



CALIDAD Y RESPONSABILIDAD SANITARIA

Información Nacional - Febrero 2017 - México, Puebla - Edición 02 - ISSN: En trámite

*México le hace frente al sobrepeso,
la obesidad y la diabetes*

*Jalisco es líder en el sector
agroalimentario a nivel nacional*

*Consejos para tener una
mejor alimentación saludable*



ENTREVISTA EXCLUSIVA

Bancos de Alimentos de México - BAMX



Gracias a la creatividad y excelencia de Dulces de la Rosa, el grupo puede decir con orgullo que desde 1945 ha fabricado los dulces preferidos de los mexicanos.



EL GRUPO DE LA ROSA TRABAJA EN EL MEJORAMIENTO CONSTANTE DE SUS PROCESOS DE PRODUCCIÓN PARA SEGUIR DIVERSIFICANDO SUS PRODUCTOS, CONSOLIDANDO SUS MARCAS A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL PARA EL DELEITE DE SUS CONSUMIDORES.

En Jalisco, tierra del tequila, del mariachi, de empresarios audaces y del Mazapán De La Rosa.

“Una Historia Sin Fin”

Somos representantes exclusivos en México de Gerkens cargill, la marca líder de cocoa a nivel mundial.

BAMBOO
COCOA POWDER



Natural

IMPACT
COCOA POWDER
Ideal para procesos UHT



Alcalina

MARQUISE
COCOA POWDER



Rojiza

MIDNIGHT
COCOA POWDER
¡Reducida en Sodio!



Negra

¡Conoce nuestros sabores!

Le ponemos lo **“divertido”** a tus productos

Nuestra línea de sabores esta enfocada a toda la industria alimenticia:

PRODUCTOS FARMACÉUTICOS LÁCTEOS BEBIDAS PASTELERÍAS PANADERÍAS ZOOTECNIA ENMASCARANTES CONGELADOS JARABES DULCES Y CONFITADOS



Nos adelantamos a las necesidades de nuestros clientes mediante un intenso monitoreo de mercado y un servicio personalizado.



Garantía de Abastecimiento Certidumbre de Precios Tiempos de Producción Logística de Producción Espacio de Almacenamiento



Sumario



06

ACTUALIDAD

- Convenios de colaboración garantizan derechos de los consumidores* 06
- México le hace frente al sobrepeso, la obesidad y la diabetes* 08
- Productos orgánicos, un sector que crece exponencialmente* 14
- Programa 5XDía, una iniciativa que promueve una dieta equilibrada* 20



14



24

REGIONAL

- Jalisco es líder en el sector agroalimentario a nivel nacional* 24

TENDENCIA

- Consejos para tener una mejor alimentación saludable* 30
- Cofepris confirma el éxito de la implementación del etiquetado frontal* 34
- ¡Combatir contra la Obesidad sí es posible!* 40



30



34



46

ENTREVISTA EXCLUSIVA

- Bancos de Alimentos de México (BAMX) Rubén Oliva, Director General* 42

- CÁPSULAS INFORMATIVAS* 46

COMITÉ EDITORIAL

Canales Institucionales S.A. de C.V.
EDITORIAL

Julián Andrés Muñoz Gómez
GERENTE GENERAL

Arelí Aguilar
DIRECTORA ADMINISTRATIVA

Claudia Eraso Santamaría
Verónica Rivera
COORDINADORAS DE PUBLICACIÓN

Natalia Cuero
Victoria Castro
Leonardo González
DIRECTORES EJECUTIVOS

Laura Montoya
Directora
Diana Contreras
Auxiliar
DEPARTAMENTO DE RECAUDO

Katherine Ramírez Vargas
DIRECTORA DE COMUNICACIONES

Nathalia Larrabondo
Andrea Jiménez Avellaneda
PERIODISTAS

Joshua Castro Velasco
JEFE DE DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Francia Rodríguez
DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

AGRADECIMIENTOS

BAMX
Karina Monroy
Relaciones Públicas

MAZAPAN DE LA ROSA S.A. DE CV.
D.Hc, Jaime Enrique Michel Velasco

**COMERCIAL ATOCPAN S.C. DE R.L.
DE C.V.**
Miguel Cabrera Velasco
Director General

GRUPO LIDERLAC
Lic. Mónica Aguilar
Gerente de Mercadotecnia

HBS DELLI
Ing. Andrés Franco
Director General

ABCO S.A. de C.V.
José Fernando Abasolo Paredes

Corporación Fabpsa
C.P. Onésimo Martínez Betanzos
Presidente y Director General

Cremería Aguascalientes S.A. de C.V.

Pasteurizadora Jersey del Noroeste, S.A.
Gloria Berúmen Aguilar
Directora General / En memoria de Don
Ernesto Jiménez Orozco (fallecido el 3 de
junio del 2014)

42



ENTREVISTA
EXCLUSIVA

2017, N° 2, "Calidad y Responsabilidad Sanitaria" es una publicación editada por la Casa Editorial Canales Institucionales S.A. de C.V. (Puebla, Pue). Publicación anual. ISSN: en trámite, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor.

Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización y citando la fuente original "Calidad y Responsabilidad Sanitaria".

Canales Institucionales es una firma editorial que busca informar de manera correcta mediante una publicación seria y confiable. La organización no tiene ningún vínculo comercial ni de otra índole con las instituciones Públicas en México

Agradecimiento especial a todas las personas y empresas que por su trabajo, apoyo y colaboración han hecho posible la realización de esta publicación.



Línea de información:
01 22 25 82 10 03

México promueve BUENOS HÁBITOS ALIMENTICIOS

Por medio de diferentes estrategias, el Gobierno de México ha implementado varias metodologías para garantizar la forma adecuada de alimentación de sus ciudadanos.

Por tal motivo, se ha trabajado en la Estrategia Nacional para la Prevención y el Control de Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes, con el objetivo de mejorar los niveles de bienestar en la población mexicana, contribuyendo en la sustentabilidad del desarrollo nacional y previniendo estas enfermedades.

Además, las autoridades competentes han realizado convenios para fortalecer la apropiada seguridad alimentaria en el país, mostrando con transparencia y claridad el producto que el consumidor va a adquirir. Pensando en esto, se ha ejecutado en todo el país azteca el nuevo etiquetado frontal de los alimentos, en

el que se evidencia el contenido de los alimentos.

A esta iniciativa, se suman diferentes instituciones de los sectores públicos y privado; como la Fundación Educación y Salud 5xDía, dentro de su 'Programa 5xDía', la cual guía a los mexicanos para que mejoren los hábitos alimenticios ingiriendo diariamente frutas y verduras.

Asimismo, expertos brindan consejos y metodologías orientando a una alimentación saludable, incluyendo los alimentos orgánicos que previenen el uso de productos sintéticos, como pesticidas, herbicidas y fertilizantes artificiales. Del mismo modo, se trabaja arduamente en las diferentes estrategias para combatir la problemática de la obesidad, tema primordial en que se apuesta para disminuir estas enfermedades en un corto plazo, y así, asegurar el bienestar de la población.

Por: *Andrea Jiménez Avellaneda*

NUESTRO COMPROMISO ES Y SERÁ SIEMPRE INFORMAR AL PAÍS DE FORMA OBJETIVA



Canales Institucionales

Línea de información:

01 22 25 82 10 03



Convenios de colaboración garantizan

DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES

Con el fin de promover el bienestar de la población mexicana y asegurar la calidad de los alimentos, la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos (Cofepris), firmaron un convenio encaminado a la protección de los derechos de los consumidores, haciendo énfasis también en la prevención de riesgos por la utilización de insumos o materias primas que pudiesen afectar su salud.

Ambas entidades le están haciendo frente a la problemática de los denominados “productos milagro”, con el objetivo ejercer un mayor control sobre la publicidad que se maneja para que los consumidores no caigan en engaños. Cabe resaltar que los artículos que no cumplan con los estándares de calidad o que representen peligros para la comunidad, pueden ser retirados inmediatamente del mercado.

De acuerdo con un comunicado de prensa publicado por la Profeco, gracias a la firma del convenio: “se realizarán tareas de capacitación al personal operativo de ambas instituciones, para compartir criterios de interpretación de especificaciones generales del etiquetado frontal para alimentos y bebidas”, pues esta es una medida de vital importancia para asegurar la calidad de vida de las y los mexicanos, previniendo enfermedades a causa de la mala alimentación.

La Profeco también ha trabajado de la mano con las compañías del sector alimenticio con el fin de velar por la buena



nutrición de los consumidores. Ejemplo de ello es el convenio que firmó con Nestlé, el cual tiene como propósito otorgarles a sus clientes información nutricional de los productos que comercializa.

“Contamos con 17 fábricas y más de 80% de lo que hacemos es para México, exportamos algo a Estados Unidos, pero también para América Latina y Europa, tenemos una base de exportación muy diversificada, y si las leyes cambian nos tenemos que adaptar y podemos hacerlo”, manifestó el Director General y Presidente Ejecutivo de Nestlé México, Marcelo Melchior. Es así como la empresa ratifica su compromiso con la salud de los clientes.

POR LOS DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES

La Procuraduría Federal del Consumidor trabaja mancomunadamente con otras organizaciones del país para fomentar hábitos alimenticios saludables. Por ello, el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) y la entidad firmaron un convenio en el marco del Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018, que tiene como propósito implementar una estrategia para modernizar los sistemas de atención y proteger los derechos del consumidor.

Un comunicado de prensa publicado en la página web de la Profeco, señala que por medio del acuerdo “se impulsa el derecho a la salud, a la infor-

mación y a la seguridad de los consumidores, para abatir el incremento en las enfermedades crónico-degenerativas que inciden en la calidad de vida de los derechohabientes y en el costo de los servicios médicos que presta el Instituto”.

Para alcanzar esta meta, las entidades realizarán campañas de concientización sobre la importancia de una buena alimentación y la práctica de algún deporte o actividad física, lo que impacta directamente en la salud de las personas, ya que actualmente se le está haciendo frente a una grave problemática en el país, como lo es la obesidad y la diabetes.

LOS LOGROS ALCANZADOS

El Titular de la Profeco, Ernesto Nemer, destacó que gracias a la gestión del Presidente de la República, Enrique Peña Nieto, la tasa de desnutrición de la población, pasó del 6.9 por ciento que se registraba en el año 2000, a 1.6% en 2016.

Por otro lado, la Cofepris ha sido fundamental para el fortalecimiento de una política sanitaria en alimentos, ya que el año anterior llevó a cabo diferentes acciones en este sentido. De este modo, no so-

lamente se benefician los consumidores, sino también las empresas del sector, las cuales tienen mayores oportunidades de exportar sus productos.

La inocuidad y la seguridad de los alimentos se han convertido en temas relevantes en el país, lo que ha permitido que la industria de los alimentos y los establecimientos que se dedican a su comercialización y manipulación, cumplan con las especificaciones exigidas por las autoridades.

La misión de la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris), es velar por el bienestar de la población mexicana, con el fin de evitar el consumo de alimentos que puedan afectar su salud.



Ernesto Nemer, Titular de la Profeco, y Julio Sánchez y Tepoz, Titular de la Cofepris.

MÉXICO LE HACE FRENTE AL SOBREPESO,

la Obesidad y la Diabetes

“Tenemos que educar, tenemos que convencer a la gente, tenemos que recordarles que cada uno de nosotros podemos hacer por la salud de cada uno y mucho. ¿Qué comemos, qué bebemos, como nos movemos, qué otras cosas consumimos, cómo dormimos, cuántas horas? Etcétera”, Secretario de Salud, José Narro Robles.



La Organización Mundial de la Salud (OMS) explica que: “El sobrepeso y la obesidad se definen como una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud.

El índice de masa corporal (IMC) es un indicador simple de la relación entre el peso y la talla que se utiliza frecuentemente para identificar el sobrepeso y la obesidad en los adultos. Se calcula dividiendo el peso

de una persona en kilos por el cuadrado de su talla en metros (kg/m²).

De igual forma, este mismo organismo señala que la diabetes: “es una enfermedad crónica que apare-

ce cuando el páncreas no produce insulina suficiente o cuando el organismo no utiliza eficazmente la insulina que produce. El efecto de la diabetes no controlada es la hiperglucemia (aumento del azúcar en la sangre)”.

La OMS explica que existen diferentes tipos de diabetes, tales como:

- 1** “La diabetes de tipo 1 (anteriormente denominada diabetes insulino dependiente o juvenil) se caracteriza por la ausencia de síntesis de insulina.
- 2** La diabetes de tipo 2 (llamada anteriormente diabetes no insulino dependiente o del adulto) tiene su origen en la incapacidad del cuerpo para utilizar eficazmente la insulina, lo que a menudo es consecuencia del exceso de peso o la inactividad física.
- 3** La diabetes gestacional corresponde a una hiperglicemia que se detecta por primera vez durante el embarazo”.

Ante esta compleja problemática que afecta la salud de la población, la Presidencia de la República lanzó la Estrategia Nacional para Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes, la cual es una “Política de Estado constituye un esfuerzo sin precedente para combatir dos de los principales desafíos a la salud de los mexicanos, el sobrepeso que afecta a siete de cada 10 adultos y a tres de cada 10 niños., así como la diabetes que afecta al 9.2 por ciento de la población”.

PILARES FUNDAMENTALES

El Subsecretario de Prevención y Promoción de Salud, Pablo Kuri Morales, explica en un documento oficial que: “la presente Estrategia Nacional se apoya en un marco conceptual que nos presenta cómo esta problemática está compuesta por causas básicas, subyacentes e inmediatas que hacen necesario recurrir a distintos actores para lograr la promoción de determinantes sociales positivos para la salud. Estos actores son el sector público, la iniciativa privada y la sociedad civil; quienes participarán en los tres pilares que integran la Estrategia:

1. Salud pública

2. Atención médica

3. Regulación sanitaria

Cada pilar está conformado por ejes estratégicos, en las que los distintos actores participan. Lo anterior no solo resulta innovador sino necesario, el gobierno actuará de manera intersectorial, es decir, en la Estrategia no solo toma parte la Secretaría de Salud, sino que otras secretarías colaboran en el marco de sus atribuciones. En cuanto a la iniciativa privada se trabajará de manera coordinada en acciones que van desde la promoción de la salud y la atención médica, hasta la regulación sanitaria

de bienes y servicios; y por último, se invita a la sociedad civil a sumarse a las distintas acciones que coadyuven a mejorar su calidad de vida”.

Este último aspecto es muy importante, ya que la población debe ser partícipe de los procesos que se están llevando a cabo al interior del país, ya que esto representa graves problemas para su salud. “Sin la participación de la sociedad no vamos a poder avanzar, no es un asunto

El Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud, Pablo Kuri Morales, explicó que los resultados de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de Medio Camino 2016 revelaron que “el sobrepeso y obesidad en niños y adolescentes del género masculino disminuyó”.

exclusivo de medicamentos, de servicios médicos, es de todos”, enfatizó el Secretario de Salud, José Narro Robles.

La parte educativa también es de gran relevancia para la ejecución exitosa de la estrategia. Así lo establece la Ley General de Educación:

“Capítulo I, Artículo 7, fracción X. Desarrollar actitudes solidarias en los individuos y crear conciencia sobre la preservación de la salud, el ejercicio responsable de la sexualidad, la planeación familiar y la paternidad responsable, sin menoscabo de la libertad y del respeto absoluto a la dignidad humana, así como propiciar el rechazo a los vicios y adicciones, fomentando el conocimiento de sus causas, riesgos y consecuencias; Fracción reformada DOF 15-07-2008, 28-01-2011”.

ACCIONES DESTACADAS

El año anterior, la Secretaría de Salud puso en marcha un innovador proyecto conocido como mSalud, con el fin de enviarle mensajes de texto a miles de pacientes para la prevención, el diagnóstico oportuno y el control del sobrepeso/obesidad y diabetes tipo 2. De esta manera, las tecnologías móviles se convierten en una de las aliadas principales en la preservación de la salud de la población.

Frases como: “No olvides tomar medicamentos”, “Revisa tu nivel de glucosa”, “Recuerda que debes caminar 30 minutos al día”, son un ejemplo de lo que los pacientes podrían leer en sus teléfonos móviles, lo cual sirve como una herramienta para que pudiesen ejercer mayor control sobre la diabetes.

Según la Secretaría de Salud, las metas del programa que se pretenden alcanzar en los próximos 4 años son: “Realizar prevención de sobrepeso, obesidad y diabetes a través de mSalud, alcanzando al menos al 30 por ciento de la población,



mediante mensajes de texto o aplicaciones móviles; reducir el número de población mexicana con diabetes sin diagnóstico establecido, y mejorar el diagnóstico y control de la diabetes tipo 2 en México”.

Otro de los hechos destacados es que el año anterior se realizó la Carrera Nacional Moviendo a México por tu Salud, con el fin de promover estilos de vida saludables y combatir el sobrepeso, la obesidad y la diabetes en el país. En 2017, esto seguirá siendo una de las principales prioridades del Gobierno Federal con el objetivo de evitar el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles.

“Es el estilo de vida de las personas y esta sociedad moderna, urbana, en donde nos movemos poco, (que) favorece el sobrepeso y no favorece la práctica del ejercicio, por eso tenemos que hablar, enseñar, educar y tenemos que convencer a la gente”, Secretario de Salud, José Narro Robles.





Nuestro compromiso al ser una compañía 100% mexicana es trabajar para que la inocuidad de nuestros productos sea total, enmarcada en un trabajo mancomunado que permita satisfacer al cliente y garantice excelente calidad.

Ofrecemos gran variedad de alimentos y bebidas de excelente calidad, nuestros principales clientes abarcan grandes cadenas hoteleras, restaurantes, cadenas de Retail a nivel nacional y haciendo presencia en los cinco destinos turísticos más importantes de México, nos hemos convertido en los preferidos de nuestros clientes, ya que con más de 25 años de experiencia estamos presentes en grandes cadenas de venta al pormenor y de mayoreo.

de alimentos y bebidas de excelente sabor y calidad además de ser de la preferencia nacional; especialistas también en el desarrollo y maquila de marcas propias.

Contamos con tecnología de punta que vinculada con el personal que compone la industria, nos ha permitido sobresalir en el mercado, además de garantizar la inocuidad alimentaria y el compromiso empresarial con el país.



Nuestros años de trabajo han permitido forjar un grupo empresarial dedicado a la elaboración, envasado, distribución y comercialización de un amplio portafolio



SOLUCIONES

PORTAFOLIO DE SERVICIOS

JUGOS & BEBIDAS

Con presencia en todo el país, ofrecemos jugos de origen natural, bebidas RTD, agua purificada y hielo. Además de que los pueden encontrar en todo el sector hotelero, autoservicios y tiendas a nivel nacional.

CONCENTRADOS & JARABES

Creados para realizar de manera rápida, económica y sencilla su bebida favorita, ofrece al consumidor gran gama de sabores, elaborados con fruta y esencias y especializados para coctelería.



BLACKMORE WINE + SPIRITS

VINOS Y LICORES

Nuestros reconocidos sabores, nos permite ofrecerle una gama extensa de más de 25 licores saborizados, destilados, vinos de mesa de origen nacional, español y chileno, además de una gran selección de vinos espumosos y bebidas gasificadas, por ello, en HBS-Delli, importamos, producimos y envasamos una extensa gama de vinos y licores, todo con la firme intención de buscar la satisfacción de nuestros clientes.



RECONOCIMIENTOS

Con nuestro desempeño y el fortalecimiento de nuestro portafolio, hemos podido brindar calidad y garantía a cada uno de los productos. Lo que nos ha permitido obtener certificaciones y reconocimientos nacionales e internacionales que avalan la efectividad de los sistemas.

- Contamos con estrictos controles en nuestros procesos, en laboratorios propios y de terceros se hacen análisis físico-químicos microbiológicos, siempre de acuerdo a las Normas Oficiales Mexicanas (NOM).
- Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- En proceso de certificarnos en HACCP e ISO 9001:2008 (SGC).
- Somos auditados por nuestros propios clientes bajo la base del "Distintivo H" y "Cristal".
- Contamos con ocho plantas productoras, en diferentes lugares del país, de las cuales Camponuevo, Q. Roo, se encuentra certificada por la TIF otorgada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

ALIMENTOS

Amplia gama de productos cárnicos como embutidos y hamburguesas, además de productos para repostería como mermeladas y bases, produciendo y comercializando marcas importantes del sector.





Productos orgánicos, UN SECTOR QUE CRECE EXPONENCIALMENTE

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) explica que: “Se le conocen como orgánicos a los productos vegetales, animales o sus derivados, que se producen con sustancias naturales y sin utilizar plaguicidas ni fertilizantes artificiales, entre otros químicos. La producción orgánica está basada en los principios de ecología, salud, equidad y precaución. Cabe destacar que contribuye a la conservación del medio ambiente al ayudar a reducir la contaminación química del agua, suelo y atmósfera. Asimismo, favorece nuestra salud al brindarnos alimentos de muy alta calidad”.

De acuerdo a información publicada en la página web de la entidad, en el país existen más de 169 mil hectáreas destinadas a la producción de alimentos orgánicos. Estos representan grandes beneficios para la salud de los consumidores, ya que están totalmente libres de sustancias que puedan causar daños a su organismo, pues estos son elaborados de una forma más natural, lo que le ha permitido ganar cada vez más espacio en los hogares mexicanos.

Cabe destacar que la alimentación cumple un papel indispensable en la salud de las personas, ya que comer adecuadamente podría prevenir enfermedades graves. Por ello es importante minimizar el consumo de alimentos manipulados con plaguicidas o fertilizantes, también los genéticamente modificados, conocidos como transgénicos.

Por tal razón, cada vez hay más empresas y agricultores que le apuntan a la producción de productos orgánicos, también conocidos como ecológicos. Esto demuestra que se está incrementando el número de personas que están tomando la decisión de cuidarse y al mismo tiempo proteger el medio ambiente, puesto que los cultivos son controlados y la tierra no es contaminada con químicos.

“En nuestro país se tienen registradas más de 88 mil hectáreas certificadas de cultivos orgánicos, y que 20 municipios concentran casi el 71 por ciento de esta superficie, siendo Oaxaca el estado que destina el mayor terreno de cultivo para la producción de estos alimentos, proporcionando alrededor de 19 mil hectáreas”, precisa la Sagarpa.



AGRICULTURA ORGÁNICA, UN SECTOR EN CRECIMIENTO

El año anterior, México se posicionaba como el cuarto productor de alimentos orgánicos a nivel mundial, ya que cuenta con más de 2 millones de productores y 169 mil hectáreas, siendo Oaxaca, Chiapas y Michoacán los estados más importantes en este sentido, puesto que concentran casi el 50 por ciento de la superficie destinada a esta actividad.

El objetivo de la Sagarpa es que en el país se siga incrementando el consumo de alimentos orgánicos, motivo por el cual

está trabajando para que México sea sede del Congreso Mundial de Productor Orgánicos 2020. Cabe resaltar que este es un mercado que está ganando importancia a nivel internacional, por lo que hay numerosas oportunidades de exportar dichos productos a destinos como Estados Unidos y la Unión Europea.

Los productos orgánicos más destacados internacionalmente y que han sido producidos en el país azteca son:

Café

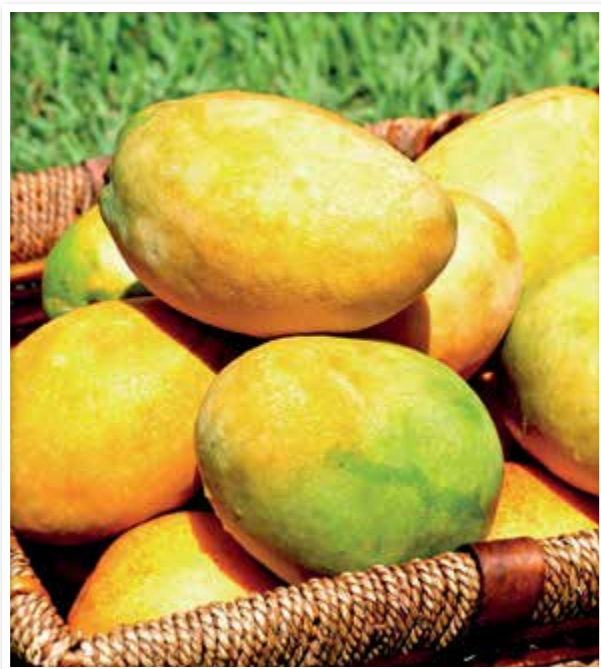


“La característica distintiva de este producto es que los cafetos se fertilizan con materiales orgánicos preparados mediante compostas y no se aplican insumos químicos”, explica la Sagarpa en su página web. Este producto no solo representa beneficios para la salud de los consumidores, sino también para el entorno natural. Además, estos son comercializados a través de prácticas de comercio justo.



Chiapas, Oaxaca, Veracruz y Puebla, son los Estados líderes a nivel nacional en cuanto a producción de café orgánico.

Mango



La Secretaría señala que “En el año 2015 se destinaron en México más de mil hectáreas para el cultivo de mango orgánico, un alimento que nuestro país exporta principalmente a Estados Unidos, y que en 2015 registró un valor de exportación superior a los 19 mil millones de dólares”.

Miel



Este delicioso producto es un endulzante natural que proporciona propiedades saludables para los consumidores. En el país los apicultores deben llevar a cabo procesos de certificación que garanticen que la producción está libre de químicos.

GARANTÍA DE CALIDAD

Las personas que se dedican a la producción de alimentos orgánicos deben cumplir con ciertos requisitos que están estipulados en la Ley de Productos Orgánicos, además de contar con el Sello Orgánico Sagarpa México, lo que garantiza a los consumidores nacionales e internacionales que están adquiriendo un producto con altos estándares de calidad, lo que se traduce en mayor confiabilidad.

En la página web de la Sagarpa, están los pasos que se deben seguir para la obtención de dicho sello, los cuales son:

1 *Implementar las prácticas orgánicas:*
Revisarlas en el Acuerdo por el que se dan a conocer los Lineamientos para la Operación Orgánica de las actividades agropecuarias.

2 *Periodo de conversión:*
Toda unidad productiva tiene que pasar por un periodo de conversión antes de poder certificarse. Dependiendo del

tipo de unidad productiva, dicho periodo variará entre uno y tres años.

3 *Plan orgánico:*
Cada productor/operador que desee producir, certificar y comercializar sus productos como orgánicos deberá establecer un Plan orgánico en el que se describan en su totalidad las actividades realizadas en su unidad productiva.

El año anterior, México y la Comisión Europea dieron inicio a las negociaciones que darán paso a un acuerdo bilateral que tiene como fin la comercialización de productos orgánicos.



Sagarpa señala que: “En los últimos tres años, México ha exportado alrededor de 25 productos orgánicos a Estados Unidos, siendo los principales el aguacate, café, plátano, mango y el chile pimiento”.

4 *Contactar a un Organismo de Certificación Orgánica (OCO) aprobado por el SENASICA:*
A la par de los pasos anteriores, los productores que deseen producir, certificar y comercializar sus productos como orgánicos deberán acercarse a un OCO aprobado por el SENASICA, quien a su vez los guiará a través del proceso de certificación.

5 *Certificación de productos orgánicos:*
Una vez cubiertos los puntos anteriores, el OCO seleccionado realizará al menos una inspección orgánica en la que se verificará el cumplimiento de los pasos, de no haber observaciones, emitirá la certificación correspondiente para el uso del Distintivo Nacional de los productos orgánicos.



“Ingredientes de Calidad PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA”

Desde el año 1977 trabajamos para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, siendo una organización pionera en la fabricación y venta de: Condimentos, especias, sazónadores e ingredientes para la industria cárnica y alimenticia en general; además de ser los creadores de las Unidades Integrales dentro de la industria cárnica.

Nuestra experiencia nos ha permitido lograr un camino de éxitos, gracias a nuestro capital humano, el uso de tecnología de punta, aunado a esto el uso de materias primas 100% grado alimenticio de excelente calidad, logrando así ingredientes confiables que dan a nuestros clientes un valor agregado a su producto final.

Haciendo presencia en todo el país con nuestra Empresa Matriz en la Ciudad de México y seis sucursales estratégicamente ubicadas, nos ratificamos como un corporativo comprometido con la sociedad, desarrollando tecnología aplicada a los alimentos que les permite a nuestros clientes facilitar su proceso productivo, brindándoles soporte técnico e ingredientes de excelente calidad. Contamos con un equipo profesional altamente capacitado y comprometido con el servicio al cliente.

Las casi cuatro décadas de nuestra existencia dan cuenta de la labor que desarrollamos dentro del sector alimenticio, fabricando soluciones que garantizan siempre la calidad del producto terminado, razón por la cual contamos con la preferencia de nuestros clientes especializados en la fabricación de carnes frías, botanas, panificación y lácteos entre otros.

Trabajamos con los más altos estándares de calidad y con la garantía de ofrecer los mejores productos, ya que la inocuidad, el cuidado y la protección de estos, son y serán nuestra prioridad.

DENTRO DE LOS PRODUCTOS QUE OFRECEMOS A LOS CLIENTES SE DESTACAN:

- **Bebidas:** Acidulantes, almidones modificados, conservadores, colores, antioxidantes, fibras naturales (solubles), fosfatos, sabores, sustitutos de azúcar.
- **Botanas:** Acidulantes, antioxidantes, conservadores, colores y lacas, condimentos, chiles molidos, especias, granulados y flakes de papa, paprika, potenciadores de sabor, proteína de la soya, sazónadores.
- **Cárnicos:** ácidos, antioxidantes, almidones modifica-
- dos y nativos de maíz y papa, carrageninas, conservadores naturales, conservadores químicos, concentrado de soya, condimentos, colores, chiles, emulsionante, especias, fibras naturales, fosfatos, paprika, proteína aislada de la soya, proteína de carne, realzador de sabor, sales de curación, soya texturizada.
- **Empaques:** Film termoformado, bolsa termoencogible, fundas de cocimiento directo, tripas naturales, pouches



impresos, pouches metálicos, pouches para vacío, pouches stand up, pouches zipper.

- **Lácteos:** Ácidos, almidones modificados, bases para queso, caseínas, cuajo, gomas, colores y lacas, cheese maker, gomas, proteína aislada de soya, WPC'S.
- **Panificación:** Almidones, conservadores, dextrosa, emulsificantes, fibras naturales, fosfatos, proteína aislada de la soya, granulados y flakes de papa.
- **Salsas y aderezos:** Ácidos, almidones, carrageninas, chiles, conservadores, condimentos, especias, gomas.
- **Unidades Integrales para:** Chicharrón prensado, chistorra, chorizo, chuleta, hamburguesas, jamón, jamón vegetariano, mortadela, nuggets, pepperoni, queso de puerco, salchichas, salami, tocineta, tocino.
- **Unidades para inyección de:** pollo, pescado, carne de res y cerdo.

CERTIFICACIONES:

Desde enero del 2005 contamos con la certificación ISO 9001:2000 obtenida gracias a la calidad e inocuidad de los productos que ofrecemos, durante nuestra historia seguimos con el legado de cuidado y protección alimentaria, lo cual nos permite obtener la actualización ISO 9001-2008 en 2010; hoy en día seguimos mejorando y estamos próximos a obtener el ISO 9001-2015. Adicionalmente desde 2011 contamos con la certificación Kosher, actualmente avalada por la empresa One Kosher.



CONTACTO:

Sur 121 2295, Col. Juventino Rosas, Iztacalco, C.P. 08700 Ciudad de México
Tel: 01-800-718-1957
Correo: marketingfabp@fabpsa.com.mx
Pagina web: www.fabpsa.com.mx

PROGRAMA 5xDÍA,

una Iniciativa que Promueve una Dieta Equilibrada

Uno de los temas más frecuentes por los que se trabaja diariamente en México, es en la adecuada alimentación y como ésta beneficia las vidas de los ciudadanos evitando enfermedades como la obesidad, entre otras.

Por tal motivo, la Fundación Educación y Salud 5xDía, se ha dedicado a orientar a los mexicanos en la mejora de los hábitos alimenticios, fomentando el consumo de frutas y verduras a través de su

programa '5xDía', con el fin de cumplir con el objetivo requerido por la Organización Mundial de la Salud –OMS–, de consumir 400 gramos de frutas y verduras por persona.

El programa enseña al ciudadano a promover la buena alimentación, basándose en un consumo diario de tres porciones de verduras y dos de frutas, esencialmente en una dieta balanceada, cuidando el bienestar de los mexicanos, previniendo enfermedades, estimulando el sistema

inmunológico y evitando el deterioro relacionado con la edad. Por tal motivo, se promueve iniciar el tratamiento desde pequeños.

La OMS y la Organización para la Alimentación y la Agricultura de Naciones Unidas –FAO–, han sido los creadores de esta campaña, debido a la baja demanda de hortalizas y frutas, por lo que se generó la necesidad de aumentar la ingesta diaria de aquellos alimentos para alcanzar los gramos requeridos.

PREVIENE ENFERMEDADES A TIEMPO

Es de vital importancia las frutas y verduras en el organismo, ya que poseen vitaminas, minerales, agua, fibra y antioxidantes, lo que permite que el consumo de 5xDía se convierta en algo vital para el sano desarrollo.

La importancia de mezclar y consumir estos nutrientes, teniendo en cuenta el color de los frutos y hortalizas, trae al cuerpo innumerables beneficios, por lo que poseen un fuerte y potente colorido multivitamínico, que brinda energía y previene el estreñimiento, exceso de colesterol, hipertensión, ciertos tipos de cáncer, entre otros.

Llevando la adecuada dieta alimenticia, se garantiza un país más sano que permite que la vida de los habitantes se alargue y asimismo, tengan una mejora en la calidad de vida. El programa va dirigido principalmente a grupos en estado de mayor vulnerabilidad, personas con discapacidad, niños, jóvenes, mujeres, adultos mayores y grupos indígenas.

5xDía fortalecerá cada vez más en su colaboración y continuará realizando la invitación al Gobierno Federal para que participe en el propósito de motivar al adecuado consumo de estos alimentos en el país.

MÉXICO ENTRE LOS PRIMEROS PRODUCTORES

De este modo, México se ha destacado en estar en los primeros lugares de producción y exportación de verduras y frutas, tales como la sandía, mango, aguacate, jitomate, entre otros, lo que ha permitido que el sector hortofrutícola sobresalga en su potencial guiado por los productores.

Alberto Curis García, presidente de la Fundación 5xDía, ha manifestado que durante los últimos 6 años, se ha duplicado el consumo per cápita diario de productos hortofrutícolas.

Cabe destacar que el proyecto lo integran personas del sistema productivo como productores, comercializadores, empacadores, distribuidores y proveedores de insumos.

De esta manera, la Fundación por medio del programa continuará trabajando por su meta que es concientizar y aumentar el consumo adecuado por medio de las diferentes rutas en puntos de ventas, escuelas, medios de comunicación masiva, congresos internacionales y alianzas en la iniciativa privada y en el sector de la salud, para continuar evitando enfermedades mortales.

Los beneficios saludables de una buena alimentación en los mexicanos son primordiales en el país, por tal motivo, se concientiza a los ciudadanos en aumentar una adecuada dieta balanceada para ayuda a prevenir enfermedades crónicas.



En el país, se busca fortalecer, promover y proteger la salud de los mexicanos con una adecuada dieta saludable, en la que se pueda prevenir el riesgo de enfermedades crónicas, por medio del consumo de frutas y verduras.



AGRADECIMIENTOS



Mole Don Pancho

La empresa Comercial Atocpan ubicada en San Pedro Atocpan Delegación Milpa Alta, tiene más de 50 años trabajando en la elaboración del mejor mole de México con su marca Mole Don Pancho.



Misión

Satisfacer a las familias con productos de calidad, fomentando su desarrollo a través de la aceptación de nuevas ideas, tecnología y de personal, bajo los preceptos de trabajo en equipo, actuando siempre con honestidad y responsabilidad contribuyendo así con el crecimiento económico, social y cultural de México, respetando el medio ambiente y manteniendo con sus productos el gusto por un producto de excelente calidad.

| Mole Don Pancho |

Los principales beneficios de consumir mole de la marca Mole Don Pancho se originan:

● **En sus ingredientes de calidad:**

- **Oleaginosas:** estas son semillas ricas en aceite, son la mejor fuente de vitamina E que tiene función de antioxidante y ácidos grasos esenciales, los cuales nuestro cuerpo no puede producir y se deben de ingerir de algún alimento que los contenga.
- **Chiles:** son ricos en vitamina A, esta favorece la buena visión y mantenimiento de tejidos. También contienen capsaicina que es un potente antioxidante al que se le atribuyen propiedades anticancerígenas.

● **Proceso de producción:**

- Chiles y especias de calidad premium.

- Sanitización que representa el acondicionamiento de chiles (descolado y desvenado) como su esterilización para eliminar la población microbiana de acuerdo con normas establecidas por la autoridad.

● **Producto terminado**

- Caducidad: 12 meses bajo condiciones de almacenaje considerando la conservación del producto en su empaque original, ubicado en lugares frescos y limpios libres de humedad como de plagas.
- Estándares sensoriales de alta calidad típicos de Mole Don Pancho en cuanto a sabor, olor, consistencia y color.

Contamos con diferentes tipos de mole y presentaciones en pasta como polvo en 500 g, 1, 5, 10 y 20 kg para satisfacer los gustos como necesidades de nuestros consumidores:

● **Mole Especial Almendrado**

● **Mole Picoso**

● **Mole Especial Verde Almendrado**

● **Mole Dulce**

● **Mole Atocpan**

● **Pipián**

● **Adobo**

Contacto:

Dirección: Av. Hidalgo 68, San Pedro Atocpan Milpa Alta, México, D.F.

Teléfonos: (55) 58 44 27 44 | (55) 50 10 40 00 | Correo electrónico: info@donpancho.com.mx | Página web: donpancho.com.mx





Jalisco

ES LÍDER EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO
A NIVEL NACIONAL

Jalisco se ha consolidado como uno de los Estados líderes a nivel nacional en producción de alimentos de calidad, lo que demuestra la importante labor que desempeñan los productores de la región, ya que de esta manera abastecen el mercado mexicano con alimentos muy nutritivos como el huevo, la carne de cerdo, el pollo, leche, frutas, hortalizas, entre muchos otros. Por ello, el campo jalisciense es sinónimo de progreso, desarrollo, empleo y sostenibilidad.

“La proteína animal que más se consume en México es el huevo y que esté en más de la mitad de los hogares es algo excepcional para nuestro Estado, para los productores que se dedican a esta actividad. Y nuestro Estado está consolidado muy bien en esa parte. Y la proteína animal que nos nutre a la cual la población tiene acceso porque tiene relación su poder adquisitivo pero además con los hábitos alimenticios, se completa con la carne de pollo: primer productor nacional; la carne de cerdo primer productor nacional; la leche con 19 por ciento de la producción nacional”, explicó Héctor Padilla Gutiérrez, Titular de la Secretaría de Desarrollo Rural de Jalisco (Seder).

Cabe resaltar que los alimentos producidos en el campo jalisciense son exportados a 69 países, pues en el Estado se han



“Le apostaríamos a que la tecnología se incorpore con más velocidad a cada uno de los rincones del país, para mejorar los sistemas de producción, mejorar rendimientos, bajar costos. Le apostaríamos también a que logremos crecer el esquema de agricultura segura en relación con los mercados. Esto es consolidación de agricultura por contrato”, Héctor Padilla Gutiérrez, Titular de la Secretaría de Desarrollo Rural de Jalisco (Seder).

adoptado diferentes medidas que le han permitido consolidar su liderazgo en sectores como la Agricultura por Contrato, lo que representa grandes beneficios para los agricultores y los consumidores, ya que de este modo se promueve la competitividad y rentabilidad de los productos, ofreciendo un precio justo en el mercado.

Uno de los logros más importantes es que la región tendrá un puente aéreo con Vancou-

ver, Canadá, lo que significa mayor agilidad de las exportaciones a dicho país. “Los alimentos de Jalisco y de México, a partir del aeropuerto van a llegar más frescos al mercado de Canadá. Vamos a tener una cuestión de intercambio más estrecho y más sólido. Las utilidades se van a repetir. Van a salir beneficiados los consumidores canadienses. Nos indica que hay otras rutas para seguir estrechando las relaciones comerciales”, manifestó el Titular de la Seder.

Por ello, el Estado continuará fortaleciendo temas de gran relevancia, tales como la certificación de sanidad, la inocuidad, la sustitución de importaciones, entre otros. De igual forma, la capacitación de los productores y el respeto por sus derechos laborales se han convertido en una prioridad para esta región que durante el presente año seguirá trabajando arduamente para seguir ocupando los primeros lugares en producción agropecuaria.

EL AGRO DE JALISCO SIGNIFICA PROGRESO

Gracias a los programas, planes, políticas y acciones que se están ejecutando, el Estado jalisciense ha logrado introducirse con éxito en mercados internacionales. Esto se debe principalmente al mejora-

miento de su estatus sanitario, lo que representa confianza entre los consumidores, ya que los alimentos que se producen reúnen los estándares de seguridad e inocuidad exigidos por las autoridades.

“Diseñamos en el 2013 un plan maestro de sanidad, inocuidad y bioseguridad 2013-2018 que lo estamos cumpliendo al pie de letra. Es lo que ha permitido que en todas las línea de produc-



ción, tanto ganaderas, como agrícolas y acuícolas vayamos avanzando a mucha velocidad; y que los productos alimentarios de Jalisco que estaban en el 2012 en 35 países, ahora estén en 67 países, incluyendo Polonia”, señaló el Secretario Padilla Gutiérrez.

De esta forma, las cadenas agroalimentarias de Jalisco han ganado reconocimiento a nivel nacional e internacional, y la idea, según el Titular de la Seder es que “se siga consolidando como un sector que está generando no sólo economía, sino bienestar para su gente, multiplicando oportunidades, creando oportunidades fundamentalmente para los jóvenes y las mujeres .Que todos los días son muchos los que se incorporan a las tareas de un agro moderno, dinámico y global”.

UN ESTADO QUE ENORGULLECE

Por medio de un comunicado de prensa, la Seder informó que:

- 1 El campo jalisciense registró a lo largo de 2016 resultados contundentes, se consolidó por cuarto año consecutivo como líder en la aportación al producto Interno Bruto (PIB) del sector primario del país, con 11 por ciento. Además, se dieron respuestas de fondo a situaciones críticas en productos sensibles como el tema de la leche.
- 2 Por los resultados obtenidos y la innovación en el campo, Jalisco recibió el premio de “Las Más Innovadoras del Sector Público 2016”, por el proyecto de la Credencial Única Agroalimentaria, que otorga Innovation Week Magazine, 2016. El proyecto simplifica los trámites para el acceso a los programas de apoyos agropecuarios y pesqueros del Gobierno del Estado.



Héctor Padilla Gutiérrez, Titular de la Secretaría de Desarrollo Rural de Jalisco





Grupo Liderlac presentes en más de 50 ciudades

Grupo Liderlac, constituido por empresas reconocidas en su región y con presencia en más de 50 ciudades de la República Mexicana, esta conformado por:

1 rancho productor de leche y forraje, ubicado en Cd. Delicias, Chih.

4 plantas pasteurizadoras de leche fresca:

Leche Zaragoza, en el estado de Chihuahua, noreste de Sonora, norte de Durango y la Comarca Lagunera.

Leche Yaqui, en el estado de Sonora.

Leche Vakita Matamoros, en el norte de Tamaulipas.

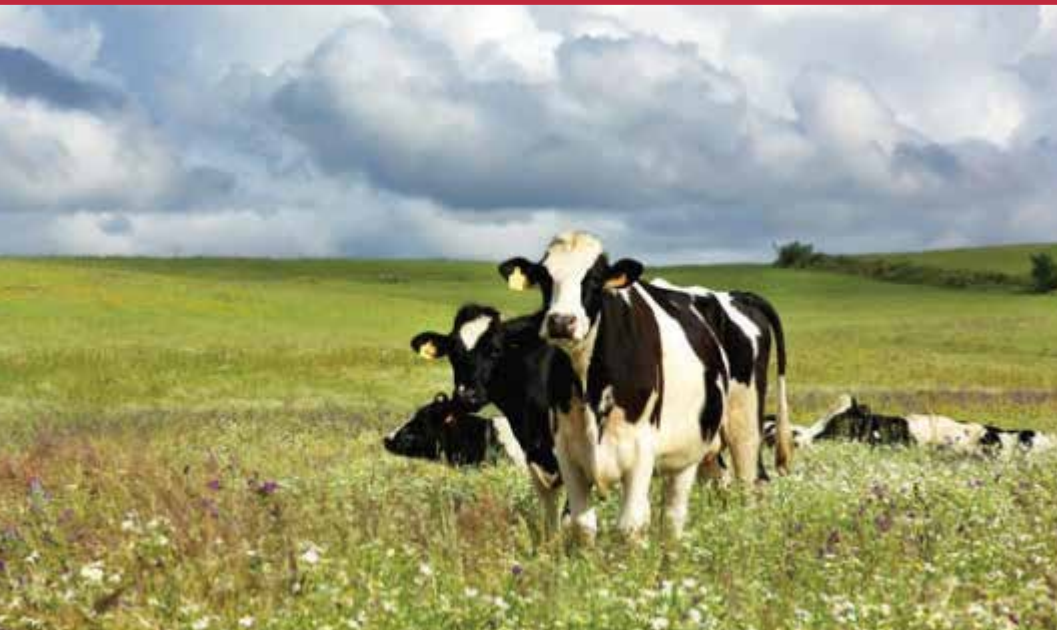
Leche Querétaro, en Querétaro, Guanajuato, Hidalgo y Michoacán.

1 planta de derivado, Planta de yoghurt, con producción de yoghurt, gelatina, crema de leche y distribución nacional.

2 fábricas de envases de plástico, COPLIN, en Chihuahua, Chih. y Obregón, Son.

Grupo Liderlac, asume el compromiso de contribuir a la sana nutrición de los mexicanos ofreciendo una gran variedad de productos de la mayor calidad y frescura que respondan a los gustos y necesidades de la diversidad social de nuestro país, como lo son: leche, yoghurt, queso, crema, dulce de leche, gelatina y bebida.





Cremería AGUASCALIENTES

Hace 65 años principia la historia de Cremería Aguascalientes, S. A. de C.V., cuando Don Isidro Parada González, un hombre joven, fuerte, humilde y trabajador, apoyado por su esposa Doña Amelia López Velarde Chaires, ingresa al negocio de la leche, iniciándose en la comercialización de leche y posteriormente en la elaboración de productos lácteos, negocio que desde entonces ha ido creciendo con paso firme, gracias al interés de sus dirigentes por mantenerse siempre actualizado en equipos, procesos de fabricación y muy especialmente sanidad, seguridad e higiene para mantenerse en los más altos estándares de calidad. No de balde son sus 65 años de experiencia en los productos lácteos.

Para hacerlo, la empresa constantemente mantiene una serie de estrictos controles y procedimientos desde la producción de la leche, en cuyo caso, exige un manejo totalmente sano y proporciona apoyo a los productores, dándoles asesoría para mejorar la calidad de la leche, cuidando desde el agua que consumen las vacas productoras, el agua de lavado de la ubre y la higiene absoluta de utensilios, sistemas de ordeño y recipientes utilizados en la producción de la leche, así como del personal que interviene en la ordeña.

Diariamente, el personal recolector deberá revisar entre otras cosas: Salas de ordeña y de máquinas, Líneas de ordeña, de lavado, recibo y mangueras de leche, mamilas, co-

lectores, tanques de almacenamiento con su válvula, tina de lavado, temperatura de enfriamiento, agua para lavar el equipo y su proceso de lavado, condición de bebederos, proceso de ordeño, aseo de ordeñadores, condiciones de corrales, comederos y alimentos, registros, programas de fumigación y uno de los detalles más importantes, la identificación de vacas en tratamiento, ya que la leche que ellas producen, de ninguna manera se aceptará, debido a que puede contener antibióticos o residuos de medicamentos que puedan ser dañinos para el ser humano.

En apoyo a sus productores, la empresa proporciona equipos de acero inoxidable y sistemas de enfriamiento para que la



leche que adquiere de ellos se mantenga con la temperatura necesaria para su excelente conservación, así como capacitación dirigida por un médico veterinario para el manejo del establo y en particular de la leche producida, en consecuencia se manejan incentivos de calidad para promover entre los productores el interés por proporcionar un producto de la mejor calidad e higiene.

Al llegar a la planta, el tanque se pesa para conocer la cantidad de litros/kilos recibidos. Una vez hecho esto, se agita la leche contenida en el tanque se toman muestras que se entregan al laboratorio de recepción de leche. Estas muestras son sometidas a varios análisis, entre ellos prueba de antibióticos y de hormonas. Para verificar que la leche que se va a recibir no contenga ningún elemento que pudiera afectar su inocuidad para el consumidor, se le practican pruebas para detección de antibióticos diferentes tipos, aflatoxinas, adulterantes, inhibidores y conservadores. Adicionalmente, la leche se somete también a otro tipo de pruebas (físico-químicas), como de temperatura, acidez, estabilidad al alco-

hol, crioscopía, % de sólidos totales, % de proteína y % de grasa. También se le realizan pruebas bacteriológicas tales como conteo de células somáticas, unidades formadoras de colonias y resazurina o reductasa.

De la leche recibida, Cremería Aguascalientes, S.A. de C.V., obtiene mediante procesos controlados una amplia gama de productos como, en la línea de Quesos: Queso Asadero, Queso Fresco, Queso Panela, Queso tipo Chihuahua, Queso Crema, Queso Adobera, Queso Amarillo y Queso tipo Manchego; en la línea de Otros Derivados, Crema Natural, Requesón, Mantequilla, Yogurt, Bebidas de sabor y Leche Pasteurizada en envase de cartón, envase de polietileno y Leche Ultrapasteurizada en envase Cartón Aséptico.

Durante el Proceso de fabricación, se observan estrictas medidas de higiene tanto en las instalaciones, como en el personal que participa en la producción, en el producto en proceso y el producto terminado. En cuanto a las instalaciones se requiere de una revisión constante de

los equipos e instalaciones que intervienen en la producción: Piso de acero inoxidable, tinas de recepción, de Cuañado y todos los implementos de acero inoxidable.

La principal preocupación de la empresa, por lo que pone todo su esmero en ello, es fabricar de tal manera que sus productos garanticen su absoluta inocuidad, y ofrecer a sus clientes un servicio excelente de pre-venta, venta y post-venta a través de su Departamento de Atención a Clientes, para lo cual cuenta con la línea 01 800 490 4900.



CONSEJOS

PARA TENER UNA MEJOR

Alimentación Saludable

La alimentación saludable tiene un impacto positivo y directo en la vida de las personas. Quienes se alimentan adecuadamente están previniendo enfermedades graves como diabetes, colesterol, hipertensión arterial, cáncer, obesidad, entre otros. Sin embargo, todos los organismos son diferentes y las comidas deben estar acordes con su edad, sexo, talla, la etapa de vida en la que se encuentre y su actividad física.

Existen algunos consejos o principios generales para mantener una alimentación equilibrada. No se trata de abstenerse de comer lo que le gusta, sino de comer de



manera balanceada. Es recomendable una alimentación variada que contenga frutas y verduras, cereales, leguminosas y alimentos de origen animal, poca grasa, aceite, azúcar y sal.

Lo ideal es consumir tres comidas al día y dos meriendas saludables, ya que puede resultar perjudicial para la salud pasar largas horas sin que el organismo reciba alimento alguno. Por tal motivo, no se debe de saltar ninguna, mucho menos el desayuno que es la más importante de todas por ser la primera que se consume en el día, ya que el cuerpo gasta mucha energía al quemar calorías mientras duerme.



Es por eso que el desayuno es vital por lo que debe contener lácteos, pan, cereales y frutas. Los médicos y especialistas recomiendan nunca pasarlo por alto, pues las personas que lo hacen tienden a querer compensarlo con otras comidas, especialmente en la cena, lo que no es conveniente.

Por otro lado, el almuerzo también es de gran relevancia para la sana alimentación, ya que este recupera energía y activa nuevamente el metabolismo para continuar realizando las tareas del día. La cena tampoco debe omitirse porque proporciona los nutrientes y minerales necesarios durante la madrugada.

LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA ALIMENTACIÓN

Es de gran importancia que los niños sean alimentados sanamente, con alto valor nutricional, ya que los primeros años de vida definen en gran parte el crecimiento físico y desarrollo intelectual. Los padres de familia son los principales encargados de brindar comidas saludables y que sean del gusto de los menores, pues durante la infancia se empiezan a crear los hábitos alimenticios que prevalecerán durante la adolescencia y la adultez.

Ahora bien, durante la etapa de la adolescencia hay que hacer énfasis en tres minerales: calcio, hierro y zinc. Por eso es muy importante el consumo de lácteos para la formación de los huesos; ingerir carnes, frijoles y lentejas, para los múscu-

los, pescado y huevo para la formación de tejidos, entre otros alimentos con propiedades nutricionales. Se puede consumir dulces siempre y cuando haya una dieta balanceada.

En la edad adulta se hacen las mismas recomendaciones con el fin de tener una alimentación muy variada. Adicionalmente, es aconsejable beber mucha agua durante el día. Por otro lado, el sexo también influye en la dieta, ya que los hombres requieren más energía que las mujeres. Para los adultos mayores, es importante señalar que necesitan los mismos nutrientes pero en distintas cantidades, pues al envejecer hay menos gasto calórico que en la juventud y se debe incrementar el consumo de calcio.

Tener una dieta balanceada, no saltarse las comidas y llevar adecuadamente la combinación de los alimentos, permitirá llevar una vida más sana, evitando enfermedades graves.

El consumo de agua es vital para complementar la alimentación saludable, ya que el cuerpo posee un gran porcentaje de líquido, adicionalmente, se recomienda la actividad física para tener una larga vida llena de energía.



PARA UNA DIETA BALANCEADA

La mayoría de personas no incluyen en su las frutas y verduras que son muy necesarios para mantener una buena salud. Durante el día es recomendable consumir 3 ó 4 raciones de frutas, pues estas suministran vitaminas, minerales, nutrientes, fibras y antioxidantes.

Por su parte, los vegetales ayudan a prevenir enfermedades y contienen bajo valor calórico, lo cual es ideal cuando se quiere perder peso. Las verduras verdes son muy populares por sus múltiples bondades en el organismo, ya que su color se debe a la clorofila, el cual es un componente que contribuye en la prevención del cáncer.

Tanto las frutas como las verduras aportan vitamina C, que es importante para el crecimiento, ayuda en la absorción de otros nutrientes, protege las células y aporta en la producción de colágeno.

No existen alimentos buenos o malos, lo que si hay son buenas o malas dietas, por tal motivo, se debe consumir los alimentos con moderación y aquellos que brinden equilibrio y variedad para tener buena salud.



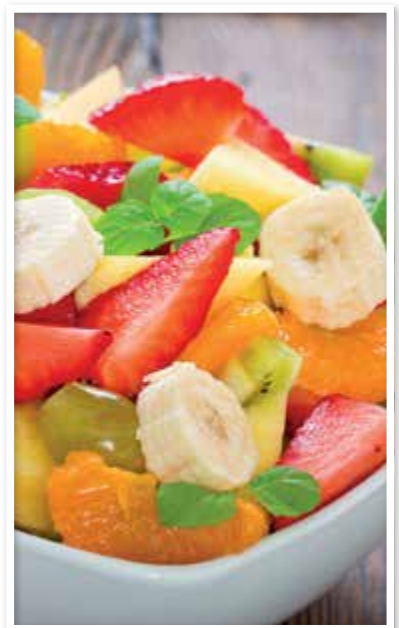
ALIMENTACIÓN COMPLETA

Por otro lado, se recomienda consumir cereales y legumbres en el desayuno, ya que es una perfecta combinación con la leche. Se puede afirmar que el arroz, la avena, el pan y el trigo han sido una base importante en la alimentación, pero en los últimos años se ha aconsejado sobre la importancia de consumirlos en versión integral. Los garbanzos, las lentejas y los frijoles son deliciosos y se han convertido en los alimentos básicos dentro de la dieta de muchas personas.

En cuanto a la proteína animal, es considerada por tener un alto valor biológico que contiene todos los aminoácidos esenciales. La carne es uno de los alimentos más completos y algunas de las más consumidas son la de pollo, vaca y cerdo. El pescado es un alimento muy sano que incluso puede aportar más proteínas que las carnes rojas, pues contiene minerales, fósforo, calcio, yodo, flúor, hierro y vitaminas, A, D, E y del grupo B.

Cabe resaltar que debe haber un balance de la cantidad de carne que se consume, porque si se ingiere de forma excesiva puede tener el efecto contrario en la salud, pues en lugar de representar beneficios para el organismo, puede desencadenar serias consecuencias como problemas cardiovasculares.

En general, es importante comer varias veces al día, evitar el consumo de comidas rápidas y no eliminar por completo las grasas o los carbohidratos, pues estos cumplen una función importante. Lo que se debe hacer es comer raciones moderadas y regularmente.





Cofepris Confirma

◆ EL ÉXITO DE LA IMPLEMENTACIÓN ◆
DEL ETIQUETADO FRONTAL ◆

Una de las preocupaciones que ha tenido el país mexicano, ha sido el aumento de obesidad, razón por la que se ha hecho una profunda investigación para encontrar cuál ha sido la causa.

Este es uno de los motivos principales que impulsaron al país azteca a incluir la información completa en las etiquetas de los alimentos, con el fin de que la población pueda tener la certeza de lo que está consumiendo.

El etiquetado frontal en México permite aumentar el cuidado de la salud al mostrar todo el contenido sobre las grasas

saturadas, otras grasas, azúcares, sodio en cada producto y calorías. De la misma manera, evidencia el número de porcentaje que representa cada uno de los nutrientes y las recomendaciones para el uso diario de la dieta.

De este modo, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios –Cofepris–, ha manifestado que el desarrollo de este nuevo etiquetado frontal nutricional de alimentos, ha proporcionado una implementación del 100% en todos los puntos de producción en México.

Este actual proceso concientiza y promueve el adecuado cuidado de la salud, al permitir visibilizar el verdadero contenido del producto a ingerir, por lo que ya se inició el procedimiento de vigilancia sanitaria en todos los puntos de fabricación, con el fin de comprobar el cumplimiento del etiquetado frontal nutricional, y obtener el correcto etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas.



COPY ADVICE COOPERA EN LA LEGALIDAD

Asimismo, la Cofepris ha creado una aplicación del sistema electrónico de evaluación llamado 'Copy Advice', el cual brinda apoyo a la industria para que el etiquetado de alimentos y bebidas se importen, exporten o comercialicen en el país correctamente y, además, se reduzca el tiempo de consulta de etiqueta, previniendo futuras sanciones.

La función principal de Copy Advice, es realizar un pre análisis de los proyectos previo a la solicitud de permiso, y así, evitar rechazo; reduciendo notablemente el tiempo de respuesta de 60 a 10 días.

El nuevo etiquetado frontal en México se ha ejecutado con el propósito de concientizar y promover el cuidado de la salud, mostrando el contenido total del que está compuesto el producto.



ANTES DE LA REFORMA

Voluntario y en la parte trasera

Una porción de 200 ml aporta:

Calorías	84	4%
Azúcares	21g	23%
Grasas saturadas	0g	0%
Sodio	40mg	2%

DESPUÉS DE LA REFORMA

Obligatorio y en la parte frontal

Un envase aporta:

Grasas saturadas	0 kcal	0%
Otras grasas	0 kcal	0%
Azúcares totales	1260 kcal	350%
Sodio	600 mg	30%
Energía	1260 kcal	
Energía por porción	84 kcal	

http://www.indicecorporativo.mx/images/stories/indicecorporativo/2015/etiquetado_cofepris.png

El objetivo de esta implementación es llegar al consumidor, informándole de manera clara el contenido nutricional y el aporte energético, es decir, las calorías, de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas.

La Cofepris realiza la verificación del debido cumplimiento del Reglamento, Lineamientos de Etiquetado y NOM 051 para que se ejecute correctamente en las líneas de producción. Además, concede, a solicitud de interesados, una prórroga vigente por un año para la debida ejecución del etiquetado frontal en el país.

Para combatir enfermedades comunes, pero a la vez crónicas, se muestra el porcentaje de nutrientes, grasas y azúcares, con el fin de llevar a cabo estas cifras a diario y así, no excederse en las recomendaciones.

SELLO NUTRIMENTAL

La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, ha creado y diseñado un sello nutricional, con el objetivo de tener constantemente informados a los mexicanos sobre los alimentos y trabaja por una dieta balanceada, lo que permite impulsar que en las etiquetas cumplan con los criterios nutricionales. Por tal motivo, se podrá marcar, imprimir y reproducirse expresamente en envases de alimentos y bebidas sin licor autorizados por la Cofepris.

Para aquellos interesados en implementar esta acción en los nuevos productos que emprendan al mercado y no se encuentran dentro de las categorías y subcategorías de los criterios ya mencionados, pueden enviar la solicitud y opinión por escrito a la Cofepris,

manifestando cuáles son las características del producto, la propuesta de la categoría que sea semejante, o la solicitud que defina la nueva categoría.

El nuevo etiquetado frontal implementado en el país distribuye las calorías que provienen de las grasas y azúcares, aconsejando el máximo de consumo que se debe tener en los nutrimentos diarios. La información será visible en un porcentaje que evitará que la persona realice cálculos, es decir, el proceso de etiquetado se vuelve más simple a la hora de verificar los valores.

A parte de llevar adecuadamente el número de nutrientes, la Cofepris recomienda también hacer ejercicios y consultar al médico con el fin de llevar una vida más saludable, y así, prevenir enfermedades.

CARACTERÍSTICAS DEL ETIQUETADO FRONTAL

La inclusión del etiquetado frontal ha sido obligatoria en México, mostrando de manera transparente todo el contenido nutrimental a los consumidores. Esta nueva forma también ha unificado el tamaño de las porciones, si de envases familiares se habla, razón por la cual, es posible que dos productos que pertenezcan a la misma categoría sean comparables.

Asimismo, se resalta que lo primordial de esta implementación es mostrar el valor máximo que se debe consumir al día para prevenir problemas de salud en el futuro, pues la Cofepris está seguro que si se lleva al pie de la letra las recomendaciones dadas en las etiquetas, le permitirá a los ciudadanos tener una mejor vida de calidad.

Adicionalmente, para hacer más sencilla la comprensión de la información, se explica que el valor de azúcares y grasas son reportados como calorías en todos los productos. En el caso de los dulces, chocolates y refrescos, el contenido total está disponible en el empaque, así como la energía que representa una porción.

De este modo, el etiquetado se ubica en la parte frontal y los datos son visibles en cinco cuadros infográficos, en donde explica la cantidad incluida y abajo, el porcentaje que equivale al consumo.

Lo ideal de esta nueva medida en el país es brindar una comunicación clara y verídica sobre el contenido nutrimental, para que el consumidor sea libre de tomar la mejor decisión a la hora de comprar un producto.

“Existían varias opciones como etiquetado, entre ellas el panel nutrimental, utilizado en Estados Unidos y Australia; el etiquetado frontal que utilizan la Unión Europea, Canadá, Colombia y Chile, y el “semáforo”, donde se utilizan colores para referenciar el nivel de ingestión de las sustancias integradas en el producto”, Diario El Economista, México.

Dulces de la Rosa

70 AÑOS DE SER TUS DULCES PREFERIDOS

Sabor, alegría y productos de alta calidad es lo que brinda a sus clientes el grupo Dulces de la Rosa, que cuenta con más de 7 décadas de experiencia en la elaboración de dulces, confitería y botanas, consolidándose como el grupo líder de orgullo Jalisciense en el sector dulcero a nivel nacional, día a día desarrolla con ingenio, creatividad e innovación conquistando los paladares más estrictos a través del impulso de nuevos sabores, fórmulas y presentaciones.

Dulces de la Rosa cuenta con personal altamente calificado y capacitado para la producción de cada uno de los exquisitos dulces, además cuenta con óptimas instalaciones e infraestructura y tecnología de punta que permiten producir dulces con alto nivel de inocuidad y seguridad alimentaria.

Logran la excelencia y continúan siendo los predilectos no nada más de los mexicanos, también logran incursión y agrado en varios países.

Dulces de la Rosa obtuvo la Certificación HACCP, ISO 22000 y hoy cuenta con la máxima certificación FSSC 22000 a nivel internacional, gracias a cada uno de sus trabajadores y la dirección general de sus empresas con el apoyo permanente y constante hacia un cambio generando mejoría integral en sus empresas.

Con estas acciones se garantiza la inocuidad de sus productos, con el fin de asegurar la satisfacción y salud de los consumidores por medio de estrictos controles de higiene que tienen como propósito evitar riesgos para la salud, lo que demuestra el gran compromiso del grupo y los exigentes estándares de calidad a que se apegan.

El grupo Dulces de la Rosa, se conforma por talento humano calificado y cuatro empresas establecidas en Jalisco, México, produciendo, distribuyendo para el país y todo el mundo:

- Mazapán de la Rosa S.A. de CV. (Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco) Productora.
- Caramelos de la Rosa S.A. de CV. (Santa María Tequepexpan, Jalisco) Productora.
- Chupaletas S.A. de CV. (Santa María Tequepexpan, Jalisco) Productora

Distribuidora Dulces de la Rosa (Almacén Central Santa María Tequepexpan. Tlaquepaque, Jalisco, México) Distribuidora Nacional y Exportación.

Dulces de la Rosa ha logrado trascender las fronteras mexicanas conquistando a los consumidores de otros países y brindándoles las más altas experiencias al probar sus dulces llenos de impactantes sabores, cantidad y excelentes presentaciones. Con el legendario mazapán, el exquisito pulparindo, malvavis-





“MEXICANOS CON ORGULLO HACIENDO BIEN SU TRABAJO”

cos, malvaviscos bañados de chocolate, cacahuates confitados, la paleta jumbo cereza, pulpas de fruta, chocolates macizos y rellenos, cacahuete japonés, galletas, gomitas de almidón y gretina son un bombazo de sabor y dulzura.

Una variedad de 400 dulces en diferentes presentaciones acompañan a De la Rosa... Y la ardua labor desde los años 40's inició como empresa familiar Don Jesús Michel González y Doña Elvira Velasco Rolon, creando, innovando y comercializando dulces artesanales elaborados y empacados a mano, hoy nuestros exquisitos dulces han alcanzado y consolidado el reconocimiento, aceptación y gusto de chicos y grandes a través de décadas.

Con la tenacidad, audacia en la fabricación, comercialización y toda la fuerza empresarial en Dulces de la Rosa, la dirección de los señores Miguel Ángel, Germán Daniel, Jaime Enrique Michel Velasco y cada una de sus hermanas, líderes natos de la confitería en México familia Jalisciense, que forjaron sus padres desde pequeños, personas con amor al trabajo han logrado el reconocimiento del éxito.



“Hoy hacemos mejor lo que ya sabíamos hacer”

Contacto:

Dirección: Anillo Periférico Sur Manuel Gómez Morín 7599-A, Santa María Tequepexpan, 45600 San Pedro Tlaquepaque, Jal.
Teléfono: 01 33 3694 0951
Página web: www.dulcesdelarosa.com.mx

“DE LA ROSA, UNA HISTORIA SIN FIN...”





TENDENCIA

¡COMBATIR CONTRA LA OBESIDAD

Sí es posible!

Los problemas de obesidad y la lucha constante que tiene México para combatirla, es una tarea por la que día a día trabajan para terminar con esta enfermedad, que en muchos casos, ha acabado con la vida de los mexicanos.

Es probable que con la obesidad, se desarrollen diferentes enfermedades como la diabetes, que proviene por la alta concentración de azúcar en la sangre o la hipertensión que puede generar un infarto. Del mismo modo, problemas articulares y diferentes tipos de cáncer pueden aparecer a partir de la obesidad y la mala alimentación.

Martha Leticia Martínez Viveros, Nutrióloga – Dietista, indica que “debemos recordar que 90% de las personas que hoy tiene diabetes, padecieron sobrepeso u obesidad como ante-

cedente, pues además de tener escasa actividad física llevaban dieta rica en azúcares simples y grasas saturadas”.

Una de las razones por las que se genera el sobrepeso y la obesidad es la mala alimentación que incluye el exceso de ingesta de azúcares, grasas o proteínas, como el consumo de productos industrializados que tienen grandes cantidades de estas sustancias.

Otro factor clave es la falta de ejercicio y actividad física en las personas, es decir, se ha dejado a un lado el caminar o trotar, pero en cambio, los medios de transporte como vehículos y motos se ha vuelto de moda a la hora de recorrer distancias cortas, también el pasar mucho tiempo sentado en el espacio laboral es razón para desarrollar estas enfermedades.

CONSEJOS PARA COMBATIR CONTRA LA OBESIDAD

Según la Nutrióloga – Dietista en los últimos 30 años se ha aumentado el número de obesos en México por los malos hábitos. “Hay que saber que con tan sólo 30 minutos diarios de ejercicio o nuestro deporte favorito son suficientes para tener buena salud. Puede ser caminata, bicicleta, natación, gimnasia o zumba; lo que a uno le guste”.

Retomar el hábito de comer frutas y verduras, garantiza un mejor estado de salud, pues éstas proporcionan vitaminas, minerales y fibras, sobre todo si se consumen crudas, saboreando el jugo que contiene. Esta dieta alimenticia se debe iniciar desde la infancia para evitar enfermedades similares.

De esta manera, es necesario incluir en cada comida al menos una verdura di-

ferente, asimismo, consumir una fruta distinta a diario. Se deben combinar las leguminosas con cereales integrales, con el fin de tener una fuente de proteínas, de la misma forma, no añadir grasas de origen animal es los granos.

Consumir leche y quesos bajos en grasa, carne blanca y pescado es algo fundamental. El agua es primordial para la salud y el cuerpo lo necesita. En vez de alimentarse con harina refinada, reemplazarlos por cereal y pan integral. Todo, sin dejar a un lado, la práctica de ejercicio por cinco días a la semana.

Siguiendo estas recomendaciones se evitará llegar al sobre peso y obesidad, permitiendo tener una mejor forma de vivir y garantizando el futuro de los ni-



El Gobierno Federal, por medio de las diferentes instituciones de salud y educación pública, ha realizado campañas y estrategias para concientizar e intensificar las medidas necesarias para que los mexicanos se alimenten adecuadamente y practiquen constantemente algún deporte o ejercicio.

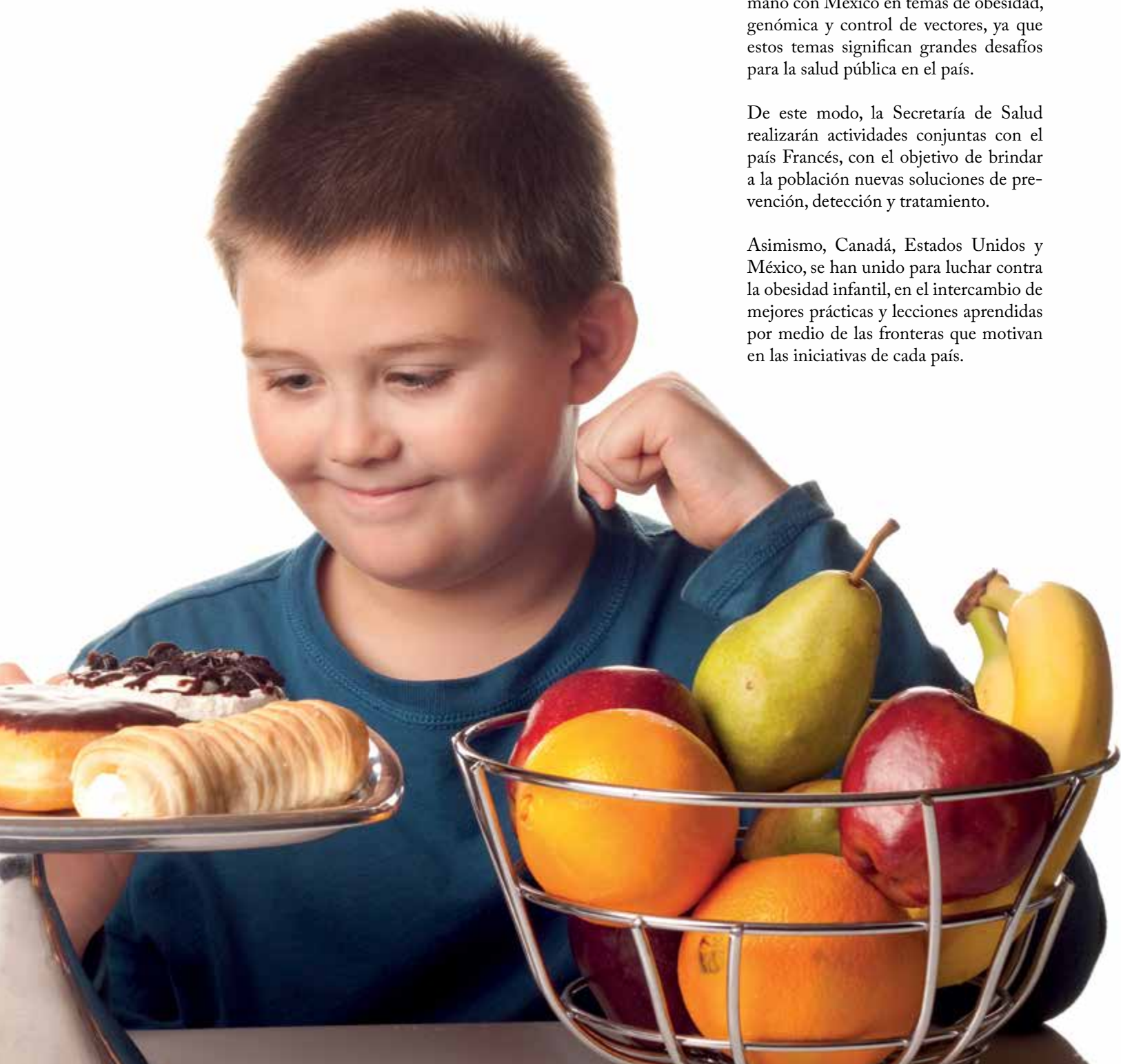
ños que vienen en camino. De la misma manera, las personas que ya padezcan de estas enfermedades, podrán ejercer la dieta, asesorándose de la experiencia del médico especializado en el tema.

ALIADOS DE MÉXICO

Francia se encuentra trabajando de la mano con México en temas de obesidad, genómica y control de vectores, ya que estos temas significan grandes desafíos para la salud pública en el país.

De este modo, la Secretaría de Salud realizarán actividades conjuntas con el país Francés, con el objetivo de brindar a la población nuevas soluciones de prevención, detección y tratamiento.

Asimismo, Canadá, Estados Unidos y México, se han unido para luchar contra la obesidad infantil, en el intercambio de mejores prácticas y lecciones aprendidas por medio de las fronteras que motivan en las iniciativas de cada país.





“Nuestro principal objetivo es llevar alimento a QUIEN LO NECESITA”

Bancos de Alimentos de México (BAMX) es una de las organizaciones civiles más importantes del país, ya que durante años se ha dedicado a combatir el hambre, contribuyendo al mejoramiento de la calidad de vida de la población por medio de una buena nutrición.

El Director General de Bancos de Alimentos de México, Rubén Oliva, concedió la siguiente Entrevista Exclusiva a “Calidad y Responsabilidad Sanitaria”:

1

¿Qué es BAMX, cómo funciona y cuál es su misión?

Bancos de Alimentos surgió hace 20 años, en la ciudad de Guadalajara. Nació con la idea de rescatar el alimento que se desperdicia dentro de toda la cadena alimentaria, buscando combatir con ésta acción uno de los problemas más grandes que aqueja a nuestro país: el hambre.

Bancos de Alimentos de México es miembro fundador de la red mundial de bancos de alimentos, The Global Food-

banking Network, cuyo trabajo está presente en más de 35 países en el mundo.

Conformada por una red de más de 50 bancos de alimentos distribuidos por el territorio nacional, BAMX es una de las organizaciones civiles más importantes del país, ya que es la única red de bancos de alimentos en México y es la segunda más grande del mundo.

2

¿Cuántos mexicanos se benefician con su labor y cómo lograron convertirse en la segunda red de bancos de alimentos más grande del mundo?

Nuestro trabajo beneficia a más de 1,137,000 mexicanos en pobreza alimentaria. (Eso es, en comparación, la población total del estado de Aguascalientes).

No perseguimos fines de lucro, ni de proselitismo partidista, político-electoral o religioso.

En BAMX nos encargamos de recolectar alimento en excelente estado de diversos sectores del país, logrando reunir alimentos y entregándolos a quien lo necesita.

3

¿En qué consiste la idea de poner en marcha empresas sociales que permitan aprovechar de mejor manera la comida?

En realidad invitamos a todas las empresas a que se sumen a la labor que realiza Bancos de Alimentos de México, actualmente, más de 4000 empresas a nivel nacional confían en nosotros y de manera generosa, están comprometidas a ayudarnos a combatir el hambre y la desnutrición de la población más vulnerable de México.

4

¿De qué manera las personas pueden formar parte de BAMX para contribuir en la lucha contra el hambre en el país?

Contamos con más de 50 Bancos en el país; una forma de apoyar sería ubicar el más cercano y acercarse a él o a través de la página ver cómo pueden participar como voluntarios: www.bamx.org.mx



5

¿Qué llamado le haría a las empresas y organizaciones para que unan esfuerzos con BAMX con el fin de atender a un mayor número de beneficiarios?

En BAMX contamos con importantes aliados estratégicos que, además de realizar donaciones de diversos tipos, participan activamente en programas conjuntos para mejorar la alimentación y la nutrición en México, y hacemos una invitación a que más empresas se sumen a este grandioso proyecto.

En Bancos de Alimentos de México tenemos la meta de llegar a atender a 5 millones a 2020 y a 10 millones en 2030 y para lograrlo necesitamos más empresas y organizaciones que se sumen a esta labor.

6

¿Qué tipo de alimentos entregan a los beneficiarios?

Casi el 60% de todo el alimento que rescatamos en el país es fruta y verdura. El otro 40% se compone de granos, abarrotes, cereales, proteínas, etc. Más de 10,000 personas laboran en nuestra red, de las cuales el 90% son voluntarios.

BAMX representa hoy por hoy, el modelo de rescate alimentario más eficiente de México, que ha servido como referente tanto en nuestro país como en el extranjero.



“Nutrición y Tradición”

Con 90 años en el mercado regional, Pasteurizadora Jersey del Noroeste es una empresa que se dedica a la producción y comercialización de lácteos de la más alta calidad para satisfacer las necesidades y expectativas de los clientes.

La inocuidad alimentaria hace parte integral de la compañía, pues su objetivo es garantizar productos frescos y de gran sabor, elaborados bajo estrictos métodos y controles de higiene para cuidar la salud de sus consumidores.

Jersey desempeña un papel muy importante en la alimentación de los mexicanos, ya que los productos que elabora contienen proteínas, calcio y nutrientes los cuales tienen un impacto positivo en el organismo de niños, jóvenes y adultos.

Por tal razón, los alimentos que produce y comercializa la empresa cumplen una función importante en la dieta de sus clientes, quienes siempre buscan consumir los mejores productos, a buen precio y elaborados bajo los más estrictos estándares de calidad tanto nacional como los del vecino estado de California, que en materia de leche son los más altos del vecino país.

Jersey brinda una completa línea de productos, entre los cuales se encuentra la leche entera, la cual viene en diferentes presentaciones, adicionada con vitamina D que es ideal para una alimentación básica saludable, y Low fat, para quienes buscan una dieta balanceada.

También Light 1%, perfecta para llevar una dieta baja en grasas pero rica en nutrientes, vitaminas y calcio; Nonfat, para perso-

nas con intolerancia a las grasas o que lleven una dieta especial; Deslactosada para quienes son intolerantes a la lactosa Nutri- jersey y Lucky que son productos lácteo y lácteo combinado que contienen grasa vegetal y una proporción de leche.

Además, leche sabor chocolate, fresa y vainilla, ideales para toda la familia y adicionadas con vitaminas A y D. La compañía desarrolla los mejores procesos de fabricación, cumpliendo con la normativa y condiciones sanitarias.

Jersey recibe la leche de establos en donde el ganado es criado bajo estrictas condiciones sanitarias y no es tratado con hormonas. La leche recién ordeñada se enfría rápidamente y es recolectada en pipas insuladas para el transporte de leche para mantener baja su temperatura hasta llegar a la fábrica, donde da inicio su tratamiento, previa revisión del laboratorio de control de calidad. Se destaca que más del 96% de los establos se ubican a menos de 50 kilómetros lo que nos permite recibir diariamente el producto de 2 ordeñas.

Para ello hay varios métodos, como el de pasteurización y la homogeneización. Finalmente se realiza la distribución de los productos, para ocupar un espacio especial en la mesa de los clientes y consumidores que han convertido a la leche Jersey en su alimento predilecto.

Los otros productos son la crema y la mantequilla, en donde se destaca la Media Crema Agria “La Suiza; también crema para batir; Half & Half que contiene 50% leche entera y 50% crema líquida; base para helado, mantequilla con y sin sal, así como Lactopolvo y grasa butírica.

Por otro lado se encuentra la línea de Yogurt, ya sea Batido, Bebible o Balance, para que el cliente pueda disfrutar el de su preferencia. Entre los sabores que tiene para escoger se encuentra el de fresa, piña colada, durazno, mango, mezcla de moras, ciruela pasa, entre otros. También tiene la opción de saborear un delicioso yogurt natural o natural light.

Jersey además comercializa un delicioso, fresco y nutritivo jugo de naranja y una línea de bebidas saborizadas entre las que se encuentra la bebida de la marca Tampico en sabores Citrus, Mango, Tropical, Island, Uva y Manzana.

Pasteurizadora Jersey del Noroeste es una empresa líder, comprometida con sus clientes y en armonía con su entorno natural, que aplica y cumple con los sistemas de aseguramiento de calidad que garantizan la inocuidad de los productos lácteos, pues esto es un derecho de los consumidores.



OFICINAS GENERALES: CALLE ARTÍCULO 123 #1131, ZONA CENTRO, 22000 TIJUANA.
 CORREO ELECTRÓNICO: HOLA@JERSEY.COM.MX. PÁGINA WEB: WWW.JERSEY.COM.MX/
 FACEBOOK: LECHEJERSEY. | TWITTER: JERSEYNOROESTE



Iniciar desde temprana

EDAD UNA DIETA BALANCEADA

Si bien la obesidad ha sido tema importante, no se ha explicado las consecuencias físicas que puede tener la persona que padece esta enfermedad.

La obesidad en la niñez y adolescencia se asocia a una serie de riesgos de salud a futuro, ya que puede ser el causante de un daño irremediable en los huesos que aumenta el riesgo de fracturas óseas.

Según un estudio realizado en Hospital General de Massachusetts, en Boston (EE.UU), “los niños y adolescentes obesos sufren un daño óseo permanente e irreparable, que los expone a un mayor riesgo de fracturas a lo largo de su vida”.

De este modo, se aconseja adaptarse a un estilo de vida sana desde los primeros años de vida, permitiendo obtener el peso corporal adecuado, con una dieta que tenga un alto contenido de calcio y vitamina D, sin descuidar la práctica de deporte desde temprana edad.



Los mitos y

VERDADES DE LOS ALIMENTOS

Toda alimentación en exceso es perjudicial para la salud, por tal motivo se recomienda comer de manera moderada y balanceada. A partir de este tema, se han generado ciertos mitos y verdades sobre los alimentos.

Un mito creado por las personas ha sido saltarse las comidas para adelgazar rápidamente. Aparte de ser falso, es un mal hábito porque descontrola el organismo, además, los expertos en el tema recomiendan ingerir alimentos cinco veces al día.

Una verdad es consumir suplementos alimenticios para complementar la buena alimentación. Al tener una dieta variada y equilibrada permite cubrir las vitaminas y minerales que el cuerpo necesita.

A lo largo del tiempo, surgirán dudas y creencias sobre la alimentación, sin embargo, si el propósito es perder peso, se debe mejorar la forma en la que se alimenta y consultar siempre a un experto en nutrición.



¿Sabías que la avena es un cereal

COMPLETO, RICO Y SALUDABLE?

Además de traer grandes beneficios para el cuidado del corazón y la ayuda que genera en el control de la diabetes, el cereal es un alimento muy nutritivo, completo y económico recomendado en los hogares de México.

El país se encuentra en el tercer puesto que importa más avena a nivel mundial, trayendo innumerables beneficios nutricionales, pues este alimento no contiene gluten, pero sí es rica en carbohidratos, aminoácido, vitaminas, minerales, fibras y proteínas.

La Consejera Agroalimentaria de la Embajada de Canadá en México, Grace Kim, comenta que “la avena puede combinarse muy bien con gran variedad de ingredientes, y puede ser usada para platos tanto dulces como salados”.

La avena se ha convertido en un aliado para las personas que padecen de diabetes, además, combate y permite disminuir el riesgo de sobrepeso y obesidad.



Con el 'médico en tu casa',

SE EDUCA SOBRE LA ALIMENTACIÓN

Con el fin de combatir enfermedades producidas por la mala alimentación en el país, el Secretario de Salud de Ciudad de México, Armando Ahued, por medio del programa 'Médico en tu casa', busca educar a los ciudadanos sobre el tema.

Esta iniciativa debe empezar desde las escuelas y en los hogares instruyendo sobre la adecuada alimentación, concientizando sobre la gravedad que puede conllevar si no se trata a tiempo.

“Sin duda estoy convencido que será una de las mejores decisiones que se puedan tomar en el país con la incorporación de la materia de salud obligatoria, implica educar a los niños, preparar a los maestros y a las familias”, expresó el funcionario.

De este modo, el programa también se lleva a cabo en ocho Estados de México, y se firmarán convenios con Quintana Roo y Durango, y el Gobierno de Panamá para su implementación.



La Comisión Especial de Alimentación

PRESENTE EN EL P.L. DE SAN LÁZARO

Según el Diputado, Mario Ariel Juárez Rodríguez, el tema de la alimentación es una prioridad y obligación para el Estado Mexicano, siendo un elemento muy importante para el desarrollo físico e intelectual de los habitantes.

Por tal motivo, se ha instalado la Comisión Especial de Alimentos, siendo una instancia de legislativa especial que se convertirá en un vínculo clave entre el Gobierno y la sociedad con el fin de beneficiar a los mexicanos.

La Cámara de Diputados ha aprobado la Ley del Derecho de la Alimentación Adecuada, presente en el Senado, lo que permite que sea sin duda, un gran avance para los ciudadanos.

La Comisión Especial impulsará políticas públicas que garantice y beneficie el acceso a la alimentación y así, se pueda reactivar el sistema agroalimentario. Asimismo, las Dependencias Federales encontrarán medidas y soluciones que cooperen al logro de las metas y objetivos establecidos por la comisión.



México respalda el compromiso

UNIVERSAL CON BIENESTAR ANIMAL

El país perteneciente a la Organización Mundial de Sanidad Animal –OIE–, reafirma el compromiso que tiene con la población a nivel internacional para trabajar solidariamente en el del intercambio seguro de productos pecuarios, por medio de las reglas establecidas en temas de sanidad y bienestar animal.

Así lo ha manifestado Ricardo Aguilar Castillo, Subsecretario de Alimentación y Competitividad de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación –SAGARPA–.

Del mismo modo, precisa que uno de los objetivos del Gobierno Federal de México es alentar y brindar apoyo en la implementación de normas de bienestar animal, como la realización de recomendaciones y directrices.

Por lo tanto, se ejecutan las políticas públicas de sanidad, con un alto impacto en el campo nacional, lo que permite cumplir con los logros fundamentales, como el crecimiento de la economía general del sector agroalimentario.



NUESTRO COMPROMISO ES Y SERÁ SIEMPRE INFORMAR AL PAÍS DE **FORMA OBJETIVA**



Canales Institucionales

Línea de información:
01 22 25 82 10 03



www.delli.mx

Los Jugos y Bebidas de nuestras marcas tienen presencia a nivel nacional, demostrando su calidad día a día en cientos de Centros de Consumo del sector hotelero, y de Autoservicios. Son versátiles, frescos y de gran calidad. Nuestro catálogo, entre otros, abarca Jugos de origen natural, Bebidas RTD, Agua purificada y Hielo.

Soluciones con Valor en Alimentos y Bebidas

HBS-Delli forma parte de un grupo de empresas 100% Mexicanas, dedicadas a la Conceptualización, Diseño, Elaboración, Envasado, Distribución y Comercialización de una amplia gama de Alimentos y Bebidas. Somos especialistas en el Desarrollo y Maquila de marcas propias y perfiles para la industria, con presencia en toda la República y productos de exportación.



Seguro, tu Jugo de hoy fue...



Nuestra recién inaugurada planta Procesadora de Cárnicos, donde producimos hamburguesas, chorizos y una gran variedad de productos alimenticios, cuenta con la Certificación TIF N°658, siendo la tercer y más reciente planta de Quintana Roo en recibir dicha distinción y compromiso. Laboramos cumpliendo con los más altos estándares de calidad e inocuidad en nuestros procesos para y por nuestros clientes.

ALIMENTATE SANAMENTE | COME FRUTAS Y VERDURAS

CONTACTO PARA AMBAS EMPRESAS:

Servicio y Atención a Clientes

KM 57 MZA 002 LT 075 CARR. PLAYA DEL CARMEN - CANCÚN C.P. 77710 Q. ROO MÉXICO.

01 800 HOLA HBS

4 6 5 2 4 2 7

SOMOS UNA DE LAS MARCAS
PREFERIDAS POR LOS CONSUMIDORES,
YA QUE BRINDAMOS UNA AMPLIA
VARIEDAD DE EXQUISITOS PRODUCTOS
QUE DELEITARÁN TU PALADAR.



*En Mole Don Pancho trabajamos para darte
calidad y sabor en un solo platillo.*
