



**GASTRONOMÍA**

**México: alimentos orgánicos**



**E**n México más de 169 mil productores se dedican a la producción agrícola de alimentos orgánicos. Se le conocen como orgánicos a los productos vegetales, animales o sus derivados que se producen con sustancias naturales y sin utilizar plaguicidas ni fertilizantes artificiales, entre otros químicos.

La producción orgánica está basada en los principios de ecología, salud, equidad y precaución. Cabe destacar que esta contribuye a la conservación del medio ambiente al ayudar a reducir la contaminación química del agua, suelo y atmósfera. Asimismo, favorece nuestra salud al brindarnos alimentos de muy alta calidad.

Los alimentos orgánicos que más se producen en México son el café, maíz, aguacate, alfalfa, frijol, agave, sorgo, ajonjolí, pasto, mango, limón, plátano, garbanzo y el coco.

Cabe mencionar que en nuestro país se tienen registradas más de 88 mil hectáreas certificadas de cultivos orgánicos, y que 20 municipios concentran casi el 71 por ciento de esta superficie, siendo Oaxaca el estado que destina el mayor terreno de cultivo para la producción de estos

alimentos, proporcionando alrededor de 19 mil hectáreas.

En los últimos tres años, México ha exportado alrededor de 25 productos orgánicos a Estados Unidos, siendo los principales el aguacate, café, plátano, mango y el chile pimiento. En el 2015, las exportaciones de alimentos orgánicos a la nación norteamericana generaron divisas por un total aproximado de 141 millones de dólares.



Finalmente, para que un producto pueda obtener el sello de Certificación Orgánico SAGARPA México, debe cumplir con las normas establecidas en la Ley de Productos Orgánicos, la cual vigila la calidad de estos alimentos.

*Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.*

*Sabías que...*

- México alberga cerca del 10% de las especies silvestres registradas en el mundo, gran parte de ellas endémicas.
- México ocupa el 5º lugar con mayor número de especies de plantas; 4º en anfibios; 2º en mamíferos; y 1º en reptiles. La mitad de la flora de México no se encuentra en ninguna parte del mundo.

# Diez bebidas de México que tienes que probar

Gracias a la gran variedad de productos que hay en el país, nacen bebidas llenas de tradición, sabor y color, que son parte de nuestra riqueza cultural y excelentes compañeras de la gastronomía mexicana.

**Sotol:** Es un destilado del agave sereque (*Dasyliirion*) que se acostumbra beber en festividades y reuniones de la región norte del país y es una tradición prehispánica.

**Bacanora:** Es la bebida tradicional de Sonora, que se obtiene de la destilación del agave *Angustifolia* y que lleva 300 años elaborándose de manera artesanal.

**Charanda:** Es un aguardiente de caña de azúcar, típica del estado mexicano de Michoacán. Este destilado ha existido por lo menos desde 1857.

**Comiteco:** Esta bebida encuentra su origen exclusivo en el maguey Comiteco, es un fermentado-destilado que se puede encontrar en distintos grados de añejamiento y sabores (níspero, nance, zarzamora).

**Pulque:** Es la bebida de los dioses, se produce del corazón del maguey pulquero del cual se destila el aguamiel, que tras un elaborado proceso se fermenta para obtener esta tradicional bebida. El aguamiel sin fermentar es un delicioso refresco, dulce y transparente.

**Colonche:** En Zacatecas es el aguardiente obtenido por la maceración de tuna roja cardona y azúcar. En San Luis Potosí es el jugo de tuna roja fermentada con canela molida, mientras que en los estados de Aguascalientes y Guanajuato es el líquido resultante de la maceración de la tuna cardona y azúcar.

**Raicilla:** Es una bebida de Jalisco, artesanalmente destilada del agave lechuguilla silvestre o también llamado Maximiliana. Es un trago fuerte, complejo y profundo.

**Tascalate:** Bebida de los Altos de Chiapas elaborada con cacao, maíz tostado y/o tortillas, achiote y canela, se bebe en reuniones como agua fresca.

**Tesgüino:** Del náhuatl *tecuin* (latir el corazón), es una bebida ceremonial y curativa preparada con maíz fermentado, de aspecto lechoso y gusto agradable, muy popular entre los pueblos indígenas del norte y noroeste de México.

**Xtabentún:** Es la bebida típica de Yucatán, se obtiene de la fermentación de la miel. Se acostumbra servirlo con hielo o simplemente frío. Se bebe como digestivo acompañándolo de café.



*El colonche es una bebida tradicional de San Luis Potosí, Querétaro y Zacatecas.*

*Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.*

**¿SABÍAS QUÉ...?**

Las lenguas indígenas con mayor número de hablantes son náhuatl, maya, tseltal, mixteco, tsotsil, zapoteco, otomí totonaco, ch'ol y mazateco.

**INALI**  
INSTITUTO NACIONAL DE LENGUAS INDÍGENAS

# ImaginaArte 2017: “Pintando en el Parque México”

El Parque México de la ciudad de San Pedro Sula sirvió de escenario para que varios artistas plásticos hondureños se reunieran para dejar volar su imaginación, dar a conocer su obra y convivir con el público asistente, en un espacio en el que prevalecieron varias expresiones artísticas, como la danza folklórica y la música. En este magno evento, denominado ImaginaArte 2017 “Pintando en el Parque México”, el Consulado de México fungió como patrocinador, conjuntamente con la Alcaldía sampedrana.



*Maestro Antonio Vinciguerra*

El Consulado de México participó con un pabellón de pintura infantil, donde los niños pudieron expresar sus ideas y su conocimiento sobre México. A la vez, el grupo de danza folklórica Dancestros, bajo la dirección del maestro Mario Zacapa, participó con bailes de Jalisco, Nayarit y Veracruz.



*Cónsul Omar Hurtado, maestro Raúl Mendoza, Vicealcaldesa Lilia Umaña, Waleska Salinas, maestro Marco Rietti, maestro Antonio Vinciguerra.*

En torno al acrílico, la acuarela y el óleo, los creadores plasmaron sus emociones y pensamientos. Participó el Colectivo de Artistas Plásticos, así como jóvenes artistas que pudieron apreciar las técnicas y el conocimiento de reconocidos artistas, entre los que se encontraban Antonio Vicinguerra, Marvin Mendieta, Miguel Barahona, Miguel Sorto, Raúl Mendoza, César Román Murillo, entre otros creadores.

Don Marco Rietti, Director de Turismo y Cultura de la Municipalidad de San Pedro Sula, subrayó la importancia de socializar las artes y la cultura en la comunidad sampedrana, así como contar con espacios culturales donde los artistas y el público se encuentren.



*Pabellón mexicano de pintura infantil*



*Ballet Folklórico Dancestros*

# Recuerdo de mi México querido...

El Centro Cultural Infantil (CCI) también estuvo presente con talleres de pintura, cuenta cuentos y juegos, a efecto de integrar a los niños a este círculo tan importante para el ser humano como es el arte.



Cónsul Omar Hurtado y maestro Miguel Sorto



Maestro Marvin Mendieta



Maestro Raúl Mendoza



-> [Ver nota de eldiario.hn](#) <- -> [Ver nota de La Prensa](#) <-



## Achiote

El Achiote, una planta originaria de América, es ingrediente base para muchos platillos del sureste de México. Ha sido utilizado desde la época prehispánica. En el México prehispánico se empleó poco en la cocina, pues era una planta sagrada relacionada con la sangre.

La producción nacional de este cultivo asciende a 527 toneladas. La base de la cochinita pibil, los codzitos yucatecos, así como de vinagretas, arroz e infinidad de preparaciones de la cocina mexicana, es el achiote. También, de la semilla del achiote se extrae un colorante usado en las industrias de los alimentos, cosmética y textil.

El achiote en México, como cultivo nativo, está considerado patrimonio milenario por su gran importancia en la producción agrícola nacional y mundial.

## Cochinita Pibil

Es un platillo de la gastronomía yucateca, hecho con carne de cerdo adobada en achiote, envuelta en hoja de plátano y cocida en un horno de tierra.

## Pibil

Pibil es un método de cocción y tiene su origen en la palabra maya "pib" que significa enterrado. Se cocina enterrando las comidas en un hoyo en la tierra con piedras y carbón encendidos (en la actualidad, se usa poco el método de cocción pibil para los platillos al pibil).



## Taller de danza folklórica mexicana en San Pedro Sula



Taller impartido en el Museo de Antropología e Historia

Con éxito se realizó en el Museo de Antropología e Historia de San Pedro Sula y en la Plaza de la Cultura, el II Taller de Danza Folklórica Mexicana, dirigido a grupos profesionales de danza hondureños, con el propósito de que puedan conocer las danzas y las técnicas mexicanas, a fin de incorporarlas a sus creaciones dancísticas. Participaron 30 bailarines de los grupos Zorzales de Sula, Valle de Sula, Sula, Sector y Luz Cultural.



Taller impartido en la Plaza de la Cultura

El taller fue organizado por el Consulado de México, la Dirección Ejecutiva de Cultura, Artes y Deportes del Gobierno de Honduras (DECAD) y la Asociación Cultural los Zorzales de Sula.

Este segundo taller de danza folklórica mexicana fue intensivo, con anterioridad se realizó el primer taller en la Universidad Tecnológica de Honduras (UTH). Estuvo dirigido por los bailarines mexicanos América Covarrubias y Mario Alberto Soto, Directora y Director Coreográfico del Ballet Folklórico Matlacihua de la Ciudad de México.

En 2016 el grupo Matlacihua, compuesto por veinte bailarines y acompañado del grupo musical “Son los Flores”, también proveniente de la Ciudad de México, realizó una gira por Honduras, en la cual recorrieron cinco ciudades. Con el apoyo de la Municipalidad sampedrana, el Consulado de México y la Asociación Cultural los Zorzales de Sula, ambos grupos artísticos se presentaron en un magno evento en el Parque México. Asimismo, participaron en la conmemoración de la Independencia de México organizada por el Consulado; en el Museo de Antropología e Historia; y, en las XVIII y XIX Cátedras Rafael Heliodoro Valle, en la Universidad de San Pedro Sula (USAP). En la USAP ambos grupos artísticos impartieron la conferencia “México: su música, costumbres y folklore” y el espectáculo “Itacate Mexicano”, a un público compuesto por estudiantes, maestros, artistas y miembros de la comunidad mexicana.

### Refranes mexicanos...

**Al nopal sólo se le arriman cuando tiene tunas**

Significa: A modo de burla se refiere a los que acuden a otros sólo cuando tienen la necesidad.

# Bazar del sábado: Yucatán y Veracruz en Honduras

El 28 de abril el folklor mexicano ocupó un sitio especial en el segmento cultural del Bazar del Sábado, organizado cada semana por la Cámara de Comercio e Industrias de Cortés (CCIC), con dos excelentes exponentes del folklor de México, la maestra América Covarrubias y el Maestro Mario Soto. Ambos artistas son integrantes de la Compañía de Danza Folklórica Matlacihua de la Ciudad de México. En esa ocasión interpretaron de manera magistral bailes de Yucatán y Veracruz.



*América Covarrubias y Mario Alberto Soto*

Matlacihua compartió el escenario con los Zorzales de Sula, quienes también interpretaron de manera extraordinaria danzas del folklor hondureño. El trabajo en conjunto entre el Consulado de México, la Asociación Cultural Zorzales de Sula y la Dirección Ejecutiva de Cultura, Artes y Deportes del Gobierno de Honduras (DECAD), ha permitido intensificar un importante intercambio cultural y técnico entre los dos países.



*Bazar del Sábado*



*Jorge Farah, Presidente de la CCIC, Waleska Salinas, Cónsul Omar Hurtado*



*América Covarrubias y Mario Alberto Soto*



# Empresa mexicana incursiona en Honduras

El 25 de abril, el Gerente de Mercadotecnia de la empresa mexicana Van Vien, Saúl Tovar, visitó las instalaciones del Consulado de México en San Pedro Sula. El motivo principal de su visita a Honduras fue el entablar relaciones comerciales con empresas hondureñas distribuidoras de productos de protección industrial.

El gerente de la empresa manifestó confianza en el mercado sampedrano, logrando, en esta primera visita, un pedido de 1,800 pares de calzado especializado.

Van Vien es una empresa mexicana fundada en 1955, dedicada a la fabricación de calzado industrial y equipo de protección, siendo uno de los principales distribuidores de grandes empresas en México. Actualmente, además de la cobertura en varios Estados de México, cubre mercados en Guatemala, Costa Rica y República Dominicana.



Saúl Tovar, Gerente de Mercadotecnia de Van Vien, y José Melo, Encargado de Asuntos de Promoción del Consulado

CULTURA  
SECRETARÍA DE CULTURA

INALW

Ndi ku'óúbó'n  
kúrihi engwá  
waná'í katiúza'n  
márhe u'inhe

Valoremos la  
diversidad  
lingüística  
de México

Chichimeco Jonaz  
Guanajuato

El Chichimeco jonaz es una lengua indígena nacional con 2,295 hablantes.

## Honduras mi patria querida...

¡Entre el sabor y la música!

Te diré... la “sopa de caracol” no solamente es una canción hondureña muy popular de la década de los noventa, que aún hoy se escucha con nuevos arreglos. La “sopa de caracol” también es un plato típico de la gastronomía del Caribe hondureño.

Es un platillo exquisito que se prepara, por supuesto con caracol de mar, leche de coco, bananos verdes, yuca, cebollas, zanahoria y culantro, entre otros ingredientes.

La gastronomía de esa zona se formó por la fusión de la cocina criolla que utiliza el cerdo y especias y, la cocina nativa, caracterizada por el coco, la banana y productos del mar como el caracol, la langosta y el cangrejo, llamada garífuna, que surge con la llegada y el establecimiento de la comunidad africana en la región.

La canción “sopa de caracol” la hizo famosa nacional e internacionalmente el grupo hondureño Banda Blanca. Fue tanto su éxito que llegó a alcanzar el primer puesto del Top Latin Songs de Billboard en Estados Unidos.

En la letra se utiliza la lengua Garífuna mezclada con Español. Dice... “Watanegui con-sup, yupi pa ti, yupi pa mí, duli wani wana wa”. Pilo Tejeda, uno de los máximos exponentes de esta pieza, comenta que la letra dice “quiero comer sopa, un poco para ti, un poco para mí, quiero seguirla disfrutando”.

Finalmente, don Pedro dice en tono pausado: “parece que son las doce, pasa rápido el día...si no has probado la sopa de caracol te has perdido de algo especial ¡Ven, invítame una aquí cerca para que no te cuenten!”... concluye mientras sonrío.



# México en magno evento de la JCI

El 29 de abril tuvo lugar el II Consejo Ejecutivo de Cámaras Junior Internacional en Honduras (JCI por sus siglas en inglés), en el cual la JCI de El Progreso, Yoro, representó a “México: su gastronomía, cultura y sus tradiciones”. En el marco de este evento también se presentaron las tradiciones culturales de otros países como Egipto, Brasil, India, Panamá, Colombia, Taiwan, Palestina, Siria, y Honduras, a cargo de diversas representaciones de JCI hondureñas.



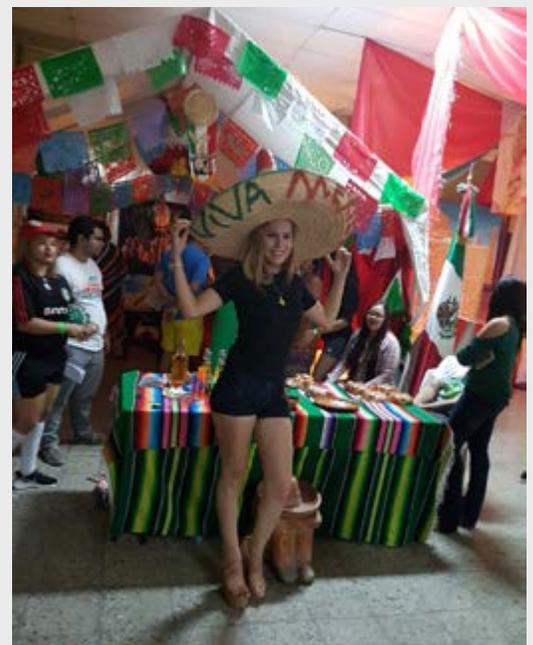
*Pabellón de México de la JCI de El Progreso, Yoro*

No obstante la variedad de platillos mexicanos que tiene cada región del país, la presencia de México estuvo representada por ese extraordinario platillo del sureste mexicano, la cochinita pibil, preparado con auténtico achiote de Yucatán, por supuesto el tequila, personajes mexicanos y un interesante altar de muertos, entre el colorido del papel picado muy a la mexicana.



El Consulado de México agradeció y respaldó los esfuerzos del capítulo JCI El Progreso, interesados en conocer la cultura mexicana y difundir su riqueza.

JCI es una de las mayores organizaciones juveniles en el mundo, funciona en al menos 5,000 ciudades en el mundo y 110 países, y cuentan con alrededor de 200 mil miembros. En Honduras la organización tiene representantes en varias ciudades como en Tegucigalpa, San Pedro Sula, La Lima, entre otros.



-> [Ver video del Pabellón mexicano](#) <-



## **Paisano, registra o actualiza tus datos en tú Consulado**

**Paisano**, te invitamos a que te acerques a tu Consulado, es importante que registres o actualices tus datos, con ello podrás contar con:

- **Alertas**, en caso de emergencia a través del correo electrónico.
- **Protección** en caso de emergencia y desastres naturales.
- **Invitaciones** a los eventos culturales que realizamos.

# Convenio entre la Universidad de Xalapa y la USAP

Con el fin de promover la cooperación educativa entre la Universidad de San Pedro Sula (USAP) y la Universidad de Xalapa, los rectores de esas dos Universidades, Ingeniero Senén Villanueva Henderson y Doctor Carlos García Méndez, firmaron un acuerdo en las instalaciones de la universidad sampedrana.

Participaron como testigos de honor, el Cónsul de México acreditado en San Pedro Sula, Omar Hurtado, el investigador y catedrático, Doctor Jacobo Domínguez Guidón, y la Doctora Isabel Soberano de la Cruz.

El acuerdo entre las dos universidades conllevará a promover la movilidad estudiantil y docente, la creación de nuevas maestrías y doctorados en materia tecnológica y de derecho, además del intercambio cultural universitario que este acuerdo genere.

Los participantes del convenio hicieron un recorrido por las instalaciones de la USAP y por Campus TV, propiedad de la universidad, en virtud de que la Universidad de Xalapa también cuenta con un canal de televisión y una radiodifusora, terreno en el cual la cooperación se puede incrementar.

En el presente año la Universidad de Xalapa cumple 25 años de existencia y está ubicada en la capital del Estado de Veracruz, Xalapa-Enríquez. Cuenta con licenciaturas, maestrías y doctorados. Ha sido galardonada por su trayectoria educativa en México, Estados Unidos, Panamá y España y tiene alianzas con la Universidad de Almería y la Universidad Politécnica de Valencia, España.

La ciudad de Xalapa-Enríquez es conocida comúnmente como Xalapa o Jalapa, y también es conocida coloquialmente como la Ciudad de las Flores, denominación que Alexander von Humboldt le dio durante su visita en

1804. También se le conoce como la Atenas Veracruzana por las diversas instituciones educativas y culturales con las que cuenta. De esta manera, la “industria del conocimiento” es uno de los factores que caracteriza a la cultura xalapeña, con la presencia de importantes planteles educativos como la Universidad Veracruzana, la Escuela Normal Veracruzana, la Universidad de Xalapa y la Universidad Anáhuac, por mencionar solo algunos.



*Dr. Jacobo Domínguez, Dra. Isabel Soberano, Dr. Carlos García, Ing. Senén Villanueva, Cónsul Omar Hurtado.*



*Recorrido por Campus TV, canal perteneciente a la USAP.*

[-> Ver nota de eldiario.hn <-](#)



*Refranes mexicanos...*

**El que es buen gallo donde quiera canta**

Significa: el que sabe hacer bien algo se va a destacar aún en medio de circunstancias adversas.

# Ciudad y tecnología

El Cónsul de México asistió al lanzamiento de la aplicación SOY SPS+, encabezada por el Alcalde de San Pedro Sula, Armando Calidonio. En un acto especial en las Oficinas Municipales, el funcionario sampedrano explicó que esta aplicación fue creada para establecer un vínculo de comunicación entre la alcaldía y los sampedranos, una comunicación “bidireccional”.

El gerente de tecnología de la Municipalidad, Otto Sánchez, dijo que la aplicación podrá instalarse en celulares y tabletas de manera gratuita y que cuenta con los siguientes íconos: noticias, obras, consultas y yo reporto. A través de esta intercomunicación la ciudadanía podrá denunciar problemas ciudadanos como los relativos a bacheo, tren de aseo, problemas en el tráfico, colisiones vehiculares, entre otros temas.

El Alcalde Armando Calidonio enfatizó que esta iniciativa constituye un componente de una ciudad inteligente, guiada en un futuro próximo por el Plan de Desarrollo Urbano.

El Plan de Desarrollo Urbano deberá estar terminado a finales de 2017, enfocado a dar directrices a un crecimiento ordenado de la ciudad y en el cual participa el consorcio integrado por la empresa canadiense IBIG S de R.L. de C.V., la empresa mexicana Felipe Ochoa y Asociados S.C., y la hondureña Saybe y Asociados S. de R.L.



Alcalde Armando Calidonio

## LA CULTURA MEXICANA EN SUS DIFERENTES MANIFESTACIONES

El Consulado de México y Campus TV invitan cada sábado a las 17:00 hrs. y los domingos a las 20:00 hrs. a disfrutar su programa

### MiniseriesMéxico

en el cual se están proyectando nuevas series con contenido cultural mexicano.



CONSULADO DE CARRERA DE MÉXICO EN SAN PEDRO SULA



Te invitan a la  
**GRAN PREMIER DE GALA**  
"La Fiesta de los Países del Mundo"

DEL 01 AL 07  
MAYO 2017

**Danzapare**  
Festival de Danza Patrimonial en Pareja

Fecha: 1 de Mayo 2017  
Lugar: San Fco. de Yojoa, Fundación AHLE  
HORA: 7:00 p.m. VALOR: Gratuita

Participan:

## Parte de la exposición itinerante “Carteles de Cine en México”



### ANUNCIOS

EL CONSULADO SE ACTUALIZA

## Atención de trámites en el Consulado mediante citas

Con objeto de mejorar el servicio brindado en este Consulado, a partir del 1 de marzo de 2017 esta oficina está atendiendo únicamente por citas.

La CITA para todo tipo de servicios (Pasaportes, Credencial INE, Registro Civil, Fe Pública, Cartilla del SMN, Certificados y Visas) seguirá siendo GRATUITA y deberá hacerse en la siguiente página Web:

-> [Realizar cita en Mexitel <-](#)

-> [Ver manual: “Como obtener una cita en Mexitel <-](#)

El día de la cita deberá presentarse 10 minutos antes de la hora indicada con el comprobante impreso de la cita y los documentos necesarios para cubrir los requisitos para el trámite correspondiente.

Ver más en:

[Página web del Consulado de México en San Pedro Sula](#)

¿Quieres realizar algún trámite en el Consulado?

**HAZ TU CITA EN LÍNEA**

<http://mexitel.sre.gob.mx/citas.webportal/>

**mexitel**  
Oficinas en oficinas consulares

Síguenos en:

[Consulta nuestros boletines anteriores](#)



[Consulado de México San Pedro Sula](#)



[Consulado de México SPS](#)



[conspedro@sre.gob.mx](mailto:conspedro@sre.gob.mx)



[@ConsulMexSpa](#)



[Consulado de Carrera de México en San Pedro Sula](#)