

# NOTA ABASTOS

DEL N O R E S T E

AÑO XXXVII | DICIEMBRE 2024 | NÚMERO 197 | [www.notaabastos.com.mx](http://www.notaabastos.com.mx)

*Te deseamos  
Felices Fiestas  
y Prospero año  
2025*



PROMOCIONES  
Y EDICIONES

DISTRIBUCIÓN GRATUITA A LOS COMERCIANTES DEL NORESTE DE MÉXICO Y E.U.A.

**The World Sees You Here...**  
[www.notaabastos.com.mx](http://www.notaabastos.com.mx)

[promociones.y.ediciones@gmail.com](mailto:promociones.y.ediciones@gmail.com)  
Tel. 818340-0402 y 818340-0366







**NUESTRA ESPECIALIDAD  
ES EL BRÓCCOLI FRESCO**

**BROCCOLINE**



**NUESTROS PRODUCTOS PUEDES ENCONTRARLOS  
SIEMPRE FRESCOS EN NUESTRA BODEGA.  
CONTAMOS CON SERVICIO A DOMICILIO**



**MERCADO DE ABASTOS ESTRELLA, BODEGA 31, SAN NICOLAS  
DE LOS GARZA, N.L. TEL. 818351-9653 8180647634  
www.broccoline.com**



# EDITORIAL

37 AÑOS LLEGANDO AL MUNDO ENTERO

OCTUBRE - NOVIEMBRE



## Reflexiones sobre la Posibilidad y Consecuencias de una Tercera Guerra Mundial

A lo largo de la historia, la humanidad ha sido testigo de conflictos devastadores que han moldeado el curso de la civilización. A medida que el egoísmo humano, así como las tensiones geopolíticas globales aumentan, la posibilidad de una tercera guerra mundial se convierte en una preocupación latente que exige una profunda reflexión, especialmente desde una perspectiva económica y comercial.

El mundo moderno se encuentra interconectado de maneras sin precedentes. La globalización ha tejido una compleja red de relaciones comerciales y financieras que, si bien han promovido la prosperidad, también han creado una interdependencia que podría ser devastadora en tiempos de conflicto. La ruptura de estas relaciones podría desencadenar una crisis económica global sin precedentes.



En el supuesto de una tercera guerra mundial, uno de los impactos económicos más inmediatos sería la interrupción del comercio internacional. Las rutas comerciales vitales podrían ser bloqueadas, las cadenas de suministro rotas y los mercados financieros sumidos en una profunda incertidumbre. La volatilidad de los mercados podría dispararse, llevando a una caída de las bolsas de valores y una pérdida significativa de riqueza, desempleo y hambre.

### CONTENIDO

- 1 EDITORIAL: REFLEXIONES SOBRE...
- 4 DEL HUERTO: LA CANELA
- 8 GALERIA DE CUMPLEAÑOS Y ANIV.
- 13 PRIMER ANIVERSARIO CAM TECÁMAC
- 15 DÉCIMO ANIVERSARIO DEL CENTRO DE ABASTO SAN VICENTE

- 17 ASAMBLEA NACIONAL ORD. CONACCA TECÁMAC
- 18 PREPARATIVOS TÉ CANASTA
- 19 TÉ CANASTA
- 21 RECETA: ROLES DE CANELA CON PILONCILLO



Más allá del impacto económico, el costo humano de una guerra de tal magnitud sería incalculable. El desplazamiento masivo de poblaciones, la destrucción de infraestructura y la crisis humanitaria subsiguiente impondrían una carga económica adicional a los países que intentaran manejar los efectos colaterales del conflicto.

Los gobiernos se verían obligados a aumentar sus gastos militares, desviando fondos de áreas esenciales como la educación, la salud y el desarrollo social. Este desplazamiento de recursos podría tener efectos prolongados, ralentizando el progreso económico y aumentando la desigualdad social, situación que ya sucede en nuestro país sin haber empesado ninguna guerra.

La historia nos enseña que la recuperación de una guerra a gran escala es un proceso largo y doloroso. La reconstrucción de infraestructura, la reintegración de soldados en la vida civil y la restauración de economías afectadas requeriría un esfuerzo coordinado a nivel global. Las naciones más afectadas podrían necesitar décadas para recuperarse plenamente.

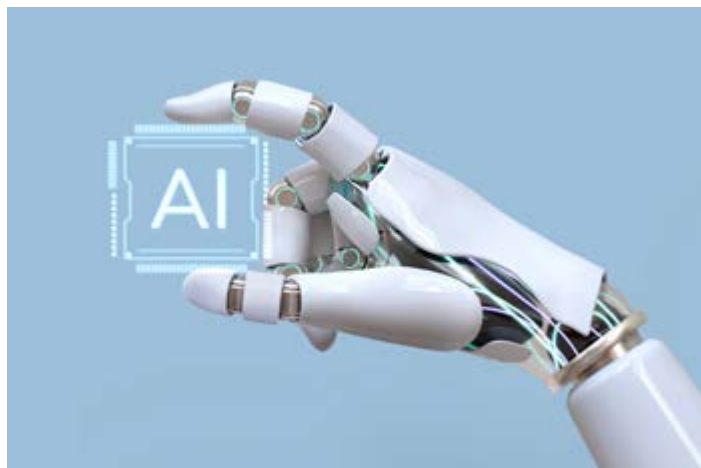
Como una revista económica comercial, es fundamental que abordemos estos temas no con un ánimo de alarmismo, sino con una perspectiva analítica y consciente. La paz y la estabilidad son los cimientos sobre los cuales se construye el progreso económico. Es imperativo que los líderes globales reconozcan la fragilidad de estos cimientos y trabajen incansablemente para evitar que la historia se repita de manera catastrófica.

En un mundo cada vez más interdependiente, la cooperación internacional y la diplomacia no son simplemente opciones, sino necesidades esenciales para garantizar un futuro próspero y seguro para todos.

En un mundo que avanza a pasos agigantados en tecnología e interconexión, los conflictos entre los seres humanos continúan siendo una constante desafortunada. Las diferencias culturales, ideológicas y económicas siguen siendo fuentes de tensión. Sin embargo, en este escenario, surge una nueva variable que cambia radicalmente el panorama: la inteligencia artificial (IA).

La IA, con su capacidad para procesar y analizar enormes cantidades de datos a velocidades inalcanzables para el ser humano, ha transformado sectores enteros de la economía global. Desde la automatización de procesos industriales hasta la personalización de servicios y la optimización de cadenas de suministro, la IA está redefiniendo la forma en que vivimos y trabajamos.

En el contexto de posibles conflictos, la IA podría desempeñar un papel dual. Por un lado, la tecnología podría ser utilizada para mejorar las capacidades defensivas y ofensivas de las naciones, aumentando la eficiencia de los sistemas de armas y estrategias militares. Esta aplicación podría llevar a una escalada en la carrera armamentista tecnológica, donde las naciones compiten no solo en poderío militar tradicional, sino también en dominio tecnológico.



Por otro lado, la IA también ofrece una oportunidad sin precedentes para la diplomacia y la prevención de conflictos. Sistemas avanzados de análisis de datos pueden predecir movimientos estratégicos, identificar puntos críticos de tensión antes de que escalen y facilitar la comunicación efectiva entre naciones. Herramientas de IA pueden asistir a los líderes globales a tomar decisiones informadas basadas en datos precisos y actualizados.

Uno de los grandes desafíos será asegurar que la IA se desarrolle y utilice de manera ética. La gobernanza de la IA requiere un enfoque colaborativo que involucre a gobiernos, empresas y sociedad civil. La creación de regulaciones que promuevan el uso responsable de la IA y eviten su mal uso es esencial para minimizar los riesgos.

A pesar de los avances tecnológicos, el elemento humano sigue siendo central en cualquier conflicto. La capacidad de la IA para mejorar la calidad de vida de las personas es indudable, pero también lo es su potencial para exacerbar desigualdades si no se maneja adecuadamente. Es crucial que los beneficios de la tecnología se distribuyan de manera equitativa y que las voces de todas las partes involucradas sean escuchadas en el proceso de desarrollo y regulación.

La posibilidad de una tercera guerra mundial es una sombra que se cierne sobre nuestro futuro, pero no es una inevitabilidad. La interdependencia global y los avances en tecnología, especial-



mente en IA, nos brindan herramientas poderosas para evitar un conflicto de tal magnitud. La paz y la estabilidad dependen de nuestra capacidad para gestionar nuestras diferencias de manera constructiva y utilizar la tecnología para fomentar la cooperación en lugar del egoísmo, la ambición y la confrontación. En un mundo cada vez más interconectado, la diplomacia y la colaboración internacional no son simplemente opciones, sino necesidades esenciales para garantizar un futuro próspero y seguro para todos.







# DEL HUERTO LA CANELA

## Un Tesoro Aromático en la Alimentación y la Salud

**Orígenes y Cultivo** La canela, una de las especias más antiguas y apreciadas del mundo, tiene sus raíces en Sri Lanka y el sur de la India. Obtenida de la corteza del árbol *Cinnamomum verum*, también conocida como "canela de Ceilán", esta especia aromática ha sido cultivada y comercializada durante miles de años, convirtiéndose en un elemento esencial en la cocina y medicina tradicional. La canela de Ceilán se distingue por su sabor suave y dulce, en contraste con la variedad *Cinnamomum cassia*, más fuerte y comúnmente utilizada en la industria alimentaria.

**Usos Tradicionales y Modernos** Históricamente, la canela ha sido utilizada tanto en la gastronomía como en la medicina. En la antigua China, Egipto y Roma, se utilizaba para tratar diversas afecciones y como conservante de alimentos. Hoy en día, sigue siendo un ingrediente versátil en una variedad de platillos, desde postres y bebidas calientes hasta guisos y panes. En muchas culturas, la canela es un símbolo de hospitalidad y prosperidad, y su aroma evocador puede transformar cualquier platillo en una experiencia sensorial.

En México Además de su papel en la cocina, la canela en México tiene usos que van más allá de lo convencional. Por ejemplo, se utiliza en rituales



culturales y religiosos como elemento de purificación. También se emplea en remedios caseros, como en infusiones para aliviar resfriados y dolores menstruales. La canela se mezcla frecuentemente con otras hierbas y especias para crear pociones y tratamientos tradicionales que han sido transmitidos de generación en generación.

**Valor Nutricional** La canela es rica en antioxidantes, tales como polifenoles, que ayudan a combatir los radicales libres y reducir la inflamación. También contiene manganeso, calcio, fibra y pequeñas cantidades de vitamina K, hierro y magnesio. Este perfil nutricional contribuye a sus numerosos beneficios para la salud, convirtiéndola en una adición saludable a la dieta diaria. Los antioxidantes presentes en la canela han sido objeto de estudios por sus posibles beneficios en la prevención de enfermedades crónicas y el envejecimiento.

Investigaciones recientes han confirmado varios de los beneficios medicinales de la canela como:

**Control del azúcar en la sangre.** - La canela puede mejorar la sensibilidad a la insulina, ayudando a regular los niveles de azúcar en la sangre, lo cual



es beneficioso para personas con diabetes tipo 2. Su consumo regular en dosis moderadas ha mostrado resultados positivos en la reducción de la glucosa postprandial.

**Propiedades antiinflamatorias.** - Los compuestos antioxidantes de la canela ayudan a reducir la inflamación en el cuerpo, lo que puede disminuir el riesgo de enfermedades crónicas. Esto incluye afecciones como la artritis, donde la reducción de la inflamación puede mejorar la calidad de vida.

**Mejora de la salud cardíaca.** - Consumir canela puede reducir los niveles de colesterol total, colesterol LDL (malo) y triglicéridos, contribuyendo a una mejor salud cardiovascular.

Además, sus propiedades antioxidantes pueden ayudar a prevenir la acumulación de placa en las arterias.

**Propiedades antimicrobianas.** - La canela tiene



propiedades antifúngicas y antibacterianas que pueden ayudar a combatir infecciones y proteger contra el deterioro de los alimentos. Su uso en la conservación de alimentos es una práctica que se remonta a siglos.

**Beneficios para el metabolismo.** - La canela puede acelerar el metabolismo, ayudando en la quema de calorías y promoviendo la pérdida de peso. Sus componentes activos han demostrado aumentar el metabolismo basal, lo que favorece un mayor gasto energético.

**Impacto en el sistema endocrino.** - La canela puede influir positivamente en el sistema endocrino, especialmente en el equilibrio hormonal. Ayuda a regular los niveles de insulina, lo cual es crucial para mantener un metabolismo saludable y prevenir enfermedades metabólicas.

La canela se presenta en varias formas, cada una adecuada para diferentes usos en la cocina y la salud:

En la cocina mexicana, la canela es un ingrediente fundamental en una amplia gama de platillos tradicionales. Se utiliza en recetas emblemáticas como el mole, los tamales y diversas salsas. También es común en bebidas como el champurrado y el café de olla, donde su aroma y sabor inconfundible añaden un toque especial. También, se utiliza en postres populares como los churros y el arroz con leche, realzando su sabor y otorgando una nota cálida y reconfortante.



**VISITA NUESTRO  
NUEVO PORTAL**

**EN LA  
WEB**



**Más simple  
MAS COMPLETO**

**[www.abastosestrella.com.mx](http://www.abastosestrella.com.mx)**

**Los Pinos** 



**PRODUCTOS DEL CAMPO  
LOS PINOS S.A. DE C.V.**

**BODEGA 213 y 215**      **MERCADO DE  
ABASTOS ESTRELLA**

**TEL. 818351-9475**      **SAN NICOLAS DE LOS  
813423-7619**      **GARZA, NUEVO LEON**

[lospinosrodriguez@hotmail.com](mailto:lospinosrodriguez@hotmail.com)



**Grupo  
Vermex**

Bodega 266-268  
Tel. 81 8361 5391 - 81 8331 6037

[grupo-vermex.com](http://grupo-vermex.com)  
[recepcion@grupovermex.net](mailto:recepcion@grupovermex.net)





Ramas de canela, también conocidas como palitos, son segmentos de la corteza enrollada. Se usan en infusiones, bebidas calientes y para aromatizar platos cocidos. Las ramas de canela son especialmente útiles cuando se desea un sabor más sutil y prolongado.

Canela molida o polvo es la presentación más común y se utiliza en una amplia variedad de recetas, desde postres hasta platos salados. Su forma molida permite una fácil incorporación en masas, salsas y mezclas.

Aceite esencial de canela, es un concentrado que se utiliza principalmente en aromaterapia y para aplicaciones medicinales. Es importante usarlo con precaución, ya que es altamente concentrado.

Extracto de Canela, que encontramos disponible en forma líquida, se utiliza en la repostería y la cocina para dar sabor de la canela sin alterar la textura de los alimentos.

Para conservar la canela para mantener la frescura y el aroma de la canela, es importante almacenarla adecuadamente:

Ramas de canela guárdalas en un recipiente hermético, en un lugar fresco, seco y oscuro. Mantenerlas alejadas de la luz directa y la humedad prolongará su vida útil.

Canela molida al igual que las ramas, la canela molida debe almacenarse en un frasco hermético, en un lugar fresco y seco. Es recomendable

utilizar recipientes opacos o de vidrio oscuro para protegerla de la luz.

Aceite esencial y extracto de canela, deben guardarse en botellas de vidrio oscuro, bien cerradas y alejadas de la luz directa, el calor y la humedad. La refrigeración no es necesaria, pero puede ayudar a prolongar su frescura.

Es importante señalar que la canela molida pierde su potencia más rápidamente que las ramas, por lo que es mejor comprarla en cantidades pequeñas y utilizarla dentro de los seis meses posteriores a su compra para garantizar su máximo sabor y beneficios.

La canela un tesoro especiado al alcance de todos, con su rica historia y vastos beneficios, es una joya accesible que puede transformar no solo nuestros platillos, sino también nuestra salud. Desde sus propiedades medicinales y su exquisito aroma y sabor, esta especia dorada es mucho más que un simple condimento.

Te invito a explorar la versatilidad de la canela en tu cocina diaria y a aprovechar sus múltiples beneficios para la salud. Ya sea en una taza de café de olla, en una aromática bebida caliente, o en una receta innovadora como los roles de canela con piloncillo y chocolate mexicano, la canela puede aportar un toque especial y saludable a tu vida.

Anímate a incorporar la canela en tus comidas y descubre por ti mismo cómo esta especia milenaria puede enriquecer tu bienestar y deleitar tus sentidos. ¡Tu paladar y tu salud te lo agradecerán!



**GALERÍA DE CUMPLEAÑOS**

**Nota-Abastos del Noreste les desea Felicidades a todos los que celebraron su cumpleaños o aniversarios durante los meses de Agosto y Septiembre.**

Sr. Tomás Salvador Morales Becerra y Sra. Karina Guerrero de Morales - María Guadalupe Rodríguez de Hernández - Malú López Pedraza - Carlos Alberto Téllez Rodríguez - Ing. Sergio López y Sra. María (de) Lourdes Pedraza de López - Sr. Tomás Salvador Morales - Sr. Ricardo Ibermón Lara Mejía - Sra. Karina García de Rodríguez - Sra. Edna García de Flores - Juan Alberto Reyes Rodríguez - Sr. Juan A. Reyes y Sra. Ma. Concepción Rodríguez - Diego Esteban Escudero Pedraza - Sr. Jaime Ochoa Ureña - Lic. Rolando Reyna Garza y Sra. Karina Torres de Reyna - Victoria Escudero Pedraza - Don Genaro Castillo - Sr. Fidel Pedraza Obregón - Sra. Catalina Rodríguez De Rodríguez Y Sr. Gamaliel Rodríguez Hernández - Sr. Agustín B. Flores y Sra. Aurora Salazar de Flores -Sr. Edgar de León Treviño y su esposa, la Sra. Alma Delia Martínez de De León - Mayra Alejandra Salinas Rodríguez - Lic. Daniel Martínez Escamilla - Marielva Reyna García. Paulina Hernández Rodríguez - Sra. Alejandra Ancer de Tiscareño - Verónica Magaly Salinas - Ximena Leal Torres - Sr. Agustín Flores y Sra. Cinthia Montemayor de Flores - Sr. Gerardo Reyna Garza y Sra. Luz María García de Reyna - Sra. Herminia Morales de Mtz. - Doña Rosita Villanueva de Guerrero - Sr. Felipe Flores Guerra y Lic. Cecilia Aguilar - Sr. Christian Guerrero Arambide Sra. Tania Garza de Guerrero - Don Antonio Sáenz Guerra - Mónica Guel - Anahí Ramos Guerrero - Sr. Gabriel M. Leal Rdz. y Sra. Verónica Torres de Leal - Sebastián Díaz Hernández - Yaresi Reyes Rodríguez - Ximena Leal Torres - Doña Alicia Obregón de Pedraza - Sr. Jesús Ramos de Andar y Sra. Leticia Guerrero de Ramos - Sr. Jesús Inés Villarreal Ramos y Sra. Reyna Quezada de V. - Sr. Héctor Tiscareño Arroyo y Sra. Alejandra V. Áncer de T. - Sr. Juan Hernández Gzz. - Sofía Cecilia Hdz. Rdz. - Sr. Pedro Barbosa Escalante - Sr. Adrián Wong Gzz. y Sra. Micaela Díaz de Wong - Sra. Micaela Díaz de Wong - Sra. Fanny Villanueva G. - Lic. Antonio Sáenz Pedraza - Sr. Daniel Flores Salazar y Sra. Silvia Lozano de Flores - Sra. Elva Marina Garza de Reyna.- Adriana Paola Cavazos Tamez y David Eduardo Flores Salazar.



**Envíanos las fotos de tu cumpleaños, aniversario o evento**  
**Nota Abastos uniendo familias desde hace 37 años.**  
[promociones.y.ediciones@gmail.com](mailto:promociones.y.ediciones@gmail.com)









# frucam

**Frutas de Calidad Morales, S.A. de C.V.**

**Bodega 5**  
Mercado de Abastos Estrella  
Av. Los Ángeles 1000, San Nicolás de los Garza, N.L.

[frutas\\_morales@frucam.lat](mailto:frutas_morales@frucam.lat)  
Tels. 81 8331 1842  
81 8351 1114, 8351 4531



**Grupo Frucat**

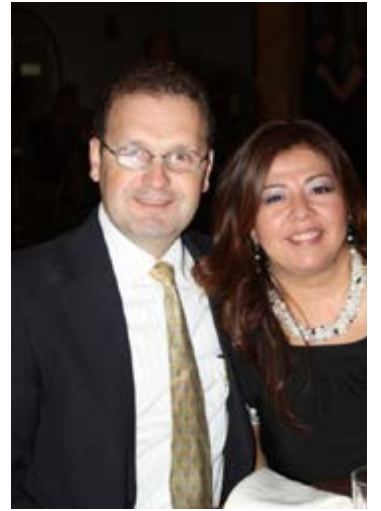
Cultivando Grandes Experiencias

Nos especializamos en:  
Manejo, zanahoria,  
verdura, chiles secos y ajos

Tel. 81 83 51 22 60 - 81 83 31 82 90

**BODEGA 303**  
[www.grupofrucat.com.mx](http://www.grupofrucat.com.mx)









## SOCIO ESTRATÉGICO HEB 2024

Proveedora Galindo SA de C.V., empresa fundada por la Sra Manuela Guevara Loredo "Doña Mela" (+) hace 35 años en la bodega 269, actualmente bajo la dirección de su Hija Lic Yolanda Galindo Guevara quien recibió el reconocimiento SOCIO ESTRATÉGICO HEB 2024, reconocimiento que dicha empresa otorga al mejor proveedor del departamento de Frescos, por un nivel de FILL RATE en servicio del 99.95%



**VISITA NUESTRO  
NUEVO PORTAL  
EN LA WEB**

**Más simple  
MAS COMPLETO**



[www.abastosestrella.com.mx](http://www.abastosestrella.com.mx)





## Primer Aniversario de la Central de Abasto Tecámac

Octubre 17 2024

- El Programa del evento fue conducido por los Presidentes Patricia Pérez y Arturo Fernández.
- Participan autoridades municipales, comerciantes de México y Colombia, además del público en general.

Los festejos por el Primer Aniversario de la Central de Abasto de Tecámac resultaron espectaculares, tanto para la comunidad comercial como para los Directivos de CONACCA, Autoridades, invitados y clientes del mercado.

Las actividades iniciaron con la Misa de Acción de Gracias en la Capilla de la Propia Central, donde se dieron cita la Presidenta Patricia Pérez Quiroz y el titular de CONACCA, Arturo Fernández Martínez, así como las Presidentas Municipales, en funciones Rocío Miguel Hernández y Electa, Rosa María Wong, entre otras personalidades.

Después de la celebración eucaristía, los dirigentes, autoridades e invitados especiales encabezaron el corte del listón que dio inicio a la verbena popular, donde se repartieron 20 mil flautas y las carnitas de 40 cerdos.

Acto seguido, se llevó a cabo el acto protocolario con los discursos de Patricia Pérez, Fidel Pedraza,



Rocío Miguel, Ian Gaona, Fabiola Elías, Octavio Martínez y Arturo Fernández, culminando con una comida privada.

Mientras todo esto sucedía, en los patios de maniobras ya se escuchaban las notas musicales de la Sonora Santanera, la Banda de las Estrellas de Cruz Lizárraga, Yaguarú, Los Askis y la actuación del Indio Brayan.

También la función de lucha libre causó gran expectación entre los visitantes y locales, que disfrutaron las evoluciones de rudos y técnicos.

Destacó la presencia de una Misión Comercial de Barranquilla y Cúcuta, Colombia, así como los Presidentes y representantes de al menos 30 Centrales de Abasto, tales como Ciudad de México, Ciudad Juárez, Aguascalientes, Atizapán, Cancún, Fresnillo, León, Cuautla, Oaxaca, Huixcolotla, Chicoloapan, Ecatepec, Puebla, Mexicali, Gómez Palacio, Hermosillo, Reynosa, Morelia, San Luis Potosí y Guadalajara, entre otras.

Finalmente, se llevó a cabo la rifa de un automóvil último modelo entre los clientes y visitantes.



**BODEGA 131**

☎ 8196270127 y 8183170334

📞 8120106009 y 8117645935

📌 CARNICERÍA ALCÓN SUPERMERCADO

ABASTECEDORES DE CARNICERÍAS Y REVENDEDORES MAYOREO DE CARNES  
POR CAJAS DE RES, CERDO, POLLO, PESCADO Y COMBOS DE PIERNA

**TAMALES**

- CABEZA DE PCO
- ESPALDILLA DE PCO
- CACHETE DE RES

**BARBACOA**

- CABEZA DE RES
- PESCUEZO
- CACHETE DE RES
- LABIO

**TAQUEROS**

- CLOD SELECTO
- SHORT PLATE
- PIERNA DE PCO

**MOLIDA**

- ECO 80/20
- ESP 90/10
- CONDIMENTADA
- P/ HAMBURGUESA

**BANQUETES**

- CORTADILLO DE RES
- CORTADILLO PCO
- PIERNA DE POLLO
- PECHUGA DE POLLO

**PESCADO**

- MOJARRA
- FILETE DE TILAPIA
- CAMARÓN PACOTILLA
- MARISCADA

**¡CONTAMOS CON UNA GRAN VARIEDAD DE SALCHICHONERÍA,  
ABARROTÉS Y DESECHABLES A LOS MEJORES PRECIOS!**



📍 CENTRAL DE ABASTOS MTY, AV. CHAPULTEPEC #800 BOD. 131, GUADALUPE, N.L.





## Décimo Aniversario del Centro de Abasto de San Vicente Chicoloapan Tecámac 2024

Octubre 18 2024

- El Presidente Arturo Fernández fue invitado especial, lo mismo que la Presidenta Municipal Nancy Jazmín Gómez Vargas
- El Presidente de la Central de Abasto, Juan Soriano Cruz, agasajó con lo mejor de lo mejor al público asistente, así como a los líderes y representantes de unas 30 Centrales de Abasto de todo el país.

La celebración por el décimo Aniversario del Centro de Abasto de San Vicente Chicoloapan se vistió de majestuosidad en cada uno de los evento programados y encabezados por el Presidente Juan Félix Soriano Cruz y el titular de CONACCA, Arturo Fernández Martínez.

A partir de las 8:30 de la mañana los festejos se iniciaron con la Misa de Acción de Gracias celebrada por el Obispo de la Diócesis de Texcoco, Juan Manuel Mancilla, quien saludó personalmente a cuantos se le acercaron.

En otra área del Salón de Eventos del complejo comercial, de inmediato se sirvió el desayuno para los presentes y se inició el acto protocolario con los discursos de Juan



Soriano; Santiago Arroyo Estrada, Director de Comercio de la Secretaría de Economía del Gobierno del Estado de México; Selina Trujillo Arizmendi, Diputada Local del Estado de México; Octavio Martínez Vargas, Presidente de la Central de Abasto Ecatepec; Arturo Fernández, y Nancy Jazmín Gómez Vargas, Presidenta Municipal de San Vicente Chicoloapan.

En el Presídium también participaron René González Mendoza, Regidor de Ixtapaluca; Carlos Antonio Martínez Zurita, Diputado Local del Estado de México; Dan-





iel Castillo Robles, Vicepresidente de la Zona Sur-Sureste de CONACCA, y Sergio Navarrete Andrés, Expresidente del Centro de Abasto de Chicoloapan.

En la ceremonia fueron galardonados Fidel Pedraza Ancer, Arturo Fernández, Sergio Navarrete Andrés y Luis Miguel Rentería Árias.

Inmediatamente después, los directivos, funcionarios e invitados se trasladaron a la Nave B del complejo

comercial, donde Nancy Gómez y Arturo Fernández encabezaron el corte del listón inaugural y la develación de la placa que da testimonio de la Primera Subestación de Bomberos al interior de una Central de Abasto a nivel nacional.

En el Programa Musical se contó con la exitosa actuación del Grupo Cañaveral, la Banda Estrellas de Sinaloa de Germán Lizárraga, La Atractiva Sonora Dinamita y el Show de Platanito, además de la tradicional función de Lucha Libre y la rifa de un auto último modelo.

**ESTAMOS TRABAJANDO EN EL**

**DIRECTORIO 2025**  
MERCADO DE ABASTOS ESTRELLA

**SI NO ENSEÑA, NO VENDE...  
ANUNCIESE Y AUMENTE SUS VENTAS**

**LLAMENOS: 81 83-77 20 62**

**www.abastosestrella.com.mx**  
**abastos.monterrey@gmail.com**

www.abastosestrella.com.mx  
**DIRECTORIO TELEFÓNICO 2024**  
MERCADO DE ABASTOS ESTRELLA 58  
PROMOTORA, MEXICANA GAITAN  
Mercado de Abastos Estrella, Av. Los Ángeles 1000, Bodega 156  
TEL. 81-8331-1041 y 81-8331-0971  
promotora@abastosestrella.com | www.promotora.com





## Asamblea Nacional Ordinaria CONACCA Tecámac 2024

Octubre 20 2024

- La Senadora de la República, Mariela Gutiérrez Escalante encabezó el Acto Protocolario
- En su ausencia, el Presidente Arturo Fernández fue representado por el Vicepresidente Nacional, Miguel Ángel Farías, y el mensaje del dirigente corrió a cargo de Luis Miguel Rentería, Vicepresidente de la Zona Centro

En el salón Santa Lucía de conocido hotel al interior del Aeropuerto Internacional Felipe Ángeles (AIFA), tuvo lugar el encuentro anual del Sector Abasto Mexicano y la Gran Familia CONACCA.

La Asamblea Nacional Ordinaria, CONACCA-Tecámac 2024, fue el punto de encuentro de la Red Nacional de Centrales de Abasto, cuyo programa dio principio con la Conferencia Magistral "Seguridad en Centrales de Abasto", a cargo del Mayor Policía Militar Diplomado del Estado Mayor, Álvaro Flores Castillo, de la Dirección General de Seguridad en Carreteras e Instalaciones, de la Guardia Nacional.

Después vino la Ceremonia de Inauguración con los discursos de Patricia Pérez Quiroz, Presidenta de la Central de Abasto Tecámac; Rocío Miguel Hernández, Presidenta Municipal de Tecámac;



Luis Miguel Rentería Arias, Vicepresidente de la Zona Centro de CONACCA, en representación de Arturo Fernández, Presidente de la Confederación; Francisco Ramírez y Ramírez, Director General de Sanidad Vegetal del SENASICA; Alejandro E. Razo Delgado, Director General de Comercio, en representación de Laura González Hernández, Secretaria de Desarrollo Económico del Gobierno del Estado de México, y el emotivo mensaje de Mariela Gutiérrez Escalante, Senadora de la República por el Estado de México, quién además dio por inaugurados los trabajos de la Asamblea.

Cabe destacar que al ser convocado a una reunión de trabajo por la Presidencia de la República, Arturo Fernández fue sustituido en el acto por el Vicepresidente Nacional Miguel Ángel Farías Fernández.



Como última actividad de la Asamblea, y a invitación del Fernández Martínez, Salvador Hernández Navarro tomó protesta como nuevo Vicepresidente Nacional Ejecutivo de CONACCA.

Después de agotarse exitosamente el Orden del Día, la Asamblea acordó la realización de la próxima Asamblea en Puerto Vallarta, Jalisco. Así, se dio paso a la tradicional fotografía de grupo.

Para cerrar la jornada, se llevó a cabo la Comida de Clausura en el restaurante del Hotel Sede, teniendo como vista panorámica las pistas del aeropuerto internacional.



## PREPARATIVOS TÉ CANASTA

El Comité Social y Asistencial de Damas del Mercado de Abastos estrella, presidido por la Señora Blanca Nelly Carbajal de Reyna, se reunieron el pasado 16 de noviembre en el Salon los Angeles con la finalidad de revisar pendientes y hacer las canastas para el té canasta que están programando el día 17 de noviembre 2024.

Todo este esfuerzo es con la finalidad de recaudar fondos para la realización de la pasada navideña y entrega de regalos a los niños de los trabajadores del mercado de Abastos Estrella.







# TÉ CANASTA

Con gran éxito se llevó a cabo el té canasta organizado por el comité social y asistencial de damas del mercado de abastos estrella, este pasado 17 de noviembre 2024.

Con gran número de regalos y canastas de frutas, donadas por los comerciantes del mercado, fueron recibidas los asistentes al Te Canasta, que con su participación apoyan en la realización de la Posada Navideña 2024, de los niños de los trabajadores del Mercado de Abastos Estrella.

Con amplia concurrencia y participación pasaron una agradable tarde, ganando muchísimos premios en la lotería y rifas que se celebraron.

Muchas felicidades a las señoras del comité, por su esfuerzo y trabajo, en especial a la mesa directiva, como a todas las damas que dedican su tiempo a esta noble tarea, sin olvidad a la Señora Blanca Nelly Carbajal de Reyna que encabeza a este magnífico comité. A todos los asistentes ¡Mil gracias!









# RECETA

## ROLES DE CANELA CON PILONCILLO

### Ingredientes

- 3 1/4 tazas de harina
- 1/4 taza de azúcar
- 2 1/4 cucharaditas de levadura seca activa
- 1/2 taza de leche
- 1/4 taza de agua
- 1/4 taza de mantequilla derretida
- 1 huevo
- 1 cucharadita de sal

### Relleno:

- 1/2 taza de mantequilla derretida
- 3/4 taza de azúcar moreno
- 1/4 taza de piloncillo rallado
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 1/2 taza de chocolate mexicano rallado

### Glaseado:

- 1 taza de azúcar glas
- 2-3 cucharadas de leche
- 1/2 cucharadita de vainilla



### Procedimiento

En un bol grande, mezcla 2 1/4 tazas de harina, azúcar y levadura. Calienta la leche, agua y mantequilla hasta que estén tibios, luego añádelos a los ingredientes secos junto con el huevo y la sal. Mezcla hasta formar una masa suave, añadiendo la harina restante si es necesario.

Amasa la masa sobre una superficie enharinada durante unos 5-7 minutos hasta que esté elástica. Colócala en un bol engrasado, cúbreala y déjala reposar en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño (alrededor de 1 hora).

En un bol pequeño, mezcla el azúcar moreno, el piloncillo y la canela.

Extiende la masa en un rectángulo grande sobre una superficie enharinada. Unta con la mantequilla derretida y espolvorea la mezcla de azúcar y el chocolate rallado por toda la superficie.

Enrolla la masa desde un extremo largo y corta en rodajas de aproximadamente 2.5 cm. Coloca las rodajas en una bandeja para hornear engrasada, cúbrealas y déjalas reposar nuevamente durante 30 minutos.

Precalienta el horno a 175°C (350°F). Hornea los roles de canela durante 25-30 minutos o hasta que estén dorados.

Para el glaseado, mezcla el azúcar glas con la leche y la vainilla hasta obtener una consistencia suave. Rocía sobre los roles de canela calientes y sirve.



## **Naranja - Toronja - Mandarina**

**Empacadora  
Carretera Gral. Terán km 5.5  
Montemorelos, N.L.  
8262632090**

**Mercado de Abastos Estrella  
Bodega 190 A- 192  
818351-7875, 811-667-1414**

**[grupocitricolamac@gmail.com](mailto:grupocitricolamac@gmail.com)**