



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO



INFORMACIÓN GENERAL

México tira 20 millones de ton de alimentos: BM



MAR STEPHEN E. LUK

Una mujer selecciona comida entre los desperdicios de un andén de la Central de Abastos de Iztapalapa, en la Ciudad de México, donde a diario se desechan toneladas de frutas y verduras.

- La cifra representa el desperdicio anual, afirma
- Con eso comerían 7.3 millones de personas

**OCTAVIO RIVERA Y
PEDRO VILLA Y CAÑA**

—justiclayasociedad@eluniversal.com.mx

En México el desperdicio de alimentos alcanza 20.4 millones de toneladas anuales. Esa cantidad de comida desperdiciada, según un estudio del Banco Mundial (BM), podría cubrir la demanda de 7.3 millones de mexicanos que viven en pobreza.

Además, el agua que se usa en la producción de estos alimentos se calcula en un volumen de más de 40 billones de litros y es similar a la cantidad de agua utilizada por todos los mexicanos en 2.4 años.

Con las más de 20 toneladas se podrían cargar 37 tráileres con carne de res y lo que se hace con ella es tirarla cada día durante un año. Al final se

491

MIL MILLONES de pesos al año es el costo del desperdicio de alimentos en México, según BM.

habrán desperdiciado 552 mil toneladas de carne de res al año.

Según el reporte *Pérdidas y desperdicios de alimentos en México*, elaborado por el Banco Mundial, el desperdicio le costaría al país 491 mil millones de pesos al año, suma que equivale a 12 veces el presupuesto de la UNAM en 2017.

Las toneladas de desperdicio representan 34% de la producción nacional de alimentos, dice Genaro Aguilar, coordinador del estudio del BM e investigador del Instituto Politécnico Nacional.

El reporte tomó en cuenta 79 diferentes alimentos, porque sólo de ellos había información estadística disponible para aplicar la fórmula diseñada para el estudio. "Si hubiéramos tenido datos sólidos de 120 alimentos, todos se habrían incluido en la muestra", dice Aguilar.

Según el estudio, además del costo estos desperdicios generan 36 millones de toneladas de dióxido de carbono, un volumen similar a las emisiones generadas por 15.7 millones de vehículos anualmente.

NACIÓN A18 y A19

Comida, grave desperdicio

- En el país se tiran 20.4 millones de toneladas de alimento: **BM**
- “Problema se da por privilegiar abundancia en lugar de gestión”

OCTAVIO RIVERA Y PEDRO VILLA Y CAÑA

—justiciaysociedad@eluniversal.com.mx

Realice este ejercicio mental: estacione en línea 37 tráileres de carga frente a usted. Llénelos todos con carne de res. Ahora tire toda esa carne a un basurero enorme y haga lo mismo cada día durante un año.

Al final usted va a tirar aproximadamente 552 mil toneladas de carne al año. Sí, leyó bien: 552 mil toneladas de carne de res al año.

Ahora forme frente a usted 19 tráileres, pero llénelos con carne de pollo. En seguida tire toda esa carne al mismo enorme basurero, cada día también durante todo un año.

Al final, en este caso, habrá mandado al vertedero alrededor de 275 mil toneladas de carne de pollo. Sí, 275 mil toneladas de carne de pollo en un año, de acuerdo con el reporte *Pérdidas y desperdicios de alimentos en México*, elaborado por el Banco Mundial (BM), y no son las únicas.

A la carne desaprovechada deben sumarse millones de toneladas de otros alimentos para dimensionar, al menos intentar, la monstruosa cantidad de comida que se desperdicia en el país.

El total del desperdicio en México alcanza 20.4 millones de toneladas anuales. Esa cantidad de alimento desperdiciado, de acuerdo con el estudio del Banco Mundial, podría cubrir la demanda de comida de 7.3 millones de mexicanos que actualmente viven en pobreza.

En el país, existen 53.4 millones de personas que viven en esa condición.

Además, el agua que se utiliza en la producción de estos alimentos que terminan en desperdicio, se calcula en un volumen de más de 40 billones de litros y es similar al agua utilizada por todos los mexicanos en 2.4 años.

El desperdicio le costaría al país 491 mil millones de pesos al año, el equivalente a 12 veces el presupuesto de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) en 2017 (40 mil 900 millones de pesos).

Con esa cantidad podrían construirse seis proyectos iguales al Tren Interurbano que va a conectar la Ciudad de México con Toluca. El costo de ese proyecto se calcula en 78 mil 496 millones de pesos.

Con ese dinero se pueden construir, cada año, 154 estadios como el que estrenó el equipo de fútbol Rayados de Monterrey en 2015, que tuvo un costo de 200 millones de dólares.

Las causas del desperdicio. Las 20.4 millones de toneladas de desperdicio de productos representan 34% de la producción nacional de alimentos, dice Genaro Aguilar, coordinador del estudio del Banco Mundial e investigador del Instituto Politécnico Nacional (IPN).

Para realizar sus cálculos, el reporte tomó en cuenta 79 diferentes alimentos, porque sólo de ellos había información estadística disponible para aplicar la fórmula diseñada para el estudio.

“Si hubiéramos tenido datos sólidos de 120 alimentos, todos se habrían incluido en la muestra”, dice Aguilar.

Según el estudio, además de los 491 mil millones de pesos en costo, estos desperdicios generan 36 millones de toneladas de dióxido de carbono (CO₂), un volumen similar a las emisiones generadas por 15.7 millones de vehículos anualmente.

El estudio también identificó problemas en las etapas finales de la cadena productiva, es decir, en la comercialización.

En México existen alrededor de 66 centrales de abasto de alimentos, pero hay por lo menos 300 grandes ciudades. La capacidad de almacenamiento de comida es limitada y los alimentos tienen que viajar más de lo deseable para cubrir la demanda de todos esos grandes centros urbanos.

Consumo irracional. En las grandes ciudades parece que nadie planea lo que va a consumir: ni los restaurantes ni los hoteles ni los responsables de hacer el súper para el hogar. Miles de toneladas de comida, dice Aguilar, pasan automáticamente de los refrigeradores domésticos o de los supermercados al bote de basura.

El documento detalla que la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat) ha encontrado que alrededor de 72% de la pérdida y desperdicio de alimentos se da en los primeros eslabones de la cadena productiva, desde la precosecha hasta su distribución, mientras que el res-

tante 28% sucede en la venta al menudeo y como resultado de los hábitos de los consumidores finales.

A escala global, el deshecho rondaría igual que en México un tercio de la producción, de acuerdo con Renán Poveda, gerente de proyectos y especialista ambiental senior del BM.

Poveda dice que el reporte sobre México es en realidad un estudio pionero, que abona al sentimiento de urgencia que debería prevalecer en el planeta.

"Incluso comparar los niveles de desperdicio entre diferentes países de Europa o Estados Unidos es difícil", dice el experto, porque la información sobre este problema no es precisamente abundante.

¿Por qué fue posible que nuestro país y el mundo llegaran a tal nivel de desperdicio? Aguilar asegura que en gran medida se debe a la vigencia de un paradigma de desarrollo que privilegió la abundancia en la producción de alimentos sin preocuparse por la gestión de la comida.

"Esa es todavía la tendencia mundial", afirma el investigador del IPN. "Todos los recursos institucionales se dedicaron durante décadas a producir más".

El informe *Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe*, elaborado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (FAO, por sus siglas en inglés) a nivel global, plantea que entre un cuarto y un tercio de los alimentos producidos anualmente para consumo humano se pierde o desperdicia, lo que equivale a cerca de mil 300 millones de toneladas de alimentos.

La FAO señala que a nivel mundial se tira 30% de los cereales; entre 40% y 50% de las raíces, frutas, hortalizas y semillas oleaginosas; 20% de la carne y productos lácteos; mientras que se pierde 35% de los pescados.

El organismo mundial calcula que estos productos serían suficientes para alimentar a 2 mil millones de personas.

Ante estas cifras, la FAO señala que se trata de uno de los grandes retos pendientes para lograr la plena seguridad alimentaria, un desafío frente al cual América Latina y el Caribe no es ajeno.

De acuerdo con estimaciones del organismo, 6% de las pérdidas mundiales de alimentos se dan en América Latina y el Caribe, y cada año la región desperdicia o tira alrededor de 15% de sus alimentos disponibles, a pesar de que 47 millones de sus habitantes aún viven día a día con hambre. ●

20.4

MILLONES

De toneladas de alimento al año se desperdician en México.

53.4

MILLONES

De personas viven por debajo de la línea de pobreza en nuestro país.

7.3

MILLONES

De personas en pobreza podrían alimentarse con la comida tirada.

491

MMDP

Sería el monto de las pérdidas económicas por el desperdicio de alimento en el país.

34%

DE LA PRODUCCIÓN

total de alimentos en México es el que se desperdicia.

“Recolectar no da vergüenza, ¿qué se hace si no hay dinero?”

PEDRO VILLA Y CAÑA

—justiciaysociedad@eluniversal.com.mx

“¿Pena? Pena es robar y que te cachén. Esto de recolectar frutas y verduras no me da ninguna vergüenza. ¿Qué va a hacer la gente si no hay dinero para comer?”, señala Rosa García, mientras detrás de ella dos señoras de la tercera edad seleccionan las mejores naranjas que segundos antes fueron tiradas en este basurero de la sección de Verduras de la Central de Abasto de la Ciudad de México.

HISTORIA

Rosa García, de 57 años, asegura que debido a la situación económica ha tenido que venir con mayor frecuencia a este mercado a recoger alimentos, porque “la crisis está fuerte. Antes venía uno o dos días a la semana, ahora vengo tres o más días a recoger cosas”.

Asegura que sus hijos la ayudan económicamente, pero a ella le gusta venir a la Central de Abasto para obtener alimentos que “con solamente una lavada y quitándole las cosas que tienen mal, están listas para comerse. Sólo que como los vendedores ya no las venderán porque según están feos los alimentos, nosotras aprovechamos eso”.

“En el mercado no puedes escoger la verdura o fruta, pero mira, aquí hasta te

puedes dar el lujo de seleccionar lo que quieras. Esto no es basura, es alimento que para los vendedores ya no se puede vender, pero sí sirve”, dice mientras recoge mandarinas.

Con un chaleco rosa que le permite soportar el frío de la mañana y un pantalón café que junto con sus zapatos negros se han manchado por pisar verduras y frutas que estaban descompuestas, *Rosi* afirma que no cree más en las promesas que han comenzado a difundir aspirantes a cargos públicos.

“Pase lo que pase ellos siempre ganan y nosotros no. ¿Dónde están nuestros impuestos? ¿Para qué nos metemos en los partidos políticos si todas las ganancias y beneficios son para ellos? Nos prometen que nos van a dar comida, despensas, pero eso no queremos, queremos mejores condiciones, que nos saquen de pobreza”, comenta enojada.

“¡Ahí va el golpe, ahí va el golpe!”, grita un diablero tratando de subir la rampa que se ubica a un costado del improvisado basurero, mientras Rosa sigue en búsqueda de encontrar frutas y verduras. A un costado de ella, un señor de la tercera edad con sus pantalones rasgados se une para rascar y obtener, aparte de alimentos, pet y periódico para vender.

Comienzan a caer con más fuerza los rayos del sol sobre la espalda de Rosa, quien sostiene con su mano derecha una bolsa negra en la que lleva romeritos, chi-

les, jitomates y una piña, que serán utilizadas para su comida de Navidad. Todos recolectados de manera gratuita en ese basurero.

“A veces también llevo comida para los comedores de dos iglesias, porque como dicen los padres, es pecado tirar la comida. Es una forma de ayudar a quienes también tienen necesidad de comer”, dice a manera de finalizar la conversación porque, “me tengo que apurar porque sino me ganan lo mejor”. ●

“Sólo se muere de hambre el que no viene”

● **Maura, Juana y Natividad** comparten algo en común, sobreviven con las frutas y verduras que juntan en la Central de Abasto

HISTORIA

XÓCHITL ÁLVAREZ

—justiciaysociedad@eluniversal.com.mx

L León, Gto.— Maura hurga entre barriles rebosantes de frutas o verduras, algunas se deshacen en sus manos de maduras. Es lo que llevará a casa para pasar la semana; desgaja una mandarina que levantó del piso en el primer pasillo de la Central de Abasto.

“¡Está bien buena!”, dice la mujer de 65 años de edad, quien junto con su nuera ha llenado un par de “arpillas” con cebollas, tomates, chiles, limones, naranjas, una papaya y manzanas.

“¡Todo está bueno!, algunas cosas están golpeadas o ‘magulladas’, maduras. El jitomate que está muy maduro hay que hervirlo o hacerlo en salsa para que aguante”, asegura.

Ella vive en la colonia marginal de Jacinto López, de donde toma un camión para ir a pepenar alimentos a la central. Con lo que junta tiene para comer y le comparte a sus hijos y nueras.

Una hija le da 200 pesos semanales para su gasto, que tiene que hacer rendir. Maura afirma que mucha gente anda en la pepena.

Aquí van dejando ‘molotitos’, apunta con su mano hacia varios costales con verduras y frutas recolectadas que otros pepenadores han recargado bajo un árbol del camellón.

Juana Servín se mueve en una silla de ruedas que empuja su esposo Magdaleno Ibarra, levantando latas, costales, botellas de pet, y en los locales les regalan vegetales. Otros comestibles los rescatan de los contenedores.

Comparte con Magdaleno un trozo de una papaya que sacó de un bote, que limpió y peló con su mano.

El matrimonio sobrevive de lo que recolecta en el mercado; Juana, de 56 años de edad, tiene discapacidad por un problema en la columna que le impide caminar y usa una sonda a causa de un problema en la vagina. Su marido, de 60 años, ve con dificultad por “una man-

cha” que tiene en un ojo, por lo que dejó su trabajo de albañil, en espera de que en el DIF estatal le den una cita para que lo puedan operar.

La pareja acude a la Central de Abastos una vez a la semana desde la colonia León II, donde viven en un terreno que les prestan. De ahí se llevan “frutita, verdurita, frijoles y algunas pastas”, y de lo que juntan lo reparten a su hija que también está muy pobre, con su marido enfermo por un infarto que sufrió.

A unos metros de distancia, Natividad coloca en una caja un racimo de plátanos pintos y una papaya que encontró en un barril; cada tercer día se desplaza desde la colonia 10 de Mayo a la Central de Abastos para juntar comida para sus cinco hijos.

Tiene 51 años y afirma que no encuentra empleo por la edad, antes trabajaba en el camión de recolección de basura o barriendo las calles, pero le tocó que lo corrieran desde hace más de dos años, cuando la anterior administración municipal otorgó la concesión a una nueva empresa.

“De lo que hay aquí de comida alcanza para muchos, sólo se muere de hambre el que no quiere venir”, comenta.

Natividad también recorre las calles de la ciudad recogiendo cartón, botellas, botes, aluminio. “Vivimos de lo que otros tiran”, afirma. ●

“¡Todo está bueno!, algunas cosas están golpeadas o ‘magulladas’, maduras. El jitomate que está muy maduro hay que hervirlo o hacerlo en salsa para que aguante”

MAURA
Recolectora en la Central de Abastos



MAURA
Recolectora en la Central de Abastos

No es un vago; recibe frutas de los locatarios

● Rodeado de tumbas, José comparte con perros y gatos el alimento que le regalan por su trabajo

JAVIER CABRERA MARTÍNEZ Corresponsal
—Justiciaysociedad@eluniversal.com.mx

Culiacán, Sinaloa.—Desde hace más de 15 años, José "N" convive entre sepulturas, rodeado de gatos y perros a los que alimenta con parte de la comida que recolecta entre los comerciantes que se ubican dentro del mercadito *Buelna* y en sus calles adyacentes.

HISTORIA

Su figura es conocida en el segundo cuadro de la ciudad, puesto que en su vieja bicicleta, a la que le adaptó una parrilla, recorre las calles cercanas al mercado, donde por tradición las familias que bajan de la sierra se abastecen de alimentos, ropa y herramientas.

Nacido en la pequeña comunidad de Rancho Viejo, en Durango, colindante con la región serrana del municipio de Cosalá, en Sinaloa, José Valdez Ochoa, de 65 años de edad, vive prácticamente de la caridad humana que le brindan.

A él no lo avergüenza recibir comida caliente, legumbres o frutas de los locatarios del mercado *Rafael Buelna*, puesto que saben que no es un vago.

Desde hace 15 años convirtió en su hogar un pequeño espacio dentro del panteón municipal de San Juan, el más antiguo de Culiacán, el cual data de 1844, cuya construcción estuvo a cargo del séptimo obispo de la diócesis local, Lázaro de la Garza y Ballesteros.

En este cementerio, donde reposan desde 1909 los restos del general Francisco Cañedo, quien fuera gobernador del estado por 24 años y fue sepultado en 1998, el político Enrique Peña Batiz, conocido como *El Gallo de Oro*, Valdez Ochoa tiene su hogar.

Como parte de su vida, narra, limpia algunas tumbas cuyas familias las visitan en forma esporádica y le brindan alguna ayuda económica.

En tono jocoso, Valdez Ochoa dice que con el paso del tiempo se convirtió, sin ningún nombramiento oficial y salario, en un velador del panteón San Juan, ubicado en la calle Benito Juárez, cercano a la catedral y al Palacio Municipal.

Su estancia en el cementerio evita que malvivientes o drogadictos ingresen a robarse las cruces, el cableado eléctrico o a destruir algunas criptas, en busca de objetos de valor.

Es común verlo en su bicicleta, con una especie de parrilla adaptada al frente, donde coloca lo que recolecta, sobre todo comida y alimento para sus perros y gatos que le regalan los comerciantes.

José sufre de una vieja lesión en su pierna izquierda que le dificulta caminar; sin embargo, esta condición no le impide recorrer las calles del segundo cuadro de la ciudad.

En sus recuerdos, afirma, tiene frescas las imágenes de su padre que sembraba en sus tierras de Rancho Viejo, amapola o marihuana, entre surcos de maíz para sobrevivir en mejores condiciones económicas. "Con un kilo de marihuana cosechada en la sierra, él obtenía más dinero que por una tonelada de maíz".

El grano, menciona, en el medio rural siempre es importante sembrar, puesto que sirve para alimentar el ganado y sobre todo para la elaboración de las tortillas, principal alimento de las familias, expone Valdez Ochoa.

Comenta que con lo que obtuvo su padre, compró ganado y mejoró su hogar, pero a la muerte de su madre, este se volvió a casar con una mujer más joven y el dinero en poco tiempo se diluyó en sus manos.

José, con cierta nostalgia, recuerda que a la muerte de su padre abandonó el rancho muy joven, en busca de trabajos menos pesados, por la lesión que afectó su pierna izquierda.

En Mazatlán tuvo varios empleos, desde lavar carros en la vía pública, vender paletas, nieve y en ayudante de florista.

Con el tiempo, se convirtió en trabajador eventual del ayuntamiento del puerto, en el área de parques y jardines.

En su carácter de ayudante del conductor de una de las pipas que regaba los parques les ofreció a una pareja de turistas extranjeros llevarlos a su hotel, en el camino chocaron y los visitantes, de origen estadounidense, fallecieron.

Valdez Ochoa explica que por su ignorancia le entró miedo, pensó que se lo llevarían a Estados Unidos y lo sentarían en la silla eléctrica, por lo que huyó.

Su lesión lo hizo caminar con dificultad, eso lo volvió inseguro, por lo que no se atrevía a ir a fiestas, mucho menos a intentar entablar una relación con alguna joven, por el temor a ser rechazado.

No oculta que de joven, a pesar de su condición física, luego de un invitación por parte de un primo, en varias ocasiones y con mucha dificultad, subió a la sierra de Durango, a la extracción de la goma de opio de la amapola, con lo que obtenía un buen pago.

Señala que con el asesinato de su primo y la dificultad de caminar entre cerros, no volvió a trabajar en esa actividad.

Con una sola hermana, Teresa "N", menor que él, la cual desde hace más de 10 años que no ve, puesto que radica en la comunidad de Laguna Colorada, él no se da por vencido, por el estado precario en el que vive, entre tumbas. ●

“Aquí aprendí que quien no rasca, no come”, dice María

● La vendedora de flores destaca productos que puede obtener en basureros de la central

PEDRO VILLA Y CAÑA

—justiciaysociedad@eluniversal.com.mx

“Aquí uno le tiene que rascar. Yo aprendí de mis pollos que quien no le rasca, no come”, comenta María Sánchez sin perder su concentración en encontrar los mejores ajos y jitomates para la salsa roja que va a cocinar en la noche de Navidad.

HISTORIA

La señora de 40 años, vendedora de flores en la delegación Magdalena Contreras, no selecciona los alimentos en los *stands* del departamento de frutas y verdura de algún supermercado, sino en los basureros improvisados que existen en la Central de Abasto de la Ciudad de México, el mercado más grande del mundo.

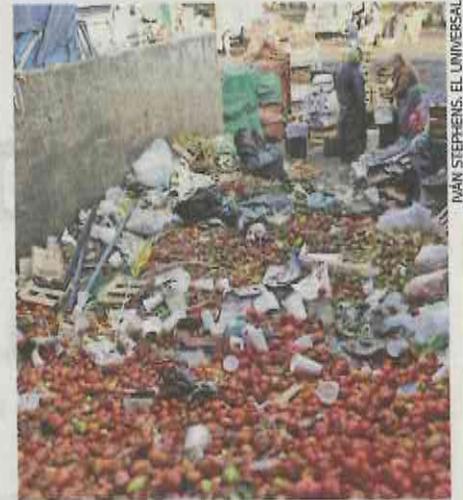
“Mira estos jitomatitos están buenos. Una lavada, les quitamos lo que está magullado y ya están listos para cocinarse”,

señala, mientras a un costado un locatario tira de una cubeta roja varios kilos de nopales que no venderá, porque están “feos”, lo que es aprovechado por María y varias señoras que se arremolinan para escoger los mejores productos.

“Desde hace años que no voy al súper. ¿Para qué? si aquí consigo todo para que comamos mi esposo y yo. Incluso, también le llevo a mi hija alimentos. Pero ellos no saben que vengo a recolectar. Luego me llaman y me preguntan en dónde estoy, y les digo ‘aquí en el súper, ¿quieres que te lleve jitomates?’, ríe mientras sus manos tocan y revisan una sandía que encontró sobre varios kilos de restos de cebollas.

En este basurero de la nave M de la Central de Abasto de la capital se encuentran amontonadas papayas, cañas, plátanos machos, piñas, frutas que se encuentran alrededor de María, quien asegura que “mato dos pájaros de un sólo tiro, porque como vengo a comprar mis flores aquí a la central, paso a recoger mi mandado. Sólo gasto 15 pesos para el diablero y eso es todo, comida gratis”.

“Desde hace años que no compro comida, bueno, solamente la carne, esa sí la compro en la carnicería, pero lo demás lo recojo de aquí [en la Central de Abasto]. Hago mi súper, como quien dice, vengo a mi ‘Miércoles de Plaza’, pero



Los vendedores arrojan a los basureros la comida que ya no van a vender.

gratis”, comenta María y ríe mientras un vendedor de papas tira varios kilos de este tubérculo.

“Esta Navidad prepararé unas costillas con chile. Llevé jitomates, chiles, nopales, y también coliflor para hacerlas hervidas y acompañar. No tengo dinero, pero sé de dónde sacar para comer, y gratis”, dice mientras señala sus tres bolsas de plástico llenas con alimento recolectado. ●

■ Los primeros días de 2018 se venderá hasta en \$17

Ahora *tortillazo*: aumentará entre 1.50 y 3 pesos

- El alza, porque subieron los insumos: industriales de molinos
- “Si no hacemos la modificación, los propietarios se van a descapitalizar”
- Los negocios han resentido los incrementos a gas y energía eléctrica

JAVIER SALINAS CESÁREO

■ 13

■ El monto del incremento dependerá de la región del país, anuncia unión de productores

Abre 2018 con trancazo de 1.50 a tres pesos al kilo de tortillas

■ Los maquileros aseguran que llevan varios meses “aguantando” aumentos en gas, luz y maíz

■ **JAVIER SALINAS CESÁREO**

Corresponsal

ECATEPEC, Méx.

La Unión Nacional de Industriales de Molinos y Tortillas (Unimtac), a la que se han integrado más de 80 mil tortillerías y molinos del país, informó que ante el incremento en los insumos que utilizan para la producción, como gas, energía eléctrica y maíz, prevé aumentar el precio de la tortilla de 1.50 a tres pesos por kilogramo.

Lorenzo Mejía Morales, presidente de la Unimtac, informó que en los primeros días de 2018 el kilogramo se venderá a 17 pesos en algunos lugares de la República mexicana y en otras regiones en 11.50.

El precio de la luz se modificó al alza, agregó, “y eso está pegando mucho en el comercio y la industria, y en algunas residencias que rebasan el esquema de la Comisión Federal de Electricidad (CFE) de consumo bajo, y cuando rebasas ese límite ya te cobran sin subsidio e inmediatamente se duplica, entonces es un tema álgido que nos preocupa.

“Si no hacemos la modificación (en el precio del kilogramo de tortilla) se van a volver a descapitalizar o descapitalizar más los propietarios de molinos y tortillerías, lo que será más perjudicial para ellos. Otros compañeros en el interior de la República ya lo están reflejando (el aumento) desde Navidad, dijeron que lo harían antes de que concluyera el año por la modificación en el precio del dólar”, explicó.

Afirmó que en general los maquileros han resentido en los meses recientes el aumento del precio del gas y la energía eléctrica,

principalmente, lo que elevó el costo de producción. Agregó que en estados como Jalisco, donde los industriales compran grandes cantidades de maíz importado, los costos sufrieron cambios por el aumento del dólar.

Agregó que algunos no aumentaron el precio del kilogramo en Navidad o el primer día de 2018, pero lo harán en cuanto les lleguen las facturas por el consumo de energía eléctrica y gas.

“Decían que no iban a poder aguantar hasta 2018, así es que de manera general tanto la materia prima como los energéticos están orillando a todos los industriales a modificar los precios. La variación en el incremento de 1.5 a tres pesos dependerá de cada región del país.”

Mejía Morales recordó que debido al sismo del 19 de septiembre se suspendió un programa para la regularización y estabilización del costo de la producción de tortilla, por el cual los miembros de la Unimtac mantendrían el precio del kilogramo al contratar energía eléctrica con una empresa privada que les ofrecería descuentos de 10 a 15 por ciento del precio que les ofrece la CFE.

Tengo el botón nuclear en mi escritorio, advierte Kim a EU

● Líder dice que Norcorea participará en juegos de invierno en Corea del Sur

Pyongyang/Seúl.— El líder norcoreano Kim Jong-un aprovechó su discurso de Año Nuevo para lanzar una advertencia a Estados Unidos, al declarar que el “botón nuclear” está siempre en su escritorio y todo el país está al alcance de su arsenal atómico. No obstante, su tono fue más conciliador con Corea del Sur, al asegurar que está dispuesto a enviar una delegación a los Juegos Olímpicos de Invierno que se celebrarán en la ciudad de Pyeongchang.

“Este año debemos centrarnos en la producción masiva de ojivas nucleares y misiles balísticos y acelerar su despliegue”, dijo Kim tras proclamar al inicio de su alocución televisiva que en 2017 lograron “la meta de completar nuestra fuerza nuclear estatal”, al-

go que ya había asegurado tras las pruebas de un misil intercontinental (ICBM) Hwasong-15 a finales de noviembre pasado.

El líder norcoreano, vestido con un traje de estilo occidental de color gris y corbata a juego, dijo que la capacidad atómica norcoreana es una fuente disuasoria para Estados Unidos y que no se atreverá a iniciar una guerra ahora, pero “siempre hay un botón nuclear en mi escritorio”.

“Toda la zona continental estadounidense está dentro de nues-

“Toda la zona continental estadounidense está dentro de nuestro rango de ataque nuclear (...) Estados Unidos nunca podrá empezar una guerra contra mí y mi país”

KIM JONG-UN

Líder de Corea del Norte



El mandatario norcoreano, Kim Jong-un, ofreció su discurso de Año Nuevo, en el que aseguró que en 2017 su país completó su fuerza nuclear.

tro rango de ataque nuclear (...) Estados Unidos nunca podrá empezar una guerra contra mí y mi país”, afirmó.

“Esto es una realidad, no una amenaza”, dijo el líder norcoreano, quien puntualizó que su arsenal sólo será utilizado cuando exista una amenaza de invasión o un ataque.

Pyongyang ha reiterado que sus programas de armas buscan crear un equilibrio de poder con Washington, contra el que se ha mostrado más hostil desde la llegada a la Casa Blanca de Donald Trump.

Respecto a Corea del Sur, Kim señaló que “Los Juegos Olímpicos de Invierno que se celebrarán pronto en el Sur serían una buena oportunidad para mostrar el estatus de la nación coreana y deseamos sinceramente que el evento se celebre con buenos resultados”.

“Estamos dispuestos a dar varios pasos, entre ellos el envío de una delegación. Hasta entonces, las dos Coreas pueden reunirse de inmediato”, añadió.

Corea del Sur celebró la intención del mandatario de negociar su participación en los Juegos Olímpicos de Invierno.

La oficina presidencial surcoreana dio la bienvenida a la propuesta de diálogo entre funcionarios gubernamentales sobre el tema. El éxito de los juegos de Pyeongchang contribuirá a la paz y la armonía no sólo en la península coreana y en el noreste de Asia, sino en todo el mundo, explicó el portavoz de la presidencia surcoreana, Park Soo-hyun.

“Nos complace que Kim haya expresado su deseo de enviar una delegación y proponer conversaciones, ya que reconoció la necesidad de mejorar las relaciones intercoreanas”, afirmó.

Además, la cúpula surcoreana expresó su “disposición a entablar un diálogo con el Norte en cualquier momento, lugar y formato”. ● Agencias