

SOCIALES



JUNTA DE
CONSEJO
DIRECTIVO

ECONOMÍA



PREVEN MAYOR
PIB MEXICANO Y
MENOR GLOBAL

TECNOLOGÍA



APPS DE SAGARPA
APOYARÁN A PRODUC-
TORES MEXICANOS

JURÍDICO



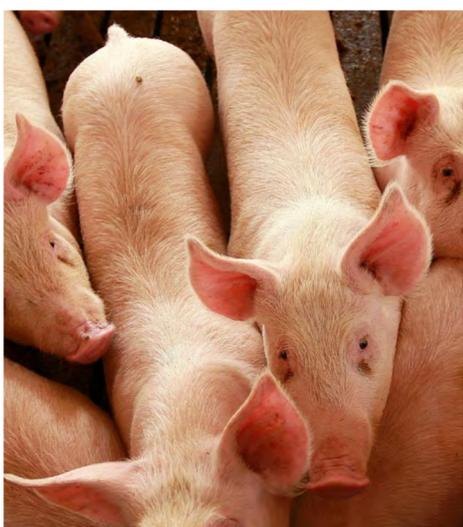
VISITAS DE VERIFICACIÓN
Y SU FILMACIÓN

Busca nuestra App en:



aware Prevenir es vivir...
Prevenir está en ti.
PAD PARA LA AUTO-EXPLORACIÓN DE SENOS

GASTRONOMÍA



LA CARNE DE CERDO Y
SUS DERIVADOS DENTRO DE
LA DIETA MEDITERRÁNEA

AGRICULTURA



CÁSCARAS DE PLÁTANO
PARA SALVAR EL PLANETA

GASTRONOMÍA



LOS MEJORES VECINOS:
UNA ROSTICERÍA DE BARRIO
Y UN HUERTO ESCOLAR

AGRICULTURA



INICIA TU
HUERTO CASERO

Buen provecho con Aeromar y la
Asociación Mexicana de Restaurantes

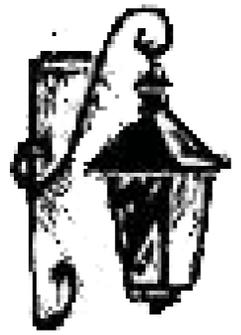


Ahora **Aeromar** y la **AMR (Asociación Mexicana de Restaurantes A.C.)** le ofrecen 10% de descuento en el pago de su cuenta en los mejores restaurantes de la Ciudad de México.



aeromar.com.mx

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO



El pasado martes 19 de julio se llevó a cabo la Junta Mensual de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes, en el restaurante El Mesón de Valencia.

En la reunión se tocaron los temas relevantes que competen a la Asociación y al gremio restaurantero y gastronómico de la Ciudad de México. Se presentaron los Estados Financieros

actualizados de la AMR, mismos que fueron aprobados por los miembros del Consejo.

La Lic. Patricia Pérez Montero, V.P. de Integración y Desarrollo AMR, por ausencia del Lic. Francisco Mijares, Presidente AMR, dio la palabra al Lic. Daniel Loeza Treviño para comentar sobre la reunión que sostuvieron el pasado 14 de julio con la Lic. Patricia Mercado, Secretaria de Gobier-

no del Distrito Federal. El Lic. Loeza, comentó a los asistentes que entre los puntos que se hablaron con la Secretaria de Gobierno fue la aplicación de la Ley Seca en establecimientos del área metropolitana, la Secretaria estuvo de acuerdo en organizar una mesa de diálogo con representantes del gremio para tratar puntos preocupantes que atañen a este sector.





Jacqueline Rosenzweig, Directora General AMR, explicó al Consejo los avances de la Quincena del Comensal, quien informó a los asistentes que se realizarán eventos previos y posteriores a la Quincena del Comensal con el objetivo de incentivar la participación de los restaurantes, dar difusión a los patrocinadores y resaltar las propuestas gastronómicas que ofrece la CDMX.

Juan Carlos Cuéllar, Comunicación AMR, explicó a los asistentes la dinámica del primer evento que se llevará a cabo con Unilever Food Solutions el próximo martes 26 de julio en el Huerto Urbano de Tlatelolco, teniendo como objetivo desarrollar puntos de la soberanía alimentaria: agricultura urbana,

Cero Desperdicios, y educación alimentaria. Esta actividad está dirigida a un grupo selecto de chefs-restauranteros en pro de la sustentabilidad, medios de comunicación especializados y líderes de opinión. De los eventos confirmados, comentó del coctel que ofrecerá Open Table, para los participantes de la Quincena a finales de octubre. Jacqueline Rosenzweig informó al Consejo, se estarán enviando boletines informativos sobre las actividades que se estarán llevando a cabo en este periodo de promoción.

La Lic. Miriam Peña Munguía, Coordinadora de la Estrategia Movilizadores de la Productividad de la CROC, habló sobre la Productividad Laboral y la Campaña de la Prevención de

Trata de Personas. Por su parte, el Lic. Edgar Martínez de Samsung Wisenet, presentó soluciones avanzadas de video vigilancia para restaurantes.

Al término de la junta, los miembros del Consejo Directivo e invitados especiales degustaron del exquisito Menú que ofreció nuestro anfitrión Alberto Valencia de El Mesón de Valencia. El Menú acompañado por el maridaje de Vernazza consistió en un buffet de platillos mexicanos.

Además, como en cada Junta de Consejo contamos con la participación de los Socios Estratégicos: Banorte-IXE, Grupo Modelo, Coca Cola, Unilever Food Solutions y William Grant.

 FUENTE
 REFORMA

PREVÉN MAYOR PIB MEXICANO Y MENOR GLOBAL



De acuerdo con las estimaciones del Fondo Monetario Internacional (FMI), la decisión a favor de la salida del Reino Unido de la Unión Europea tendrá un impacto negativo en el crecimiento de la economía global. Sin embargo, para el caso mexicano, el FMI elevó su expectativa de crecimiento económico a 2.5 por ciento, desde el 2.4 por ciento calculado en abril, mientras que para 2017 mantuvo su previsión en 2.6 por ciento.

“El resultado de la votación de Reino Unido, que sorprendió a los mercados financieros globa-

les, implica la materialización de un importante riesgo a la baja para la economía mundial”, señala el documento del organismo.

Sin embargo, el FMI señala que la actividad económica en 2016 ha tenido un comportamiento mejor al esperado, aunque la previsión de crecimiento global para 2016 fue reducida 0.1 puntos respecto a la estimación de abril, con lo que se ubica en 3.1 por ciento para este año, y 3.4 por ciento para 2017.

El documento señala que la perspectiva se mantiene estable para los países emergentes y en desarrollo, mientras que para las economías avanzadas el panorama es negativo.

El organismo señala que con el Brexit aún en proceso aún es difícil predecir el comportamiento macroeconómico, por lo que esperan mayor claridad sobre la salida de Reino Unido de la UE.

INICIO

FUENTE
2000AGRO

APPS DE SAGARPA APOYARÁN A PRODUCTORES MEXICANOS



La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) presentó dos nuevas aplicaciones para teléfonos inteligentes las cuales proporcionarán información estadística, geográfica y de costos relativa al sector con lo cual se ahorrará tiempo en la obtención y consulta de dichos datos para los productores en México.





La presentación de estas aplicaciones tuvo lugar en la Ciudad de México, el evento fue presidido por José Calzada Roviroso, titular de la Sagarpa.

Sagarpa Produce y Sagarpa Mercados son los nombres de dichas aplicaciones las cuales promoverán el intercambio de información del sector así como datos relacionados con la producción y comercialización agroalimentaria.

Sagarpa Produce brinda información para la producción, distribución y comercialización de bienes que impulsen la competitividad de los productores quienes también hallarán información sobre cultivos aptos para su zona geográfica, procesos de producción, insumos, personal técnico para asesoría

así como lugares para comercializar sus productos.

Por otra parte, Sagarpa Mercados permite ofertar productos del campo en venta, sus características, capacidad de venta, origen, certificaciones y meses de producción para venta. Asimismo, permite al productor administrar su cuenta, actualizar las características de sus productos en venta, y consultar información para ubicar aduanas, asociaciones y agentes aduanales, así como organismos certificadores.

En el caso de aquellos productores que no cuenten con teléfonos inteligentes la Sagarpa pone a su alcance la opción de avisos de ocasión vía SMS. El servicio se activa al enviar un mensaje de texto al 71071 con

la palabra COMPRO o VENDO seguido por el nombre del producto, la localidad y el precio. De manera inmediata se valora la oferta y de ser aprobada se subirá un aviso de ocasión el cual podrá ser visto por todos los usuarios de las aplicaciones quienes podrán contactar de manera directa con el productor.

Las aplicaciones Sagarpa Produce y Sagarpa Mercados se encuentran disponibles para usuarios de iOS y Android de manera gratuita. De acuerdo con sus desarrolladores, estas aplicaciones estarán en constante actualización y se tomarán en cuenta las observaciones de los usuarios para su mejora constante.

PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE VISITAS DE VERIFICACIÓN Y SU FILMACIÓN



Se publicó en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México del 14 de julio del año en curso, AVISO POR EL CUAL SE DA A CONOCER EL PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE VISITAS DE VERIFICACIÓN Y SU FILMACIÓN.

El presente instrumento tiene como finalidad proporcionar, al Personal Especializado en Funciones de Verificación, una herramienta básica de información que regule su actuación con los particulares, así como regular el uso de nue-

vas tecnologías como la video filmación, al momento de practicar una visita de verificación, en apego a los principios de certeza, legalidad, independencia, imparcialidad, simplificación, austeridad, transparencia y racionalidad en las funciones del Instituto que rigen el servicio público en términos de lo dispuesto en la Ley del Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal, su Reglamento y demás disposiciones aplicables.

La aplicación del presente instrumento será sin menoscabo de las disposiciones contenidas en la Ley Federal de Responsabilidades de los Servidores Públicos, el Estatuto de Gobierno del Distrito Federal, la Ley de Procedimiento, la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal, la Ley, el Reglamento y el Estatuto Orgánico del Instituto.



En toda visita de verificación el Personal Especializado deberá observar lo siguiente:

I. Durante el desahogo de la diligencia deberá abstenerse de entablar dialogo con el visitado respecto de cuestiones ajenas al objeto y alcance de las visitas.

II. Deberá abstenerse de recibir dádivas, gratificaciones, regalos, cortesías y/o cualquier otro objeto o beneficios adicionales a las contraprestaciones que por motivo de su trabajo le correspondan;

III. Deberá desahogar la diligencia con toda cortesía, profesionalismo y ética y atendiendo a las observaciones detectadas durante la visita de verificación.

IV. Deberá resguardar documentos e información que con motivo de sus funciones obtenga,

sin que le sea permitido transmitirlo a terceros, remitiéndola a la brevedad al Instituto y/o la autoridad facultada de la delegación.

V. La visita de verificación ya ordenada, no puede cambiar de lugar, salvo en los casos extraordinarios en materia de transporte en los que para salvaguardar la integridad del personal especializado las unidades vehiculares deban ser trasladadas a los depósitos vehiculares en los que serán resguardados, lugar en el cual podrá darse continuidad a la diligencia correspondiente.

VI. La visita de verificación solo se podrá suspender cuando exista peligro inminente del Personal Especializado que ponga en peligro su vida, la salud, sus bienes o su seguridad y por causa de fuerza mayor.

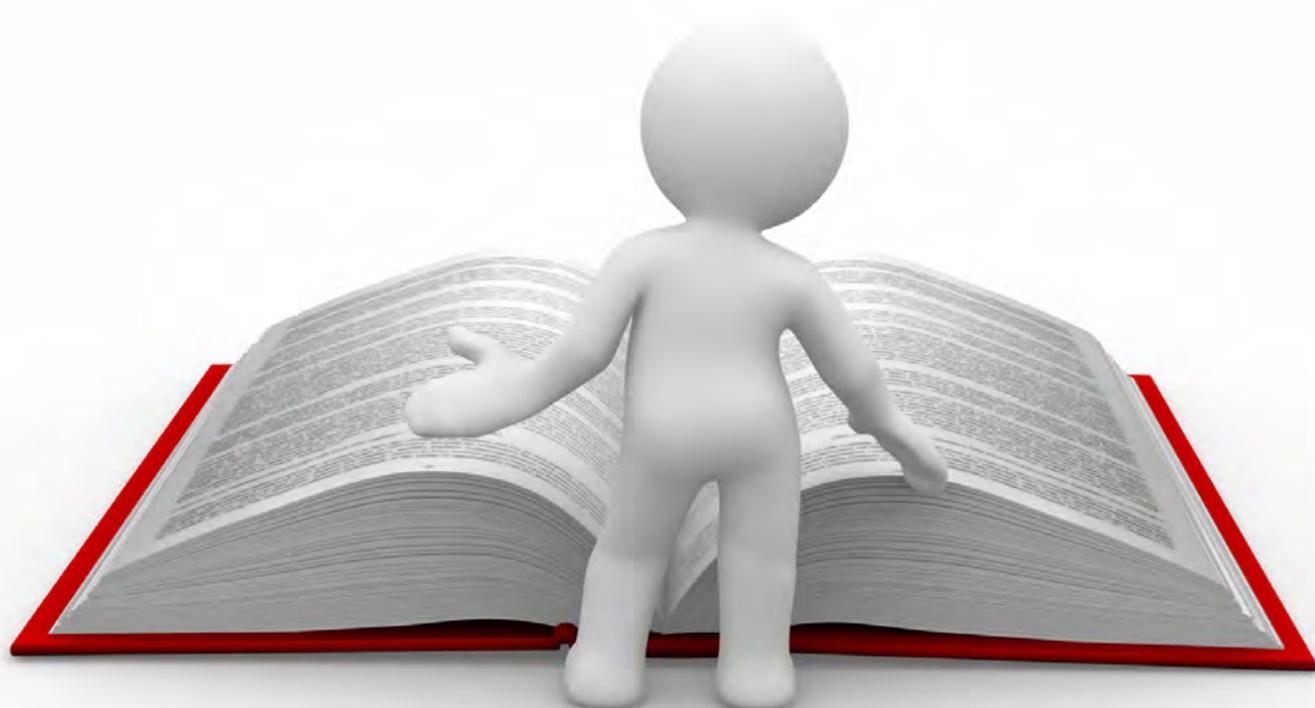
De conformidad con lo dispuesto por el artículo 19 fracción VIII de la Ley, el objeto de la **filmación tiene como propósito captar la actuación del Personal Especializado, en la realización de visitas de verificación, así como brindar certeza en la práctica de las mismas.**

La filmación se realizará con el apoyo de auxiliares del Per-

sonal Especializado AA, A o B, con el equipo tecnológico que para tal efecto el INVEADF ha dispuesto.

Serán objeto de filmación cada actuación que forme parte de las visitas de verificación, en todas las materias señaladas en la Ley y aquellas diligencias que por su relevancia y complejidad se consideren necesarias.

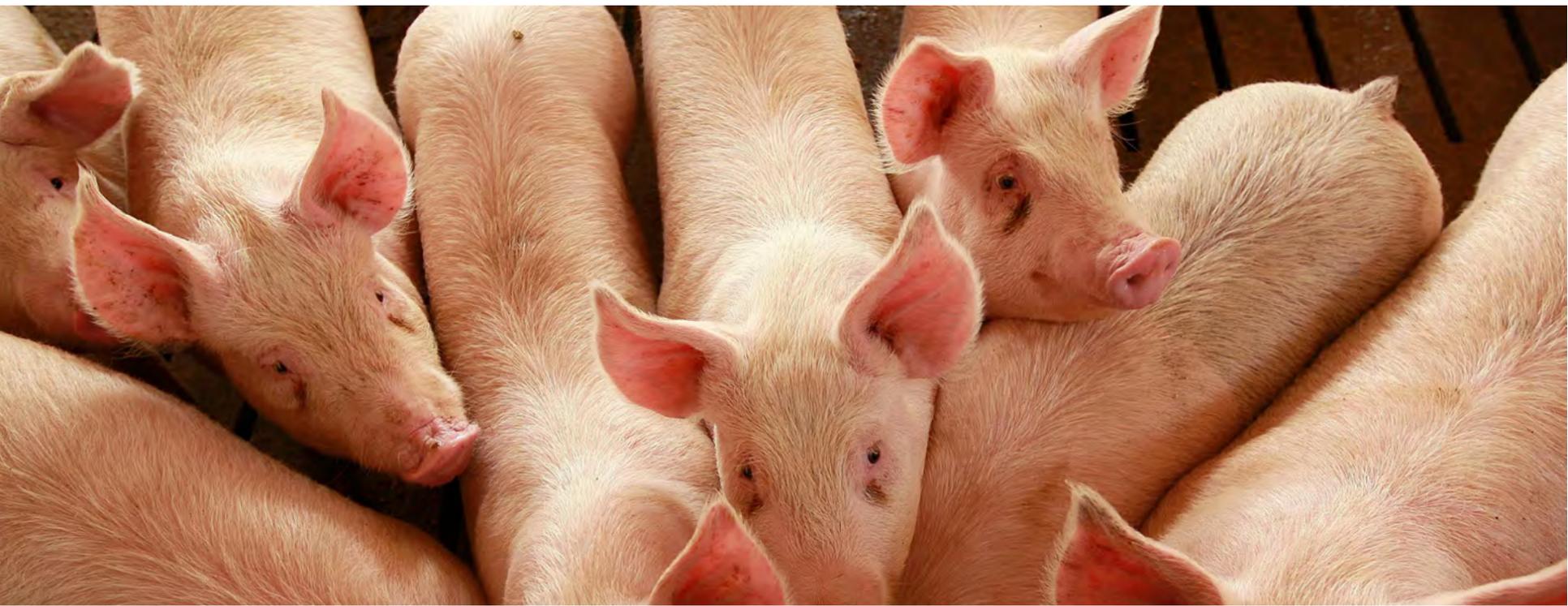
Se abroga el Procedimiento de Actuación para la Realización de Visitas de Verificación y su Filmación publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 29 de septiembre de 2010.



INICIO

FUENTE
INTERPORC
www.interporc.com

LA CARNE DE CERDO Y SUS DERIVADOS DENTRO DE LA DIETA MEDITERRÁNEA



La carne de cerdo y su encaje dentro de la Dieta Mediterránea ha formado parte de la I Conferencia Mundial Sobre Dieta Mediterránea, organizada por la Fundación Internacional de la Dieta Mediterránea (IF-MeD). Durante este congreso internacional celebrado en Milán los días 6, 7 y 8 de julio, la Dra. Dolores Corella presentó un estudio transversal realizado junto a otros investigadores de la Universidad de Valencia, el CIBER Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición y la Uni-

versidad Jaume I de Castellón, que pone en valor la carne de cerdo y sus derivados, los cuales *“son muy recomendables en el contexto de una alimentación variada y equilibrada como la determinada por la Dieta Mediterránea”*, destacó la doctora.

“La carne de cerdo es uno de los productos gastronómicos más ligados a nuestra tradición, y que más ha contribuido a la sostenibilidad medio-ambiental de los pueblos mediterráneos”, explicó la Dra. Corella, Catedrática

del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal de la Universidad de Valencia e investigadora del CIBER Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición. Corella ha presentado durante el congreso una investigación que pretende abrir el debate sobre la revisión a la hora de estudiar el consumo de carne de cerdo y sus recomendaciones.





En estudios iniciales, *“la carne de cerdo no se estudiaba por separado, sino en conjunto con otras carnes, lo cual podía penalizar su recomendación de consumo”*. En la actualidad, para conocer los efectos de la carne de cerdo, se estudia por separado, sin embargo *“la carne de cerdo es una carne con muchos distintos tipos de cortes con diferentes propiedades nutricionales, desde cortes magros como el lomo o el solomillo, hasta embutidos, por lo que habría que tener en cuenta las peculiaridades de cada uno de los productos a la hora de estudiar su consumo”*, señaló la Dra. Corella.

INTERPORC, la Organización Interprofesional del Porcino de Capa Blanca, ha contribuido a la difusión de los resultados de este estudio que ha concluido que *“el consumo moderado de carne de cerdo no se asocia con un mayor peso, ni con factores de riesgo cardiovascular, por lo que es necesario revisar la clasificación de la carne de cerdo en próximos estudios para una mejor medición”*, afirma Corella.

Por otro lado, la Dra. Elisabetta Bernardi, miembro del panel de expertos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), del SIO (Sociedad Italiana de Obesidad) y del co-

mité científico de ASSALZOO, también destacó en su ponencia el papel de la carne dentro de la Dieta Mediterránea, explicando que *“contrariamente a lo que muchos piensan, la carne forma parte de este patrón alimentario”*.

La Dra. Bernardi recalcó que la carne tiene muchas propiedades nutricionales que la hacen idónea para las distintas etapas de la vida, desde los más pequeños, cuyo aporte de hierro contribuye a su desarrollo cognitivo normal, hasta los deportistas, las embarazadas y las personas mayores, cuyo aporte de proteínas les ayuda a conservar la masa muscular.

FUENTE
EL PAÍS

CÁSCARAS DE PLÁTANO PARA SALVAR EL PLANETA



Tres estudiantes de bachillerato mexicanos tenían la curiosidad por crear algo nuevo. Con el poco espacio libre que les dejaban sus clases, se colaban en el laboratorio y comenzaron a hacer mezclas. Aranza Meza, Israel Hernández y Edmundo Balderas, 17 y 18 años, han desarrollado un plástico a base de cáscaras de plátano capaz de degradarse en un mes. Con apenas herramientas y el conocimiento básico de química, han dado respuesta a uno de los problemas de contaminación más graves del planeta.

Lo que comenzó en la cocina de la casa de Meza saben que no es la solución ambiental definitiva, pero sí un paso importante. La idea está inspirada en una pasta que ya creó una estudiante turca de 16 años, Elif Bilgin, y que se ganó un premio de ciencia internacional. Los chicos mexicanos quisieron continuar con su proyecto y aseguran haberlo mejorado. *“Estamos trabajando en la resistencia y la impermeabilidad del bioplástico, pronto lo lograremos”*, cuenta Meza desde el laboratorio de su instituto.

Todos sostienen un pezado de su creación orgullosos. Y una

aplicación sencilla: una libreta con las tapas del plástico que ellos mismos han producido. Los chicos, aparentemente más jóvenes que ella, explican cómo han elaborado cada muestra: *“Todo lo que necesitas lo puedes encontrar en una tienda o en una farmacia”*, apunta Hernández. *“Y hasta lo puedes mezclar en tu propia cocina”*, remata Balderas. El plástico biodegradable que puede generar cualquiera les ha valido a los tres estudiantes un premio de ciencias nacional y en agosto irán a exponerlo a la London International Youth Science Forum, del 27 de julio al 10 de agosto en la capital británica.





En una sobria mesa de laboratorio colocan sus ingredientes básicos. Del bolsillo de una mochila sacan las cáscaras de plátano y un tarro de café donde guarda la harina. También colocan la glicerina y un líquido que funciona como sustituto del vinagre, “puede ser también ácido anhídrico”, explica Meza. Uno de sus avances más importantes es el metabisulfito sódico, para evitar que las cáscaras de plátano se oscurezcan y puedan agarrar mejor el colorante. Como si se tratara de una receta de cocina, explican que primero extraen el almidón con la glicerina, para más tarde mezclarlo todo en una licuadora. 24 horas después de secarlo al sol o en un horno, obtienen el bioplástico.

A la última muestra le han agregado fibras de troncos del jardín de Meza para hacer el material más resistente. La joven estira la lámina y observa orgullosa: “¿Ve? Ahora es mucho más fuerte y no se rompe fácilmente”.

“Estamos conscientes de los problemas ambientales que se derivan del plástico a base de petróleo, que tardan cientos de años en degradarse, si lo llegan

a hacer. El reciclaje se ha planteado como una posible solución, pero aunque uno recicle, no se está frenando la sobreproducción de plástico. Nosotros buscamos una alternativa”, explica la estudiante. Y añade: “Además, al usar cáscaras de plátano, estamos reutilizando un residuo que ya nadie va a utilizar, tampoco se trata de tirar comida”. Su material es todavía algo experimental, si lo dejan mucho tiempo bajo el agua se acaba desintegrando y plantea otros defectos como la poca flexibilidad.

El sueño de estos chicos es que algún día el material escolar de “usar y tirar” se elabore con su bioplástico. “Podemos usarlo como tapas de libretas, como forro de libros o para las carpetas de los trabajos que presentamos. También para las bolsas donde llevamos el almuerzo”, explica Hernández. Pero sobre todo, quieren que si algún día se llega a comercializar “esté al alcance de todo el mundo”. Lo que les cuesta elaborar una lámina de 50 por 50 centímetros son 14 pesos, les gustaría que el bajo coste se mantuviera también en un futuro. “Ahora todos

los productos que no dañan el medio ambiente son demasiado caros”, apunta la joven.

Los padres de los chicos tuvieron un papel importante en el proyecto. Los acompañaron a sus exposiciones, buscaron hasta debajo de las piedras las sustancias que ellos necesitaban y los llevaron a los concursos de ciencias, uno estatal y otro nacional. Para que pudieran ir a la feria de Londres, entre todos han conseguido el patrocinio de las empresas locales y han reunido más de 100.000 pesos (unos 5.500 dólares).

Los tres acaban de terminar el bachillerato y se preparan para estudiar Medicina (Balderas), Bioquímica (Hernández) y Biotecnología (Meza). Desde el laboratorio donde tuvieron que colarse para trabajar, les mandan un mensaje a sus compañeros mexicanos: “Aunque siempre haya obstáculos y en México no se fomente la investigación, les decimos a los demás jóvenes que se arriesguen si creen en su proyecto, al final tienen recompensa”. Y a los profesores: “Apóyenlos, ustedes saben más que ellos”.

FUENTE
MUNCHIES

LOS MEJORES VECINOS: UNA ROSTICERÍA DE BARRIO Y UN HUERTO ESCOLAR



Hace veinte años, la chef Alice Waters dijo, en una entrevista, que diario veía una escuela triste y desolada en su camino a Chez Panisse. «Parecía no importarle a nadie», dijo. El director de esa escuela leyó la entrevista y, en lugar de mentarle la madre a Waters, decidió hacerle una propuesta: que lo ayudara a hacer algo por mejorarla. De ese proyecto surgió el famosísimo Edible Schoolyard, donde anualmente se producen 100 variedades de alimentos y por donde han pasado más de siete mil estudiantes. Lo que fue una escuelucha por la que nadie daba un centavo, hoy es un ejemplo a nivel mundial sobre educación alimentaria.





En la Condesa, en la Ciudad de México, está la Escuela Inglesa Kent. Alojada en un viejo edificio de arquitectura escueta, este colegio también pasa desapercibido, lo único que llama la atención en ese bloque de cemento es una lona colgada en la entrada que dice 'Huerto Kent'. Lo suyo es la simplicidad.

Con ganas de descubrir si aquí se alojaba el edible schoolyard mexicano, investigué un poco.

Helga Caballero es una mujer de treintaytantos con la cabeza poblada de rizos y sonrisa fácil. Le brillan los ojos cuando le preguntas cualquier cosa relacionada con la naturaleza. Es bióloga con maestría en Ecología y con apenas tres años en la escuela, convirtió su materia, la aburridísima Educación Ambiental, en la Taylor Swift de la escuela.

Me cita en la media hora que tiene libre para presentarme su huerto escolar. Es la hora del recreo y aún no terminamos de cruzar el patio cuando niños

de todas las edades la interceptan para preguntarle cosas, presumirle el nuevo truco del perro o contarle un dato nuevo sobre los pingüinos. Es como ver a un candidato atravesar la multitud que lo apoya.

«La idea del huerto es que los niños puedan experimentar su relación inmediata con el ecosistema, que aprendan la diferencia entre los alimentos orgánicos y los industrializados, y que entiendan, con la práctica, lo que es la polinización», me cuenta Miss Helga.

Pero como nada en esta vida es gratis, había que buscar fondos y mano de obra para poner en marcha todo. Encontró el apoyo de Naturalia (organización que promueve la conservación de los ecosistemas y especies silvestres en México); Disney Channel quienes financiaron el proyecto y brindaron voluntarios, y Huerto Romita quienes proveyeron las semillas.

Lo que era una terraza gris con un par de tinacos y gatos ca-

llejeros se convirtió en un aula agrícola, con seis camas de cultivo de 400 kilos cada una. Los niños reciclaron tinacos para servir de lombricompostarios; fabricaron pesticidas orgánicos con infusiones de tabaco y de cebolla con chile; y aprendieron la importancia de la polinización y la relación simbiótica que debe existir entre los insectos y las plantas donde crece la comida.

Todo iba tan bien, que Disney Channel comenzó a hacer cápsulas de TV protagonizadas por los niños-agricultores, mientras los padres de familia se comían las lechugas que sus hijitos habían cosechado. La meta se estaba alcanzando.

Hasta que se acabó el dinero.

Pasarían pocos meses hasta que la solución llegó de los vecinos de enfrente. Uno de los dueños de Bretón Rosticeros, una rosticería de barrio alojada frente a la escuela, se intrigó por la lona que anunciaba al huerto y tocó la puerta.



Alonso Ruvalcaba, de cuarentaytantos, viste siempre un saco negro, tenis y anteojos. Es uno de los críticos gastronómicos más importantes del país. Se le iluminan los ojos si le hablas de pollo frito. «Como suele suceder, nos acercamos no por una razón, sino por una mezcla un poco difusa de razones», me cuenta Alonso, socio director del restaurante. «Antes de que fuera por primera vez a tocar a su puerta, vi en Polanco un letrero sobre un restaurante —creo que era una taberna griega—, que decía algo así: 'VECINOS,

NO VISITEN ESTE RESTAURANTE, ES ILEGAL'. Me pareció terrible, tristísimo. Por otro lado entre las tarjetas de comentarios de Bretón, hubo una (mi favorita de todos los tiempos) que decía: 'Son los mejores vecinos que hemos tenido'. Esas dos cosas combinadas pueden ser una buena introducción a por qué fuimos al Kent».

Alonso llegó a la escuela con dos intenciones, amistar con ellos como «un acto de buena voluntad» y cumplir con esa «presión horizontal para que un

restaurante tenga un huertito». Ejemplos hay muchos, desde Diego Hernández y su Corazón de Tierra en Ensenada hasta Azurmendi del chef Eneko Atxa, con tres estrellas Michelin y ganador del premio 'Restaurante Sustentable 2014' para The World's 50 Best Restaurants.

Para matar dos pájaros de un tiro, Alonso y Helga llegaron a un acuerdo: Bretón donaría los fondos necesarios para revivir el proyecto y la escuela cultivaría los ingredientes que el restaurante usaría en su menú.



El huerto, entonces, volvió a florecer. Los niños, que van desde kindergarden hasta primero de secundaria son los encargados de sembrar, regar y darle mantenimiento a la veintena de hierbas, flores y hortalizas que ahí crecen. Helga me presume la siembra que se usa en Bretón. «Aquí está el cilantro para las gorditas, las flores de pensamiento y mastuerzo, el cebollín, las acelgas, las lechugas y el cebollín para las ensaladas, aquí hay hierbas de olor, menta, romero y tomillo para las pastas».

«La idea principal es que los niños se den una idea más o menos clara del camino que reco-

rre un vegetal: de su ser semilla a crecer, a ser cultivado, a ser preparado para producción, a ser cocinado, a ser servido y luego comido», dice Alonso. Es una enseñanza muy práctica, creo, y muy responsable».

Miss Helga concuerda con el crítico, pues piensa que es importante que los niños se den cuenta de dónde viene la comida, así «aprenderán a respetar a la gente del campo, porque saben todo el trabajo que cuesta hacer que algo crezca».

A través del huerto el equipo de Bretón cambió la forma de pensar conforme al producto disponible, de esta forma no se preguntan si les alcanza lo que

producen si no «¿qué hacemos con lo que hay?» y de esta forma, planean de forma más cuidadosa la siembra. Su plan a futuro es desafianarse poco a poco del sistema tradicional de proveeduría para depender enteramente del huerto.

En cuanto a Miss Helga, ella va por todas las canicas; quiere que los niños cocinen en el comedor de la escuela todo lo que producen en el huerto. «Creo que hasta que no coman lo que acaban de cortar, el ciclo no se completará. Más allá de enseñarles una materia, me interesa que vean que lo que hacen en el huerto puede tener un efecto hacia fuera», dice.

FUENTE
HUERTO ROMITA

INICIA TU HUERTO CASERO



Aquellas personas preocupadas por el abuso humano de la productividad de la tierra, así como por el uso de pesticidas y fumigantes empleados durante el proceso de siembra de frutas y verduras, quienes además tengan interés por contribuir activamente a ser agentes de cambio al respecto mediante la implementación de huertos caseros, pueden acercarse a Huerto Romita para comenzar esta aventura.





A pesar de tener un interés genuino por implementar un pequeño o mediano huerto en una casa o escuela, la mayoría de la personas desconoce la composición adecuada de la tierra, el modo correcto de realizar composta, la estación del año adecuada para sembrar, así como el cuidado adecuado que deben tener con sus cultivos.

Huerto Romita, ubicado en callejón Durango 6, colonia Roma Norte, en la ciudad de México, brinda los servicios de diseños de huertos pequeños y medianos a domicilio con técnicas amigables con el medio am-

biente para sembrar hortalizas, hierbas aromáticas y flores.

Asimismo, diseña e implementa en escuelas públicas o privadas programas educativos y capacitación con el personal docente para la implementación de huertos escolares como herramienta de aprendizaje para alumnos y maestros de estos colegios.

Del mismo modo ayuda a desarrollar e implementar programas de responsabilidad social corporativa con enfoque en educación ambiental, vinculación con la comunidad y voluntariado.

Adicionalmente, Huerto Romita ofrece insumos para jardinería casera y ecológica los cuales van desde semillas, abono, utensilios y manuales. La tienda del huerto atiende los días lunes, miércoles y viernes en un horario de 10:00 a 14:00 horas.

El equipo de trabajo de Huerto Romita cuenta con especialistas en biología, gestión de proyectos, psicología, agronomía y pedagogía. La filosofía de trabajo de Huerto Romita es el Copyleft, es decir, invitan a todos a compartir esta información con todo el mundo.