



EVENTOS

TEST: DIME QUÉ
TE GUSTA Y
TE DIRÉ DÓNDE
COMER ESTE FIN
#QUINCENA
DEL COMENSAL



JURÍDICO

TIPOS DE
CONTRATACIÓN



JURÍDICO

LEY FEDERAL
DEL DERECHO
DE AUTOR



15 DÍAS
PARA DESCUBRIR LOS
MEJORES PLATILLOS DE LA CDMX



DEL 30 SEP AL 15 OCT 2017



ECONOMÍA

MÉXICO
BUSCA MEDIDAS
ARANCELARIAS
EN CASO DE
FRACASO DEL
TLCAN



CDMX

CDMX PLANTEA
AMPLIAR EN 1,000
MDP TECHO DE
ENDEUDAMIENTO

SALUD

PULQUE,
IDEAL PARA
COMBATIR
PROBLEMAS
INTESTINALES



AGRICULTURA

DESARROLLAN NUEVO
AGUACATE LIGHT



AGRICULTURA

DRONES:
ALIADOS PARA
MODERNIZAR EL
CAMPO MEXICANO

CashDro

¡La caja que siempre cuadra!



Reciclador de efectivo
en el punto de venta

www.japay.com

TEST: DIME QUÉ TE GUSTA Y TE DIRÉ DÓNDE COMER ESTE FIN



Se acerca el segundo fin de la **Quincena del Comensal** y con él, más posibilidad de probar nuevos sabores. Si eres de los que todavía no tienen plan culinario para este viernes, sábado y domingo; nosotros te recomendamos qué tipo de restaurantes visitar, según tu personalidad. Lo único que tienes que hacer es decirnos qué te gusta y nosotros te decimos dónde comer. ¡Adelante!

1. Cuando vas al súper, ¿qué compras de comer?

- A. Tabulé para el alma
- B. Algo ya preparado, me da flojerita cocinar
- C. Queso Brie y luego me paso al pasillo de vinos
- D. Todas las anteriores, ¡qué hambre!

2. Si tus amigos te encuentran comiendo en la calle, lo más probable es que te vean consumiendo:

- A. Nada porque ya me lo acabé, pero es probable que me escuchen pidiendo el quinto tiempo
- B. Un pan dulce y un cafecito, como señora
- C. Un bowl de quinoa... algo detox, ya sabes...
- D. Canard à l'orange, para quien no hable francés... pato a la naranja

3. Sales de fiesta y el drink que pides es:

- A. Champú, papawh
- B. Gin Tonic con pimienta rosa, deli
- C. Ya me acabé una botella de whisky, una de vodka y una de mezcal... no sé como puedo estar respondiendo esta pregunta...
- D. Una cheve, compa

4. Qué ejercicio practicas o te gustaría hacer:

- A. CrossFit, hermano
- B. Correr o fútbol, algo tranquilo, con la banda
- C. Yo sólo voy a electroestimulación muscular, bro
- D. Bikram Yoga, soy uno con el mundo y con mi sudor

5. Tus amigos te describen de esta forma y aunque dices que no te gusta que te digan así, sabes que lo amas

- A. Mirrey o fresita, o sea hello...
- B. Fiestero, siempre voy más allá del after...
- C. Hipster, pero obvio sé que no soy así...
- D. Deportivo... por no decir facho

6. ¿Cómo te gusta llegar a un restaurante?

- A. El chiste es llegar, no importa si es metro o trajinera... da igual

- B. Con clase en Uber Black
- C. Ecobici para salvar al planeta
- D. Donde quepamos tod@s: Mamivan, troca o UberXL

7. Cuando estás eligiendo a dónde ir a comer con tus amigos, ¿qué frase es probable que digas?

- A. No importa, pero vámonos ya. ¡MUERO DE HAMBRE!
- B. ¿El lugar es pet friendly?
- C. Elige tú. ¿Yo? ¡Ay no! ¡Tú! Ay ya... ¡eligel!
- D. Ahí noooooo, mejor vamos a otro más cool

8. ¿Cuál pizza prefieres?

- A. Como las quesadillas, de puro queso
- B. De chilaquiles o alitas... ¿puedo pedir una y una?
- C. Zucchini e Brie. ¡Buon appetito!
- D. Arúgula, berenjena y alcachofa... siento que me hacen falta más vegetales para sentir que estoy comiendo light

¡Ahora es tiempo de hacer cuentas!

- 1. A.5 B.1 C.7 D.3
- 2. A.3 B.1 C.5 D.7
- 3. A.7 B.5 C.3 D.1
- 4. A.3 B.1 C.7 D.5
- 5. A.7 B.3 C.5 D.1
- 6. A.1 B.7 C.5 D.3
- 7. A.3 B.5 C.1 D.7
- 8. A.1 B.3 C.7 D.5

EVENTOS



De 8 a 20 puntos. Eres el relajado y un tanto clásico, por eso necesitas una opción como tal. Tú vas a lo que vas... a comer. Te gustan los establecimientos que te parecen familiares y los platillos que te han acompañado desde tu niñez. Para ti tenemos opciones que te harán sentir en casa:

- **Los Girasoles.** El clásico restaurante del centro de la CDMX, pone su tradicional pechuga de pollo con mole poblano a un precio especial. Si estás godineando por Bellas Artes o saliste de paseo cultural con la familia, date una vuelta por Xicontécatl 1, Int. 1, Col. Centro Histórico.

- **La Fonda del Recuerdo.** La legendaria fonda que funge como la segunda representación del estado de Veracruz en la CDMX. Si lo que buscas es el sabor de tu familia Veracruzana, recuerda visitar Bahía de las Palmas 37, Col. Verónica Anzures.

- **Sanborns.** Sabes que se te hizo agua la boca al pensar en sus enchiladas suizas. ¿Sabes qué es lo mejor de la Quincena del Comensal? ¡Todos los Sanborns a nivel nacional participan! Corre al que te quede cerca y cómete unas puntas de pollo a los 3 chiles por nosotros.

De 21 a 33 puntos. Se te informa que **no tienes llenadera.** Le das toda la razón a tu madre cuando comes. ¿Recuerdas que ella siempre te llamó así? Pues para celebrar tu romance con el buen comer, tenemos opciones que te harán vibrar de emoción, aquí algunas:

- **Freedom.** Así es, vas a ser free de comer todo lo que quieras con su promoción de... ¡COME TODO LO QUE PUEDAS POR 99 PESOS! Dale vuelo a la hila-cha en las sucursales de Eche- garay (Av. Gustavo Baz Prada 187, Hda. De Eche- garay), Aco-

xpa (Calz. Aco- xpa 518, Prado Coapa) y Arboledas (Calz. De los Jinetes 22, Las Arboledas).

- **Texas Ribs.** Sabemos que salivaste. Disfruta de unas costillitas de cerdo bañadas en cualquier salsa que tu decidas, en Insurgentes (Insurgentes Sur 826, Col. Del Valle), Cúspide (Av. Lomas Verdes 1200, en el CC La Cúspide), Lomas Estrella (Av. Tláhuac 4409, en el CC Portal Lomas Estrella), Plaza Central (Av. Canal de Churubusco esq. Av. Canal de Aptlaco, en el CC Plaza Central) y Buenavista (Av. Insurgentes esq. Eje 1 Norte, dentro de Fórum Buenavista).

- **Puerto Peñasco.** Cómete un Jugo de Carne o Caldo de Queso, Filete de Cabrera, una Quesadilla de Chilorio y termina con una Coyota. Ándale... date. Visita este establecimiento en Av. Renato Leduc 151, Col. Toriello Guerra.

EVENTOS



De 34 a 46 puntos. Necesitas una opción tan **exótica / alternativa** como tú. Ya sabemos que eres amante de lo vegano, la comida de países lejanos con nombres impronunciables y platillos con combinaciones que nunca habías escuchado antes. Lo tuyo, lo tuyo es presumir que comiste un menú único. Para ti tenemos opciones como:

- **Tandoor.** El restaurante de comida hindú-pakistaní con el mejor sazón de la CDMX. Este establecimiento cuenta con una sucursal en la Anzures (Copérnico 156, Col. Nueva Anzures) y otra en la Condesa (Ámsterdam 72, Col. Hipódromo Condesa).

- **Hotel Parque México.** La terraza donde encontrarás el restaurante, tiene una hermosa vista a las buganvillas de Parque México. Ya sea terminando de pasear al perro o cuando tengas un date, date

una vuelta por Av. México 133, Col. Hipódromo Condesa.

- **La Bohème.** Si te quieres sentir en un pequeño local de París, sin salir de la ciudad... ésta es la opción. La Bohème tiene una sucursal cerca de ti... ya sea en las Lomas (Av. Prado Norte 531, Lomas de Chapultepec) o en la Roma (Querétaro 219, Col. Roma Norte).

47 puntos o más. Mira, mira, pero qué **elegante** eres. Estamos seguros que vas a pedir caviar extra como guarnición para todos los platillos del menú. Sabemos que para rematar, aunque esto no lo cubra el precio preferente, pedirás una copita de oporto... porque lo vales. Para ti reservaremos un lugar VIP en alguno de los siguientes restaurantes:

- **Gloutonnerie.** No puedes perderte un menú diseñado en la cocina vintage de Glouton-

nerie. Este es un clásico moderno, que podrás encontrar en Campos Elíseos 142, Col. Polanco.

- **Casa Virgina.** Parece que Mónica Patiño te susurró al oído las recetas de la familia. Encuentra este establecimiento en Monterrey 116, Col. Roma y recuerda que el 100% de lo que se obtenga en esta QDC, se donará a la reconstrucción de viviendas afectas por el sismo.

- **Bellini.** Además del menú, quieres la vista. El restaurante de Montecito 38, Piso 45 del WTC, abre las puertas para un invitado tan distinguido como tú, en esta Quincena del Comensal.



**QUINCENA
DEL COMENSAL**

Ciudad de México

www.quincenadelcomensal.com

@DelComensalMX

Del 30 de Sep. al 15 de Oct.

INICIO

TIPOS DE CONTRATACIÓN

BAJO LAS CUALES UNA EMPRESA RESTAURANTERA PUEDE CONTRATAR A SUS TRABAJADORES

En la Reforma Laboral que entró en vigor en el mes de Diciembre de 2012 se prevén diversos tipos de contratación a saber:

POR OBRA DETERMINADA

Este tipo de contratación aplica fundamentalmente para los trabajadores de la construcción, que tienen un fin específico y al concluir éste, que es la terminación de la obra, concluye también el contrato de trabajo sin responsabilidad para el patrón, siempre y cuando así se pacte por escrito y se precise la naturaleza del trabajo, ya que de lo contrario la relación se considerará por tiempo indeterminado.

POR TIEMPO DETERMINADO

Aplica fundamentalmente a aquellos trabajadores que van a realizar una actividad determinada en una empresa cuyo naturaleza del trabajo es susceptible de agotarse. Es decir, se pueden contratar trabajadores bajo este régimen por temporadas altas o para sustituir temporalmente a otro trabajador por incapacidad o alguna otra razón, siendo requisito indispensable que la naturaleza del trabajo contratado se agote o desaparezca al término de la contratación. De no ser así, la relación de trabajo se considerará por Tiempo Indeterminado.

POR TIEMPO INDETERMINADO

Esta contratación se aplica a los trabajadores denominados de planta, cuya duración de la relación de trabajo es indefinida, y solo puede darse por terminada bajo los términos y condiciones que establece la Ley Federal del Trabajo.

CONTRATACIÓN A PRUEBA

Se pueden contratar trabajadores a prueba por un periodo que no podrá exceder de 30 días, cuya finalidad es verificar que el trabajador cumpla con los requisitos y conocimientos necesarios para desarrollar el trabajo contratado.

El periodo de prueba podrá extenderse hasta 180 días para puestos de Dirección, Gerenciales o demás personas que ejerzan funciones de Dirección y Administración, o bien para desempeñar labores técnicas o profesionales especializadas. Concluido el periodo, si el trabajador no acredita cumplir con los requisitos y conocimientos necesarios para desarrollar el trabajo contratado, el patrón podrá dar por terminada la relación de trabajo sin responsabilidad, tomando en cuenta la opinión de la Comisión Mixta de Productividad, Capacitación y Adiestramiento, que está obligada a integrar.

CONTRATACIÓN PARA CAPACITACIÓN INICIAL

Este tipo de contratación aplica para aquellos trabajadores que requieran adquirir los conocimientos o habilidades necesarios para la actividad para la que vayan a ser contratados, su duración máxima es de tres meses para la generalidad de los trabajadores y de seis meses para puestos de Dirección, Gerenciales y demás personas que ejerzan funciones de Dirección y Administración en la empresa. Concluido el periodo, si el trabajador no acredita competencia en el trabajo, el patrón podrá dar por terminada la relación de trabajo sin responsabilidad, tomando en cuenta la opinión de la Comisión Mixta de Productividad, Capacitación y Adiestramiento, que está obligada a integrar.

En la Contratación a Prueba y para Capacitación Inicial, los términos son improrrogables y no podrán aplicarse al mismo trabajador simultánea o sucesivamente, ni en más de una ocasión.

En los cuatro tipos de contratación deberá garantizársele al trabajador la Seguridad Social, sobre todo en los dos últimos ya que de no cumplirse con ello, se entenderá la relación por tiempo indeterminado.

LEY FEDERAL DEL DERECHO DE AUTOR

En la Ley Federal del Derecho de Autor, se contienen diversas disposiciones que regulan el uso y reproducción con fines de lucro de música viva o grabada por terceros. Dentro de este ámbito se encuentran las Empresas Restauranteras que utilizan este tipo de música.

Existe un Derecho Primario, que corresponde al Autor de la obra, y de ello se derivan diversos Derechos Conexos.

Cuando una Empresa Restaurantera utiliza música viva o grabada con fines de lucro, tiene la obligación de pagar derechos o regalías a su Autor a través de las Sociedades de Gestión Colectiva reconocidas, siendo en este caso la Sociedad de Autores y Compositores de México, a través del convenio respectivo, por tratarse del Derecho Principal.

La Ley Federal del Derecho de Autor no establece cuotas para el pago de esos derechos, y por ello el cobro es discrecional a cargo de la Sociedad de Autores y Compositores de México, cuyas cuotas dependen del tipo de música que se utiliza y las características del propio Restaurante, siendo diferentes los montos para música viva y grabada. Existen algunos acuerdos con las Cámaras Restauranteras sobre la aplicación de cuotas, específicamente con la CANIRAC.

Derivado de la ejecución de música viva y grabada, la Ley Federal del Derecho de Autor

contempla un derecho conexo que se encargan de cobrar diversas Sociedades de Gestión Colectiva autorizadas, tales como:

ASOCIACIÓN DE INTERPRETES: Esta Asociación cobra derechos por la interpretación de música viva.

ASOCIACIÓN DE EJECUTANTES: Esta Asociación cobra derechos por la ejecución de música viva.

SOCIEDAD MEXICANA DE PRODUCTORES DE FONOGRAMAS, VIDEOGRAMAS Y MULTIMEDIA, SOCIEDAD DE GESTIÓN COLECTIVA (SOMEXFON): Esta Sociedad cobra derechos por la transmisión de la música a través de fonogramas e incluso por televisión.

Existe una gama de derechos tutelados por la Ley Federal del Derecho de Autor, pero como lo señalo, no existe disposición alguna que regule las tarifas que deban pagarse por la utilización de música viva o grabada, dejándose al arbitrio de las Sociedades de Gestión Colectiva el monto que cada persona física o moral que utiliza la música debe pagar.

Al encontrarse tutelado el Derecho de Autor por una Ley Específica, que tiene carácter obligatorio y general, implica la obligación para el pago de esos derechos a su Titular, existiendo medios coercitivos para su cumplimiento, como son Procedimientos Administrativos ante el Instituto Nacional

del Derecho de Autor, Demandas Civiles ante los Tribunales de la Ciudad de México por Daños y Perjuicios, e inclusive la formulación de una Querrela ante la Procuraduría General de la República, ya que el no pago de esos derechos constituye un Delito Federal.

Desde luego, no es muy común que las Sociedades de Gestión Colectiva autorizadas para el cobro de las regalías, ejerciten acciones penales, pero sí requerimientos de pago a través del Instituto Nacional del Derecho de Autor que es lo que sucede comúnmente. Sin embargo, no se puede descartar cualquiera otra acción legal de no llegarse a un acuerdo dentro del Procedimiento Administrativo.

Es recomendable se paguen los derechos o regalías negociadas de música viva y grabada a la Sociedad de Autores y Compositores de México, y dejen pendientes los demás derechos conexos con la Asociación de Ejecutantes, Asociación de Interpretes y la SOMEXFON, hasta en tanto sean requeridos de pago y en su caso negocien la cuota ante el Instituto Nacional del Derecho de Autor, dentro de un Procedimiento Conciliatorio que se origina por quejas que formulan esas Asociaciones por la falta de pago. Generalmente quién está más al pendiente del pago de esos derechos o regalías es la SOMEXFON, que inclusive realiza visitas domiciliarias a los Restaurantes.

PROVEEDORES



PRODUCTO ESTRELLA

TORTILLA DE JÍCAMA

TORTILLA DE JÍCAMA 100% NATURAL PARA HACER TACOS DE PESCADO, POLLO, CARNE O VEGETALES.

Presentación de 1/2 libra (20-23 piezas) y 1 libra (39-41 piezas).
Diámetro 4.5".

Mantengase refrigerado

COMPARACIÓN CON TORTILLA

	TORTILLA DE JÍCAMA	TORTILLA DE MAÍZ
Información Nutricional	Información Nutricional	Información Nutricional
Calorías	10	60

www.colimanfreshcut.com

Todos los paquetes incluyen fecha de consumo y código de barras. Todos nuestros productos están sanitizados y libres de conservadores, se conservan únicamente cuidando su cadena de frío.

BENEFICIOS SALUDABLES

 **SIN GLUTEN**
 **VEGANO**
 **BAJO EN CARBOHIDRATOS**

0% COLESTEROL Y LIBRE DE AZUCAR

INICIO

MÉXICO BUSCA MEDIDAS ARANCELARIAS EN CASO DE FRACASO DEL TLCAN



En medio de la cuarta ronda de negociaciones para renovar el TLCAN y ante las reiteradas amenazas de Trump de sacar a su país del acuerdo, el titular de Hacienda señaló que trabajan en nuevas medidas en caso de necesitarse.

México está identificando **medidas arancelarias y mercados sustitutos** en caso de que las negociaciones para modernizar el **Tratado de Li-**

bre Comercio de América del Norte (TLCAN) no resulten exitosas, dijo este jueves el secretario de Hacienda, José Antonio Meade.

“En ese trabajo estamos, en ese análisis hemos venido trabajando y perfeccionando, incluso para identificar no solamente sectores, sino empresas, que atenderían la necesidad de una contingencia en el caso de que no alcancemos

una negociación que sea satisfactoria”, dijo Meade ante senadores.

Delegados de Canadá, Estados Unidos y México se encuentran reunidos en Washington en la **cuarta ronda** de conversaciones del TLCAN, en medio de reiteradas amenazas del presidente estadounidense, Donald Trump, de sacar a su país del acuerdo comercial de 23 años.



Fuente: El Economista

CDMX PLANTEA AMPLIAR EN 1,000 MDP TECHO DE ENDEUDAMIENTO

El Gobierno de la Ciudad de México planteó aumentar en 1,000 millones de pesos el techo de endeudamiento para el 2018, con la finalidad de atender los daños provocados por el sismo del 19 de septiembre pasado.

El secretario de Finanzas del Gobierno de la Ciudad de México, Edgar Amador Zamora, planteó aumentar la propuesta de techo de endeudamiento para la capital del país en mil millones de pesos para 2018, a fin de atender los daños provocados por el sismo del 19 de septiembre.

En entrevista al término de la reunión con la Comisión de la Ciudad de México de la Cámara de Diputados, detalló que a principios de septiembre el gobierno local solicitó a esa instancia legislativa un techo de endeudamiento por cuatro mil 500 millones de pesos, pero a raíz del temblor del 19 de septiembre, pidió que fueran cinco mil 500 millones.

Si se aumentan mil millones de pesos no pasa nada, todo los semáforos de la ciudad siguen en verde, esa cantidad está dentro de las capacidades de pago de la capital y nos ayudaría mucho a atender el gran problema del agua en el

oriente de la ciudad, aseguró el funcionario local.

“Existen afectaciones muy severas en la infraestructura hidráulica que podríamos financiar con crédito”, agregó.

Señaló que el costo estimado para atender la emergencia en la capital podría ser de cuatro mil millones de pesos, *“eso es nada más para atender la emergencia. Faltan la infraestructura y la vivienda, el costo va a ser muy alto”.*

“Actualmente el balón está en la cancha del Congreso”, que es el encargado de aprobar el Presupuesto de Egresos de la Federación 2018 a más tardar el 15 de noviembre, manifestó.

Amador Zamora consideró que *“muchas actividades y programas no prioritarios deben pasar a segundo o tercer a término, pues en este momento tenemos que agarrar el presupuesto y redirigirlo a atender*

la emergencia y la reconstrucción”.

Detalló que el oriente de la Ciudad de México siempre ha sido un área complicada para el suministro de agua potable, y el temblor *“la afectó más, ahí sí necesitamos ‘meterle muy duro’ a la infraestructura pública.”*

“También es necesario adaptar las reglas del Fondo de Desastres Naturales (Fonden), que se nos hacen inoperantes para la Ciudad de México, ya que es preocupante que tenga una óptica de alivio a la pobreza y no a la contingencia”, explicó.

Asimismo, informó que hasta ahora la Ciudad de México han recibido 22 millones de pesos en donativos para la Ciudad de México, básicamente de recursos privados, y aclaró que no se han percibido todos los donativos anunciados por celebridades internacionales.

CAPACITACIÓN

OBTÉN TU CERTIFICADO



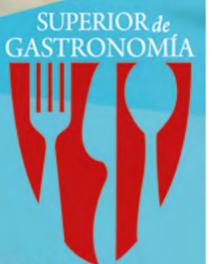
¡PREPÁRATE PARA UN MEJOR FUTURO!

13 Y 14 DE OCTUBRE

Costo (facilidad de pago en 2 ó 3 exhibiciones)

- \$200 dls alumnos/ex-alumnos/ personal académico
- \$230 dls externos

Contacto:
Campus Condesa, Av. Sonora 189
Lilia Félix | lfelix@sg.edu.mx
55843800 ext. 201



INICIO

PULQUE



IDEAL PARA COMBATIR PROBLEMAS INTESTINALES

La bebida de los dioses contribuye a la producción de probióticos.

Desde hace muchos años, el pulque ha sido una bebida emblemática en México. Diversos estudios han demostrado que no solo tiene un sabor único, sino que también puede hacer maravillas por la salud intestinal.

A mediados del siglo XX, estudios realizados en el Valle del Mezquital, uno de los centros culturales de la bebida, demuestran que el pulque contiene vitamina C, hierro y riboflavina.

Además de esas propiedades, el doctor Adelfo Escalante Lozada, investigador del Departamento de Ingeniería Celular y Biocatálisis del Instituto de

Biotecnología de la UNAM, afirma que el pulque contiene una bacteria láctica que se conoce como *Leuconostoc mesenteroides*.

Esta bacteria, además de darle la consistencia viscosa, es capaz de promover la producción natural de probióticos, alimentos que contienen bacterias vivas, contribuyen al equilibrio de la flora intestinal y potencian el sistema inmunológico.

Algunas investigaciones anteriores demostraron que la mayoría de los beneficios asociados al consumo de pulque tienen que ver con padecimientos gastrointestinales.

Asimismo, pruebas de laboratorio recientes concluyen que las propiedades del pulque

pueden inhibir bacterias patógenas en el intestino, ya que promueven actividades antimicrobianas, antiinflamatorias y anticolesterolémicas en el sistema digestivo.

A pesar de los buenos resultados, el doctor Escalante afirma que una cosa es el efecto benéfico de las bacterias utilizadas como probiótico y otra es decir que el pulque es totalmente bueno, ya que tampoco se trata de promover el consumo de bebidas alcohólicas.

Sin embargo, señala que este hallazgo es el primer paso para desarrollar una nueva generación de probióticos nacionales de bacterias que puedan incluirse en otros productos como los jugos.

Fuente: 2000Agro

DESARROLLAN NUEVO AGUACATE LIGHT



Llega a los mercados como propuesta más saludable y una excelente propuesta gastronómica.

Es 100 por ciento natural, tiene un 30 por ciento menos de grasa, rápida maduración, oxidación lenta y está disponible todo el año, según explica la empresa española que lo distribuye, Isla Bonita.

La empresa distribuidora Isla Bonita explica que su nuevo producto contiene un 30 por ciento menos de grasa y está certificado con el sello del Programa de Alimentación y Salud de la Fundación Española del Corazón (PASFEC) como pro-

ducto con contenido reducido en grasas.

“Sus propiedades han sido analizadas en país de origen en colaboración con nuestros productores y laboratorios independientes y seleccionados de entre distintas variedades, países y circunstancias climatológicas, aquellas que de forma específica reúnen los requisitos para ser light”, describen sus distribuidores.

Aunque la web específica del aguacate light señala que “es una variedad exclusiva de Isla Bonita”, cultivada en Latinoamérica, no aclara qué variedad emplea.

Lo cierto es que desde hace años existen en el mercado opciones de aguacate tan variopintas como el Reed, el Pinkerton o el Fuerte, aunque en España concretamente está más extendida la importación del aguacate Hass (piel oscura).

Si curioseamos en el buscador del contenido nutricional del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) comprobamos que, efectivamente, el aguacate de piel verde contiene ligeramente menos grasa que el Hass.



INICIO

Fuente: 2000Agro/Agrodrone

DRONES:

ALIADOS PARA MODERNIZAR EL CAMPO MEXICANO



Los vehículos aéreos de Agrodrome pueden fumigar o fertilizar hasta 20 hectáreas de cultivo en un día completo sin descanso.

Los cultivos agrícolas son vitales para la economía y alimentación en México, sin embargo, su extensión se ha reducido por diversos factores como la urbanización, deforestación, cambio climático y plagas, por lo que la seguridad alimentaria podría verse amenazada en un futuro cercano.

Para el año 2050, el mundo rozará los 10 mil millones de habitantes, lo cual impulsará la demanda global de productos agrícolas en un 50 por ciento más sobre los niveles actuales, según pronostica el informe El futuro de la alimentación y la agricultura, realizado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en este año.

Para mejorar las tierras cultivables y contribuir al crecimiento de su producción, la empresa mexicana Agrodrome propone

el uso de la tecnología como arma contra los desafíos de la agricultura: *“Con el uso de drones y software es posible la modernización del campo mexicano para hacerlo más competitivo y reducir los costos de operación, con el fin de que el productor agrícola tenga más liquidez para mejorar sus procesos y obtenga alimentos de gran calidad”*, asegura Cristian Engemman, director y fundador de Agrodrome, firma radicada en Puebla dedicada al análisis del cultivo y fumigación por medio de drones.

AGRICULTURA



Los vehículos aéreos utilizados por Agrodrona hacen una inspección de los terrenos de cultivo. Mediante fotografías y un programa de cómputo hacen un análisis de datos y exponen la salud de la planta, la elevación del terreno, daños en ciertas zonas por exceso o falta de agua, áreas donde las semillas no germinan y partes en donde hay plagas o roedores que pueden afectar los cultivos. Después de estos análisis, se determina si los terrenos deben fumigarse o se les debe colocar un fertilizante para mejorar o proteger las plantas y no disminuir la producción esperada.

La compañía poblana cuenta con un modelo de dron capaz de cargar hasta 10 litros de líquido para fumigar o fertilizar hasta 20 hectáreas de cultivo en un día completo sin descanso, ya que cuenta con varias pilas portátiles para recargar al aparato cada vez

que lo requiera. El dron puede soportar temperaturas extremas de frío o calor, es contra el agua y puede trabajar incluso cuando hay neblina.

Es importante mencionar que el dron nebuliza el producto, es decir, no coloca el líquido como si fuera una manguera o una regadera, sino que está nebulizado, con lo cual las gotas son más pequeñas y por tanto la planta puede absorberlas mucho más rápido y en mayor cantidad, sin desperdiciar el fumigante o fertilizante. Los aparatos pueden trabajar en cualquier tipo de cultivo. Agrodrona ha trabajado con éxito con higos, naranjas, limones, lechugas, cañas, tomates y maíz.

Una de las ventajas de utilizar drones es que el productor agrícola ya no necesitará personal humano para fumigar, ya que hay químicos que pueden dañar la salud; por otro lado,

las labores de análisis del terreno y la fumigación se realizan en mucho menor tiempo que si lo hicieran humanos.

Por ahora Agrodrona cubre el estado de Puebla, pero ha llevado sus servicios a Veracruz, Guadalajara e Hidalgo con planes de expandirse en un futuro cercano. El servicio se cobra por hectárea, que incluye el análisis de la planta.

Entre los planes de la compañía para este y el próximo año, están el buscar apoyos de centros de investigación, como el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt), o bien de fondos de inversión o instituciones federales, como el Instituto Nacional del Emprendedor (Inadem), con el fin de obtener recursos para incrementar su equipo tecnológico y elaborar un plan de negocios para expandirse a más zonas del país.

¿Necesitas tener un
modelo de trabajo
estándar, eficiente y efectivo?

¡Hay una solución!

