



SEGURIDAD ALIMENTARIA

-  #BuenasNoticias México establecerá una alianza sin precedentes con la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria para fortalecer los sistemas de inocuidad de los alimentos que se producen en el territorio nacional. bit.ly/2p6yfGq
-  México se convierte en el primer país en conformar una alianza de este tipo para mejorar los métodos destinados a garantizar la producción de alimentos. bit.ly/2p6yfGq
-  La alianza se enfocará en aumentar el volumen de productos con certificado oficial y esto, a su vez, garantizará la confianza en la entrega de alimentos seguros a consumidores de todo el mundo.
-  ¿SabíasQue GFSI es una iniciativa para mejorar los métodos que garantizan la producción de alimentos inocuos? bit.ly/2p6yfGq
-  #México busca armonizar los criterios de certificación de los sistemas de inocuidad en los procesos de producción de alimentos.

Fuente: [Comunicado Sagarpa](#)

EXPORTACIÓN DE MANGOS

-  Las exportaciones de mango mexicano aumentaron en 46% durante el primer bimestre de este año, gracias al impulso y estrategias destinadas a incrementar la producción de alimentos bit.ly/2qz2KXX
-  Durante el primer bimestre del año se efectuaron ventas de mango mexicano hacia EE.UU., Canadá, Japón, Países Bajos, España, Reino Unido, Suiza, Alemania, Italia y Noruega. bit.ly/2qz2KXX
-  ¿SabíasQué la superficie dedicada al cultivo de mango en #México es de 183 mil hectáreas? bit.ly/2qz2KXX
-  Durante 2016 las exportaciones de mango mexicano al mundo, alcanzaron los 37.3 millones de dólares. #ConoceMás bit.ly/2qz2KXX
-  El mango mexicano se produce en 23 entidades de #México, sobresaliendo Guerrero, Sinaloa, Nayarit, Chiapas y Oaxaca bit.ly/2qz2KXX

Fuente: [Comunicado Sagarpa](#)

DULCES MEXICANOS

-  Los dulces mexicanos son sabrosísimas tradiciones que vienen de las civilizaciones prehispánicas, los conventos virreinales y el ingenio de grandes reposteros. ¿Los has probado todos? bit.ly/2qsPNkM
-  #Prueba las alegrías, originarias de Xochimilco, que se usaron en ceremonias religiosas prehispánicas. Se trata de una deliciosa combinación de amaranto con miel o piloncillo.
-  Los garapiñados vienen de Morelos. Se hacen con cacahuete envuelto en caramelo cristalizado. #Descubre esta dulce textura crocante. bit.ly/2qsPNkM
-  Cuenta la historia que el ate lo crearon los franciscanos. Es una barra sólida de pulpa de fruta con azúcar. Hay de muchos sabores y combinada con queso da un resultado espectacular.
-  Los dulces mexicanos son un verdadero deleite. ¿Cuántos conoces? Haz click aquí bit.ly/2qsPNkM

Fuente: [México.MX](#)

BLOG/ SRE



México y China fortalecen diálogo político y avanzan en su asociación estratégica integral

El Gobierno de la República reconoce y fortalece la diplomacia mexicana

Continúan los trabajos del Foro de América Latina y el Caribe sobre Desarrollo Sostenible

Se reúne el Secretario Luis Videgaray con Thomas Donohue, Presidente de la Cámara de Comercio de EUA

www.gob.mx/sre