

Ni tan dulce...
300 mdd bajarán los ingresos del País por menos envíos de azúcar refinada a EU por cambios en el acuerdo bilateral, según la Unión Nacional de Cañeros.

Advierten impacto por menor envío de azúcar refinada

Alertan por azúcar golpe de 300 mdd

Estiman que habrá baja en pago de la caña a los productores

FRIDA ANDRADE

El País reducirá en 300 millones de dólares sus ingresos derivados de la exportación de azúcar a EU, refirió la Unión Nacional de Cañeros.

Esto, por los cambios hechos en el Acuerdo de Suspensión, que rigen los envíos del endulzante mexicano a ese país, mencionó su presidente Carlos Blackaller.

Para el actual ciclo se ex-

portarán alrededor de 800 mil toneladas de azúcar cruda al mercado estadounidense, lo que representará una reducción de dicho monto en el ingreso por estas ventas, destacó Blackaller.

Las pérdidas nacen como resultado de que en el vigente Acuerdo de Suspensión, que se terminó de renegociar en junio pasado, se determinó que del total de las ventas a ese país, el 30 por ciento tendría que ser de azúcar refinada, cuando anteriormente era el 53 por ciento.

Por lo que ahora el 70 por ciento restante de los envíos será azúcar cruda.

Este cambio afecta las ga-

nancias de la industria porque durante el proceso de refinación se generan ingresos y empleos; en cambio, cuando el endulzante se manda crudo no se requiere de un proceso tan elaborado, por lo que las ganancias se quedan en el país que lo transforma.

“Hoy está viéndose (el País) forzado, por estos acuerdos, a vender azúcar crudo en al menos el 70 por ciento de lo que México tenga de cupo de exportaciones”, comentó Blackaller.

La diferencia de precios es notoria entre ambos tipos de azúcar, ya que mientras una tonelada de cruda es vendida en alrededor 520 dólares, la tonelada de refinada

se puede colocar en 700 dólares, informó el representante.

Los cambios en los volúmenes de exportación se dieron desde octubre pasado, que es cuando comienza el ciclo de este cultivo, el cual concluye en septiembre de 2018.

Las reducciones en los ingresos obtenidos por la venta del azúcar mexicana, también afecta el pago de la caña que se le hace a los productores, ya que están directamente relacionadas.

“El precio de referencia para el pago de la caña se calcula con los precios de venta (del azúcar) en el mercado nacional y los de exportaciones”, explicó Blackaller.

Dijo que aunque mucha de la maquinaria de los ingenios se va a continuar usando, sí se tendrán que hacer ajustes en los parámetros de elaboración, como el tiempo que la materia se deja en los evaporadores, ya que ahora se elaborará menos azúcar refinada.

El Acuerdo de Suspensión se firmó en diciembre de 2014, donde se plantearon las bases para la exportación de este producto a EU, en el cual se estableció que las ventas serían a partir de cupos.

También se definió que cuando EU tenga necesidad de importar, deberá acudir primero a México y después a otros países.

Los destinos

Se estima que la producción total de azúcar para el actual ciclo (2017/2018) será de 6 millones 100 mil toneladas que se repartirá de la siguiente forma:

DIVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN (Toneladas)

| | |
|---|--|
| 4.5 millones consumo nacional. | 300,000 industria de manufactura de alimentos en México. |
| 1.15 millones exportaciones a EU. | 150,000 exportaciones a mercado mundial. |

Fuente: UNC



Consumo de productos

Aguacate mexicano hace 'touchdown' en *Superbowl*

DANIEL BLANCO
dblanco@elfinanciero.com.mx

El Super Bowl LII continuará la tradición. Uno de los productos imprescindibles para los 110 millones de aficionados estadounidenses que verá el partido este domingo será el aguacate mexicano, del cual se exportaron 40 mil toneladas en los 15 días previos al evento, reveló Hass Avocado Board, un grupo de promoción agrícola.

“El Super Bowl es uno de los eventos, junto con la celebración del 5 de mayo, que han contribuido al aumento de las exportaciones de aguacate mexicano. 158 millones de aguacates se consumen durante el evento, cifra que ha ido en aumento en los últimos cinco años. El 12 por ciento del consumo anual del ‘oro verde’ se registra en el mes anterior al evento”, señaló Antonio Alvarado, director de agroindustria y bebidas de ProMéxico.

El año pasado, la exportación en enero —mes que antecede al partido— fue la más alta del 2017, pues se envió a ese país un total de 83 mil 493 toneladas del producto, según datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI).

En 2017, México produjo el 30 por ciento del total de los aguacates que se cosecharon en el mundo, que equivale a un millón 520 mil toneladas. De este total, el 70 por ciento se exportó a Estados Unidos, según da-



CUARTOSCURO

GANADOR.
El fruto es uno de los principales productos exportados del país.

tos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera.

CERVEZA, UN GOL DE CAMPO

La bebida favorita del público que seguirá el partido de las Águilas contra los Patriotas es la cerveza. Tan sólo de esta bebida se espera que se consuman más de mil 200 millones de litros durante su transmisión, lo que es suficiente para llenar dos albercas olímpicas de cerveza.

En enero del año pasado, el país exportó 174.9 millones de litros de cerveza a EU, con un valor de 203 millones de dólares..

“Nos es fortuito que la cerveza mexicana llegue a más de 80 países y que se exporte el 81 por ciento a EU. Muchas de las cervezas que se exportan a ese país son de estilo lager, es algo que gusta mucho al paladar (en ese mercado), han crecido muchas marcas, entre ellas Montejo, XX Lager, XX Ambar”, dijo Maribel Quiroga, directora general de Cerveceros de México.



Cerveza y aguacate hacen touchdown en Super Bowl

● Desde hace 15 días México envió 40 mil toneladas de la fruta para el juego: Proméxico

IVETTE SALDAÑA

—maria.saldana@eluniversal.com.mx

La cerveza y el aguacate serán los productos mexicanos que más se venderán en Estados Unidos el domingo 4 de febrero durante el Super Bowl, afirmó ProMéxico, organismo que promueve el comercio y la inversión.

Los 15 días previos al partido entre Águilas de Filadelfia y Patriotas de Nueva Inglaterra se enviaron 40 mil toneladas de esa fruta y se espera que el día del juego se consuman mil 200 millones de litros de cerveza, de los cuales, un porcentaje es mexicano.

ProMéxico dijo que de acuerdo con el Hass Avocado Board, los productores mexicanos de aguacate enviaron a Estados Unidos los 15 días previos al Super Bowl más de 40 mil toneladas de esa fruta.

“La cifra confirma que 12% del consumo anual de este producto en Estados Unidos se registra en el mes que precede al Súper Domingo”.

De acuerdo con la instancia gubernamental, las exportaciones de cer-

veza mexicana al año sumaron 2 mil 575 millones de litros a Estados Unidos, de un total de 3 mil 223 millones, es decir, 79% de los envíos. Mientras que el resto se dirige a Europa, América Latina y Asia. Entre las naciones donde más llegó el producto mexicano fueron Australia, Reino Unido, Chile, Canadá y China.

El director de ProMéxico, Paulo Carreño, dijo que el aguacate y la cerveza fueron los “productos estrella” en exportaciones durante los primeros 10 meses de 2017, con un monto superior a 336 millones de dólares.

“El aguacate y la cerveza formaron parte de los ‘productos estrella’ en exportaciones durante los primeros 10 meses de 2017, con un monto superior a los 336 millones de dólares, y el denominado ‘oro verde’ mexicano fue la principal mercancía agropecuaria exportada, además de tener un alto contenido nutricional”, explicó.

En semanas pasadas, el vocero de la Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de México (Apeam), Ramón Paz, dijo que durante el partido del Super Bowl se consumen 100 mil toneladas de aguacate mexicano en EU.

La asociación invertirá 6 millones de dólares para el anuncio por televisión que saldrá al aire entre el primer y segundo cuarto del juego. ●

¡TOUCHDOWN DEL CONSUMO!



SÚPER TAZÓN LII

El Super Bowl LII (SB), donde se enfrentarán Eagles y Patriots, genera expectativa entre mexicanos, por ello, se espera alza en compras de este fin de semana, según la consultora Nielsen. En la emisión 2017, las compras se comportaron así:

Fuente: Nielsen Homescan

ELEVAN CONSUMO

\$395

el "carrito de súper" promedio por consumidor en el fin de semana del Super Bowl, 21 por ciento más que un fin común.

EL CONSUMO DURANTE EL SUPER BOWL LI (2017)

- Whisky, brandy y coolers incrementaron su venta hasta 2 veces más durante el fin de semana del partido.
- Si bien, el domingo fue el día que más acumuló compras (34 por ciento), el viernes de SB aumentó sus ventas 12 por ciento más que cualquier otro en el año.
- Monterrey fue la ciudad que concentró más compras durante el fin de semana.

TOP DE CATEGORÍAS QUE MÁS INCREMENTARON SU VENTA EL FIN DE SEMANA DEL SB 2017

- | | | |
|-----------------------|--------------------------|--------------------------------|
| ■ Carnicería | ■ Botanas (frituras) | ■ Quesos |
| ■ Café instantáneo | ■ harina de maíz) | ■ Jugos y bebidas refrescantes |
| ■ Galletas | ■ Botanas (papas fritas) | ■ Salchichonería |
| ■ Frijoles procesados | ■ Refrescos | |

NICHO AGUACATERO

100,000

mil toneladas de aguacate se proyecta que se vendan durante la semana del Super Bowl 2018, de las cuales, 35 mil se consumirían el domingo 4 de febrero.



Esto sería lo mismo que se consumió en 2017, dijo la Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de México.

Se enviaron para el Supertazón 40 mil toneladas de aguacate mexicano

■ Se dispara su consumo en las finales de la NFL

SUSANA GONZÁLEZ



La producción de aguacate en México es de un millón 520 mil toneladas, según el Atlas Agropecuario del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, y 70 por ciento se envía a Estados Unidos ■ Foto Cuartoscuro

■ La cerveza hecha en México, otro de los productos más consumidos

Envían agricultores 40 mil toneladas de aguacate a EU para el Supertazón

■ SUSANA GONZÁLEZ G.

Más de 40 mil toneladas de aguacate fueron enviadas por productores mexicanos a Estados Unidos para el Supertazón (la final de fútbol americano), aseveró ProMéxico, a partir de cálculos hechos por Hass Avocado Board, un grupo de promoción agrícola.

México cosecha siete de cada 10 aguacates en el mundo, pero con los partidos de la NFL se disparan las exportaciones a Estados Unidos del "oro verde", como se denomina al fruto.

El 12 por ciento del consumo anual de aguacate que registra el vecino país ocurre durante la temporada de fútbol americano, cuya final se llevará a cabo el domingo 4 de febrero en Minneapolis, Minnesota, entre los Patriots de Nueva Inglaterra y las Águilas de Filadelfia.

La producción de aguacate en México es de un millón 520 mil

toneladas, según el Atlas Agropecuario del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), y aunque 70 por ciento se envía a Estados Unidos, ProMéxico aseguró que "el sector agrícola mexicano ha mantenido su apuesta para abrir oportunidades de negocio en China, como parte de su plan de diversificación de mercados".

Además del aguacate, ProMéxico, organismo que se encarga de promover las exportaciones mexicanas y atraer la inversión extranjera directa (IED), también destacó que las ventas de cerveza se incrementan en el Supertazón.

No es la única temporada en la que los estadounidenses comen aguacate y la cerveza, el jitomate, el tequila y los chiles son productos que se comercializan mucho en territorio del país vecino, señaló Proméxico.

Se calcula, indicó, que el próximo domingo los aficionados

del fútbol americano en Estados Unidos beberán mil 200 millones de litros de cerveza, de los cuales gran parte proviene de México e incluso muchas marcas mexicanas aprovechan para emitir publicidad durante los partidos.

Ponderó que "los jugadores más importantes el Supertazón son mexicanos: aguacate y cerveza", que por su calidad son preferidos por los estadounidenses.

El aguacate y la cerveza son "productos estrella" de México en materia de exportaciones. El fruto alcanzó 336 millones de dólares en ventas y se convirtió en el principal producto agropecuario que México envía.

"Desde 2010, México es el país líder en exportación de cerveza y esa posición quedó consolidada en 2016, ya que del total de las exportaciones de esta bebida a nivel mundial, nuestro país participó con 21 por ciento, lo que lo coloca muy por encima de otras naciones", destacó.

Pág.

2

Col.

Secc.

Diverso

Fecha.

- 2 FEB 2018

GUACAMOLE, EL MERO MOLE EN EU

El aguacate y la cerveza de México serán los protagonistas de la edición 52 del Super Bowl, en donde las marcas superan los 110 millones de espectadores, con un consumo total de 15 mil millones de dólares. Hass Avocado Board, el grupo de promoción agrícola, señaló que 15 días previos al "Gran Juego" se enviaron más de 40 mil toneladas de aguacates a Estados Unidos.



— Notimex



» **Hacen su agosto con el Super Bowl**

» **Tierra de oportunidades**

» **Sigue creciendo**

Se frotran las manos

» Ayer le platicamos en este espacio que 77% de las exportaciones de aguacate mexicano se van a Estados Unidos y que el mayor evento donde se consume el oro verde es precisamente durante el Super Bowl.

Incluso, al principio del segundo cuarto será transmitido el anuncio del oro verde mexicano. La Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de México (APEAM), de Ramón Paz Vega, señaló que este será el cuarto año consecutivo que el fruto verde participe con un comercial durante el partido de fútbol americano, con apoyo de la firma Avocados From Mexico, y se espera que tenga un impacto positivo para 23,000 productores.

De acuerdo con la compañía especializada Nielsen, la edición pasada, cuando se enfrentaron Patriotas de Nueva Inglaterra y Halcones de Atlanta en el NRG Stadium de Houston, Texas, fue vista en televisión por 111.3 millones de espectadores.

Según la APEAM, si bien el guacamole y las papas fritas son un clásico durante el día del juego, la promoción estará enfocada en mostrar al fruto verde como un producto versátil a través de las diferentes recetas para consumirlo.

Ahí le va una cifra. Para el partido fueron exportados 100,000 toneladas de aguacate Hass desde la primera semana de enero y, de ellas, 35,000 serán consumidas en guacamole el próximo domingo.

45

- 2 FEB 2018

Pág. _____ Col. _____ Secc. _____ Fecha. _____

Las exportaciones crecen 5.5 por ciento

El Estado sumaría ventas al exterior por más de 50 mil MDD en 2017

El sector del comercio exterior de Jalisco confía en superar los 50 mil millones de dólares en las exportaciones totales en 2017, lo que supone un crecimiento superior a 5.5% respecto a las ventas totales del 2016, cuando el estado reportó un monto de 47 mil 354 millones de dólares.

A falta de los datos del mes de diciembre, el Estado reporta 44 mil 740 millones de dólares en ventas al exterior, 67.8% se dirigieron a Estados Unidos.

Miguel Ángel Landeros, presidente en Occidente del Consejo Mexicano de Comercio Exterior (COMCE), reportó que las industrias electrónica, de autopartes y agroalimentaria son las que más han aportado a las ventas de la Entidad al extranjero.

“Lo interesante es que los tres presentan crecimientos anuales, sobretudo el agroalimentario que está dando una infinidad de trabajos bien pagados a empleados del campo, que antes eran los peor pagados”, afirmó el presidente del COMCE.



Gira a Honduras

Del 2 al 5 de febrero, alrededor de 20 empresarios jaliscienses viajarán junto con COMCE Occidente a Honduras, en una gira donde se buscará diversificar las exportaciones del Estado.

■ Los cereales se encarecieron 2.5% en 2 meses, informa FAO

Imponen récords inventarios de maíz y trigo; Canadá y Rusia, a la cabeza

Los inventarios mundiales de trigo y maíz rompieron récords, tras unas cosechas mejores de lo previsto, según las últimas previsiones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés). Preciso que el último reporte sobre la oferta y demanda de cereales señala que este es el nivel más alto en 16 años.

Detalló que el índice de precios de los alimentos de la FAO se mantuvo sin cambios en enero respecto al mes anterior, y casi 3 por ciento por debajo de su nivel

de hace un año, según el informe de precios de los alimentos divulgado el miércoles pasado.

El pronóstico actualizado de la FAO para la producción mundial de cereales en el año que recién terminó es ahora de 2 mil 640 millones de toneladas, 1.3 por ciento más que en 2016 y un récord histórico. Indicó que elevó sus previsiones de producción para el trigo en 2017, debido a las expectativas de mayores cosechas en Canadá y Rusia, y en el arroz se dio una situación similar, tras una revisión al alza en China.

Se espera que el volumen del comercio internacional se contraiga ligeramente para los principales cereales, excepto el maíz.

En relación con los precios, indicó que índice en los cereales se incrementó casi 2.5 por ciento desde diciembre del año anterior, ya que el efecto de los abundantes suministros se vio compensado con creces por la inquietud sobre la meteorología y la debilidad del dólar estadounidense en los principales mercados cambiarios del mundo.

DE LA REDACCIÓN

DESTACAN IMPORTANCIA DEL PROCESO SIN PASTEURIZAR, 40% DE LA LECHE

Académico de la UNAM advierte que puede convertirse en el transmisor de enfermedades como brucelosis y tuberculosis

POR LAURA TORIBIO
laura.toribio@gimm.com.mx

En medio de las discusiones en torno a si tomar leche o no es conveniente para la salud, la **Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)** advirtió que 40 por ciento de la leche que se consume en el país no está pasteurizada, por lo que puede convertirse en vehículo de enfermedades como brucelosis o tuberculosis.

En este contexto Francisco Monroy, académico de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la **UNAM** destacó la importancia de que la leche y sus derivados hayan pasado por el proceso de pasteurización

Entonces, agregó, su consumo será seguro y cada persona podrá optar por la presentación que más le convenga.

Si bien se cree que la leche tiene toxinas y sustancias que dañan al intestino u ocasionan padecimientos como colitis, el especialista en inocuidad de los alimentos refirió que en los sitios de producción,

regulados por las autoridades sanitarias, se exigen prácticas como la reducción del uso de antibióticos u otras sustancias en los animales, y cuando se llegan a utilizar, separan a los que están en tratamiento para evitar contaminar el producto y garantizar que sea inocuo.

"No se puede dar una respuesta genérica sobre si es bueno o malo beberla, porque depende de las características de cada persona: sin embargo,

hay una gran variedad que, sin perder sus propiedades nutricionales, son seguras para el consumo humano, y lo que básicamente se modifica en cada una de ellas es la proporción de grasa y proteína", expuso.

El especialista recordó que la leche es una fuente importante de calcio y es accesible para la población en general, tanto por su costo como por su distribución y características.

La leche entera tiene cerca de 30 por ciento de grasa y más o menos la misma proporción de proteína y la deben consumir principalmente los infantes debido a las necesidades de energía que tiene su organismo.

Mientras, los adultos deben reducir el consumo de grasa, así que para ellos es recomendable la semidescremada que tiene entre 14 y 16 por ciento de grasa, o totalmente descremada, que tienen el mismo componente de azúcar y proteína, pero no de grasa.

Finalmente el académico alertó sobre el hecho de que en la actualidad una parte de la población se inclina por un estilo de vida aparentemente más sano y cree que los productos artesanales u orgánicos son mejores, idea que no necesariamente es cierta porque elaborar artículos orgánicos bajo estrictas normas de calidad y procedimientos ecológicos es muy costoso, lo cual además de hacerlos poco accesibles para el común de las familias mexicanas, no garantiza que hayan pasado por un proceso de pasteurización.

CANTIDADES

La leche entera tiene cerca de 30 por ciento de grasa, adecuada para los niños; sin embargo, los adultos deben reducir su consumo, para ellos es recomendable la semidescremada.



No se puede dar una respuesta genérica sobre si es bueno o malo beber leche, porque depende de las características de cada persona."

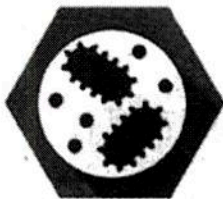
FRANCISCO MONROY

VETERINARIO DE LA UNAM



Página 1 de 2
\$ 64240.00
Tam: 584 cm2

Continúa en siguiente hoja



¿Qué es?

La pasteurización es un proceso al que son sometidos ciertos líquidos como la leche, para eliminar agentes patógenos que podrían enfermar a las personas al consumirlos. Gracias a su uso, las infecciones e intoxicaciones alimentarias cada vez son menores.

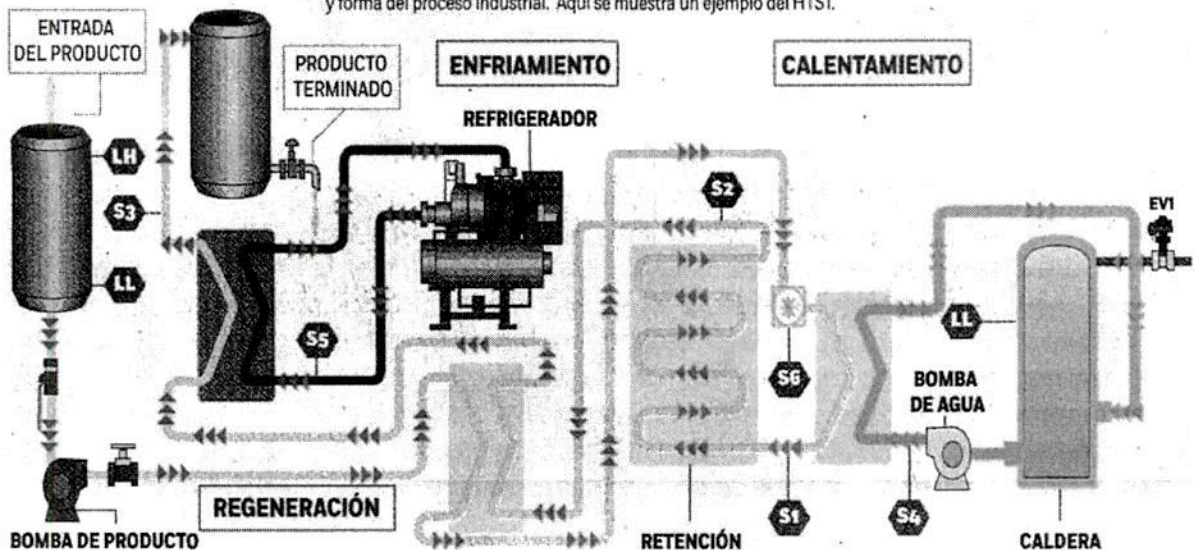
Descubridor

Este procedimiento, cuyo nombre proviene justamente de su creador, el francés Louis Pasteur, químico y bacteriólogo durante el siglo XIX se basa en someter a los líquidos a altas temperaturas durante un periodo de tiempo determinado.



Proceso

Existen tres métodos de pasteurización, VAT, HTST y UHT que se aplican actualmente y se diferencian por la temperatura utilizada, como por el tiempo y forma del proceso industrial. Aquí se muestra un ejemplo del HTST.



Infografía: Daniel Rey

En México no se pasteuriza 40% de leche

EMMANUEL GALLARDO

La Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) dio a conocer que el 40% de la leche consumida en México no cumple con los procesos de pasteurización, lo que la convierte en vehículo transmisor de enfermedades. "Por ello, es importante verificar que haya pasado por este proceso", recomendó Francisco Monroy, académico de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia.

Explicó que en México existen muchos mitos en torno a la leche, por lo que surge la duda de si es conveniente tomarla o no; sin embargo, su consumo es seguro y recomendable, siempre y cuando esté pasteurizada y se opte por la presentación que más convenga a cada persona, afirmó.

Dijo que se cree que la leche tiene toxinas que dañan el aparato digestivo; sin embargo, en los sitios de producción regulados por las autoridades sanitarias se exige la reducción del uso de antibióticos u otras sustancias, y cuando se utilizan separan a los animales en tratamiento para evitar que contamine el producto.

Pérdida de fresas no impide festejo

ÓSCAR REYES/El Sol de Irapuato

IRAPUATO, Gto.- A pesar de ser llamada la Gran Feria de las Fresas, el atractivo principal no será la frutilla, característica de Irapuato, sino la gran variedad de artistas que se presentarán en el Teatro del Pueblo y el Palenque de la Feria.

Anteriormente, la Feria de las Fresas era la festividad en donde los irapuatenses presentaban a los visitantes los mejores frutos cultivados, y donde incluso asistir a este evento garantizaba el poder probar la gran variedad de platillos preparados con la tradicional frutilla de este municipio guanajuatense.

Inclusive, pese a que recientemente hubo una pérdida de 90 por ciento de la superficie sembrada de la fresa a causa de las heladas, del 2 al 18 de marzo será llevada a cabo la Gran Feria de las Fresas, evento que no tiene nada que ver con la frutilla irapuatense.

Ayer fue presentado oficialmente el programa donde el circo del miedo, los voladores de Papantla, pabellón ganaderos, pabellón gastronómico, 35 juegos mecánicos gratuitos, rodeo americano y una pléyade de artistas tanto para el palenque



La directora de la Gran Feria de las Fresas hizo el anuncio/ÓSCAR REYES

como para el Teatro del Pueblo, son solo algunas de las atracciones.

Ana Brocado, directora de la Gran Feria de las Fresas 2018, informó que será una de las mejores ferias de los últimos años, donde esperan más de 350 mil asistentes del 2 al 18 de marzo, fecha en que será desarrollado este evento.

Requieren productores de la metrópoli apoyo por las heladas

Leobardo Reyes

Con el objetivo de evitar un alza en los precios de la canasta básica en la Central de Abastos, la diputada local Lourdes Valdez Cuevas, integrante de la Comisión de Desarrollo Rural de la Asamblea, se comprometió a buscar apoyos con políticas públicas a los productores del campo afectados por las inclemencias climatológicas.

Valdez Cuevas explicó que "los fuertes fríos han lastimado las cosechas y estamos trabajando muy duro y de la mano con la Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades para rescatar las producciones que se han perdido por las heladas".

Comentó que tan solo en Milpa Alta, los productores informaron que perdieron 95 por ciento de sus cosechas en San Pedro

Actopan. Tras verificar los daños, se procedió por parte de ella a buscar apoyos adicionales para solventar estas pérdidas.

Aseveró "estas afectaciones alcanzan a la economía de las familias; los precios de las verduras, maíz y fruta también se elevan y eso no debemos seguir permitiendo".

Indicó que desde la Asamblea Legislativa se buscarán esquemas de apoyo y los recursos necesarios para implementar acciones que beneficien a las actividades productivas afectadas por las bajas temperaturas en la Ciudad de México.

Manifestó que la producción seguirá a la baja por el frío en las zonas altas de la capital y ante ello, es fundamental proteger la economía de los productores agrícolas evitando que los agricultores tengan que aumentar los costos de producción para recuperar pérdidas.

Restaurantes especializados

'Alitas' duplican precio en 5 años por *boom*

DANIEL BLANCO
dblanco@elfinanciero.com.mx

Cadenas internacionales de alitas como Wings Army cuentan con más de 160 sucursales en México, con 18 aperturas al año en promedio, y cadenas nacionales como Wings Factory (WF) planean tener hasta 30 sucursales en el país al cierre del 2018; la expansión del número de restaurantes especializados del sector crece al 10 por ciento anual, y el precio de la materia prima, el retazo de pollo (alitas), se disparó hasta 103 por ciento en los últimos cinco años.

"Así es como empieza a nivel internacional el *boom* de las alitas, al final era una materia prima (el retazo de pollo), una proteína muy barata, y conforme han ido entrando más competidores se han ido encareciendo de manera importante, hoy por hoy la verdad es que sí hay muchas fluctuaciones con respecto al precio del ala", dijo Raúl Otero, director general de WF.

De acuerdo con el directivo, cuando ellos entraron al mercado hace 10 años compraban el kilo de retazo entre 13 y 17 pesos, hace cinco años estaba entre 26 y 27 pesos, y hoy lo están adquiriendo entre 53 y 54 pesos, esto significa un incremento de 217 por ciento en 10 años.

27

PESOS

Costaba un kilo de alitas de pollo hace cinco años, de acuerdo con Wings Factory, hoy está en 54 pesos.

Otero precisó que WF maneja seis toneladas de retazo a la semana de pollo nacional de primera calidad, pero hay otras versiones congeladas de retazo más baratas de Chile.

"Parte de nuestra competencia compra pollo congelado chileno, que es un pollo mucho más barato... alrededor de 35 pesos", comentó Otero.

Hacia adelante seguirá creciendo el negocio, pues en 2017 la producción de pollo cerraría en 3.4 millones de toneladas, y se espera que se incremente a cuatro millones hacia 2027 de acuerdo con datos del investigador Paul Aho, quien realizó proyecciones similares para Brasil y Argentina, donde también subió la demanda del producto.

El país con la mayor producción avícola es Estados Unidos, quien genera 18.6 millones de toneladas al año. La nación que tendría un mayor crecimiento en su producción avícola hacia 2027 es China, pasando de producir 11 millones de toneladas en 2017, a 15 millones de toneladas 10 años después.

3.4

MILLONES

De toneladas de pollo produce México actualmente, en diez años cerraría en cuatro millones, apuntan estudios.

Consumir extracto de nopal activa los receptores celulares de insulina: Cinvestav

► También promueve mayor tolerancia a la glucosa y aumenta capacidad antioxidante, dice Patrick Mailloux
 ► El estudio refuerza los datos sobre uso de la planta para el tratamiento de personas con diabetes

[ANTIMIO CRUZ]

Una investigación realizada en el Departamento de Farmacobiología del Centro de Investigación y Estudios Avanzados (Cinvestav) demostró en ratas que el consumo de extracto de nopal estimula a los receptores celulares que capturan insulina, que es la hormona necesaria para que las moléculas con energía contenida en los azúcares ingresen al cuerpo.

El estudio, cuyo autor es Patrick Mailloux Salinas, investigador del Departamento de Farmacobiología del Cinvestav Sede Sur, refuerza los datos sobre uso del nopal como tratamiento para personas con diabetes, pues anteriormente se conocía que este producto ayuda a concentrar y desechar exceso de azúcar en la sangre.

Para saber cómo actúa el extracto de nopal a nivel celular, el estudio aplicó técnicas de histología con lo que pudieron observar la microarquitectura de diferentes órganos, principalmente del páncreas que produce la hormona de la insulina y notaron que los islotes pancreáticos, donde se encuentran las células productoras de insulina, disminuyeron de tamaño con el tratamiento de extracto de nopal.

Esto indica que se va optimizando la sensibilización del receptor a la insulina y ésta a su vez fácilmente permite introducir la glucosa a la célula y, por ende, disminuir las concentraciones en sangre.

Según registros arqueológicos,

en México se consume nopal desde, al menos, hace 12 mil años. Este vegetal no sólo es un alimento común sino un símbolo nacional. Sus cualidades para la salud se han comprobado bajo diversos protocolos científicos.

GLUCOSA Y COLESTEROL. Patrick Mailloux Salinas comprobó que el consumo de la cactácea deshidratada genera beneficios al promover mayor tolerancia a la glucosa; aumento en la capacidad antioxidante y reducción de niveles de colesterol en combinación con un régimen de ejercicio.

En un modelo animal con peso normal, se observó que ingerir nopal produce estos tres efectos si se compara con otro grupo de animales que no tuvo la misma dieta, explicó Mailloux Salinas, adscrito al laboratorio de Guadalupe Bravo, quien estudia las alteraciones causadas por la obesidad.

Los científicos emplearon nopal deshidratando con la finalidad de evaluar diferentes presentaciones, tanto lipídicas como acuosas, para comparar cuál ofrecía un mayor efecto hipoglucemiante sobre las concentraciones elevadas en sangre y encontraron que la mejor presentación era la del tipo lipídico.

El protocolo de investigación utilizó, en primera instancia, un modelo animal de rata con peso normal, "queríamos ver un efecto

agudo y comprobar si efectivamente el nopal tenía un efecto hipoglucemiante en animales con normopeso", detalló Patrick Mailloux.

Para determinar los niveles de glucosa en sangre en los grupos experimentales, los investigadores aplicaron una técnica llamada curva de tolerancia a la glucosa; ésta consiste en la administración vía oral de una concentración elevada de la misma.

Esto se llevó a cabo en presencia y ausencia del extracto de nopal. Observaron que la planta tenía un efecto hipoglucemiante por lo que sugieren que podría, en estas condiciones, ser un buen candidato para el tratamiento de diabetes, donde se presentan concentraciones elevadas de glucosa en sangre.

Una parte importante del experimento consistió en relacionar el consumo de nopal con el ejercicio, se evaluó su efecto solo y en combinación con el nopal; se observó que el efecto benéfico se potencia con el ejercicio indicando cambios favorables en los análisis de histología, curva de tolerancia a la glucosa y de estrés oxidativo.

Los efectos benéficos del extracto de nopal se observaron en cada una de las técnicas que se aplicaron e incluso al hacer química sanguínea. En ésta se reportó una disminución en los niveles de colesterol total, "Nuestros datos mostraron, en el grupo con extracto, una disminución en los niveles de colesterol significativamente diferente al grupo control", sostuvo Patrick Mailloux.

CINVESTAV

DAÑOS EN 25,000 HECTÁREAS

Puebla recibe 594 mdp de seguros catastróficos

Miguel Hernández
EL ECONOMISTA

Puebla, Pue. DURANTE LOS últimos seis años, la entidad ha cobrado 594 millones de pesos del seguro catastrófico agropecuario para atender daños en 25,000 hectáreas, por lo cual el gobierno estatal ha pagado de esa póliza 266 millones de pesos.

El secretario de Desarrollo Rural, Sustentabilidad y Ordenamiento Territorial, Rodrigo Riestra Piña, comentó que las afectaciones por lluvias con granizadas o sequías en ese tiempo apenas representaron 3% del total de 800,000 hectáreas de superficie cultivable.

Precisó que 90% de las contingencias que se han sufrido en el estado no han generado pérdidas totales, por lo que productores pueden obtener ingresos por las cosechas que quedan.

Refirió que en el 2017 se pagaron 39 millones de pesos para las pólizas contratadas con Agroasemex, ProAgro y General de Seguros, con lo cual se recibieron 87 millones de pesos para atención de daños.

Riestra Piña aclaró que los productores reciben 3,904 pesos en promedio por hectárea siniestrada, aun cuando las pérdidas sean parciales después de que se hacen las verificaciones de campo.

Enfatizó que Puebla es la primera entidad del país en asegurar 100% de la superficie cultivable ante cualquier contingencia climática, ya que fue uno de los compromisos del actual gobierno que encabeza Antonio Gali Fayad.

Dijo que en caso de una contingencia "peor", el campo poblano puede acceder a 1,721 millones de

90

POR CIENTO

de las contingencias no han generado pérdidas totales, por lo que productores pueden obtener ingresos por las cosechas que quedan.

pesos, pero es poco probable que ello ocurra, ya que las lluvias han sido benévolas para las siembras.

Destacó que en el presente año se destinarán 40 millones de pesos para esas pólizas, lo cual comprende afectaciones por granizada, fuertes vientos, inundaciones, lluvias torrenciales, entre otras.

APORTACIÓN

Riestra Piña destacó que durante el tercer trimestre del 2017 Puebla creció 9.6% en el Producto Interno Bruto agropecuario, cifra casi 10 veces más que la media nacional, situación que fue reconocida por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía al ser el segundo estado con mayor aportación de dicho sector al país, después de Jalisco.

El secretario estatal mencionó que el año pasado se destinaron 1,100 millones de pesos para seguridad, alimentación, reconversión productiva y tecnificación, lo que benefició a 111,000 productores, mientras que 135 millones de toneladas de cultivos fueron comercializadas, así como 1 millón de litros de leche.

En este tenor, destacó que la agricultura por contrato ha sido un esquema que se promueve con ese sector, por lo que promovieron 23 entre empresas y productores.

miguel.hernandez@eleconomista.mx

VERDE EN SERIO



Gabriel Quadri

www.gabrielquadri.blogspot.com

**Agenda de sustentabilidad,
2) Biodiversidad Terrestre**

Candidatos en lista, campañas electorales y el nuevo gobierno que surja en el 2018 deben asumir que la conservación de la biodiversidad es tal vez el tema de mayor trascendencia en la agenda ambiental de México. Todos sabemos que nuestro territorio es privilegiado y que acoge a uno de los mayores acervos de riqueza biológica del planeta. Esto, por su exposición a dos océanos, por su papel de puente entre América del Sur (mundo neotropical) y América del Norte (mundo neoártico) y por su compleja orografía y multiplicidad de climas y condiciones fisiográficas. Somos custodios de una miríada de procesos evolutivos que se remontan a miles de millones de años y que hoy nos ofrecen servicios ambientales vitales; recursos valiosísimos; valores patrimoniales, escénicos y paisajísticos extraordinarios; símbolos de identidad nacional, y oportunidades de recreación y turismo. Además de que nos permiten desarrollar un sentido estético, ético y moral de apreciación y responsabilidad por la vida en el planeta. Sin embargo, a diferencia de otros países, llegamos tarde a este reconocimiento.

Durante casi todo el siglo XX la reforma agraria se encargó de repartir y dilapidar el patrimonio territorial del Estado y de dispersar a la población campesina por todos los rincones del país en paupérrimos ejidos, comunidades y colonias. Aun los parques nacionales decretados gracias a Miguel Ángel de Quevedo fueron objeto de reparto agrario. El Estado se quedó sin tierra. Somos un Estado sin tierra. Condiciones de gran fragilidad ecológica y baja productividad agropecuaria aseguraron el arraigo y transmisión intergeneracional de la pobreza en el campo y la destrucción sistemática del capital natural de México. Agricultura de subsistencia y pastoreo extensivo, más la expansión irracional de la ganadería, exterminaron nuestros ecosistemas terrestres, acabaron con 95% de las selvas húmedas o perennifolias y con más de la mitad de nuestras selvas secas o caducifolias, bosques templados y desiertos naturales. Ya en el siglo XXI, la agricultura comercial de soya, palma africana y caña de azúcar y las políticas y subsidios agropecuarios siguen dando la puntilla a gran parte de lo restante.

A finales del siglo XX y durante el siglo XXI, la creación de Áreas Naturales Protegidas (ANP) (sobre todo parques nacionales y reservas de la biósfera) ha sido una barrera de contención y mecanismo legal y operativo de salvataje del patrimonio ecológico remanente amenazado. Las Áreas Naturales Protegidas son el instrumento estratégico de conservación y pilar fundamental de política ecológica y sustentabilidad. Se ha logrado que cerca de 14% del territorio terrestre de México se encuentre formalmente protegido como ANP. Sin embargo, hay dos problemas existenciales.

El primero es que la propiedad de la tierra en las ANP es fundamentalmente privada (ejidal, comunal, individual) gracias al reparto agrario del siglo XX. Por tanto, es imposible garantizar su conservación a perpetuidad, dado el inherente conflicto que existe entre la propiedad privada (a favor de la explotación de la tierra) y el interés público (a favor de su conservación). La Comisión de Áreas Naturales Protegidas (Conanp) hace malabares regulatorios y operativos para mitigar el conflicto. El segundo problema grave es la precariedad de la Conanp. Recibe un presupuesto miserable, a pesar de tener bajo custodia 14% del territorio terrestre: sólo 1,000 millones de pesos, 2% del total de Semarnat. Así, todo es imposible o, en el mejor de los casos, heroico.

Por tanto, es vital: A) crear un mecanismo —fideicomiso— de adquisición de tierras para que sean públicas en ANP; B) Extender las ANP hasta 25% del territorio nacional incluyendo corredores biológicos, y C) multiplicar el presupuesto de la Conanp. Todo esto puede financiarse con una parte del impuesto al bióxido de carbono en los combustibles fósiles.

GRANOS Y OLEAGINOSAS

| | APERTURA | CIERRE | CAMBIO | VOLUMEN | INT. AB. |
|---|----------|----------|--------|---------|----------|
| MAÍZ * CENTAVOS DE DÓLAR POR BUSHEL 5,000 BUSHELS POR CONTRATO [1] | | | | | |
| MAR18 | 361.50 | 361.75 | 0.25 | 240,810 | 747,339 |
| MAY18 | 369.50 | 370.00 | 0.50 | 131,220 | 310,512 |
| JUL18 | 377.25 | 377.75 | 0.50 | 60,120 | 269,762 |
| TRIGO * CENTAVOS DE DÓLAR POR BUSHEL 5,000 BUSHELS POR CONTRATO [1] | | | | | |
| MAR18 | 451.75 | 451.00 | -0.75 | 108,822 | 250,969 |
| MAY18 | 465.50 | 464.25 | -1.25 | 40,744 | 121,046 |
| JUL18 | 479.00 | 478.00 | -1.00 | 22,534 | 75,075 |
| SOYA * CENTAVOS DE DÓLAR POR LIBRA 60,000 LIBRAS POR CONTRATO [1] | | | | | |
| MAR18 | 995.75 | 985.00 | -10.75 | 148,913 | 322,889 |
| MAY18 | 1,007.00 | 996.50 | -10.50 | 50,036 | 202,319 |
| JUL18 | 1,016.25 | 1,006.00 | -10.25 | 42,185 | 135,696 |
| EXÓTICOS | | | | | |
| CAFÉ * CENTAVOS DE DÓLAR POR LIBRA 5,000 LIBRAS POR CONTRATO [1] | | | | | |
| MAR18 | 121.85 | 121.40 | -0.45 | 573 | 107,870 |
| MAY18 | 124.20 | 123.75 | -0.45 | 50 | 67,034 |
| JUL18 | 126.55 | 126.15 | -0.40 | 64 | 24,826 |
| AZÚCAR * CENTAVOS DE DÓLAR POR LIBRA 5,000 LIBRAS POR CONTRATO [1] | | | | | |
| MAR18 | 13.23 | 13.37 | 0.14 | 2,055 | 386,510 |
| MAY18 | 13.37 | 13.49 | 0.12 | 137 | 241,656 |
| JUL18 | 13.67 | 13.78 | 0.11 | 0 | 118,742 |
| ALGODÓN * CENTAVOS DE DÓLAR POR TONELADA 10,000 TONELADAS POR CONTRATO [4] | | | | | |
| MAY18 | 78.36 | 79.45 | 1.09 | 0 | 90,806 |
| MAR18 | 77.28 | 78.35 | 1.07 | 40 | 130,871 |
| MAY18 | 78.36 | 79.45 | 1.09 | 0 | 90,806 |