

## ECONOMÍA



MÉXICO, PAÍS EN DESARROLLO QUE MÁS EXPORTA BEBIDAS ALCOHÓLICAS

## ECONOMÍA



E-COMMERCE EN MÉXICO CRECERÁ MÁS DE 100% DURANTE NAVIDAD

## TRADICIONES




EL ORIGEN DE LAS POSADAS

## JURÍDICO



SUSPENSIÓN DE TÉRMINOS 2016



Envía tus **promociones** ¡te invitamos a sumarte!

## Fiestas DECEMBRINAS

amr.org.mx

## SALUD



BENEFICIOS DE CONSUMIR FRUTOS SECOS

## AGRICULTURA



EL CARIBE SE SUMA AL RETO DE REDUCIR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

## MEDIO AMBIENTE



MURCIÉLAGOS, AGAVE Y TEQUILA

## VINO



CORAVIN MÉXICO



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



FUENTE  
ANTAD



## MÉXICO, PAÍS EN DESARROLLO



### QUE MÁS EXPORTA BEBIDAS ALCOHÓLICAS

México lideró las exportaciones de bebidas alcohólicas entre los países en desarrollo, de acuerdo con un informe estadístico difundido este jueves por la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD, por su sigla en inglés). Las exportaciones mexicanas de estos productos sumaron 3,804 millones de dólares en el 2015, superando a las de Singapur (2,626 millones), Chile (1,881 millones), Hong Kong (1,048 millones) y Sudáfrica (1,041 millones).

Los países en desarrollo exportaron bebidas alcohólicas al mundo por 16,306 millones de dólares, un campo dominado por las naciones desarrolladas cuyas ventas externas fueron por 61,496 millones de dólares.

Según la Secretaría de Agricultura, existen 160 empresas tequileras y 17,000 agricultores de agave en México, una fuente de ingresos para 70,000 familias.

Entre ellas, destaca José Cuervo, la mayor productora de tequila en el mundo y pionera en comercializar industrialmente bebidas alcohólicas en América y controlada por la familia mexicana Beckmann.

Sus ventas fueron por 1,000 millones de dólares el año pasado: un alza interanual de 31.6 por ciento.

También operan, entre otras compañías cerveceras en México, Grupo Modelo, de Anhe-

ser- Busch InBev; Constellation Brands, y Cuauhtémoc Moctezuma, subsidiaria de Heineken International.

En el 2015, México se ubicó como el mayor exportador de cerveza del mundo, con ventas por 2,542 millones de dólares, a mercados como Estados Unidos, Australia, Chile, Reino Unido y Canadá.

La competitividad de México se mantuvo en un entorno en el que los volúmenes mundiales de bebidas alcohólicas registraron un descenso de 0.7% en el 2015, entrando en territorio negativo por primera vez en más de una década, informó Euromonitor.

INICIO

FUENTE  
FORBES MÉXICO

## E-COMMERCE EN MÉXICO CRECERÁ MÁS DE 100%



## DURANTE NAVIDAD

**Los mexicanos comprarán cinco regalos, con un gasto de entre 500 y 1,000 pesos.**

Navidad aumenta el volumen de ventas en comercio electrónico (e-commerce) y se prevé un incremento en México de 108% frente a 2014, según la firma de comercio electrónico PayU.

*"Este crecimiento no solo indica mayor movimiento de ventas, pero mayor número de usuarios también, lo cual demuestra que cada vez tenemos más mexicanos comprando por internet"* aseguró Lorena Velarde, directora de PayU en México.

La firma proyecta una compra por persona de cinco regalos, con un gasto de entre 500 y

1,000 pesos. Los artículos con mayor demanda son ropa, zapatos, cosméticos, perfumes y artículos de cuidado personal.

Los elementos por los que se ha popularizado el comercio electrónico se deben a la facilidad de adquisición, pues hay comodidad y sencillez del proceso de compra. También por la rapidez y cumplimiento de los plazos de entrega. Por último, la disponibilidad de distintas formas de pago, sea transferencia, tarjeta de crédito, débito o efectivo, ya que el consumidor se siente más seguro si tiene distintas opciones para realizar el pago.

*"Sin duda, el comercio electrónico ha abierto todo un "supermercado" para la disponibilidad de horario de los clientes, en donde*

se puede acceder y comparar el precio sin tener que salir de casa.

Según un estudio de Deloitte, 6 de cada 10 consumidores mexicanos muestran optimismo para aumentar el volumen de sus compras este año.

*"Esperamos que estas Navidades sean de mucho éxito para nuestros comercios, quienes han sido parte importante del crecimiento y la transformación del sector e-commerce en el país",* expresó Velarde.

El comercio electrónico en México cerrará 2015 en 210,700 millones de pesos, 30% más comparado con lo alcanzado en 2014, según datos de la Asociación Mexicana de Internet (Amipci).

INICIO

FUENTE  
MITOS MEXICANOS

## EL ORIGEN DE LAS POSADAS

Las Nueve Jornadas, como también se conoce a las Posadas, se inician el **16 de diciembre** y terminan el 24 del mismo mes. Según la tradición popular, **las posadas simbolizan los nueve meses de embarazo de la Virgen María.** Estas fiestas rituales tuvieron su origen en las antiguas Misas de Aguinaldo, denominadas de aguinaldo, porque se ofrecían a las personas como un obsequio de Navidad. Dichas misas se acompañaban con cantos de villancicos alusivos al nacimiento del Niño Dios.

Las Misas de Aguinaldo se efectuaron por primera vez en nuestro país en el poblado de San Agustín Acolman, Estado de México, gracias a que fray Diego de Soria, monje evangelizador y prior del convento de San Agustín, consiguió del Papa Sixto V una Bula; es decir, un permiso para celebrar en la Nueva España tal liturgia, con el propósito de mejor adoctrinar a los naturales de las nuevas tierras conquistadas. Una vez obtenido el permiso papal, se iniciaron las misas que comprendían un período de nueve días, exactamente igual al número de días que antecedió a los preparativos a que se sometían los esclavos que serían sacrificados a Huitzilopochtli el 25 de diciembre. Al respecto el historiador

Germán Andrade Labastida nos informa:

*...durante los mismos días que los aztecas usaban para sus fiestas de Navidad, los frailes hacían con personas vestidas de determinada manera, con trajes que recordaban a los de la época de Vespasiano y de Tiberio, caracterizando personajes de aquel entonces, una representación de cada uno de los nueve días anteriores al 25 de diciembre, las diferentes jornadas que hicieron de Nazareth a Belén el patriarca José... con su esposa María... dando origen a las fiestas caseras conocidas con el nombre de posadas.*

Efectivamente, para dar cumplimiento a una orden del empe-

rador de Roma César Augusto, todos los habitantes de Judea, entre ellos José y María, acudieron a Belén para ser censados. Al encontrar los albergues ocupados dado el exceso de peregrinos, tuvieron que refugiarse en un pesebre, donde nació, a la medianoche, Jesús el Cristo, para ser adorado por reyes y pastores.

Pasado el tiempo, las Misas de Aguinaldo se fueron propagando por todos los rincones de la Nueva España, y se acompañaron con música ejecutada con instrumentos prehispánicos como las sonajas y las huijolas o silbatos, y con instrumentos hispanos como las campanitas y los panderos.





Ya para 1554, los festejos y las Posadas navideñas eran cosa corriente en la Ciudad de México. Poco a poco, abandonaron las iglesias y los atrios rumbo a las haciendas con capilla, donde eran celebradas por los campesinos bajo el consentimiento de los hacendados. Posteriormente, llegaron a las casas de familias adineradas, para terminar en las vecindades de barriada donde adquirieron un profundo carácter popular. En las casas se reunían los dueños con sus amistades para rezar y conmemorar las jornadas precursoras al nacimiento de Cristo.

Terminadas las oraciones y los cantos, se repartían pequeños juguetes llenos de dulces; y para los niños se ponían confites, cacahuates y frutas del tiempo en

una olla adornada con papel de China y que, alborozados, rompían con los ojos vendados.

En el siglo XIX, las Posadas se habían vuelto completamente populares y escandalosas, a tal punto que fueron prohibidas, en el año de 1808, por don Pedro Caribay, virrey gobernador y capitán general de la Nueva España. La razón se debió a que se armaban muchos desórdenes en los bailes, y había muchas borracheras incompatibles con la seriedad religiosa de las celebraciones.

Antonio García Cubas, escritor estudioso de las tradiciones mexicanas del siglo XIX, nos cuenta que en el tiempo de las Posadas las casas se adornaban con tiras de papel picado

y farolitos de papel de China o vidrio. En los marcos de las puertas se ponían olorosas ramas de pino y en los corredores se colocaban arcos también de pino.

Cuando llegaban los invitados a la Posada, todos se arrodillaban, se persignaban y los cantores entonaban himnos religiosos, para enseguida dar inicio a la letanía de la Virgen, que todos cantaban en solemne procesión: adelante iban los niños portando velitas encendidas, seguía la gente joven y luego los adultos; después aparecían los Santos Peregrinos en su pesebre que otros niños llevaban en sus hombros o portando en sus manitas. Detrás iban los músicos tocando guitarras, bandoneones, y flautas.





Al final de la procesión caminaba la servidumbre de la casa. Terminada la letanía, se “pedía posada”, tal cual hoy en día, aunque la petición tenía otra letra. Cuando entraban los Peregrinos, se les ponía sobre la mesa del comedor y los presentes se arrodillaban y rezaban siete avemarías. Seguía el rompimiento de la piñata, mientras los niños y las señoritas de la casa distribuían juguetes y colación. Sólo entonces daba inicio el baile.

En ese siglo XIX, se acostumbraba que los niños salieran a la calle a “pedir su posada”, llevando con ellos un pequeño

pesebre, al tiempo que cantaban:

*Caminen pastores, ¡Caramba!  
¡Caramba! Para Lucifer, ¡Ay!  
Que hoy viene Miguel  
¡Caramba!  
Con espada en la mano.  
Para Lucifer*

Cuando los niños llegaban a un comercio o a alguna casa, se detenían para solicitar:

*Esta sí que es Nochebuena,  
Noche de comer buñuelos,  
En mi casa no los hacen,  
Por falta de harina y huevos.*

Ante esta petición, el dueño de la casa o el buen comerciante, regalaba a los niños un tlaco,

moneda de la época, fruta, dulces o algún jugueto.

Las posadas han llegado hasta nuestros días desafiando el paso del tiempo y las circunstancias económicas adversas, para deleite de niños y adultos que se divierten con la procesión de los Santos Peregrinos, la petición de Posada, el rompimiento de la piñata, las canastitas de colación, con el imprescindible ponche con “piquete” y el baile al compás de salsas y cumbias, que nos desafían a resistir las nueve posadas.

## SUSPENSIÓN DE TÉRMINOS 2016

**ACUERDO POR EL QUE SE SUSPENDEN LOS TÉRMINOS INHERENTES A LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS ANTE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL, DURANTE LOS DÍAS QUE SE INDICAN**

**PRIMERO.** Los días 1 de febrero; 21 de marzo; 24 y 25 de marzo; 2 de mayo; 18, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 27, 28 y 29 de julio; 16 de septiembre; 2 y 21 de noviembre; **19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29 y 30 de diciembre de 2016, se declaran inhábiles para práctica de actuaciones y diligencias en los procedimientos administrativos que se desarrollan ante la Administración Pública del Distrito Federal, como son la recepción de documentos e informes, trámites, resoluciones, acuerdos, actuaciones, diligencias, inicio, substanciación y desahogo de procedimientos administrativos, notificaciones, citatorios, emplazamientos, requerimientos, solicitudes de informes o documentos, recursos de inconformidad, revocación o algún otro medio de impugnación, así como cualquier acto administrativo emitido por los servidores públicos adscritos a las Dependencias, Órganos Desconcentrados, Delegaciones y Entidades de la Administración Pública del Distrito Federal que incidan o afecten la esfera jurídica de los particulares.** Como consecuencia de lo anterior y para efectos legales y/o administrativos en el cómputo de los térmi-

nos, no deberán contarse como hábiles los días citados en el párrafo precedente. La suspensión de términos antes señalada, aplicará para las solicitudes de información pública, acceso, rectificación, cancelación y oposición de datos personales y recursos de revisión, salvo que se expida un Acuerdo específico por los titulares de los entes obligados de la Administración Pública del Distrito Federal.

**SEGUNDO.** Se excluyen de lo dispuesto en el numeral que antecede, las materias señaladas en el artículo 1º, párrafo segundo, de la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal, en cuyo caso se estará a lo dispuesto por la Ley de la materia específica de que se trate; lo señalado en el artículo 97 de la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal, respecto a las visitas de verificación; y cualquier actuación o resolución que tenga solo efectos al interior de la Administración Pública del Distrito Federal. Para la gestión de quejas derivadas por la prestación de servicios urbanos cada unidad administrativa de las Dependencias y Órganos Político Administrativos del Distrito Federal deberá de adoptar las medidas necesarias para el efecto de implementar guardias que permitan atender adecuadamente las actividades de carácter urgente, tales como fugas de agua, luminarias, bacheo, poda, tala de árboles y otros de naturaleza similar.

Asimismo, para todas las actuaciones tendientes a la prevención, auxilio, salvamento de personas y recuperación de bienes, el entorno y funcionamiento de los servicios vitales y sistemas estratégicos ante la eventualidad de una emergencia, siniestro o desastre en la Ciudad de México.

**TERCERO.** Cualquier actuación o promoción realizada ante la Administración Pública del Distrito Federal, en alguno de los días considerados como inhábiles por el presente Acuerdo, en su caso, surtirá efectos hasta el primer día hábil siguiente. Cuando se cuente con plazo para la presentación de promociones y el último día de éste sea de los considerados como inhábiles, sus efectos se prorrogarán hasta el día hábil siguiente.

### TRANSITORIOS

**PRIMERO.-** Publíquese en la Gaceta Oficial del Distrito Federal.

**SEGUNDO.-** El presente Acuerdo entrará en vigor el día de su publicación.

Dado en la Residencia Oficial del Jefe de Gobierno del Distrito Federal, en la Ciudad de México, a los veintiocho días del mes de enero del año dos mil dieciséis.- **EL JEFE DE GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL, MIGUEL ÁNGEL MANCERA ESPINOSA.- FIRMA.- LA SECRETARIA DE GOBIERNO, DORA PATRICIA MERCADO CASTRO.- FIRMA.**

INICIO

---

 FUENTE  
 2000AGRO
 

---

# BENEFICIOS DE CONSUMIR



## FRUTOS SECOS

**Las vitaminas y minerales que poseen los frutos secos protegen al organismo de diversos padecimientos.**

Los frutos secos son aquellos que contienen escasa proporción de agua, menos de un 50 por ciento, en su composición. Están cubiertos por una cáscara más o menos dura, según las especies; y poseen además un alto nivel de nutrientes que nos brindan salud.

Estos frutos se pueden consumir como botana y agregar a licuados, yogures, ensaladas, pastas, salsas y rellenos navideños. Con ellos también se preparan panes, sopas, purés y postres, ya sea natillas, pasteles, entre otros.

La gran cantidad de vitaminas y minerales que poseen los frutos secos protegen nuestro organismo contra la obesidad, anemia, estrés, cansancio, síndrome premenstrual y la debilidad en los huesos. Asimismo, su alta densidad de antioxidantes

ayuda a prevenir enfermedades del corazón y el envejecimiento prematuro, reducir el colesterol en la sangre y la presión arterial.

A la nuez se le considera la reina de los frutos secos, razón por la que es importante destacar que la producción anual de este alimento en México supera las 122 mil toneladas, teniendo como mayores productores a los estados de Chihuahua, Sonora y Coahuila. Nuestro país es su sexto productor en el mundo.

**INICIO**



---

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

---

## EL CARIBE SE SUMA AL RETO DE REDUCIR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

---

Ningún esfuerzo por erradicar el hambre y la pobreza en el Caribe será viable sin políticas públicas que promuevan modalidades de consumo y producción más sostenibles, señaló la FAO, respecto a los alimentos que diariamente se pierden o desperdician en esa región.

---

De acuerdo con estudios de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), la yuca, un alimento fundamental para la seguridad alimentaria del Caribe, alcanza niveles de pérdidas de hasta 23 por ciento en Guyana y 20 por ciento en Trinidad y Tobago, mientras que hasta 20 por ciento del tomate se desaprovecha en Santa Lucía, 27 por ciento en Trinidad y Tobago y 34 por ciento en Guyana.

El Instituto Nacional de Investigación y Extensión Agrícola de

Guyana estima que alrededor de 30 por ciento de todas las frutas y verduras que se producen en el país no son consumidas. Una cifra similar se observa con respecto a las hortalizas en Haití, 35 por ciento de las cuales se pierden o desperdician, según estimaciones del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

A nivel regional, la FAO señala que las pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina alcanzan 223 kilogramos de alimentos por persona al año, cantidad más que suficiente

para satisfacer las necesidades calóricas de toda su población en situación de hambre.

*“Si bien no hay una estimación de las pérdidas totales del Caribe, estudios muestran que éstas se producen debido a infraestructura deficiente, a prácticas inadecuadas en la post-cosecha de los alimentos y a serias limitaciones en la organización de las cadenas de valor”,* señaló Vyjayanthi López, de la Oficina Subregional de la FAO para el Caribe.



## Encontrando y conectando soluciones

Los países caribeños están realizando múltiples esfuerzos para reducir sus pérdidas y desperdicios de alimentos.

En relación con la producción y cosecha, Granada ha avanzado en un sistema de pronóstico y planificación de cultivos.

En cuanto a la infraestructura de procesamiento y empaque, Granada y Guyana han consolidado la implementación de cadenas de frío y proveen equipo adecuado para el procesado y almacenamiento de frutas y hortalizas, para evitar las pérdidas post-cosecha.

Tanto Jamaica como Trinidad y Tobago realizan acciones similares, complementándolas con capacitación a productores, empaques de alimentos y comercializadores en las cadenas de papa y yuca.

En cuanto al mercado y consumo, Granada está promoviendo el agregado de valor en productos locales frescos, mediante la elaboración de pulpas y empaques de productos combinados, permitiendo extender la vida de los alimentos y fa-

cilitar su preparación para los consumidores.

Por su parte, la Red de Agricultores del Caribe, la cual reúne a miembros de catorce países, está impulsando la compra local de alimentos y la diversificación de mercados para cada producto.

## Pérdidas y desperdicios cero, hambre cero

A nivel de políticas, la reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos se ha incorporado como un elemento clave en las estrategias para la superación del hambre y la pobreza en los países del Caribe, como el Desafío Hambre Cero del gobierno de Granada.

*“Hoy como nunca, los agricultores necesitan asistencia en la aplicación de ciencia y tecnología para prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios alimentarios, considerando que la globalización los fuerza a convertirse en productores más eficientes”,* señaló Alvin da Breo, Ministro de Agricultura de Granada, durante el II Diálogo Regional sobre Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, realiza-

do en Saint George, la capital de Granada, el 17 y 18 de noviembre.

En el encuentro, Argentina, Brasil, Costa Rica, Cuba, Colombia y República Dominicana compartieron con los países del Caribe sus experiencias en la articulación de los sectores público y privado y en la institucionalización de acciones nacionales para la prevención de las pérdidas y desperdicios de alimentos.

Los participantes del evento ratificaron en una declaración su compromiso con propiciar acciones nacionales y fortalecer la articulación entre los países latinoamericanos y caribeños en este tema.

Actualmente, la FAO está apoyando al Caribe mediante la capacitación en el uso de su metodología de caracterización y medición de pérdidas de alimentos: ha entrenado a 500 funcionarios de ministerios de Agricultura y productores de Antigua y Barbuda, Bahamas, Barbados, Belice, Dominica, Granada, Guyana, Jamaica, San Cristóbal y Nieves, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas, Surinam y Trinidad y Tobago.





## Un código internacional de conducta sobre pérdidas y desperdicios de alimentos

Los países de América Latina y el Caribe han fortalecido su voluntad política e institucional para enfrentar el desafío de las pérdidas alimentarias, creando plataformas activas de articulación en distintos niveles y sectores.

Hasta hoy, se han creado siete Comités Nacionales y una Alianza Regional de América Latina, la cual implementa una estrategia conjunta a partir de planes de acción nacionales para la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos.

Según la FAO, con un mayor involucramiento de parte de los países del Caribe en estas acciones y alianzas, la región completa da un paso importante hacia la meta de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de reducir a la mitad las pérdidas y desperdicios de alimentos al año 2030.

Actualmente, la FAO trabaja en la propuesta técnica de un Código Internacional de Conducta para la Gestión de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, instrumento que sentará una visión compartida de la problemática para facilitar el intercambio de información y promover la cooperación internacional.

*“Todos los países tienen pérdidas y desperdicios de alimentos, por eso es tan necesario un instrumento internacional de carácter voluntario que sirva como referencia para la formulación de estrategias y construcción de soluciones”,* señaló Tania Santivañez, coordinadora del Programa Estratégico de Sistemas Alimentarios Inclusivos y Eficientes de la FAO.

Este artículo fue publicado originalmente por la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. IPS lo distribuye por un acuerdo especial de difusión con esta oficina regional de la FAO.

FUENTE  
SEMARNAT

## MURCIÉLAGOS,



## AGAVE Y TEQUILA

### Círculo virtuoso que refleja la integración de la biodiversidad.

El trabajo coordinado entre autoridades, academia y productores de mezcal, tequila y pulque, rinde frutos para la recuperación del murciélago hocicudo menor y de la diversidad genética de las especies de agave en México.

Como parte de los trabajos que se llevan a cabo en la 13 Conferencia de Naciones Unidas sobre Biodiversidad (COPI3), en Cancún, la Subsecretaría de Fomento y Normatividad Ambiental de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat) presentó un caso de éxito sobre integración

de la biodiversidad en el sector productivo durante la conferencia "Murciélagos, agaves y tequila".

Se trata de la recuperación del murciélago hocicudo menor (*Leptoniterix yerbabuenae*), principal polinizador de los agaves de donde se obtiene el mezcal, el tequila y el pulque. El gobierno de la República, a través de la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (Conanp), del Instituto Nacional de Ecología y Cambio Climático (INECC) y de la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (Profepa), ha impulsado acciones de educación ambiental con instituciones académicas y productores para asegurar la recuperación de

las poblaciones nacionales de esta especie.

El subsecretario de Fomento, Cuauhtémoc Ochoa Fernández, se refirió a los murciélagos no solo como una especie polinizadora esencial en la naturaleza, sino también como el mejor aliado de los más de 30 mil productores de mezcal, tequila y pulque, de las 50 mil familias que dependen de esta industria y de todos los actores involucrados en su cadena de producción y consumo. Las exportaciones de tequila en 2015, por ejemplo, alcanzaron niveles récord con mil 200 millones de dólares, lo que representa un aumento del 6 por ciento y 183 millones de litros vendidos en más de 120 países.





Al polinizar las flores de los agaves, el murciélago contribuye a mantener la diversidad genética de las plantas, lo que a su vez resulta en una mayor capacidad de respuesta y adaptación a las enfermedades y a los impactos de un medio ambiente cambiante.

Cuando los productores permiten que un porcentaje del 5 por ciento de los ejemplares de sus plantaciones florezcan, los murciélagos los polinizan. Al completarse el ciclo de vida de las plantas no solo se mejora y conserva la diversidad genética de los agaves, sino que se conservan las poblaciones de murciélagos, cuya población se redujo en México en los últimos años hasta en un 10 por ciento

debido a la destrucción y degradación de su hábitat.

Rodrigo Medellín, investigador del Instituto de Ecología de la UNAM y experto en el tema, presentó una ponencia en la que destacó la importancia de compartir con el sector industrial la información científica sobre los servicios ambientales que proporciona el *Leptoniterix yerbabuenae*: *“los productores deben permitir que los murciélagos sigan polinizando las flores de sus plantas agaveras, las cuales pueden tener una composición genética diferente o combinada y con ello ser más resistentes a los cambios de temperatura que enfrenta nuestro territorio”*, aseveró el científico.

Mencionó también que hace algunos años el murciélago holicudo menor se encontraba enlistado en la categoría de especie en peligro de extinción, pero que hoy, gracias a las acciones emprendidas, se encuentra como amenazada, una categoría que implica condiciones de riesgo menor.

En México habitan 138 especies de murciélagos, de los cuales el *Leptonycteris nivalis* y el *Leptonycteris yerbabuenae* son los principales polinizadores del agave del que se obtiene el tequila. Los murciélagos representan una clave ecológica y económica para el dinamismo de varias actividades agrícolas y, en este caso, para la industria del mezcal, tequila y pulque.



**Coravin es un sistema creado por Greg Lambrecht. Desde su lanzamiento en el 2013 Coravin ha expandido su presencia a más de 500 tiendas alrededor de mundo.**

Más recientemente, Coravin consolidó su expansión internacional con la apertura de sus oficinas de Ámsterdam y ha extendido su negocio en Europa a Reino Unido, Francia, Alemania, Italia, Holanda, Austria, Irlanda y España.

Hoy en Estados Unidos se utiliza en más de 1,000 restaurantes y en la mayoría de los casos, como parte de su menú en el servicio por copeo.

Coravin es uno de los inventos más revolucionarios en el sector del vino y aspira a cambiar para siempre la manera en que ésta bebida es consumida.

Coravin es un dispositivo que permite extraer el vino de la botella sin necesidad de proceder al descorche, con ello se garantiza que el resto del vino se podrá guardar para otra ocasión manteniendo sus cualidades al no haber entrado en contacto con el oxígeno.

Con Coravin no hay que retirar el corcho ni la cápsula, basta con colocar el dispositivo sobre

la cápsula y el tapón del corcho sujeto al cuello de la botella, y proceder a accionar el sistema hidráulico que introduce una aguja en el interior de ésta, la atmósfera interior se presuriza con argón, un gas noble con una reactividad química muy baja, es incoloro e inerte, es decir, no es un gas reactivo bajo determinadas condiciones de temperatura y presión. Tras la presurización, basta con volcar la botella y presionar una palanquita de liberación, el vino fluirá a través de la aguja insertada llenando la copa.

Al finalizar, simplemente hay que retirar el accesorio y el corcho vuelve a sellarse, evitando el escape del vino y manteniendo sus cualidades iniciales, sin que el oxígeno pueda entrar en contacto con el vino e iniciarse el proceso de degradación. El vino podrá seguir almacenado en la bodega para otra ocasión.

Así los amantes de vino pueden disfrutar y compartir la misma botella durante múltiples ocasiones, a lo largo de semanas, meses, años o aún más, sin malgastar una sola gota.

Según Greg Lambrecht, el creador de Coravin, el sistema es ideal para particulares y restaurantes.

**Para restaurantes y bares, Coravin permite:**

- Ampliar la carta de vinos y mantener aquellas botellas que no han sido consumidas en su totalidad.
- Obtener más y mejores beneficios en cada copa.
- Ofrecer no solo por copeo sino medias botellas de vinos de la más alta calidad.
- Tener la posibilidad de maridar.

La máxima sofisticación podría ser elegir el vino que esté más cercano a su momento óptimo de consumo (o simplemente el que a cada uno le guste más).

Finalmente, las bodegas y tiendas de vinos pueden beneficiarse de este aparato, ya que pueden ofrecer a sus potenciales clientes una copa de vino para que conozcan mejor el producto.

Uno de los primeros y más entusiastas usuarios de Coravin fue Robert Parker quien incluso entrevistó a Lambrecht y grabó dos videos con él, el crítico quedó encantado con este revolucionario sistema. Según Robert Parker, Coravin es uno de los mejores inventos recientes en el mundo del vino.

Gracias al sistema de vino Coravin, disfrute de lo que quiera, cuando quiera, sin preocuparse de terminarse la botella.