



En 'santa paz'
Al restablecer el diálogo entre la Secretaría de Gobernación y el INE, el secretario Adán Augusto López consideró que se debe trabajar de forma coordinada.



■ Son 119 nuevos especialistas que se integraron al IMSS en Quintana Roo.

Suma especialistas el IMSS en Q. Roo

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Un total de 119 nuevos especialistas reclutó el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) Quintana Roo, quienes desde marzo del año en curso ya se encuentran en labores, superando la cifra alcanzada durante el 2022.

Recientemente en la Ciudad de México se efectuó el evento denominado "Unidos Transformaremos la atención de los Servicios de Salud. Familia IMSS 2023", mediante el cual 119 especialistas eligieron como su mejor opción de empleo pertenecer a las filas de esta institución en Quintana Roo, siendo esta una cifra histórica para la entidad.

El titular del IMSS Quintana Roo, el doctor Miguel Ángel Van-Dick Puga, abundó que es la primera ocasión en mucho tiempo que la institución obtiene una elevada cifra en captación de nuevo personal, puesto que el año

pasado apenas lograron reclutar a 71 personas y ahora fueron 119.

El doctor reconoció que atraer médicos a esta región del país es un reto, pues muchos prefieren quedarse en sus lugares de origen, pero recordó que hay atractivos para ellos.

Entre estos, que cuando entre en operaciones el IMSS-Bienestar podrán laborar en ambos, en horarios diferentes para tener un doble sueldo, además de que el Instituto en la entidad les ofrece un 30% más de salario por concepto de alto costo de vida.

"A veces nos cuesta trabajo salir de nuestro lugar de origen y la mayoría se forma en los estados del centro y norte, como Nuevo León, Jalisco, Ciudad de México, o Puebla, pero esperamos que más especialistas se animen a venir a la Península".

MÁS INFO. lucesdelsiglo.com

Nuevo enfoque

Esto implica la propuesta del gobierno sobre Seguridad Ciudadana.



■ Respetar integridad y derechos humanos de las personas

■ Preservar libertades, orden y reestablecer la paz

■ Garantizar acceso a una vida libre de violencia

■ Prevención de delitos

■ Investigación y persecución efectiva

■ Implementar justicia cívica

■ Sanción a infracciones administrativas

■ Profesionalización policial

Presenta hoy iniciativa ante el Congreso

Apuesta Mara a nueva Ley de Seguridad

Gobernadora quiere brindar paz a la ciudadanía bajo un nuevo enfoque

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CHETUMAL, Q. ROO.- Teniendo como eje central a la población, este día ante el Congreso del Estado la gobernadora Mara Lezama Espinosa presentará una iniciativa sobre la Ley de Seguridad Ciudadana de Quintana Roo, que representa un nuevo modelo en la materia para brindar paz a los habitantes.

La mandataria aseguró que se debe tener un nuevo enfoque en cuando a seguridad ciudadana.

"La seguridad representa el problema más importante para nuestro estado. Para resolver este dolor desde la campaña electoral promoví la evolución del modelo de seguridad pública a un nuevo

ASÍ LO DIJO



La seguridad representa el problema más importante para nuestro estado".

Mara Lezama Espinosa
Gobernadora de Quintana Roo

modelo de seguridad ciudadana", explicó la titular del Ejecutivo estatal.

Lezama Espinosa añadió que la presentación de la iniciativa de Ley de Seguridad Ciudadana de Quintana Roo ante el Congreso del Estado representa establecer las bases, mecanismos e instrumentos para

garantizar la paz y la seguridad de las personas en la entidad bajo un nuevo modelo.

La gobernadora precisó que este es un nuevo enfoque en el que es fundamental la participación ciudadana, incorporando la política de seguridad en el marco del Nuevo Acuerdo por el Bienestar y Desarrollo de Quintana Roo que impulsa el trabajo conjunto entre los sectores público, social y privado.

"Esta alianza es imprescindible, necesitamos de todas y todos para avanzar en la prevención del delito, la consolidación de la paz y en la transformación profunda de Quintana Roo, con un gobierno humanista y progresista", puntualizó la Lezama Espinosa.

De acuerdo con la iniciativa, el nuevo modelo de Seguridad Ciudadana se sustenta en los principios para preservar la libertad, salvaguardar los derechos humanos y restablecer la paz y el orden.

MÁS INFO. lucesdelsiglo.com



CALOR SOFOCANTE

Temperaturas máximas de 40 grados Celsius o más se registraron el martes en 8 entidades del país: Campeche, Coahuila, Guerrero, Michoacán, Nuevo León, Oaxaca, San Luis Potosí y Tamaulipas.

Indaga el Congreso el caso de Aguakan

EUGENIO PACHECO

CHETUMAL, Q. ROO.- La XVII Legislatura del Congreso del Estado ha tomado las riendas del caso Aguakan, en busca de hacer valer la voluntad ciudadana expresada en la consulta popular de junio del año pasado, en exigencia de retirar la concesión a la empresa

Esto implica sacar a la concesionaria de los municipios de la zona norte donde hoy presta el servicio, en particular Benito Juárez, Isla Mujeres y Puerto Morelos, donde se determinó vinculante dicha consulta.

El diputado morenista Humberto Aldana Navarro, presidente de la Comisión Transitoria Especial para el seguimiento y atención a los temas referentes de las concesiones de la empresa Desarrollos Hidráulicos de Cancún S.A. de CV, mejor conocida como Aguakan, dio a conocer que se encargarán de establecer el procedimiento mediante el cual se actuará por la vía legal.

En este sentido, advirtió que habrá todo un proceso de investigación y deslinde de responsabilidades en contra de los involucrados para llegar hasta las últimas consecuencias.

Esto podría llevar algún tiempo, pero consideró necesario atender con prontitud, tomando en cuenta que el proceso electoral de 2024 estaría arrancando en noviembre próximo, y la necesidad de evitar que el caso se vincule a temas político-electorales o alguien tome como bandera el tema, nuevamente.

Dijo que se llamará a rendir

cuentas a los exalcaldes y exdiputados que aprobaron la extensión de la concesión en 2014, a finales del gobierno de Roberto Borge Angulo, a cambio de una aportación de mil 55 millones de pesos por parte de la citada empresa, para conocer a fondo las justificantes.

Incluso no descartó llamar al mismo exgobernador Mario Villanueva Madrid, que, de origen, en el año 1994, entregó a Aguakan el servicio de agua potable de la ciudad de Cancún, bajo el argumento de incapacidad financiera y operativa por parte del gobierno del estado y la administración estatal en turno.

Sea cual sea el argumento, habrá que trabajar en apoyo al gobierno del estado para hacer cumplir la voluntad ciudadana, y fincar responsabilidades en contra de los responsables, "incluso contra quien originalmente lo promovió o lo provocó", subrayó el legislador Aldana Navarro.

También reconoció de nueva cuenta el manejo político que se ha dado al tema y la posibilidad de incumplir la petición de los ciudadanos en cuanto a rescindir los contratos ampliados en el gobierno de Roberto Borge hasta 2053.

Insistió igualmente en la evidente responsabilidad moral y administrativa de parte de los diputados de la XV Legislatura que aprobaron la ampliación de esos contratos de concesión, de la Comisión de Agua Potable y Alcantarillado (CAPA) en el gobierno borgista, y de los Ayuntamientos que en 2015 y 2016 aprobaron desde sus Cabildos ese alargue a favor de Aguakan.

Hoteles en CDMX, aún sin recuperarse

NALLELY HERNÁNDEZ / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- Los hoteleros de la Ciudad de México aún no logran recuperar las tarifas previas a la pandemia, por lo que la expectativa es que este año "sea el bueno".

En 2019, con una ocupación promedio de 68 por ciento, la tarifa media era de 2 mil pesos por noche, según datos de la Asociación de Hoteles de la Ciudad de México.

"Para este 2023 esperamos poderlo alcanzar, todavía 2022 cerramos con 55 por ciento de ocupación y una tarifa promedio de mil 600 pesos, nos falta 20 por ciento todavía, si comparamos 2019 contra 2022", detalló Rafael García González, presi-

dente de la agrupación.

Sin embargo, agregó, aunque se logren recuperar las tarifas y nivel de ocupación de antes del Covid-19, todavía quedará pendiente el impacto de la inflación.

"Para este 2023 creemos que el precio lo vamos a alcanzar ya y sólo va a quedar el rezago de la inflación, que definitivamente hay que dar otro jaloncito, porque se nos han incrementado los costos", afirmó el representante de los hoteleros.

Detalló que los gastos de operación con mayor impacto fueron la electricidad y otros insumos necesarios para dar servicio, los cuales han tenido que ser absorbidos por los empresarios al no poder reflejarlos en las tarifas.

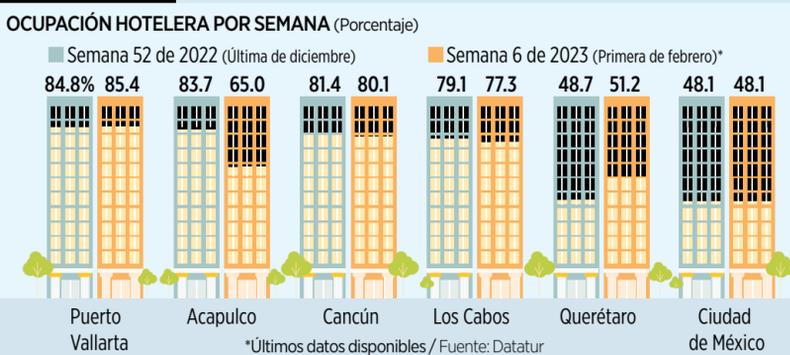
Además de que recurrieron a préstamos bancarios, los cuales deben pagarse de manera urgente ante el incremento de las tasas de interés.

"Todos esos costos se nos elevaron más de 20 por ciento durante estos 3 años. Entonces la tarifa que era en 2019 de 2 mil pesos, apenas la vamos a alcanzar en este 2023, y la ocupación ojalá se dé, pero todavía va a quedar ese margen de inflación, para recuperar posiblemente en 2024", previó el directivo.

A diferencia de los destinos de sol y playa, en el caso de las zonas urbanas, especialmente la Ciudad de México, la mejora no respondió al mismo ritmo, pues la recuperación en hospedajes y tarifas va rezagada, explicó García González.

Desiguales

Para hoteleros de CDMX, la recuperación en la ocupación, a partir de diciembre pasado, aún no se refleja, a diferencia de los destinos de playa.



Otra muerte de un grande

El actor Andrés García falleció el martes a los 81 años de edad. "Se fue en paz y de una manera que le agradezco a Dios, Andrés abandonó este plano terrenal a las 15:07 horas", informó su esposa Margarita Portillo.



■ En el Congreso se instaló la Comisión que da seguimiento al caso de Aguakan.



PREOCUPADA y ocupada porque la percepción de inseguridad pueda poner en riesgo las inversiones para el desarrollo de Quintana Roo, la gobernadora **Mara Lezama Espinosa** acudirá hoy miércoles al Congreso del estado para presentar su iniciativa de Ley de Seguridad Ciudadana de Quintana Roo con la cual se pretende establecer las bases, mecanismos e instrumentos para garantizar la paz y la seguridad de las personas con un nuevo enfoque en el que 'seguridad y desarrollo' van de la mano.

EL NUEVO modelo de Seguridad Ciudadana se sustenta en los principios de preservación de la libertad, salvaguardar los derechos humanos, así como restablecer la paz y el orden. Tiene como propósito incidir a fondo en la tan prometida profesionalización de los elementos de las corporaciones policiacas del estado con la creación de la Universidad de Ciencias y Disciplinas de la Seguridad, así como la capacitación para investigar delitos en apego a la reforma del nuevo sistema penal acusatorio oral desde 2008.

A TRAVÉS del grueso documento de 86 fojas, la titular del Poder Ejecutivo hace una amplia exposición de motivos para dar el gran paso y emparejarse a los modelos de Seguridad Nacional que ya han puesto en práctica este modelo y que está dando buenos resultados como en la Ciudad de México donde se han reducido los índices delictivos generando buena percepción de seguridad. La Seguridad Ciudadana se concibe como la función a cargo del estado y los municipios, tendente a salvaguardar la integridad y los derechos humanos de las personas.

TAMBIÉN busca preservar las libertades, el orden y restablecer la paz pública y garantizar el acceso a una vida libre de violencia y la protección de las personas frente a riesgos y amenazas que atenten contra sus derechos y libertades; y comprende la prevención de los delitos, la investigación y persecución efectiva, el fomento a la cultura y la justicia cívica, la sanción de las infracciones administrativas y la reinserción social de las personas sentenciadas.

LA GOBERNADORA argumenta en su iniciativa que la delincuencia es un fenómeno social presente en todas las sociedades, que no puede evitarse, esconderse ni erradicarse en su totalidad, pero que con voluntad, se pueden redoblar esfuerzos para prevenirlo y combatirlo a través de políticas públicas que se adecuen a la realidad social. Por eso, explica, las reformas legales propuestas tienen el firme objetivo y compromiso de llevar a cabo las acciones necesarias para fortalecer la capacidad en la investigación de los delitos de los elementos de las corporaciones policiacas para que coadyuven en el esclarecimiento de los hechos delictivos, bajo un trabajo profesionalizado y colaborativo entre las instituciones estatales.

NO CIERRA los ojos ante la realidad que se vive en la entidad, pero asegura que con el objetivo de evitar que la violencia tenga efectos negativos en las personas y en las comunidades del estado, es menester adecuar el funcionamiento de la administración pública a las exigencias actuales en materia de seguridad pública, misma que ya no sólo es considerada como actividad reactiva sino preventiva, por lo que, para que el buen desarrollo ciudadano del estado descansa en un orden jurídico armonizado con la legislación federal, resulta importante que se vayan generando leyes secundarias en esta entidad federativa, que se adecuen a las necesidades técnicas y humanas en materia de Seguridad Ciudadana.

SHOWMAN



PLANEAN SERIE DE HARRY POTTER

DIANA ANGELICA CHÁVEZ / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- La historia de Harry Potter podría ser adaptada a la pantalla chica, Warner Bros. Discovery quiere producir una serie de varias temporadas basada en los siete libros de J.K. Rowling para HBO Max.

Fuentes cercanas al proyecto, confirmaron al medio Bloomberg que Warner está cerca de cerrar un trato con J.K. Rowling para realizar el proyecto con su participación para supervisar que se ajuste a la historia original, ella no formaría parte como productora ejecutiva.

El director ejecutivo de Warner Bros., David Zaslav, y el director ejecutivo de HBO, Casey Bloys, han estado involucrados en conversaciones con Rowling, según Bloomberg, pero no se ha llegado a ningún acuerdo.

Se informa que cada temporada de la serie estaría basada en un libro de la franquicia, dando mayor oportunidad de extender la historia que ya fue adaptada en ocho películas, una obra de teatro, además de la adaptación de Animales Fantásticos, desarrollada en el mismo universo del Mundo Mágico.

Se espera que la serie desem-

peñe un papel importante en la estrategia de transmisión de la compañía, que se anunciará la próxima semana. Warner Bros planea presentar una lista de próximas series de televisión y películas basadas en su tesoro de franquicias, y un importante cambio de nombre para HBO Max, según fuentes.

La autora de la historia de Harry Potter ha estado envuelta en controversias por diversas expresiones sobre la comunidad trans, sin embargo, Warner no quiere perder la oportunidad de sacar provecho del Mundo Mágico.



Warner Bros quiere producir una serie de varias temporadas de Harry Potter para HBO Max.



Foto: Especial

Dua Lipa debutará como actriz en 'Barbie', donde interpretará a una sirena junto a Margot Robbie.

Debutará como actriz Dua Lipa en 'Barbie'

MARÍA FERNANDA TÉLLEZ / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- Dua Lipa ha decidido dar un paso más en su carrera, ahora como actriz en el filme Barbie, que será estrenado a finales de julio en todos los cines del mundo.

La intérprete de "Kiss And Make Up" compartió en su cuenta de Instagram un póster de la película donde ella aparece

como sirena y lo acompañó con la frase "Esta Barbie es una sirena".

El posteo cuenta con más de un millón de me gusta en menos de dos horas y se convirtió en tendencia en Twitter por su cabello azul.

Según reportes, Dua Lipa también ha participado en la banda sonora de la película, se especula que la canción original la compuso ella.

Barbie será protagonizada por Margot Robbie y Ryan Gosling junto a Helen Mirren, Will Ferrel, Emma Mackey, Emerald Fennell, Kate Mckinnon y Nicola Coughlan.

El filme contará la historia de cómo expulsan a Barbie de su comunidad por no tener un aspecto perfecto, por lo que viaja al mundo humano para encontrar la felicidad.

DIRECTORIO

PRESIDENTE †
Norma Madero Jiménez

DIRECTOR GENERAL
Agustín Ambríz

SOCIAL MEDIA

EDITOR EN JEFE
Sergio Guzmán

REDACCIÓN
Marco Antonio Barrera
Jesús Sierra
Jesualdo Lammoglia

DISEÑO EDITORIAL
Gilberto Herrera

CONSEJEROS EJECUTIVOS
Hernán Garza Díaz
Presidente

Robert Alan Ekback
Vicepresidente



<http://www.lucesdelsiglo.com> [f](#) LucesdelSigloMultimedia [@lucsdelsiglo](#) [lucsdelsiglo](#)

Periodismo Verdad
Luces
del Siglo

Visita nuestras redes sociales

y entérate de las noticias más actuales



¡Síguenos!



www.lucesdelsiglo.com

Periodismo Verdad
Luces
del Siglo

CONSULTA LAS ÚLTIMAS NOTICIAS

- Política
- Deportes
- Entretenimiento
- Finanzas

Y más...



www.lucesdelsiglo.com



Periodismo Verdad
Luces
del Siglo



¡Síguenos!



@Lucesdelsiglonews



luces_del_siglo



@lucesdelsiglo



LucesdelSigloTVc



Luces del Siglo

www.lucesdelsiglo.com

Se requieren para actuar: FGE

Urgen las denuncias para frenar extorsiones

Fiscal dice que las detenciones por este delito no serían complicadas

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- El titular de la Fiscalía General del Estado (FGE), Óscar Montes de Oca Rosales, aseguró que la detención de extorsionadores no es tan compleja pues reciben el dinero de forma presencial o depósito bancario, pero es necesaria la denuncia de los afectados.

Al ser cuestionado sobre el número de detenidos por el delito de extorsión, aseguró que tenía que consultar las estadísticas, pero insistió que es importante fomentar la denuncia para desarrollar los operativos y aprehender a los responsables.

"No es tan complejo detener a los extorsionadores porque

reciben el dinero de dos formas, presencial o depósito bancario, entonces eso nos facilita a nosotros la detención de ellos. Cuando hay denuncia tenemos el operativo de agente encubierto, incluso para no exponer a los propios empleados o la propia víctima".

El fiscal recordó el convenio que firmaron con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac) Cancún, como parte de las actividades para inhibir la extorsión o el denominado cobro de piso en los establecimientos.

A raíz de la colocación de placas y otras estrategias que no se pueden revelar, aseveró que disminuyó hasta en un 80 por ciento las extorsiones dentro de este sector, por ello reiteró el llamado a denunciar.

"Invitar a la ciudadanía a denunciar, si no denuncian pues no sabemos que están siendo víctimas, por lo tanto ni siquiera



El fiscal general del estado, Óscar Montes de Oca, exhorta a denunciar las extorsiones.

podemos darles las medidas de protección, ni darles otro tipo de cobertura para lograr la detención de estas personas y dejen de ser víctimas de extorsión".

José de la Peña, coordinador del Gabinete de Seguridad, reconoció que es entendible que en la mayoría de las ocasiones existe la desconfianza de denunciar, pero insistió que en esta administración se da el seguimiento a cada uno de los casos que se presentan ante las instituciones.

El fiscal dijo que en colaboración con el Grupo de Coordinación para la Construcción de Paz y Seguridad de Quintana

Roo, del 27 de marzo al 2 de abril del año en curso lograron 148 detenciones, 129 mediante la flagrancia y 19 por órdenes de aprehensión, 40 vinculaciones a proceso, siete cateos y tres operativos de búsquedas, además de que obtuvieron nueve sentencias condenatorias.

De las 40 personas vinculadas a proceso, a 33 el juez les dictó la medida cautelar de prisión preventiva y respecto a las nueve sentencias condenatorias, cinco fueron por robo, dos por abuso sexual, una por narcomenudeo y una más por el delito de corrupción de menores.

Anuncian prueba de alcoholímetro

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- El secretario general del Ayuntamiento, Jorge Aguilar Osorio, dio a conocer que durante este miércoles se estará llevando a cabo una nueva prueba del alcoholímetro en Cancún, a fin de revisar los procesos para la implementación paso por paso de estos puntos de revisión.

En este sentido, explicó que se trata únicamente de un simulacro, donde se probará la forma en que se examinarán a las personas a quienes se les aplicará la prueba, cómo deben de conducirse e interactuar con las personas, la realización de la infracción, el procedimiento cívico, entre otros puntos que se tiene que comprobar físicamente.

Aguilar Osorio explicó que es necesario hacer estas pruebas y simulacros, pues a partir de ellos se está armando el reglamento bajo el cual se realizará el programa, y que se sigue trabajando con las Comisiones del Cabildo pertinentes.

Cabe recordar que se esperaba que este programa pudiera comenzar su implementación durante este periodo vacacional de Semana Santa, sin embargo, aún no se ha logrado llegar a un consenso para que el proyecto sea llevado al Pleno del Cabildo por las Comisiones unidas encargadas del tema.



Este día se realizará un simulacro del alcoholímetro en Cancún.

Algunos de los problemas que se han reportado es con las empresas de grúas que darían el servicio de arrastre de los vehículos detenidos, ya que el regidor Jorge Sanen indicó que no se habían logrado acuerdos sobre los cobros de las empresas por estos servicios, en los que se buscaba crear un tabulador y evitar abusos.

También se había apuntado que buscaban que el reglamento municipal para el programa estuviera empajado con los lineamientos federales, así como cambiar el sistema en que las multas pueden ser aplicadas, como es el trabajo social en recolecta de sargazo para los infractores.

Avalan par de planes del Derecho de Saneamiento

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- Durante sesión del Comité de Derecho de Saneamiento Ambiental del Ayuntamiento de Benito Juárez se aprobaron los primeros dos proyectos para la aplicación de estos dos recursos; uno de ellos es para la Fase 3 de la remodelación de Puerto Juárez, y el otro para la remodelación del Parque de las Palapas.

Así lo dio a conocer la regidora Lorena Martínez Bellos, quien forma parte de este Comité, quien explicó que estos proyectos buscan brindar financiamiento propio del municipio para la remodelación de estos espacios, los cuales esperan que inicien sus trabajos en un mes, una vez que se terminen de armar los expedientes y las licitaciones.

Para estos proyectos se contempla una inversión de 17 millones de pesos del Derecho de Saneamiento Ambiental para la remodelación de Puerto Juárez, desde el retorno hasta la Zona Arqueológica de El Meco, donde se estaría haciendo una ciclovía, guarniciones y remodelando las señaléticas.

Mientras que para la renovación del Parque de las Palapas se asignaron 20 millones de pesos a las obras, que estarían incluyendo cambios al material de la palapa, pues buscan usar otro tipo que sea más fresco que el guano; instalar más áreas de descanso a los alrededores, como bancas y sombras, así como modificar la plancha de concreto.

Sobre los otros proyectos que se han anunciado para el uso de los recursos del Derecho de Saneamiento Ambiental, como la semaforización y la adquisición de más cámaras de seguridad, indicó que estos proyectos aún no han sido presentados ante el Comité del Ayuntamiento o el Comité Ciudadano.



Fase 3 de remodelación de Puerto Juárez tendrá recursos del Derecho de Saneamiento.



Entornos saludables

La presidenta municipal de Isla Mujeres, Atenea Gómez Ricalde, inauguró el programa de Limpieza de Planteles Escolares que se llevará a cabo durante el periodo vacacional de Semana Santa.

Recolecta Marina sargazo en Q. Roo

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- El titular de la Secretaría de Marina, José Rafael Ojeda Durán, informó durante la conferencia mañanera del presidente Andrés Manuel López Obrador que, por parte de la Armada de México, se han recolectado en el estado de Quintana Roo mil 570 toneladas del 22 de marzo al 03 de abril de este 2023, y 3 mil 990 toneladas acumuladas en el año.

Lo anterior se logró a través del uso de 2 buques sargaceros en el municipio de Benito Juárez; un buque en Isla Mujeres; 3 buques y mil 850 metros de barreras en Othón P. Blanco; 2 buques y 2 mil 400 metros de barreras en Puerto Morelos; 2 buques y 2 mil 500 metros de barreras en Solidaridad y 1 buque y 2 mil 300 metros de barreras en Tulum.

Esto da un total en el estado de 11 buques y 9 mil 050 metros de barreras con 328 personas atendiendo el problema de sargazo en el estado por parte de la Marina, lo cual se suma al esfuerzo por autoridades estatales, municipales y la Iniciativa Privada.

En ese sentido, la presidenta municipal de Benito Juárez, Ana Patricia Peralta de la Peña, resaltó que para su gobierno es sumamente importante que las playas de Cancún se mantengan en óptimas condiciones, porque estas representan un importante



En dos semanas la Marina recogió mil 570 toneladas de sargazo.

atractivo para los visitantes y locales, por lo que se refuerzan los trabajos para el cuidado de los arenales.

De la misma manera, invitó a los turistas nacionales e internacionales, así como a los benitojuarenses a que cuiden y protejan las playas públicas, para que este municipio siga siendo líder en materia turística.

Recordó que se tiene un mantenimiento diario a las playas de Cancún, lo que llevó a que en la semana del 22 de marzo al 3 de abril se recolectarán 313 toneladas de sargazo por parte del municipio, lo que reafirma el trabajo permanente de las autoridades municipales en el cuidado y conservación de la belleza natural del Caribe Mexicano.

Finalmente, durante la conferencia mañanera, el secretario de la Defensa Nacional, Luis Crescencio Sandoval, dio a conocer que entre el Ejército y la Guardia Nacional fueron desplegados mil 250 elementos con radiopatrullas y dos helicópteros en Quintana Roo, como parte del operativo para Semana Santa, los cuales tendrán presencia en Cancún y Tulum.

Canalizan a hombres al Cecovim de Playa

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Como parte de la sanción que deben cumplir los hombres que son remitidos ante los jueces cívicos del municipio de Solidaridad está el tomar pláticas en el Centro Especializado para la Erradicación de Conductas Violentas hacia las Mujeres (Cecovim).

Así lo indicó Leny Hau Cruz, titular del Instituto de las Mujeres, al exponer que todos los lunes acuden a los juzgados cívicos para que los infractores tomen pláticas relacionadas con masculinidades positivas.

Aunado a que como parte de las sanciones que la autoridad impone a los varones que cometen faltas administrativas en agravio de las mujeres, están que acuden a tomar estos talleres y reeducarlos, a fin de erradicar cualquier tipo de violencia en contra de las mujeres.

"Contamos con el Centro de Educación para Hombres para evitar las conductas violentas hacia las mujeres, muchas veces no acuden por su voluntad, hemos acudido nosotros a los centros de trabajo a dar las pláticas de manera directa. Estamos yendo todos los lunes a jueces cívicos para que los infractores tomen esas pláticas".

Abundó que, en el Instituto desde el año pasado, tenían un registro de mil 021 hombres que han recibido pláticas sobre nuevas masculinidades o masculinidades positivas, al sostener que no solamente deben trabajar en apoyar a las mujeres que sufren violencia, sino también se debe considerar a los generadores de agresiones, en este caso, a los varones.

"Si solamente atendemos a las mujeres, cómo vamos a erradicar la violencia si los que generan la violencia son los hombres, así que tenemos que trabajar y apoyar a ellos, atendiéndolos y dándoles pláticas, talleres".

Insistió que la intención de estos trabajos es evitar que los hombres sigan siendo violentos, cambiar la educación con la que fueron criados, es decir, machista, incluso dijo que hay mujeres que a veces ejercen micromachismos, por ello también debe atenderse esta circunstancia.

Hau Cruz agregó que el año pasado mil 470 mujeres fueron atendidas por cuestiones jurídicas, mil 399 recibieron apoyos psicológicos, 3 mil 979 personas tomaron los cursos de prevención y mil 560 personas asistieron al programa de empoderamiento de la mujer.

Bonos de género destacan en país

AZUCENA VÁSQUEZ / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- De 14 bonos emitidos en América Latina entre 2020 y 2021 para reducir brechas de género, México lideró, junto con Colombia, con la colocación de cinco, revela un análisis de HR Ratings.

Se trata de los bonos emitidos por los emisores Fondos Especiales para el Financiamiento Agropecuario (FEFA), el Banco Interamericano de Desarrollo (BID Invest y/o CII) y el Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores (Fonacot).

Estos bonos suman en conjunto 12 mil 677 millones de pesos, detalló la calificadora en su análisis "Brecha financiera de género y su mitigación a través de la deuda etiquetada".

En la región, Perú y Chile participaron con la colocación de dos bonos cada uno.

La calificadora mencionó que los bonos de género

etiquetados y emitidos en México han sido una "gran herramienta" para mitigar la brecha financiera en productos financieros.

En México, mientras 61.9 por ciento de las mujeres cuenta con un producto financiero, 74.3 por ciento de los hombres cuenta con uno, por lo que es necesario reducir esa brecha.

Los recursos obtenidos por los bonos de FEFA fueron destinados para promover la inclusión financiera, la iniciativa laboral y productiva, así como el emprendimiento exclusivamente de proyectos donde participen mujeres.

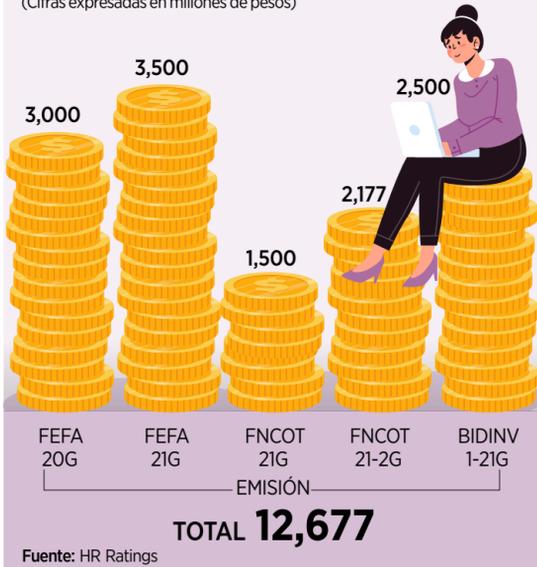
Los dos bonos emitidos por Fonacot permitieron alcanzar una mayor inclusión financiera y menor desigualdad en la brecha de género dentro de la institución y a nivel nacional.

El bono del BID Invest fue emitido con el fin de financiar proyectos destinados a avanzar sobre el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) "Igualdad de Género".

Herramientas rentables

En 2020 y 2021 se emitieron cinco bonos de género en México que sumaron 12 mil 677 millones de pesos.

BONOS DE GÉNERO EN MÉXICO EMITIDOS EN 2020 Y 2021
(Cifras expresadas en millones de pesos)



Advierte Taddei: no sacrificarán calidad

Perfilan revisar costos del INE

Rinden protesta nuevos consejeros; ofrecen defender autonomía

ÉRIKA HERNÁNDEZ / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- La principal exigencia de los morenistas hizo eco en la nueva presidenta del Instituto Nacional Electoral (INE), Guadalupe Taddei: abaratar el funcionamiento del organismo.

"Hay otro clamor en la sociedad que es el costo de nuestra democracia. Hemos quienes decimos que efectivamente es un costo alto, habemos quienes decimos que no es un costo alto y que vale la pena la inversión.

"Pero más vale la pena sentarnos a la reflexión y decir en qué parte de la modernización tecnológica, el mejoramiento de procedimientos, tramos de control, cadenas de seguridad, dentro de todo lo que es el proceso, nos puede llevar a abaratar, sin perder la calidad de los procesos electorales, que sería la condición, entiendo yo, con la que tendríamos que comenzar el análisis", aseguró.

Sonriente, por momentos nerviosa, Taddei condujo su primera sesión del Consejo General. Tras 2 horas y 40 minutos, tomó el micrófono para aclarar a estos últimos que se establecerán mesas de diálogo y que respeta su fuerza, pero demandó, también, que respeten las decisiones técnicas del organismo.

Los nuevos consejeros electorales argumentaron que el INE debe fortalecerse en varios aspectos, pero prometieron imparcialidad y defender la autonomía del organismo.

"Los siguientes años de mi



Guadalupe Taddei (centro), asumió como nueva presidenta del INE; Lorenzo Córdova la acompañó.

vida serán para coadyuvar desde este espacio a seguir generando confianza en esta institución y abonar al respeto de la ley, por encima de cualquier interés individual o de grupo que sea contrario a la autonomía institucional", dijo Rita Bell López.

Tras tomar protesta ante el Consejo General, la exfuncionaria electoral de Oaxaca aseguró que una de sus prioridades será la lucha por la equidad de género, especialmente enfocada a las mujeres indígenas.

Su compañero Jorge Montaña afirmó que, si bien la suerte jugó de su lado, no servirá de nada si dilapidada la oportunidad que tiene para fortalecer la democracia.

En medio de la polarización que rodea al INE, el exfiscal electoral de Tabasco aseguró que no será con un golpe de suerte

ni desgarrándose las vestiduras ni con discursos incendiarios o buenos deseos, como se avanzará en la consolidación de un México plural.

"Sino con nuestras acciones en pro de la democracia. La sociedad desde hace tiempo nos reclama la cancelación de confrontaciones que sólo dividen y aplazan las soluciones", dijo.

Mientras que Arturo Castillo recalzó que para que el INE sea barato es necesario que los partidos confíen en el INE.

"Vengo a proponer a esta mesa un nuevo pacto en el juego democrático, uno basado en la confianza entre el árbitro, los partidos y la ciudadanía, cuya piedra angular sea siempre la legalidad, la transparencia, la eficiencia y la buena fe.

"Tienen mi disposición para

generar los acuerdos que sean necesarios para el bien de nuestra democracia, siempre desde la legalidad, la autonomía y la independencia de este instituto. Partamos de la confianza, apostando por la imparcialidad de este árbitro", dijo.

Todos los representantes de partidos les advirtieron que serán vigilados en su actuar, aunque les dan el beneficio de la duda.

Ante los próximos nombramientos del secretario ejecutivo y directores generales, así como la integración de las comisiones, los siete consejeros que se mantienen en el cargo demandaron a sus homólogos consenso en las decisiones.

También les pidieron mantener la confianza en el INE por realizar elecciones imparciales y defender la autonomía del organismo.

Acumulan remesas 34 meses con alza

ERNESTO SARABIA / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- La racha de crecimiento de las remesas que llegan al país no para.

En febrero pasado, México captó 4 mil 348 millones de dólares de remesas familiares, 11.18 por ciento más que en el mismo mes de 2022, de acuerdo con la información del Banco de México (Banxico).

Con este resultado suman 34 meses con alzas a tasa anual

desde mayo de 2020, destacaron Juan José Li Ng y Carlos Serrano Herrera, especialistas de BBVA Research desde mayo de 2020.

El consenso de Bloomberg esperaba 4 mil 300 millones de dólares, pero el monto observado fue superior, apoyado principalmente en el número de operaciones, dado que el promedio de la remesa observó una pequeña variación anual de 0.27 por ciento para ubicarse en 375 dólares.

En el segundo mes de este año

se llevaron a cabo 11.59 millones de operaciones con remesas, un 10.85 por ciento más que en febrero de 2022.

De acuerdo con Ng y Serrano Herrera, la mejora en los datos de empleo de la población latina o hispana en Estados Unidos también es un indicador de un progreso en la condición laboral de la población migrante mexicana en ese país, tanto documentada como no documentada, lo que les permite que puedan mandar más envíos y mayores montos de remesas a

sus familiares en México.

Tras el inicio de la pandemia la tasa de desempleo en Estados Unidos ha ido cayendo rápidamente: en febrero de 2023 se ubicó en 3.6 por ciento, ya en los niveles prepandemia.

Los analistas de BBVA Research refieren que datos de la U.S. Bureau of Labor Statistics (BLS) indican que en febrero de 2023 habían 29.8 millones de hispanos o latinos con trabajo en ese país, 1.3 millones superior al nivel alcanzado antes de la pandemia.

Viene jaloneo por los cargos

ÉRIKA HERNÁNDEZ / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- Al interior del Instituto Nacional Electoral (INE) comenzará la lucha interna por la designación del secretario ejecutivo, la integración de comisiones y el nombramiento de directores.

Los 11 integrantes del Consejo General del INE tendrán que negociar y llegar a acuerdos, pues el bloque mayoritario que existía con el presidente saliente, Lorenzo Córdova, quedó disuelto.

La nueva presidenta, Guadalupe Taddei, podrá proponer al Consejo al nuevo secretario ejecutivo, directores, titulares de unidades y coordinadores, pero requiere el apoyo de ocho votos.

Aunque los siete consejeros que se quedan tienen simpatías diversas, se prevé que cinco de ellos voten juntos si se trata de decisiones que afecten la imagen de "neutralidad".

Otros relevos

Los integrantes del renovado Consejo General del INE tendrán que elegir a quienes encabezarán las distintas instancias internas:

SECRETARÍA EJECUTIVA

- El actual titular presentó su renuncia.

COMISIONES

- Quejas.
- Fiscalización.
- Organización.
- Capacitación.
- Prerrogativas y Partidos Políticos.
- Servicio Profesional Electoral.
- Registro Federal de Electores.



- Vinculación con OPLES.
- Igualdad de Género.

DIRECCIONES EJECUTIVAS, UNIDADES TÉCNICAS Y COORDINACIONES

- Al menos 11 de 16.

Se trata de Jaime Rivera, Claudia Zavala, Uuc-kib Espadas, Dania Ravel y Martín Faz. En la actualidad, la única consejera ligada a Morena es Norma de la Cruz.

En tanto, Carla Humphrey no vota por acuerdos previos o de grupo, por lo que su postura siempre es una incógnita, pero se prevé que en cuestiones que favorezcan a Morena y dejen mal parado al INE se pronuncie en contra.

Así, aunque se afirma que tres de los nuevos consejeros —Taddei, Jorge Montaña y Rita Bell— tienen vínculos con el gobierno y su partido, junto con el voto de De la Cruz, serían cuatro y no alcanzarían a tomar decisiones relevantes.

En caso de que no puedan llegar a acuerdos, el artículo 16 del Reglamento Interno faculta a la presidenta del INE a designar encargados de despacho en la Secretaría Ejecutiva, direcciones, unidades y coordinaciones, hasta que sus propuestas alcancen los votos necesarios.

Taddei deberá proponer a un encargado de despacho en la Secretaría Ejecutiva, en tanto consiga los ocho votos necesarios para elegir a su titular.

Aunque Edmundo Jacobo concluyó su periodo en ese puesto hasta abril de 2026, decidió renunciar con el argumento de que el ambiente de descalificación en torno a él provocaría más

ataques de Morena al INE.

Además, al ser esa área la mano derecha de la presidenta, lo mejor sería que ella proponga a un perfil de su confianza.

La Secretaría Ejecutiva es la cartera con más poder en el INE, pues es la encargada de aplicar las decisiones del Consejo General, coordina y supervisa a toda la estructura, autoriza las plazas, diseña el anteproyecto de presupuesto y otras decisiones administrativas y políticas, siempre con el respaldo del presidente del organismo.

Consejeros confían en que quien llegue tenga experiencia electoral, no esté alineado al gobierno y garantice neutralidad.



El presidente AMLO muestra la carta que envió a su homólogo chino.

Pide ayuda a China para frenar fentanilo

CLAUDIA GUERRERO / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- En medio de la pugna con legisladores republicanos, el presidente Andrés Manuel López Obrador mandó una carta a su homólogo chino, Xi Jinping, para solicitarle ayuda para frenar el envío de fentanilo a México.

En la misiva, leída en su conferencia mañanera, López Obrador dice a Xi Jinping que acude a él por los groseros amagos de legisladores estadounidenses, quienes incluso han presentado una iniciativa para que el Ejército de Estados Unidos opere en México.

"Últimamente, de manera falaz e irresponsable, algunos legisladores de Estados Unidos han culpado a México de la desgracia que vive su país por el consumo de fentanilo", leyó AMLO.

"Hay detrás de ello una actitud propagandística y demagógica que se aprovecha de la desinformación entre el pueblo estadounidense".

"Acudimos a usted presidente Xi Jinping no para pedirle apoyo ante estos groseros amagos, sino solicitarle que por razones humanitarias nos ayude a controlar los envíos de fentanilo que puedan remitirse de China a nuestro país".

El presidente mexicano pidió al chino conocer quiénes importan el fentanilo y los puertos a los que llega en México.

"Por ejemplo, sería un apoyo inestimable contar con infor-

mación sobre quiénes importan esta sustancia, en qué cantidad, en qué embarcaciones, cuándo sale de los puertos chinos o a qué puertos mexicanos llega y el tipo específico de sustancia", solicitó.

Con ello nosotros tendríamos un mayor control sobre el ingreso de esta droga que en México solo está autorizada para fines médicos y cuyas importaciones legales son muy pocas, las que se utilizan con fines médicos".

López Obrador agregó que su petición es también de interés de algunos legisladores estadounidenses.

"Quiero expresarle que esta petición es también del interés de legisladores de Estados Unidos, tanto demócratas como republicanos que son políticos respetuosos, sensatos y amigos de México y que actúan motivados por la preocupación genuina del bienestar de sus ciudadanos y la salud pública de su país", indicó.

Ya paso y ante el presidente López Obrador, el canciller Marcelo Ebrard reviró al senador republicano Lindsey Graham y lo acusó de mentir sobre fentanilo y armas en Estados Unidos.

"México es el país que más contribuye, México no creó el problema, México está invitando a otros países para que entre todos le hagamos frente al problema del fentanilo, es lo que le tendría yo que decir al senador Graham y, sobre todo, pues que no mienta, porque en Estados Unidos cualquier persona compra armas en cualquier esquina", lanzó Ebrard.



Foto: Tomada de Internet

La Comisión Disciplinaria advirtió que en caso de repetirse las broncas de los técnicos, podrían tener castigos más severos.

Árbitro Fernando Hernández fue suspendido 12 juegos

Reparten sanciones tras América vs León

Comisión Disciplinaria castigó a los directores técnicos

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.-A menos de 24 horas de "abrir una investigación", la Comisión Disciplinaria emitió las sanciones por los incidentes del partido entre América y León. El árbitro Fernando Hernández fue suspendido 12

partidos. La Federación Mexicana de Fútbol también llamó la atención y castigó al futbolista Lucas Romero (quien recibió el rodillazo del silbante) y a los directores técnicos, Fernando Ortiz y Nicolás Larcamón.

"El Sr. Fernando Hernández Gómez, árbitro central del partido, es sancionado con 12 partidos de suspensión, por transgredir el artículo 30 del Reglamento de Sanciones de la FMF, al incurrir en conducta violenta en contra de un jugador", indicó la comisión en un comunicado. Durante el partido del fin

de semana pasado, el árbitro le dio un rodillazo a Lucas Romero, jugador del León. Al día siguiente, el silbante ofreció disculpas, mismas que fueron aceptadas por el futbolista y el club. El mediocampista fue castigado con dos juegos de suspensión "por contravenir los principios de deportividad y fair play".

Mientras que los entrenadores Fernando Ortiz del América y Nicolás Larcamón de León, fueron suspendidos con dos encuentros para cada uno, por "conducta violenta". El estratega de las águilas no estará en la banca para los

juegos contra Monterrey y Cruz Azul, mientras que el técnico de los 'esmeraldas' se perderá los partidos ante Cruz Azul y Chivas.

Ambos podrán volver hasta la Jornada 16, cuando los azulcremas enfrenten a Pumas y los esmeraldas a Tijuana respectivamente.

La Comisión Disciplinaria advirtió a "ambos clubes sobre la conducta futura de sus jugadores y cuerpos técnicos, ya que en caso de este tipo de acciones se vuelvan a cometer, la Comisión podrá imponer sanciones más severas en su contra".

Buscan Raiders a ex Patriots para armar su equipo

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.-Los Raiders se alistan para otra temporada y el entrenador Josh McDaniels sumó a otro ex miembro de los Patriots a su equipo. A la incorporación de Jimmy Garoppolo se suman el también quarterback Brian Hoyer y el ex receptor Danny Amendola, este último como parte de su staff, ambos con pasado en Nueva Inglaterra, donde coincidieron con el ahora coach de Las Vegas.

Hoyer de 37 años se reunirá con McDaniels, a quien conoció cuando este era coordinador ofensivo de los Pats. El veterano mariscal de campo estuvo en tres etapas con Nueva Inglaterra, entre 2009 y 2011, después volvió para el 2017 y por último regresó en 2019 hasta que fue liberado en 2022.

El pasador firmó un contrato con Las Vegas por dos temporadas más, donde será el suplente del recién firmado Jimmy 'G', que ocupará el lugar titular que dejó Derek Carr.

Sin embargo, el veterano Brian nunca coincidió en los Patriots con Garoppolo, quien estuvo entre 2015 y 2016 en el equipo, antes de irse a San Francisco, donde Hoyer pasó en 2017, antes de la llegada de Jimmy a los 49ers.

El otro ex Nueva Inglaterra que se suma a los Raiders es Danny Amendola. Como jugador estuvo con la franquicia de Massachusetts entre 2013 y 2017. El entonces receptor abierto estuvo todas esas temporadas bajo las órdenes de McDaniels, con quien ganó dos anillos de Super Bowl, jugando como receptor abierto.

Según un comunicado de Las Vegas, Amendola se sumará como asistente del entrenador y trabajará con los regresadores de patadas. En ese staff de los Raiders también aparece Mick Lombardi, quien fue asistente de quarterbacks en 2019 y luego entrenador de receptores. Caso similar a Carmen Bricillo, quien estuvo en Nueva Inglaterra ese mismo año. Al igual que el coach de mariscales, Bo Hardegree, con pasado en los Pats.



Foto: Tomada de Internet

Los Raiders sumaron al veterano Brian Hoyer para ser suplente de Jimmy Garoppolo, ambos con pasado en Nueva Inglaterra.



Foto: Tomada de Internet

El torneo está a la espera de confirmar una fecha entre septiembre y octubre de 2023.

Quiere Masters de Guadalajara a tenistas top del ranking WTA

ADRIAN BASILIO / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.-El Guadalajara Open AKRON WTA 1000 estará de vuelta este año con las mejores jugadoras del mundo. Gustavo Santoscoy, director del torneo, está por concretar la fecha del torneo femenino entre septiembre y octubre de este 2023, donde buscarán a las 64 jugadoras mejores ubicadas en el ranking de la WTA.

"Pretendemos que sea en octubre, aún no está la fecha,

pero esperemos que sea por esos meses o septiembre. Hoteles, transportación, comidas a jugadoras, logística de la sede, pintado de canchas, serán meses muy intensos después de terminar el Open de San Luis", expuso Santoscoy en entrevista con CANCHA.

Además de sumar a tenistas con un buen lugar en el ranking, el Masters 1000 de Guadalajara dará un 'wild card' a jugadoras mexicanas, como pasó en 2022 con Fernanda Contreras.

"El mayor desafío es seguir con los estándares que hemos

marcado. Cada vez los requerimientos de la WTA son mayores, tenemos mucho por mejorar. Hay torneos como Miami, Indian Wells, Roma o Madrid que llevan años haciendo torneos y siguen mejorando. Seguimos con ese crecimiento continuo", añadió.

El torneo tendrá como sede el Complejo Panamericano de Tenis a jugarse en cancha dura, y estará a la par de otros Masters 1000 como Doha, Indian Wells, Miami, Toronto, Cincinnati y Beijing, entre otros.

Carlos Vela y LAFC enfrentan a Vancouver

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.-Este miércoles Carlos Vela y Los Ángeles FC intentarán tomar la ventaja en los Cuartos de Final en la Concachampions. Los angelinos visitarán al Vancouver Whitecaps y así ponerse un paso más cerca de volver a la Final del torneo, algo que lograron en 2020.

LAFC avanzó a esta instancia tras superar 4-2 en el marcador global a la Liga Deportiva Ala-

juelense de Costa Rica. Donde el mexicano convirtió un gol en la serie. Mientras que su rival venció 7-3 en los Octavos de Final al Real España de Honduras, el equipo canadiense goleó en el primer juego 5-0, pero en la Vuelta perdió 2-3.

Vela de 34 años ha jugado siete partidos esta campaña, con dos goles y un par de asistencias, su última anotación fue contra los ticos en el torneo internacional y en la MLS no marca desde hace un mes, cuando anotó de penal

en la victoria de su club ante Portland. Contra el Whitecaps tiene un récord de ocho partidos disputados, con tres victorias, tres empates y dos derrotas, además de cinco goles y tres asistencias, desde que llegó al fútbol estadounidense en 2018.

Como parte de los Cuartos de Final en la Concachampions también jugarán Motagua de Honduras ante Tigres de la Liga MX, este último rival de los angelinos en la edición que fueron subcampeones.



Foto: Tomada de Internet

El cancenense no anota gol con los angelinos desde principios de marzo.

Levantán el torneo

Con la participación de 479 atletas comenzó el Macro Regional de Halterofilia en el Poliforum Benito Juárez de Cancún. Quintana Roo cuenta con 75 participantes.

20 gramos de sal + 10 gramos de pimienta negra + 150 gramos de cubos de atún fresco de un centímetro + 150 gramos de harina de avena.

Salsa: 50 gramos de cebolla blanca + 100 gramos de jitomate saladette + 20 gramos de chile serrano + 20 gramos de chile guajillo + 10 gramos de ajo pelado.

Montaje: 150 gramos de col morada + 200 mililitros de

aceite de cártamo (para freír) + 4 tortillas de maíz azul + 200 gramos de guacamole + Cilantro al gusto.

PREPARACIÓN: Salpimentar los cubos de atún fresco y rebosar en harina de avena. Reservar en el refrigerador por dos horas.

Salsa: En un comal, a fuego medio, colocar la cebolla, jitomate, los chiles y ajo por

diez minutos. Retirar, agregar sal y pimienta y licuar con un poco de agua para obtener una salsa consistente.

Montaje: Ablandar la col morada en agua con sal por diez minutos, escurrir y reservar. Precalentar el aceite a 215°C y freír el atún hasta que obtenga un color dorado. Colocar sobre tortillas de maíz azul, agregar guacamole y col. Coronar con hojas de cilantro y acompañar con la salsa.

Recetas: cortesía del restaurante Anita Li

TACO DE CARNITAS DE ATÚN
4 PORCIONES
30 MINUTOS
SENCILLO

ORIGEN DE UN FESTEJO

Aunque en México no se necesita pretexto para celebrar al taco, es desde 2007 que cada 31 de marzo se conmemora el Día del Taco por iniciativa de una televisora nacional.

Salsa fresca:

250 gramos de piña fresca + 200 gramos de jitomate saladette + 50 gramos de cebolla morada + 50 gramos de chile serrano sin semillas + 1 limón, el jugo + 20 mililitros de aceite de oliva virgen extra + Sal al gusto.

Aderezo: 50 gramos de flor de jamaica + 20 gramos de chile chipotle + 200 mililitros de agua + 100 gramos de mayonesa casera + 50 gramos de pulpa de tamarindo + 20 mililitros de salsa de soya + El jugo de un limón + 20 mililitros de aceite de oliva virgen extra

Montaje: 1 jícama grande + 200 gramos de camarón mediano empanizado + Suficiente aceite para freír.

PREPARACIÓN:

Salsa: Picar en cubos pequeños la piña, jitomate, cebolla y chile, colocarlos en un recipiente y agregar jugo de limón, aceite de oliva y sal, reservar.

Aderezo: Infusionar la flor de Jamaica y el chipotle en agua. Llevar al refrigerador por 20 minutos, colar (rectificar de sal) y reservar. Colocar en un recipiente mayonesa casera, pulpa de tamarindo, infusión de jamaica y chipotle, salsa soya, el jugo de un limón, aceite y sal al gusto. Mezclar hasta llegar a una consistencia homogénea y reservar.

Taco Tropical: Cortar o rebanar la jícama en discos delgados (similar a una tortilla). Freír el camarón.

Montaje: Servir el camarón sobre un disco de jícama, agregar el aderezo al gusto y la salsa fresca de piña, acompañar con un tercio de limón.

DIRECTO A LOS TACOS DE ANITA LI:

Dónde: Av. Inglaterra 3100, Vallarta Poniente.
Cuándo: Todos los días, de 13:00 a 19:00 horas; excepto los viernes que cierra a las 0:00.
Contacto: 333-647-4757.

Día del Taco

TACO TROPICAL
4 PORCIONES
30 MINUTOS
SENCILLO

TRES CON TODO!

Cada 31 de marzo celebramos al antojo más mexicano para saltarse el disfrute gracias a un toque de creatividad y los frutos del mar y aunque coincide con el viernes de Cuaresma, no hay pretexto

TACO DE SOFT SHELL
3 PORCIONES
30 MINUTOS
SENCILLO

200 gramos de jaiba o cangrejo de concha suave.
Tempura: 150 gramos de harina de trigo + 10 gramos de fécula de maíz + 50 gramos de sal refinada + 10 gramos de pimienta negra + 200 mililitros de agua mineral.

Salsa cruda: 50 gramos de pimienta roja + 50 gramos de pimienta verde + 50 gramos de pimienta amarilla + 10 mililitros de aceite de oliva + 10 mililitros de vinagre de Champagne + 10 mililitros de salsa de soya.

Aderezo: 100 gramos de chile caribeño + 50 mililitros de aceite de oliva + 2 limones, el jugo + 100 gramos de mayonesa casera
Montaje: 3 tortillas de harina + 20 gramos de cilantro.

PREPARACIÓN: Cortar por mitad las jaibas, lavarlas hasta retirar todos los residuos, escurrir y reservar.

Tempura: En un recipiente colocar harina, fécula, sal, pimienta y el agua mineral. Batir hasta conseguir una

consistencia uniforme, reservar en refrigeración.

Salsa cruda: Cortar en cubos pequeños los pimientos y colocarlos en un recipiente. Agregar diez mililitros de aceite de oliva, vinagre, soya y sal al gusto.

Aderezo: Asar los chiles, reposar, retirar las pieles y desvenar. Licuar al hilo 50 mililitros de aceite, el jugo de dos limones, sal al gusto, batir hasta llegar a una textura uniforme. Incorporar la mayonesa casera.

Taco de soft shell: Rebosar las mitades de jaiba en la mezcla de harina y freír. Montar sobre las tortillas de harina y agregar la mayonesa de chiles caribeños y la salsa fresca de pimientos. Decorar con cilantro.

VIRIDIANA MUÑOZ

Desde los de pastor, camarones, asada o barbacoa, hasta los de espagueti, escamoles o tripas... La inventiva de los mexicanos no conoce fronteras cuando de comer tacos se trata.

Gracias a la nixtamalización del maíz, las tortillas se convirtieron simultáneamente en plato, envoltorio, cuchara y comida desde tiempos prehispánicos,

tal como relata el cronista español Bernal Díaz del Castillo en su "Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España", donde refiere cómo al huey tlaotani Moctezuma II se le ofrecían diariamente unas trescientas preparaciones a escoger, y sus "cubiertos" eran el cereal calentado sobre piedras, y decorado con cochinilla, frijol y chile.

Aunque la tortilla de maíz es lo más común en un taco, con

la llegada de los españoles vino también el trigo, otro cereal que puede arropar a la infinidad de sabores que actualmente reúne un taco. Sin embargo, para el chef Gerardo Cendejas hay lienzoos alternativos que ayudan a darle un refrescante giro a la forma de comerlos, y para prueba el popular taco tropical que combina una rebanada de jícama (a modo de tortilla), camarón empanizado y salsa agrídulce.

"Los tacos son un emblema de diversión y sencillez. Aunque ahora la tendencia apunta hacia cuidar en demasía la presentación, es importante no olvidar su fondo: son un plato super divertido de México, y son un vehículo para llevar los alimentos, directo a la boca, con ayuda de la mano", explica Cendejas, copropietario de I Latina y Anita Li.

"El taco tropical surgió para

la apertura de Anita Li, hace justo 17 años. Mi socio Jorge Martínez lo ideó, se le ocurrió hacer un taco divertido, donde la parte fría fuera por fuera y el carbohidrato por dentro, luego le puso una combinación muy fresca de piña, jengibre y picante. Hizo todo con lo que tenía al momento", recuerda el chef.

Buena dosis de proteína, carbohidrato y una sustanciosa salsa, parece ser la fórmula ca-

si alquímica para un buen taco; empero para el tapatio la clave reside en el balance y la experimentación.

"Ahora los tacos parecen un bonito lienzo, pero lo más importante es el sabor y que cada ingrediente que le pones abone, no solo a la estética, sino a la palatabilidad. Se vale fusionar texturas y sabores para crear una preparación envolvente", describe el también sommelier.



Suadero

Emblema de la gastronomía capitalina a pie de banqueta, esta carne confitada regala un sabor intenso y especiado, por lo que necesita un vino con esos mismos tonos de especias: comino, clavo, incluso cardamomo o jengibre, un vino con cuerpo, buena frescura y algo de alcohol, así que los ensambles Grenache-Syrah y los Tempranillo con envejecimiento en barrica son grandes acompañantes.

¿DÓNDE?

● **TACOS CHARLY:** San Fernando 201, Toriello Guerra ● **EL PAISA:** Joaquín García Icazbalceta 36, San Rafael



● **BELLERUCHE, M. CHAPOUTIER** ● Côtes-du-Rhône, Francia ● \$447 en El Palacio de Hierro



● **PURGATORI, FAMILIA TORRES** ● Costers del Segre, España ● \$800 en Bodegas Alianza



● **LACRYMUS CRIANZA, RODRÍGUEZ SANZO** ● Rioja, España ● \$439 en Top Vinum



● **TEMPRANILLO, CORONA DEL VALLE** ● Valle de Guadalupe, BC México ● \$675 en mercadodevinos.mx



Bistec

El *beef steak*, arraigado en la gran mayoría de las taquerías, es opción cuando buscas un corte jugoso pero un tanto más neutro, que se potencia con la dosis indicada de sal y una buena salsa. Las sugerencias son tintos jugosos, rosados de mediana intensidad, incluso blancos con barrica.



● **G&G SAUVIGNON BLANC, VINOS EL CIELO** ● Valle de Guadalupe, México ● \$585 en vinoselcielo.com



● **ROSÉ, CHÂTEAU LA ROQUE** ● Pic Saint Loup, Languedoc, Francia ● \$600 en Climats



● **TUMA, LOS CEDROS** ● Arteaga, Coahuila, México ● \$549 en vidmexicana.com

¿DÓNDE?

● **CHARRO UGALDE:** Dr. Lavista y Dr. Jiménez, Doctores ● **TACOS SAN JUDAS TADEO:** Central de Abasto, Crujía 4 IJ, local 164



● **NEBBIOLO, ROMPEHIELO** ● Valle de Guadalupe, BC, México ● \$600 en rompehielo.mx

TRES CON TODO Y VINO

DE SUADERO, PASTOR, COSTILLA... ESTE DÍA DEL TACO, DISFRÚTALOS ENTRE COPAS



MANUEL NEGRETE*

Para mí, cualquier viaje a tierras extranjeras despierta la nostalgia taquera. Es casi religión correr del aeropuerto a la taquería.

Para gustos, los colores: cada uno tiene su taquero de confianza y eso no está en discusión. Sin ánimo de convencerlos sobre apostar, comparto este recorrido por algunas famosas taquerías y las sugerencias de maridaje resultado del irrefutable método prueba-error.

*Wine director del Wine Bar by CMB, sommelier certificado por la ASI y Master of Champagne México 2018.



Pastor

El pastor es mi señor, nada me faltará. El pináculo de los tacos en la CD-MX, pues en ninguna –sí, en ninguna– parte del País se preparan como en la bienamada Ciudad de los Palacios. Elige vinos blancos con buena acidez, frutalidad y, en ocasiones, un ligerísimo dulzor que acompañe la piña. Su frescura balancea el axiote del marinado y realza el doradito y ahumado de la carne. Este maridaje es mágico, no puedes perdértelo.

¿DÓNDE?

● **EL VILSITO:** Petén 248 y Av. Universidad, Narvarte ● **TAQUERÍA SELENE:** Leibnitz 51-C, Anzures



● **PÍSCIS CHARDONNAY, VIÑEDO 1881** ● Soledad de Graciano Sánchez, SLP, México ● \$540 en Alcornoque



● **RIESLING TROCKEN DÖNNHOFF** ● Nâhe, Alemania ● \$741 en Krug Gruppe



● **RIESLING RESERVE, GUSTAVE LORENTZ** ● Alsacia, Francia ● \$535 en La Castellana



● **RIESLING, CHATEAU STE. MICHELLE** ● Columbia Valley, Washington, Estados Unidos ● \$339 en Vinoteca



Costilla

Máxime cuando viene con el huesito que hay que roer hasta arrancar el último trocito de carne con sabor ahumado y muchas veces acompañado por una costra de queso. Una salsa de guajillo o morita le va espectacular. Rosados y tintos ligeros permiten a la carne seguir floreciendo y contrastan con el queso o la salsa.

¿DÓNDE?

● **EL CALIFA:** Paseo de las Palmas 425, Lomas de Chapultepec ● **EL TAQUITO SOTELO:** Lomas de Sotelo 885, Lomas de Sotelo



● **CHERUB ROSÉ SYRAH, VIÑA MONTES** ● Valle de Colchagua, Chile ● \$339 en La Europea



● **ROSATO, VILLA MONTEFIORI** ● Valle de Guadalupe, BC, México ● \$450 en villamontefiori.mx



● **LABERINTO MALBEC, CAVA QUINTANILLA** ● Moctezuma, SLP, México ● \$339 en cavaquintanilla.com



● **ENSAMBLE 4 UVAS, HACIENDA FLORIDA** ● General Cepeda, Coahuila, México ● \$549 en mercadodevinos.mx



Sirloin

La nota cárnica está muy presente y a la vez son suaves, jugosos y con poca grasa. No puedes perderte los de trompo en El Remolquito del Sirloin, porque su doradito no tiene comparación. Un tinto con un poco de barrica acompaña ese tono de brasa y proteína.

¿DÓNDE?

● **EL REMOLKITO DEL SIRLOIN:** Anillo Periférico 5460, Olímpica



● **CLOS LOJEN** ● Manchuela, Castilla La Mancha, España ● \$393 en Tierras de Uva



● **SOL DE NOCHE, BODEGAS DEL VIENTO** ● Arteaga, Coahuila ● \$569 en vidmexicana.com



Tripa

Esta entraña bien doradita no podía quedar fuera. Trabajarla es un arte y los resultados pueden ser DELICIOSOS o desastre monumental, por ello apelamos a visitar Los Cocuyos. En el vino hay que apuntar hacia tonos de barrica bien presentes pero dulzones.



● **MERLOT BLEND, RUBER CARDINAL** ● Valle de Guadalupe, BC ● \$700 rubercardinal.com



● **MALBEC, EL ESTECO** ● Valle de Cafayate, Argentina ● \$549 en Vinoteca