

■ Destinará 872 mil dólares en 3 años a investigación, informa

Participa Gruma en programa para mejorar cultivo de maíz

Gruma y el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (Cimmyt) firmaron un convenio de colaboración, al que la empresa aportará 872 mil dólares en un trienio, con el objetivo de potenciar la productividad de pequeños agricultores del tipo blanco, proyecto que comenzará en Campeche y Tamaulipas.

La firma informó que el acuerdo, avalado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) tiene también la finalidad de estimular e impulsar actividades agrícolas que garanticen la seguridad alimentaria en México y América Latina.

El Programa de Apoyo Tecnológico e Investigación para la Producción Sustentable de Maíz fue firmado por el presidente y director general de Gruma, Juan González Moreno, y el director general del Cimmyt, Martín Kropff, con el subsecretario de Agricultura de Sagarpa, Jorge Zertuche Rodríguez, como testigo de honor.

Gruma explicó que aportará 872 mil dólares durante tres años, es decir 290 mil dólares anuales, para investigación y desarrollo, además de asumir el compromiso de adquirir las cosechas que cumplan con los requerimientos indispensables previstos en sus plantas de harina de maíz en la región.

González Moreno aseveró que "en Gruma estamos comprometidos con la sustentabilidad y el desarrollo del campo mexicano; contamos con casi 70 años de experiencia en el impulso al desarrollo de los agricultores mexicanos y para mejorar su



Gruma indicó que la firma del convenio es parte de su compromiso con el desarrollo del campo. En la imagen, su planta en China ■ Foto La Jornada

procesos productivos en beneficio de la seguridad alimentaria en México".

Refirió que este proyecto va en línea con la visión de Gruma por lograr mejores condiciones de vida y "heredar un mundo mejor a las futuras generaciones de México y el mundo".

Martín Kropff señaló que "la firma de este convenio representa el compromiso de trabajar en soluciones que aporten sustentabilidad, calidad y beneficios tangibles al agro mexicano. Es un paso más por cumplir la obligación y el principio en nuestra fi-

losofía como centro de investigación, de encontrar opciones para abordar los desafíos en México y el mundo".

Kropff agregó que se trata de una cadena de valor integral basada en la inclusión social, que utiliza las metodologías de que dispone Cimmyt, concretamente el programa de MasAgro, reconocido como el más impor-

tante del organismo en México, el cual implica generar y aumentar las capacidades de productores, al desarrollar redes de innovación con tecnologías sustentables.

Zertuche Rodríguez, destacó el compromiso del Cimmyt y Gruma para apoyar a los agricultores de Campeche y Tamaulipas con recursos y tecnología de primer nivel mediante este programa, y que producirán granos de mejor calidad nutricional, lo que les va a generar mayores ingresos.

DE LA REDACCIÓN

IMPULSO A PRODUCCIÓN DE MAÍZ BLANCO EN CAMPECHE Y TAMAULIPAS

Gruma invertirá 872 mil dólares en investigación

Se compromete a comprar cosechas que cumplan con requerimientos

Cristina Ochoa/México

Gruma invertirá 872 mil dólares en investigación y desarrollo los próximos tres años, informó en un comunicado la mayor productora mundial de harina de maíz.

Con la firma del convenio Programa apoyo tecnológico e investigación para la producción sustentable de maíz, en colaboración con el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (Cimmyt), la compañía buscará potenciar la productividad de pequeños agricultores de grano blanco en Campeche y Tamaulipas.

Además de la inversión en desarrollo tecnológico (que estará dividida en 290 mil dólares anuales), tendrá el compromiso de adquirir las cosechas que cumplan con los requerimientos establecidos en sus plantas de maíz.

“La firma del convenio es el compromiso de trabajar en soluciones que aporten sustentabilidad, calidad y beneficios tangibles al agro mexicano. Es un paso más por cumplir la obligación y el principio en nuestra filosofía como centro de investigación: encontrar opciones para abordar los desafíos en México y el mundo”, dijo Martín Kropff, director general del Cimmyt.

Representa además la integración de la empresa fundada en 1949 a la estrategia del centro para



Objetivo del acuerdo, “dar soluciones que aporten sustentabilidad”.

En colaboración con el Cimmyt, firma convenio para programa enfocado al apoyo tecnológico

Latinoamérica para impulsar la productividad en los sistemas de maíz y trigo en México.

“Se trata de una cadena de valor integral basada en la inclusión social utilizando las metodologías de que dispone Cimmyt, concretamente el programa MasAgro, reconocido como el más importante del Cimmyt México, el cual implica aumentar las capacidades de productores

para desarrollar redes de innovación con nuevas tecnologías sustentables”, añadió Kropff.

La alianza comenzará a desarrollarse con la realización de estudios técnicos por parte de la empresa que preside Juan Antonio González Moreno y el Cimmyt, para mejorar las condiciones de cultivo, cosecha y la calidad de los granos en la región.

“En Gruma estamos comprometidos con la sustentabilidad y el desarrollo del campo mexicano; contamos con casi 70 años de experiencia impulsando el desarrollo de los agricultores mexicanos y mejorando sus procesos productivos en beneficio de la seguridad alimentaria en México”, dijo al respecto González Moreno. **M**

Gruma apuesta por el maíz sustentable

NOTIMEX

La compañía Gruma mantendrá su apuesta a la producción de pequeños agricultores de Campeche y Tamaulipas, al utilizar la mayor cantidad posible de maíz blanco sustentable de esas zonas del país.

Para lograrlo, el presidente y director general de la empresa, Juan González Moreno, y el director general del Centro Internacional de Mejoramiento

de Maíz y Trigo (CIMMYT), Martin Kropff, establecieron un convenio de colaboración con el objetivo de impulsar el Programa de Apoyo Tecnológico

La empresa invertirá en investigación para hacer más eficientes los procesos en el campo

e Investigación para la Producción Sustentable de Maíz.

Este acuerdo, avalado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), tiene también la finalidad de estimular e impulsar actividades agrícolas que garanticen la seguridad alimentaria en México y América Latina.

De acuerdo con un comunicado conjunto, González Moreno detalló que Gruma destinará 872 mil dólares durante tres años, es decir, 290 mil dólares anuales para la investigación y desarrollo en el campo mexicano, donde la intención es producir con menos insumos, reducir fertilizantes y plaguicidas.



GRUMA APOYA A PEQUEÑOS PRODUCTORES

● Juan González Moreno, director general de Gruma (izq) y Martin Kropff, director general del CIMMYT, firman un acuerdo ante la presencia del subsecretario de Agricultura de la Sagarpa, Jorge Zertuche Rodríguez, para estimular actividades agrícolas que garanticen la seguridad alimentaria en México y América Latina. REDACCIÓN

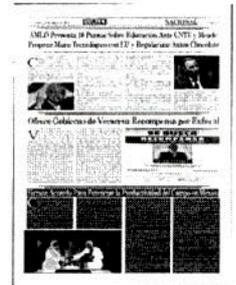
Gruma invertirá en investigación agro

Redacción

GRUMA DESTINARÁ 872,000 dólares durante tres años, es decir, 290,000 dólares anuales para la investigación y desarrollo en el campo mexicano, donde la intención es producir con menos insumos, así como reducir fertilizantes y plaguicidas.

Mediante un comunicado, la empresa mexicana detalló que mantendrá su apuesta a la producción de pequeños agricultores de Campeche y Tamaulipas, al utilizar la mayor cantidad posible de maíz blanco sustentable de esas zonas del país.

Para lograrlo, el presidente y director general de la empresa, Juan González Moreno, y el director general del Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo, Martin Kropff, firmaron un convenio de colaboración para impulsar el Programa de Apoyo Tecnológico e Investigación para la Producción Sustentable de Maíz. Este acuerdo, avalado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, tiene también la finalidad de estimular e impulsar actividades agrícolas que garanticen la seguridad alimentaria en México y América Latina.



Firman Acuerdo Para Potenciar la Productividad del Campo en México

Ciudad de Méx.- Gruma y el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT), signaron el convenio de colaboración "Programa de Apoyo Tecnológico e Investigación para la Producción Sustentable de Maíz" con el objetivo de potenciar la productividad de pequeños agricultores de maíz blanco, proyecto que iniciará en Campeche y Tamaulipas.

Este acuerdo, avalado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) tiene

también la finalidad de estimular e impulsar actividades agrícolas que garanticen la seguridad alimentaria en México y América Latina.

El convenio fue firmado por el presidente y director general de Gruma, Juan González Moreno y el Director General del CIMMYT, Martín Kropff, ante la presencia del subsecretario de Agricultura de la SAGARPA, Jorge Zertuche Rodríguez, quien fungió como testigo de honor.

De esta forma, Gruma aportará 872 mil dólares durante tres años, es decir 290 mil dó-

lares anuales en investigación y desarrollo, además de asumir el compromiso de adquirir las cosechas que cumplan con los requerimientos indispensables establecidos en sus plantas de harina de maíz en la región. Sobre este convenio, Juan González Moreno, aseveró que "en Gruma estamos comprometidos con la sustentabilidad y el desarrollo del campo mexicano; contamos con casi 70 años de experiencia impulsando el desarrollo de los agricultores mexicanos y mejorando sus procesos productivos en beneficio de la seguridad alimentaria en México".

Por ello, refirió, este proyecto va en línea con la visión de Gruma de establecer mejores condiciones de vida y heredar un mundo mejor a las futuras generaciones de México y el mundo".

Al respecto, el Subsecretario Zertuche Rodríguez destacó el compromiso del CIMMYT y Gruma para apoyar a los agricultores de Campeche y Tamaulipas con recursos y tecnología de primer nivel a través del referido programa.

Agregó que "estamos seguros que, a través de este programa y con su gran apoyo, ahora los productores de maíz en ambos estados producirán granos de mejor calidad

nutrimental, lo que les va a generar mejores ingresos por sus cosechas y mejores condiciones de mercado".

Zertuche Rodríguez mencionó que los trabajos de este acuerdo son en beneficio de los agricultores de maíz blanco en Campeche y Tamaulipas, lo que inicia con la realización de estudios por parte de técnicos especializados de Gruma y CIMMYT para mejorar las condiciones de cultivo, cosecha y calidad de los granos.

Por su parte, el Director General de CIMMYT, Martín Kropff, aseveró que "la firma de este convenio es el compromiso de trabajar en soluciones que aporten sustentabilidad, calidad y beneficios tangibles al agro mexicano. Es un paso más por cumplir la obligación y el principio en nuestra filosofía como Centro de investigación: encontrar opciones para abordar los desafíos en México y el mundo".

Asimismo, dijo, este acuerdo representa la integración de Gruma a la estrategia del CIMMYT para América Latina que, básicamente, es la suma de esfuerzos para la investigación que promueve el impulso en la productividad de los sistemas de maíz y trigo en México.

Kropff agregó, "se trata de una cadena de valor integral basada en la inclusión social utilizando las metodologías de que dispone CIMMYT, concretamente el programa de MasAgro, reconocido como el más importante de CIMMYT en México, el cual implica generar y aumentar las capacidades de productores desarrollando redes de innovación con nuevas tecnologías sustentables".



La dependencia alimentaria, "amenaza" para salud y economía

Desestimar la autosuficiencia alimentaria "es ir en contra de la soberanía". Afectaría la estabilidad económica e incluso la salud, aseguró Pedro Ponce Javana, investigador de la Universidad Autónoma de Chapingo.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, con la autosuficiencia alimentaria se "tiene la ventaja de ahorrar divisas para la compra de otros productos que no pueden ser manufacturados localmente y de proteger a las naciones de los vaivenes del comercio internacional así como de las fluctuaciones incontrolables de los precios de los productos agrícolas".

En entrevista, Ponce Javana expuso que hacerla a un lado implicaría depender de los productos que envíen otros países y de los cuales debe garantizarse su calidad, pues algunos "son producidos con agroquímicos y de manera desmedida, desde que se siembran hasta que se cosechan". Tal situación, agregó, afectaría también la salud.

Expuso que la agricultura tiene actualmente un papel económico y cultural, debido a los empleos que generan y las aportaciones de los indígenas y campesinos.

"Cuando el presidente de la República nos dice que es un mito, es porque está pensando en el comercio, en la industria. Por mucho tiempo se pensó que la agricultura debía aportar la materia prima para la agroindustria, eso es sólo una parte", dijo.

"Se descuida mercado interno"

El investigador refirió que esta administración "descuidó" el mercado interno. Al gobierno que está por finalizar, en términos de agricultura le faltó la política de productividad, que no es lo mismo que producción".

El Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria, de la Cámara de Diputados, en su reporte sobre el Comercio Agroalimentario de México con Canadá en el marco del Tratado de Libre Comercio de América del Norte, señala que el incremento de importaciones de productos agroalimentarios de Canadá entre 1993 a 2017 fue de 715 por ciento.

"En 1993 nos enviaron 184 millones de dólares en productos agroalimentarios, mientras en 2017 fueron mil 499 millones de dólares".

En ese mismo periodo, las exportaciones a ese país crecieron más de mil 370 por ciento, al pasar de 136 millones de dólares a 2 mil millones de dólares. Algunas importaciones provenientes de Canadá fueron de trigo no duro, semillas de canola y carne de bovino.

JESSICA XANTOMILA

■ Son jóvenes que estudiaron en otro lugar pero regresaron a Oaxaca a aplicar conocimientos

Jóvenes mixes apoyan a campesinos en mejora de cultivos y protección de suelos

■ **ANGÉLICA ENCISO L.**

Enviada

SANTA MARÍA TLAHUILTOLEPEC, OAX.

María Vázquez remueve la tierra con la coa recta —especie de pala con la punta afilada— a la que le colocó una manguera para deslizar por ella las semillas de frijol, calabaza y maíz, seleccionadas de entre las 30 variedades que hay en la región. Así se facilita el trabajo en la milpa, cuida el suelo y se asegura una mejor cosecha. Pero antes, hizo una ofrenda: convocó a familiares y amigos a un desayuno de atole blanco de maíz, tamales con frijol entero y caldo con hoja santa.

Es la tradición que se mantiene en la región mixe cuando va a comenzar la siembra. La ingeniera agrónoma tiene dos hijos y cultiva sus parcelas; su esposo le ayuda. También es facilitadora, apoya a otros agricultores en el Centro de Innovación Integral para el Desarrollo Rural (Ciinder) Kukoj, palabra mixe que significa "tronco en retoño".

Se trata de una asociación de jóvenes mixes, la mayoría, que estudiaron agronomía y técnicos

forestales en la Universidad de Chapingo y en otras instituciones de Oaxaca, pero volvieron a su comunidad para apoyar a los campesinos en mejorar las técnicas de cultivo, proteger su tierra y cuidar los recursos naturales.

Es la zona mixe alta, habitada por alrededor de 4 mil personas y a tres horas de la ciudad de Oaxaca. Tras los daños del sismo del 7 de septiembre anterior, la autopista que lleva a la zona no ha sido reparada. El bosque es mesófilo de montaña o de niebla, el cual ocupa apenas uno por ciento del

territorio nacional, pero se encuentra, sobre todo, en la sierra Juárez, en el norte de Chiapas y en la Sierra Madre del Sur, entre Guerrero y Oaxaca, según la Comisión Nacional para el Uso y Conocimiento de la Biodiversidad.

Aquí hay vegetación diversa, además de especies como jaguar, puma y mono araña. En la zona montañosa, con neblina y lluviosa, es difícil cultivar, porque se debe hacer en las pendientes y se busca evitar que siga la tumba, roza y quema, con la que se desplazan zonas forestales por áreas

de cultivo, por lo que se trabaja en que la actividad se mantenga en las tierras que ya se ocupan y no se deforesten más.

José Guadalupe Diego dirige el esfuerzo de alrededor de 20 jóvenes que, entre otras acciones, impulsan el proyecto "Agua y suelo para la agricultura", que busca proteger los suelos, elevar la producción y apoyar a las familias indígenas.

Entre las acciones que hacen están los estudios de suelo de las parcelas para definir el método de cultivo, y han realizado cambios que van desde reducir el número de semillas que siembran, dejar el uso de fertilizantes, acortar la distancia entre los surcos, hacer el menor movimiento de la tierra para protegerla, y para ello se usan herramientas como la coa recta, en lugar del arado.

Alejandra Cardoso tiene una parcela pequeña donde aplicó esta técnica en una pendiente donde los brotes de la milpa han comenzado a aparecer. Dice que antes se daba poco maíz y mucho zacate. Con el cambio en la técnica espera que se dé más

maíz y calabaza. Ella y su hija Sandra explican los cambios que han hecho: a la siembra van maíces seleccionados, desde que se cosechan en el campo, se eligen las mejores mazorcas y de ellas las semillas más fértiles.

La mejora de los sistemas de producción es a partir de los cultivos nativos, con la selección de semillas, y la identificación de las variedades relevantes, las razas más representativas de maíz son serrano mixe, mixeño y quicheño, en menor medida está el tuxpeño y el tepecintle. Hay tres especies de frijol y cuatro de calabaza.

Mediante el Proyecto Estratégico de Seguridad Alimentaria, en el que participan la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación se apoyan 25 localidades mixes. Diego señala que el proyecto no es el fin, es el camino.

Mediante Ciinder Kukoj se ha apoyado a mil 750 familias, "se trata de promover el desarrollo rural a partir del conocimiento local", señala.

FUNCIONARIOS "OPACAN" SUS DECLARACIONES PATRIMONIALES

Funcionarios de delegaciones federales en Jalisco están dentro de grupo de servidores públicos que presentan sus declaraciones patrimoniales, pero no autorizaron que se transparente su contenido. En promedio siete de cada 10 funcionarios federales decidieron no transparentar los datos de su declaración patrimonial, de acuerdo con la base de datos elaborada por la organización Data Cívica, que revisó la información de 340 mil funcionarios que han hecho su declaración patrimonial y de intereses desde el año 2000 a la fecha, en el portal Declaranet.

Entre los funcionarios públicos que prefieren no transparentar su condición patrimonial están: Gloria Judith Rojas; Javier Guízar Macías, Gabriela Vázquez y Flavio Humberto Bernal Quezada; delegados estatales de las Secretarías de Desarrollo Social, Agricultura Ganadería y Pesca; de la Procuraduría Federal del Consumidor y del ISSSTE; respectivamente.

El reporte de la organización civil advierte que la tendencia de los burócratas federales por no publicar su información se incrementó en los últimos años; en este supuesto se encuentra el delegado del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), Marcelo Castillero Manzano, quien de 2002 a 2016 había aceptado transparentar su informe patrimonial y el año pasado optó por reservarlo.

NADA PERSONAL, SOLO NEGOCIOS**BÁRBARA ANDERSON**

barbara.anderson@milenio.com ▶ Twitter: @ba_anderson

**El sueño de la maltería mexicana**

Mañana se inaugura en la ex Hacienda San Antonio Virreyes de Puebla la primera maltería mexicana que abastecerá solamente a empresas que producen cerveza artesanal en el país. Porque sin duda uno de los cuellos de botella del crecimiento de este sector es el acceso a precios competitivos a los insumos básicos (malta, levaduras o lúpulos) que son generalmente importados de Alemania, Francia o EU, ya que los productores locales dedican su producción a la cerveza industrial.

“En una tarea conjunta entre la Cámara de Cerveceros de México, del emprendedor cervecero Carlos Bencomo y con fondos de Sagarpa –unos 2.5 mdp– conseguimos montar la Maltería Central Altiplano”, cuenta Maribel Quiroga, directora general de la cámara.

La meta es procesar allí unas mil toneladas anuales en los dos primeros años para lo cual contarán con el apoyo de 20 productores de

cebada locales. Con una inversión total de 30 mdp, esta maltería genera 15 empleos directos y 35 indirectos. Porque si bien es cierto que la cerveza industrial mexicana ha crecido de manera acelerada (con la llegada también de grandes jugadores internacionales) que nos han convertido en el exportador número 1 del mundo y el 4 mayor productor del planeta, las cervezas artesanales no cantan mal las rancheras.

Según un reporte publicado el año pasado por Deloitte, desde 2011 comenzó a crecer de manera sostenida el nicho artesanal donde también somos el país con la exportación más importante a escala mundial. Solo el año pasado se vendieron más de 166 mil hectolitros de este segmento, 59 por ciento más que en 2016. Sí, estamos lejos de los 110 millones de hectolitros que se fabrican a nivel industrial en el país, pero el crecimiento de las marcas locales ha sido de doble dígito en los últimos seis años.

El aumento en la inversión privada directo al campo, a la producción de cebada de las grandes cerveceras también ayudará a éste nuevo proyecto y a la industria en general. Tanto Heineken como Anheuser-Busch Inbev se comprometieron a usar para 2020, 100 por ciento de malta de cebada mexicana. Mientras los nuevos dueños de Grupo Modelo invirtieron 2.3 mdd para financiar a los productores la compra de trilladoras de alta tecnología además de construir un Centro de Acopio por 1.2 mdd.

Por su lado, Cuauhtémoc Moctezuma/Heineken México está aportando tecnología para agricultura y riego de precisión, con un piloto de 35 ha. en el Bajío que crecerá a 3 mil ha. en el Altiplano. “Todos estos esfuerzos están enfocados a lograr en cinco a 10 años más pasar del cuarto al tercer lugar en la producción mundial de cerveza, superando a Brasil que hoy vende 129 millones de hectolitros al año”, agrega Quiroga. **M**



NADA PERSONAL, SOLO NEGOCIOS

El sueño de la maltería mexicana

BÁRBARA ANDERSON

Mañana se inaugura en la ex Hacienda San Antonio Virreyes de Puebla la primera maltería mexicana que abastecerá solamente a empresas que producen cerveza artesanal en el país. Porque sin duda uno de los cuellos de botella del crecimiento de este sector es el acceso a precios competitivos a los insumos básicos (malta, levaduras o lúpulos) que son generalmente importados de Alemania, Francia o EU, ya que los productores locales dedican su producción a la cerveza industrial.

“En una tarea conjunta entre la Cámara de Cervecedores de México, del emprendedor cervecero Carlos Bencomo y con fondos de Sagarpa —unos 2.5 mdp— conseguimos montar la Maltería Central Altiplano”, cuenta Maribel Quiroga, directora general de la cámara.

La meta es procesar allí unas mil toneladas anuales en los dos primeros años para lo cual contarán con el apoyo de 20 productores de cebada locales. Con una inversión total de 30 mdp, esta maltería genera 15 empleos directos y 35 indirectos. Porque si bien es cierto que la cerveza industrial mexicana ha crecido de manera acelerada (con la llegada también de grandes jugadores internacionales) que nos han convertido en el exportador número 1 del mundo y el 4 mayor productor del planeta, las cervezas artesanales no cantan mal las rancheras.

Según un reporte publicado el año pasado

por Deloitte, desde 2011 comenzó a crecer de manera sostenida el nicho artesanal donde también somos el país con la exportación más importante a escala mundial. Solo el año pasado se vendieron más de 166 mil hectolitros de este segmento, 59 por ciento más que en 2016. Sí, estamos lejos de los 110 millones de hectolitros que se fabrican a nivel industrial en el país, pero el crecimiento de las marcas locales ha sido de doble dígito en los últimos seis años.

El aumento en la inversión privada directo al campo, a la producción de cebada de las grandes cerveceras también ayudará a este nuevo proyecto y a la industria en general. Tanto Heineken como Anheuser-Busch Inbev se comprometieron a usar para 2020, 100 por ciento de malta de cebada mexicana. Mientras los nuevos dueños de Grupo Modelo invirtieron 2.3 mdd para financiar a los productores la compra de trilladoras de alta tecnología además de construir un Centro de Acopio por 1.2 mdd.

Por su lado, Cuauhtémoc Moctezuma/Heineken México está aportando tecnología para agricultura y riego de precisión, con un piloto de 35 ha. en el Bajío que crecerá a 3 mil ha. en el Altiplano. “Todos estos esfuerzos están enfocados a lograr en cinco a 10 años más pasar del cuarto al tercer lugar en la producción mundial de cerveza, superando a Brasil que hoy vende 129 millones de hectolitros al año”, agrega Quiroga. **M**

CORPORATIVOS

GRUMA y el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT), signaron el convenio de colaboración "Programa de Apoyo Tecnológico e Investigación para la Producción Sustentable de Maíz" con el objetivo de potenciar la productividad de pequeños agricultores de maíz blanco, proyecto que iniciará en Campeche y Tamaulipas. Este acuerdo, avalado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) tiene también la finalidad de estimular e impulsar actividades agrícolas que garanticen la seguridad alimentaria en México y América Latina. El convenio fue firmado por el Presidente y Director General de Gruma, Juan González Moreno, y el Director General del CIMMYT, Martin Kropff, ante la presencia del subsecretario de Agricultura de la SAGARPA, Jorge Zertuche Rodríguez, quien fungió como testigo de honor. De esta forma, Gruma aportará 872 mil dólares durante tres años, es decir 290 mil dólares anuales en investigación y desarrollo, además de asumir el compromiso de adquirir las cosechas que cumplan con los requerimientos indispensables establecidos en sus plantas de harina de maíz en la región.

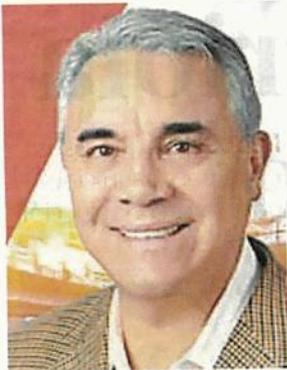
INFONAVIT. México recibió el Premio Dubái a las mejores prácticas para el desarrollo urbano sostenible, en-

tregado por ONU-Hábitat, por la promoción del Índice de Ciudades Prósperas a cargo del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (Infonavit). El organismo de vivienda informó que el galardón fue entregado por el Emir Mohamed Bin Rashid Al Maktum, Primer Ministro de los Emiratos Árabes Unidos y Jeque de Dubái, y la directora ejecutiva de ONU-Hábitat, Maimunah Mohd Sharif, al director general del Infonavit, David PENCHYNA GRUB, en ceremonia oficial celebrada en el World Trade Center de Dubái.

BANORTE es el primer banco mexicano y latinoamericano en ser reconocido como finalista en la categoría de Mejor Banco de Comercio Exterior en Latinoamérica en los premios GTR Leaders in Trade 2018, otorgados por la publicación Global Trade Review (GTR).

FOVISSTE. El Fondo de la Vivienda del ISSSTE informó que fue ratificado con la calificación de "AAFC2+(-mex)", como Administrador Primario de Activos Financieros de Crédito, con perspectiva estable, por parte de Fitch Ratings. El organismo de vivienda explicó que esta calificación ratifica la fortaleza financiera que ha adquirido el Fondo en la actual administración, bajo un manejo responsable y adecuado de los activos de los trabajadores en beneficio de ellos y de sus familias.

LOS 3,406 QUE BUSCAN EL PODER



ALCALDÍA: Benito Juárez
Carlos Armando Girón Gutiérrez
PRI

REDACCIÓN

El candidato considera que la inseguridad y el desabasto de agua han sido provocados por la corrupción y las malas administraciones que ha habido durante los últimos 9 años.

SEGURIDAD: Propone un blindaje ciudadano que coordine los esfuerzos de autoridades y vecinos, mediante el empleo de tecnología: App's, drones y cámaras de alta definición; lo que permitirá aprehender a los delincuentes in fraganti y recuperar la seguridad en esta demarcación.

CORRUPCIÓN: Una red de corrupción iniciada en 1990 y solapada hasta la actualidad, ha permitido la construcción indiscriminada de condominios, lo que ha colapsado la prestación de servicios como el abasto de agua; por lo que se hará una revisión y se castigará a los cómplices de este cártel inmobiliario y se hará respetar la Ley en esta materia.

DAMNIFICADOS SI9: Muchos de los edificios dañados por el sismo fueron los construidos con permisos otorgados desde 1990. Se investigará hasta las últimas consecuencias para dar con los responsables de que cientos de personas hayan perdido sus viviendas y se buscará agilizar la entrega de recursos para la reconstrucción.

TRAYECTORIA

CIRUJANO DENTISTA.

Deportista olímpico campeón mundial en clavados. Se ha desempeñado en la Sagarpa, IMSS, Segob y Profeco



Peligroso sistema de revisión aeroportuario

Ernesto Villanueva

Una de las grandes virtudes que nadie podría regatearle al presidente Enrique Peña Nieto es que siempre puede sorprendernos al hacer algo peor cuando se pensaba que su gobierno había tocado fondo. Y el modelo de la nueva revisión fiscal en el Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México es una muestra más de tantos errores del mandatario. Ya he escrito sobre este tema, pero merece la pena seguir insistiendo: es un despropósito y un riesgo para los viajeros internacionales el sistema de revisión actual.

Una de las grandes aportaciones en materia de revisión fiscal desde la década de los noventa fue la creación del semáforo fiscal, que sólo revisaba una muestra aleatoria del equipaje de los viajeros; algo que todavía se hace con quienes entran por tierra a territorio nacional. La medida fue una respuesta significativa ante la corrupción y el desamparo de los pasajeros que llegaban en avión a México.

Pero ahora es increíble cómo el Servicio de Administración Tributaria (SAT) "vende" su idea de cambio. Con su transformación, dice la dependencia en un comunicado de prensa, "desaparecen los semáforos y se revisa en forma imperceptible el equipaje, como en otros aeropuertos en el mundo y se elimina la Declaración de aduana para pasajeros procedentes del extranjero... El nuevo procedimiento hace más fácil y segura la llegada a México de los pasajeros internacionales y consiste en la eliminación de los semáforos fiscales y la implementación de medidas de control y revisión de aduanas imperceptibles por los usuarios, con lo que México se suma a prácticas internacionales similares."

Lo anterior es muy grave, por las razones siguientes: a) México no es un Estado de derecho y, por ello mismo, la corrupción y la impunidad gozan de

cabal salud, como lo sostienen todos los estudios internacionales y nacionales que miden la corrupción

por país; b) en ese contexto, si antes había un dique a la corrupción con el semáforo fiscal, ahora éste se elimina, de tal suerte que en la oscuridad agentes del SAT, de la Policía Federal y de la Sagarpa revisan el equipaje de quienes arriban a México por vía aérea y, además, se autovigilan. En la opacidad florece la corrupción y en un sistema corrupto este modelo cae como anillo al dedo; c) con el actual sistema el primer resultado es la enorme lentitud con la que se revisan los equipajes y existe duda fundada en la honestidad de los agentes gubernamentales que hacen esta tarea; d) el problema reside en la alta probabilidad de que dichos agentes sustraigan cosas del equipaje (el menor) o agreguen droga del más diverso tipo para extorsionar, en el mejor de los casos, a los asustados pasajeros, quienes prefieren "reportarse" con los agentes del gobierno que ir a la cárcel por delito grave, de ahí que haya una gran cifra negra de abusos de todo tipo; e) efectivamente en países del primer mundo hay un sistema similar al puesto en marcha por el SAT en México, pero la enorme diferencia es la cultura de la honestidad e integridad tanto en gobernantes como en gobernados de esos países, lo que en México brilla por su ausencia; f) el SAT dice que hay cámaras que vigilan todo el proceso de revisión, pero lo que no aclara es que quienes las operan son los propios agentes del gobierno, razón por la cual esos dispositivos no sirven para nada o, quizá sí, para usarlos como prueba ante un eventual problema legal en contra de los gobernados, paradójicamente; g) debe ponerse en marcha un vigilante independiente que vele porque los agentes del gobierno no hagan de las suyas. Podría ser un representante de

la Comisión Nacional de los Derechos Humanos y otro de las principales organizaciones de derechos humanos del país, éste último retribuido por el erario para defender el interés público; h) de la misma forma transparente deben efectuarse las revisiones a los pasajeros; es decir, frente a ellos para minimizar las tentativas de comisión de probables delitos, ilícitos y faltas administrativas de los agentes, quienes están dotados de una gran capacidad para violar la ley al confiar en que su actuación quedará impune; i) el peregrino argumento de que el nuevo sistema es bueno porque "no molesta" a los viajeros es una desmesura. Tengo la convicción de que prácticamente todos preferirían "ser molestados" para ver cómo se revisa su equipaje que dejarlo a los corruptos agentes del gobierno, en cuyas manos nadie quiere estar, pues ello implica estar en pleno estado de indefensión, como ahora sucede; j) de forma complementaria debe revisarse a los agentes de migración que extorsionan a visitantes extranjeros, tanto a los que hablan español como aquellos que no dominan el idioma nacional. Los agentes suelen aducir, en una conducta fuera de la ley por supuesto, que: a) "no probó fehacientemente a qué venía al país" y, b) "no habla nada de español". En este caso también debería haber un representante de la CNDH para minimizar esa forma de corrupción que hoy impera. Los candidatos presidenciales deberían revisar este asunto de alto riesgo para los mexicanos y los extranjeros.

@evillanuevamx
 ernestovillanueva@tishmail.com

Este análisis se publicó el 6 de mayo de 2018 en la edición 2166 de la revista Proceso.



Endulzante natural de bajo consumo

A pesar de que la miel ofrece beneficios a la salud, su ingesta en México es muy reducida

REDACCIÓN

El azúcar es una parte importante en la dieta de los mexicanos, ya que a diario miles inician el día tomando un café, té, pan con mantequilla o algún cereal, acompañado de una buena ración del endulzante.

De acuerdo con expertos, 66.9 por ciento de los mexicanos acostumbra consumir azúcar, ya sea refinada o morena, al cual le siguen sustitutos y en menor medida la miel de abeja.

Además de ser energética, la miel aporta vitaminas como la A, C, D, E y K, aunado a nutrientes del complejo B, lo que la hace una comida saludable con la propiedad única de ser un alimento natural que no caduca.

A pesar de ello, sólo 13.4 por ciento de las personas consume miel diariamente, en tanto que los alimentos preferidos para utilizarla son el té, la fruta, leche, café, hot cakes y agua de sabor.

De acuerdo con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) en México el consumo de miel por persona es de 200 gramos al año.

Las cifras "son realmente alarmantes si se toma en cuenta que México es el séptimo productor mundial de miel y ocupa el tercer lugar en exportaciones, siendo Alemania y Reino Unido sus principales compradores desde hace cinco décadas".

La miel, además de reportar beneficios a la salud, también lo

hace a la economía, pues el valor de la producción de ésta en México rebasa los 2 mil 500 millones de pesos, con más de 70 mil toneladas anuales, producidas principalmente por Yucatán, Campeche, Jalisco, Chiapas y Veracruz.

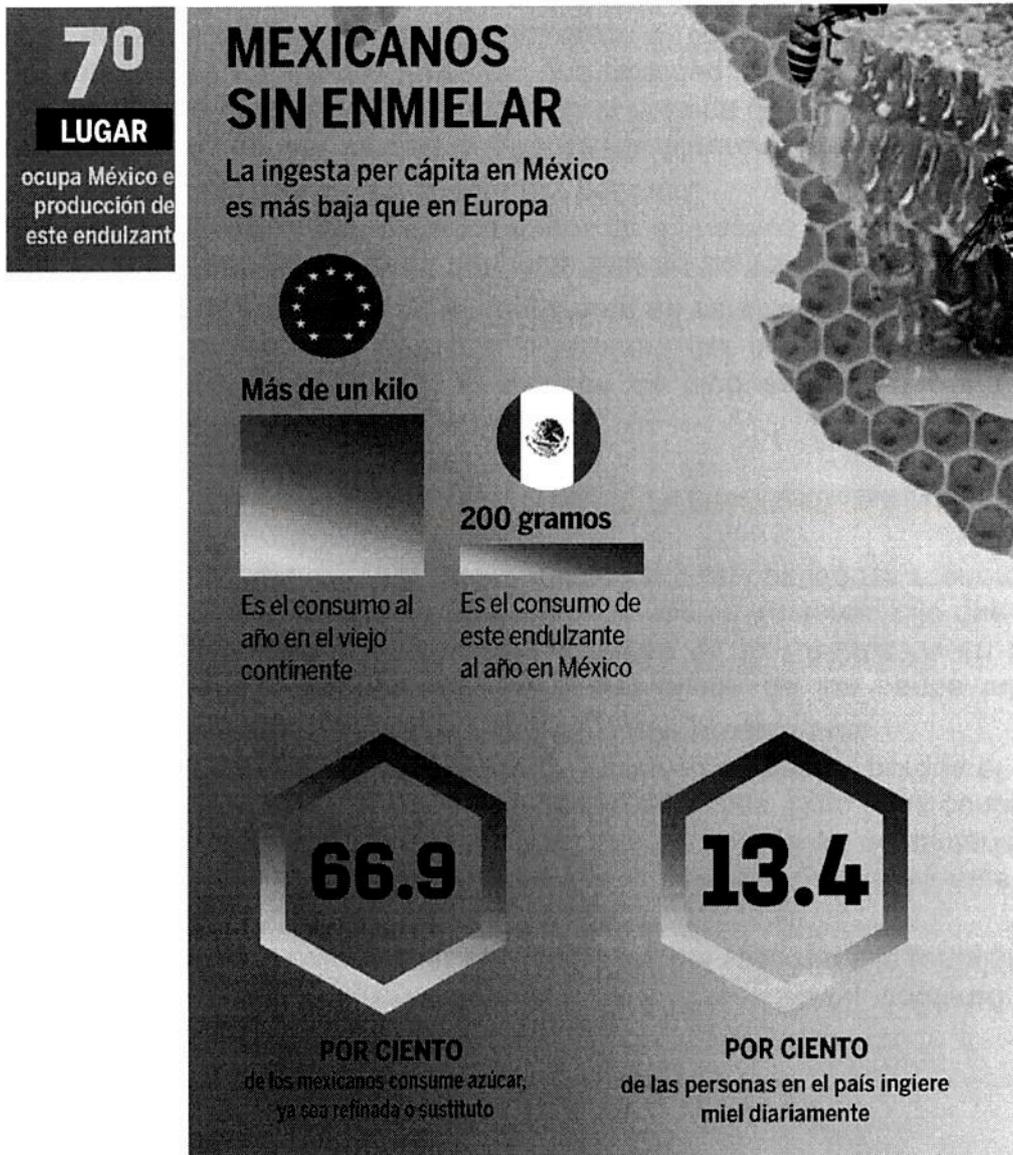
Por lo que la miel es una excelente alternativa, ideal para endulzar infusiones, zumos, batidos y cualquier bebida que acepte edulcorantes, además de que otorga un sabor especial a asados, vegetales y postres.

Miel certificada

Ante las prácticas fraudulentas de varias compañías, sobre todo chinas, de adicionar jarabe de maíz, soya o arroz a la miel para aumentar su volumen, centros de investigación y académicos emprenden acciones tecnológicas para frenar este problema.

El Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño de Jalisco (CIATEJ), junto con la empresa Centro para la Innovación y la Movilidad, desarrollaron la BiotikApp para teléfonos inteligentes con técnicas analíticas de miel para proteger la industria apícola nacional de prácticas comerciales fraudulentas.

Con apoyo del fondo del Programa de Estimulos a la Innovación y del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt), se busca apoyar a apicultores, acopiadores y exportadores de miel, para que cumplan con los requisitos de calidad, trazabilidad e inocuidad que exigen los países importadores.





Endulzante natural bajo consumo

A pesar de que la miel ofrece beneficios a la salud, su ingesta en México es muy reducida

El azúcar es una parte importante en la dieta de los mexicanos, ya que a diario miles inician el día tomando un café, té, pan con mantequilla o algún cereal, acompañado de una buena ración del endulzante.

De acuerdo con expertos, 66.9 por ciento de los mexicanos acostumbra consumir azúcar, ya sea refinada o morena, al cual le siguen sustitutos y en menor medida la miel de abeja.

Además de ser energética, la miel aporta vitaminas como la A, C, D, E y K, aunado a nutrientes del complejo B, lo que la hace una comida saludable con la propiedad única de ser un alimento natural que no caduca.

A pesar de ello, sólo 13.4 por ciento de las personas consume miel diariamente, en tanto que los alimentos preferidos para utilizarla son el té, la fruta, leche, café, hot cakes y agua de sabor.

De acuerdo con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) en México el consumo de miel por persona es de 200 gramos al año.

Las cifras "son realmente alarmantes si se toma en cuenta que México es el séptimo productor mundial de miel y ocupa el tercer lugar en exportaciones, siendo Alemania y Reino Unido sus principales compradores desde hace cinco décadas".

La miel, además de reportar beneficios a la salud, también lo

hace a la economía, pues el valor de la producción de ésta en México rebasa los 2 mil 500 millones de pesos, con más de 70 mil toneladas anuales, producidas principalmente por Yucatán, Campeche, Jalisco, Chiapas y Veracruz.

Por lo que la miel es una excelente alternativa, ideal para endulzar infusiones, zumos, batidos y cualquier bebida que acepte edulcorantes, además de que otorga un sabor especial a asados, vegetales y postres.

Miel certificada

Ante las prácticas fraudulentas de varias compañías, sobre todo chinas, de adicionar jarabe de maíz, soya o arroz a la miel para aumentar su volumen, centros de investigación y académicos

emprenden acciones tecnológicas para frenar este problema.

El Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño de Jalisco (CIATEJ), junto con la empresa Centro para la Innovación y la Movilidad, desarrollaron la BiotikApp para teléfonos inteligentes con técnicas analíticas de miel para proteger la industria apícola nacional de prácticas comerciales fraudulentas.

Con apoyo del fondo del Programa de Estímulos a la Innovación y del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt), se busca apoyar a apicultores, acopiadores y exportadores de miel, para que cumplan con los requisitos de calidad, trazabilidad e inocuidad que exigen los países importadores.

70**LUGAR**

ocupa México en producción de este endulzante

BENEFICIOS
Tiene propiedades alimenticias y curativas, fungen como energético

- Puede llegar a endulzar hasta 25 veces más que el azúcar común
- Además, este endulzante natural es de fácil digestión
- Favorece la producción de fosfatos que regulan el ritmo cardíaco
- Es considerada relajante y tónica, favorece la absorción de triptófano
- Sustancia precursora de la serotonina, inductora del sueño

PRINCIPALES PRODUCTORES

- Yucatán
- Campeche
- Jalisco
- Chiapas
- Veracruz

APORTA

- Vitaminas A, C, D, E y K
- Nutrientes del complejo B
- Sodio
- Potasio
- Magnesio
- Calcio
- Hierro
- Manganeso
- Cobre
- Fósforo
- Zinc
- Selenio

OTROS USOS
La miel es una sustancia que, además de poseer grandes riquezas naturales y benéficas para el cuerpo, también es utilizada para la creación de productos como pan, golosinas y bebidas, además de cosméticos y tratamientos de belleza, como champús y máscaras para pestañas

3ER
SITIO
tiene nuestro país en materia de exportaciones

80
POR CIENTO
de lo que se produce de miel se exporta, aproximadamente

CONSUMIDORES

- Alemania
- Reino Unido
- Estados Unidos
- Arabia Saudita
- Suiza
- Bélgica
- Irlanda

Editor y documentalista: Manuel Valtiez. Quezada Infografía: Martín Villanueva. Diseñador: Doraluz Olmos Fuentes. Sagarpa / Nokima / Conacyt