

# BOLETÍN

MARZO 28, 2017



# AMR

ASOCIACIÓN MEXICANA DE RESTAURANTES, A.C. DESDE 1948

f AMRoficial

t NoticiasAMR

| www.amr.org.mx

## SOCIALES

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO



## AMBIENTE

UNA COCINA ESPECTACULAR REQUIERE EL AMBIENTE MÁS PURO



## JURÍDICO

COFEPRIS ALERTA SANITARIA CIGARROS ILEGALES



## GASTRONOMÍA

¿LO QUE TIENES QUE PROBAR! ...LOS PLATILLOS MÁS ORIGINALES CON FRESASI



## GASTRONOMÍA

CAMARÓN, EXCELENTE ALIADO EN LA SALUD Y LA COCINA

## SUSTENTABILIDAD

LA CDMX DA PASO HACIA LA ECONOMÍA VERDE



## ECONOMÍA

MÉXICO BUSCA NUEVOS DESTINOS PARA EXPORTAR



## GASTRONOMÍA

TENDENCIAS DE ALIMENTOS 2017



Nueva línea de purificadores de aire para restaurantes

BREATHE HEALTH LIKE AIR

contacto@japay.com

japay.com

Tel. 5337 0600



# JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO



El pasado martes 25 de abril se llevó a cabo la Junta Mensual del Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes, teniendo como sede el restaurante El Secreto. 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.

El Lic. Francisco Mijares, Presidente de la AMR, pidió al abogado de esta Asociación, el Lic. Oscar Domínguez explicara a los asistentes sobre la reunión que tuvo con COFEPRIS para la simplificación de trámites para reducir la carga regulatoria.

En otro punto, la Chef Fabiola Fuentes y la Lic. Mónica Méndez de Unilever Food Solutions presentaron a los asistentes las bases para participar en un concurso que lanzarán en el mes de junio para competir por el mejor arroz de México junto con Knorr.

El Lic. Ricardo Payró de la empresa Japay, presentó los purificadores de la marca

Ideal. Comentó los beneficios para poderlos utilizar dentro de los locales comerciales.

Por último y para terminar esta junta el Lic. Francisco Mijares expuso a los asistentes una plática sobre “La Corrupción como Efecto de la Tramitología en la Industria Restaurantera”. Para finalizar, los miembros del Consejo Directivo e invitados especiales, disfrutaron del exquisito menú ofrecido por nuestra anfitriona Florentina Soberón del Restaurante El Secreto, que consistió en: crema

de elote y ensalada de nopales, huachinango a la Talla y pechuga rellena de flor de calabaza, y de postre arroz con leche tropical elaborado por Unilever Food Solutions. El maridaje (Laguardia Real Blanco Rioja y Monólogo Crianza Rioja) estuvo a cargo de La Europea.

Además, como en cada Junta de Consejo contamos con la participación de nuestros Socios Estratégicos: Banorte, Grupo Modelo, Coca Cola, Unilever Food Solutions, Vernazza y Open Table.



INICIO

FUENTE: Comunicación Social SAGARPA.

# CAMARÓN, EXCELENTE ALIADO EN LA SALUD Y LA COCINA



**El camarón es un crustáceo que proviene tanto de agua salada como dulce, su uso en la cocina aporta un toque exquisito y especial, además de ser una fuente importante de proteínas.**

La pesca de este crustáceo representa un importante recurso pesquero y alimenticio; su consumo habitual aporta a nuestro organismo diversos beneficios nutricionales como son proteínas, vitaminas, minerales y antioxidantes, importantes para controlar el peso, reducir las enfermedades vasculares y mantener una piel saludable.

De este alimento, que está disponible todo el año, nuestro país registra un consumo anual de 1.7 kilogramos por persona, además, gana espacio en el mercado exterior, pues cumple con los estándares y normas de calidad internacionales; se exporta principalmente a

Estados Unidos, Asia y Europa.

El camarón mexicano se ubica en el noveno lugar de producción mundial, con una producción que supera las 223 mil toneladas. Destacan Sinaloa, Sonora, Nayarit, Tamaulipas y Baja California como principales productores, destacan cifras de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Una de las cosas que se pueden destacar de este producto, es su versatilidad, seguramente los has probado al mojo de ajo, en chipotle, a la diablo, veracruzanos, en caldo, empanizados, ensabanados,

con queso, además de en platillos como los romeritos, ceviches, cocteles, aguachiles estilo Sinaloa, en tortitas y panuchos, recetas que varían de acuerdo a la cocina del estado de origen.

Otra opción para los amantes de los mariscos es en hamburguesa, un platillo fácil de preparar y muy nutritivo ya que combina verduras como jitomate, lechuga, cebolla, aguacate y ajo, excelentes aliados del campo mexicano

que dan un toque exquisito y especial.

El chef Eder Guzmán del restaurante Ocean Grill explicó que para su preparación se pica el camarón, la cebolla, el cilantro y el ajo; mezclar en un recipiente con pimienta y sal al gusto; se compacta y se coloca en la plancha para cocinar, posteriormente agregar queso chihuahua para gratinar.

Untar mayonesa en el interior de los panes y calentar ligera-

mente; montar la hamburguesa de camarón sobre el pan, la lechuga, la cebolla y el jitomate. Servir acompañada con gajos de papa.

El valor de producción doméstico de camarón mexicano asciende a 14 millones 910 mil 069 pesos. Este producto cuenta con las certificaciones HACCP y BRC que garantizan el máximo nivel de protección al consumidor, indican los datos de Comunicación Social de la SAGARPA.





## ALERTA SANITARIA

21 de Abril de 2017.

### COFEPRIS ALERTA QUE ESTÁ PROHIBIDO COMERCIAR, VENDER, DISTRIBUIR, EXHIBIR, PROMOCIONAR O PRODUCIR CUALQUIER OBJETO QUE NO SEA UN PRODUCTO DEL TABACO, QUE CONTenga ALGUNO DE LOS ELEMENTOS DE LA MARCA O CUALQUIER TIPO DE DISEÑO O SEÑAL AUDITIVA QUE LO IDENTIFIQUE CON PRODUCTOS DEL TABACO

- Existen en el mercado productos que no son derivados directos del tabaco pero que se asocian con productos del tabaco, por lo que su comercialización se encuentra prohibida en México.
- Los productos que han sido identificados en mayor número son vapeadores, cigarros electrónicos, e-cigarettes y el recientemente denominado "cigarro sin humo".
- Algunos de ellos se comercializan como alternativas para dejar de fumar o con efectos "menos agresivos" a la salud de las personas; sin embargo, no cuentan con ningún reconocimiento científico de la Autoridad Sanitaria en México.
- Las Autoridades Sanitarias del Sistema Federal Sanitario del país realizarán el aseguramiento inmediato de estos productos y procederán a la imposición de multas correspondientes.

La Secretaría de Salud a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) informa que ha emitido cartas de advertencia a tiendas departamentales y autoridades sanitarias estatales en las que reitera que la distribución y comercialización de cigarros electrónicos y cualquier objeto que no sea un producto del tabaco, que contenga alguno de los elementos de la marca o cualquier tipo de diseño o señal auditiva que lo identifique con productos del tabaco, es ilegal, ya que contraviene lo establecido en la fracción VI del artículo 16 de la Ley General para el Control del Tabaco, mismo que se transcribe para pronta referencia:

**"Artículo 16. Se prohíbe:**

*I. Comerciar, vender, distribuir o suministrar cigarrillos por unidad o en empaques, que contengan menos de catorce o más de veinticinco unidades, o tabaco picado en bolsas de menos de diez gramos;*

*II. Colocar los cigarrillos en sitios que le permitan al consumidor tomarlos directamente;*

*III. Comerciar, vender, distribuir o exhibir cualquier producto del tabaco a través de distribuidores automáticos o máquinas expendedoras;*

*IV. Comerciar, vender o distribuir al consumidor final cualquier producto del tabaco por teléfono, correo, internet o cualquier otro medio de comunicación;*

Oklahoma No. 14, Colonia Nápoles, Del. Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03810  
Tel. 5080-5200 Ext. 1229 y 1165, 01 800 033 50 50, [www.gob.mx/cofepris](http://www.gob.mx/cofepris)

1





V. Distribuir gratuitamente productos del tabaco al público en general y/o con fines de promoción, y

VI. Comerciar, vender, distribuir, exhibir, promocionar o producir cualquier objeto que no sea un producto del tabaco, que contenga alguno de los elementos de la marca o cualquier tipo de diseño o señal auditiva que lo identifique con productos del tabaco.

La COFEPRIS y las autoridades sanitarias estatales, continúan con la vigilancia sanitaria de portales de internet, medios impresos y puntos de venta que ofrecen estos productos al consumidor, para su aseguramiento y destrucción.

Se informa al público en general que los cigarrillos electrónicos, sus accesorios y cualquier objeto que no sea un producto del tabaco, que contenga alguno de los elementos de la marca, o cualquier tipo de diseño o señal auditiva que lo identifique con los productos del tabaco, su comercialización, venta, distribución, exhibición, promoción o producción se encuentran prohibidos por la fracción VI del artículo 16 de la Ley General para el Control del Tabaco.

Los comercializadores de dichos productos pretenden engañar al consumidor al informar que sirven para dejar de fumar o para tener efectos menos agresivos en la salud; sin embargo, ninguno de estos productos ha sido sometido a análisis ante la COFEPRIS, por lo que carecen de sustento científico, registro sanitario o reconocimiento como alternativa o tratamiento para disminuir o abandonar el tabaquismo.

En este sentido, la autoridad sanitaria advierte que seguirá realizando las acciones de verificación que sean necesarias para evitar la comercialización, venta, distribución, exhibición, promoción o producción de cigarrillos electrónicos, y cualquier objeto que no sea un producto del tabaco, que contenga alguno de los elementos de la marca, o cualquier tipo de diseño o señal auditiva que lo identifique con los productos del tabaco, en atención a que estos productos por su diseño apariencia y uso, se identifican directamente con los productos del tabaco, lo cual está prohibido por la legislación nacional y en el caso que se detecten se procederá a su aseguramiento, imposición de multas, suspensión de establecimientos de distribución, fabricación o comercialización, así como a hacer pública la información relacionada con el incumplimiento de la regulación sanitaria identificando a los infractores.

La COFEPRIS recomienda no adquirir este tipo de productos ya que pueden generar un riesgo a la salud, en caso de haberlo adquirido o tenga conocimiento de su comercialización, distribución, exhibición, promoción o producción de cigarrillos electrónicos y cualquier objeto que no sea un producto del tabaco, que contenga alguno de los elementos de la marca, o cualquier tipo de diseño o señal auditiva que lo identifique con los productos del tabaco, favor de notificar a la COFEPRIS al teléfono 01800 033 5050.

---OO---

Oklahoma No. 14, Colonia Nápoles, Del. Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03810  
Tel. 5080-5200 Ext. 1229 y 1165, 01 800 033 50 50, [www.gob.mx/cofepris](http://www.gob.mx/cofepris)

2

INICIO

# ¡LO QUE TIENES QUE PROBAR! ...LOS PLATILLOS MÁS ORIGINALES CON FRESA



Una de las frutas que más se disfrutan, son las fresas, por su frescura, su aroma, su sabor, su color... todo nos conquista de estas pequeñas frutas. Anteriormente nos limitábamos a disfrutarlas sólo en temporada, pero ahora con Valley Supreme podemos tener fresa todo el año.

Por ello podemos incluir las fresas en una gran variedad de platos. Para verlo, aquí hemos reunido algunas recetas muy originales con las que puedes aprovechar esta deliciosa fruta.

## ENSALADA DE POLLO Y FRESA CON VINAGRETA DE FRESA

La combinación de la fresa con el vinagre balsámico es absolutamente divina! Esta es una comida saludable que ayuda a mantenerte en forma, donde la mezcla de la lechuga con las fresas, los arándanos, el queso de cabra y las almendras es deliciosa. Además, la vinagreta dulce de fresas con vinagre balsámico le da el toque final que la convierte en una ensalada perfecta para cualquier día. Te recomendamos hacer más vinagreta de la que necesites y guardarla en el refrigerador para que se la pongas a tus ensaladas favoritas.

## TACOS DE NUTELLA CON FRESAS

Tacos de Nutella con fresas.  
¿Acaso necesitamos decir





algo más? Esta es una forma maravillosa de utilizar las tortillas de harina que te sobren y transformarlas en postre. Además, la combinación de fresas frescas y Nutella es simplemente sublime y, por si fuera poco, estos tacos son muy fáciles de hacer. Solo debes freír las tortillas por cada lado y después espolvorearlas (por dentro y por fuera) con una mezcla de canela y azúcar. Luego, rellena los tacos con Nutella, fresas frescas y crema chantilly. ¡Son completamente adictivos!

## ESPÁRRAGOS CON FRESAS Y VINAGRE BALSÁMICO

Una vez que mezcles fresas con espárragos horneados, ¡nada volverá a ser igual! El cielo se verá más azul, los pájaros cantarán más... este es un elegante acompañante que puedes preparar con vinagre balsámico y va de maravilla con platos de pollo, carne o pescado. Puedes usar espárragos horneados o a la parrilla. Además, te recomendamos reducir el vinagre, para que adquiera un sabor más dulce y una con-

sistencia un poco más espesa. Después, baña los espárragos y las fresas con este vinagre, condimenta con sal y pimienta ¡y disfruta de este sencillo y riquísimo acompañante!

Entra a [www.valleysupreme.com](http://www.valleysupreme.com) haz tu pedido y ¡comienza a disfrutar de estos platillos.



INICIO

# UNA COCINA ESPECTACULAR REQUIERE EL AMBIENTE MÁS PURO



Ir a un restaurante genera ilusión en cada uno de los comensales, esperamos encontrar comida con sabores únicos dentro de una atmósfera que nos haga sentir totalmente cómodos, esta experiencia va desde la presentación del plato, el trato por parte de los meseros, los sabores, los olores, hasta la sensación de satisfacción y bienestar que esperamos tener al salir del restaurante.

Para poder satisfacer las expectativas de los clientes se cuidan todos los detalles posibles, sin embargo hay dos en particular que son sumamente difíciles de controlar ya que generalmente se salen de las manos.

El primero de ellos tiene que ver con la contaminación presente en el aire de las cocinas y el área de restaurante. Por más que la limpieza del lugar sea meticulosa, no es posible controlar el aire que entra cada vez que una ventana o puerta es abierta, este aire está lleno de partículas suspendidas, alérgenos, químicos, virus, moho, bacterias, etc. Los cuales afectan directamente la calidad de los alimentos servidos así como la salud de las personas.

El otro factor es el aroma, este va ligado directamente con la percepción y experiencia que tenemos como clientes, es algo determinante a

la hora de recomendar o tomar la decisión de volver al restaurante. Los olores tienen dos fuentes principales dentro de los restaurantes, la cocina y el exterior.

A pesar de que muchas veces los olores generados en las cocinas llegan a ser algo característico del restaurante, hay ocasiones en las que la intensidad aromática se vuelve molesta para los comensales, igualmente hay momentos en los que los procesos llevados a cabo en la cocina producen un ambiente que no es del agrado de los clientes. Los olores provenientes del exterior son muy difíciles de evitar, ya que no se



tiene control sobre la fuente de los mismos.

Cuando la gente va a comer a un restaurante espera consumir alimentos y bebidas que los hagan sentir bien durante y después de comer, pero lo que muy pocos saben es que la sustancia que más consumen es aire. ¿Qué caso tiene cuidar la pureza de los alimentos cuando el aire tiene los mismos niveles de contaminación que en cualquier otro lugar?

En Alemania un grupo de científicos realizaron un proceso de investigación y experimentación durante muchos años para desarrollar tecnología de purificación de la más alta calidad; creando procesos de

ionización únicos en el mundo y combinando distintas etapas de filtrado lograron eliminar el 99.97% de las partículas contaminantes del aire (virus, alérgenos, bacterias, olores, mohos, materia particulada, etc.) creando ambientes ideales en donde la salud y la comodidad de las personas son lo más importante.

Esta tecnología ha llegado a México a través de JAPAY HEALTH, con una gama versátil de purificadores de aire los cuales se adaptan a las más altas exigencias de calidad y limpieza, cubriendo áreas que van desde 30 m<sup>2</sup> hasta 110 m<sup>2</sup>. Todos los purificadores de JAPAY HEALTH cuentan con un prefiltro el cual evita el

ingreso de partículas grandes que puedan bloquear las etapas posteriores, un filtro de carbón activo para neutralizar olores y gases tóxicos, un filtro HEPA que atrapa partículas de hasta 0.3 micras y la tecnología Plasmawave® la cual por medio de ionización elimina virus y bacterias.

Los equipos son de fácil operación, compactos, silenciosos y con un consumo mínimo de energía, generando un aire puro de forma rápida y eficiente.

¿Quiere obtener el suyo? Comuníquese con nosotros y un ejecutivo lo atenderá.  
Correo: [contacto@japay.com](mailto:contacto@japay.com)  
Tel: 55370600



JAPAY HEALTH

INICIO

FUENTE: ANTAD

(Fuente: 24 Horas / Internet, Información, 03:26, 26/04/2017)

## LA CDMX DA PASO HACIA LA ECONOMÍA VERDE

El Gobierno de la Ciudad de México tendrá una nueva oficina que se encargará de elaborar y promover iniciativas dirigidas al sector privado, para que las empresas, a cualquier nivel, se unan a la transición energética mediante el uso de energías limpias, como la que se generará a partir de la Planta del Bordo Poniente. La Oficina de Fomento a la Inversión para la Sustentabilidad Energética de la Ciudad de México, que estará a cargo de la Secretaría de Desarrollo Económico local (Sedeco), en coordinación con la Secretaría del Medio Ambiente (Sedema), identificará los proyectos relevantes para transitar hacia una economía baja en emisiones, informó el mandatario capitalino, Miguel Ángel Mancera.



El jefe de Gobierno explicó que la creación de esta nueva área obedece a la necesidad de contar a mediano y largo plazo con el consenso de actores que puedan abonar al objetivo de transitar hacia una economía local baja en emisiones. Destacó que la importancia de esta tarea radica en que el petróleo es un recurso que, tarde o temprano, se agotará; por ello se deben tomar las medidas adecuadas que permitan darle una seguridad energética a la CDMX.

“Es multiplicar nuestra economía energética, es convertirnos en un agente responsable de la transición energética nacional y desplegar una estrategia para que el sector privado se anime a invertir recursos en la economía limpia, en la economía renovable y sustentable”, mencionó.

Otro de los objetivos de la oficina, dijo, es reclutar a aquellos negocios que consumen tradicionalmente energía eléctrica para que se adhieran al uso de energías

alternativas, con lo que se logrará amortiguar el aumento de los precios en el sector. En ese sentido, detalló que dos mil de seis mil 500 tortillerías en la capital ya firmaron un convenio para participar en dicha transición.

“Quiere decir que estas dos mil tortillerías en la CDMX van a estar ahorrando algo así de ocho a 10% en sus gastos, lo que necesariamente también repercutirá en que tengamos una economía mucho más estable para este producto de consumo básico”, dijo.

Por su parte, en entrevista con 24 HORAS, Salomón Chertorivski, titular de la Secretaría de Desarrollo Económico local, mencionó que el cambio climático es el problema más grande que tenemos en este siglo, y por ello “todos tenemos algo que hacer”. Antecedentes Recordó que la creación de la oficina cuenta con un marco que le da origen, pues, por un lado, en la Constitución de la Ciudad de México se incluyen responsabilidades en energías limpias y, además, la capital mexicana suscribió los acuerdos de París, el primer instrumento mundial que pone a los gobiernos locales como actores centrales en el combate al cambio climático.



FUENTE: Unilever Food Solutions.

TENDENCIAS DE  
ALIMENTOS 2017

Estar a la vanguardia es básico cuando trabajas en el medio de la industria alimentaria para poder ofrecer a los comensales menús innovadores, ingredientes distintos y terminar por conquistarlos con un sabor inigualable. Unilever Food Solutions ha seleccionado las 8 tendencias más relevantes para que te inspires este año.

Año con año, National Restaurant Association entrevista a alrededor de 1,300 chefs para explorar las tendencias de comida y bebida de distintos restaurantes y así conocer que ingredientes, sabores o elementos regirán los menús de este año.

Estas fueron nuestras 8 tendencias favoritas:

1. **COMIDA DE COLOR:** De acuerdo a Whole Foods, la tendencia de sorprender a los comensales y personalizar los platillos con colores fuera de lo común ha incrementado considerablemente. Este año el color popular será el morado que podrás conseguir con ingredientes como col morada, espárragos morados, cebolla morada, betabel, acai, por mencionar algunos.

2. **PESCADOS Y MARISCOS SUSTENTABLES:** Debido a la situación ambiental que estamos viviendo, la mayoría de

chefs, restauranteros e incluso los consumidores están volteando a ver y conocer más acerca de los pescados y mariscos que consumen, de donde provienen, cómo se crió o se capturó y finalmente como esto afectó al ecosistema.

3. **AUTÉNTICA COCINA ÉTNICA:** Gracias a las nuevas generaciones de chefs aventureros, ha habido una gran mezcla de sabores en el mundo, destacando la variedad de cocinas étnicas de cada región que inspiran platillos completamente diferentes.

4. **SABORES AFRICANOS:** Como consecuencia de esta

mezcla cocinas étnicas, ha destacado sobre todo la cocina africana donde los expertos culinarios se encargan de adaptarlo a su menú diario incluyendo platos ricos en granos enteros, frijoles, verduras y especias exóticas de África.

5. **PLATILLOS "STREET FOOD":** La comida que encontramos en distintos puestos de las calles de diferentes regiones es un indicador de sus sabores típicos. Remontar a estos y aplicarlos a tu menú hará que hagas viajar a tu comensal en cada bocado.

6. **FLORES Y FRUTAS:** Al momento de emplatar, estos dos elementos serán tu aliado para darle vida y color a tus platillos, además de complementar el sabor del mismo. Intenta mezclar estos sabores de forma inesperada.

7. **BOCADILLOS SALUDABLES:** Las personas cada vez se preocupan más por lo que comen, buscando snacks ricos con menor cantidad o sin de azúcar, pero con alto contenido de proteína.

8. **SEMILLAS:** Estos elementos traen una fuente natural de sabor y textura, incluyendo un alto contenido de proteínas que beneficiará a tus comensales.



FUENTE: ANTAD

(Fuente: El Universal / Distrito Federal / Internet, Información, 01:57, 26/04/2017)



# MÉXICO

## BUSCA NUEVOS DESTINOS PARA EXPORTAR

Ante discursos proteccionistas a nivel global, México reitera su compromiso con el libre comercio y busca nuevos mercados de exportación, como Europa, dijo el subsecretario de Relaciones Exteriores, Carlos de Icaza. Durante el Foro de Negocios Franco Mexicano 2017, explicó que se observan oportunidades para diversificar el envío de productos nacionales a Francia y otros países europeos. En espera de la renegociación del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), comentó que hay confianza de que la razón

prevalezca y se mantenga la relación comercial con Estados Unidos, pero se debe buscar una diversificación y atraer inversiones de otros mercados.

El presidente de la Cámara de Comercio e Industria Franco-Mexicana, Alfred Rodríguez, coincidió en que la relación con Francia debe aprovecharse más, al existir un gran espacio para atraer más inversiones de ese país. México es un país "inevitable" para las empresas, afirmó, al esperarse que en 2030 se convierta en una de las 10 principales

economías del mundo. Aunque uno de los temas que "asusta" a los franceses es la seguridad. En el evento, la embajadora de Francia en México, Maryse Bossière, aseguró que la inversión francesa en el país no se debilita, y prueba de ello son las 550 empresas que desarrollan proyectos en el territorio nacional.

La intensidad de la relación entre los dos mercados se observa con el incremento de 9.2% del comercio en 2016, cuando alcanzó la cifra récord de 6 mil 180 millones de







euros, de los cuales los franceses exportaron a México 3 mil 700 millones de euros, e importaron productos mexicanos por 2 mil 470 millones de euros. 80% de las exportaciones francesas al país se concentra en materiales de transporte, equipamiento mecánico, aparatos eléctrico, electrónico e informática, así como químicos, perfumes y farmacéuticos.

El director para Europa y Asia de la Secretaría de Economía, Manuel Luna, expuso que se aceleran las negociaciones para lograr profundizar los alcances del Tratado de Libre Comercio Unión Europea-México (TLCUEM) en este mismo año. Como parte de los avances está la inclusión de nuevos capítulos, como el de cooperación para pequeñas y medianas empresas, energía y materias primas. Periodo de consulta. El proceso de consulta del gobierno con la iniciativa privada para la renegociación del TLCAN podría extenderse, ya que estarían por realizarse foros con el sector agropecuario mexicano.

El director general adjunto para América del Norte de la Secretaría de Economía, Alberto Jiménez, dijo que desde los primeros días de febrero se inició la consulta entre el sector privado y se han tenido diversas reuniones con los sectores productivos del país. Añadió que no se trata de elaborar un documento producto de la consulta, pero sí será “una herramienta que servirá de guía para la renegociación”. Por ello el objetivo es hablar con todos los sectores productivos para conocer sus propuestas, inquietudes, problemáticas y otros aspectos.