

Es vital para el país generar sus propios alimentos

Arrancaron las Cátedras empresariales 2009 organizadas por el CUCBA

Es vital para México producir sus propios alimentos y no depender del exterior, además de que eso le da seguridad, solidez e independencia, señaló esta tarde el director general de Hola Puerto Vallarta Hoteles, Ignacio Cadena Beraud, al dictar en el paraninfo Enrique Díaz de León, su charla: Nuestros alimentos. Realidades y oportunidades, dentro del marco de las Cátedras Empresariales 2009, que organiza el Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA), de la Universidad de Guadalajara.

Frente a estudiantes de diversas carreras del CUCBA, que llenaron el recinto universitario, Cadena Beraud, señaló que como parte del impulso empresarial debe dársele prioridad en el país propuso la producción de alimentos como una actividad local en el corredor turístico de Puerto Vallarta que incluya productos del campo, orgánicos, pecuarios, avícolas y del mar, que puedan incluso ser vendidos a las cadenas hoteleras mediante convenios de colaboración.

“Podríamos entusiasmar a los hoteleros en ser partícipes de un proyecto que incluya la producción de alimentos en granjas pecuarias: engorda de ganado, carnes, huevo; granjas para cultivar peces: jaiba, atún, huachinango, tilapia; cultivar frutas y verduras, algunas de ellas orgánicas, que tanto atractivo tienen hoy en día; es decir, alimentos que podrían ser de beneficio real para ellos y hasta que pudieran participar con apoyos”.

El ponente recomendó buscar apoyos con la búsqueda de financiamientos especiales del gobierno federal -que los tienen- así como del extranjero. “El problema siempre es la venta de los productos y la distribución, por lo que pueden crearse cooperativas de consumo. Lo importante es entender que sí se puede, con creatividad y entusiasmo, y con una normatividad adecuada en los proyectos, pueden alcanzarse las metas”.

Cadena Beraud agregó que estos pequeños ranchos de producción pueden incluso ser bastante atractivos para los turistas como sucede en varios países que la gente busca los sitios donde pueden encontrar frutas y legumbres recién cosechados o productos del mar frescos. “Luego podrían convertirse en productos con valor agregado, es decir, ya no solo vender las frutas, sino jugos; no la carne, sino jamones, tocinos. Esto sería atractivo porque podría dar trabajo a obreros, campesinos y hasta familiares”.

“El turismo es una actividad frágil que depende a veces de circunstancias internas y externas, directas o indirectas. La producción de alimentos, por el contrario, es una actividad sólida, por lo que rescatar esa actividad sería la solución a muchos de los problemas que padece un gran sector de la población, así como podría darles trabajos a innumerables egresados de las universidades con un empleo digno”.

Al final de su conferencia, el rector del CUCBA, Juan de Jesús Taylor Preciado, le entregó una placa al conferencista por su participación. Señaló que “nos llevamos una sorpresa por el tema alimentario que nos acaba de exponer y que nos habla de los agro negocios, en torno a temas tan importantes como

sustentabilidad, medio ambiente, turismo y economía”.

Guadalajara, Jal., 11 de septiembre de 2009

Texto: Juan Carrillo Armenta

Fotografía: Abel Hernández

Edición de noticias: LCC Lupita Cárdenas Cuevas

Etiquetas:

[Cátedra](#) [1]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/es-vital-para-el-pais-generar-sus-propios-alimentos>

Links

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/catedra>