



ECONOMÍA

BANCOS
EXTRANJEROS
MANTIENEN
INVERSIONES
E INTERÉS
EN MÉXICO



PAÍS

POLITÉCNICOS
CONVIERTEN
ACEITE RESIDUAL
COMESTIBLE EN
BIODIÉSEL



JURÍDICO

LICENCIA
AMBIENTAL
ÚNICA DE LA
CDMX 2017



LA EUROPEA
POR EXPERIENCIA DESDE 1953



CAPACITACIÓN

CONTROL
PRESUPUESTAL
DE ALIMENTOS
Y BEBIDAS



SALUD

ALIMENTOS Y
HÁBITOS QUE
ACELERAN EL
ENVEJECIMIENTO



AGRICULTURA

FLORICULTURA:
UNA NUEVA
OPORTUNIDAD
PARA EXPOR-
TACIONES
MEXICANAS



GASTRONOMÍA

MÉXICO ESTÁ PER-
DIENDO SUS VARIEDA-
DES DE EPAZOTE



GASTRONOMÍA

APOYA
CONAFOR
PROYECTO DE
PRODUCCIÓN
DE CARACOL
EN EDOMEX

APARTA LA FECHA
MARZO 29, 2017

JORNADAS
SUSTENTABLES

ufs.com

Unilever
Food
Solutions

Fuente: El Economista

BANCOS EXTRANJEROS MANTIENEN INVERSIONES E INTERÉS EN MÉXICO

Pese al entorno de incertidumbre provocado por el presidente de Estados Unidos, Donald Trump, la banca extranjera mantiene su interés e inversiones en México. Prueba de esto son las nuevas inversiones que han anunciado en los últimos meses grupos financieros globales como Citigroup y BBVA, propietarios en México de Citibanamex y Bancomer, respectivamente, entre otras entidades.

A principios de octubre pasado, apenas un mes antes de la elección presidencial en Estados Unidos, uno de los principales grupos financieros de ese país, Citigroup, anunciaba una nueva inversión en México para los siguientes cuatro años por 25,000 millones de pesos (alrededor de 1,322 millones de dólares), que es para mejorar la experiencia de los clientes, adicional a los 20,000 millones de pesos anunciados en el 2014.

“El verdadero anuncio es la inversión que estamos haciendo y lo que eso demuestra respecto de nuestra visión en el

México del futuro. Ésta es la inversión más importante para Citi después de Estados Unidos”, indicó en aquella ocasión Ernesto Torres Cantú, director general de Grupo Financiero Banamex.

Michael Corbat, CEO de Citigroup, comentó por su parte que “esta inversión confirma nuestro compromiso con México y nuestra confianza en sus perspectivas”.

El compromiso de la institución estadounidense con el país fue ratificado a principios de marzo pasado, cuando Citibanamex realizó su reunión plenaria de Consejo, ante la presencia de la directora del grupo para América Latina, Jane Fraser. Ahí se destacó la importancia de México para la institución financiera global.

El español BBVA, por su parte, también en los primeros días de marzo pasado, anunció una nueva inversión para los próximos cuatro años en México, ahora por 1,500 millones de dólares, que se canalizarán principalmente a reforzar su estrategia digital. Este mon-

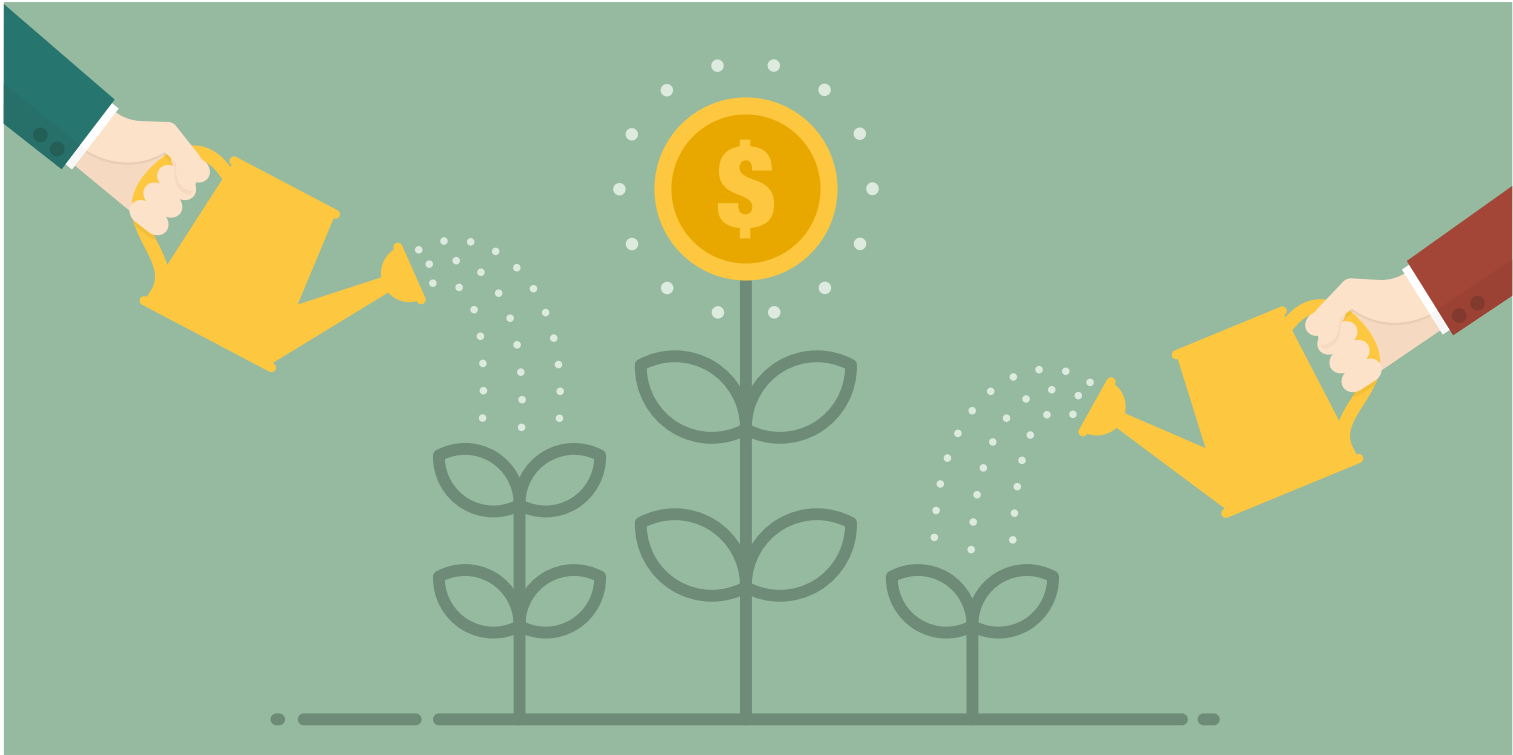
to se suma a los 3,500 millones de dólares anunciados en el 2013 y que incluyeron, entre otras cosas, la construcción de sus nuevas sedes corporativas y la remodelación de sus sucursales en modelos más digitales y multiservicios.

“Esta inversión va a ser mucho más de software, de big data, de inteligencia artificial”, mencionó en esa ocasión Francisco González, presidente de BBVA. Ahí añadió: *“La relación México-Estados Unidos es muy potente. Nuestra previsión de inversión no cambia en absoluto por la llegada de Trump, sino al revés, esto será una oportunidad para México en el tiempo”.*

En diciembre del 2016, después de la elección de Estados Unidos, el español Santander también había anunciado una inversión por 15,000 millones de pesos (alrededor de 800 millones de dólares) para los siguientes tres años. Se trata, dijo en aquella ocasión Héctor Crisi, director general del banco, de la inversión más grande desde que el grupo financiero llegó a México.



ECONOMÍA



“Suceda lo que suceda, Santander tiene un compromiso con el país de largo plazo”, decía Grisi. Apenas hace unos días este banquero reiteraba que el efecto Trump no afecta en nada las inversiones del banco español en México.

Otro banco de capital extranjero, Scotiabank, inauguró también a principios de marzo pasado su Fábrica Digital en México, con lo que ratificó su compromiso con el país azteca. Directivos de esta institución canadiense han dicho que México es uno de sus mercados estratégicos por las ventajas que representa.

El español Banco Sabadell, por su parte, dio a conocer que en diciembre del 2016 hubo una nueva inyección de capital para su filial mexicana, misma que será utilizada para seguir con el otorgamiento de crédito a corporativos y grandes empresas. En estos meses se estaría dando otra inyección similar.

En general, estos bancos extranjeros que operan en Méxi-

co han indicado que la nueva Presidencia de Estados Unidos y su discurso proteccionista, en especial contra México, no ha modificado sus planes con el país azteca.

Más bancos globales operan aquí

Pero además de las inversiones, otros bancos extranjeros conservan su interés de venir a México a brindar servicios financieros en una sociedad aún sub-bancarizada.

En el 2016 iniciaron operaciones como tal el español Banco Sabadell y el Industrial and Commercial Bank of China (ICBC), este último uno de los más grandes del mundo.

Además fueron autorizados, aunque todavía no operan como tales, el Bank of China México y Banco S3, filial de Santander España, especializado en custodia de valores.

A éstos se suman otros bancos asiáticos que en años previos han sido autorizados, pero

que aún no se les da luz verde para operar; tal es el caso del japonés Mizuho Bank y el coreano Shinhan Bank.

Tanto autoridades financieras como la Asociación de Bancos de México (ABM) han coincidido en que hay interés de otras instituciones financieras internacionales de entrar a operar en el país, aunque hasta la fecha, además de los que ya están autorizados, no hay nada concreto.

“México es un mercado enorme, lo que pasa es que a veces no dimensionamos lo que somos: 120 millones de habitantes. Es un mercado enorme, y por lo tanto es un mercado muy atractivo”, ha dicho Luis Robles, aún presidente de la ABM.

Hoy en día operan en el país 47 bancos (y cuatro están pendientes de iniciar labores), pero lo mayoría de los activos están concentrados en cinco que son de origen extranjero: BBVA Bancomer, Santander, Citibanamex, HSBC y Scotiabank.

POLITÉCNICOS CONVIERTEN ACEITE RESIDUAL COMESTIBLE EN BIODIÉSEL



Todos los días en la Ciudad de México se desechan entre 100 mil y 230 mil litros de aceite comestible que podrían aprovecharse como fuente de energía. Por ello, un equipo interdisciplinario de científicos del Instituto Politécnico Nacional (IPN) desarrolla tecnología para convertir este tipo de residuo en biodiésel, con parámetros de calidad internacional.

Liderados por los investigadores del Centro Mexicano para la Producción más Limpia (CM-P+L), Violeta Yasmín Mena Cervantes y Raúl Hernández Altamirano trabajan en una planta prototipo que produzca mil litros de biocombustible al día, con el insumo proporcionado principalmente por las cafeterías de esta casa de estudios y por empresas del sector alimenticio.

Los politécnicos diseñaron la ingeniería básica y de detalle de la planta, con lo que el proyecto pretende alcanzar viabilidad técnica, económica, ambiental y social. La propuesta del IPN, cuyo registro de patente está en marcha, previene la formación de residuos y permite la conversión de un litro de desecho por la misma cantidad de biodiésel, lo cual avizora un potencial alto.

“A escala comercial la tecnología tradicional no es tan limpia, la descarga de agua residual es considerable y se tienen que incluir plantas de tratamiento. Además de que frecuentemente no se cuenta con controles de calidad del producto obtenido”, puntualizó Violeta Mena.





Expuso que el proceso de transesterificación desarrollado, en el que colaboran 11 investigadores de la Red de Energía del Politécnico, se caracteriza por la reducción al máximo de desechos y el uso eficiente de energía. Respecto al costo del proceso, Raúl Hernández explicó que es competitivo con el precio de los hidrocarburos, aparte de que es un combustible que no daña el ambiente.

Detalló que la propuesta se gestó a partir del proyecto **“Manejo Integral de Residuos Urbanos para la Obtención de Biocombustibles”** y otros productos de valor agregado, que integran el Programa

Basura Cero de la Ciudad de México, financiado por la Secretaría de Ciencia, Tecnología e Innovación.

El especialista dijo que en cuanto se demuestre la viabilidad del proyecto, se podrá exportar a la escala deseada para contribuir en el cuidado del ambiente, toda vez que cada litro de aceite residual contamina mil litros de agua.

En el estudio colaboran expertos de los centros de Investigación en Ciencia Aplicada y Tecnología Avanzada (CICATA), Unidad Querétaro, e Interdisciplinario de Investigación y Estudios sobre Medio Ambien-

te y Desarrollo (CIIEMAD); así como de la Unidad Profesional Interdisciplinaria en Ingeniería y Tecnologías Avanzadas (UPIITA), y de las escuelas superiores de Ingeniería Mecánica y Eléctrica (ESIME), Unidad Culhuacán, y de Ingeniería y Arquitectura (ESIA), Unidad Ticomán.

También participan estudiantes del doctorado en Energía, de la maestría en Ingeniería en Producción más Limpia y de la maestría en Tecnología Avanzada. En la parte de normatividad y estudios de mercado de biocombustibles colaboran las académicas del CMP+L, Saraí Reyes y Elisa Sedas.

LICENCIA
AMBIENTAL
ÚNICACDMX
2017**Estimado Socio:**

Se les recuerda que el 30 de abril del 2017 vence el término para la revalidación de la licencia ambiental única de la Ciudad de México.

Es importante cumplir dentro de los términos establecidos en la legislación ambiental, con el objeto de no ser sancionado por la autoridad, ya que la sanción va desde una amonestación hasta una suspensión de actividades del establecimiento.

Requisitos Generales:

- Copia de la licencia ambiental correspondiente al periodo del 2016.
- Registro Federal de Contribuyentes de la persona moral o física en copia simple y original para cotejo.
- Comprobante de domicilio en

el Distrito Federal (antigüedad máxima de tres meses, del establecimiento) en copia simple y original para cotejo.

- Estados de cuenta de agua correspondiente al periodo del 2016.
- ESTUDIOS DE DESCARGA DE AGUA RESIDUAL, EMITIDOS POR LABORATORIO AUTORIZADO POR LA SECRETARÍA DEL MEDIO AMBIENTE.

Documentos de identificación oficial:

- Credencial para Votar - original y 1 copia(s)
- o Cédula Profesional - original y 1 copia(s)
- o Pasaporte - original y 1 copia(s)

Documentos de acreditación de personalidad jurídica:

- Personas físicas: Carta Poder firmada ante dos testigos e identificación oficial del in-

teresado y de quien realiza el trámite. - original y 1 copia(s)

- o Personas físicas: Poder Notarial e Identificación Oficial del representante o apoderado. - original y 1 copia(s)
- o Personas morales: Acta Constitutiva, Poder Notarial e Identificación Oficial del representante o apoderado. - original y 1 copia(s)

Comprobantes de domicilio:

- Boleta del Impuesto Predial - original y 1 copia(s)
- o Recibo del Servicio de Luz - original y 1 copia(s)
- o Boleta del Servicio de Agua - original y 1 copia(s)
- o Estado de cuenta de servicio telefónico - original y 1 copia(s)

EL TRAMITE LO PUEDE REALIZAR A TRAVÉS DE LA ASOCIACIÓN.

CAPACITACIÓN

PRÓXIMO CURSO | CONTROL PRESUPUESTAL
DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



OBJETIVO	Que los participantes puedan contar con las herramientas necesarias para crear un sistema de control administrativo dentro de su restaurante... Lo importante es la unidad no el costo, ¿Costo o rentabilidad?		
TEMARIO	- Cómo hacer un presupuesto. - Cómo controlar el gasto de mi restaurante. - Receta estándar con rendimientos. - Control de unidades / Control de 80*20. - Definición de gasto fijo y variable. - Control de nómina e incidencias. - Presupuesto de venta por unidades determinando la rentabilidad - ¿Costo o rentabilidad?		
DIRIGIDO A	Gerentes de Restaurante, Chefs, Administradores y Propietarios.		
FECHA	Martes 4 y Miércoles 5 de Abril	HORARIO	9:00 a 13:00 hrs.
LUGAR	Oficinas AMR, Torcuato Tasso 325 Int. 103, Col. Polanco	COSTO	\$2,000 + IVA Socios: \$1,500 + IVA
PONENTE	Lic. Manuel Fernández Casanova.		
INFORMES	Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146 - 5531 0911		

INICIO

Fuente: El Informador

ALIMENTOS Y HÁBITOS QUE ACELERAN EL ENVEJECIMIENTO



Una mala alimentación hace más vertiginoso el proceso de envejecimiento de la piel y dientes.

Sólo porque estás dejando de ser joven, no quiere decir que debas verte más vieja de lo que en realidad estás. Y aunque el factor más importante es tu genética, hay ciertos alimentos y hábitos que pueden hacer más vertiginoso el proceso de envejecimiento de la piel y dientes.

Vino blanco: El alcohol disminuye la saliva, la cual limpia las malas bacterias de la boca. Y aunque creas que el vino tinto sea el más dañino, el blanco en realidad es más ácido y, por ende, causa mayor daño. La buena noticia es que tus dientes están constantemente reformándose, así que pueden recuperarse de un trago de Chardonnay de vez en cuando... pero no rápidamente.

Yoghurt: El yoghurt por sí mismo es buenísimo para la salud por ser rico en calcio, proteína y vitamina D. Pero desafortunadamente también tiene mucho azúcar. Si llevas una dieta alta en azúcar, ésta interferirá con la producción de colágeno de tu cuerpo. Mejor opta por comer yogurt sin azúcar y agrégale sabor con un poco de fruta.

Frutos secos: Aunque sean una buena botana, en realidad tienen mucha azúcar y tienden a maltratar mucho los dientes. También tienen muchos sulfatos como método de preservación, pero en realidad dañan la piel. Opta por fruta natural y fresca; buena para la digestión y con menos azúcar.

Limonada: Los limones son súper ácidos, así que obviamente dañan los dientes. Si este ácido permanece mucho tiempo en los dientes, podría da-

ñar el esmalte. Y si combinas el limón con azúcar, ¡el daño es peor! Podrías cambiar la limonada por refresco, pero las bebidas carbonatadas también son malas para la piel y los dientes. ¡Mejor toma agua!

Tocino: Oh sí... rico tocino. Desafortunadamente su preservación requiere mucha sal, la cual contiene sulfatos que destruyen el colágeno de la piel... y te deshidratan. Si no puedes evitar la delicia del tocino de vez en cuando, tu mejor opción es tomar mucha agua después de comerlo.

Café: El café no sólo daña los dientes (y los decolora), sino que también deshidrata la boca. En moderación no hace tanto daño, y mucho menos si llevas una dieta saludable. Sin embargo, deberías poner atención a tu higiene bucal si tienes este mal hábito y cepillarte los dientes 2 veces al día.

Fuente: 2000 Agro

FLORICULTURA

UNA NUEVA OPORTUNIDAD PARA EXPORTACIONES MEXICANAS



Syngenta organizó en Ixtapan de la Sal, Estado de México, el IV Foro Ornamentales, para hablar del papel que juega México en el mercado de la producción de flores y propiciar el acercamiento de los productores mexicanos con experiencias de profesionales de la floricultura mundial con experiencia exportadora.

México ocupa el tercer lugar mundial en superficie destinada al cultivo de ornamentales, con aproximadamente 22 mil 700 hectáreas, sin embargo únicamente el 10 por ciento de la producción se utiliza para exportación. El Estado de México concentra el 90 por ciento de la producción y es el único estado de la República con capacidad de exportación, siendo Estados Unidos y Canadá sus principales destinos.

“En México encontramos un gran potencial para convertirnos en uno de los exportadores más importantes, y para lograrlo necesitamos capacitar más y mejor a los floricultores de nuestro país, conectarlos con socios importantes en la cadena de valor y proporcionarles las herramientas necesarias para implementar su producción y la calidad de la misma”, aseguró Israel Chimal, gerente de Unidad de Negocios Altiplano de Syngenta.



AGRICULTURA



Para lograrlo, Syngenta ha incluido el mercado floricultor en su Plan para la Alimentación Sostenible (Good Growth Plan), que por medio de seis compromisos medibles, busca implementar la productividad siendo amigables con el medio ambiente y protegiendo al productor.

Cada año se establecen 10 módulos demostrativos que impactan a alrededor de tres mil productores por medio de distribuidores y alianzas con instituciones como el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), la Concentradora Nacional de Plantas Ornamentales, SPR de RL (Conaplor),

Jardines de México, entre otras organizaciones.

Su objetivo es capacitar a pequeños productores con evaluaciones, ensayos de campo y entrenamientos prácticos que les permitan ser cada día más competentes en el mercado.

“México se encuentra en una situación privilegiada al tener un mercado interno digno de aprovecharse, tiene ventajas de transporte y ubicación. Pero además de capacitación, México necesita unión entre los productores, agremiarse y poder tener capacidad de compra de insumos y oferta de flores; también es necesario tecnificarse y profesionalizar al

capital humano”, afirmó Pedro Vázquez, ingeniero industrial de la Universidad INCCA de Colombia.

Finalmente, expertos de Ecuador y Colombia, quienes han enfrentado momentos de crisis en sus mercados, coincidieron en que los pasos para superarlas son capacitar a los productores, e invertir en la parte social tratando a las personas de forma humana y digna; seleccionar variedades más productivas y resistentes a enfermedades; tecnificar y modernizar el campo; y buscar asociaciones entre productores que les permitan ser más competentes a escala mundial.

Fuente: Animal Gourmet



MÉXICO ESTÁ PERDIENDO SUS VARIEDADES DE *epazote*

El ‘**epazotl**’, del náhuatl ‘epa’ (hedor) y ‘zotl’ (sudor o lágrimas), es una hierba que **crece de manera silvestre** en los campos de América, desde México hasta Argentina, que con los años se convirtió en un cultivo imprescindible para condimentar los alimentos, sobre todo en la zona centro y sur de nuestro país, desde la época prehispánica, hasta nuestros días.

Su sabor amargo y su fuerte olor dan un toque final a infinidad de platillos: chilaquiles, sopas como la de hongos, de nopal o de migas; los frijoles negros, los esquites, caldos como el tlalpeño, de res, de camarón, la pancita o el mole de olla, e incluso está presente en los guisados de las quesadillas: en los hongos, flor de calabaza, huitlacoche o queso.

Si bien, actualmente es difícil pensar que se termine el abasto de epazote en México, los cambios en las preferencias

culinarias del país han provocado que sea menos común la preparación de algunos de estos platillos típicos y, por consecuencia, se reduzca la riqueza de variedades de la *Dysphania ambrosioides* que había en el pasado y, por tanto, sus propiedades y sabores.

“La especie no está en peligro de extinción, pero se están perdiendo las variedades de epazote. Ya no encontramos esta diversidad de hojas verdes, moradas, casi negras, que todos son la misma especie, pero cambian sus características de acuerdo al manejo que el agricultor les da. También varían en el sabor, hay epazotes mucho más fuertes y otros más suaves”, explica **Gabriela Mahelet Lozada**, especialista del Proyecto Acciones Complementarias del Programa de Conservación de Maíces Criollos, de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio).

*“Hay platillos en los que es indispensable usar epazote, pero otros lo han dejado de agregar por la llegada de otros condimentos que no son nativos de México. Al hacer nuestra dieta con preferencias mucho más sesgadas, nos estamos perdiendo de toda esta diversidad de alimentos mucho más ricos, variados y nutritivos. En la **ciudad de México** encontramos muy poca variedad, solo hay verdes casi siempre y es raro el de hoja morada, tan intensa”,* asegura.

La experta indica que las **zonas más importantes de producción de epazote** son los **estados de México y Tlaxcala** y que su distribución y consumo se da en prácticamente todo el país, pero también en Centro y Sudamérica e incluso algunos países de Europa, donde llegó como parte del intercambio agrícola en la época colonial.

GASTRONOMÍA

Dieta limitada, menor agrobiodiversidad

El caso del epazote deja en evidencia la situación que viven otros vegetales tiernos comestibles tradicionales en México, catalogados como ‘quelites’.

“Algunos son muy locales, otros se distribuyen más ampliamente, pero han sido reportados en muchas fuentes históricas. Inclusive el trabajo de Fray Bernardino de Sahagún en el Códice Florentino tiene toda una sección (alrededor de 80 variedades) de quelites con todas sus virtudes”, explica la maestra en Ciencias Edelmira Linares, investigadora del Instituto de Biología de la UNAM.

“La palabra quelite proviene del vocablo ‘quilitl’ y en un concepto amplio agrupa flores, hojas, bulbos o incluso retoños de árboles, se habla de 500 especies más o menos en México. En el sentido estricto, solamente hojas comestibles, tenemos aproximadamente 350 especies, entre las que se encuentra el epazote”, especifica la especialista de la Conabio.

Entre las plantas consideradas quelites enlista: los **quintoniles** que se comen en las quesadillas; la **chaya**, que es una flor morada cuyas hojas se comen en tamales; los **huauzontles**, los quelites cenizos, la flor de calabaza, incluso otras flores silvestres que hay comúnmente en las calles de la ciudad como el **‘diente de león’** o el **‘colorín’**.

“Tenemos muchos recursos disponibles, pero nuestra alimentación es cada vez más limitada y muchas veces no los conocemos. En algunos casos están en una situación más extrema porque la gente deja de consumirlos, incluso dentro de las comunidades ya no lo comen y por eso están en un riesgo nutricional mayor”, lamenta Mahelet Lozada.

Comida de pobres

El origen de este ‘desdén’ por las hierbas tiene un origen más antiguo que la llegada de la comida industrializada a nuestro país. Los quelites históricamente son considerados, de acuerdo a la investigadora, un platillo inferior, el último recurso cuando no hay algo más que comer.

“No siempre el agricultor tiene conciencia de la importancia de los quelites porque es considerado como el ‘alimento de los pobres’, lo último a lo que recurren para comer cuando tienen pérdidas en sus cosechas de maíz. Entonces no están bien vistos porque tienen este sesgo cultural. Pero últimamente parece que están de moda. Los grandes restaurantes ofrecen platillos en donde el ingrediente principal o un ingrediente principal es el quelite”, indica.

La especialista en quelites de Conabio explica que aún hay forma de preservar la riqueza alimenticia que caracteriza a la comida mexicana.

“Para conservar esta agrobiodiversidad tenemos que consumirla porque es la variedad alimenticia que nos llevamos al plato y se convierte en parte de nosotros. Si la dejamos de consumir, se perderá y la manera de evitarlo es probando y atreviéndote a consumirla nuevamente, comprando en los tianguis, en las plazas donde se encuentran estos alimentos”.



INICIO

Fuente: 2000 Agro



APOYA CONAFOR PROYECTO DE PRODUCCIÓN DE *Caracol* EN EDOMEX

Con una inversión de 250 mil pesos, la Comisión Nacional Forestal (CONAFOR) apoyó la construcción de una ecotecnia en el ejido Santiago Yече, municipio de Jocotitlán, que incluye un invernadero para la cría del caracol común o (*Helix aspersa*).

Este molusco, abundante en jardines y cultivos de diferentes regiones del Estado de México, fue considerado primero como plaga y, tras informarse y capacitarse, miembros de la Asociación de Productores Forestales del Norte del Estado de México se dieron cuenta de que, en realidad son una alternativa de desarrollo económico.

Y es que la baba de caracol puede ser usada en tratamientos de belleza, para desvanecer cicatrices, manchas y marcas provocadas por el acné. Un litro se vende hasta en 800 pesos.

El caracol también es comestible y es usado en la preparación de diversos platillos. Un kilo puede llegar a costar entre 90 y 150 pesos.

Actualmente 30 hombres y mujeres de los municipios de Jocotitlán, Jiquipilco y Acambay cuidan y aprovechan una población de mil 500 ejemplares; para expandir su mercado esperan alcanzar una población de 10 mil caracoles.

Como parte de esta ecotecnia se construyó una casa de paja, una estufa ecológica, una cisterna de ferrocemento para aprovechar el agua de lluvia y un baño seco.

El invernadero se materializó con ocho semanas de capacitación en técnicas de crecimiento, producción y comercialización de caracol.

“Aquí lo que queremos hacer es darle la higiene adecuada, o sea, que realmente vean en dónde está el criadero de caracol, que se están criando

con productos orgánicos, con pura verdura y que está limpia de químicos”, señaló Jovita Gómez Montoya, integrante de la asociación.

La Asociación de Productores Forestales del Norte del Estado de México accedió a los 250 mil pesos a través del componente Ejecución de proyectos de alcance regional de las organizaciones sociales del sector forestal 2016 del Programa Nacional Forestal (PRONAFOR).

Al realizar la inauguración de este espacio, el gerente estatal de la CONAFOR, Edgar Conzuelo, informó que en 2016 se asignaron 1.5 millones de pesos para seis proyectos de ecotecnias en diferentes puntos de la entidad.

Las ecotecnias son proyectos en los que se utilizan técnicas para el aprovechamiento eficiente de los recursos naturales de cada región con el objetivo de obtener productos o servicios.