

## GASTRONOMÍA



CHEF VENEZOLANA  
GANA EL BASQUE  
CULINARY WORLD PRIZE

## GASTRONOMÍA



REDUCIR EL DESPERDICIO  
ALIMENTARIO EN  
AMÉRICA LATINA

## AGRICULTURA



SE LLAMAN MEZCALES  
Y ESTÁN HECHOS  
CON AGAVE

## JURÍDICO



PAPELES DE PANAMÁ -  
SEGUNDO INFORME  
DE ACCIONES



Con los nuevos Kits IP de Samsung Wisenet  
tu negocio está siempre contigo



**SAMSUNG**  
WISENET

¡Adquiérelos ya!

pcastillejos@hanwha-wisenet.com

## RESTAURANTES



Rustic Kitchen Santa Fe  
7:00 PM - Torre Paragon  
Juan Salvador Agraz 97, Santa Fe

Precio Normal: \$680 no incluye servicio  
Precio Preventa: \$600 no incluye servicio

RUSTIC KITCHEN  
PRESENTA SU 2DO  
WINE EXPERIENCE

## SALUD



HOJA DE OLIVO PODRÍA  
SER EFICAZ CONTRA LA  
ESCLEROSIS MÚLTIPLE

## SALUD



ESTUDIAN AGAVE AZUL  
PARA TRATAR OBESIDAD  
Y DIABETES

## CAFÉ



ESTABLECERÁN BASES  
PARA CREAR INSTITUTO  
MEXICANO DEL CAFÉ



Conoce la técnica de  
**Envasado y Cocción de alimentos**  
que está revolucionando el mundo gastronómico con Henkelman y Fusión Chef.



FUENTE  
KANOBOSUR  
[www.kanobosur.com](http://www.kanobosur.com)

## LA CHEF VENEZOLANA **MARIA FERNANDA DI GIACOBBE** *GANA EL BASQUE CULINARY WORLD PRIZE*



Maria Fernanda Di Giacobbe ha sido elegida como la ganadora del Basque Culinary World Prize, un premio para chefs con iniciativas transformadoras promovido por Basque Culinary Center y el Gobierno Vasco, en el marco de la estrategia Euskadi-Basque Country.

De forma excepcional, su trabajo refleja la evolución alcan-

zada por la gastronomía luego de que una generación de chefs comprendiera que podía multiplicar la dimensión de su profesión y, muy especialmente, que podía contribuir con la sociedad más allá de la cocina.

Promotora insigne del chocolate venezolano, Di Giacobbe fue elegida gracias a proyectos como Kakao y Cacao de Origen, con los que ha conseguido articular una red de educación,

entrenamiento, emprendimiento, investigación y desarrollo en comunidades productoras en torno al cacao criollo como fuente de identidad, cultura y riqueza económica. En medio de la compleja situación política en Venezuela, se empeña, sobre todo, en brindarles oportunidades a mujeres en situación de vulnerabilidad económica, a las que capacita y convierte en microempresarias del chocolate.





*“Nuestra labor toma desde hoy una nueva dimensión, nos hará llevar la energía transformadora de nuestro oficio a más mujeres emprendedoras del chocolate. Llevaremos la luz que viene con este premio a cientos de emprendedoras, productores y chocolateros convertida en escuela, entusiasmo y trabajo. Nos acercará a nuestras metas y se abrirán nuevos horizontes para conectarnos con el mundo, por eso, y por la confianza que nos da el Basque Culinary World Prize, estamos tremendamente agradecidos en Venezuela”,* declara la ganadora del premio, Maria Fernanda Di Giacobbe.

En consecuencia, recibirá 100 mil euros, que deberá donar a algún proyecto de su elección, que exprese el poder transformador de la cocina.

La decisión fue dada a conocer el pasado 11 de julio en el Museo Balenciaga, en Guetaria, después de que el domingo 10 de julio, se reunieran los miembros de un jurado conformado por algunos de los chefs más importantes del mundo y especialistas vinculados con la alimentación. Presidido por Joan Roca, del Celler de Can Roca (España), incluyó a personalidades como Ferran Adrià (España), Dominique Crenn (Estados Unidos), Heston Blumenthal (Reino Unido), Massimo Bottura (Italia), Yoshihiro Narisawa (Japón) y Enrique Olvera (México), además de expertos internacionales como el escritor e investigador estadounidense Harold McGee, y al especialista en Historia de la Alimentación, Massimo Montanari, la escritora mexicana Laura Esquivel, autora de Como agua para chocolate y Cristina Franchini, experta en

Ley Internacional y Acción Humanitaria, parte del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Refugiados (ACNUR).

El **Basque Culinary World Prize** se lanzó en febrero 2016 para compartir la manera en que la gastronomía puede constituir una fuerza transformadora, subrayando la labor de hombres y mujeres emprendedores y con vocación a la excelencia; de gente innovadora y creativa; tenaz, contracorriente y hasta temeraria, pero sobre todo, comprometida con su sociedad. Se creó, además, para celebrar el camino abierto por pioneros como Alice Waters o Dan Barber en Estados Unidos, Claus Mayer y René Redzepi en Dinamarca, Jamie Oliver y Heston Blumenthal en Reino Unido, Gastón Acurio en Perú o Massimo Bottura en Italia, entre otros.





*“La ganadora refleja el valor que puede dar la cocina de la ciencia a la conciencia. En torno a un símbolo gastronómico como el cacao, articula esfuerzos que inciden positivamente en toda la cadena que involucra el chocolate. Es además, un ejemplo inspirador, que refleja el poder que puede ser la gastronomía, independiente de cuan complejo sea el contexto. Los chefs sí pueden marcar la diferencia”, declara Joan Roca, como Presidente del jurado.*

Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, señaló: *“Los atributos que se le relacionan a la gastronomía de Euskadi son un reflejo de lo que queremos ser y proyectar en el mundo como Euskadi Basque Country. Un país donde la seña de identidad es la innovación, el emprendimiento, la tradición y el saber hacer, y como no, unos productos de calidad.”*

Por su parte, Joxe Mari Aizega, director del Basque Culinary Center, agregó *“Con este premio quisimos brindar testimonios inspiradores sobre cómo la gastronomía puede contribuir con la sociedad; el ganador es un ejemplo tangible de ello, de la responsabilidad o el sentido que puede implicar ser cocinero o cocinera hoy en día. Entre las tantas distinciones que existen en el mundo, el Basque Culinary World Prize premia acciones concretas y transformadoras, independiente de la escala o la notoriedad del chef. Por eso ha sido tan emocionante”.*

Más de 110 candidatos, de unos 30 países, fueron nominados al Basque Culinary World Prize, entre febrero y abril, a través de la web del premio. Un comité técnico, liderado por la chef Elena Arzak, del restaurante Arzak, y conformado por académicos de distintas universidades, eligió a los 20 finalistas

entre los cuales dictaminó el jurado: Alberto Crisci (Reino Unido), Alicia Gironella (México), Ángel León (España), Ann Cooper (EEUU), Carlos Zamora (España), Daniel Boulud (Francia/Estados Unidos), David Hertz (Brasil), Gabriel Garza (México), Jessamyn Rodriguez (Canadá / Estados Unidos), José Andrés (España/Estados Unidos), Joshna Maharaj (Sudáfrica/Canadá), Leonor Espinosa (Colombia), Manoela Buffara (Brasil), Margot Janse (Holanda), Maria Fernanda Di Giacobbe (Venezuela), Massimiliano Alajmo (Italia), Nani Moré (España), Rodolfo Guzmán, (Chile), Teresa Corçao (Brasil). Además de Kamilla Seidler (Dinamarca) y Michelangelo Cestari (Venezuela), en una misma nominación, por su trabajo, juntos, en Bolivia.

INICIO

---

FUENTE  
KANOBOSUR  
[www.kanobosur.com](http://www.kanobosur.com)

---

## REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN AMÉRICA LATINA



---

Con los alimentos que se pierden en la región se podría alimentar al 37% de quienes sufren hambre a nivel global, señaló la FAO.

---





En América Latina se pierden o desperdician hasta 348 mil toneladas de alimentos al día, cifra que tendrá que ser reducida a la mitad en los próximos catorce años si la región quiere alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible, ODS, señaló hoy la FAO.

El tercer boletín Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en América Latina y el Caribe de la FAO, destaca que el ODS 12 está centrado específicamente en la necesidad de garantizar hábitos de consumo y producción sostenibles. Este objetivo incluye la meta de reducir a la mitad -para 2030- el desperdicio mundial de alimentos per capita tanto en la venta al por menor y a nivel de los consumidores, como en las cadenas de producción y distribución.

Según la FAO, 36 millones de personas en la región podrían cubrir sus necesidades calóricas sólo con los alimentos per-

didados en los puntos de venta directa a consumidores- poco más que la población de Perú y más que todas las personas que sufren hambre en la región. La FAO y otras agencias aliadas están actualmente elaborando el Índice Global de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, que será clave para que los países cuantifiquen sus pérdidas y definan estrategias para lograr el ODS 12.

### **América Latina y el Caribe se movilizan para reducir sus pérdidas**

127 millones de toneladas de alimentos, 223 kilos por cada habitante de la región, son los montos anuales totales de pérdidas y desperdicios de la región. Estos alimentos serían suficientes para satisfacer las necesidades alimenticias de 300 millones de personas, el 37% de todas las personas que sufren hambre a nivel global, pero la región ya está trabajando para reducirlas.

Con el apoyo de la FAO, durante 2015 los gobiernos establecieron una Red de Expertos, una Estrategia Regional y una Alianza Regional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. En Costa Rica y República Dominicana se crearon Comités Nacionales dedicados al tema, y Argentina, Brasil, Chile, Colombia, México, Perú, San Vicente y las Granadinas y Uruguay están discutiendo iniciativas similares.

La lucha contra el desperdicio alimentario también es parte del principal acuerdo de lucha contra el hambre en la región -el Plan de Seguridad Alimentaria, Nutrición y Erradicación del Hambre de la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños, CELAC- el cual considera la eliminación de las pérdidas y desperdicios como una condición fundamental para acabar con el hambre al año 2025.





## Argentina desperdicia el 12% de su producción agroalimentaria

El Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos de Argentina estimó que dicho país desaprovecha 16 millones de toneladas de alimentos, un 12,5 % de la producción nacional agroalimentaria. Más del 40 % del volumen desaprovechado corresponde a productos hortícolas y frutícolas. FAO está desarrollando un proyecto de cooperación técnica con el gobierno para diseñar una metodología de diagnóstico sobre el desperdicio de alimentos.

Además, está aumentando el nivel de conciencia del sector agroalimentario y a los consumidores, mediante manuales que enseñan a aprovechar al máximo los alimentos.

## Avances en Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica y República Dominicana

En el marco de sus políticas de seguridad alimentaria, Brasil ha presentado proyectos de ley para crear una Red Nacional de Expertos, una política nacional y una estrategia coordinada de reducción de pérdidas y desperdicios, mientras que otro proyecto de ley busca regular la donación de alimentos. Chile ha desarrollado estudios preliminares de medición de pérdidas en lechuga, pan, arroz, papa y productos del mar, además de actividades de recuperación de alimentos en puntos de venta barriales y la entrega de consejos para prevenir el desperdicio doméstico de alimentos.

El gobierno de Colombia solicitó apoyo técnico a la FAO para formular políticas públicas para abordar el tema en dicho país, mientras que en la Red para la Disminución de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos - SAVE FOOD Costa Rica, ha desarrollado estudios en las agrocadenas de tomate y lácteos y realizado acciones para disminuir desperdicios en comedores institucionales y empresariales. El Comité Dominicano para Evitar las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos está trabajando con el sector público, privado, organismos internacionales y la sociedad civil, y dicho país ha desarrollado un estudio para la consolidación de un Banco de Alimentos.

---

FUENTE  
KANOBOSUR  
[www.kanobosur.com](http://www.kanobosur.com)

---

## SE LLAMAN **MEZCALES** Y ESTÁN HECHOS CON AGAVE



---

El gobierno federal, los empresarios tequileros más poderosos del país y los consejos reguladores del mezcal y el tequila, impulsan una reforma a la Norma Oficial del sector que tendría graves efectos no sólo para los consumidores, sino para el acceso de los pequeños productores al mercado, lo cual tendría consecuencias potencialmente devastadoras para los mezcaleros artesanales tradicionales, de los cuales un número importante pertenece a los pueblos originarios de México, quienes heredaron y han mantenido en evolución este patrimonio biocultural de nuestro país. Con ello se violentarían sus derechos, garantizados en leyes nacionales y tratados internacionales.

---







La Secretaría de Economía (SE), junto con la Cámara Nacional de la Industria Tequilera (CNIT), el Consejo Regulador del Mezcal (Comercam) y el Consejo Regulador del Tequila (CRT), entre otros actores, elaboraron y sometieron a la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (Cofemer) un proyecto de Norma Oficial Mexicana (NOM-199) que, de entrar en vigor el próximo 29 de abril, obligaría a los mezcaleros artesanales tradicionales, que producen fuera de la zona de Denominación de Origen Mezcal (DOM), a llamar komiles a sus destilados de agave (como legalmente se denominan hasta hoy), nombre sin arraigo ni reconocimiento del consumidor, lo cual, obviamente, afectaría su competencia en el mercado.

Todos, o casi todos, en México sabemos que los mezcales son bebidas destiladas tradiciona-

les que se producen a partir de los magueyes, plantas a las que los científicos, desde 1753, llamamos agaves. Mexcalli, en náhuatl, significa maguey cocido, en clara referencia a la materia prima con que se producen, y así lo dejaron registrado los españoles desde 1579 en sus Relaciones Geográficas de la Nueva España, irónicamente, para lugares que hoy están excluidos de la DOM.

Los análisis de dos grupos independientes de investigación, con datos, también irónicamente, de lugares hoy fuera de la DOM, como son Jalisco y Tlaxcala, señalan que sus orígenes son, muy probablemente, prehispánicos, quizás tan antiguos como 3 mil 500 años. Investigaciones actuales indican que los mezcales se producen con, por lo menos, 53 especies de agaves en 26 de las 32 entidades federativas.

A pesar de toda la evidencia histórica y científica, la DOM excluye a cientos de productores tradicionales de mezcal que están fuera de los municipios reconocidos (pertenecientes a sólo nueve estados), marginando a productores de regiones tan emblemáticas para la DOM como es Oaxaca, pues no todos sus municipios están incluidos. Estos productores no pueden llamar a sus bebidas mezcal, aunque sean mezcales. Deben llamarlas, hasta hoy, destilado de agave, privándolos del uso de una denominación histórica que les pertenece. Investigadora visitante Dra. Patricia Colunga GM, integrante de la red Terra Madre de Slow Food en México Departamento de Agricultura, Sociedad y Ambiente. Ecosur. Miembro de la Academia Mexicana de Ciencias y del Sistema Nacional de Investigadores.

# PAPELES DE PANAMÁ

## SEGUNDO INFORME DE ACCIONES

### I. Antecedentes.

El 3 de abril de 2016 el Consorcio Internacional de Periodistas de Investigación<sup>1</sup> hizo pública una primera remesa de información de la investigación periodística denominada “The Panama Papers” con información relativa a documentos provenientes de la firma Mossack Fonseca (en adelante, el despacho) con sede de operaciones en la República de Panamá.

De la información publicada se revela la existencia de más de 320 mil entidades, relacionando a personas en ciento ochenta y un países y 36 jurisdicciones a través del uso de compañías “offshore”.

**Se conoce que las compañías “offshore” se constituyen como “vehículos no productivos” o fiduciarios que no tienen por sí solos razón de empresa, actividades productivas en los países que las albergan, la sustancia económica se resume a utilizarse como vehículos de depósito de inversiones, resguardo de activos, fuentes financieras o propietarias de bienes.**

Al 30 de mayo, 82 países y jurisdicciones<sup>2</sup> han suscrito el modelo de autoridad competente que obliga a intercambiar anualmente, a partir de

2017, información estandarizada de manera automática de todas las cuentas financieras de los residentes fiscales de dichos países. México fue el primer país no europeo que manifestó en 2013 su intención de apoyar en el diseño del modelo de intercambio de información con base en la experiencia obtenida en la aplicación de los acuerdos logrados con Estados Unidos de América, derivados de la Ley sobre el Cumplimiento Fiscal Relativa a Cuentas en el Extranjero (conocida como FATCA).

Derivado de la primera publicación hecha por el Consorcio Internacional de Periodistas de Investigación (<https://www.icij.org>) el 3 de abril de 2016, el Servicio de Administración Tributaria (en adelante, la autoridad fiscal o el SAT), fijó —de manera pública— su postura de analizar la documentación revelada y verificar en sus bases de datos institucionales todo elemento de información que permitiera configurar elementos objetivos para determinar el ejercicio de facultades y acciones a que hubiere lugar, y en los casos que pudieran existir elementos presumibles de operaciones con recursos de procedencia ilícita informar a la Unidad de Inteligencia Financiera de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, así

como a la Unidad Especializada de Análisis Financiero de la Procuraduría General de la República.

**El pasado 5 de mayo el SAT publicó el primer informe preliminar de las acciones realizadas al 30 de abril con referencia a la documentación e información publicada al 3 de abril de 2016. El SAT refirió a treinta y tres sujetos referidos en la documentación de la investigación periodística, veintinueve personas físicas y cuatro empresas mexicanas.**

Asimismo, dicho informe describe sin limitación las facultades y atribuciones que las leyes otorgan a la autoridad fiscal para revisar las operaciones reveladas, los sujetos vinculados o referidos y las entidades participantes.

El día 9 de mayo de 2016, el portal electrónico del citado Consorcio (<https://www.icij.org>) hizo pública una segunda parte de la información, clasificada por país o por jurisdicción detallando nombres de personas, nombres de compañías o empresas, fideicomisos, instituciones financieras, así como una red de vínculos entre las partes en las que se presume participaron, realizaron, facilitaron, asesoraron o pretendieron realizar ciertas operaciones.

---

TEXTO  
RICARDO QUIROZ  
SapoQuiroz

---

## Rustic Kitchen BISTRO & BAR

# PRESENTA SU 2DO WINE EXPERIENCE

El restaurante **Rustic Kitchen** tiene para estos días de julio y agosto su segundo Wine Experience, una noche en donde la chef Aiko Torga guiará a los comensales por un viaje sensorial motivado por las especialidades de la cocina Italo Americana.

Una velada memorable siempre va acompañada de buenos vinos y se confirma con la participación del sommelier Ricardo Espíndola con etiquetas de la bodega Monte Xanic que juntos destacarán las bondades de cada tiempo.

Miércoles 20 de Julio es en la sucursal de **Santa Fe** (Juan Salvador Agraz 97) siguiendo con el 3 de Agosto en **Condesa** (Alfonso Reyes 122) y el 10 del mismo mes en **Valle Dorado** (CC City Shops Valle Dorado).

Cuatro platos con cuatro vinos darán como resultado momentos donde los sentidos quedarán más que agradecidos.

## MENÚ

### Pulpo con Alioli de Papa

*Vino Rosado: Calixa Grenache Monte Xanic*

### Carpaccio de Salmón

*Vino Blanco: Chenin Colombard Monte Xanic*

### Arrachera con Papas Trufadas, Espárragos y Ragú de Champiñones

*Vino Tinto: Cabernet Sauvignon Monte Xanic*

### Mil Hojas de Crepas con Frutos Rojos

*Vino Dulce: Chenin Blanc Cosecha Tardia Monte Xanic*



---

**4 TIEMPOS 4 VINOS 4 EXPERIENCIAS** | 7PM - Torre Paragon | Juan Salvador Agráz 97, Santa Fe  
Antes del 20/07 \$600, no incluye servicio | Día del evento \$680, no incluye servicio

INICIO

## FUENTE

BRITISH JOURNAL OF PHARMACOLOGY

# HOJA DE OLIVO PODRÍA SER EFICAZ CONTRA LA *ESCLEROSIS MÚLTIPLE*



**Utilizándola como principio activo permitiría que la evolución de la enfermedad fuera más lenta.**

Investigadores de la Universidad de Valladolid han descubierto que las hojas de olivo tienen un efecto terapéutico contra enfermedades inflamatorias como la esclerosis múltiple. La clave parece estar en el ácido oleanólico presente en la cutícula y en las propias hojas de este árbol perennifolio, muy apreciado desde la antigüe-

dad por sus frutos y la calidad del aceite que se obtiene de ellos.

El estudio recoge las propiedades del ácido presente en las hojas de olivo para ayudar a combatir los síntomas y signos clínicos de patologías con componentes antiinflamatorios. Utilizándolo como principio activo permitiría que la evolución de la enfermedad fuera más lenta, contribuyendo también a mitigar notablemente sus manifestaciones.

En palabras de los propios científicos, "el desarrollo de la enfermedad es más lento y se reducen o cesan los procesos inflamatorios asociados". Incluso han patentado una aplicación farmacológica, y siguen muy de cerca cómo podrían afectar estos compuestos al beneficio que se produce.

Todo un hallazgo que demuestra la importancia que tiene mejorar el diagnóstico e incidir en la prevención para así frenar esta enfermedad de origen todavía desconocido.

INICIO

---

 FUENTE  
 2000AGRO
 

---

# ESTUDIAN AGAVE AZUL PARA TRATAR OBESIDAD Y DIABETES



**Las fibras que se encuentran en la piña cruda del agave, denominadas fructanos, pueden tener beneficios para la salud.**

Investigadores estudian las propiedades del agave azul o agave tequilana Weber para obtener fibras potencialmente útiles en el tratamiento de la obesidad y la diabetes.

Con los resultados de esos estudios, bajo la dirección de Ana Laura Márquez Aguirre, del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (Ciatej), se busca reducir los niveles de triglicéridos y glucosa en sangre en personas con obesidad.

Márquez Aguirre explicó que la piña cruda del agave contiene fibras solubles naturales denominadas fructanos que dependiendo de su composición, tienen beneficios para la salud.

La principal aportación de los investigadores del Ciatej es, en principio, la separación de los compuestos de las fibras del agave en fructanos de cadena corta y larga.

De esa manera, encontraron que los primeros disminuyen la ganancia de peso, acumulación de grasa y niveles de glucosa, mientras que los fructanos de cadena larga disminuyen los triglicéridos.

Esa etapa de la investigación se realizó en un modelo animal

de obesidad inducida por una dieta alta en grasa y actualmente buscan personalizar los estudios y enfocarlos directamente a personas con sobrepeso, con diabetes o con niveles altos de triglicéridos.

El proyecto prevé desarrollar nutraceuticos que son compuestos de origen natural que demuestren tener efectos benéficos en el organismo más allá de los valores nutricionales.

La investigación de carácter multidisciplinaria es liderada por especialistas en biotecnología vegetal, biotecnología industrial, tecnología de alimentos y biotecnología médica, puntualizó en un comunicado el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt).

**INICIO**

---

FUENTE  
2000AGRO

---

# ESTABLECERÁN BASES PARA CREAR INSTITUTO MEXICANO DEL CAFÉ



---

La superficie cultivada de café equivale a siete veces  
el tamaño del territorio de la Ciudad de México.

---





Antes de finalizar el año, el gobierno de la República establecerá las bases para conformar y posteriormente operar el Instituto Mexicano del Café, informó el subsecretario de Agricultura, Jorge Armando Narváez.

El funcionario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) señaló que este organismo permitirá darle mayor sustentabilidad y viabilidad transexenal a las políticas públicas encaminadas a impulsar la producción del aromático.

Durante la Cumbre Latinoamericana del Café 2016 que se realiza en el Centro Banamex de la Ciudad de México, Narváez Narváez destacó que el aromático es un producto de gran arraigo productivo y de alto consumo en México.

En un comunicado de la Sagarpa, expuso que la superficie cultivada de café equivale a

siete veces el tamaño del territorio de la Ciudad de México, es decir, más de 600 mil hectáreas, y concentra su producción en 12 estados de la República.

Explicó que se trabaja estrechamente con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y productores para que el Instituto Mexicano del Café sea una realidad y coadyuve de manera determinante a solucionar los desafíos que el sector enfrenta.

***“El objetivo es que construyamos juntos un sector cafetalero que garantice la productividad de manera sostenible, con un alto crecimiento, rentable, con sentido medioambiental y social”,*** dijo.

Subrayó que el cultivo del café es una actividad relevante para el país por su importancia económica y, principalmente, social, pues el 73 por ciento de los predios productivos cuentan

con superficies de una hectárea o menos, lo que plantea un reto aún mayor para la formulación de políticas públicas sostenibles para este sector.

Cabe señalar que uno de los objetivos del Plan Integral de Atención al Café es incrementar la productividad de este sector de manera competitiva y llegar a una producción de 4.5 millones de sacos (de 60 kilos) para la cosecha 2018-2019.

Asimismo, dejar las bases para un incremento anual con el fin de llegar en 10 años a los 10 millones de sacos.

El plan incluye además acciones como el establecimiento de viveros comunitarios con plantas resistentes certificadas y de alta calidad en taza, bancos de germoplasma y otros necesarios para la buena ejecución de las inversiones, tales como asistencia técnica especializada o paquetes tecnológicos.