

Nuestro Mercado

Periódico
Mural

Gobierno de la Ciudad de México · Secretaría de Desarrollo Económico · Año 4 · No. 15 · Publicación Bimestral de Enero a Febrero de 2016 · Exhibición en versión digital en: www.sedecodf.gob.mx

MEDIO DE DIFUSIÓN PARA LOS MERCADOS PÚBLICOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO

ENERO MES DEL REFRENDO

Amigo locatario no olvides refrendar tu actividad económica en el mes de enero, realizando el trámite de forma personal y **GRATUITA** ante la Ventanilla Única Delegacional.

La Secretaría de Desarrollo Económico entregará una constancia de cumplimiento al locatario que realice el Refrendo número 5000.

LA SEDECO IMPULSA LA MODERNIZACIÓN EN LOS MERCADOS PÚBLICOS

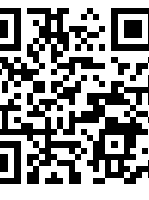
En un esfuerzo por lograr que los Mercados Públicos de la CDMX sean más competitivos, la SEDECO puso en marcha el Programa Más Mercado con el objeto de que los locatarios cuenten con herramientas tecnológicas de punta para atraer a más consumidores.

INICIA EL AÑO CAPACITÁNDOTE

Solicita tu curso a la SEDECO en **Identidad y Mercadotecnia**, Sé un Líder en tu Mercado, **Mi Mercado** como Potencial de Negocio, **Cultura de Protección Civil**, **Obtén Más Ingresos con las 4'R**, **Derechos Humanos**, **Buenas Prácticas de Higiene**, **Locatarias emprendedoras** y **Cuida de Ti y de Tu Patrimonio**.



Rolando Mercados [f/RolandoMercados](https://www.facebook.com/RolandoMercados) [@RolandoMercados](https://twitter.com/RolandoMercados)



PÉGALE AL GORDO Y APOYA A MI MERCADO

En este inicio de año llévate "el Gordo", y contribuye a la promoción de los Mercados Públicos y Sobre Ruedas, con la adquisición del billete de la Lotería Nacional para el sorteo del miércoles 20 de enero.



La SEDECO y la Dirección General de Abasto, Comercio y Distribución les desean un **feliz 2016** a todos los **#Héroes de Carne y Hueso** que luchan a diario en **Mi Mercado**.

Recetario Cocina de Mercado

Tortitas de papa

Ingredientes

1 kilo de papa alfa
2 huevos
¼ de queso rayado
1 cajita de maizena o harina de trigo
1/4 de mantequilla
Aceite y sal al gusto

Preparación

En una olla se ponen a cocer las papas y una vez listas se pelan y se muelen, a esta masa se le agregan los demás ingredientes hasta que queden bien incorporados para poder hacer las tortitas de papa, las cuales se deben de hacer untando un poco de aceite en las manos para que no se peguen.

En una sartén con suficiente aceite ya caliente se ponen a freír hasta que doren por fuera y ya están listas. Se pueden acompañar con una ensalada de lechuga, jitomate y aguacate.

Receta proporcionada por
Rebeca Castillo
Fonda Rebeca, Local 174
Mercado Ing. Gonzalo Peña Manterola

Aniversarios del Bimestre

ENERO

- ✓ Seis de Enero de 1915
- ✓ Laminadores
- ✓ Obrero Popular
- ✓ Margarita Maza de Juárez
- ✓ Providencia
- ✓ San Juan de Aragón Unidades 4 y 5
- ✓ San Pedro el Chico
- ✓ La Cruz
- ✓ Zapotitlán
- ✓ Tlaltenco
- ✓ Agrícola Metropolitana
- ✓ Lázaro Cárdenas (Del Valle)
- ✓ Mirador
- ✓ Ignacio Zaragoza

FEBRERO

- ✓ Puente Colorado
- ✓ Santa María Nonoalco
- ✓ Educación Petrolera
- ✓ El Reloj
- ✓ Los Reyes Coyoacán
- ✓ Emiliano Zapata
- ✓ Cuchilla del Tesoro
- ✓ Sifón
- ✓ Veinticuatro de Febrero
- ✓ Puebla
- ✓ Federal



TELÉFONOS DE EMERGENCIA

066 POLICÍA **065** CRUZ ROJA **068** BOMBEROS **072** ATENCIÓN CIUDADANA **locatel**

Contraloría General
5627 9700
En Contra de la
Trata de Personas

01 800 5533 00



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

