

## EVENTOS



LOS MEJORES SPOTS  
DE LA QUINCENA  
DEL COMENSAL

## ECONOMÍA



ASIGNACIÓN RECURSOS  
PARA EL SECTOR  
TURISMO EN 2017

## JURÍDICO



PROGRAMA DE  
DERECHOS HUMANOS  
DE LA CDMX

## CAPACITACIÓN



ESTRATEGIAS  
DE SERVICIO  
PARA RESTAURANTES

**INICIA**



QUINCENA  
DEL COMENSAL  
Ciudad de México



CONSULTA LOS RESTAURANTES  
[WWW.QUINCENADELCOMENSAL.COM](http://WWW.QUINCENADELCOMENSAL.COM)



## ECONOMÍA



SE DEBILITARÁ  
EL CONSUMO Y  
LA INVERSIÓN

## EVENTOS



MÉXICO ALIMENTARIA  
2016 FOOD SHOW  
Y #SAGARPAPPS

## GASTRONOMÍA



INSECTOS  
COMESTIBLES

## GASTRONOMÍA



QUESOS  
MEXICANOS  
GENUINOS




**EL OLIVO  
EN MÉXICO**



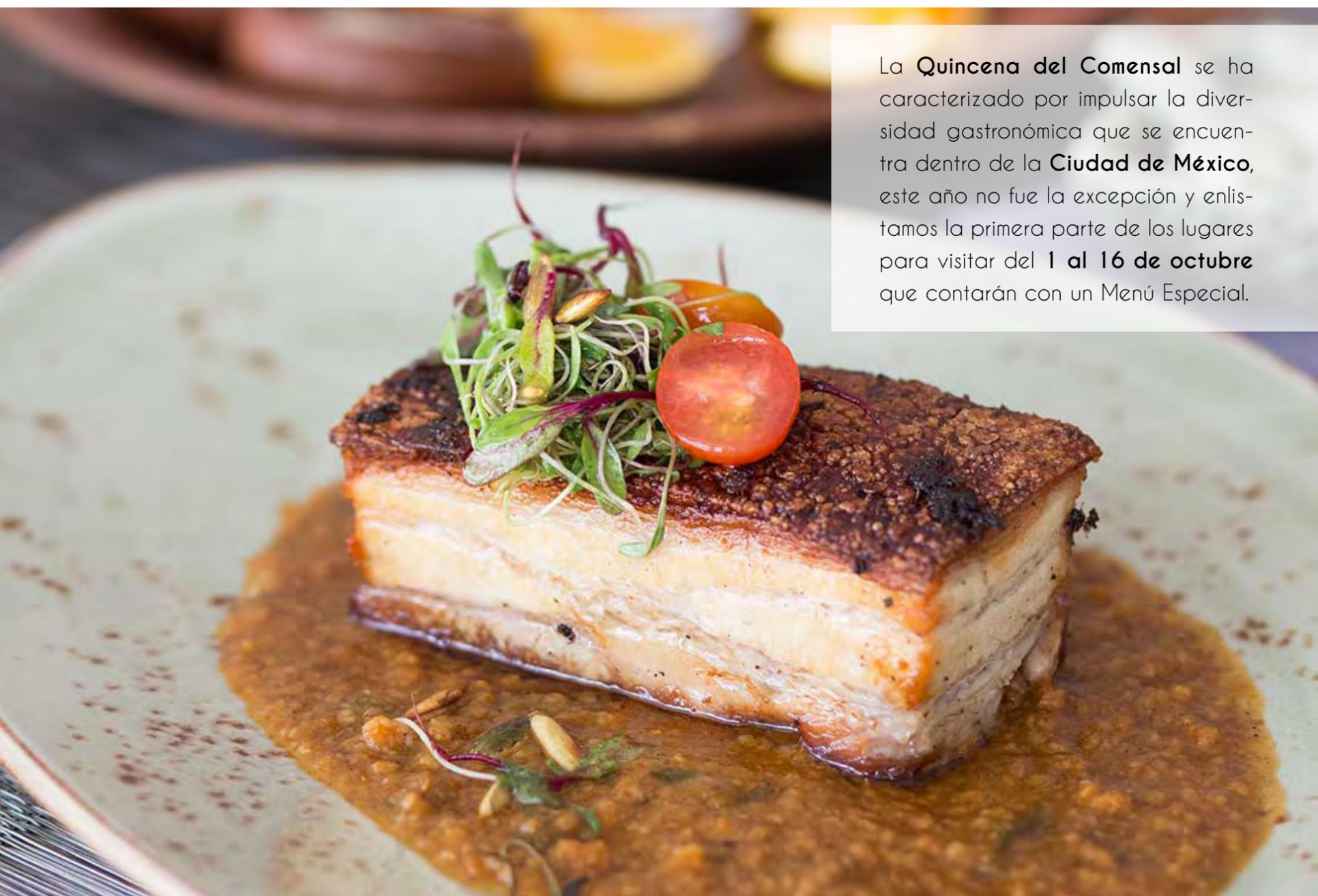
LOS MEJORES  
SPOTS DE LA

**QUINCENA  
DEL COMENSAL**

CDMX CAPITAL  
GASTRONÓMICA

Ciudad de México

La **Quincena del Comensal** se ha caracterizado por impulsar la diversidad gastronómica que se encuentra dentro de la **Ciudad de México**, este año no fue la excepción y enlistamos la primera parte de los lugares para visitar del **1 al 16 de octubre** que contarán con un Menú Especial.



## A la Mexicana

Seguidores de las recetas tradicionales de nuestra cocina pueden deleitarse en **La Fonda del Factor** (Av. De la Paz, San Ángel) donde el plato fuerte es el Pollo al estilo Aguascalientes, el Cerdo con Mole o Chile Rojo. Platos auténticos Oaxaqueños se encuentran en **Guzina**

**Oaxaca** (Masaryk 513, Polanco) llevada por Alejandro Ruíz y Carlos Galán ofrecen las Flores de Calabaza rellenas de Requesón con miel y epazote. Si de privacidad se trata, **El Secreto** (Heráclito 309, Polanco) será el ideal para comer la Sopa de Cebolla o el Esmedregal con

Ajada a puerta cerrada. **Xanat** es el restaurante del JW Marriot (Andrés Bello 29, Polanco) para quien no probó el Chile en Nogada, lo tendrán del 1 al 16 de Octubre, así como una deconstrucción de Capirotada, para completar con la parte dulce.



## Sabores del Mundo

Propuestas internacionales son parte de esta Quincena dedicada al buen comer. **La Marseillaise** (Álvaro Obregón 179, Roma Norte) revive la cocina provenzal en su Veloute de pescados y mariscos a la manera de Marsella, también está el Estofado de Res al vino tinto con cítricos, canela y aceitunas negras. **Tandoor** (Ámsterdam 72, Condesa) considerado como el primer restaurante Indú y Pakistani en la Ciudad de Méxi-

co tiene el Chicken Tikka Masala acompañado del Basmati Rice, para cerrar el Gulab Jaman, postre de bolitas de queso en miel. El recién condecorado Caballero en la Orden del Mérito Agrícola, Guy Santoro, incluyó en **Almara** (Varsovia esq. Hamburgo, Juárez) una Crema de Elote con cuiltacoche y pan de maíz con un Huachinango Parrilla sobre caponata de legumbres. Recetas francesas son actualizadas en la **Gloutonne-**

**rie** (Campos Elíseos 142, Polanco) y se comienza con la ensalada de Palmitos y Vinagreta de Mostaza para rematar con el Pollito de Leche al Estragón con Hongos Salteados. Penne all Funghi, Tagliata Di Manzo o el Petto all Porccini son el momento fuerte de **Scoozi** (Los Laureles 458, Bosques de las Lomas) lugar donde destacan sabores tradicionales italianos.



## Para Maridar

El after office también está presente dentro de las opciones y **Pork&Buns** (Agustín González de Cossio 103, Del Valle Norte) con su reinención del BBQ tiene un Croque Le Pork con queso gratinado que se llevará perfecto con una cerveza Mozaic, ligeramente amarga y en nariz tonos frutales. **Dulcinea** (Polanco - Santa Fe - Roma) da plena libertad de elegir el plato pre-

ferido del menú incluyendo una copa de vino de la casa que ayudará a potencializar los sabores de su cocina urbana. Lo mexicano se fusiona con Oriente y el toque especial lo lleva los Tacos de Arrachera, la Costra de Marlin o las Enchiladas de Pipián en **Chuchito Pérez** (Condesa - Roma), no te puedes ir sin pedir una margacheve mientras se disfruta del partido

en turno. Finalmente el ecléctico **Canalla Bistro** (Av. Ejército Nacional 769, Plaza Miyana, Polanco) por el chef Richard Camarena no se queda atrás y vale la pena degustar el Costillar de cerdo asado y glaseado como un teriyaki con una cerveza Negra Modelo, bien fría y en un tarro, como debe tomarse esta bebida sagrada.



## Opciones Healthy

Quienes los fines de semana no son pretexto para descuidar la figura están los lugares que ofrecen platillos saludables. **Flor de Viento** (Virgilio 8, Polanquito) promueve un estilo de vida enfocado al bienestar, aquí el Potaje de calabaza al curry, el Tagliata de Atún y el Jardín de chíca con salsa de frutos rojos son los imperdibles. La cadena

líder en envío de alimentos preparados **Pan en Vía** dentro de sus 16 sucursales tendrá la Sopa de Hongos y una Pechuga Sauzalito. **Corazón de Alcachofa**, esta cocina de mercado gourmet dispone en estas dos semanas de su clásica Alcachofa Rostizada y un Carpaccio de Pulpo, si aún queda apetito el Pollo a las Brasas se encargará

de finalizar el momento (5 sucursales). No cuentan con un menú completo pero está con sopas como entradas que bien vale la pena probar, de Lenteja en **Alexis Gyros** (Manzanillo 122, Roma Sur) el toque griego de la Ciudad de México y Minestrone de **Filicori Zachhini** (Condesa - WTC).



## Sin carne, no hay paraíso

Carnívoros se les hará agua la boca cuando **MIT** (Iztaccihuatl 36, Condesa) llegue a su mesa con exclusivos cortes que son coccionados al broiler como el Filete de Res. Si se habla de Arrachera especialmente dos lugares son los que lo tienen dentro de la Quincena del Comensal, en el piso 41 de

la Torre Latinoamericana está **Miralto** (Eje Central #2, Centro Histórico) donde es acompañado con ensalada mexicana y el Italoamericano **Rustic Kitchen** (Condesa - Satélite) donde las papas trufadas terminan por componer este matrimonio culinario. **La Buena Fe** (Polanco - San Ángel) involucra aperitivos

de una cantina mexicana con tintes de un pub inglés y una tasca española, en esta ocasión y durante dos semanas están disponibles tres menús donde el plato fuerte es carne en diversas presentaciones: Cecina, Tacos de Lengua y de Prime Rib.



## Los de Tradición

Las comidas familiares suelen llevarse a cabo en lugares de tradición y para estos momentos **Les Moustaches** (Río Sena 88, Cuauhtémoc) que desde hace 40 años tiene lo mejor de la cocina francesa e internacional, aquí pedir los Rollos de Pato o el Salmón al Grill. **Bokenka** (Insurgentes Sur 1248, Del Valle)

que a sus casi dos décadas sigue considerándose como uno de los mejores lugares orientales con Teppanyaki de la ciudad, Nebeyakii udon, Yakimeshi Mixto, Teppan Yaki de res y Tempura Helado integran sus opciones. Recetas auténticas sin pretensión es **Litoral** (Tamaulipas 55, Condesa), ofreciendo la Sopa

Hacienda Tlaxco con chile pasilla y aromatizado con epazote para pasar al momento fuerte con el Corazón de Filete de res en adobo y hongos frescos. El favorito de las familias seguirá siendo **El Bajío** de la cocinera Carmen "Titita" Ramírez Degollado.



## Los Nuevos

Recientes lugares han sido inaugurados en estos últimos meses y no se han quedado atrás para sumarse a la Quincena del Comensal, **Fonda Mayora** (Campeche 322, Condesa) es uno de ellos, del chef Gerardo Vázquez Lugo y el menú consta de Sope de Tuétano, Entoma-

tado de la Mayora y Pay de Limón sin complicaciones. Los platillos favoritos de Frida se ven reflejados en la mesa de **La Fonda de Frida** (Veracruz 77, Condesa) que se podrá armar el menú con tres delicias a escoger: Los Moles, Los Taqueros y Los de la Milpa. La tendencia

es regresar a los sencillo y **Lucas Local** (Colima 65, Roma Norte) lo demuestra en su Rissotto de Camarón con salsa de Chile de Agua rostizado, la gordita rellena de Queso Oaxaca y marlin ahumado, el postre recae en un Sticky Toffee con helado de cacahuete.

#CDMX #QuincenaDelComensal #CapitalGastronómica  
@DelComensalMx [www.quincenadelcomensal.com](http://www.quincenadelcomensal.com)

INICIO

## FUENTES

CNET, INEGI, UNIVERSIDAD ANÁHUAC, OMT,  
STYPS, CONAPO, BANCO DE MÉXICO

# ELEMENTOS A CONSIDERAR EN LA ASIGNACIÓN DE RECURSOS PARA EL SECTOR TURISMO EN 2017

Sin duda, el turismo mexicano vive su mejor momento en la historia, no obstante, no se puede olvidar que apenas unos años atrás pasó por uno de sus peores momentos. Más allá del aumento en el número de visitantes, el turismo debe ser ponderado en función de sus aportes al desarrollo social y económico del país, que incluyen su función vital como locomotora del desarrollo y su estratégico papel en el equilibrio de la Balanza de Pagos.

Mención especial merece el hecho de que los beneficios que genera el turismo están alineados con algunos de los grandes retos del país

**Reto 1.** Empleo digno a un número creciente de mexicanos, con una participación importante de oportunidades para jóvenes y mujeres

**Beneficio 1.** El turismo genera un enorme volumen de empleo (3.5 millones) y es el principal empleador de jóvenes y el segundo que más ocupa mujeres.

**Reto 2.** El país se encuentra partido en dos y la zona sur concentra los mayores atrasos en aspectos de bienestar social

**Beneficio 2.** La excepción evidente a este comportamiento es Quintana Roo debido, fundamentalmente al notable desarrollo turístico asentado en

el Caribe mexicano. Un buen ejemplo de ello es el análisis geográfico de la distribución del grado de marginación por entidad federativa

**Reto 3.** En un país de grandes contrastes en pleno siglo XXI (2015) una parte importante de los municipios (67.7%) se mantiene en niveles de marginación medio, alto y muy alto

**Beneficio 3.** En los municipios turísticos la situación es completamente diferente pues el 69.8% de ellos tiene niveles de marginación Bajo y muy bajo.

**Reto 4.** Los difíciles momentos que ha enfrentado el país en tiempos recientes producen una suerte de desencanto y desánimo nacional

**Beneficio 4.** A través del turismo se alimenta la identidad nacional y los viajes son un importan-

te catalizador que favorece la tolerancia, el entendimiento y, sobre todo, el orgullo nacional ya sea que se actúe como viajero o como anfitrión.

Ciertamente, los beneficios que ofrece el turismo no son un secreto y la intensa competencia global es parte de la normalidad. 88% 32.3% Distribución del mercado mundial de viajes 1950 15 primeros países resto del mundo así, en tanto en 1950 quince países concentraban el 88% del mercado mundial de viajes, para el 2015 esta proporción se ha reducido a 54.2%, lo que es una muestra evidente de la creciente participación de competidores, producto de esfuerzos deliberados de política pública tendientes a captar ahorro externo.



**México tiene una buena posición en el escenario mundial...**

**Llegadas de turistas internacionales. 2015**

1. Francia
2. Estados Unidos
3. España
4. China
5. Italia
6. Turquía
7. Alemania
8. Reino Unido
- 9. México**
10. Rusia
11. Tailandia
12. Austria
13. Hong Kong
14. Malasia
15. Grecia

**Ingresos por visitantes internacionales. 2015**

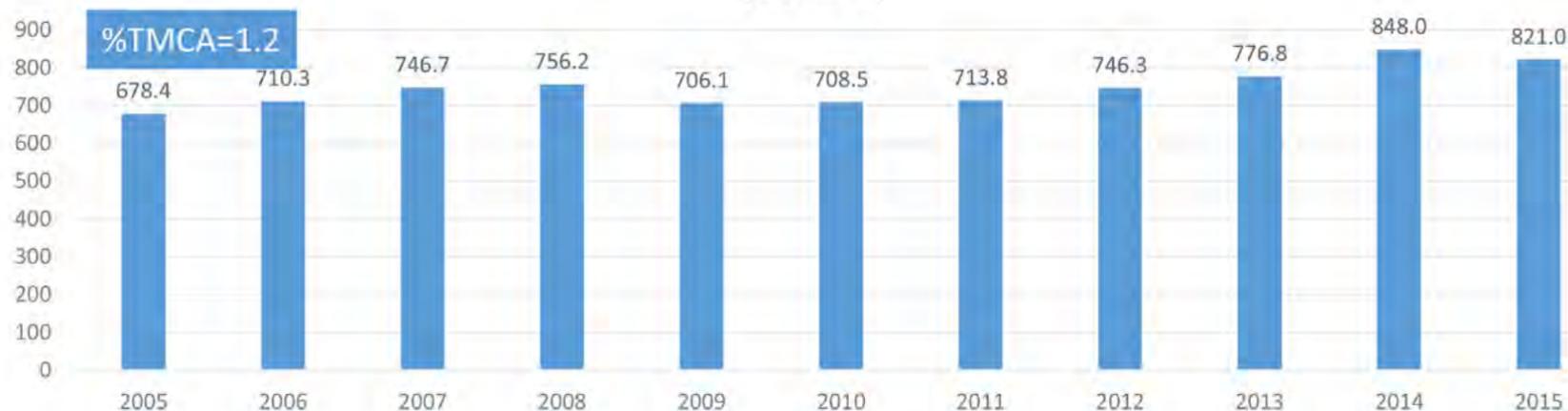
1. Estados Unidos
2. China
3. España
4. Francia
5. Reino Unido
6. Tailandia
7. Italia
8. Alemania
9. Hong Kong
10. Macao
11. Australia
12. Turquía
13. Japón
14. India
15. Austria
- 16. México**

Fuente: OMT

**Sin embargo esa fortaleza se diluye en la posición de la marca país...**

1. Japón
2. Suiza
3. Alemania
4. Suecia
5. Canadá
6. Noruega
7. Estados Unidos
8. Australia
9. Dinamarca
10. Austria
- ...
- 55. México**

**Evolución del gasto medio del Turismo internacional no fronterizo 2011-2015 (dólares)**



Fuente: Banco de México

**Y en materia de Competitividad Turística de acuerdo con el Foro de Davos**

1. España
2. Francia
3. Alemania
4. Estados Unidos
5. Reino Unido
6. Suiza
7. Australia
8. Italia
9. Japón

10. Canadá  
...  
**30. México**

**Lo que se traduce en un bajo gasto medio por turista...**

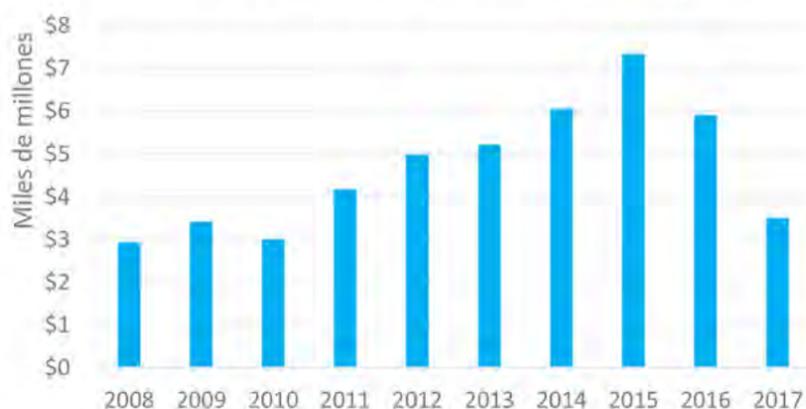
**Gasto medio por turista internacional 2015 (dólares)**

31. Croacia 693
32. Austria 685
33. Malasia 685

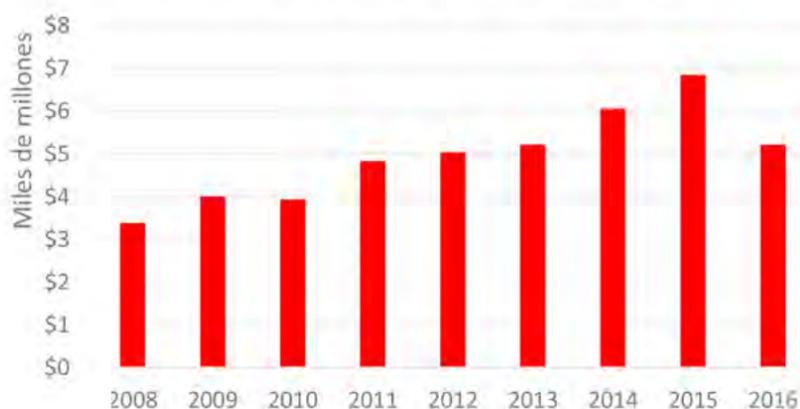
34. Turquía 673
35. Egipto 670
36. Grecia 665
37. Marruecos 588
38. Polonia 581
39. Arabia Saudita 561
40. Irlanda (2014) 557
- 41. México 551**



**Evolución de los recursos para el Sector Turismo en los proyectos de presupuesto 2008-2017**



**Evolución de los recursos para el Sector Turismo en los presupuestos aprobados 2008-2016**



Incluso, considerando solo el gasto medio de los turistas no fronterizos (821 dólares) México apenas alcanzaría el lugar 28. Fuente: OMT En el listado anterior hay tres o cuatro países que merecen un análisis más detallado por ser competidores de México.

### Gasto medio (dólares) por turista internacional

- Australia 3973
- Estados Unidos 2639
- India 2625
- República Dominicana 1089
- México (solo no fronterizo) 821
- México (todo el turismo internacional) 551
- Australia e India tienen un muy elevado gasto medio y son ejemplo de lo que México podría alcanzar pues sus principales productos son similares a los de nuestro país (cultura y playa) y funcionan como destinos de larga distancia.
- Estados Unidos es el gran competidor de México al situarse en la misma región y tener un destacado trabajo de desarrollo de productos turísticos de ciudades, compras, sol y playa y cultura (americana, pero cultura al fin). No es un dato menor señalar que los ingresos de este

país superan los de México en una relación de 11.5 a 1.

- Finalmente, República Dominicana con un producto basado en sol y playa, pero con una agresiva política de incentivos fiscales supone una competencia directa y supera el gasto medio de México (turismo no fronterizo) en un 32.6%, a pesar de que en un análisis objetivo cuenta con una oferta más limitada que nuestro país. Es claro que el bajo gasto medio promedio del turista internacional es un grave problema estructural, independientemente de los recientes efectos de las variaciones en el tipo de cambio

Aunque el volumen de turistas en los años recientes ha compensado el lento desarrollo de este indicador produciendo los efectos ya mencionados en la Balanza de Pagos, es claro que una estrategia de precios bajos va en contra de la lógica de los mercados, supone cargas adicionales sobre los destinos y los ecosistemas, y no es sostenible en el tiempo. Finalmente, no se debe ignorar que el turismo interno supone la mayor parte del consumo turístico.

En virtud de todo lo anterior y reconociendo que el producto

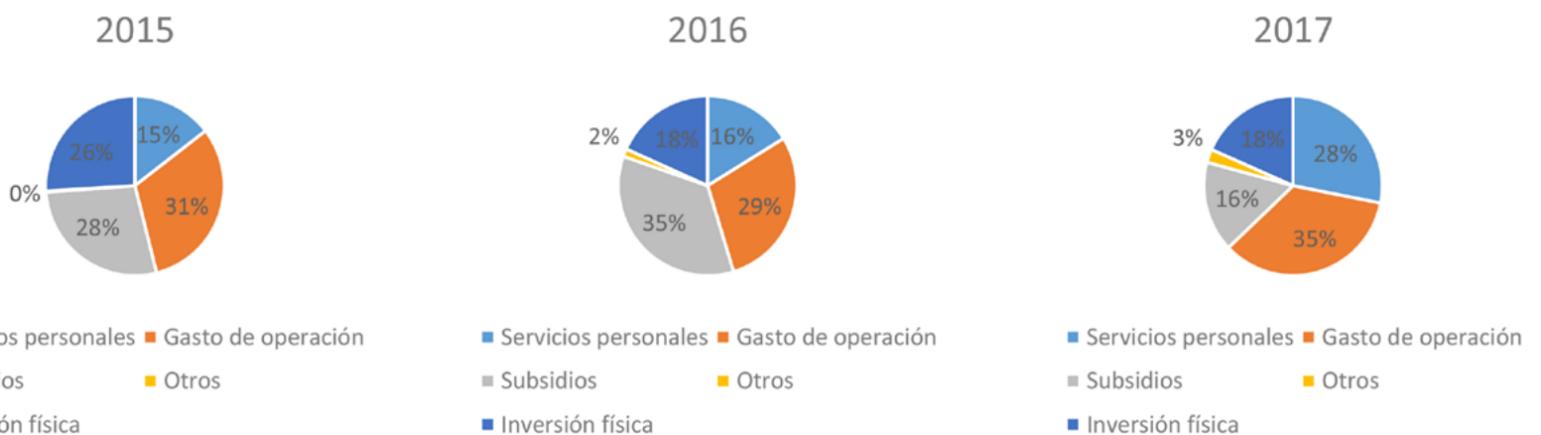
turístico consta de una combinación de bienes y servicios, públicos y privados en necesario fortalecer la política pública del turismo.

Para ello se deben orientar las acciones en una doble vertiente que busque el aumento de la demanda y el incremento de su gasto medio, incluyendo entre otras las siguientes acciones:

- Reforzar la canalización de recursos presupuestales para la mejora continua de los destinos y productos del país. De no hacerlo, se corre el riesgo de entrar en procesos de degradación de los destinos y sustitución de mercados por segmentos de menor gasto.
- Insistir en las acciones tendientes a la diferenciación de la oferta, como un camino para aumentar los niveles de gasto.
- Ampliar las acciones de diversificación para la atención de segmentos de mercado de mayor gasto.
- Asegurar la accesibilidad de opciones para el mercado interno menos favorecido.
- Ampliar los presupuestos públicos para la promoción internacional a fin de aumentarlas cuotas de mercado de México.



	Gasto total	Servicios Personales	Gasto de operación	Subsidios	Otros	Inversión Física
2015	7,344,915,366	1,047,353,795	2,274,382,258	2,008,572,909	145,140,226	1,869,466,178
2016	5,911,444,461	957,556,801	1,718,389,295	2,071,714,067	82,945,677	1,080,838,621
2017	3,497,455,241	984,450,780	1,217,807,562	568,918,886	83,527,410	642,750,603
2017-2015	-3,847,460,125	-62,903,015	-1,056,574,696	-1,439,654,023	-61,612,816	-1,226,715,575
2017-2015 (porcentaje)	<b>-52.4%</b>	<b>-6.0%</b>	<b>-46.5%</b>	<b>-71.7%</b>	<b>-42.5%</b>	<b>-65.6%</b>



Desafortunadamente el mensaje que envía la Secretaría de Hacienda con la Iniciativa de Presupuesto para el 2017 es de desaliento para la industria y denota una miopía grave sobre las potencialidades del Sector. Es cierto que hay un escenario difícil para las finanzas públicas y, sin duda, hay espacio para ahorros y eficiencias en el gasto. Sin embargo el requerimiento presupuestal planteado es de un 52.3% por debajo de solicitado en 2015 y de un 32.9% por debajo del presupuesto autorizado en 2016.

En particular, el efecto se sentirá en una grave contracción en los recursos transferidos a los estados (subsidijs) y en inversión física. La posición de la Secretaría de Hacienda ignora que el turismo es una prioridad nacional conforme a lo establecido:

### En la Ley General de Turismo Artículo 1

*“Los procesos que se generan por la materia turística son una actividad prioritaria nacional que, bajo el enfoque social y económico, genera desarrollo regional”* Por el Presidente de la República.

*“Desde Nayarit, reitero que para el Gobierno de la República, el turismo es un sector prioritario y estratégico para el desarrollo nacional. Y no puede ser de otra manera”* (13 de febrero de 2013).

El Congreso debe, como la ha hecho en ocasiones anteriores enmendar el posicionamiento de la Secretaría de Hacienda que castiga a los destinos turísticos pues la reducción se sitúa, fundamentalmente, en los recursos que la Secretaría de Turismo canaliza a los estados para obras de infraestructura y equipamiento que detonan la inversión privada, fortalecen la competitividad y mejoran la calidad de vida de las comuni-

dades a través de su inclusión en el desarrollo turístico.

El Congreso puede dar las herramientas al Sector Turismo –destacadamente en lo presupuestal– para un relanzamiento de la política turística que podría rendir frutos en un corto plazo. Los efectos de una política que refuerce el impulso al turismo permitirían un importante efecto benéfico en el conjunto de la economía de acuerdo con lo siguiente:

### Metas:

- Mantener un crecimiento en las llegadas de turistas internacionales conforme a la tendencia de los últimos cinco años.
- Equiparar el gasto medio de los turistas no fronterizos con el que recibe República Dominicana en cinco años (con cifras a valor presente).
- Incrementar el volumen del turismo interno en un 20% por arriba del crecimiento de la economía nacional.

## PROGRAMA DE DERECHOS HUMANOS DE LA CDMX

Se publicó en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México del 04 octubre del 2016, **AVISO MEDIANTE EL CUAL SE DA A CONOCER EL ENLACE DE INTERNET PARA CONSULTAR EL PROGRAMA DE DERECHOS HUMANOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.**

**CONSIDERANDO** Que el artículo 13 de la Ley del Programa de Derechos Humanos del Distrito Federal, establece que para la elaboración y actualización del Programa se realizará un Diagnóstico cada seis años, con criterios de progresividad desde un enfoque multidisciplinario, con base en herramientas técnicas y a partir de una metodología de indicadores de gestión y resultados. Que el diagnóstico, incluirá la descripción y valoración de la situación que guardan los derechos humanos en la Ciudad de México, y el grado de cumplimiento de las obligaciones en la materia de los entes públicos, que implicará la revisión, diseño, adecuación y reformulación del conjunto de estrategias y medidas de indole legislativo, judicial y de política pública, con base en los insumos generados por el Mecanismo de Seguimiento y Evaluación, así como experiencias nacionales e internacionales en la materia.

Deberá ser incluyente y garantizará una participación amplia de organizaciones de la sociedad civil, instituciones académicas y entes públicos, asimismo, incluirá como insumos el diagnóstico anterior, investigaciones académicas; informes de las instancias ejecutoras, información aportada por organizaciones de la sociedad civil, de organismos internacionales; estadísticas y documentos oficiales, y los resultados del seguimiento y evaluación del Programa. Que durante la Cuadragésima Asamblea Ordinaria del Comité de Seguimiento y Evaluación del Programa de Derechos Humanos de la Ciudad de México celebrada el 3 de junio del presente año, el Comité aprobó en lo general y en lo particular la actualización del Diagnóstico y el Programa de Derechos Humanos de la Ciudad de México, y en su Cuadragésima Segunda Asamblea Ordinaria, acordó la publicación del Programa de Derechos Humanos de la Ciudad de México en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México. **La actualización del Diagnóstico y Programa de Derechos Humanos de la Ciudad de México da continuidad al Diagnóstico y Programa aprobado en 2008 y 2009, respectivamente, asumiendo compromisos de Estado para**

**avanzar en el ejercicio de los derechos humanos durante el periodo 2016-2021.**

**PRIMERO.-** Por tratarse de un documento extenso, el Programa de Derechos Humanos de la Ciudad de México, se da a conocer a través del enlace de internet <http://www.derechoshumanosdf.org.mx/seccion.php?3-3>, para consulta electrónica y físicamente en la Secretaría Ejecutiva del Mecanismo de Seguimiento y Evaluación del Programa de Derechos Humanos de la Ciudad de México, ubicada en Calle General Prim, número 4, Colonia Centro, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06010.

**SEGUNDO.-** Publíquese en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México

**TERCERO.-** El presente Aviso entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México. Dado en la sede de la Secretaría de Gobierno, en la Ciudad de México, a los 19 días del mes de septiembre de 2016.

LA SECRETARIA DE GOBIERNO  
(Firma)  
LICENCIADA DORA PATRICIA  
MERCADO CASTRO

## PRÓXIMO CURSO | ESTRATEGIAS DE SERVICIO PARA RESTAURANTES



### OBJETIVO

Facilitar el uso de herramientas útiles para el desempeño en el Servicio de Comedores a través de una planeación previa, para alcanzar un servicio de calidad.

### TEMARIO

- Organización del área de comedor
- El menú y los estilos de servicio
- Equipo de servicio
- Montaje de mesas
- Procedimientos de servicio a comensales
- Manejo Higiénico de los Alimentos
- El vino y su servicio

### DIRIGIDO A

Gerentes de Restaurante, Capitanes, Meseros, Servicio.

### FECHA

Martes 25 de Octubre

### HORARIO

9:00 a 13:00 hrs.

### LUGAR

Oficinas AMR, Torcuato Tasso  
325 Int. 103, Col. Polanco

### COSTO

**\$1,200 + IVA**  
Socios: \$800 + IVA

### PONENTE

Chef Guillermo Álvarez Estrada / Superior de Gastronomía.

### INFORMES

Noemí Alarcón / [nalarcon@amr.org.mx](mailto:nalarcon@amr.org.mx) / Tel. 5250 1146 - 5531 0911

**INICIO**

FUENTE  
ANTAD

## SE DEBILITARÁ EL CONSUMO Y LA INVERSIÓN



El ajuste al alza en la tasa de interés de referencia por parte del Banco de México seguramente se convertirá en un elemento que encarecerá el financiamiento a las empresas y hogares con un posible reflejo en el debilitamiento del consumo y la inversión, ocasionando que la economía reduzca su ritmo de crecimiento. Sin embargo, también tendrá un efecto favorable en la balanza de pagos, ya que la economía tiene que ajustarse a la pérdida de ingresos de divisas por la menor exportación de petróleo,

consideró el Centro de Estudios Económicos del Sector Privado (CEESP).

*“No hay duda de que la decisión del Banco Central refleja la necesidad de un contexto macroeconómico estable”,* indicó el organismo, No obstante, consideró que ni la devaluación del peso, ni el aumento en la tasa de interés, son suficientes para compensar la falta de una mayor reducción del gasto público que contribuya a lograr un balance primario superavitario sostenido y suficiente, para evi-

tar que la deuda del país siga creciendo como porcentaje del PIB y resolver el deterioro de la balanza comercial.

Indicó que si bien la decisión de Banxico envía buena señales a los mercados, los resultados fueron mucho menos favorables que lo anticipado, ya que el tipo de cambio se mantuvo indiferente al alza de tasas, lo que podría estar anticipando un menor margen de maniobra en cuanto la FED decida incrementar sus tasas.

INICIO

FUENTE  
REFORMA



## MÉXICO ALIMENTARIA 2016 FOOD SHOW

**México Alimentaria 2016 Food Show** la fiesta más grande del sector agroalimentario en México. Un evento en el que se darán cita productores, inversionistas, compradores y público en general para dar a conocer y potenciar las bondades productivas de nuestro país.

Se llevará a cabo en el **Centro Banamex** de la **Ciudad de México**, del **8 al 11 de diciembre** de 2016. Será el punto de encuentro más importante de México y Latinoamérica para que productores, compradores, desarrolladores de tecnología, inversionistas, emprendedores, universitarios y público en general conozcan las oportunidades de desarrollo que ofrece el campo Mexicano.

### ¿Qué puedes encontrar?

- Orgánicos
- Agricultura
- Demostraciones
- Desarrollo Rural
- Exportaciones
- Ganadero
- Innovación y sustentabilidad
- Pesca y acuicultura



**4º FORO  
INTERNACIONAL**  
MEXICO CALIDAD SUPREMA

Dentro del marco de México Alimentaria 2016 se llevará a cabo nuestro **4to. Foro Internacional MCS 2016**, el día 9 de diciembre, con la presencia de importantes personalidades del sector y ponencias magistrales.

Se hará entrega de los Premios MCS 2016 a las empresas mexicanas, más comprometidas con la inocuidad alimentaria.



## #SAGARPAPPS

El Lic. José Eduardo Calzada Rovirosa, Secretario de la SAGARPA, presentó las aplicaciones móviles (APP) denominadas "SAGARPA PRODUCE" y "SAGARPA MERCADOS".

La SAGARPA, a través de la tecnología, se esfuerza en acer-

carse al productor, facilitándole información, mejorando la comunicación, acortando distancias, proporcionando herramientas útiles y oportunas a los productores, disminuyendo sus costos y mejorando su productividad. Así, con el uso tecnológico, pretende ser una

institución con presencia en el mundo de aplicaciones móviles para promover el trabajo y acciones que realiza la SAGARPA en beneficio de los productores agrícolas, pecuarios, pesqueros y acuícolas.

## App SAGARPA MERCADOS

Se impulsa el uso de la tecnología por parte del productor, donde por este medio podrá publicar sus productos en venta con sus **características, capacidad de venta, estado de origen del producto, si cuenta con certificación, meses de producción para venta, entre otras opciones.** Dejando su información disponible para con-

sulta de los compradores nacionales e internacionales.

**México Calidad Suprema** se suma al trabajo de SAGARPA, aportando una base de datos de 498 Productores Mexicanos registrados y Certificados por Organismos reconocidos a nivel nacional e Internacional

Ya se cuenta con datos de **2,000 compradores del sector** registrados en el catálogo de DENUÉ del INEGI, y se espera contar con compradores internacionales y triplicar estos números en el primer año de vida, para facilitar el comercio y desarrollo.





## App SAGARPA PRODUCE

### Características:

- Proporcionar a los agentes del sector agroalimentario información para **producir, distribuir y comercializar** sus bienes que impulse su competitividad.
- Qué cultivos son aptos para producirse en la zona de su interés.

- Cómo producir, tomando como referencia el o los paquetes tecnológicos del cultivo que tiene alto potencial productivo.

Las APP's fueron desarrolladas para dispositivos móviles inteligentes con sistemas operativos de Android y iOS, son aplicaciones totalmente gratuitas, tanto para la descarga e instalación, como de contenidos

de las mismas. Pero también tienen integrada funcionalidad con tecnología SMS, con lo cual inclusive teléfonos sencillos con tecnología desactualizada pueden beneficiarse. El uso de las mismas, están dirigidas a la población que está relacionada con actividades del sector agrario, pecuario y pesca, tanto de producción, como de comercialización.



**MÉXICO**  
ALIMENTARIA  
2016 FOOD SHOW

**SAGARPA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,  
PESCA Y ALIMENTACIÓN



INICIO

FUENTE  
2000AGRO

## INSECTOS COMESTIBLES



**Alimento tradicional desde la época prehispánica, en el mundo existen cerca de 1,681 especies de insectos comestibles. En México se consumen insectos desde la época prehispánica. En la actualidad existen alrededor de 504 especies comestibles en el país.**

La gastronomía mexicana es de las más características del mundo. Basta con conocer y degustar la inmensa variedad de platillos exóticos que nos ofrece y que cautivan gustos exigentes, como aquellos que se preparan con insectos aptos para la alimentación.

Los chapulines, escamoles, gusanos de maguey, jumiles, hormi-

gas, acociles y escarabajos, son algunos de los muchos insectos con los cuales se hacen manjares culinarios que se disfrutan principalmente como botana tradicional después de freirse y sazonarse de diferentes maneras. Cabe resaltar que estos han sido considerados platos de lujo desde tiempos prehispánicos.

Los insectos más comunes o conocidos son los chapulines, en Oaxaca, particularmente, se comen en tacos con salsa de chile pasilla. Los escamoles (larvas de hormiga) son muy preciados en el estado de Hidalgo, cuyas recetas los incluyen en la preparación de tamales, salsas, caldos, horneados y tunas rellenas.

En Oaxaca, con los gusanos de maguey se elabora sal y también se agregan a las botellas de mezcal a fin de garantizar la autenticidad de la bebida. En los estados de México y Morelos los jumiles (chinchas de campo) nunca faltan en las salsas, tacos, arroz y hasta en los huevos revueltos.

Actualmente, el consumo de insectos ha adquirido una mayor relevancia debido a que se ha promovido potencialmente su valor nutrimental y gastronómico, al ser una rica fuente de proteínas y considerárseles ingredientes gourmet en la cocina contemporánea.

INICIO

FUENTE  
2000AGRO

## QUESOS MEXICANOS



## GENUINOS

Los quesos mexicanos genuinos son aquellos que representan parte de nuestra historia cultural. Se elaboran con leche pura de vaca o cabra, junto con aditivos mínimos de cuajo, sal, colorante natural y cloruro de calcio.

Dichos lácteos son fabricados dentro del territorio nacional por mexicanos nativos o nacionalizados, y extranjeros residentes. Muchos de estos alimentos son completamente regionales y algunos se han difundido por toda la República Mexicana y, en menor escala, en otros países.

La mayoría de los quesos mexicanos genuinos, comúnmente conocidos como naturales, tienen su origen en la producción artesanal, que es un proceso de manufactura que emplea más mano de obra que maquinaria.

Es importante destacar que estos productos se comenzaron a elaborar en ranchos y rancharías, a fin de aprovechar los excedentes de leche generados durante el periodo de lluvias.

La elaboración de los quesos mexicanos genuinos implica tres procesos: coagulación o cuajado de la leche, deshidratación

del coágulo o cuajada, y la maduración de esta a lo largo de cierto tiempo, bajo condiciones ambientales específicas según la variedad de queso.

Se estima que en México se producen cerca de 40 variedades de quesos genuinos, como el Oaxaca, Chihuahua, panela, asadero, Cotija, sierra, adobera, trenzado, sopero, chongos, requesón, jocoque, de cincho, hoja, poro, bola, morral, epazoote y rueda, entre otros.

INICIO