el momento, únicamente se tienen registradas 3,000 hectáreas afectadas en el estado de Aguascalientes con 400 productores que vieron dañado su patrimonio. Además, los propios productores cuentan con una cobertura vigente en los estados afectados de 111,769 hectáreas de diversos cultivos y 25.2 millones de unidades animal que protegen la muerte de ganado, escasez de forraje o de floración para producción apícola y se cuenta con un seguro integral que protege a 473,000 ganaderos.

La inversión total para todos estos esquemas de aseguramiento fue de 1,025.3 millones de pesos, de los cuales 700.8 millones de pesos fueron aportadas por la Secretaría de Agricultura y la Secretaría de Hacienda, 323.4 millones de pe-

sos de los propios productores y 1.1 millones de pesos por los estados, con una suma asegurada total de 15,408.2 millones de pesos.

La cobertura de aseguramiento agrícola con los gobiernos estatales afectados por heladas es en Aguascalientes, Baja California, Chihuahua, Ciudad de México, Coahuila, Durango, Guanajuato, Hidalgo, Jalisco, Estado de México, Michoacán, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Sonora, Tamaulipas, Tlaxcala, Veracruz y Zacatecas.

La cobertura de aseguramiento pecuario con los gobiernos estatales es en Chihuahua, Coahuila, Durango, Guanajuato, Hidalgo, Jalisco, Estado de México, Michoacán, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tamaulipas, Tlaxcala y Zacatecas.



FRUTA EXTRANJERA VA GANANDO TERRENO

Inicia competencia en la venta de uvas para Año Nuevo

Se disputarán los clientes entre los mercados, vendedores ambulantes y centros comerciales

Montserrat Mata/**Toluca**

Una de las tradiciones más arraigadas para festejar el inicio de cada año, es comer una uva por cada campanada que anuncia la llegada de este nuevo ciclo, por ello, comerciantes del Valle de Toluca se alistan para ofrecer la mejor calidad y precio, pues prevén que la competencia disminuya sus ganancias.

De acuerdo con trabajadores de los mercados "16 de Septiembre" y "Benito Juárez", ubicados en la capital mexicana, será a partir de hoy cuando la demanda incrementa, aunque desafortunadamente ven en los negocios informales una competencia desleal.

"Como en estos días el consumo de uva incrementa, los vendedores ambulantes aprovechan, se instalan aquí afuera, puede ver las carretillas llenas, con productos de menor calidad, que a veces la gente prefiere por el precio", señaló Luz Saldaña, una de las locatarias.

El valor de dicho fruto oscila entre los 60 y 100 pesos por kilogramo, aunque los compradores no descartan que para el domingo

31 de diciembre suba su costo a consecuencia de la demanda.

Con una amplia variedad en tamaños, colores y precios, los mercados se visten con esta fruta de difícil cuidado, ya que aseguran, para que tenga un mejor aspecto deben invertir un poco más del presupuesto habitual, pues en algunos casos se tiene que refrigerar.

Además del comercio informal, los locatarios perciben que con el paso de los años, el hacerse de algunas ganancias es más complicado, ya que las grandes cadenas comerciales pueden ofrecer ciertos incentivos, como ofertas que los comercios pequeños no pueden mantener.

"A veces la gente prefiere ir a los centros comerciales, por los descuentos y porque pueden pagar con vales de despensa; muchos de esos productos son extranjeros, lo que nosotros vendemos es nacional".

De acuerdo con datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), para el cierre de 2017 se espera una producción de

371 mil toneladas de uva, lo que representa 5.5 por ciento más que en 2016; es de destacar que nueve de cada diez toneladas crecen en Hermosillo y Caborca, ambos municipios de Sonora.

La tradición de consumir uvas por cada campanada en punto de las 12 de la noche, simboliza los meses del año y tiene un origen español, que se extendió a los países de habla hispana, una de las versiones más conocidas señala que un grupo de madrileños, parodiando a la alta sociedad, se reunió en la famosa Puerta del Sol a comer doce uvas al son de las campanadas.

Entre los beneficios de consumir este fruto destacan la prevención del cáncer, de enfermedades cardiovasculares; reduce el estreñimiento y evita infecciones, tiene un bajo contenido en sodio, colesterol y grasas, además de ser rica en minerales. **M**

Señalan que los pequeños negocios no pueden sostener las ofertas de las cadenas comerciales.