

EJEMPLAR
GRATUITO

PERIÓDICO

AGRORURAL®

AGRICULTURA | GANADERÍA | FORESTAL | AGRONEGOCIOS

AÑO 09 / NÚMERO 081 / FEBRERO 2025

GUADALAJARA, JALISCO / CIRCULACIÓN IMPRESA Y DIGITAL



Entra al sitio web AgroRural
<https://www.agro21.net/>

AGRONEGOCIOS QUE DESPUNTAN:

Tipos de suelo y climas en producción de uvas para vinificar

Página 4

*CDAAJ: El Consejo Agropecuario
abre las puertas de 2025*

Pág. 3

*BIOTECNOLOGÍA:
Patentan soluciones
innovadoras en beneficio
de los productores*

Pág. 10

*ASICA: Se instala mesa de
trabajo para impulsar la
fitosanidad del agave*

Pág. 8

*GANADERÍA: Se realizó
exitosa muestra,
calificación y subasta*

Pág. 16



AGRORURAL

AGRICULTURA | GANADERÍA | FORESTAL | AGRONEGOCIOS

Dirección y Colaboradores Edición FEBRERO

Hugo Rangel	Nohemí Guzmán
Tarcila Zárate	Diego Romo
Areli Ávila	Marco González
Olmo Axayacatl	Mario Ramírez
Pedro Garín	Alberto Camberos
Miguel Yáñez	Diego Palacios
Nadia Rangel	Grecia Navas
Yamei King	Cecilia Arista

PERIÓDICO AGRORURAL es medio para la divulgación del conocimiento y las noticias a través de comunicación pública con el fin de difundir, promover y vincular las actividades, logros y avances en los campos del sector agrícola, ganadero, forestal, acuícola, agroalimentario y los agronegocios, así como el fomento a la capacitación y formación de los profesionistas y productores del campo.

Las fuentes de información están basadas mediante entrevistas y recopilación de datos, así como visitas de campo, investigación, reportajes, exposiciones y notas que se reciben de medios de los que se citan la fuente y reconoce el servicio.

Periódico AGRORURAL considera sus fuentes como confiables. La información y el contenido de los artículos firmados es responsabilidad de los autores. AGRORURAL es MR.

Los logotipos y diseños de marcas aquí anunciadas pertenecen a sus respectivos propietarios y tienen derechos reservados.

Si la edición impresa no la encuentra, puede visitar el sitio web: www.agrorural.com.mx con la información publicada.

Fotografía de portada: Viña La Estramancia, en San Luis Soyatlán.



DATOS DE CONTACTO

Zapopan, Jalisco

hugo@rangel.cc

Teléfono: 333 199 1748

ESPACIO EDITORIAL

Como pinta el agro en estos inicios de año

Como miembro del Directorio de AGRORURAL, me toca escribir y hago las siguientes reflexiones para las y los lectores de este medio de comunicación.

Estoy convencido de que iremos en un año de ajustes para la agricultura, hablando de este importante sector primario, porque hay muchas incógnitas sobre la mesa. La mayor de todas ellas es establecer la tónica del comercio agrícola entre dos nuevos gobiernos de México (4 meses) y Estados Unidos. Este país necesita el alimento fresco de México, es un hecho; sin embargo, creo que habrá negociaciones fuertes que involucrarán a otras industrias, ya saben, algo así como “vamos a dejar pasar tus tomates, pero tienes que comprar más de nuestros carros”; algo así.

En temas económicos el proteccionismo del nuevo gobierno estadounidense, si es excesivo, hará que la mayor potencia del mundo se enemiste con muchos otros países (en Sudamérica, Europa y Asia), lo que hará que el dólar pierda adeptos, y esto podría terminar bajando el tipo de cambio peso-dólar; es decir, que nuevamente se tenga un peso más fuerte. No sería poca cosa, porque ya hemos atestiguado el impacto que se tiene en las agro-exportaciones cuando se reciben menos dólares por los envíos.

Y por supuesto, habrá que prepararse de alguna manera para más disrupciones globales, porque el

mundo está calientito. No solo existen conflictos bélicos en regiones estratégicas para el comercio mundial, sino que estamos atestiguando el fin de la globalización, ya que estamos entrando a una era de bloques. No lo digo yo, lo dicen los principales analistas geopolíticos.

En México los retos son inmensos, especialmente en el apartado de políticas públicas que impulsen la agroindustria. Hay una enorme necesidad en este sentido, más que nada por lo que está implicando el cambio climático para la agricultura. Ojalá que el gobierno se dé cuenta de que no pueden dejar al agro a su suerte, especialmente porque somos todos los que pagamos las consecuencias, ya que todos somos consumidores y los precios de los productos frescos siguen aumentando año con año.

Normalmente la producción agrícola es histórica; sabemos que cultivos específicos se producen en una determinada región, porque se han producido ahí a lo largo de las décadas. Sin embargo, las variaciones en los microclimas están haciendo cada vez más necesario que las zonas productivas se adapten a nuevos cultivos. Esto no es nuevo, porque últimamente podemos trazar con exactitud varios ejemplos, pero sí creo que en el año que está en marcha nos daremos cuenta de lo que implica la situación.

Olmo Axayacatl Bastida
Directorio AGRORURAL



Hotel Ana Isabel

Para ganaderos y agricultores que visitan guadalajara estamos a sus ordenes.

*Ubicado en una de las zonas con mayor comercio de la ciudad.

*Economico, estacionamiento y con la mejor calidad y servicio

¡Sencilla o familiar al mejor costo!

Telefono: 33 3617 7920

Av. Javier Mina 164 frente al mercado libertad (san juan de dios)



CDAAJ. El Consejo Agropecuario abre las puertas de 2025



En la primera reunión del año participaron Secretarios de la nueva administración del gobierno de Jalisco.

Enmarcado por un escenario geopolítico global complejo y desafiante, se llevó a cabo el pasado 21 de enero el primer encuentro del año, con la presencia de asociados e invitados especiales del Consejo de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial de Jalisco.

Aludiendo al inicio de un año complejo para el sector productivo, Andrés Canales Leño, presidente del CDAAJ, destacó en la apertura la importancia de la participación y unidad del sector, así como la labor del Consejo en su conjunto con las Vicepresidencias, que forman parte, expresó Canales, del nivel de representación de la organización.

De esta primera reunión, participaron referentes de la nueva administración del gobierno del Estado de Jalisco. Un hecho destacable

que marca la apertura en diferentes instancias gubernamentales (laboral, economía, comercio) a un trabajo en conjunto con el sector agroalimentario jalisciense.

Como dato destacado, el titular de la Secretaría de Agricultura estatal, Eduardo Ron Ramos, planteó ante una presencia muy amplia de asociados, la idea de un trabajo permanente con el Consejo y todo el sector productivo. Ron Ramos confirmó entre otras iniciativas, 195 millones de pesos de apoyos del Gobierno del Estado a productores maiceros y una fuerte inversión en infraestructura.

Manuel Herrera Vega, secretario de Desarrollo Energético Sustentable, mencionó la necesidad de atender con innovación la crisis energética de alcance global y dio a

conocer las tareas que emprenderá esta nueva secretaria del Estado.

Ricardo Barbosa, titular de la Secretaría de Trabajo y Previsión Social, expuso sobre los retos en materia laboral, marco normativo y avances para el trabajo rural.

Sugei Alejandro, directora general de proyectos en representación de Cindy Blanco Ochoa, titular de la Secretaría de Desarrollo Económico (SEDECO) habló por su parte de la importancia de lograr acuerdos integrales para potenciar aún más las posibilidades productivas de impacto económico positivo para Jalisco.

Por su parte Ignacio Gómez, presidente de la Comisión Electoral, anunció la candidatura única y unánime de Lorena Delgado como nueva presidenta del CDAAJ, y destacó el proceso que se lleva adelante desde lo administrativo y estatutos, culminará para el mes de marzo próximo.

Temas como el notorio impacto del cambio climático en la producción, las nuevas instancias arancelarias a partir de los anuncios de la nueva administración del GOB norteamericano, la necesidad de impulsar no solo acciones, sino también efectivas prácticas sostenibles mirando al futuro, fueron algunos de los ejes de reflexión durante el primer encuentro del presente 2025. **R**

**Nota de la Vicepresidencia de Comunicación del CDAAJ*

Eduardo Ron, Secretario de Agricultura y Desarrollo Rural reflexionaba en la reunión:

“Debemos superar los retos de la sobreproducción de agave, baja en la producción de alimentos por motivos de sequía, la producción de maíz decreciente por precios a la baja y altos costos en los insumos que desalienta a los productores, los impactos de las plagas y enfermedades por cambios climáticos y otros factores, pero las oportunidades las tenemos que captar, trabajando de la mano con todos en asuntos de la tecnificación del consumo de agua, estructurar una gestión de rentabilidad (compra coberturas de maíz). Estamos rediseñando el programa de maquinaria rural con una inversión de mil millones de pesos para maquinas D6, excavadoras, motoconformadoras y camiones de volteo, diseñando un esquema para mejorar suelos, reforzar el trabajo de sanidad e inocuidad, un asunto que estaremos impulsando con drones para que estén combatiendo plagas y otras aplicaciones, apoyar las adquisición de biodigestores, paneles solares, cosechadoras en verde; viene un nuevo extensionismo para trabajar en campo con productores y la creación de la ventanilla virtual, que aparte de la presencial, sirva para darle más agilidad a las atenciones de solicitudes de apoyo...estamos estructurando este trabajo y otro que ya les daremos detalles en breve”.



Manuel Herrera, Secretario de Desarrollo Energético Sustentable, Eduardo Ron, Secretario de la SADER, Lorena Delgado, Andrés Canales y Ricardo Barbosa, Secretario de Trabajo y Previsión Social.



El presidente Andrés Canales y la Secretaria Lorena Delgado, presidieron la reunión del Consejo Agropecuario, organización civil integrada por empresarios y productores líderes que representan a los sectores agrícolas, ganaderos, lecheros, avicultores, forestales, porcicultores y pesqueros en el estado.

Los tipos de suelo y climas: producir uvas para vinificar

PROYECTOS RURALES

La actividad rural agrícola de producción de uva para elaboración de vinos cada día cobra el interés de productores y de gente que desea incursionar en esta actividad.

Ejemplos los tenemos en varios estados del país y especialmente en algunas regiones de Jalisco como la de los Altos y en la región Ciénega, concretamente en la ribera sur del lago de Chapala que es conocida también por su notable agricultura de berries.

Se observa esta actividad de cultivo de uvas en varias fincas y pequeñas unidades productivas donde se está impulsando y produciendo vino.

Uno de los casos que atraído la atención es lo que desarrollan Silvia Penski, Gerardo Torres y Serapio Ruiz, productores de uva y vinos de hace más de 8 años que están aplicando la tendencia mundial de hacer lo más natural posible la elaboración del vino respetando el "terroir" en este corredor sur del lago con suelos arcillosos y de piedra volcánica que dan notas diferentes al proceso final del vino.

También a lo largo de los últimos años, han estudiado y analizado las condiciones de la microrregión San Luis Soyatlán del

municipio de Tuxcueca. Dicen que aquí se cubren las necesidades básicas para el cultivo de la vid como son las climáticas en cuanto a temperatura, iluminación, precipitaciones además, tipo de suelos.

Lectores del periódico AGRORURAL que han conocido las historias de las personas antes descritas, solicitaron información relacionada a los tipos de suelos más adecuados para la producción de buenas uvas y lograr su calidad. A Continuación.

La elaboración de vino es un proceso atento en el que interviene múltiples factores que es necesario contemplar para que el resultado sea el que se busca. Fundamentalmente hay tres características externas a la intervención humana que determinan la calidad del vino:

- La variedad de la uva.
- El suelo.
- El clima.

Son tan importante las condiciones del suelo en el que se plantan las viñas que los expertos cifran en un 30% su peso en la excelencia del vino obtenido, tan sólo por debajo de la propia uva. Se puede catalogar a los suelos de los viñedos, en seis tipos generales:

1. **Pedregosos.** Por su textura, son los suelos más indicados para el cultivo de la vid, ya que facilitan la permeabilidad y el drenaje de las viñas; el suelo de piedra caliza típico de las riberas de los ríos es un



Un buen vino necesita uva de gran cuidado y manejo.



Los suelos arenosos necesitan poca agua que permite ahorrar en el riego de las vides.

ejemplo. Otra característica beneficiosa es que el color claro de los cantos refleja la luz del sol, por lo que ayuda a regular la temperatura de la planta.

2. **Arcillosos.** Se trata de un suelo que retiene de manera óptima el agua y los nutrientes necesarios para la uva. En estos terrenos pueden obtenerse vinos con gran volumen, pero con una graduación alcohólica no muy alta, y con notable presencia de taninos.
3. **Arenosos.** Este suelo necesita poca agua, por lo que permite ahorrar en el riego de las vides. Además, provoca que la planta madure en menor tiempo. Los vinos que se obtiene por lo general suelen ser suaves y con baja graduación alcohólica.
4. **Limosos.** Los suelos limosos tienen gránulos de tamaño intermedio son

fértiles y fáciles de trabajar. Forman terrones fáciles de desagregar cuando están secos. La arcilla son partículas muy finas y forman barro cuando están saturadas de agua. Este no posee el drenaje de los suelos arenosos ni la capacidad de liberar nutrientes de los arcillosos por lo que el vino que se elabore será de mayor graduación, brillante y con bouquet.

5. **Pizarrosos.** Son suelos con poca materia orgánica y que no permiten que las raíces se adentren muy abajo en la tierra. Otra característica es que, al reflejar el calor del sol, ayudan a que la vid alcance antes la madurez. Producen vinos con mayor graduación alcohólica, con notas minerales y de sabor complejo.



SERVICIOS FINANCIEROS PUNTUALES, FINANCIAMIENTO A PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS DEL SECTOR PRIMARIO, COMERCIAL, INDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

CRÉDITOS

- AGRÍCOLAS
- COMERCIALES
- SERVICIOS
- FINANCIAMIENTO RURAL



NUESTRAS OFICINAS:
ZAPOPAN, SAN MARTÍN, TOTOTLÁN,
AHUALULCO, TEPIC, COLIMA, ZACATECAS,
SONORA.

Tel: 33 36 32 37 61 Tel: 33 38 55 80 60

Distribución y venta de Fertilizantes

Incluyendo los Solubles



- **Amplia experiencia en el ramo.**
- **Proporcionamos asesoría técnica.**
- **Elaboración de mezclas físicas de acuerdo a sus necesidades.**



Jalisco
Nayarit
Michoacán
Aguascalientes
Zacatecas
San Luis Potosí
Colima
Guanajuato




Melchor Ocampo #558
Col. Centro Zapopan, Jal.
Tel/Fax: (33) 3003 2626
Vicente Guerrero No. 340
Col. San Sebastián el Grande,
Tlajomulco, Jal. Tel: (33) 1368 9205 / 06

6. **Francos.** En estos suelos su estructura guarda un equilibrio entre la textura arcillosa, arenosa y limosa. Otro aspecto relevante de estos suelos es su la composición mineral. Por ejemplo, si poseen gran cantidad de hierro se incrementarán los tonos azules del vino, mientras que un terreno calizo se aportará más elegancia, porque el calcio influye en el grosor de la piel de la uva y por ello fomenta la acumulación de aromas y pigmentos. **R**

Nota publicada Mario Alberto Estrada Camarillo, con fuente de la [familiamartinezbujanda.com/](https://www.familiamartinezbujanda.com/) y del Consejo Mexicano Vitivinícola. Fotografías de Club del Gourmet, ICVV, Wikifarmer y AGRORURAL. Más info aquí: https://youtu.be/gH2hm_oPZSM?si=PxuD0UQZdrBOP155



Serapio Ruiz, Lupita de Ruiz y Silvia Penski productores de uva y vinos de hace más de 8 años en San Luis Soyatlán, Jalisco.

Calidad de uva para vino

Redacción.- Periódico AGRORURAL

De la nota anterior, se desprende conocer las características de la uva para lograr un buen resultado, lo que Intagri, en sus trabajos de capacitación e información, destaca este aspecto, lo cual reproducimos a continuación.

Actualmente los ingenieros agrónomos y los enólogos han coincidido en un punto crucial; “la calidad del vino se construye desde el viñedo”. Si la uva es de mala calidad, no importa cuanta tecnología se aplique en la bodega, no se obtendrá un vino bueno.

Es necesaria una adecuada base de calidad en la materia prima, para luego aplicando procesos enológicos inteligentes, conseguir el mejor vino. Tampoco ser simplistas, la calidad de la uva es condición necesaria pero no suficiente. Una uva excelente puede terminar en un vino pésimo, si por ejemplo, se estropea por una elaboración descuidada.

De todas maneras, la aseveración “un buen vino necesita una uva buena” parece simple, pero implica que el viticultor asuma una gran responsabilidad. Para esto, se necesita especificar que es una uva bueno, en otras palabras, proponer que

criterios definen la calidad de la materia prima para elaborar vinos tintos.

Para entender la calidad de la uva primero se debe conocer su composición, es decir que componentes tiene, como migran al vino, en qué se transforman y que sensaciones provocan al consumidor.

El fruto de la vid es pulposo, limitado por una piel u hollejo y con 1 a 4 semillas en su interior; se presentan agrupadas en una infrutescencia de tipo racimo. Los frutos se forman cuando cuajan las flores en primavera y crecen hasta estar completamente maduras, hacia el fin del verano o principios de otoño.

Durante el proceso de crecimiento, ocurren una serie de cambios en la acumulación de agua y azúcares, la síntesis de pigmentos y aromas, y la degradación de ácidos. Cuando la uva madura los hollejos se colorean, sobre todo en uvas tintas, y la pulpa se hace jugosa, lo que permite extraer el mosto con facilidad, cuando se estruja.

El mosto contiene una gran cantidad de azúcares, la fermentación alcohólica realizada por levaduras *Saccharomyces cerevisiae*, lo transforma en vino. Si la fermentación se realiza en presencia de los hollejos, los pigmentos rojos difunden hacia el vino, que se hace tinto

(Vila et al., 2010).



Gerardo Torres de la viña Estramancia en San Luis Soyatlán decía a los lectores de AGRORURAL que para entender la calidad de la uva primero se debe conocer su composición.



Suelos arcillosos retienen de manera óptima el agua y los nutrientes necesarios para la planta de la uva.

FACTORES AGRONÓMICOS QUE AFECTAN LA CALIDAD DEL VINO

La calidad del vino depende de factores genéticos, fisiológicos, ambientales y de manejo, tales como la variedad, el clima, tipo de suelos, las condiciones meteorológicas del año, la productividad y equilibrio vegetativo-reproductivo del viñedo, e insolación de los racimos, el estado hídrico del viñedo y la madurez de la uva.

Encalar con AGROCAL® CALFINA® es INVERTIR



AGROCAL® CALFINA®

Aliada en su Productividad

☎ 33 3 162 1016
📞 33 2 348 4440







Marcas y patentes: Asegure su patrimonio y evite controversias

LA ENTREVISTA

Por Areli Ávila*

En el programa de radio *La Hora del Campo* se abordó un tema crucial para cuidar nuestro patrimonio, nuestro nombre comercial y nuestros productos y servicios: el registro de marca. En esta ocasión, el invitado fue Guillermo Vázquez, licenciado en Comercio Internacional con 20 años de experiencia como consultor de Comercio Exterior y Mercadotecnia y experto en la gestión del registro de marcas ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

Si bien es cierto que registrar una marca no es obligatorio como puede darse de alta en Hacienda o en el IMSS, el experto recomienda darle mayor importancia a este trámite voluntario en cuanto definamos nuestro producto o servicio, cuando iniciemos nuestro negocio, cuando elijamos el nombre de nuestra empresa presente o futura, o cuando diseñemos nuestro logotipo.

“Registrar marcas es realmente la capacidad de monetizar la actividad que hacemos de manera formal en el mercado. Los registros de marca son un activo más de la empresa y se tiene que estar renovando durante el tiempo que dure el negocio, y estos registros se pueden

heredar, vender, prestar... Es un activo que puede generar mucho dinero. Cuando esté vigente el trámite del registro, lo podemos heredar a nuestros hijos, a la pareja o a quien nosotros queramos”, expresó el especialista que imparte también cursos sobre el registro de marcas a nivel nacional e internacional en la Secretaría de Desarrollo Económico del Gobierno del Estado de Jalisco.

Para él, una buena práctica es que las marcas queden registradas a nombre de personas físicas, no de empresas, para que puedan quedar protegidas en caso de que la empresa cierre, se venda o cambie de dueño. Una vez registrada, se deberá realizar un contrato de licencia de uso de marca para que esa persona física se la rente a la empresa y se pueda seguir usando ante cualquier eventualidad.

“Lo que se registra es la propiedad de una marca o un nombre comercial y puede estar representada de tres formas: la primera es con el nombre o las palabras que vamos a utilizar, a estas se les llaman marcas nominativas. La segunda es con el isotipo, conocido como logotipo, que es la figura que representa el nombre. También se pueden registrar los dos al mismo tiempo, es decir, una marca mixta”, explicó.

En su opinión, lo ideal sería registrar ambos elementos al mismo tiempo porque el trámite es más económico. Sin embargo, si sólo se cuenta con un nombre y no se ha

REGISTRO DE MARCA



Para dudas o para contactar a Guillermo Vázquez: Cel 33 3156-2224 y gestor@marcasegura.com.mx

diseñado el isotipo, o sólo se tiene el logotipo, la recomendación es registrar lo que se tenga y no esperarse porque alguien más la podría registrar y ya no la podríamos utilizar.

“Hay emprendedores que no saben cómo se va a llamar al negocio, pero tienen la idea de un logotipo o una figura, entonces van y registran una marca ‘innominada’, es decir, con el puro logotipo, pero hay gente que se espera hasta que tiene las dos cosas listas”.

“Si en el momento en que les urge registrarlo sólo tienen una cosa, vayan y registrenlo así, porque después, ya con tu marca protegida sólo necesitas pedir un logotipo y solicitar al IMPI una extensión de marca. Antes se pedían un montón de requisitos para registrarlas, pero ahora ya no”, consideró.

El registrar una marca no es un trámite obligatorio, pero si se hace, se le estará añadiendo valor a un producto o servicio. A partir de ahí se puede generar identidad, reputación y solidez. Hay productores que venden alimentos a granel y prefieren que la empresa que se los compra ponga su propia marca y lo distribuya con otro nombre. Sin embargo, el especialista sugiere mejor sumarle valor a ese producto generando una marca propia que venga de origen.

Añadió que es muy común que, en México, los emprendedores arranquen su negocio, le hagan promoción, luchen, sobrevivan y lo hagan crecer, pero esto es un gran riesgo si no registraron su marca desde el principio. Tal vez después de 20 años se les ocurra registrarla para protegerla y que nadie más la pueda usar, y se entere que ese nombre de la marca ni siquiera se puede registrar porque contiene una palabra que, de acuerdo con la ley, está prohibida.

“No pueden ser registrables palabras que sean obvias al producto o servicio, de acuerdo con 45 categorías diferentes, estas categorías se llaman clases a nivel mundial, pero esas clases tienen subproductos, entonces cada subproducto, dependiendo del tipo de negocio, se clasifican en 34 categorías de productos y 11 de servicios”, explicó.

En el IMPI se registran las marcas únicamente a nivel nacional. Es responsabilidad del productor o dueño

¡Impulsa tu producción acuícola!

AQUAMOL te ofrece la mejor calidad en cría de tilapia y tilapia de engorda. Perfectos para cualquier productor acuícola, sin importar el tamaño de tu operación.

- Calidad Certificada BAP (Best Aquaculture Practices): Garantía de productos saludables y sostenibles.
- Disponibilidad: Producción todo el año, contamos con envíos a todo el país.

AQUAMOL FISH FARM

INFORMES 33 3719 8590 @aquamolmx Jamay, Jalisco

BOLSAS HIDROPONICAS

AHORRA MÁS DEL 30% EN TU CULTIVO

33 2710 46 55

plasticos.solmed

Sol Med

SOLMED PLASTICOS ESPECIALIZADOS

RADIO LA HORA DEL CAMPO

LAS MARCAS Y LAS PATENTES: IMPORTANTE PARA LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS

Este **sábado 21 de diciembre a la 1:00 PM** en la entrevista y plática el especialista **Guillermo Vásquez** hablará de la importancia de registrar y usar marca para los productos agroalimentarios

Escúchalo en vivo aquí:



AGRO RURAL Comunicación AGRO RURAL Comunicación La Hora del Campo www.agrorural.com.mx

El programa La Hora del Campo abordó el tema: Registro de Patentes y de marca.

de la marca original registrarla fuera de México, en cada uno de los países donde va a llevar su negocio. Hay empresas que tienen el mismo nombre o producto que otras aquí en México, y también se tiene que registrar la marca de la otra empresa extranjera”, menciona el experto, quien tiene experiencia en el registro de marcas en Europa, Estados Unidos, Colombia, Guatemala, Chile, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica y Panamá.

Es importante destacar que a partir del año 2018, derivado del Tratado de Libre Comercio (T-MEC), la Ley de Propiedad Industrial de México se alineó con la de Estados Unidos y Canadá para igualar criterios. Esto se realiza a través de una circular del IMPI que los obliga a revisar no sólo los antecedentes que ya están aquí en México, sino también buscar en otros países si la marca está

registrada o no.

Este procedimiento evita el llamado “secuestro de marcas”, que sucede cuando una persona viaja a otro país, se da cuenta de que esa marca es importante, y regresa a su lugar de origen para registrarla, con la intención de venderla o negociar con ella después.

Protegiendo nuestro patrimonio

El procedimiento para el registro de una marca es relativamente sencillo. Primero se debe buscar en la página del IMPI si el nombre que se quiere poner a la empresa o producto ya lo registró alguien más. Si nadie lo ha registrado, entonces el IMPI sí me lo va a otorgar. Si ya está registrado por alguien más, es prácticamente imposible conseguirlo.

El trámite en el IMPI se hace en línea, con una solicitud digital. El costo

que se paga en este procedimiento es para el estudio que se llevará a cabo y su eventual expedición del título. Al final, te mandan un correo electrónico cada que haya una notificación.

En promedio, los costos de derechos de registro de una marca en México son de alrededor de 3 mil 100 pesos, que es el costo que cobra el IMPI para hacer el estudio. Cabe señalar que aunque se pague ese monto, el IMPI no está obligado a darte tu marca, pues si ya es de alguien, no se le puede quitar.

Tras la solicitud del registro de marca, pasarán entre cinco y seis meses para tener el resultado del examen y, en caso de que sea positivo, se recibirá el título. Durante esos meses, la persona ya puede estar usando la marca ya que se tiene la protección de buena fe. Sin embargo, si el resultado del estudio es negativo, entonces se debe volver a empezar.

El especialista recomendó acercarse a gestores experimentados para que se realice un examen de viabilidad, que consiste en revisar los antecedentes en cinco niveles: ortográfica, fonética, conceptual, de comercialización y de lo global, para saber si se puede registrar la marca o no. Además, el IMPI online tiene una herramienta llamada Marcia, que es como un buscador para revisar si el nombre ya existe o no, o si

hay nombres relacionados.

Es importante que al llenar la solicitud se coloque bien la “fecha de primer uso”, que es cuando se empezó a usar esa marca, ya que ante una controversia, este dato lo toma en cuenta un juez para determinar quién la usaba primero y a esa persona darle el registro. **R**

**Areli Ávila es comunicóloga de Comunicación y Relaciones Públicas. Editora y periodista en medios impresos y digitales. Actualmente, es colaboradora de la Universidad Autónoma de Guadalajara. areli.avila@edu.uag.mx;*

Se invita a ver y escuchar la entrevista: Capturar este código QR



Somos una empresa de insumos de **alta calidad** para la agricultura. Contamos con tecnologías que aportan a la regeneración del suelo.

Nuestra gama de productos son de origen natural o químico, los cuales mejoran la **rentabilidad, productividad y eficiencia** de los cultivos ya sean orgánicos o convencionales.

Nuestro compromiso:

- Asesoramiento técnico especializado
- Compromiso con seres vivos y medio ambiente
- Enfoque a resultados.

¿Cómo podemos apoyarte?

ProbioAgro
Insumos y Equipos S.A. de C.V.

¡Sé parte de nuestros Distribuidores!

AGROKELP
FERTILIZANTE ORGANICO LIQUIDO CONCENTRADO DE ALGAS MARINAS

Eezy Gro
Premium Liquid Fertilizers

APELSA
Guadalajara S.A. de C.V.

AgroTabs

VIUSID
agro

nutrion
Chlorine Dioxide

GOSPA
ORGANICS
Humus y actividad de lombriz

BioMIC
BIOTECNOLOGIA MICROBIANA

ACQUABIO

Instala ASICA mesa de trabajo para impulsar la fitosanidad del agave

- Se trabajará coordinadamente con todos los actores de la cadena productiva agave-tequila
- El objetivo es generar una campaña estatal para atender la situación fitosanitaria del agave

SADER Jalisco



Como parte de las acciones y estrategias para proteger la producción agrícola estatal, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER Jalisco), a través de la Agencia de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (ASICA), instaló la primera mesa de trabajo para impulsar la fitosanidad del agave en el estado.

Armando César López Amador, Director General de ASICA, presidió los trabajos de la mesa "Fitosanidad del Agave", en la que destacó que el objetivo primordial es generar una campaña

estatal para atender de manera global y coordinada la situación fitosanitaria del agave en Jalisco; esto entre la industria, la academia, las autoridades y los productores.

"A través de diferentes líneas de acción se trabajará con los principales actores de la cadena productiva agave-tequila, para darle forma a lo que serán las estrategias a seguir para atender la situación fitosanitaria del agave, y darle certidumbre a una de las bebidas emblemática de nuestro país a nivel mundial, el tequila", enfatizó.

Federico Pérez Mejía, Director de Gestión Agroalimentaria de ASICA, señaló que la base técnica para la toma de decisiones en la implementación de acciones de control en el agave será el monitoreo de las plagas y enfermedades que se realice de parte de todos los involucrados, así como de la atención de focos de infestación.

En esta mesa de trabajo participaron representantes de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera (CNIT), Consejo Regulador del Tequila (CRT), Consejo Consultivo del Agave de Jalisco, Sistema Producto Agave de Jalisco, Consejo Regulador del Agave Azul y ASICA.



Como parte de los compromisos con las y los productores de agave, SADER Jalisco continuará participando en las mesas técnicas que se realizan en coordinación con asociaciones de

productores, organismos reguladores y la industria tequilera; a fin de resolver la situación actual que atraviesan las y los productores. **R**

Redacción.- Periódico
AGRORURAL



AUMENTA LA PRODUCCIÓN DE TUS CULTIVOS CON DASAM



Calz. Lázaro Cárdenas 2362,
Del Fresno 44900 Guadalajara, Jalisco
Tel. 33 3811-8998



Calle Plátano 1531, Del Fresno
44900, Guadalajara, Jalisco
Tel. 33 3811-1505 y 800 433 2300

Contáctanos



El Consejo Regulador del Tequila acerca a productores de agave la información y los trámites a través de su Unidad Móvil

- La Unidad Móvil recorre los municipios que forman parte de la Denominación de Origen Tequila, brinda información sobre la Certificación Agave Responsable Social (ARS), los trámites que se realizan en el CRT y también se podrán registrar plantaciones de agave.

Con el objetivo de brindar información a los productores de Agave tequilana Weber variedad azul y apoyarlos en la realización de trámites, el Consejo Regulador del Tequila A.C. (CRT), puso en marcha la Unidad Móvil que está recorriendo los municipios que forman parte del territorio de la Denominación de Origen Tequila (DOT).

“Para este Consejo Regulador es muy importante mantener informados a todos los sectores que forman parte de la Cadena Productiva Agave Tequila, por ello la Unidad Móvil se encuentra recorriendo los municipios donde se cultiva y se cosecha el agave, materia prima del Tequila, esta unidad es un módulo de información, donde los productores podrán conocer más sobre la Certificación Agave Responsable Social” mencionó Alexis Álvarez, responsable de Certificación Agrícola en el CRT.

La convocatoria de la Certificación ARS fue lanzada el pasado mes de octubre, a poco más de 3 meses, son más los productores de agave que se han registrado para obtenerla, gracias a esto se han realizado vinculaciones directas entre agaveros y la industria, es decir se han realizado tratos de compra-venta.

“La Unidad Móvil está enfocada en la Certificación Agave Responsable Social, porque es algo nuevo para todos, pero no queremos dejar atrás los demás trámites que también son del interés para los productores de agave, además podrán darse de alta en ARS y registrar sus plantaciones de Agave”, precisó Alexis Álvarez.

Para conocer los lugares en dónde se encontrará puede visitar las redes sociales oficiales del Consejo Regulador del Tequila. (Facebook, Instagram, X y Tik Tok). **R**



En el módulo móvil de información, los productores podrán conocer más sobre la Certificación Agave Responsable Social.



La Unidad Móvil inició su recorrido por el municipio de Tequila.



Consejo Regulador
Del Tequila, A.C.
CRT

Dirección: Av. Patria 723,
Jardines de Guadalupe, 45030
Zapopan, Jal.
Teléfono: 33 1002 1900

CONSEJO REGULADOR del
TEQUILA

Consejo Regulador del Tequila pone a su disposición los números telefónicos	
OFICINAS DEL CRT	
Zapopan, Jalisco	Tel: 33 10 02 1900.
Tequila, Jalisco	Tel. 374-74-200-22 y 33 10 02 1986
Arandas, Jalisco	Tel. 348-78-300-42 y 33 10 02 1985
Atotonilco el Alto, Jalisco	Tel. 391-917-09-09 y 33 10 02 1987
Tepatitlán, Jalisco	Tel. 378-782-13-83 y 33 10 02 1990
Pénjamo, Guanajuato	Tel. 469-10-14-472 y 33 10 02 1967



Científicos patentan soluciones innovadoras para mantener saludable al agave tequilero en beneficio de los productores

Biotechnologías

Por Areli Ávila

Es poco común que conozcamos a los científicos que dentro del laboratorio desarrollen alguna innovación y que a su vez coronen sus esfuerzos con una patente. Éste es el caso de Cristóbal Fonseca, egresado de la Universidad Autónoma de Guadalajara (UAG), hoy fundador y director de Microendo, una empresa que nació como emprendimiento cuando estudiaba la carrera de Ingeniería en Biotecnología y que ahora cuenta con nueve patentes y oficinas en México y, recientemente, en Colombia.

Desde el primer semestre, hizo mancuerna con el Dr. Miguel Beltrán, reconocido profesor investigador de la UAG, quien lo acompañó en su trabajo académico para aislar bacterias de la microbiota del agave que culminó en una exitosa tesis universitaria. Hoy, esta innovación es un producto agroindustrial disponible en el mercado nacional e internacional.

En el programa *La Hora del Campo*, ambos compartieron su experiencia al desarrollar este proyecto y su visión sobre la innovación en el campo y la biotecnología para ofrecer soluciones en el sector agroindustrial.

“El trabajo que empezamos hace ya más de 10 años arranca con una tesis del laboratorio de Cristóbal, que viene de una familia de productores de agave. Él se acerca, ve el trabajo de investigación



En *La Hora del Campo*, compartieron su experiencia al desarrollar proyectos de innovación en el campo y la biotecnología

que hacíamos en Cihuatlán y Tecomán, Jalisco, desarrollando un bioinsumo para el control de la enfermedad llamada Sigatoka negra, y se le ocurre por qué no experimentar con el agave”, recordó el Dr. Beltrán.

Maestro y alumno empezaron a estudiar bacterias que viven dentro de las plantas de agave, llamadas endófitas, que establecen una simbiosis con la misma planta. Cristóbal consiguió semillas de agave y desde esa etapa hasta la de las plantas enfermas de 3 años de edad, fueron valorando los cambios en su microbioma para detectar los microorganismos afectados.

De acuerdo con el académico, las plantas son similares a los seres humanos en cuanto a que en nuestros intestinos tenemos microorganismos propios que se encuentran en perfecto equilibrio mientras estamos sanos, pero que cuando se desequilibran o los perdemos, llega la enfermedad.

Por eso, en las primeras etapas de su investigación se enfocaron en monitorear dichos cambios en las poblaciones de microbios en agaves sanos y enfermos.

“En este seguimiento encontramos variaciones que llaman la atención por la pérdida de bacterias, conocidas por los usuarios de bioinsumos como bacillus, que participan en la protección de las plantas y que, al disminuir éstas, entran en situaciones de enfermedad. A partir de ahí, Cristóbal con su visión emprendedora y de negocios dijo que podíamos hacer un producto que beneficiara a los agricultores”, explicó el Dr. Beltrán.

Para Cristóbal, la aventura de haber conseguido su primera patente a partir del Agave tequilana Weber azul, exclusivo para la elaboración del tequila, ha valido la pena, a pesar de las largas horas de experimentación y análisis, tanto en el laboratorio como en el campo. Y ni qué decir de la larga

espera para tener la patente en sus manos.

“Mi papá es agavero de toda la vida, tengo tíos agaveros, yo soy de los Altos de Jalisco y mi papá siempre batallaba con la enfermedad de la pudrición de cogollo, el cáncer del agave. Y desde el primer semestre le pedí al doctor si me ayudaba porque quería ayudar a mi papá con esta enfermedad”, dijo el egresado.

Con su tesis, Cristóbal pudo comprobar que la salud de una planta, en este caso de agave propio de Jalisco, México, es resultado del balance, del equilibrio que tenga en su microbiota interna. Y viceversa, la enfermedad sucede cuando se pierde ese equilibrio y baja su sistema inmunológico, ya sea por un momento de estrés, por la salinidad, entre otros factores.

“El agave mantiene ese equilibrio durante toda su vida, pero lo que le duele al agave es el frío y después del frío empezamos a ver sintomatología de esta pudrición del cogollo, porque el frío altera esas poblaciones de microorganismos en equilibrio y permite que otras se desarrollen mucho más rápido”, informó el profesor.

Una vez con la investigación concluida, ambos continuaron durante 2 años más con el desarrollo del producto, para lo cual tuvieron que seleccionar los grupos de familias de bacterias benéficas que ayudan a balancear la microbiota del agave. Así, lograron una fórmula que volviera a compensar la microbiota de la planta, a partir de diferentes cepas.

“Al principio lo lanzamos como protector contra la pudrición del cogollo y fusarium”, dijo Cristóbal, *“pero después vimos que también tenía efectos de estimulación de la planta, entonces lo manejamos como un paquete integral porque son microorganismos que te ayudan a proteger contra estas enfermedades, ayudan a meter micro y macronutrientes a la planta y llegan a producir moléculas de estrés oxidativo para que la planta pueda relajarse y no estresarse tanto con los cambios atmosféricos”.*

El lanzamiento del producto fue en 2019, año en que también iniciaron el proceso de solicitud de la patente en el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial (IMPI), que concluyó después de 5 años.

Sobre la decisión de solicitar esta protección, el Dr. Beltrán expresó que fue Cristóbal, quien por su corta edad e ímpetu juvenil, lo convenció para que concursaran en el programa para la protección de propiedad intelectual, llamado Propin, de la Secretaría de Innovación, Ciencia y Tecnología del Gobierno de Jalisco.

AMIGO PORCICULTOR

Recuerda que en Jalisco ya contamos con un seguro contra enfermedades exóticas entre ellas la Peste Porcina Africana.

¿QUIERES SER BENEFICIARIO Y PROTEGER TU PATRIMONIO?

Comunícate con nosotros y con gusto te asesoramos.

El seguro es para todos los productores, no importa la cantidad de animales ni el tamaño de tu granja, nuestra cobertura es para todo el Estado de Jalisco.

Contáctanos:

Teléfono: 331 956 9249

Correo: direccionfondopecuariourpj@gmail.com

Por la superación de la Porcicultura



Al resultar ganadores, recibieron el recurso para iniciar el trámite y contaron con un equipo de gestores, abogados y expertos.

“De ahí, tuvimos que esperar cinco largos años entre ir y venir, para dejar convencido al evaluador de que era una innovación original y eso nos ha hecho muy felices”, dijo el académico. “Lo interesante de este desarrollo es que está fielmente sustentado en ciencia, es un emprendimiento de base científico-tecnológico que está sustentado con muchos ensayos tanto en laboratorio como en campo, y esto te da un plus y genera confianza”.

Gracias a la patente, hoy las cepas con las que elabora su producto están resguardadas en el Centro Nacional de Recursos Genéticos, ubicado en Tepatitlán, Jalisco. Esta protección garantiza que si su laboratorio sufre algún daño, cuando menos las cepas con las que elabora su producto están protegidas.

El reto de llevarlo al mercado

Con su innovador producto bajo el brazo, Cristóbal salió a promoverlo con los productores de agave, sin tener éxito.

“Así como salí con la patente, así me regresaron porque llegué muy feliz con un producto innovador y la gente no confía, no lo quiere usar porque es un producto nuevo. Al principio me ponía triste, no lo querían aplicar más que la gente conocida. Después, con buenos resultados, lo estuvimos monitoreando y supe cómo venderlo bien, supe cómo explicarlo para que lo entendieran”, compartió.

Aunque en un inicio buscaba eliminar los fertilizantes por completo, después se dio cuenta que su producto va de la mano de los fertilizantes porque existe una simbiosis entre las dos cosas, como la mancuerna que hay entre un comensal y la comida, donde el comensal es el microorganismo y la comida, el fertilizante.

Actualmente, tequileras nacionales y transnacionales son sus clientes y ya contemplan su producto dentro de su manejo integral, no solo porque regenera al agave y al suelo, sino también porque ayuda a disminuir la huella de carbono, un elemento de gran interés a nivel global.

Biotechnología en pro del campo

Para el Dr. Beltrán, la biotechnología es un área de la ciencia que estudia a los microorganismos para utilizarlos en diversas actividades humanas como la alimentaria, en la salud o en el sector agrícola, y en todas siempre hay un producto microbiano o una bacteria.

En la producción avícola, por ejemplo, se administra gran cantidad de bacterias para disminuir el uso de antibióticos. Eso gracias a que existen bacterias con la capacidad de producir antibióticos de manera natural, de esta manera se van controlando las poblaciones de microorganismos en



Cristóbal Fonseca cuenta con 9 patentes y continúa con nuevas líneas de investigación para desarrollar más productos biotecnológicos innovadores.

los intestinos de los pollos para que no se enfermen.

Seguridad y certeza con la patente

Cristóbal Fonseca mencionó que su empresa Microendo es una startup (empresa emergente) que se dedica a innovar en productos de biotechnología por lo que deben patentar todo. En su día a día, se dedican a aislar microorganismos que después lanzarán al mercado. Al contar con las patentes, sus productos se encuentran protegidos y evitan que otra empresa les copie o saque un producto similar.

“Tener una patente es una protección, para que te la den debes tener tres características: una actividad inventiva, que sea algo innovador y que tenga un impacto comercial o industrial. Cuando tienes la patente en México la haces nacional, pero a través del PCT, o Tratado de Cooperación en materia de Patentes, que abarca 180 países, tienes un periodo de seis meses para elegir en qué otros países quieres patentar, dependiendo de tu perfil comercial”, señaló Cristóbal.

Los científicos finalmente eligieron patentar también en Australia, donde han tenido mucho éxito las plantas de agave para producir bioetanol.

“El centro y norte de la isla se asemeja mucho a Los Altos de Jalisco en cuanto al clima semiseco y el agave se da muy bien. Hace poco descubrieron que el agave tiene mayor rendimiento que la caña de azúcar para generar bioetanol, que se puede hacer con cualquier tipo de agave, de las más de 300 variedades de agave que tiene México”, comentó el egresado. **R**

***Areli Ávila comunicóloga en Comunicación y Relaciones Públicas. Editora y periodista.**

Actualmente, es colaboradora de la Universidad Autónoma de Guadalajara. areli.avila@edu.uag.mx; 2 Fotografías del área de Contenidos UAG



Dr. Miguel Beltrán y Cristóbal Fonseca, creadores de la patente.

La plática completa dando captura a este QR



BLUEBERRIES

Los berries mexicanos volverán a sonreír...

“La situación parece revertirse encontrando condiciones más favorables, tanto en la parte productiva, comercial, de tipo de cambio y de tasas de interés, además de contar con nuevos programas genéticos”



Según los datos de Aneberries, la industria de los berries en México está sufriendo una reestructuración después de un crecimiento sostenido que mantuvo durante los años anteriores. Actualmente la superficie plantada ha disminuido y se han debido enfrentar diversos retos en el aspecto comercial, como la escasez y costo de la mano de obra o el alto costo de los insumos debido al cambio de divisa. A esto agregar los desafíos del conjunto de la industria provenientes de los efectos del clima en los cultivos.

Todo este cuadro ha originado una baja notoria en los volúmenes de fruta mexicana a los mercados, bajando un -14% en los arándanos; un -14% en fresas; una baja de un -7% en frambuesas y un -7% en zarzamora, lo que equivale a un -11% de promedio total en la baja de la industria de los berries en la temporada finalizada.

Números negativos

En el caso del arándano mexicano, el total de volúmenes exportados en la

campana 2023 / 2024 fue de 63.695 toneladas en fruta fresca, sin embargo, en la campana 2024 / 2025 se proyecta una baja que alcanzaría las 13,613 toneladas, equivalentes a un -21% respecto a la temporada pasada en fresco, por lo que solo bordearía las 50 mil toneladas.

Respecto a la superficie plantada y produciendo se proyecta una baja del 5% para la temporada 2024/2025 lo que equivale a 500 hectáreas aproximadamente, bajando de 11.700 a 11.200 hectáreas la superficie total de arándanos en la industria mexicana.

Según Aneberries, la industria se encuentra en un punto de inflexión, enfrentando una realidad en la que los volúmenes reportados son los más bajos de los últimos 5 años.

Hay que destacar que los berries mexicanos se exportan principalmente al mercado de Estados Unidos, pero también son demandados por los consumidores en los mercados de Japón, Emiratos Árabes, Canadá y Reino Unido, entre otros destinos.

Mirada positiva

Al respecto, César Ortiz, CEO de Berries Paradise, comenta que para este nuevo ciclo existe optimismo en la industria debido al buen comienzo de esta temporada, donde la situación parece revertirse encontrando condiciones más favorables, “tanto en la parte productiva, comercial, de tipo de cambio y de tasas de interés”, además de contar con nuevos programas genéticos, en la frambuesa en particular, que prometen mucho en términos de productividad y vida de anaquel, sostiene el ejecutivo.

Respecto a los desafíos y oportunidades de la industria mexicana de los berries, el CEO de Berries Paradise sostiene que:

“En el corto plazo enfrentamos la posibilidad de aranceles a nuestra producción. Esperamos que no se materialice, pero ahí está la amenaza y debiéramos estar preparados para este escenario. Luego tenemos la renegociación del T-mec que se anticipa no será fácil y seguramente es el desafío más importante que tenemos



enfrente como país y como industria” y en cuanto a desafíos adicionales menciona el riesgo climático, la escasez de mano de obra “y la siempre presente inseguridad que no parece terminar”, sostiene.

En cuanto a las oportunidades para la industria de los berries, considera que “la mayor es un mercado creciente, al que, si le entregamos un producto de calidad de manera estable, responderá todavía mejor”.

Volver a sonreír

La industria mexicana de los berries pasa claramente por un momento de inflexión o de reestructuración, como lo aseguran sus actores y dirigentes, pero claramente es una industria exitosa y privilegiada, al contar con el más grande de los mercados demandantes a solo horas de sus campos productivos.

El 28 y 29 de mayo se podrá analizar en profundidad cada uno de los aspectos relacionados a esta industria de manera profesional, con motivo de la realización del XXVI Seminario Internacional de Berries en los salones del Hard Rock Hotel de Guadalajara.

Será la ocasión de abordar los aspectos agronómicos y comerciales no solo de los arándanos, sino que por primera vez los de otros berries de la industria mexicana. Al respecto, le preguntamos a César Ortiz cuál es su opinión frente a este cambio.

“Sin duda alguna será una gran innovación que lo hace más interesante y que responde a nuestra realidad. Felicidades por ese cambio y por atreverse a intentar cosas nuevas”. R

Nota de Blueberries Consulting,
Chile, Grecia Navas; gnavas@blueberriesconsulting.com

¡SOMOS TU ALIADO EN EL CAMPO!

Consultoría agronómica profesional y especializada para tu cultivo de berries, aguacate, higo y limón.

Planeación, implementación y asesoría técnica.

¡Siguenos para conocer más!

34 1410 6512 | info@agriberries.mx



15^{to}

CONGRESO
INTERNACIONAL

Aneberries

JULIO 23 Y 24, 2025 EXPO GUADALAJARA

XV

ANIVERSARIO

**NETWORKING Y
NEGOCIOS**
+2,500 asistentes

**CONFERENCIAS
E INVITADOS**
14 Conferencias
26 Ponentes

**TECNOLOGÍA E
INNOVACIÓN**
+250 marcas

**CARRERA DE
LAS BERRIES**
el mejor ambiente
deportivo

EL EVENTO DE BERRIES MÁS GRANDE DEL MUNDO

Aparta tu lugar
Pre-registro



Sostenibilidad en la Agricultura, un enfoque Integrado con la transformación digital

LA OPINIÓN

Diego Palacios



La sostenibilidad es la base de la agricultura. Para lograrla, es esencial comprender los tres pilares de la sostenibilidad: social, ambiental y económico. En este contexto, la transformación digital emerge como un aliado clave para promover prácticas agrícolas sostenibles y responsables.

Las generaciones Millennial y Z, nativas digitales con una creciente conciencia ambiental y social, desempeñan un papel cada vez más significativo en la configuración de la agricultura actual. Su familiaridad con la tecnología y su disposición a adoptar soluciones innovadoras los convierten en impulsores fundamentales de la

transformación digital en el sector. Además, su demanda de alimentos producidos de manera sostenible y ética impulsa a la industria hacia prácticas más responsables y transparentes.

Estas generaciones representan el presente y futuro de la agricultura, con ello están liderando el camino hacia un sistema alimentario más equitativo, resiliente y en armonía con el medio ambiente.

Su influencia impulsa a la industria agrícola a adoptar prácticas más sostenibles y responsables, fomentando un futuro más prometedor para la agricultura y para el planeta.

El Pilar Social:

Empoderando a las personas

La sostenibilidad social en la agricultura se centra en el bienestar de las personas involucradas en la cadena de producción. Esto incluye a los agricultores, trabajadores agrícolas y consumidores.

La tecnología puede desempeñar un papel clave en el empoderamiento de estos actores. Por ejemplo, las plataformas digitales pueden brindar a los agricultores acceso a información y mercados, mejorando sus ingresos y calidad de vida. Además, la tecnología puede facilitar la capacitación y el desarrollo de habilidades, promoviendo la inclusión y la equidad en el sector agrícola.

El Pilar Medioambiental:

Protegiendo nuestro planeta

La sostenibilidad medioambiental se enfoca en la preservación de los recursos



naturales y la reducción del impacto ambiental de la agricultura. La tecnología ofrece soluciones innovadoras para minimizar el uso de agua, fertilizantes y pesticidas, a través de sistemas de riego de precisión, monitoreo de cultivos y agricultura de precisión.

Por otro lado, la digitalización de registros y procesos puede contribuir a la reducción del uso de papel, promoviendo empresas más amigables con el medio ambiente.

El Pilar Económico:

Asegurando la rentabilidad

La sostenibilidad económica busca garantizar la viabilidad financiera de la agricultura a largo plazo. La tecnología puede mejorar la eficiencia y la productividad de las operaciones agrícolas, reduciendo costos y aumentando la rentabilidad. Herramientas como el software de gestión agrícola y los sistemas de análisis de datos permiten una toma de decisiones más informada y precisa, optimizando el uso de recursos y maximizando los beneficios económicos.



En mi opinión, lograr la sostenibilidad en la agricultura es un desafío complejo que requiere un enfoque integrado. La tecnología, en combinación con prácticas agrícolas respetuosas, puede desempeñar un papel fundamental en la construcción de un futuro agrícola más sostenible, equitativo y próspero. Es hora de aprovechar el potencial de la tecnología para promover una agricultura que beneficie a las personas, al planeta y a la economía.

La transformación digital agrícola como facilitador de la sostenibilidad.

La transformación digital no solo es compatible con los tres pilares de la sostenibilidad, sino que también puede actuar como un facilitador clave para su implementación. Al eliminar el uso de papel, reducir costos y empoderar a las personas, la tecnología se convierte en una herramienta poderosa para impulsar la transformación hacia una agricultura más sostenible. **R**

****Diego Palacios es ingeniero agrónomo, gerente de Kadi Cowork, Chile y colaborador de AGRORURAL; Fotografías de Portal Frutícola y MundoAgro**

Explora la agricultura en
ambiente controlado
en **GreenTech Americas.**

25 – 27 MARZO 2025

QUERÉTARO CENTRO DE CONGRESOS, QRO, MÉXICO



¡CONTÁCTANOS!
55 5493 2097



GreenTech
AMERICAS / QUERÉTARO

Organizado por:



APEAJAL: Buenos resultados y están los retos que los productores atienden: mercados, inocuidad y fitosanidad



PARA USO DE LOS PRODUCTORES DE AGUACATE:

Una estación meteorológica es una estructura automatizada que dispone de sensores que registran y recolectan información meteorológica automatizada y en tiempo real, las estaciones meteorológicas recopilan datos útiles como la variación de temperatura, aire, humedad relativa, dirección y velocidad del viento, lluvia, humedad relativa, temperatura del suelo, presión atmosférica entre otras.

Desde enero de este año, empacadores y productores de Jalisco comenzaron con envío de aguacate al Super Bowl, este año la industria espera alcanzar la meta de enviar 17 mil toneladas de aguacate fresco a este gran evento.

El aguacate es un fruto muy popular en todo el mundo, por sus propiedades benéficas, sabor y versatilidad en la cocina mundial, por lo que el mercado estadounidense se ha vuelto un gran consumidor de este fruto, de esta forma el aguacate de Jalisco ha estado incursionando dentro de este mercado, contribuyendo hoy en día con el 10 % de las exportaciones mexicanas.

Aunque este año no se alcance la meta de exportación, Jalisco sigue enviando fruta a otros destinos como Japón, Canadá Medio Oriente y la Unión Europea. Gran parte del éxito de Jalisco como origen se

debe a la aplicación de tecnología y los altos estándares de calidad autoimpuestos por la industria.

Hoy el 90 % de las 38 mil hectáreas cuentan con sistema de riego, en su mayoría por goteo, muchos productores tienen además sensores para hacer riego de precisión y cuentan con estaciones climáticas para tomar decisiones más informadas.

A pesar de que el año pasado trajo muchos retos debido al clima, como una baja en calibres, resultado en parte de una deficiente polinización, este inicio de año se vio una recuperación en el tamaño de la fruta resultado de las medidas para evitar el daño por calor, además de una buena nutrición.

Este aumento en calibre significa un buen precio de venta tanto para productores como para empacadores y exportadores, beneficiando a familias jaliscienses de

las diferentes zonas productoras, hoy la industria del aguacate de Jalisco genera 38 mil empleos directos y más de 45 mil indirectos, contribuyendo al desarrollo de la región e impulsando a las comunidades.

Sin embargo, la industria de Jalisco está convencida que la apertura del mercado de Estados Unidos si bien fue un gran logro, abre la puerta para entrar en nuevos mercados como China, India, Corea del Sur, así como Brasil y Chile, grandes consumidores de aguacate. Lo que permite a todos los asociados tener oportunidades para vender su aguacate a mejor precio.

Este nuevo año entrará con muchos retos de inocuidad y fitosanidad, pero APEAJAL estará apoyando a sus asociados con capacitaciones y gestiones para cumplir sus objetivos y seguir llevando a los consumidores, fruta de la mejor calidad.

APEAJAL celebrará este año la novena edición del Congreso del Aguacate de Jalisco, el emblemático evento de la industria del aguacate jalisciense, donde se tendrán ponencias con expertos mundiales, zona expo, visitas a campo, así como la oportunidad de convivir con los miembros de la industria y hacer conexiones significativas.

No te quedes fuera de este gran evento, aparta la fecha 27-29 de enero en Ciudad Guzmán, Jalisco, el corazón del aguacate jalisciense. **R**

Redacción.- Yamei King



LOS BUENOS RESULTADOS DE LA OCTAVA EDICIÓN DEL CONGRESO DEL AGUACATE

Como un favorable resultado del 8° Congreso del Aguacate de Jalisco en 2024, APEAJAL recibió la donación de una estación meteorológica de parte de la empresa METOS MX, cuyo director Enrique Audiffred Viniegra dio una charla en el evento sobre la digitalización de la agricultura.



DOMICILIO:

Calle Félix Torres Milanés # 239
49000 Ciudad Guzmán, Jalisco
Teléfono 341 410 6995



Se realizó exitosa muestra, calificación y subasta en la Expo Ganadera de León

DESARROLLO GANADERO



Miguel Ángel Pons, presidente de AGREGA: "Estamos agradecidos con el Patronato de la Feria y gobierno que nos apoyó; estamos conformados por criadores de registro de diferentes razas, unidos para mejorar la calidad genética ganadera de los 28 socios, hoy mostrando más de 200 animales, ejemplares campeones nacionales y reservados de diferentes razas; motivados y que se volteen a ver la ganadería del estado de razas como Angus, Charolais, Simmental, Beefmaster, Akaushi, Braford, Brahmousin, Limousin Aberdeen-Angus rojo y negro, Simbrah". En esta foto acompañado del Juzgador Sergio Siller.



Daniel Zermeno del rancho La Estancia: "Participo en AGREGA, una organización con fundamentos en la ganadería para crecer con compromiso y gusto para fomentar el desarrollo cárnico en Guanajuato, conocido por sus rubros agrícolas, pero también con ganado de calidad, igual o mejor que otros estados".

categoría de ciudad recibiendo su nombre actual León de los Aldama, en honor a los insurgentes Juan e Ignacio Aldama, quienes participaron en la guerra de la Independencia de México.

Con este hecho histórico tomamos la referencia para dar a conocer que anualmente se realiza la Feria de León desde hace varias decenas de años; con la terminación del Centro de Convenciones y la puesta en marcha del Poliforum, la Feria ha adquirido una dimensión tan importante que es la primera constituida formalmente como tal y la más grande en espacio cerrado; más de 5 millones de personas a lo largo de los 26 días que se celebra, desde el segundo viernes de enero al segundo miércoles de febrero.

En este marco se impulsan actividades agropecuarias y ahora ganaderas, al llevarse a cabo la Expo



Marisol Suárez, Titular de la Secretaría del Campo y Miguel Pons, Presidente de AGREGA, entregaron los premios a las ganaderías ganadoras de la Copa AGREGA 2025, evento coordinado por SERVAS.



Ganaderos de AGREGA, participan en ferias del estado y exposiciones de diversos lugares.



Mafornu^{MR}

ALIMENTAMOS EL MAÑANA
DESDE 1974

PORQUE UN BUEN ALIMENTO, PROMETE UN BUEN FUTURO.

Creamos alimentos balanceados para el cuidado y el bienestar de los animales.

¿TE INTERESA SER DISTRIBUIDOR?

CONTÁCTANOS



Av. José María González de Hermosillo #594
Ciudad Guzmán, Jalisco.

341 412 0820 | 341 412 0822 | 341 412 0835





Mario Morán ganadero de Dolores Hidalgo criador de Simmental: “Varios años de AGREGA de estarle dando duro y duro y los frutos se están dando; hay ganadería de registro en el norte del estado, San Felipe, Ocampo, en la zona del valle pegado a Jalisco, en San Francisco del Rincón, parte de León, también Dolores Hidalgo”.

Ganadera León 2025. “La Expo ha mostrado la gran calidad de cabezas de ganado en el estado, además de otras actividades de fomento e impulso a su actividad”, dijo Libia García Muñoz Ledo,



El juzgador Sergio Siller analiza razas participantes como Beefmaster y Braford. Este evento fue cubierto por Revista Ganadero y Campo de México.

gobernadora del estado de Guanajuato, quien añadió que “estamos apoyando a productores guanajuatenses porque hay ganado de calidad y lo están exponiendo; se está ofreciendo apoyo y se puede comprar a un ganadero de razas de la mayor calidad genética, que se va a ver beneficiado y lo que buscamos es que haya mejores condiciones para esta gran actividad”, dijo el día inaugural de la Feria.

La titular de la Secretaría del Campo del gobierno estatal, Marisol Suárez Correa durante el desarrollo de la exposición dijo a AGRORURAL: “este evento es para que la gente venga y conozca la importancia de la ganadería del estado; contamos con productores y productoras que buscan su desarrollo en esta actividad y ahora también con diversos apoyos para adquisición de sementales que permitan la mejora de sus hatos y naturalmente la mejora genética”.

Añadió Marisol Suarez, “estamos muy complacidas, las autoridades y los ganaderos de la etapa de las calificaciones



Las nuevas generaciones conservan la tradición ganadera mexicana.

de ganado de registro por el Juez Sergio Siller y más contentos con los grandes resultados que se están logrando con la celebración de la primera subasta ganadera, ya que además de la presencial, notable la participación de ganaderos de varios estados del país que subastaron por medio de las plataformas digitales que se implementaron para la ocasión medio de un especialista como es Servas de Jalisco”. **R**

Redacción.- Periódico AGRORURAL

La plática completa dando captura a este QR:



La Subasta con Causa: Calificación en la pista.



La Secretaría del Campo y AGREGA otorgaron apoyos para adquisición de sementales.



PIONEROS

PORCÍCOLA • AVIPECUARIA

EXPERTOS EN CRIANZA PORCÍCOLA Y AVÍCOLA.

Contamos con la experiencia y procesos para garantizar una excelente calidad en nuestros productos.



Área Troncal N° 3370, Col. Las Pomas (Camino a Calerilla y Camino Real de Colima) C.P. 45600, Tlaquepaque, Jalisco.
 Tels: (33)36863935 y 36860642
avipecuariapioneros.com



CRIALTOS
www.crialtos.com

Asociación Ganadera de Criadores de
Ganado de Registro de los Altos de Jalisco

Limousin, una de las razas que forman parte de la Asociación CRIALTOS

Para fortalecer la ganadería en Jalisco y México, el grupo de ganaderos CRIALTOS se reúne cada mes para intercambiar ideas e impulsar la ganadería de registro.

Damos a conocer a los lectores que nos siguen en los medios de comunicación, las razas que forman parte de esta asociación. En esta edición presentamos principales características de:



Facilidad de parto y Habilidad materna.- Siendo una raza de tamaño moderado con una conformación ósea adecuada, las crías pequeñas llegan a pesar entre 30 y 38 Kg. normalmente. No tiene dificultad para su nacimiento. Las hembras de esta raza producen la cantidad suficiente de leche para la manutención de su cría.

Raza Limousin

La Raza Limousin es una de las más antiguas del mundo. Este ganado se originó entre el centro y sureste de Francia, región con difíciles condiciones climáticas, suelo rocoso y pobre. En estas condiciones poco favorables, la raza se desarrolló consistentemente. La Limousin surgió como una raza de inusual adaptabilidad, salud y rusticidad. La falta de recursos naturales, de lo mencionado, también permitió a la región a permanecer relativamente aislada, dejando a los criadores de ganado libres de interferencia genética externa.

Lo anterior generó el interés de los ganaderos de todo el mundo gracias a su sobresaliente calidad y versatilidad, así como por su gran resistencia a las enfermedades y en México tuvo gran impacto ya que es un gran animal productor de carne.

Principales Características

Precocidad y fertilidad.- Esta raza es muy fértil. Estando en adecuada alimentación y condición corporal, las vaquillas entran a ciclos productivos desde los 13 meses en promedio.

Rendimiento en canal y Calidad de carne.- Considerada como 'La Raza del canal', debido a un 70% de rendimiento. Su esqueleto fino tiene la capacidad de sostener una gran cantidad de musculatura. La carne es de alta calidad y sabor excelente, debido a su adecuado marmoleo (grasa entreverada entre las fibras musculares).

Rusticidad y Eficiencia Alimenticia.- Debido a su gran capacidad de adaptación a climas diversos y topografías, actualmente esta raza se cría en más de 70 países. Excelente capacidad de transformar el alimento, dando una de



Los ranchos CRIALTOS constantemente participan en expos ganaderas, ferias y eventos regionales en sus etapas de calificación en pista.

las mejores conversiones alimenticias de las razas productoras de carne.

Ramos, Secretario de Agricultura y Desarrollo Rural de Jalisco SADER y Mario Camarena González Rubio, Director General de Fomento Agropecuario de la SADER Jalisco.

Las actividades CRIALTOS
Reunión de trabajo con Eduardo Ron



MAQUINARIA PESADA Y MONTACARGAS

www.maquinariacenturion.com
@ /maquinaria_centurion /MaqCenturion





MÁS INFORMACIÓN
RECANA EL CÓDIGO QR

☎ 33 3271 7056 ☎ 33 1974 6697



En reunión de ganaderos CRIALTOS con el secretario de SADER, Eduardo Ron.



Los planes y agenda de trabajo de los ganaderos CRIALTOS para el desarrollo de la ganadería jalisciense.







EXCELENCIA PECUARIA

Especialistas en alimentos pecuarios de alto rendimiento, la mejor calidad y desarrollo profesional de fórmulas balanceadas. Además, brindamos asesoría de especialistas en cada tipo de crianza.

Más Información
ventas@alipec.mx
 3686 • 3935 / 3686 • 3807

Conoce nuestros productos en
alipec.mx



7 AL 9 MAYO 2025

CIUDAD GUZMÁN, JALISCO
EXPLANADA FERIAL

18
EDICIÓN



+400

EXPOSITORES

MAQUINARIA, EQUIPOS, INSUMOS
SERVICIOS E INFORMACIÓN



f y i
Expo Agrícola Jalisco

APARTA YA TU STAND
¡GRAN PREVENTA!



Impulsado por
DIMA

SINERGIAS CON INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA LOGRAR LA SUSTENTABILIDAD

1° de Mayo 126 Interior 40 Col. Centro Cd. Guzmán, Jal. CP 49000
TEL. 341 413 4712 / comercializacion1@expoagricola.org.mx

www.expoagricola.org.mx



JOHN DEERE

dji AGRICULTURE
BETTER GROWTH. BETTER LIFE

STIHL

VAP VAPORMATIC

Jan

SUNBELT
OUTDOOR PRODUCTS

UNIMIL
Soluciones para Cosechadoras

ai & products

greenworks

BioVerdeMex
Composta
100% multivegetal orgánica



JOHN DEERE
GOLF

www.magussa.com.mx