



## Descarta Coprisem riesgo en alimentos a deportistas

Toluca, Méx.-Como resultado de la verificación a alimentos y acciones de fomento sanitario, realizadas en la Universiada Nacional 2018, la Secretaría de Salud, por medio de la Comisión para la Protección Contra los Riesgos Sanitarios del Estado de México (Coprisem), reportó saldo blanco en los insumos de alimentos y líquidos que consumieron los más de ocho mil estudiantes que participaron en la justa deportiva.

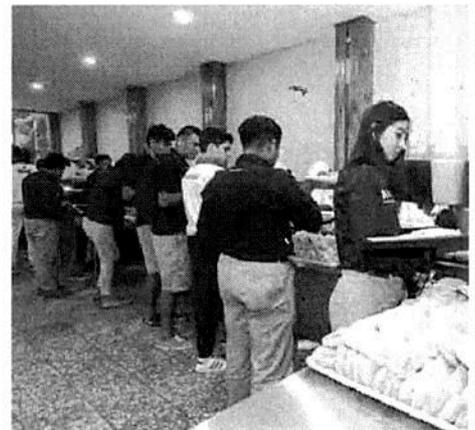
Del 23 de abril al 9 de mayo, fueron entregadas 179 mil 435 raciones de comida, las cuales se protegieron de cualquier afectación al tomar y analizar di-

versas muestras aleatorias, que incluyó la revisión de caducidad, toma de temperatura, proceso de lavado, desinfectado de frutas y verduras, así como uso correcto de utensilios para no contaminar los procesos de preparación.

Las acciones comprendieron la verificación de productos cárnicos, que contaron con la certificación de buenas prácticas otorgada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

En las pláticas de fomento sanitario se indicó la correcta cocción, esterilización y enfriamiento de alimentos, uso de

indumentaria adecuada, presentación aseada con ropa y calzado limpio.



Coprisem supervisó calidad de alimentos a participantes de universiada.



# Universiada saludable

*\* Saldo blanco en competencia universitaria; alimentos fueron preparados con asepsia.*

Toluca, Estado de México.- Como resultado de la verificación a alimentos y acciones de fomento sanitario realizadas en la Universiada Nacional 2018, la Secretaría de Salud, por medio de la Comisión para la Protección Contra los Riesgos Sanitarios del Estado de México (Coprism), reportó saldo blanco en los insumos de alimentos y líquidos que consumieron los más de ocho mil estudiantes que participaron en esta justa deportiva.

Es de referir que del 23 de abril al 9 de mayo, fueron entregadas 179 mil 435 raciones de comida, las cuales se protegieron de cualquier afectación al tomar y analizar diversas muestras aleatorias, principalmente en fruta, ensaladas y aguas frescas. Los inspectores sanitarios de la Secretaría de Salud supervisaron la entrega, almacenamiento y preparación de estos insumos, lo cual incluyó la revisión de caducidad, toma de temperatura, proceso de lavado, desinfectado de frutas y verduras, así como uso correcto de utensilios para no contaminar los procesos de preparación. Otras acciones comprendieron la verificación de productos cárnicos, los cuales contaron con la certificación de buenas prácticas otorgada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), monitoreo de cloro residual en la red de agua potable y recorridos en áreas de comedor para descartar algún tipo de contaminación. En las pláticas de fomento sanitario se indicó la correcta cocción, esterilización y enfriamiento de alimentos, uso de indumentaria adecuada, presentación aseada con ropa y calzado limpio, cabello corto o recogido, uñas recortadas y sin esmalte, portar cofia y cubrebocas.

Estas actividades se realizaron de forma permanente durante los 17 días que duró la competencia, incluyendo días no laborables y festivos.

## CORPORATIVO



#OPINIÓN

### ¿QUÉ OCULTA CONAPESCA?

*“La burla colma la calma cuando reina la opacidad y la transparencia es obligación”:* Jenny Zenau

ROGELIO  
VARELA

**L**

a Conapesca, de **Mario Aguilar**, anunció esta semana el cierre de la temporada de captura de atún aleta azul, confirmando además lo que desde principios de abril la Comisión Interamericana del Atún Tropical (CIAT) había alertado: una sobrepesca del producto por parte de México.

Fueron 483 toneladas de más que se capturaron, las cuales a decir de la Conapesca serán liberadas, aunque no se ha dicho cuándo ni quién las liberará, pues a la fecha la dependencia se ha guardado celosamente los nombres de las empresas que transgredieron este acuerdo internacional, y mucho menos ha dicho si las sancionará o cancelará permisos.

El año pasado las compañías que sobrepasaron la cuota en 643 toneladas fueron Servax Bleu, de **Roberto Sertviije**, y Chichimecas, de los mexico-coreanos **Hak Song Lee** y **Jinyol Cho**, a quienes por cierto, no se obligó a devolver al mar el excedente ni se les aplicó sanción alguna. Sin duda la Conapesca tiene mucho qué explicar.



OPINIÓN

LA COLUMNA  
DE HIERRO

ANGIE ARCHER

## En atún, le tiembla la mano a Conapesca

México se excedió por segundo año consecutivo en su captura de pesca de atún aleta azul, la cual es determinada por la Comisión Interamericana de Atún Tropical (CIAT). Este año la cuota se rebasó en 483 toneladas, mientras que en el 2017 se capturaron 643 toneladas por encima de lo estipulado.

Lo que más sorprende de esta violación sistemática a un acuerdo internacional, es que en ambas ocasiones la respuesta de la autoridad reguladora en la materia, la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (Conapesca), que encabeza **Mario Aguilar Sánchez**, ha sido sumamente tibia.

Lo anterior debido a que su actuación ha sido tardía y complaciente, poniendo en riesgo el prestigio internacional ganado por México en materia de conservación y aprovechamiento sustentable de este recurso, además de afectar este negocio que en Baja California, al mando de **Francisco Vega**, genera miles de empleos.

De hecho, y de acuerdo con reportes de prensa, el año pasado las empresas que se sobrepasaron en la cuota fueron Servax Bleu del empresario mexicano **Roberto Sertvije**, y Chichimecas de los empresarios mexicano-coreanos **Hak Song Lee** y **Jinyol Cho**.

No obstante, aún no se sabe por qué en esa ocasión la Conapesca no las sancionó ni las obligó a devolver el producto al mar, pues recordemos que los atunes se capturan vivos para engordarlos en granjas y luego comercializarlos.

Pew Charitable Trusts, organización internacional sin fines de lucro, reclamó que en septiembre de 2017, los países acordaron un plan de reconstrucción mundial para la especie. Sin embargo, "hay poco margen para el error, y los excesos de cuota continuarán perjudicando la recuperación".

Por ello la actuación de **Mario Aguilar** y sus muchachos deja muchos cabos sueltos, pues en un comunicado tardío y escueto emitido la noche del miércoles pasado, dio a conocer que se procedería a la liberación de los ejemplares vivos de atún y en condiciones óptimas de supervivencia, bajo el control del director general de CIAT, pero sin dar más detalles respecto de cuándo y en dónde se liberará el producto.

Así, y después de dos años, dentro del sector siguen las preguntas de ¿Qué empresas violaron este año el acuerdo? ¿Fueron las mismas? ¿Por qué no se dan a conocer sus nombres? ¿Y qué se espera para sancionarlas?, pues Conapesca hace referencia a que se realizarán sanciones administrativas sin explicar si se trata de cancelar los permisos o concesiones.

Se trata de una violación sistemática que merece ser clarificada y sancionada, no basta con regresar esta vez el producto al mar, pues es un tema de conservación de alcance internacional que deja a México muy mal parado. Estaremos muy pendientes de la liberación de los atunes y de los nombres detrás de esta sobrecaptura.

Facebook: @LaColumnaDeHierro  
Twitter: @ColumnaHierro



*\* En Michoacán*

# Dañan lluvias y granizadas 100 has. de cultivos

Morelia.- Por lo menos 100 hectáreas de aguacate, durazno, zarzamora, mango y guanábana han resultado afectados por lluvias y granizadas registradas durante los últimos 15 días en diferentes puntos de la entidad, informó el titular de la Secretaría de Desarrollo Rural y Agroalimentario, Rubén Medina Niño.

En entrevista, el funcionario puntualizó que las afectaciones han tenido lugar en municipios como Ario de Rosales, Nuevo Urecho, Ziracuaretiro y Tancitaro.

Ante esta situación y para evitar mayores daños, explicó que en el estado un total de 993 mil hectáreas y 121 mil cabezas de ganado se encuentran aseguradas ante daños por fenómenos climatológicos.

Medina Niño destacó que, en coordinación con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), se invierten 165 millones de pesos para cubrir daños por afectaciones en cultivos debido a trombas, inundaciones, granizadas, lluvias torrenciales, sequías, etc.

Este seguro contra daños en cultivos por fenómenos climatológicos también tiene cobertura para 72 mil metros cuadrados de granjas acuícolas, así como 13 mil 313 colmenas y dos mil 925 embarcaciones.

El funcionario dio a conocer que se están tomando las medidas preventivas necesarias para que los hombres del campo, tengan en la medida de lo posible las menores afectaciones en sus plantaciones, o en el sector pecuario y pesquero.

Por ello, dijo, en coordinación con la Asociación de Módulos de Riego (AMUR), “estamos trabajando en desazolvar y limpiar drenes y canales en la mayor parte del estado, con la finalidad de evitar inundaciones por desbordamientos, principalmente en la Región de la Ciénega de Sahuayo y Jiquilpan, así como en la región de La Piedad, el Valle Morelia-Queréndaro, sólo por citar algunos”.

Asimismo, el responsable de la política agropecuaria de la entidad dio a conocer que se ha instruido a las diez delegaciones, a estar en alerta permanente ante la temporada de lluvias y a mantener una estrecha coordinación con los 113 ayuntamientos del estado.



# Día de las Madres dejará derrama de casi dos mil mdp

■ MIGUEL GARCÍA CONEJO

Las lluvias mermarán la compra de flores en la capital mexiquense, así lo prevé Alfredo Martínez, vendedor, quien tiene la esperanza de que el festejo del Día de las Madres se extienda hasta el fin de semana.

Reveló que este año hay mucha variedad y cantidad de flores, por lo que las ganancias no serán las mismas que en Día de Muertos, incluso teme que serán hasta un 30 por ciento menores, sin embargo, tienen sus esperanzas fijadas en las

rosas, la que la docena se cotiza hasta en 150 pesos.

El Estado de México ocupa el primer lugar en producción de flor de corte en el país, cultivando aproximadamente 7 mil 550 hectáreas, que corresponden al 62 por ciento del valor de la producción nacional, en especial de rosa, crisantemo, clavel, gladiola, gerbera y liliium.

En ese sentido, la delegación mexiquense de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) estima que por la

venta del Día de las Madres en este 2018, se tendrá una derrama económica de mil 991 millones de pesos para los productores.

Reconoció que la diversificación del negocio, ya que se encuentran floristerías hasta en los pueblos, ha también contribuido a la caída de sus ventas, pero con ánimo firme asegura que "el sol sale para todos" y que es un negocio noble, tanto para los productores, como para los vendedores.

**AGRONEGOCIOS**

MARTÍN TÉLLEZ CASTAÑEDA \*

## El cultivo de camarón en México, una industria con futuro

(SEGUNDA PARTE)

**A**yer comenté sobre las tendencias mundiales y las oportunidades de negocios en la producción acuícola sostenible para abastecer una creciente demanda de productos sanos y nutritivos

La revista especializada *Panorama Acuícola* de mayo del 2018 publica las proyecciones de FAO, para satisfacer la demanda de productos pesqueros en el mundo en el 2030, se requieren producir 30 millones de toneladas adicionales, esta tendencia para el caso de México será de 176,000 toneladas y la única opción sustentable es la acuicultura.

Por su parte, la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca menciona que el creci-

miento de la acuicultura en México se debe en buena parte al cultivo de camarón por su importancia en el desarrollo económico.

De acuerdo con reportes preliminares, la producción de camarón de cultivo en México en el 2017, podría alcanzar un máximo histórico con 146,835 toneladas, esto es 14.9% superior a las 127,814 toneladas del 2016.

Destacan por su contribución los Estados de Sinaloa con 62,792 y Sonora con 62,100 toneladas respectivamente, estas dos entidades concentran 85.1% de la producción nacional acuícola de camarón.

Con datos de la Secretaría de Economía, en el 2017 se exportaron 38,122 toneladas con un valor de 463 millones de dólares, esto es, 19.2% superior a los 388 millones de dólares del 2016. Por su parte, las importaciones disminuyeron 10.1% al pasar de 8,852 a 7,954 toneladas del 2016 al 2017, respectivamente.

Los precios internacionales se mantienen relativamente estables y nuestro principal mercado, los Estados Unidos de Norteamérica, continúan demandando cada vez más camarón, en el 2017 las importaciones crecieron

dia, Ecuador y Vietnam. México participa con 4.3 por ciento.

En México a inicios de este siglo, con datos del Consejo Nacional de Población, se contaba con 100.2 millones de habitantes, para el 2018 el pronóstico es de 124.7 millones de personas, la diferencia en estos 18 años son 24.5 millones de consumidores potenciales de camarón. El consumo aparente de camarón en México para el 2017 es de 1 kilogramo por persona, muy por debajo de los 15 kilogramos de carne de res, o de los 18 kilogramos de carne de cerdo o de los 34 kilogramos de carne de pollo que consumimos los mexicanos al año.

Este ciclo de cultivo 2018 será un año de retos y oportunidades, a diferencia del pasado, ahora se cuenta con experiencia, protocolos de cultivo, nuevas herramientas financieras, además de la visión de los empresarios de la industria del cultivo de camarón que, con sus esfuerzos, continúa creciendo y rompiendo récords de producción.

\*Martín Téllez Castañeda es especialista de la Subdirección de Pesca, Forestal y Medio Ambiente en FIRA. La opinión aquí expresada es del autor y no necesariamente coincide con el punto de vista oficial de FIRA.

mtellez@fira.gob.mx