

# Nuestro Mercado



Gobierno de la Ciudad de México • Secretaría de Desarrollo Económico • Año 5 • No. 21 • Publicación Bimestral de Marzo - Abril de 2017 • Exhibición en versión digital en [sedeco.cdmx.gob.mx](http://sedeco.cdmx.gob.mx)

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



## ENTREGA DE CONSTANCIAS EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE A LOCATARIOS

El secretario Salomón Chertorivski, la delegada de Miguel Hidalgo Xóchil Gálvez y el Director General de la Agencia de Protección Sanitaria, José Jesús Trujillo, entregan más de 200 constancias a Mercados Públicos.

### SABÍAS QUE...

En la CDMX el 52% de la población son mujeres.

En los 329 Mercados Públicos de la CDMX el 43% son locatarias.

**7 DE CADA 10 CONSUMIDORES SON MUJERES.**

## ANIVERSARIOS DEL BIMESTRE

### marzo

4 de Febrero  
Escuadrón 201  
Central Tiáhuac  
La Dalia  
Magdalena Contreras  
Morelos  
Turístico Magdalena  
Ampliación San Marcos  
Argentina  
Lago Gascasónica  
Luis Preciado de la Torre  
Álamos  
Arenal  
La Moderna  
Martín Carrera  
Moctezuma  
Prohogar  
Xotepingo

Rosa Torres  
Agrícola Metropolitana  
18 de Marzo  
Carmen Serdán  
10 de Mayo  
Santa María Nativitas  
San Felipe de Jesús  
Arenal 4ª Sección  
Santa Juanita  
Santa Cruz Atoyac

### abril

Artesanías Vasco de Quiroga  
Cerro del Judío  
Dos de Abril  
Unidad Kennedy  
Ajusco Moctezuma  
San Juan Ixtayopan  
Peñón de los Baños  
Constituyentes de 1917  
Veinte de Abril  
San Juan de Aragón Unidad 6  
Panamericana  
San Andrés Tetepilco  
San Bartolo Atepehuacan  
San Mateo Tlaltemango  
Contadero  
Torres de Padierna  
Pantaco  
Los Olivos



### TELÉFONOS DE EMERGENCIA

**911 066 065 068 072** locatel

EMERGENCIAS POLICÍA CRUZ ROJA BOMBEROS ATENCIÓN CIUDADANA

Contraloría General  
5627 9700  
En Contra de la  
Trata de Personas  
01 800 5533 00



Sedeco en coordinación con Canal Once traen para tí el programa "Tu Cocina"

Todos los jueves a las 12:30 horas  
**¡NO TE LO PIERDAS!**

### ENSALADA PRIMAVERA

#### Ingredientes:

- Lechuga
- ½ kg de fresas
- 2 pza mango
- 1 pza manzana
- 1 pza pera
- Ralladura de coco
- Ajonjoli garapiñada
- Granola
- Aderezo al gusto



RECETA PROPORCIONADA POR  
Local 97,  
Mercado Prohogar,  
delegación Azcapotzalco  
"Ensaladas Laura"

#### Preparación:

Lavar y desinfectar perfectamente la lechuga y las fresas. Lavar la manzana, el mango y la pera, cortar en tiras delgadas. La lechuga trozar con la mano y poner en un recipiente grande. Cortar las fresas en tiras. Mezclar todos los ingredientes. Para el aderezo mezclar aceite de oliva, vinagre balsámico con sal y pimienta al gusto. Después incorporar el aderezo a la mezcla y al final poner el coco rallado, el ajonjolí garapiñado y la granola.



**¡FELICIDADES MERCADOS!**

[MiMercado CDMX](#) [@MiMercadoCDMX](#) [Abasto CDMX](#) [@ABASTOCDMX](#)



[/RolandoMercados](#)

[@RolandoMercados](#)



**CDMX**  
CIUDAD DE MÉXICO



SECRETARÍA  
DE DESARROLLO  
ECONÓMICO

CapitalSocialPorTi