

Amplio registro

Más de 20 mil mujeres se han registrado a Mujer es Poder para obtener una tarjeta electrónica con recursos que les serán otorgados de manera bimestral.

Foto: Especial

De nueva creación



PARQUES NACIONALES

- San Quintín, Baja California
- Loreto II y Nopolo, Baja California Sur
- Juan M. Banderas, Sinaloa
- Vicente Guerrero, Guerrero
- Ricardo Flores Magón y Huatulco II, Oaxaca

ÁREAS PROTECCIÓN DE FAUNA

- Hermenegildo Galeana, Guerrero
- Bajos de Coyula, Oaxaca
- Playa Delfines, San Buenaventura, Cenote Aerolito, Jacinto Pat, y Leona Vicario, Quintana Roo

18,000

Has. superficie total

201

ANP tendría México de concretarse la propuesta

■ La Comisión Nacional de Mejora Regulatoria (Conamer) publicó el miércoles los proyectos de anuncios de los estudios elaborados por la Conanp para justificar los decretos respectivos.

■ Los estudios quedarán a disposición por 30 días naturales para opinión y ser aprobados.

Desean caiga la ley sobre Laura Fernández Piña

Esperan justicia en Pto. Morelos

La alcaldesa Blanca Merari también desea que se tumben contratos leoninos

MARCO ANTONIO BARRERA

PUERTO MORELOS, Q. ROO.- El gobierno de Puerto Morelos espera que se haga justicia contra la exalcaldesa Laura Fernández Piña, quien dejó al municipio sumido en deudas que se han ido saldando.

La presidente Blanca Merari Tzi dijo que igualmente está pendiente que se caigan los dos contratos con los cuales se concesionó irregularmente el alumbrado público y la construcción y mantenimiento de un centro de servicios administrativos.

Los acuerdos suscritos bajo la figura de Asociación Pública Privada (APP) hipotecaron el 48 por ciento de las participaciones federales de la comuna por los siguientes 20 años.



Foto: Marco Antonio Barrera

Blanca Merari Tzi, alcaldesa de Puerto Morelos, espera que la justicia se encargue de Laura Fernández Piña.

De las acciones que se han emprendido para revertir los impagos, la máxima autoridad del municipio de más reciente creación en la entidad expresó que su gobierno firmó un convenio con el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) para saldar 90 millones de pesos (mdp).

"Fue una deuda que hereda-

mos, algo con lo que había que poner en claro ver la manera en cómo empezar a pagar. Finalmente se ha podido pagar. Nosotros estamos al corriente, en esta administración vamos al corriente con los pagos al IMSS".

El incumplimiento fue a las cuotas patronales de los trabajadores de febrero de 2020 a sep-

tiembre de 2021, y las de retiro, cesantía en edad avanzada y vejez de enero a junio de 2020 y de enero a abril de 2021, a las que se cargaron recargos, actualizaciones y multas.

En la gestión anterior, la deuda con el IMSS puso en riesgo la seguridad social de los trabajadores, entre otras cosas, por riesgos de trabajo, enfermedades, maternidad, prestaciones en especie, retiro, invalidez, pérdida de la vida y ayuda de gastos funerarios.

Por estos hechos se interpuso denuncia en la Fiscalía Especializada en Combate a la Corrupción contra la ex alcaldesa Laura Fernández, el ex tesorero Eligio Sierra y el excontralor Raymundo Martínez.

A los citados exfuncionarios se les responsabilizó de los adeudos por 39.9 mdp en 2020 y 24.9 mdp en 2021, a los que se sumó una multa por 30 mdp, para dar un quebranto económico de 91.6 mdp.

MÁS INFO. lucesdelsiglo.com

Mantiene artista técnicas mayas

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- La artista Sandra Serrano Soto presenta la exposición "Diálogos con el Pasado Maya", en el Museo de la Isla, en Cozumel, a partir de este 29 de junio y se mantendrá por mes y medio, con 15 obras en las que recrea las técnicas y pigmentos utilizados por los mayas.

En entrevista con *Luces del Siglo*, la maestra en Artes Visuales con Orientación en Pintura habló sobre sus obras y el gran trabajo de investigación que realizó sobre las pinturas murales de Bonampak que la llevó a realizar estas 15 pinturas que serán expuestas por primera vez como conjunto en Cozumel.

"Yo soy artista visual y presenté una serie de 15 obras relacionadas con una investigación que hice acerca de cómo los antiguos pintores mayas, pues pintaban, qué materiales usaban, qué técnicas qué herramientas y conforme iba avanzando en investigación iba realizando obra y contestando estas preguntas que me iba haciendo esta investigación", expresó.

Al respecto, indicó que si bien ha existido una gran cantidad de investigaciones con respecto a las técnicas y materiales utilizados en la cultura maya y sus expresiones artísticas, ella buscó enfocarse desde el punto de vista de los pintores, cuestiones de traslados de dibujos, procesos de materiales, entre algunos otros puntos.

"Fue desde ahí que lo empecé a abordar: ¿cómo trasladaban el dibujo? Porque hacían un dibujo preparatorio, entonces, ¿cómo lo trasladaban y a escala para un mural?"



La artista Sandra Serrano expone 15 obras en las que recrea técnicas mayas en pintura.



Foto: Especial

Vendían animales

La Policía Municipal de Isla Mujeres aseguró a dos sujetos que lucraban con animales exóticos en la Avenida Rueda Medina.; Fernando "N" y Jesús "N" fueron puestos a disposición de la autoridad.

Concreta Anahí apoyo a productores de QR

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- Tanto impulsó la inclusión de Quintana Roo en la entrega de fertilizantes, que esta semana la diputada federal Anahí González pudo ver que su trabajo desde el Congreso de la Unión rindió frutos en esa vertiente.

La solicitud que presentó Anahí González en 2022 ante las Secretarías de Hacienda (SHCP) y de Agricultura (Sader), para que Quintana Roo fuera incluido en el Programa de Fertilizantes para el Bienestar, se concretó con la primera entrega esta semana en favor de pequeños y medianos productores de cultivos como maíz, frijol y arroz.

El pasado 11 de mayo la legisladora quintanarroense presentó un exhorto dirigido al Ejecutivo Federal para que a través de las dependencias mencionadas se fortalecieran las acciones que garanticen la autosuficiencia alimentaria, al incluir a Quintana Roo en dicho Programa en el ejercicio fiscal de este año.

Cabe recordar que el presidente Andrés Manuel López



Foto: Especial

La diputada Anahí González impulsó la entrega de fertilizantes a productores.

Obrador ordenó el incremento de recursos para el programa, toda vez que el conflicto bélico entre Rusia y Ucrania encareció los fertilizantes de manera alarmante, lo cual significó que el programa de fertilizantes recibiera un presupuesto histórico para beneficio de los campesinos mexicanos.

El monto aprobado es de 16 mil 684 millones de pesos para este 2023 que, comparado con el presupuesto autorizado en 2022 de 5 mil 200 millones de pesos, representa un aumento del orden del 205 por ciento.

Además, Anahí González —también integrante de la Comisión de Bienestar— gestionó ante la Dirección de Suelos y Agua de la Secretaría de Agricultura la ampliación del Programa de Fertilizantes para el ejercicio 2023, con el objetivo de atender a productores de pequeña escala de granos básicos; iniciando con la atención a los productores verificados del Programa de Producción para el Bienestar y buscando la sinergia de los Programas a cargo de la Sader.

MÁS INFO. lucesdelsiglo.com



Foto: Especial

Instrucción ambiental

Con la finalidad de sensibilizar a la niñez acerca de la relevancia del cuidado del medio ambiente, la Fundación de Parques y Museos de Cozumel atendió a 35 estudiantes de la escuela primaria "Adelfo Escalante".



Foto: Agencia Reforma

Quieren acotar a 'corcholatas'

La Comisión de Quejas del INE discutirá un acuerdo para suspender los recorridos y asambleas de los aspirantes presidenciales de Morena, porque podrían ser actos anticipados de campaña.

Apoyan diputados de Morena cambios de Mara

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CHETUMAL, Q. ROO.- Tras la sacudida que dio la gobernadora Mara Lezama Espinosa en el Gabinete de Seguridad, donde hubo cambio de mando tanto en la Fiscalía General del Estado (FGE) como en la Secretaría de Seguridad Ciudadana (SCC), diputados locales de Morena dieron su respaldo a estos movimientos.

El lunes Óscar Montes de Oca Rosales y Rubén Oyarvide Pedrero dejaron sus cargos al frente de la Fiscalía y de la Policía Quintana Roo, respectivamente, luego de arrastrar malos resultados y ante el descontento de la ciudadanía.

En la Fiscalía quedó como titular interino Raziel López Salazar, y en la SCC se nombró a Julio César Gómez Torres.



Foto: Especial

El diputado Humberto Aldana habló a nombre de la fracción parlamentaria de Morena.

Humberto Aldana, diputado presidente de la Comisión de Gobernación y Puntos Constitucionales en la XVII Legislatura del Congreso del estado, resaltó la firmeza que mostró la mandataría estatal para mover las piezas en

el Gabinete de Seguridad, sobre todo, dijo, en el caso de la Fiscalía. "Los cambios, especialmente en la Fiscalía, eran necesarios y, estas decisiones y nombramientos cuentan con el respaldo de la bancada morenista. El Congreso responderá

de manera pronta y expedita a los requerimientos del estado, procesando en los plazos establecidos por la ley el nombramiento de un nuevo fiscal", manifestó Aldana.

El legislador morenista subrayó que la gobernadora tiene una visión de gobierno con perspectiva social, donde le da prioridad a la seguridad y justicia que se merecen los ciudadanos de Quintana Roo.

"Con los cambios en la Fiscalía y la Secretaría de Seguridad Ciudadana, la gobernadora Mara Lezama demuestra que la prosperidad compartida tiene que ver también con garantizar la paz y tranquilidad de los quintanarroenses", recalcó el diputado Humberto Aldana, coordinador de la fracción parlamentaria de Morena en la XVII Legislatura.



QUIZÁS engallada porque sus asesores le alimentan la idea de que podría reelegirse para después buscar la gubernatura del estado, la presidenta municipal de Solidaridad **Lili Campos Miranda** se atreve a simular públicamente estar muy agradecida con la gobernadora **Mara Lezama Espinosa** pero por debajo de la mesa su equipo de comunicación ha estado alentando una campaña mediática de desprestigio contra la administración estatal por parte de personajes que trabajaron para el gobierno de **Carlos Joaquín González** y que hoy operan para la alcaldesa panista.

LAS HUELLAS de las notas negativas a las que se les ha dado particular difusión en medios nacionales y redes sociales conducen al **Palacio Municipal en Playa del Carmen** a través de operadores encargados de difundir videos notas o críticas en redes sociales o a través de números desconocidos para atacar decisiones, o exaltar notas negativas en contra del gobierno del estado. Solidaridad está convertido en el reducto bélico del grupo joaquinista, desde donde se comenzó hacer la defensa a los señalamientos de corrupción surgidos contra la administración del ahora embajador de México en Canadá.

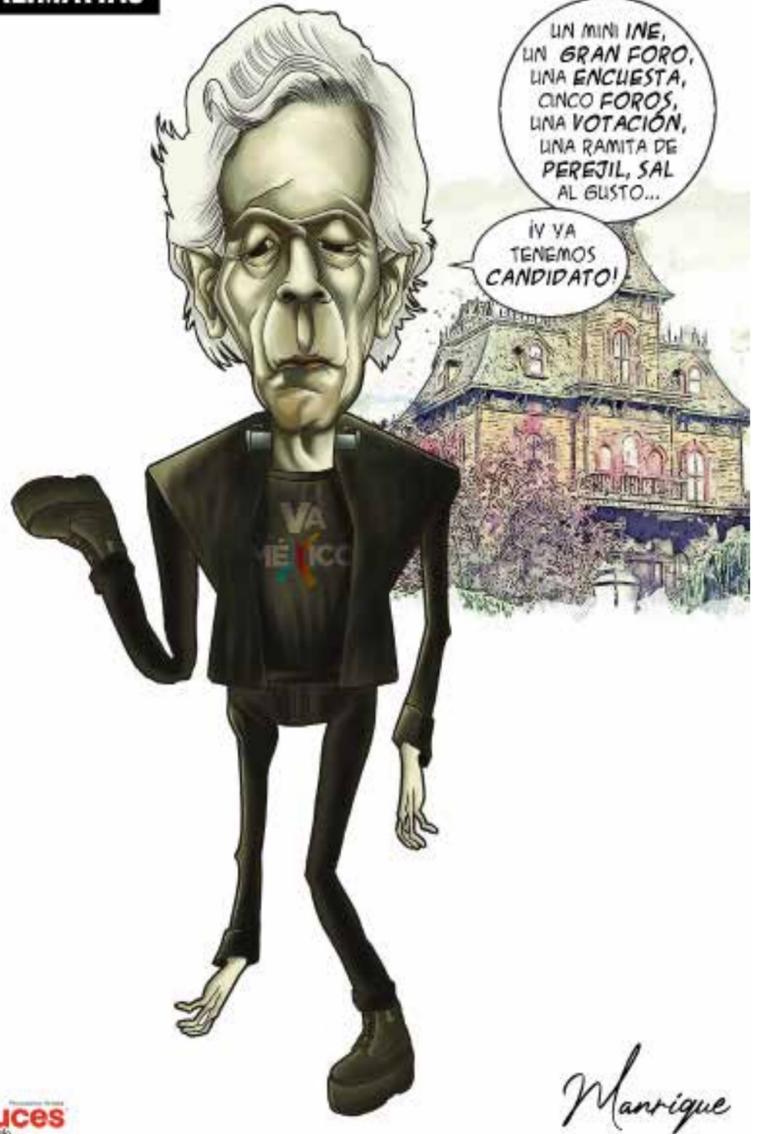
SI BIEN las encuestas le dan un aceptable porcentaje en las preferencias electorales, 42 por ciento de solidarienses en promedio votaría por su reelección, Lili Campos no es invencible. Su principal problema es no estar con la marca ganadora y **pretender conspirar contra un gobierno estatal que goza del total respaldo del gobierno federal** y que va empezando en el poder. Las antenas ya están bien puestas en el gobierno estatal que a tiempo se dieron cuenta de la simulación en las palabras de agradecimiento que la alcaldesa dio para la gobernadora durante su participación en la mesa del Grupo Plural del Congreso ¿De veras la alcaldesa querrá jugar a David contra Goliat?

LA DIFERENCIA de más de diez puntos de ventaja que en promedio le dan todas las encuestas a **Claudia Sheinbaum** sobre **Marcelo Ebrard** está entre otros factores en el apoyo incondicional que públicamente salió a manifestar un grueso bloque de gobernadores de Morena justo 24 horas antes de que se pusieran las de la contienda interna, particularmente las gobernadoras quienes por solidaridad de género buscan hacer historia llevando a una mujer a la silla principal de Palacio Nacional en sustitución del presidente **Andrés Manuel López Obrador**, quien desde el primer día que asumió el poder comenzó a trazar la ruta a seguir por su sustituta.

NUNCA estuvo en su mente Marcelo como sustituto, anteriormente lo sucedió en el gobierno de la Ciudad de México y no todo fue miel sobre hojuelas. A Claudia la visualizó siempre y la puso a prueba convirtiéndola no sólo en candidata sino en la primera jefa del gobierno capitalino en 2018. Con ella se rompió el mito de que las mujeres no eran aptas para gobernar la capital, de ahí la siguió una avalancha de triunfos de primeras gobernadoras en sus respectivos estados durante las elecciones de 2021: **Marina del Pilar**, Baja California; **Lorena Cuéllar**, Tlaxcala; **Evelyn Salgado**, Guerrero; **Indira Vizcaíno**, Colima y **Layda Sansores**, Campeche. En 2022 se sumó Mara Lezama, Quintana Roo y recientemente **Delfina Gómez** en el Estado de México.

ESTOS estados representan en la geografía electoral 28 millones 411 mil 63 electores de acuerdo a las listas nominales del INE, de los cuales **el 58 por ciento (16 millones 486 mil 467) votó por las ahora gobernadoras de Morena**. Toda esta masa de votantes no tiene problema porque las mujeres gobiernen desde las más altas esferas del gobierno y particularmente consideran que la verdadera transformación sería hacer historia convirtiéndola a una mujer en la primera presidenta de México, con lo cual no están de acuerdo los sectores conservadores que las siguen considerando incapaces para gobernar. DESDE Palacio Nacional se pavimentó la carretera para que Sheinbaum fuera adelante mientras Ebrard recorría el mundo para atender misiones especiales de su jefe el presidente mexicano.

GALIMATÍAS



Luces del Siglo

Manrique

FALLECIÓ TALINA FERNÁNDEZ

STAFF / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- La conductora y periodista Talina Fernández falleció la tarde de ayer a los 78 años tras ser hospitalizada de emergencia.

Los detalles sobre su muerte no han sido revelados, sin embargo, su hijo, Jorge "Coco" Levy señaló que el estado de salud de su madre era delicado; mientras que otras fuentes mencionaron que fue ingresada directamente a terapia

intensiva.

"La querida conductora mexicana Talina Fernández se encuentra hospitalizada, pudimos contactar a su hijo "Coco" Levy que confirmó la noticia, sin embargo, no quiso dar más detalles. Se rumora que está en terapia intensiva", detallaron en el programa 'La Mesa Caliente'.

Aunque no se sabe con exactitud los motivos de su ingreso, en varios medios de comunicación aseguraron que la "Dama del Buen Decir" ingresó al nosocomio por leucemia, donde se encontraba inconsciente.

"Talina Fernández estaba viviendo sus últimos momentos de vida, tiene una leucemia, está inconsciente. Estaba hospitalizada de urgencia y "Coco", su hijo, la reportaba como los últimos minutos", mencionaron en el programa De Primera Mano.

Catalina María del Sagrado Corazón Fernández, el nombre completo de la periodista de espectáculos, murió en un hospital de la Alcaldía Miguel Hidalgo, en la Ciudad de México, donde



Foto: Agencia Reforma

La conductora y periodista Talina Fernández falleció la tarde de ayer a los 78 años tras ser

FEMINISMOS EN CORTO Y SIN TANTO ROLLO

HAI DÉ SERRANO



Empoderamiento sin poder

Empoderamiento sin poder económico no es poder. Las mujeres que generan y controlan su dinero difícilmente pueden sentirse "poderosas". Mientras la violencia de género en contra de las mujeres persista, la igualdad está muy alejada. Y si las tareas del hogar y de cuidados siguen desempeñándolas principalmente las mujeres el camino será aún más largo.

"Las mujeres no pueden lograr la igualdad en el lugar de trabajo si están en una posición desigual dentro del hogar. Eso implica lograr condiciones equitativas y asegurarse de que el hecho de tener hijos o hijas no impida a las mujeres participar plenamente en la economía y hacer realidad sus esperanzas y aspiraciones", afirmó Carmen Reinhart, Vicepresidenta Senior y Economista en Jefe del Grupo Banco Mundial.

A pesar de todos los avances, las mujeres aún no participan al igual que los hombres en la economía. La tasa de participación económica para ellas, de 15 años y más, es de 41.7%, mientras que para los hombres es de 74.2%.

Y una de las razones, es que las mujeres, están en un círculo de violencia económica que no pueden romper. La desigualdad está en sus hogares. Han trabajado como "amas de casa", mamás y cuidadoras sin recibir un sueldo. No tienen ahorros o patrimonio. Han interrumpido —o tal vez nunca comenzado— su desarrollo profesional para dedicarse a su familia, lo que las limita a incorporarse al mercado laboral, pues no tienen experiencia, relaciones ni currículum. Es decir, han sido víctimas de violencia económica.

"Las mujeres son responsables de dos tercios

de los trabajos realizados en todo el mundo y, sin embargo, ganan sólo el 10% de los ingresos totales y sólo el 1% de las propiedades... ¿Hay igualdad? Hasta que la respuesta no sea sí, no podemos dejar de preguntárnoslo". Daniel Craig, actor británico de cine, teatro y televisión

La violencia económica es un tipo de violencia familiar poco visible y muy grave. Retenerle dinero, impedir que la mujer trabaje para que no "descuide" a los hijos, prohibirle que retome sus estudios o capacitación, en general, restringir el uso de los recursos económicos, son sólo algunos ejemplos de violencia económica o también conocida como abuso económico. Y desde luego, el no pago de la pensión alimenticia, que es el ejemplo clásico y más común de violencia económica.

Las mujeres se sienten en muchas ocasiones en

un callejón sin salida. Al no tener los recursos económicos, pocas posibilidades de trabajar y cuidar de las hijas e hijos, porque no hay estancias infantiles, "guarderías" ni escuelas de tiempo completo suficientes, cercanas o simplemente no existen en sus comunidades o ciudades; además, si el padre, pareja, es un agresor y les tiene amenazados. Todos los días estas mujeres se sienten solas, desamparadas. Y lo están.

@HaideSerrano dirige y conduce *Feminismos en Corto sin Tanto Rollo*, una plataforma sobre feminismo, perspectiva de género, igualdad, derechos humanos y paz. Es autora del libro "Mujeres líderes en la pandemia". Columnista en *Luces del Siglo* y *Milenio*. Conductora de *Luces del Siglo El Podcast*. Licenciada en Comunicación y maestra en Género, Derecho y Proceso Penal.

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

El estado es primer lugar a nivel nacional

Persiste dengue en Quintana Roo

Ya van mil 219 casos confirmados y tres muertes a causa de esta enfermedad

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Con mil 219 casos de dengue confirmados y tres decesos, Quintana Roo se mantiene en la primera posición a nivel nacional debido a la incidencia de este padecimiento transmitido a través del mosquito *Aedes aegypti*.

De acuerdo con el Panorama Epidemiológico de fiebre por dengue y fiebre hemorrágica por dengue, con información del Sistema Especial de Vigilancia Epidemiológica de Dengue, hasta el 22 de junio del año en curso el 74 por ciento de los casos confirmados corresponden a Quintana Roo, Yucatán, Veracruz, Guerrero y Tabasco.

En el país se han confirmado 3 mil 505 casos y cinco defunciones, de los cuales, mil 219 son de Quintana Roo que reporta también dos decesos, por lo que la entidad se mantiene en primer lugar a nivel nacional en incidencia por esta enfermedad.

Del total de casos registrados en el territorio quintanarroense, 690 son de dengue no grave y 529 de los considerados con signos de alarma y grave.

Por ciudad, Cancún tiene 521 casos de dengue no grave y 396 de los catalogados con signos de alarma y grave; en Chetumal se contabilizaron 99 de dengue no grave y 63 con signos de alarma y grave.

Mientras que en Isla Mujeres hay cinco casos de dengue no grave y 10 con signos de alarma y grave, en tanto, José María Morelos alcanzó 10 asuntos de dengue no grave y 10 identificados con signos de alarma y grave.

La Secretaría Estatal de Salud (SESA) informó que a la semana epidemiológica 23 se han eliminado 982.15 toneladas de cacharros, que representaban potenciales criaderos del mosquito portador del dengue, zika y chikungunya.

Las lluvias y las altas tem-



El gobierno estatal mantiene acciones para combatir el dengue.

Continúan jornadas vs mosquito en Benito Juárez

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- Antonio Chambé, director de Servicio Públicos del Ayuntamiento de Benito Juárez, dio a conocer que como parte de los esfuerzos que realizan en conjunto con la Secretaría de Salud en materia de prevención del dengue y combate a los mosquitos, se están llevando a cabo fumigaciones y jornadas de descacharrización a lo largo del municipio.

Indicó que, para esta semana, se está trabajando sobre las Supermanzanas 92 a 95, y la zona norponiente en las Supermanzanas 200, además de estar atendiendo las solicitudes de vecinos que ya se han organizado y solicitan servicios de descacharrización sobre todo

para levantar estos residuos.

Al momento, anunció que ya se han descacharrizado 35 Supermanzanas, sobre todo las más grandes, como la 94, 95, la 100, 102, el Cono Sur, toda la franja de las 200, la 75, Lombardo Toledano y Donceles, de donde se han recolectado 410 toneladas, de la que destacó 2 mil 826 llantas retiradas, uno de los focos principales de huevecillos del mosquito.

Explicó que estas acciones de fumigación y descacharrización para combatir al dengue es de alrededor del 45 por ciento en lo relativo al programa que mantienen en conjunto con la Secretaría de Salud, si bien recordó que las descacharrizaciones son un programa permanente que

seguirá lo que resta del año.

Antonio Chambé también recordó a la población que pueden hacer sus reportes en cualquier tema de Servicios Públicos a través del número de "Reporta y Aporta": 998-844-8035, incluyendo descacharrizaciones, podas de árboles, destape y atención a rejillas de coladeras y pozos de absorción e incluso fallas del servicio eléctrico.

Este último, como parte de una solicitud hecha por la presidenta municipal Ana Patricia Peralta de la Peña para que el municipio pueda contar también con los reportes y así gestionar la atención pronta por parte de la Comisión Federal de Electricidad, si bien indicó que hasta el momento ningún ciudadano lo ha hecho

peraturas generan condiciones ambientales que favorecen la proliferación del vector de estas enfermedades, por lo que, para disminuir los riesgos de transmisión se deben evitar los depósitos

de agua que sirven de criadero para los mosquitos.

Para el control larvario se han visitado 365 mil 897 viviendas y para eliminar al mosquito en su fase adulta se han nebulizado

82 mil 316 hectáreas, se han bloqueado 2 mil 376 casos probables, acreditado 262 viviendas como casas saludables y 207 edificios como libres de criaderos de moscos.

Avalan lineamientos

En la Vigésima Quinta Sesión Extraordinaria de Cabildo, encabezada por la presidenta municipal de Isla Mujeres, Atenea Gómez Ricalde, se aprobaron lineamientos del ejercicio y control de gasto.



Foto: Especial

Tratarán apagones en cita con la CFE

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- La Asociación de Hoteles de Cancún, Puerto Morelos e Isla Mujeres se reunirá con autoridades de la Comisión Federal de Electricidad (CFE) a fin de abordar el tema de las fallas en el servicio que ocurrieron hace unos días en la entidad.

Así lo informó Jesús Almaguer Salazar, presidente de esta agrupación, luego del reclamo que hicieron a la CFE, ya que los cortes de energía eléctrica que se presentaron en diversos puntos del estado ocasionaron afectaciones y pérdidas económicas a empresas, hoteles y a la población en general.

"El superintendente se comunicó personalmente conmigo, vamos a tener una reunión para tener claras las cosas, yo veo una actitud proactiva y razonable de

parte de ellos y esperamos tener buenas noticias, la próxima semana ya tenemos pactada la reunión".

En este encuentro dijo que se pretende conocer las condiciones en las que se encuentra la empresa del Estado mexicano y ver de qué manera se pueden complementar para solucionar estos cortes de energía eléctrica, puesto que la entidad no debe tener este tipo de afectaciones.

Respecto a si existió una intervención por parte de la gobernadora Mara Lezama Espinosa, a quien le solicitaron gestionar una solución, el hotelero manifestó que la comunicación entre él y los encargados de la CFE en Cancún fue directa.

"No dudo que ella -la gobernadora- haya hablado con el responsable de la CFE para facilitar el tema, pero -el superintendente- se

comunicó conmigo. De momento no tenemos ningún reporte (fallas en el servicio de luz)".

Sobre el llamado que también hicieron a Aguakan, Almaguer Salazar, comentó que ya tuvieron una reunión donde les explicaron que los problemas de agua se deben precisamente a la falta del suministro de energía eléctrica, por lo que confían en tener resultados positivos tras el encuentro con los responsables de la CFE.

Hay que recordar que hace unos días la Asociación de Hoteles, así como la Confederación Patronal de la República Mexicana (Coparmex) Quintana Roo se pronunciaron ante los cortes de luz que se presentaron y afectaron a la población, sobre todo por la tercera ola de calor que provocó altas temperaturas no solo en la entidad, sino en la mayor parte del territorio nacional.



Empresarios tendrán diálogo con autoridades de CFE por el tema de apagones.



Foto: Especial

Junta Directiva de la Uqroo pidió reponer la terna de aspirantes a la Rectoría.

Ordenan cambiar terna para Uqroo

EUGENIO PACHECO

CHETUMAL, Q. ROO.- Por diversas irregularidades en la selección de aspirantes a la Rectoría de la Universidad Autónoma de Quintana Roo (Uqroo), la Junta Directiva de esa institución rechazó la terna de candidatos propuesta por los integrantes de la Comisión Especial para este procedimiento, y le instruyó a reponer el procedimiento de evaluación de los perfiles a más tardar en 3 días.

La terna presentada por los integrantes de la Comisión estaba integrada Víctor Andrés Gáber Bustillos, Lucelly Mariana Roldán Carrillo y Tirso Juan Ordaz Coral, como los mejores perfiles de una larga lista de 25 aspirantes inscritos al proceso de selección del rector para el periodo 2023-2027.

En un comunicado público emitido por la Junta Directiva, órgano de gobierno universitario, indica que el pasado 20 de junio la Comisión Especial, encargada de proponer la terna de aspirantes a la Rectoría, entregó el acta con los resultados de su trabajo, con la propuesta de terna integrada por los mencionados aspirantes.

Posteriormente, el 27 de junio, la Junta Directiva analizó el sustento de la terna presentada por la Comisión Especial, la contrastó con la documentación disponible acerca de todas y todos los aspirantes registrados, con la decisión de no validar la propuesta enviada por considerarla claramente inconsistente con los criterios de evaluación establecidos en el artículo 24 del Reglamento de la Junta Directiva y los apartados VIII y IX de la convocatoria, dice el documento.

En el mismo documento se informa que este miércoles 28 de junio, la Junta Directiva notificó formalmente a los inte-

grantes de la Comisión Especial y la instruyó para que, en el plazo establecido en el artículo 26 del Reglamento de la Junta Directiva, reconsiderare en su totalidad la terna propuesta, teniendo en cuenta rigurosamente los méritos académicos, la experiencia y la calidad de los planes de trabajo de las y los aspirantes registrados.

Como resultado de la situación arriba descrita, la H. Junta Directiva deberá realizar ajustes en el calendario de la convocatoria, los cuales se anunciarán oportunamente, sin que esto signifique o provoque afectación al compromiso de concluir el proceso a más tardar el 15 de agosto de 2023, de acuerdo con la fecha establecida inicialmente en la convocatoria.

El artículo 26 del Reglamento de la Junta Directiva que se alude en el comunicado establece textualmente que ese órgano de gobierno podrá solicitar a la Comisión Especial una reconsideración parcial o total de la terna enviada en caso de que exista evidencia de algún conflicto de interés o de que el procedimiento no se realizó rigurosamente de acuerdo con lo establecido en el artículo 23 y 24 del mismo Reglamento.

Aunque la Comisión Especial dispondrá de un plazo máximo de tres días hábiles a partir de la fecha de notificación para responder las observaciones de la Junta Directiva.

Por la misma situación, en caso de existir conflicto con lo que le presente la Comisión Especial, la Junta Directiva podrá emitir una nueva convocatoria, o, en caso extremo, hacer uso de su facultad de resolver, en última instancia y en definitiva los conflictos que se presenten entre las distintas autoridades universitarias, y designar directamente al rector.

Conflictos laborales: revelan estadística

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- En Quintana Roo cinco trabajadores por cada 100 mil personas ocupadas suscribieron convenios de trabajo prejudiciales, es decir, llegaron a acuerdos laborales colocando a la entidad por debajo de la media nacional, cuya cifra es de siete.

El Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi) dio a conocer los resultados, a nivel nacional y por estado, de las Estadísticas sobre Relaciones Laborales de Jurisdicción Local (ERLAJUL) registradas durante 2022, —convenios de trabajo prejudiciales, conflictos de trabajo y emplazamientos a huelga—.

Para esta edición, las fuentes informantes ascendieron a 386, de las cuales, 191 fueron Juntas Locales de Conciliación y Arbitraje, 87 Centros de Conciliación Laboral locales y 108 Tribunales Laborales locales.

En el caso de los convenios de trabajo prejudiciales —conciliación laboral entre las partes— fue lo que más predominó en la entidad, puesto que cinco trabajadores por cada 100 mil personas ocupadas lograron un acuerdo.

Sin embargo, la entidad se ubicó por debajo de la media nacional que fue de siete trabajadores por cada 100 mil personas ocupadas, y los estados que más sobresalieron fueron Coahuila con 32 trabajadores; Sonora con 26; y Yucatán con 14.

Los conflictos de trabajo se dividen en individuales y colectivos. En los primeros, se afectan los intereses de los trabajadores individualmente determinados y en los segundos, los intereses de la totalidad de los trabajadores de



Foto: Especial

El Inegi dio a conocer estadísticas de conflictos laborales en el estado.

una empresa o establecimiento.

En ese sentido, en Quintana Roo, un trabajador por cada 100 mil personas ocupadas demandó un conflicto de trabajo, por debajo de la media nacional que fue de tres trabajadores; y la Ciudad de México se ubicó en primer lugar con ocho.

De igual forma, la entidad registró un conflicto individual por cada 100 conflictos registrados a nivel nacional, mientras que Ciudad de México con 24 casos; Jalisco con 11; Nuevo León, con nueve, son los que más casos reportaron el año pasado.

A nivel nacional, tres trabajadoras por cada mil personas ocupadas lograron solucionar o llegar a un acuerdo en sus demandas de conflictos de trabajo (individuales

y colectivos), en Quintana Roo dos colaboradores obtuvieron este arreglo.

Sobre emplazamientos a huelga, en territorio quintanarroense se presentaron 2.3 por ciento; la Ciudad de México y Nuevo León registraron el mayor número de emplazamientos a huelga y alcanzaron, en conjunto, 47.8 por ciento del total nacional.

El año pasado en el país se registraron 356 mil 442 convenios de trabajo prejudiciales, 138 mil 420 conflictos de trabajo (individuales y colectivos) y 3 mil 151 emplazamientos a huelga y estos constituyen el punto de partida para alcanzar otras etapas en el proceso de solución de las desavenencias de las relaciones laborales del ámbito local.

Se baja Téllez de la contienda

MAYOLO LÓPEZ, CLAUDIA GUERRERO Y GUADALUPE IRÍZAR

CIUDAD DE MÉXICO.- Tras la disolución del Consejo Electoral Ciudadano, la senadora Lilly Téllez informó que no participará en el proceso interno para definir al candidato presidencial de la oposición rumbo al 2024.

“A dos meses de definir al ganador, no hay árbitro, lineamientos técnicos ni procedimientos delimitados. Ante estas circunstancias ya he decidido que no participaré en ese proceso, el fin no justifica los medios.

“La oposición no sólo debe ser freno del régimen autoritario, sino alternativa y ejemplo. Por congruencia y sentido ético, no me inscribiré en la contienda convocada”, anunció Téllez.

A la par, desde su conferencia en Palacio Nacional, el presidente Andrés Manuel López Obrador afirmó que la senadora decidió bajarse de la contienda porque se dio cuenta de que no fue la escogida.

“Ya se dio cuenta (Lilly Téllez) que ella no fue la escogida, por eso espérense porque cuántos (aspirantes) hay ahora... 13, espérense. Es que algunos ya se están dando cuenta y otros ya se dieron cuenta (que no van a quedar), pero quieren estar ahí (en el proceso) porque quieren sacar una pluri, ya decidieron (los de arriba)”, mencionó el presidente.

Por su parte, el exmandatario Felipe Calderón lamentó la salida de Téllez de la contienda interna y urgió a los organizadores del proceso atender los señalamientos hechos por la senadora.

“Este es un anuncio muy lamentable. Muchas de las observaciones de la senadora @LillyTellez son serias y deben atenderse en bien de la seriedad, legitimidad y legalidad del proceso. Los organizadores deben abocarse a ello de inmediato.

“E insisto: una afiliación simultánea y vigilada permitiría un padrón interno de todos los partidos fortalecido con ciudadanos que haría posibles (elecciones) primarias con toda legalidad”, tuiteó Calderón.

La mañana del miércoles, en un video publicado en su cuenta de Twitter, la senadora Téllez criticó que el proceso interno para la elección del candidato de la oposición no garantiza condiciones de equidad entre los aspirantes, principalmente para los surgidos desde la ciudadanía.

“El Consejo Electoral Ciudadano se disolvió y se generaron diversas confusiones sobre los detalles del método inexplicablemente, no hubo respuesta. Mi posición ha sido muy clara, el método, así como se ha planteado, no garantiza que existan plenas condiciones de equidad entre los aspirantes.

“Nos han dejado tan sólo una semana para preparar una elección nacional, algo imposible para una ciudadana sin partido como yo. No otorga el poder de decisión a los ciudadanos, sino a los que movilizan ciudadanos. No genera certi-



No podemos oponernos al clientelismo gubernamental. Foto: Especial

La senadora Lilly Téllez ya no aspira a candidatura presidencial opositora.

dumbe sobre la autenticidad del padrón electoral interno y la forma de recibir y contar los votos”, señaló.

Lilly Téllez además acusó que podrían existir intereses desconocidos detrás de algunos aspirantes, lo cual violaría la certeza del proceso, y se lanzó contra el viejo régimen oligarca que ha imperado en el país en la toma de decisiones.

“No existen reglas claras sobre el origen y destino del dinero, por lo que no podemos saber qué intereses están detrás de cada aspirante. El resultado no dependerá de tu voto, sino de factores de decisión que hoy a una semana del inicio del proceso todavía se desconocen.

“No podemos combatir la ilegalidad violando la ley. No podemos oponernos al clientelismo gubernamental echando mano del clientelismo partidista o corporativo, y no vamos a contener a la nueva oligarquía morenista de la mano de los oligarcas del viejo régimen”, expresó.

Téllez dijo que seguirá denunciando las fallas del gobierno de López Obrador y deseó la mejor de las suertes a sus compañeros que vayan a participar en el proceso interno para la elección del candidato de la oposición.

“Seguiré trabajando por México por supuesto, seguiré levantando la voz y denunciando a este gobierno corrupto, inepto y mentiroso, porque nuestras familias merecen seguridad, libertad y mejor calidad de vida.

“Ya Dios decidirá qué camino debo seguir. Deseo la mejor de las suertes y éxito a quienes decidan participar bajo estas condiciones. Hago votos para que mantengan siempre su independencia frente a cualquier interés o presión. Éxito para ustedes, Xóchitl (Gálvez), Santiago (Creel), Beatriz (Paredes Rangel), Enrique (de la Madrid)”, agregó.

NO TE BAJES, LE PIDE XÓCHITL
Xóchitl Gálvez, quien el martes anunció que buscará la candidatura presidencial del Frente Amplio por México, pidió a Lilly Téllez que no se baje de la contienda interna de la oposición.

“¡Lilly, no te bajes! Esta lucha contra el autoritarismo necesita de tu congruencia y fortaleza. Si ya no hay vuelta atrás, estoy segura que nos encontraremos en el camino, cada una en su trinchera, y desde ahí lucharemos y ganaremos juntas”, tuiteó.

Ajuste

Una vez que fue disuelto Consejo Electoral Ciudadano, el Frente Amplio por México integrará dos instancias para organizar el proceso interno de elección de candidato presidencial.



Foto: Agencia Reforma

Apura oposición el procedimiento de elección interna

Arma otro Consejo el Frente opositor

Alistan Observatorio Ciudadano; vigilará a todos los aspirantes presidenciales

MAYOLO LÓPEZ / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- El Consejo Electoral Ciudadano, que se había integrado para organizar las elecciones primarias con que el Frente Amplio por México (FAM) postularía a su abanderado presidencial, quedó formalmente disuelto.

Guadalupe Acosta Naranjo, del Frente Cívico Nacional (FCN), informó que ahora se integrará un Comité Técnico, que estará compuesto por 13 elementos: 7 de la sociedad y 6 de los partidos, dos por cada uno, sin que puedan figurar los presidentes.

Además, dijo, se dará forma a un Observatorio Ciudadano, instancia que dará seguimiento al método de elección para, eventualmente, sacar “tarjetas amarillas”.

“Será cien por ciento ciudadano”, aseguró.

Acosta Naranjo recordó que el “mini INE” había sido concebido porque no se pensaba que los partidos de la alianza “Va por México” — PAN, PRI y PRD — tuvieran la voluntad de involucrarse en la organización de las primarias.

Este jueves se dará a conocer quiénes integrarán este Comité Técnico que sustituirá al Consejo, y que será el responsable de organizar la consulta ciudadana prevista para el próximo 3 de septiembre.

Con fecha del 27 de junio, el Consejo Electoral Ciudadano notificó al Frente Cívico Nacional de su disolución.

“En su momento aceptamos participar, a título personal y de forma honoraria, bajo la convicción de privilegiar la pluralidad de visiones, el diálogo y, en todo momento, actuar de forma autónoma e independiente”, dice el comunicado, firmado por el exconsejero presidente del IFE, Leonardo Valdés, y por diez per-

sonas más.

“El esquema bajo el cual se llevará el proceso de consulta ha cambiado respecto de lo originalmente planteado, por lo que el grupo original tomó la decisión de disolverse”.

En el Consejo figuraban Mari-claire Acosta, Sergio Aguayo Quezada, María del Carmen Alanís, Marco Antonio Baños, Teresa González Luna, Rosa María Mirón Lince, Rodrigo Morales, María Elena Morera, Arturo Sánchez y Guillermo Sheridan.

Sin embargo, Acosta Naranjo adelantó que el Comité Técnico podría estar conformado “por varios” de los que habían aceptado ser parte del Consejo Electoral Ciudadano.

“Algunos compañeros ya no dieron el paso porque lo habían hecho en el marco de un organismo de un proceso organizado netamente desde la ciudadanía, cuando nuestras esperanzas de que los partidos pudieran abrir su proceso eran menores”, explicó.

“Se disuelve porque pasamos al otro ejercicio. Comprendie-

ron que el hecho de que ahora se haga, no sólo ciudadano, sino conjuntamente con los partidos, es un paso en la democratización de la vida partidaria y ciudadana en México. No es un retroceso: lo estábamos haciendo cuando no estaba claro que los partidos iban a mostrar tal nivel de disposición de abrir el proceso electoral”.

EVITAR CONFUSIONES

Mariás Elena Morera, una de las integrantes del “mini INE”, llamó a evitar confusiones sobre el acuerdo entre los partidos de oposición y organizaciones civiles, que consideró como resultado de un proceso ejemplar, “en el que todos escucharon y todos contribuyeron”.

“Yo participé con gran gusto en una parte de este proceso convocada por el Frente Cívico Nacional. Ese momento ya terminó”, escribió en sus redes sociales.

Indicó que el Comité Técnico y el Observatorio Ciudadano ya están siendo conformados, y está semana se anunciarán sus tareas.

Niegan a jueza libros de la SEP

MANUEL ÁLVAREZ / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- La Secretaría de Educación Pública (SEP) informó a una jueza federal que no puede entregarle copias de los nuevos libros de texto para el ciclo 2023-2024, porque no cuenta con ellas.

“(La SEP y del Titular de la Dirección General de Materiales Educativos — DGME —) manifiestan su imposibilidad para remitir los ejemplares impresos de los libros de texto para la educación primaria y secundaria, toda vez que refiere que dentro de sus facultades no se desprende que el proceso de impresión y disponibilidad de los ejemplares”, informó el 22 de junio la jueza tercera de distrito en Materia Administrativa, Yadira Medina.

El titular de la DGME es Marx Arriaga, responsable del rediseño de los libros de texto para



La SEP dice a jueza que no tiene copias de libros de texto del ciclo 2023-2024. Foto: Agencia Reforma

ajustarlo al plan educativo del gobierno.

La respuesta de la SEP indicaría que la autoridad responsable de entregar los ejemplares a la jueza es la Comisión Nacional de Libros de Texto Gratuito (Conaliteg), que es la encargada de la impresión de los libros.

Pero el viernes pasado, el director del área de Producción Conaliteg en Querétaro, envió un oficio a la jueza, en el que “manifiesta su imposibilidad dar cumplimiento a la suspensión definitiva”.

El 7 de junio, la jueza solicitó la colaboración de los juzgados federales de Querétaro para comisionar a un actuario que se presente a inspeccionar la planta donde se están imprimiendo los libros para el próximo ciclo escolar.

Medina tramita el amparo de la Unión Nacional de Padres de Familia (UNPF) por la falta de con-

sulta de la SEP para el rediseño de los libros, y el pasado 26 de mayo concedió una suspensión definitiva en la que sujetó dicha edición a múltiples requisitos legales que se ignora si se están cumpliendo.

“El procedimiento para la impresión de los libros de texto para la educación básica para el ciclo escolar 2023-2024 debe apegarse a los requisitos con cada una de las etapas que la ley prevé para tal efecto, pues sólo de esta manera se garantiza su contenido pedagógico acorde con el interés superior de la infancia, así como con los objetivos democráticos y de formación académica”, ordenó la jueza, quien detalló una lista de seis pasos a seguir para acatar sus instrucciones.

La UNPF ya promovió un incidente por defecto en el cumplimiento de esta suspensión, que la jueza aún no ha resuelto.

Paleros quieren ser pluris: AMLO

GUADALUPE IRÍZAR / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- El presidente Andrés Manuel López Obrador dijo que algunos de los aspirantes de la oposición a la candidatura presidencial son paleros que están en el proceso para lograr un lugar plurinominal en el Congreso.

En su conferencia mañanera, López Obrador planteó que ya está tomado el acuerdo de quién será el candidato del Frente Amplio por México, que es conformado por PRI, PAN, PRD y organizaciones civiles.

Aseguró que tiene información de cómo se reunieron y se pusieron de acuerdo sus adversarios para tomar la decisión.

A pesar de que el lunes aseguró que en dos días daría el nombre de quién será el elegido, este miércoles el jefe del Ejecutivo federal indicó que lo revelaría después de su celebración del sábado 1 de julio en el Zócalo.

“No, no, claro que sí lo voy a dar, pero esperen a que pase la celebración (del 1 de julio), ¿no?, nuestra, pero ya les puedo decir porque ya tengo la información de cómo se reunieron, se pusieron de acuerdo, el lunes o martes”, indicó.

“Todos, la mayoría, a lo mejor hay algunos que no lo saben, a lo mejor hay algunos que están ahí de buena fe, pero la mayoría ya lo saben y están participando porque quieren ser plurinominales, su papel de paleros les va a dar la posibilidad de tener una pluri”.

El mandatario federal dijo que el candidato opositor estará acompañado del aparato de los medios de comunicación.

“Pero ya la mayoría lo saben, hay algunos que puede ser que ingenuamente están pensando de que va a haber democracia, y piso parejo, no, no, no, no, ya decidieron, y todo esto va acompañado del aparato de los medios, redes, y mucho dinero”, sentenció.

Oficializan traslado del AICM a Marina

VÍCTOR FUENTES Y SARAI CERVANTES / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- El presidente Andrés Manuel López Obrador decretará en breve la incorporación a la Secretaría de Marina (Semar) de las tres empresas paraestatales que operan el Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México (AICM).

La Comisión Nacional de Mejora Regulatoria (Conamer) publicó el martes el proyecto de Acuerdo presidencial para transferir a la Semar las paraestatales AICM, Servicios Aeroportuarios de la Ciudad de México (SACM) y Grupo Aeroportuario de la Ciudad de México (GACM), este último, encargado en su momento del aeropuerto cancelado en Texcoco.

Desde su creación en 1998, estas empresas estuvieron sectorizadas en la Secretaría de Infraestructura, Comunicaciones y Transportes (SICT), que ya no tendrá control sobre ninguna paraestatal, y sólo mantendrá en su sector a seis organismos

descentralizados. La Marina, en contraste, sumará un total de 25 paraestatales y descentralizados en su sector.

La Semar ya controla operativamente el AICM desde febrero de 2022, y su director general es un vicealmirante.

Ahora, el Ejecutivo argumenta que es necesario sectorizarlo en la dependencia militar por razones de seguridad nacional, y critica a las administraciones civiles previas.

“La seguridad en los aeropuertos es un desafío, que se maximiza en un contexto de capacidad limitada. No obstante, en los años anteriores se generó un descuido sistémico, que fue bien sorteado por el personal de a pie que opera en tierra, mar y aire. En las terminales se prestó un servicio con deficiencias y con áreas y equipamiento mal aprovechados, lo que generó vulnerabilidades que propiciaron actos de interferencia ilícita”, afirma el acuerdo.

“Asimismo, a pesar de contar con sistemas para monitorear

amenazas y riesgos en el área operacional, los reportes recogidos no eran atendidos con prontitud, la seguridad de las operaciones y el cumplimiento estricto de la normativa en la materia era nula”, agrega.

Se prevé que, en breve, el órgano Aeropuertos y Servicios Auxiliares (ASA), que sigue adscrito a la SICT, cederá el control de varios aeropuertos a la Secretaría de la Defensa Nacional.

La especialista en el sector aéreo, Rosario Avilés, lamentó la confirmación de la medida y aseguró que lo que hace falta es entender para qué sirven las Fuerzas Armadas y para qué la aviación civil.

“Las Fuerzas Armadas tienen una misión que cumplir en materia de seguridad, y se están distrayendo sus esfuerzos en administrar infraestructura y en construir hoteles y esa no es su función”, dijo en el marco de una reunión de la Asociación Internacional de Transporte Aéreo (IATA) realizada en la CDMX.

MULTIUSOS

Estas son las empresas a cargo de la Marina tras el traslado de las tres paraestatales que operan el AICM.



- Corredor Interoceánico del Istmo de Tehuantepec.
- Ferrocarril del Istmo de Tehuantepec.
- Turística Integral Islas Marías.
- Fideicomiso Universidad Marítima y Portuaria de México.
- AICM, SACM y GACM.

ADMINISTRACIONES PORTUARIAS DE:

- Acapulco, Cabo San Lucas, Ensenada, Dos Bocas, Coatzacoalcos, Salina Cruz, Progreso, Mazatlán, Topolobampo, Tuxpan, Altamira, L. Cárdenas, Guaymas, Manzanillo, P. Chiapas, Veracruz, Tampico, P. Vallarta.



Foto: Tomada de Internet

El proyecto de remodelación en el inmueble ha tardado más tiempo y no hay fecha para el regreso del fútbol americano.

Complica Mundial regreso de la NFL al Estadio Azteca

DIEGO MARTÍNEZ / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- Otra vez, México perdió de "a gratis" el partido de la NFL por la falta de planeación y organización del Estadio Azteca.

El 22 de noviembre del 2022, el Coloso de Santa Úrsula anunció de manera unilateral en un comunicado -dado a conocer tras el juego entre Cardinals y 49ers- que en 2023 no habría partido de la NFL porque se sometería a una remodelación rumbo a la Copa del Mundo de 2026, misma que ni ha llegado ni se sabe cuándo se realizará, por lo que el recinto seguirá operando como si nada en lo que resta del año, tanto que ya se pueden adquirir los abonos para el Torneo Apertura 2023 para el América, tanto varonil como femenil, y Cruz Azul.

El problema es que la NFL agendó desde hace meses la serie de partidos internacionales y ya no puede incluir un encuentro para este año en la CDMX, por lo que los aficionados en el país se quedaron sin partido de la Liga. El futuro es incierto.

Distintas fuentes consultadas por Grupo REFORMA coincidieron en que el Estadio Azteca, que tiene como director general a Félix Aguirre, no ha sido congruente con el calendario de remodelación, cambiando a cada rato los planes.

A finales de abril, el objetivo era cerrar el inmueble a partir del segundo semestre de 2023 y tenerlo listo para mediados del 2024, con lo que la NFL estaría contemplando regresar a la capital en noviembre del próximo año.

Ahora, agendar un partido de la NFL se ve con casi un año de antelación y fuentes revelaron que a más tardar en septiembre tanto Televisa como el Estadio Azteca deberán confirmarle a la Liga si estará disponible el recinto para fines del 2024.

Por lo pronto, lo que parecía una remodelación del Azteca será una "manita de gato", pues el mega proyecto inicial no ha sido autorizado debido a problemas con permisos, por lo que calendarizar un partido de fútbol americano se ve complicado.

El segundo partido del torneo será contra los caribeños

Juega México el liderato en Copa Oro ante Haití

El equipo haitiano quiere clasificar a los Cuartos de Final

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La Selección Mexicana regresa a la actividad en la Copa Oro y tras el triunfo contra Honduras, tendrá que medir sus fuerzas ante Haití. Los caribeños sumaron tres puntos en su primer encuentro, al superar 2-1 a

Qatar, por lo que el ganador de este partido, podría asegurar su clasificación a los Cuartos de Final.

El equipo que dirige el interino Jaime Lozano recuperó el aspecto anímico y el gol, luego de superar a Honduras 4-0 en la primera jornada. Con un doblete de Luis Romo y tantos de Luis Chávez y Orbelín Pineda.

En tanto que los haitianos tuvieron que remontar ante los invitados de Qatar. Tras perder 0-1 en el primer tiempo, el delantero Duckens Nazon (del CSKA de Sofía), igualó el marcador con un penal y en el complemento Frantzy Pie-

rot (del Maccabi Haifa) hizo el gol para quedarse con la victoria.

De esta manera el Grupo B tiene al 'tri' como líder por diferencia de goles, pero empatado en puntos con Haití, mientras que Qatar y Honduras están igualados sin sumar unidades aún.

El último antecedente entre ambos fue en las Semifinales de la Copa Oro 2019, donde México ganó en el tiempo agregado con un penal de Raúl Jiménez. Ese triunfo por la mínima bastó para que el entonces equipo dirigido por Gerardo Martino, clasificara a la Final y se coronó campeón

sobre Estados Unidos.

De los futbolistas mexicanos que disputaron ese encuentro sobreviven Guillermo Ochoa, Jesús Gallardo, Edson Álvarez, Carlos Rodríguez, Roberto Alvarado y Uriel Antuna. Mientras que en la banca se quedaron Orbelín Pineda y el suspendido César Montes.

Haití tendrá de nueva cuenta a Pirot y Nazon, junto con Alex Christian, Carlens Arcus (quien juega en el Vitesse de la Eredivisie), Bryan Alceus y el atacante Derrick Etienne Jr. (Atlanta United).



Foto: Tomada de Internet

La última vez que México y Haití se enfrentaron en Copa Oro fue en las Semis de 2019.



Este será el último torneo del circuito en Latinoamérica, antes de unirse con el PGA de Canadá.

PGA Tour Latinoamérica termina en Riviera Maya

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El PGA Tour Latinoamérica llega a su último torneo, el BUPA Championship que se realizará del 29 de junio al 2 de julio, en el campo del PGA Riviera Maya. La organización pondrá fin a sus actividades para fusionarse con el circuito de Canadá y formar el PGA Americas, que iniciará en febrero del 2024.

Este último torneo marcará el final de la temporada y com-

petirán 54 de los mejores 60 golfistas de la Totalplay Cup. Los mejores cinco clasificados ganarán un pase para el Korn Ferry Tour del próximo año.

Hasta ahora, el líder es el canadiense Myles Creighton, seguido de los estadounidenses Walker Lee y Chandler Blanchet. El latinoamericano mejor ubicado es el chileno Cristóbal Del Solar, quien está en el noveno sitio.

El BUPA Championship volvió a la Riviera Maya luego de la

edición realizada en 2022. Para esta ocasión, el campeonato repartirá 600 puntos al ganador y 330 al segundo lugar, con los cuales puede ubicarse dentro del Top 5 y así entrar a otras competencias del PGA Tour.

Cabe destacar que el torneo en Quintana Roo ofrecerá un bono extra económico de 100 mil dólares. El campeón se llevará 20 mil dólares, el subcampeón 15 mil, y el tercer lugar 12 mil. Los primeros 10 puestos recibirán este recurso extra.

Foto: Tomada de Internet

Logra Q. Roo oro en combate de TKD

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- Quintana Roo consiguió su primera medalla de oro en taekwondo. El playense José Bravo Ramírez fue campeón nacional, en la modalidad de combate, dentro de los Juegos CONADE 2023, que se realizan en el Centro de Convenciones de Plaza Galerías Tabasco 2000, de Villahermosa.

El taekwondoín se quedó con

la medalla de oro en la categoría infantil de -39 kilogramos. Bravo Ramírez superó primero a un representante del Instituto Politécnico Nacional, en la segunda ronda a Julián Durán de Puebla, en Semifinales a Jorge Montoya de Guanajuato y por último a Fidel Contreras, de Baja California, con un marcador de 8-1.

El playense entrenó para los Juegos Nacionales CONADE, en la Academia Fénix Cheng Woo Hoi, de Solidaridad.

Además de Bravo Ramírez, Quintana Roo contó con otros seis representantes en combate, donde destacó Karim Armin Vázquez, quien se quedó en la segunda ronda, al perder con el tabasqueño Abel Muñoz.

Taekwondo suma tres preseas para la entidad en esta edición de los Nacionales, un oro y dos bronce, cifra que puede superar a los resultados conseguidos en 2022, donde también hubo un par de preseas por el tercer lugar.



Foto: Tomada de Internet

El playense José Bravo dominó la división de los -39 kilogramos.



Foto: Tomada de Internet

Lista para competir

La gimnasta Simone Biles saldrá del retiro para competir en el torneo U.S. Classic. La medallista no participaba en ninguna prueba desde los Juegos Olímpicos de Tokio 2020.

TALENTO DE CAMPEONATO

Comienza la cuenta regresiva para las competencias que se realizarán en el marco de Expo Gastrónica, conoce a algunos de los jóvenes cocineros que buscarán el triunfo.

buena mesa

JUEVES 29 / JUNIO / 2023

EL ABC DE LA KOMBUCHA

TE LO CONTAMOS TODO SOBRE ESTA **MILENARIA BEBIDA FERMENTADA**, CÓMO SE ELABORA Y POR QUÉ HA GANADO ADEPTOS

VIVIANA MAHBUB*

Por sus beneficios a la salud, los fermentados han cobrado especial relevancia en las últimas décadas. Particularmente, la kombucha, una bebida que se supone originada en Manchuria, China, hace más de 2 mil 200 años, ha ganado espacio en supermercados, farmacias, tiendas especializadas... hay incluso quien se atreve a elaborarla en casa.

Para estar claros, la kombucha resulta de un proceso de fermentación: el té (infusión de *Camellia sinensis*), generalmente negro o verde, endulzado con azúcar, se somete a la acción biológica de un cultivo simbiótico, mejor conocido como SCOBY (acrónimo de Symbiotic Colony Of Bacteria and Yeast), también llamado hongo o madre de kombucha en analogía a la masa madre en la panificación.

Ese cultivo simbiótico se compone de bacterias del ácido acético y del ácido láctico, además de levaduras, que harán posible tres tipos de fermentación: alcohólica, láctica y acética.

En presencia de oxígeno, a esos microorganismos les toma de 7 a 10 días convertir el azúcar y el té en una bebida refrescante, ligeramente frizante y de acidez característica, con 14 aminoácidos, vitaminas y enzimas hidrolíticas.

“El proceso simbiótico de la kombucha nos muestra cómo la salud del planeta está ligada a la salud del hombre y viceversa. Por ello, es importante consumir kombucha artesanal, hecha con ingredientes de calidad y con respeto por los procesos”, señala Jaime Carral, maestro fermentador de La Semilla Colectivo.

Claro está que los resultados varían según condiciones de temperatura, oxigenación, concentración de azúcar, composición del SCOBY, tiempo de fermentación... Los expertos no recomiendan fermentaciones prolongadas, documentan un periodo promedio óptimo de 15 días.

HAZ EL INTENTO

Puedes encontrar kits en línea o armarte con lo básico:

- 3 litros de agua filtrada
- + 30 gramos de hojas sueltas de té verde o negro
- + 250 gramos de azúcar
- + 1 frasco de vidrio esterilizado
- + 1 SCOBY
- + 1 paño limpio de manta de cielo
- + 1 liga

PREPARACIÓN Calentar el agua y apagar el fuego al romper el hervor. Añadir las hojas de té e infundir de 10 a 20 minutos. Colar y endulzar (asegúrate de disolver por completo el azúcar). Cubrir la cazuela con un paño limpio y dejar enfriar. Verter en el frasco hasta llenar ¾ partes. Colocar el SCOBY. Tapar con el paño y fijarlo al cuello del frasco con la liga. Colocar en una alacena alejado de la luz y el sol, donde permanezca a una temperatura entre 21 y 26 °C. Monitorear la fermentación y comenzar a probar el resultado a los 10 días. Una vez alcanzado el punto de acidez y sabor, conservar en refrigeración.

Fuentes: “Understanding Kombucha Tea Fermentation”; “Tea, kombucha, and health: a review”; “A review on health benefits of kombucha nutritional compounds and metabolites”; “Health, Wellness, and Safety Aspects of the Consumption of Kombucha”; “Safety Aspects and Guidance for Consumers on the Safe Preparation, Handling and Storage of Kombucha”.

LIENZO PARA EXPERIMENTAR

Una vez que la fermentación está en su apogeo, la kombucha puede saborizarse con hierbas, frutas, especias... en el mercado mexicano algunas marcas artesanales añaden a esta bebida los beneficios de la cúrcuma, el jengibre, el romero, la hierbabuena...

“Lo que más nos gusta es experimentar con ingredientes de temporada: frutas, hierbas, flores... y ver cómo se complementan con los microorganismos vivos”, reconoce Fernanda Iturbide, fundadora de Kombucha Simbiótica.

“El contacto con los productores es enriquecedor. Hemos aprendido a trabajar con casi cualquier ingrediente, muchas hierbas y hasta cáscaras de fruta, para enriquecer los sabores y beneficios de esta gran bebida”, añade su socia Tania Góngora.

DÓNDE COMPRAR SIMBIÓTICA

☎ (55) 4989-0254
 @simbiotica.mx
 simbiotica.com.mx

LA SEMILLA COLECTIVO

☎ (726) 126-5585
 @kombuchalasemillacolectivo
 lasemillacolectivo.com.mx

TOMA NOTA

- El punto ideal para comenzar a beber y saborizar va de 15 días a tres semanas. Añade ingredientes paulatinamente, para no estresar al SCOBY.
- Manos, utensilios y cocina immaculados: la higiene es fundamental para evitar organismos patógenos.
- A mayor fermentación, más intenso el olor avinagrado. Tras 60 días la acumulación de ácidos deja de ser recomendable.
- Evita contaminación cruzada, no realices otras fermentaciones cerca de la kombucha.
- El SCOBY debe alimentarse con té endulzado. Ten en cuenta que conservarlo en refrigeración ralentiza su actividad.

RECONÓCELA

Las características de una buena kombucha:

- Es una bebida viva, no pasteurizada ni filtrada.
- Su efervescencia es natural, no carbonatada.
- Posee un característico sabor ácido, no dulce.
- Usualmente se produce en pequeños lotes.
- Si, tiene contenido alcohólico, usualmente menor al 0.5%

BENEFICIOS A LA SALUD

Por su contenido de aminoácidos, vitaminas, enzimas, minerales... la kombucha regala al organismo múltiples beneficios:

- **Su contenido de probióticos** equilibra la flora intestinal y, por lo tanto, favorece la función digestiva y al sistema inmune.
- **Su aporte de polifenoles** es aliado contra el envejecimiento, reduce la inflamación, la presión arterial, los niveles de colesterol y el riesgo de enfermedades cardiovasculares.
- **El ácido glucurónico**, uno de sus principales componentes, desintoxica y mejora funciones hepáticas y renales, ayuda a tratar y prevenir la diabetes.
- **Se le atribuye también** la capacidad de mejorar la salud del cabello, la piel y las uñas, además de reducir trastornos menstruales y sofocos menopáusicos.

*Internacionalista, cocinera, health coach y amante de los productores locales y artesanales @pequenoproductormx

RECOMENDACIONES

Antes de adoptar su consumo como un hábito, siempre es bueno consultarlo con tu nutriólogo de cabecera:

- Conserva en refrigeración a 4°C y bébela en ayunas, así favorecerás la llegada de los probióticos a tu intestino.
- Haz la prueba con un caballito y observa los efectos en tu metabolismo. Aumenta la cantidad paulatinamente.
- El Instituto Canadiense de Investigación para la Seguridad Alimentaria aconseja un consumo diario máximo de 125 ml (1 taza) para adultos saludables.
- No se recomienda para mujeres embarazadas o en lactancia ni para infantes.

Dónde: Av. de la Paz 2342, Col. Lafayette.
Cuándo: Martes a sábado, de 14:30 a 17:00 horas; 19:00 a 21:15 horas es el último horario, para salir 23:30 horas, aprox. Domingo, reservas para comida entre 14:00 a 16:30 horas.
Contacto: 331-976-8224.
Ticket promedio: A la carta: 800 a mil 200 pesos, por persona y sin bebidas. Omakase de 15 tiempos, mil 350 pesos por persona; de 21 tiempos, está en mil 900 pesos, no incluye bebidas.

■ Nigiris.

■ Tarta de toro con foie grass marinada en miso.

■ Almeja chocolata con verduras salteadas.

■ Flor de calabaza rellena de camarón.

■ Daisuke Maeda

KASUGA

Atrás de una tienda de diseño mexicano encontrarás una auténtica experiencia japonesa. Se trata de la emergente barra de nigiris de Daisuke Maeda, el originario de Takamatsu, Tokio, quien emprende su primer proyecto en solitario, luego de echar a andar Juniko en 2016, de su paso por el reconocido Rokai (CDMX) y otros restaurantes en Estados Unidos y Japón.

Los movimientos ciertos de dedos y muñeca que imprimen la justa presión para modelar cada uno de los 21 bocados y siete rollos del menú a la carta, pertenecen al radicado en México desde hace diez años. Y a la intimidad de una mesa comunal para diez personas y un salón privado para seis, transmite un cachito de su cultura, remontándose hasta el siglo 19, cuando surgió un nuevo estilo de sushi.

“Este estilo se llama edomae, que significa frente al Edo, o sea, como antiguamente se le llamaba a Tokio, una bahía donde hay mucho pescado fresco. Surgió hace 300 años, en ese entonces las técnicas de conservación eran a base de mucha sal y mucho vinagre”, ahonda el proveniente de Kagawa.

“El atún aleta azul es el protagonista de cualquier barra del planeta pero cada restaurante tiene su receta de shari, o sea, la receta de arroz para sushi, y yo busco potenciar el sabor del atún, ajustando las cantidades de vinagre y sal. Ahora hacemos nigiris y sushis con arroz abajo y pescado encima, porque nosotros amamos el arroz, como los mexicanos las tortillas”.

Además de edamames, almejas, ostiones y otros sabores para abrir apetito, su menú a la carta se complementa con rollo de matcha, mochi y helado del día. Empero, sólo está disponible por las tardes para motivar el voto de confianza del omakase, pues dicha alternativa está a la orden del día (bajo reserva) tanto para comidas como para cenas. Son dos alternativas las que puedes solicitarle al chef: una larga de 21 tiempos, y una más corta, con 15 bocados.

Y aunque no hay una sola manera de saborear las delicias del Sol Naciente, porque cada quién lo hace a su gusto, a decir de Maeda, la recomendación es tomar los bocados con la mano, y que la lengua primero esté en contacto con la proteína, no el arroz.

NUEVAS MESAS

Si quieres descubrir nuevas propuestas culinarias, ahí van tres para tu lista de lugares para visitar en la Ciudad

VIRIDIANA MUÑOZ

ALLIUM

Una propuesta gastronómica más libre, juguetona y con mayor uso de proteínas de origen animal es lo que ofrece Allium, a propósito de su cambio de domicilio de la Americana hacia la Colonia Providencia.

Luego de nueve años, los chefs María Ortega y Adolfo Galnares inauguraron hace un mes su nuevo comedor en la planta baja del edificio Leben Providencia. Uno de sus principales atractivos es la cocina abierta, visible hasta la terraza exterior, gracias a las puertas de vidrio que conectan con el comedor central.

“Empezamos como cocina de huerto, seguimos en esa línea de usar productos frescos y locales, pero con el cam-

bio nos liberamos un poco y nos divertimos, sumando más proteínas e insectos, como chinicuil (gusano de maguey), hormigas, chinchas de mezquite y escamoles de Hidalgo. No tenemos una definición de nuestra cocina, pero sabemos que es una de mucho antojo”, describe el chef.

La reinención constante del menú que prioriza los productos mexicanos y de temporada es el espíritu guía para la vitrina que entró en 2019 a The Worlds 50 Best, en la sección Discovery.

“El pescado es nuestro orgullo, tenemos un par de años añejando. Mero, vaqueta, pargo blanco y lubina son nuestros pescados salvajes favoritos para añejar. Nos han llegado piezas de más de 20 kilos que les damos dos semanas de añejamiento, nos encanta porque se suaviza la carne, se compacta la proteína y se intensifica el sabor a pescado rico”, agrega el formado en el CIA.

Tomando inspiración, técnicas y sabores de Jalisco, Yucatán, Oaxaca, Veracruz y hasta Asia, es

como la masa madre que trabajan desde hace seis años, el queso de Atotonilco, los vegetales de Ajijic y los frutos del mar de Ensenada y Nayarit se transforman en joyas comestibles; siendo la ensalada de betabeles ahumados, arroz inflado, higos y queso, su plato más pedido.

“Para el pescado con sikil p'aak, aunque el protagonista es el pescado madurado durante 12 días, nos inspiramos en Yucatán y su emblemática salsa espesa de pepitas calabaza. Otro que pide mucho la gente es el tiradito de salmón Ora King, lleva jengibre, soya, aceite de ajonjolí, piña tatamada, aguacate y jalapeño. Cambiamos la proteína por atún cuando no es temporada pero siempre lo tenemos.

“Las gorditas de chicharrón de pato son nuestro plato más nostálgico, porque tratamos de hacerlo al estilo CDMX. Guisamos las pieles del pato con chile guajillo, cebolla y ajo, rellenamos la gordita y solo le ponemos aguacate y cebolla encurtida”, concluye Ortega.

Dónde: Av. Providencia 2411, local 106, Col. Providencia.

Cuándo: Martes a sábado, de 14:30 a 23:00 horas; domingo hasta las 17:30 horas.

Contacto: Allium.com.mx. Reserva mesa a través de www.covermanager.com

Ticket promedio: 700 pesos, por persona, con bebidas incluidas.

Tip: Pregunta por el menú degustación, cuesta mil pesos.

■ Pescado sikil p'aak

ISABELA

■ Preparación del tagliatelle Isabela.

Si el antojo apunta hacia lo italiano y el plan es impresionar a los seres queridos o a los colegas, este comedor de grupo Alme (La Madalena, Azia, Beluga y otros) es opción desde hace cinco meses.

Un hipnótico candil giratorio en el vestíbulo es preámbulo para el deleite que espera escaleras arriba, donde un cálido interiorismo a media luz delata una extensa cocina abierta, horno de piedra y cava con joyas del País de la Bota, como los súper toscanos (término de prestigio acuñado por Robert Parker) Solaiá, Sassicaia y Tignanello.

Son casi 50 recetas las

que reúne el menú, entre una decena de entrantes, nueve platos fuertes, dos risottos, once preparaciones distintas de pastas, tres de pizzas y otras; pero son justo éstas últimas las que llaman especial atención, señala el chef ejecutivo Jorge Elvin Dávalos Ruiz.

“Tenemos pastas importadas de Italia pero otras son frescas, las hacemos nosotros desde cero, como la tagliatelle, raviolos y bucatini (similar al espagueti pero con un agujero al centro).

“La pasta Isabela es nuestro plato emblema y lo que más piden porque la preparan en la mesa. Se trata de

una tagliatelle fresca, preparada dentro de un queso Grana Padano D.O.P. Se le agrega una crema con aceite de trufa y parmesano, y lleva trufa rallada encima”, describe el tapatio que pasó por Tintoretto, Ohlalá y otros restaurantes.

La clásica Margarita, al tartufo y mortadela con pistache, son las tres pizzas que propone en la carta; aunque obediendo caprichos también está la alternativa de diseñar una a placer, mezclando pepperoni, jamón de pavo, prosciutto o salchicha italiana.

“Dos días dejamos fermentar la masa para pizza, entre el pre fermento, com-

plemento y dejar reposar. Nuestra masa madre nació en octubre, y desde entonces la alimentamos para hacer nuestra focaccia y pizzas de estilo napolitano. Utilizamos harina Caputo doble cero que da textura suave a los horneados, creando una experiencia agradable”, detalla el cocinero autodidacta que suma 12 años de trayectoria.

El firme propósito de complacer antojos se manifiesta hasta el final de su menú, tal como delata un clásico tiramisú, con su sedoso queso mascarpone, soletas y café; hasta recetas más actuales como las donas de Nutella, y el cheesecake de berries.

Dónde: Av. Real Acueducto 270, frente a la discoteca La Santa, en Puerta de Hierro.
Cuándo: Todos los días, de 13:00 a 0:00 horas.
Contacto: 331-523-9271.
Ticket promedio: 700

por persona, con bebidas incluidas.
Tip: Tienen música en vivo de miércoles a sábado, desde las 21:00 horas; y también en la comida de viernes a domingo.