

Avisos publicados en el DOF relativos a comercio



Secretaría de Economía

3 de diciembre

Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-173-SCFI-2008, Jugos de frutas preenvasados-Denominaciones.

5 de diciembre

Lineamientos para la Operación del Programa de Apoyo al Sector Agroindustrial de la Caña de Azúcar (PROINCAÑA), para el ejercicio fiscal 2008

10 de diciembre

Aviso sobre los precios de referencia del azúcar para el pago de la caña de azúcar de la zafra 2008/2009.

11 de diciembre

Acuerdo que modifica los lineamientos para otorgar apoyos del Fondo Reconversión ante la eliminación de cuotas compensatorias de productos chinos de las industrias textil, vestido, calzado y juguetes para el ejercicio fiscal 2008. Acuerdo por el que se da a conocer el cupo para importar juguetes.

12 de diciembre

Sentencia dictada en juicio de amparo referente a importaciones de importaciones de máquinas, aparatos y material eléctrico y sus partes originarias de China.

Aunque incrementó 6% su precio

Vuelan unos 4 millones de pavos a mesa de mexicanos

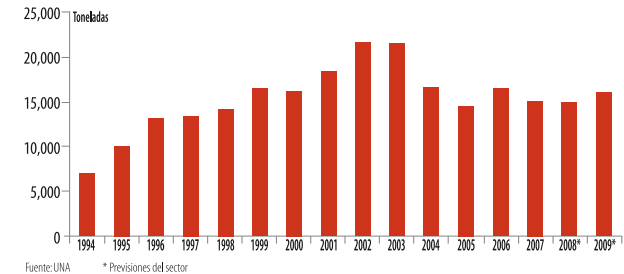
PURI LUCENA

Cerca de cuatro millones de pavos llegarán a los hogares del país para celebrar las fiestas decembrinas. Del total, un millón 862 mil son guajolotes mexicanos, lo que supone una disminución de 1% en la producción nacional respecto al año anterior. El resto son importados de Estados Unidos y Chile, de los cuales un millón 600 mil se adquirieron a lo largo de 2008 y unos 500 mil se encuentran congelados en México desde 2007, informó el vicepresidente de la Sección Nacional de Productores de Guajolote de la Unión Nacional de Avicultores (UNA), Orlando Pérez Escalante.

El también subdirector general de Pavos Viridiana explicó que la producción mexicana aumentó este año su precio en torno a un 6%, es decir, el kilo de pavo ahumado se encontrará en el mercado a 50 pesos, mientras que el natural se comercializa en 40. Este incremento es producto del fuerte alza en el costo de los insumos, lo que hizo que el costo de producción aumentara en 25 por ciento.

En México, solo hay tres empresas productoras de pavo: Viridiana, Pavos Parsons y Bachoco, y de acuerdo a su estadística, el consumo en el país está aumentando debido a que se conocen más sus bondades como pro-

Producción de pavo en México



ducto light. Sin embargo, con un consumo per capita anual de dos kilos por habitante está aún lejano a los 3.8 kilos de la Unión Europea y de los 7.9 de Estados Unidos.

El pavo mexicano tiene que competir con las importaciones procedentes de Estados Unidos (97% del total de las adquisiciones del exterior) y Chile (3%). Sin embargo, Pérez Escalante señaló que pese a que el precio del producto chileno podría parecer menor, en cuestión de rendimiento, al ser un pavo muy hidratado, acaba resultando incluso más caro que el nacional.

Hasta 2003-2004, cuando se desgravó la importación para las aves chilenas, los índices de producción seguían una tendencia al alza, misma que prácticamente se ha detenido actualmente. "Nos afectó, pero hemos vivido con eso, estamos manteniéndonos y compitiendo fuerte. Las cifras de importación están bajando. Por eso, pensamos que no se vale que abran también el mercado peruano. Estamos preparados, pero nos afecta. Sólo un dato: si la industria estuviera bien, seríamos más de tres productores", concluyó.

GRUPO ALMABA

Valor a su Integridad

- Estrategias de Seguridad
- Embajadas y Organismos Internacionales
- Seguridad Personal
- Vigilancia Satelital y GPS
- Comercios
- Oficinas y Condominios
- Outsourcing
- CCTV
- Custodia en Traslados

Llámenos : (0155) 53 86 08 23 con 50 líneas
www.almaba.com.mx direccion_general@almaba.com.mx



Ahora buscan incursionar en el centro del país.

HISTORIA DE EXITO

Cuando el nopal se hizo tortilla

DIDIER RAMÍREZ

Con poco más de año y medio de vida, la firma sinaloense Tortimix dio al nopal otro empleo para generar productos únicos de alto valor nutricional. Así inició la generación de tortillas de harina de trigo y linaza mezcladas con este vegetal, para incursionar posteriormente en pastas para pizza, mermelada y cajeta de nopal.

Este fruto, que es muy característico de la región centro del país, fue explotado por Tortimix en el estado de Sinaloa, en donde a partir de los apoyos de gobiernos estatales y federal, lograron desarrollar su marca, y ahora si bien cuentan con presencia regional, buscan expandir su territorio, mencionó Jesús Enrique Valdez, director general de la empresa.

Actualmente procesa una tonelada semanal de nopal, encontrando en el desarrollo de productos una vía para capitalizar la oportunidad de

mercado y con ello su crecimiento, por esto pasta de elaborar tortillas y pizzas a generar chamoy, cajeta, mermelada y botanas, todo a base de nopal fresco.

La siguiente fase de la empresa será incursionar en la región centro del país, en donde consideran pueden tener un mayor consumo para lo cual están en busca de distribuidores. "Nosotros participaremos en el conocimiento del proceso de transformación, y el distribuidor se encargará de obtener la materia prima y comercializarlos", enfatizó Valdez Robles.

Otro proyecto que tienen es el franquiciar su pasta para pizza, y que ahora ha encontrado eco en la red de escuelas públicas en Sinaloa, en donde se provee este producto para sustituir el alimento "chatarra" para los alumnos. No obstante, Tortimix busca que este concepto se convierta en franquicia y así difundirlo en una forma más ágil y en un mayor territorio.