



EVENTOS

BILBAO SERÁ EL ANFITRIÓN DE LOS PREMIOS DE THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS EN 2018



CAPACITACIÓN

DESARROLLO DE HABILIDADES DE SUPERVISIÓN



JURÍDICO

CALIBRACIÓN DE BÁSCULAS ANTE PROFECO



RESTAURANTES

CLÁSICOS QUE TIENES QUE REVISITAR



EVENTOS

DESCUBRE EL FESTIVAL GASTRONÓMICO "PURO SINALOA"

AGRICULTURA

NUEVO BIOCARBÓN ELABORADO CON RESIDUOS DE OLIVO



AGRICULTURA LA VAINILLA DE MÉXICO AL MUNDO



AGRICULTURA

CULTIVOS SUSTENTABLES ¿AGRICULTURA DEL FUTURO?



BILBAO SERÁ EL ANFITRIÓN DE LOS PREMIOS DE



La organización de The World's 50 Best Restaurants ha anunciado hoy que los premios del 2018, y su programa de eventos correspondiente, tendrán lugar en la región vasca de España, particularmente en la ciudad de Bilbao.

En colaboración con la Diputación Foral de Bizkaia, The World's 50 Best Restaurants está trabajando para llevar a cabo sus prestigiosos eventos en una región española que se destaca por su extraordinaria gastronomía.

La sede para el 2018 marca el regreso a Europa de la reunión anual más importante del mundo culinario después de haber celebrado ediciones muy exitosas en Australia, este año, y en Nueva York en el 2016. España forma parte de la gira mundial de The World's 50 Best Restaurants que inició en 2016, después de mantener al Reino Unido como sede por 13 años.

El anuncio se hizo en un exclusivo brunch vasco organizado en Eneko at One Aldwych, en Londres, al que asistieron chefs galardonados como Elena Arzak, Brett Graham, Isaac McHale y Eneko Atxa. Asimismo, Charles Reed, Director Gerente del Grupo de William Reed Business Media, la empresa propietaria

de The World's 50 Best Restaurants, fue acompañado por el Diputado General de Bizkaia, Unai Rementeria Maiz.

William Drew, Editor del Grupo de The World's 50 Best Restaurants, dijo: *"Estamos encantados de ser recibidos por la región vasca de España y trabajar con la Diputación Foral de Bizkaia para celebrar la edición 2018 de The World's 50 Best Restaurants. Como país, España ha estado siempre a la vanguardia de la gastronomía y la región vasca, en particular, tiene una cultura culinaria increíblemente rica. Las ciudades de Bilbao y San Sebastián son famosas por la concentración de excelentes restaurantes, que varían desde destinos internacionalmente reconocidos hasta sus famosos bares de pintxos. Esto las convierten en uno de los mejores destinos culinarios del mundo."*

El director foral de Turismo y Promoción Exterior de la Diputación Foral de Bizkaia, Asier Alea declaró: *"Bizkaia es un paraíso culinario liderado por una nueva generación de la cocina vasca en cuya base se encuentran unas fuertes raíces tradicionales con una proyección moderna mundial. Por ello, lo consideramos como el maridaje perfecto para The World's 50 Best Restaurants y,*

a la vez, nos sentimos privilegiados de ser los anfitriones de las celebraciones de estos prestigiosos premios culinarios internacionales en 2018. Nos aseguraremos que todos los visitantes se sientan como en casa en Bizkaia y en el País Vasco".

El anuncio anual de la lista es el inicio de una verdadera celebración de la gastronomía mundial, que reúne a una comunidad única de visionarios en todo el paisaje culinario. Los premios se basan en los votos emitidos por la Academia de The World's 50 Best Restaurants, que está formada por un selecto grupo de más de mil líderes internacionales influyentes en la comunidad de restaurantes.

En 2018, la ceremonia de premiación tendrá lugar en Bilbao, la capital de la provincia de Bizkaia, en el norte de España, que es famosa por su cultura culinaria, su autonomía regional y su histórico Museo Guggenheim. Las actividades asociadas al programa de The World's 50 Best Restaurants (como los eventos #50BestTalks y el Banquete de los Chefs) también se llevarán a cabo en otras localidades de la región vasca, como San Sebastián, que es la sede del Basque Culinary Center.



EVENTOS



Actualmente, la región ostenta cuatro restaurantes en la lista de The World's 50 Best Restaurants de 2017: Asador Etxebarri, en Axpe (No. 6); Mugaritz, cerca de San Sebastián (No. 9); Arzak, en San Sebastián (No. 30); y Azurmendi cerca a Bilbao (No. 38). Otros restaurantes como, Nerua - ubicado dentro del icónico Museo Guggenheim en Bilbao, ocupa la posición 56 de la Lista 51-100; mientras que, Martín Berasategui, cerca de Lasarte-Oria, está en la posición 77.

Durante los 15 años de historia de The World's 50 Best Restaurants, España ha sido representada un robusto grupo de restaurantes estelares - liderados tanto por El Bulli como por El Celler de Can Roca, los cuales han sido seleccionados como El Mejor Restaurante del Mundo en varias ocasiones. A su vez, Mugaritz y Arzak han sido miembros de la constela-

ción de los 50 Best por más de una década.

Eneko Atxa, jefe de cocina de Azurmendi, en Bizkaia, y Eneko at One Aldwych, en Londres, manifestó: *"Fue un gran placer organizar un brunch vasco aquí, en Eneko at One Aldwych. Estoy muy emocionado de saber que los premios serán celebrados en mi país y, más aún porque será en mi ciudad natal: Bilbao. Será fantástico poder compartir la extensa diversidad de la cultura culinaria de la región vasca con chefs, restauradores, medios de comunicación y amantes de la comida de todo el mundo."*

Cómo se define la lista de The World's 50 Best Restaurants

La lista es creada a partir de los votos emitidos por la Academia de The World's 50 Best Restaurants, un grupo influyente conformado por más

de mil líderes internacionales de la comunidad gastronómica. El panel de cada región está compuesto por escritores y críticos culinarios, chefs, restauradores y gastrónomos muy respetados. Los miembros enumeran sus opciones según su orden de preferencia basándose en las mejores experiencias ofrecidas por los restaurantes que ha visitado durante los últimos 18 meses. Para ello no existe una lista predeterminada de criterios que deben ser cumplidos; sin embargo, están sometidos a un estricto reglamento de votación.

La lista de The World's 50 Best Restaurants es auditada imparcialmente por los servicios de consultoría profesional de Deloitte para garantizar la integridad y autenticidad del proceso de votación y que la lista resultante de The World's 50 Best Restaurants esté protegida.

CAPACITACIÓN

PRÓXIMO CURSO | DESARROLLO DE HABILIDADES DE SUPERVISIÓN



OBJETIVO

El participante conocerá las principales herramientas para lograr una supervisión efectiva con la finalidad de incrementar la productividad de su equipo. Asegurar una mayor calidad en el servicio, optimizar recursos y desarrollar a su personal.

TEMARIO

- Definición de Supervisión: Origen y necesidad de Supervisión / Requisitos para que exista una Supervisión / Importancia de la Supervisión.
- Diferentes estilos de Supervisión: Autocrático / Democrático / Liberal / ¿Cómo es el estilo de la Supervisión en un Restaurante?
- Supervisión en un Negocio de Alimentos y Bebidas: Cocina / Piso / Caja y Barra
- Proceso para el Supervisor: Planeación / Organización / Ejecución / Seguimiento / Control.
- Herramientas para una adecuada Supervisión: Guías y procesos, entre otros.

DIRIGIDO A

Gerentes, Chefs, Capitanes, Supervisores y Líderes de Unidad de Negocio.

FECHA

Martes 16 de Mayo

HORARIO

9:00 a 13:00 hrs.

LUGAR

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

COSTO

\$1,500 + IVA
Socios: \$1,000 + IVA

PONENTE

Lic. Antonio Piñón / Consultoría de GO Business, Human Capital Strategies.

INFORMES

Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146 - 5531 0911

INICIO

CALIBRACIÓN DE BÁSCULAS ANTE PROFECO



Actualmente PROFECO dentro de las visitas de verificación en Restaurantes, además de verificar el contenido en cartas o menús, verifica que las básculas estén calibradas conforme a los lineamientos establecidos en la legislación encargada de regular este rubro.

PROFECO cuenta con el sistema de calibración en línea, con esto se evita traslados y gastos innecesarios.

Calibración en Línea es una herramienta con la que se puede realizar la contratación de un Servicio de Calibración de Instrumentos de Medición, también puedes obtener tu línea de captura, pagar vía internet y recibir confirmación de pago, disminuyendo el riesgo por el manejo de documentos y/o efectivo.

NOTA: El servicio del Sistema de Calibración en Línea no se proporciona a aquellos instrumentos de medición que se encuentren inmovilizados o sujetos a algún procedimiento administrativo en la PROFECO.

Primera. “EL USUARIO” reconoce que, con su aceptación a las presentes disposiciones, se apega al contenido de las mismas; y señala un nombre de usuario y contraseña que le permitan hacer uso de **Calibración en Línea**.

Segunda. Con el recibo de la contraseña, “EL USUARIO” reconoce que el nombre de usuario y contraseña son su medio de identificación electrónica y queda bajo su exclusiva responsabilidad su uso y resguardo.

Tercera. “LA PROFECO” podrá requerir a “EL USUARIO” cualquier información adicional respecto de su contraseña electrónica.

Cuarta. “EL USUARIO” dará aviso vía correo electrónico a “LA PROFECO” a la dirección calibracionenlinea@profeco.gob.mx por la pérdida u olvido de su contraseña a fin de que ésta se le envíe a su correo electrónico al día hábil siguiente a aquél en el que fue recibido el aviso.

Quinta. La pérdida u olvido del nombre de usuario o contraseña, no exime a “EL USUARIO” de la responsabilidad de dar cumplimiento a las presentes condiciones.

Sexta. “EL USUARIO” hará uso de **Calibración en Línea** exclusivamente para los alcances establecidos en estas disposiciones, por lo que asume la responsabilidad y autoría de la información que provenga de su nombre de usuario y contraseña.

Séptima. “LA PROFECO” garantiza la protección de los datos personales registrados en **Calibración en Línea**, conforme a lo establecido en la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental.

Octava. “EL USUARIO” presentará todos los documentos o información relacionados al servicio requerido ante las instancias de “LA PROFECO” correspondientes, de conformidad con los requisitos solicitados para cada trámite.

Novena. Los horarios de todas las operaciones realizadas que se tramiten a través de **Calibración en Línea**, se registrarán de conformidad con el horario de la Ciudad de México, D. F.

Las operaciones realizadas en horas y días inhábiles se tendrán por recibidas al día y hora hábil siguiente.

Décima. “EL USUARIO” recibirá mediante correo electrónico el aviso con el cual se haga de su conocimiento que la operación de pago fue exitosa.

Décima primera. “LA PROFECO” se reserva la facultad de establecer limitaciones con respecto al uso de **Calibración en Línea**, incluyendo, sin ningún límite, el número máximo de días que los mensajes de correo electrónico, anuncios u otros contenidos instalados habrán de permanecer en el correo `calibracionenlinea@profeco.gob.mx`, el número máximo de mensajes de correo electrónico que pueden ser enviados o recibidos por una cuenta, el tamaño máximo de algún mensaje que puede ser enviado o recibido por una cuenta, el espacio máximo de disco que será asignado en los servidores de “LA PROFECO”, y el número máximo de veces y tiempo de conexión a las que “EL USUARIO” podrá tener acceso en un período determinado.

Décima segunda. “LA PROFECO” no tiene responsabi-

lidad u obligación legal por la eliminación de mensajes u otras comunicaciones, fallas o cualquier otro contenido disponible o transmitido por **Calibración en Línea**. Asimismo, no será responsable frente a “EL USUARIO” o a terceras personas por cualquier modificación, suspensión por mantenimiento o interrupción del servicio; en todos los casos los términos serán ampliados el mismo número de días que no hubiere acceso a **Calibración en Línea**.

Décima tercera. “LA PROFECO” se reserva la facultad de suspender registros de usuarios que durante un periodo de 18 meses o más hayan estado inactivos, previo aviso a “EL USUARIO”.

Décima cuarta. “LA PROFECO” se reserva la facultad de cancelar solicitudes de servicio que no hayan sido pagadas y se haya cumplido la fecha de vencimiento.

Décima quinta. “LA PROFECO” podrá modificar en cualquier momento las presentes condiciones de forma unilateral, para lo cual dará aviso a “EL USUARIO” mediante correo electrónico sobre este hecho. “EL USUARIO” podrá manifestar su oposición en apearse a las condiciones modificadas, dentro de un plazo de 30 días naturales posteriores a dicho aviso. En caso de no hacer manifestación alguna por escrito se tendrán por aceptadas las nuevas condiciones.

Décima sexta. Los servicios que se encuentren en trámite al momento de la modificación de las condiciones, seguirán tramitándose de conformidad con aquellas a las que se adhirió “EL USUARIO” al momento en que se le dio aviso de la modificación correspondiente.

Décima séptima. “LA PROFECO” podrá modificar en cualquier momento el formato, presentación o diseño de **Calibración en Línea**, sin previo aviso de tal hecho a “EL USUARIO”.

Décima octava. “EL USUARIO” deberá utilizar equipos de cómputo que cuenten con un antivirus actualizado. Asimismo, contar con el equipo de cómputo con el software necesario para hacer uso de **Calibración en Línea**.

Décima novena. “LA PROFECO” no tendrá responsabilidad alguna por descargas de virus a los equipos de “EL USUARIO” relacionadas con la utilización de **Calibración en Línea**.

Vigésima. “LA PROFECO” podrá dar a conocer a “EL USUARIO” a través del correo electrónico registrado en **Calibración en Línea**, las actualizaciones de precios, nuevos servicios incorporados o cualquier información de interés relacionada con **Calibración en Línea**.

Clásicos

QUE TIENES QUE REVISITAR

Si no los conoces o hace mucho que no vas, estos son los imperdibles de la ciudad.

Nuestra ciudad tiene una gran tradición restaurantera que no debe ser pasada por alto, se trata de sitios que —literal—, han visto pasar por lo menos dos generaciones de chilangos por sus mesas. Resulta aún increíble que muchísima gente no los conozca y por eso decidimos hacerte una pequeña selección de estos restaurantes que son todo un clásico digno de ser visitado a la menor oportunidad.

La Hacienda de los Morales

A la Hacienda de los Morales se le conoce como «El lugar de los momentos memorables» porque ha sido el escenario para celebrar grandes acontecimientos rodeado de su gran su abolengo histórico. Es reconocida por su rica cocina internacional con especialidades mexicanas y por su servicio de banquetes.

Su historia se remonta a épocas coloniales cuando el Rey de España concedió a Hernán Cortés esas tierras y en ellas se establecieron las primeras Moreras —donde se criaban gusanos de seda—, de ahí deriva el nombre.



Estoril

Fue fundado en 1971 por la familia Martin, desde entonces han dedicado su esfuerzo a atender de manera personal a sus clientes que han visto pasar un buen número de generaciones de mexicanos. Su cocina es una fusión de gastronomía mexicana y francesa a cargo del chef Pedro Ortega. No deben perderse platillos como el perejil Estoril, escargots de la casa, filete en salsa de morillas, raviolos Estoril, entre otros.



RESTAURANTES

Fritz

Es un espacio para los amigos con cocina alemana y cerveza fría y espumosa. Un refrigerador con cervezas de alemanas te recibirá; la galería de cuadros que hace alusión a la bebida de malta está en las paredes amarillas de su salón comedor. Mostaza, salchichas, col agria y servicio más que amable caracterizan a este restaurante con más de 70 años de vida. Sin duda, es como comer en la Alemania de antaño, en un pequeño pueblo.



Les Moustaches

No es poca cosa que uno de los restaurantes más emblemáticos de la ciudad cumpla cuatro décadas de servicio impecable, premiado en numerosas ocasiones. El galardón más reciente que recibió Les Moustaches fue el Five Star Diamond Award 15^o ocasión, por parte de The American Academy of Hospitality Sciences: un reconocimiento a su excelente comida, servicio, calidad, actitud y hospitalidad.

Una visita a este tradicional templo francés en la Ciudad de México implica una aventura en el tiempo, un traslado a la época dorada del Porfiriato en la que la gastronomía francesa era la carta reinante. Teniendo como marco una bella mansión de principios del siglo XX, el viaje al México de los sabores europeos inicia apenas al cruzar la puerta y ser recibidos por la música del piano y un colorido vitral que adorna el lugar.

Hostería Santo Domingo

Nació en 1860 en lo que fuera parte del Convento de Santo Domingo de Guzmán y ha sido testigo de los acontecimientos y cambios que se han desarrollado en el Centro Histórico de esta ciudad desde aquellos ayeres. Contando con una estructura firme y una construcción que conserva intacto el estilo del siglo XVI, la Hostería de Santo Domingo alberga entre sus anchos muros el testimonio de todo lo acontecido desde sus inicios, comenzando con las actividades religiosas de los frailes cuando el edificio funcionaba como convento, hasta ahora, las expresiones de satisfacción de las miles de personalidades que han probado los más exquisitos platillos de la tradicional comida mexicana.



INICIO

EVENTOS

DESCUBRE
EL FESTIVAL GASTRONÓMICO
“PURO SINALOA”

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

ASERCA

SINALOA
GOBIERNO DEL ESTADO

LXII

SINALOA
SECRETARÍA DE DESARROLLO
ECONÓMICO

INVESTIGADORES

COMPRADORES

FOODIES

PRODUCTORES

CHEFS

ESTUDIANTES

FESTIVAL GASTRONÓMICO
PURO SINALOA
ENCUENTRO DE NEGOCIOS, DEGUSTACIONES Y CATAS

11 y 12
MAYO

f Festival Puro Sinaloa t F Puro Sinaloa i Festival Puro Sinaloa

Productores, chefs, baristas, mixólogos y amantes de la cocina mexicana se reunirán este 11 y 12 de mayo en Mazatlán, Sinaloa, en el festival “Puro Sinaloa” para degustar platillos típicos de esa región y el país.

Con este evento, impulsado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), se busca generar un mayor acercamiento entre quienes producen los alimentos de nuestro país, quienes los preparan y, por supuesto, quienes los consumen.

En el festival, que se realiza en la Casona de la Machado, se tienen programadas clases abiertas con chefs nacionales, degustaciones de los diferentes alimentos en México, y en

particular en Sinaloa, así como catas de café, vino y mezcal.

A partir de hoy la gastronomía sinaloense les dará la bienvenida a todos aquellos interesados en degustar una amplia variedad de platillos elaborados con ingredientes 100 por ciento mexicanos, como maíz, garbanzo, jitomate, berenjena, tomate, pepino, ajonjolí y camarón.

A nivel nacional, Sinaloa es el principal productor de camarón con un volumen de 95 mil 735 toneladas, que equivalen a más del 42 por ciento de la producción total del país. En pepino, México ocupa el octavo lugar mundial en producción, con un volumen superior a las 800 mil toneladas, del cual, el 44 por ciento es de origen sinaloense.

Aparte de la cultura que rodea a la gastronomía del estado, destaca la producción de granos –particularmente maíz- y hortalizas, los cuales son consumidos en México y enviados a diversos destinos alrededor del mundo. El estado es el principal productor de jitomate con más de 849 mil toneladas y, en berenjena genera más de 150 mil 375 toneladas al año, indican las cifras de Comunicación Social de la SAGARPA.

Los asistentes disfrutarán de las creaciones culinarias de los chefs Diego Becerra, Héctor Peniche, Isabel Domínguez, Julián Portugal, Marino Maganda, René Angón; así como del barista Salvador Benítez; el mixólogo José Yáñez y la sommelier Grecia Guerrero.

INICIO

Fuente: 2000Agro



NUEVO BIOCARBÓN ELABORADO CON RESIDUOS DE OLIVO

Científicos han demostrado que el uso de biocarbón potencia la producción de los cultivos agroalimentarios.

Investigadores de la Universidad de Córdoba y la Universidad Pablo de Olavide han demostrado las capacidades del biocarbón. Durante dos años han estudiado los resultados de la adición de este componente al suelo en dos plantaciones de trigo y los datos han sido esperanzadores: la producción aumentó, de media, en un 25 por ciento. El equipo de trabajo ha estado compuesto por los grupos de investigación Ecología terrestre de la UCO y el de Edafología de la UPO, así como la empresa Zero Emision, filial de Abengoa.

Los científicos han demostrado que el uso de biocarbón, un tipo de carbón que se consigue a raíz de los residuos obtenidos de la poda del olivo, potencia la producción de los cultivos agroalimentarios. Primero lo hicieron en siembras de trigo en maceta y, posteriormente, quisieron trasladar los resultados positivos al aire libre. Utilizaron dos fincas cordobesas: El Encineño y El Origuero. Dos parcelas experimentales en las que han trabajado durante dos años para analizar estadísticamente el uso de este material vegetal. *“Y los efectos siempre han sido positivos: en todos los casos se ha incrementado la producción”*, subraya Rafael Villar, investigador del Área de Edafología de la Universidad de Córdoba, que explica que el biocarbón obliga al vegetal a esforzarse para conseguir

sus nutrientes haciéndola más eficiente.

Los resultados obtenidos por estos grupos de investigación universitarios han demostrado que el rendimiento del biocarbón es aún mayor cuando actúa en conjunto con fertilizantes, pues los retiene y, así, es capaz de mejorar su trabajo. De esta manera se podría obtener una producción media con menor uso de fertilizante, lo que conllevaría un ahorro importante las explotaciones agrarias. Un gasto que deben afrontar los agricultores que, en ocasiones, es en balde: si hay varios días de lluvia, el agua produce un efecto lavado y los nutrientes se disuelven sin llegar a la planta. Por ello, el desarrollo de enmiendas para fertilizantes a partir del biocarbón es otra vía de avance para este material.

INICIO

Fuente: Comunicación Social
SAGARPA

LA VAINILLA DE MÉXICO AL MUNDO



Veracruz, principal productor a nivel nacional con 481 toneladas: SAGARPA.

La ixtlilxóchitl (flor negra) es una orquídea endémica de México que se ha cultivado desde tiempos prehispánicos en la región Totonaca del norte de Veracruz y Puebla.

La historia de la vainilla comienza con las culturas prehispánicas, situadas en México, entre otros usos la ocupaban para aromatizar una bebida a base de cacao, llamada "Xocolatl".

La vainilla conoció otras tierras al momento de la conquista, cuando fue llevada a España como parte del intercambio cultural y gastronómico de la colonización. Tras

intentar cultivarla, se dieron cuenta que el secreto de las largas y delgadas vainas se había quedado en México: la melipona o abeja de monte. Las meliponas eran las únicas que podían polinizar la flor de la vainilla y junto con ciertos colibríes nativos, eran las más efectivas.

Por casi tres siglos el único productor de vainilla fue México, sin embargo, para 1841, los europeos desarrollaron un método eficaz para fertilizar la flor a mano.

Actualmente, por las condiciones climáticas y de suelo, la vainilla se produce en otros países principalmente en la isla de Madagascar, sin embargo, desde hace 8 años el fruto maduro de la orquídea *Vanilla planifolia* Andrews, es decir la Vainilla de Papantla, cuenta

con denominación de origen, protegiendo así 39 municipios entre Veracruz y Puebla, indican datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Este producto mundialmente famoso, se utiliza como saborizante en casi todo el mundo, es favorito de consumir en Estados Unidos seguido de Canadá y Europa, usualmente se ocupa en postres como malteadas, helados, galletas. Además, su consumo aporta nutrientes como: hierro, calcio, potasio y fósforo.

De las 15 especies de vainillas mesoamericanas, nueve se encuentran en México, en donde Veracruz es el principal productor, con 481 toneladas, indican las cifras de Comunicación Social de la SAGARPA.

Fuente: Valley Supreme

CULTIVOS SUSTENTABLES

¿AGRICULTURA DEL FUTURO?



La agricultura en nuestro país es un sector de gran importancia y productividad. De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), México cuenta con un territorio nacional de 198 millones de hectáreas, de las cuales, 145 se dedican a la actividad agropecuaria.

La agricultura determina entonces, un impacto relevante en el desarrollo económico, social y ambiental en el país.

A pesar de la extensión de territorio que tiene nuestro país, la falta de espacios naturales para llevar a cabo cultivos en tierra, es cada día mayor, ya que los desarrollos inmobiliarios e interés por la urbanización de servicios crece aceleradamente.

Por ello, surge la necesidad de aprovechar el poco terreno disponible de la mejor mane-

ra. Ejemplo de este objetivo es la Hidroponía, que, definido de manera sencilla, es la técnica agrícola que permite cultivar plantas sin el uso de suelo.

Los orígenes de esta agricultura datan desde los jardines flotantes de los Aztecas, llamadas Chinampas, que eran balsas construidas con cañas y bejucos que flotaban en el Lago de Tenochtitlán, teniendo lodo extraído del fondo, que proporcionaba las sustancias orgánicas a las plantas, donde sus raíces traspasaban el fondo de la balsa para tomar el agua necesaria para su crecimiento.

Actualmente, las raíces de las plantas crecen dentro de un sustrato que puede ser arena, tezontle, perlita, etc. y se van incorporando nutrientes a través de una solución mediante el riego. Uno de los grandes beneficios de la hidroponía es que permite obtener cultivos li-

bres de parásitos, bacterias y hongos.

La hidroponía es entonces, un cultivo en agua, pero con sustitutos del suelo. Mediante este método de agricultura se puede producir cualquier tipo de verdura o fruta que no provenga de un árbol, así como legumbres y flores.

Otro de los grandes beneficios de la hidroponía, es la obtención de un rendimiento máximo en volúmenes de producción, que es superior a los cultivos a cielo abierto, favoreciendo el desarrollo de agricultura en zonas donde las condiciones resultan adversas por el clima y otros factores naturales.

Y tú, ¿ya consumes alimentos hidropónicos? Prueba ahora mismo la mejor agricultura sustentable en www.valleysupreme.com.