

**Perspectiva de género**

Para fortalecer la perspectiva de género en la administración pública estatal, el IQM imparte un taller dirigido a consejeras de Comités.



Foto: Especial



Foto: Especial

La Universidad Politécnica de Tulum, una de las beneficiadas por el Iteqroo.

## Inyectan \$300 millones a mejorar universidades

EUGENIO PACHECO

CHETUMAL, Q. ROO.- Diversos planteles de educación superior en Quintana Roo recibirán para su mejoramiento y ampliación en lo que resta de 2023 una inversión total de 300 millones de pesos, informó el director general del Iteqroo, José Rafael Lara Díaz.

Entre las universidades que serán beneficiadas con esta histórica inversión de parte del gobierno de Mara Lezama Espinosa, se encuentra la Politécnica de Tulum, cuya primera etapa ya finalizó, y se iniciará la segunda.

En la Universidad Tecnológica de Cancún se construye el Poliforum, que representa la octava etapa de esta institución; en la Universidad Politécnica se construirá una cafetería, entre otras acciones que se continúan proyectando conjuntamente con la Secretaría de Educación del estado.

Los planteles de este nivel educativo están siendo contemplados dentro del programa de inclusión para personas con discapacidad, dijo el titular del Instituto de Infraestructura Física Educativa de Quintana Roo (Iteqroo), al informar que, por ejemplo, en el edificio recién construido para la Universidad Politécnica de Tulum se instalaron dos elevadores para facilitar la movilidad de este segmento poblacional.

Aseguró que en breve habrá

de parte de la gobernadora Mara Lezama más detalles sobre los proyectos que van a desarrollarse en este último cuatrimestre para las escuelas de nivel medio superior, universidades y tecnológicos.

“Los 300 millones servirán para terminar obras y para iniciar otras que están pidiendo los estudiantes y que la gobernadora Mara Lezama les está dando respuesta inmediata”, dijo el titular de Iteqroo.

El funcionario recordó que estas acciones deben sumarse a las que se han realizado para abrir nuevas oportunidades de educación superior a cientos de jóvenes en comunidades rurales que están a punto de desertar de su formación por falta de alternativas como la firma de un convenio para establecer el Programa Estatal de Educación Superior a Distancia, firmado por la gobernadora.

A través de esta alianza, con sello distintivo del Nuevo Acuerdo por el Bienestar y Desarrollo de Quintana Roo, la entidad es punta de lanza para que jóvenes de comunidades rurales tengan los medios para seguir estudiando en las unidades de educación a distancia de Puerto Morelos, Chunchuhub, Felipe Carrillo Puerto; y en La Pantera, Bacalar, y por ello se invirtieron 70 millones de pesos, de los cuales casi la mitad fueron en tecnología y el resto en infraestructura educativa, apuntó.

## Operativos vs dengue

Las Secretarías de Salud y Educación del estado trabajan de manera coordinada para realizar operativos contra el dengue en escuelas públicas, y así eliminar criaderos de moscos.



Foto: Especial

## Encuestas estatales

La dirigencia nacional de Morena replicará las reglas que usó en candidatura presidencial, para definir a sus abanderados a ocho gubernaturas y a la Jefatura de la CDMX.



Foto: Especial

Cemex quiere operar un banco de extracción de material pétreo en Tulum.

Operaría un banco de extracción en 650 ha

# Quiere Cemex sacar de Tulum material pétreo

En etapa inicial cementera buscaría roca caliza a una profundidad de 13 m.

MARCO ANTONIO BARRERA

TULUM, Q. ROO.- La empresa Cemex busca habilitar y operar un banco de extracción de materiales pétreos para la fabricación de cemento en un terreno de 650 hectáreas (ha) del municipio de Tulum, Quintana Roo.

Con el proyecto se quiere implementar por los siguientes 15 años la primera de nueve etapas contempladas para extraer, explotar y aprovechar los recur-

sos del suelo, especialmente los materiales pétreos, canteras y bancos de piedra como materia prima para cubrir también el crecimiento inmobiliario.

La MIA “Habilitación y Operación de un Banco de Materiales con Trituradora y Planta Cribadora” está radicada en el expediente 23QR2023HD062 que fue reportada en la Gaceta Ecológica DGIRA/0039/23 de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat), el 7 de septiembre pasado.

“Lo anterior obedece a la creciente demanda de materiales y agregados pétreos en el Estado de Quintana Roo, como resultado del aumento en la actividad de la industria de la construcción y

al crecimiento del Municipio de Tulum”.

En el citado documento se precisa que la etapa inicial será para la extracción de la roca caliza por encima del manto freático a una profundidad de 13 metros para aprovechar un volumen de material pétreo de 6 millones 445 mil 480.6 metros cúbicos.

Para la perforación del suelo, según el mismo documento, se usarán retroexcavadoras, cargadoras, barrenos y explosivos, así como un volumen de combustible diésel mensual de 60 mil litros que se trasladará en contenedores.

MÁS INFO. [lucesdelsiglo.com](http://lucesdelsiglo.com)

## EVALÚAN ACTIVOS

La gobernadora Mara Lezama Espinosa se reunió con la secretaria de Gobernación, Luisa María Alcalde, y la directora de Fonatur, Lyndia Quiroz, para evaluar activos del CIP Cancún.



Foto: Especial

## Incluyen delito de pederastia en Código

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- La XVII Legislatura del Congreso estatal aprobó una reforma al Código Penal para incluir el delito de pederastia con la finalidad de proteger a las niñas, niños y adolescentes de la entidad, además de incrementar las sanciones contra quien cometa el delito de abuso sexual.

Con la reforma, que fue impulsada por el Ayuntamiento de Benito Juárez, se incrementaron las penas por el delito de “abuso sexual” pasando de 6 a 10 años de prisión, y hasta 200 días de multa, a una pena de 9 a 18 años de prisión y de 750 a 2 mil 200 días de multa la nueva pena.

El secretario general del Ayuntamiento de Benito Juárez, Pablo Gutiérrez Fernández, expresó que esto es un paso importante no sólo en Cancún, sino en todo el estado para el combate a este delito y la protección de las niñas, niños y adolescentes, ya que es un tema delicado que se debe de atender, además de responder a algunos problemas que llegaban a encontrarse en los procesos legales.

“Que sepan que vamos a estar trabajando a marchas forzadas y con pasos firmes para que este tema se revierta, y poder proteger a nuestras infancias, es lo más importante, es prioridad para la administración municipal que encabeza

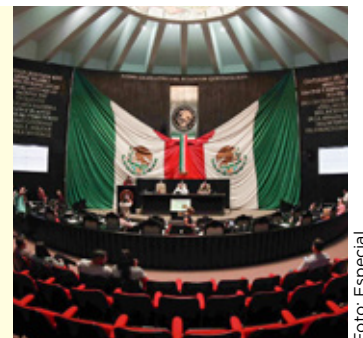


Foto: Especial

El Congreso estatal aprobó una reforma al Código Penal.

hoy la presidenta municipal Ana Paty Peralta, como también para el gobierno del estado que encabeza la gobernadora (Mara Lezama)”, expresó.

Agregó que, además de tipificar el delito dentro del Código, y con ello las penas que tendrá como consecuencia, es importante también el haberlo hecho imprescriptible, algo que vieron sobre todo durante las mesas de trabajo con diversas dependencias y expertos, quienes mencionaron que, en muchas ocasiones, la longitud de los procesos podía llevar a acuerdos o prescripciones.

“La Fiscalía Especializada en estos delitos, al no estar tipificada la pederastia, tiene que encontrar la forma en dónde encuadrarlo, pero ya que esté publicada (la reforma) pues bueno, ya va a estar establecido este delito dentro de nuestro Código Penal y va a ser un delito que va a ser imprescriptible, pues en muchas situaciones llegan a algunos acuerdos, entonces estos se tienen que seguir por oficio, es un tema muy delicado”, declaró.

Finalmente, agregó que es de suma importancia que esta iniciativa homologue también el Código Penal estatal con la reforma recientemente aprobada por la Cámara de Diputados al Código Penal federal, que también establece los delitos sexuales contra menores de 18 años como imprescriptibles.

## Rehabilita IMSS hospitales en QR

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- El Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) implementa un programa especial de rehabilitación de unidades y hospitales en Quintana Roo, con la intención de mejorar la atención hacia los derechohabientes.

El jefe de prestaciones médicas, el doctor Gustavo Prieto Torres, explicó que estas acciones van enfocadas a la renovación de quirófanos, áreas de tococriugía y salas de expulsión, que tendrá una inversión de más de 24 millones de pesos.

Detalló que en el Hospital General de Zona (HGZ) No. 01 de Chetumal, se invertirán 7 millones 59 mil 932 pesos; en el Hospital General de Zona con Medicina Familiar (HGZ/MF) No. 2 de Cozumel, 783 mil 531 pesos.

También se atenderá el HGZ No. 03 de Cancún con 1 millón 232 mil 48 pesos de inversión; el Hospital de Gineco Obstetricia y Pediatría (HGOP) No. 07 con 2 millones 352 mil 925 pesos; en tanto que en el HGZ No. 18 de Playa del Carmen se destinará 5 millones 391 mil 897 pesos.

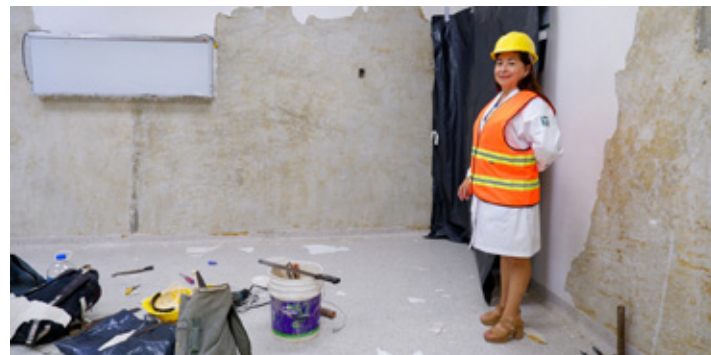


Foto: Especial

Hospitales del IMSS en Quintana Roo están siendo rehabilitados.

En ese sentido, abundó que el Hospital General Regional (HGR) No. 17, de Cancún, tendrá mantenimiento de la sala quirúrgica de urgencias, tres de expulsión, cuatro salas quirúrgicas, sala mixta y dos de expulsión, para ello se destinarán 7 millones 490 mil 462 pesos.

Dijo que estos trabajos ya se llevan a cabo y en conjunto dan poco más de 24 millones de pesos, incluso, reiteró que a pesar de las obras de rehabilitación, las intervenciones quirúrgicas urgentes no serán retrasadas ni suspendidas.

Prieto Torres comentó que

adicionalmente existen otros dos proyectos de inversión, uno especial para la rehabilitación mayor de hospitales prioritarios donde se invertirán más de 50 millones 800 mil pesos en Chetumal, Cozumel, Cancún, y Playa del Carmen. “Se atenderán aspectos como equipo electromecánico, mejora en áreas de hospitalización, imagenología, consulta externa, urgencias, laboratorios, áreas exteriores, de máquinas, baños públicos, de hospitalización, y en algunos casos, lactario o barda perimetral”.

MÁS INFO. [lucesdelsiglo.com](http://lucesdelsiglo.com)

## Cumplen civilidad

Quintana Roo conmemoró con responsabilidad y civilidad el Día Nacional de Protección Civil, en el marco del Segundo Simulacro 2023 que se llevó a cabo en todo México.



Foto: Especial

## NIDO DE VÍBORAS POR KUKULKÁN

QUÉ de espectacular podría informar ayer la alcaldesa de Benito Juárez, **Ana Patricia Peralta** a un año de haber asumido el cargo en calidad de suplente de la ahora gobernadora de Quintana Roo, **Mara Lezama Espinosa**, impulsora de las obras de infraestructura urbana más impactantes que el gobierno federal y estatal realizan en esta demarcación, como la remodelación de la Avenida Colosio, la construcción de un distribuidor vial para el Aeropuerto Internacional de Cancún, que ya fueron concluidas y se espera que en diciembre entrante sean inaugurados la Estación del Tren Maya que estará conectada a las instalaciones aéreas para mejor movilidad de los turistas; el puente vehicular de casi 9 kilómetros sobre la Laguna Nichupté; y la Avenida Chac Mool que evitaría a muchos trabajadores tener que pasar por el centro para ir a la zona hotelera o salir de la ciudad.

CON qué obra u acción podría opacar la alcaldesa cancenense el trabajo hecho por su antecesora, la respuesta es elocuente. Sin embargo en su deslucido discurso, a Ana Paty no le quedó de otra que colgarse de los beneficios que representarán para Cancún y sus áreas conurbadas, este paquete de cinco megaobras que no se habían realizado jamás en 48 años de fundación del estado. Obvio no podía colgarse la medallita en presencia de la gestora de estos proyectos, a quien la alcaldesa tuvo que reconocerle sus logros ante el público convocado a su evento de informe de gobierno sobre la Plaza de la Reforma del palacio del ayuntamiento.

DURANTE un año Ana Paty ha venido gobernando el municipio por inercia de lo establecido por el gobierno federal y lo encaminado por su antecesora, incluido todo el gabinete porque ella no los pudo escoger cuando llegó como afortunada suplente, como es lógico a ella muchos no le deben el cargo y por lo mismo nadie le siente como su jefa y el proceso de aprendizaje se ha ido prolongado sin más logros que colgarse de lo construido por el gobierno de la Cuarta Transformación. 'He tenido la suerte de vivir de cerca la transformación de Cancún, que comenzó hace 5 años', se justificó.

ESA suerte de brillar con luz ajena, con los programas federales de bienestar para los sectores más vulnerables aplicados actualmente en el municipio por disposición federal y estatal, es lo que mantiene a Ana Paty en el ánimo de quienes militan o simpatizan con el movimiento de transformación nacional impulsado por el presidente **Andrés Manuel López Obrador**; los convencidos creen en el proyecto independientemente de quién gobierne, apoyan la causa no a las personas. Por eso estuvo fuera de lugar la difusión de videos de ciudadanos previamente elegidos agradeciendo a la alcaldesa Ana Paty todos sus apoyos y atenciones, cuando la realidad es que ella sólo es el último eslabón de la cadena de mando en la entrega de estos apoyos a través de pensiones o becas para personas de la tercera edad, madres solteras, jóvenes, niños y niñas, así como a discapacitados.

SU discurso estuvo cargado de optimismo, buenos propósitos y muchas felicitaciones por los éxitos logrados (faltaron el confeti y las serpentinas), sin contenido de una sola obra o acción que lleve impreso el sello personal de Ana Paty quien durante el acto, como ha venido siendo todo este tiempo, fue opacada por Mara Lezama e inclusive se mimetizó e intentó reproducir el talento discursivo de la gobernadora que domina la comunicación con la gente y resultó una copia forzada.

EN uno de sus deslices, la alcaldesa regañó a los ciudadanos porque tiran mucha basura e inclusive contó que en sus recorridos que hace constantemente le da mucha tristeza encontrarse con desechos en las calles, les ordena a los responsables retirarla, pero más tardan en llevarse la basura que en aparecer nuevas bolsas que dan mal aspecto urbano. Para ella que se desenvolvió en la zona hotelera de Cancún, hasta ahorita que pisa las calles y se mete a las regiones o colonias le resulta una sorpresa desagradable ver estos escenarios que para los ciudadanos que habitan esas zonas son parte de su cotidianidad precisamente por la deficiencia e insuficiencia de los servicios públicos.

## REUNIÓN EN LA CORTE EMPRESARIAL



Luces del Siglo



Foto: Especial

# 'SE QUITA LA MÁSCARA Y DICE: SOY TU FAN'

STAFF / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- Entre el comando de asaltantes que irrumpió a su casa de la CDMX hace un mes, Miguel Bosé se encontró, inesperadamente, con un admirador de su música.

"Se me queda el jefe mirando, mira a los otros y dice: 'Chavos, este es Miguel Bosé'. Se quita la máscara y dice: 'Yo soy tu fan'. Te lo juro, México es un país maravilloso, pero es verdad que es muy surrealista. Entonces me quedé y dije: 'Mira, vamos a llevar las cosas por buen camino o se acabaron los conciertos'.

"De repente se oye una voz por detrás que dice: 'Una selfie, una selfie'. Y el jefe dice: 'Cállate, pendejo, ya cállate'. Esas cosas que dices no es posible lo que está pasando. En ese momento tuve la sensación de que no iba a pasar nada y me entró más tranquilidad", relató el cantante en el programa español El Hormiguero.

El asalto a su residencia, ubicada en la colonia San Bartolo Ameyalco en la alcaldía Álvaro Obregón, ocurrió el pasado 18 de octubre a las 20:30 horas, mientras sus hijos tenían una pijamada con su mejor amigo y todos estaban acostados.

"De repente me despierta

alguien. Miro, veo unas caras que no reconozco y estaba encañonado con una pistola, con silenciador. Estábamos todos rodeados de gente armada hasta los dientes con metralletas y artillería pesada muy grande", recordó el intérprete de "Amante Bandido".

Bosé, quien presentó una denuncia formal ante la Fiscalía de la CDMX por el robo, consideró que los responsables del crimen, a pesar de haber neutralizado a su personal de seguridad, no eran profesionales pues actuaban de manera errática.

"Al final nos ataron con los lazos (agujetas) de mis deportivas (tenis)", explicó.

"Los profesionales de verdad ni se enfrentan con las personas. Había empujones entre ellos, insultos hacia mí, pero no hubo violencia física. Yo estaba súper lúcido".

Respaldó su hipótesis relatando que los atracadores le pidieron una cifra de dinero tan alta "que nada más la tienen los narcos".

Durante el asalto, dijo Bosé, intentó negociar con los asaltantes para que no separaran a sus hijos (Diego y Tadeo), por lo cual los metieron en una habitación junto con una trabajadora doméstica, atados y vendados. Mientras tanto, la estrella

acompañó a los asaltantes para abrirles las cajas fuertes y que pudieran llevarse dinero y objetos de valor que había.

"En mi casa no hay dinero, nada más que para las quincenas de los trabajadores y para el día a día de las compras, porque funcionamos con tarjeta, o pedidos".

El intérprete, de 67 años, quien se encuentra promocionando su docuserie Bosé Renacido, resaltó en su narración el valiente comportamiento de sus hijos en un momento que pudo ser traumático.

"Fueron unos campeones, en sus ojos no había nada de miedo", afirmó.

## OPINIÓN

JOSÉ LUIS CARRILLO RAMOS



# Vulnerables

"Nadie es más vulnerable que aquel que nada teme", este dicho extraído de una cita de Marco Velejo Patérculo, historiador Romano que hace referencia a la derrota militar que los germanos propinaron al todopoderoso imperio, en terrenos de la actual Alemania.

La Historia relata los logros obtenidos por un joven Caudillo Germano, Arminio, quien fue capaz de frenar el avance de las Legiones de Quintillo Varo, y propició grandes corajes y vergüenza al Imperio Romano, comandado por Augusto.

El joven y ambicioso Caudillo Querusco, no aceptaba la sumisión a Roma e ideó un plan para frenar las ambiciones expansionistas de Roma, contar con la confianza de Varo, quien lo había formado y educado desde niño.

Desde esta privilegiada posición, pudo organizar una gran emboscada a las Legiones en un terreno favorable para compensar la inferioridad militar;

sorprendidas, agotadas y sin capacidad de maniobra, las tropas del Imperio Romano, simplemente fueron derrotadas.

"¡Quintillo Varo, Quintillo Varo, ¡devuélveme mis Legiones!" relató el Historiador Romano, Suetonio, al contar que frecuentemente el emperador Augusto, en el momento más amargo de la derrota, gritaba al tiempo que se daba golpes contra la pared.

Mundos ocasionalmente en conflicto, otras veces aliados, pero en cualquier caso, siempre vinculados mediante complejas relaciones de intereses y traiciones...

Varo avanzó desde su base en Westfalia al mando de 20 mil Romanos altamente preparados y equipados para sofocar una insurrección.

Lleno de la arrogancia característica Romana, NO podía imaginar que un hombre, educado y formado por ellos mismos, los haría pasar un trago amargo,

al sufrir una de las más grandes derrotas en la historia del Imperio,

Pocos se salvaron de morir alcanzando el Río Rhin, a parte de los miles de soldados masacrados por Arminio y los germanos, lo más relevante, desde un punto de vista de percepción de fortaleza, fue la pérdida de más del 90 por ciento de las águilas imperiales, insignias sagradas, que portaban las Legiones y que simbolizaban su Honor.

Estoy hablando de la Batalla realizada en los Bosques de Teutoburgo hace más de dos mil años...

¡No estoy hablando de la Política Mexicana!  
¿En momentos de las famosas "Alianzas", "Frentes" o "Coaliciones" tan comunes y conveniencias en la Política Mexicana, los adversarios históricos, ¿serán capaces de "olvidar" así tan simple?

¡Vemos un tremendo cambio de Políticos de uno a otro Partido; más rápido que cambiar de calzones!

Motivos salen sobrando, muchos rumores aseguran que es por dinero, otros que es por amenazas de carácter legal y personal, otros más para lograr su "purificación política".

¿Cuántos Arminios estaremos viendo aprovechando la arrogancia de los Quintillo Varo?

Lamentablemente nos sobran los políticos que en cada acto, demuestran NO tener miedo a nada, ni a nadie.

¡Pelean por todo contra todos!

Al final, los pueblos "bárbaros" aprendieron de Roma, cómo gobernar, al mismo tiempo que aprendieron su Cultura; todo esto terminó dos mil años después con la caída del Imperio.

Con esta reafirmación de intereses Políticos, ¿Podremos aspirar los Ciudadanos a tener Gobiernos Serios y Profesionales, y sobre todo Leales a los intereses Comunitarios?

Pienso lo mismo...

## 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**

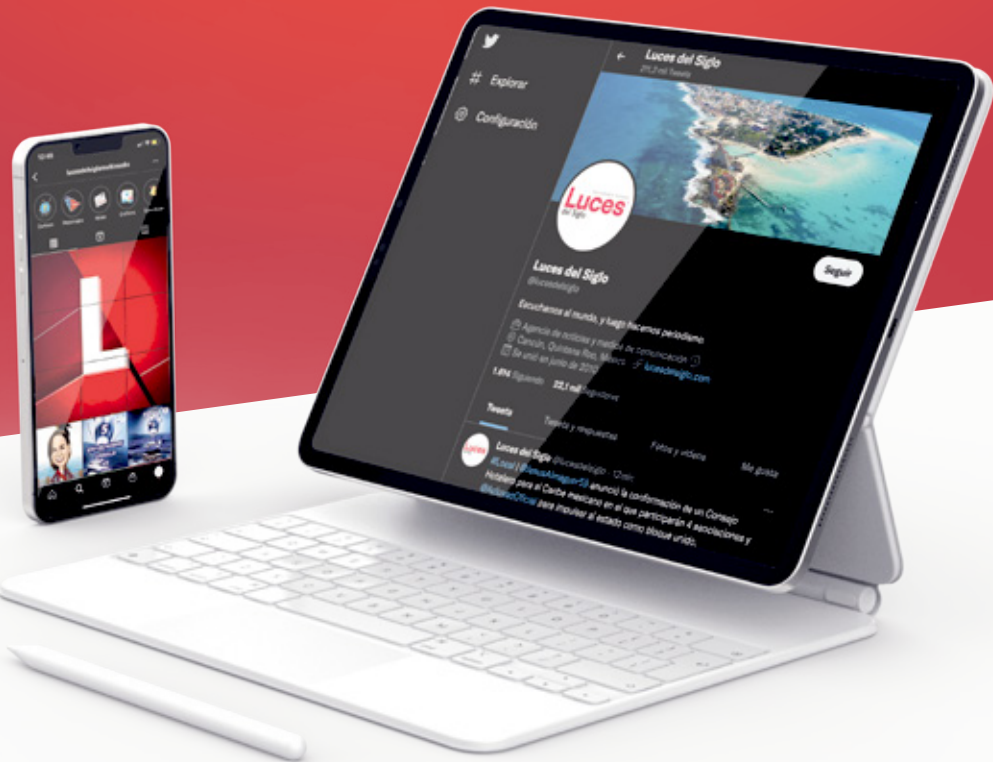


<http://www.lucesdelsiglo.com> [f](#) [LucesdelSigloMultimedia](#) [@lucsdelsiglo](#) [lucsdelsiglo](#)

Periodismo Verdad  
**Luces**  
del Siglo

# Visita nuestras redes sociales

y entérate de las noticias más actuales



**¡Síguenos!**



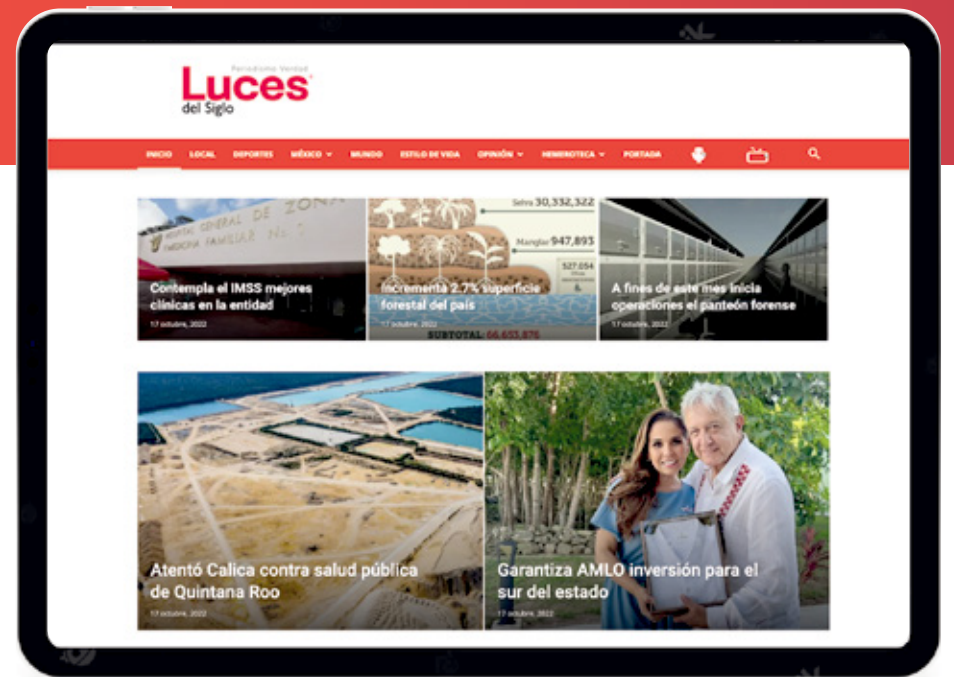
[www.lucesdelsiglo.com](http://www.lucesdelsiglo.com)

Periodismo Verdad  
**Luces**  
del Siglo

# CONSULTA LAS ÚLTIMAS NOTICIAS

- Política
- Deportes
- Entretenimiento
- Finanzas

Y más...



[www.lucesdelsiglo.com](http://www.lucesdelsiglo.com)



Periodismo Verdad  
**Luces**  
del Siglo



**¡Síguenos!**



@Lucesdelsiglonews



luces\_del\_siglo



@lucesdelsiglo



LucesdelSigloTVc



Luces del Siglo

[www.lucesdelsiglo.com](http://www.lucesdelsiglo.com)



En el Hotel Moon Palace se realizó un simulacro de huracán categoría 2.

Se realizó en las instalaciones del Moon Palace

# Aplican simulacro de huracán en BJ

El operativo fue para categoría 3 y participaron 150 personas

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- Con motivo del Día Nacional de Protección Civil, la Dirección de Protección Civil de Benito Juárez realizó un simulacro de evacuación de un huracán categoría 3 en el hotel Moon Palace de Cancún, con la participación de 150 personas de 11 dependencias, así como el sector hotelero.

El simulacro incluyó el proceso desde la instalación del Comité Operativo Especializado en Fenómenos Hidrometeorológicos, la emisión de las alertas previas al impacto del huracán, desde su detección como depre-

sión tropical hasta su evolución a huracán categoría 3, así como los informes y recuento de los daños potenciales del fenómeno hidrometeorológico.

Junto con Moon Palace y el sector hotelero también se revisaron los protocolos de actuación del centro de hospedaje para el resguardo de sus huéspedes, incluyendo la activación refugios propios y, en los casos que corresponden, la posibilidad de trasladarlos a refugios temporales.

“El hecho de hacer un macro-simulacro no es para ver qué tan bonito lo hacemos, es para ver qué tantos errores cometemos y qué nos fallaría o qué nos faltaría a la hora de tener una contingencia real. El hecho de poder hacer estos ejercicios al menos dos veces al año es importante porque también hace que el personal no se relaje, hace que el personal

esté atento y que también podamos ir mejorando cada día algo, el hecho de que lo podamos medir nos quiere decir que lo podemos mejorar”, expresó Antonio de Jesús Riveroll Ribbon, director de Protección Civil municipal.

Recordó que, para este segundo simulacro nacional de 2023, la Coordinación Nacional de Protección Civil permitió a cada estado decidir cuál será el supuesto de sus actividades, para lo cual se presentaron dos casos de terremotos y dos casos de huracanes, como sismos de magnitud 7.8 y 8, así como huracanes categoría 3 y 4.

En este punto, la Coordinación Nacional indicó que con las dos hipótesis y escenarios de sismo participaron seis entidades: Guerrero, Oaxaca, Michoacán, Ciudad de México, Sonora y Chihuahua.

Mientras que con los dos esce-

narios de huracán participaron 10 entidades: Veracruz, Puebla, Oaxaca, Tabasco, Chiapas, Campeche, Quintana Roo, Baja California Sur, Baja California y Sonora.

Finalmente, Riveroll Ribbon volvió a emitir las recomendaciones para los cancenenses a la llegada de un huracán, como estar al pendiente de los boletines, que no caigan en pánico, no hacer caso a rumores, tener limpios sus techos por los fuertes vientos que puede ocasionar el huracán y que pueden arrastrar objetos que no estén asegurados.

También mantener limpios los patios y el frente de las casas, para que no existan residuos que puedan tapar las alcantarillas y, principalmente, resguardarse lo mejor posible, si la casa es endeble, acudir a un refugio temporal, hasta que la autoridad indique lo contrario.

## Presenta Peralta su primer informe

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- En sesión solemne, la presidenta municipal de Benito Juárez, Ana Patricia Peralta de la Peña, hizo entrega de su informe de gobierno al Cabildo, así como del reconocimiento a Francisco Ruiz Novelo, por su trayectoria en el servicio público y su desempeño por más de 30 años como titular de la unidad de Eventos Cívicos y maestro de ceremonias.

Durante su entrega del libro del informe anual sobre el curso que guarda la Administración Pública Municipal, la alcaldesa destacó el cumplimiento de los procesos establecidos, además de subrayar que ha sido un año de mucho trabajo, esfuerzo, grandes resultados y, sobre todo, de transformación para miles de familias cancenenses.

“Estamos construyendo el Cancún que todas y todos soñamos, logramos un

presupuesto histórico en obra pública, nos unimos por la paz como una de nuestras prioridades y trabajamos todos los días por un Cancún más justo, más cercano al pueblo, priorizando a los que menos tienen, estamos cerrando las brechas de desigualdad y atendiendo los derechos de nuestras niñas y niños”, expresó Peralta de la Peña.

De igual forma, agradeció el trabajo que han desempeñado los miembros del Cabildo, desde el secretario general, a quien felicitó por su iniciativa para tipificar el delito de pedestría dentro del Código Penal del estado de Quintana Roo, la cual fue aprobada el pasado 18 de septiembre por el Pleno del Congreso estatal.

Asimismo, destacó a cada uno de los regidores por las tareas que han impulsado en materia de educación, obra, regularización de colonias, presupuesto participativo, la aplicación del Derecho de Saneamiento, seguridad, entre otros temas en los que, mencionó la presidenta municipal, han trabajado en conjunto para beneficio de la ciudadanía.

“El informe de gobierno será a las 19:00 horas, están todas y todos cordialmente invitados daremos a conocer los resultados del trabajo en conjunto, que no solamente es mi trabajo, sino que es el trabajo de funcionarios municipales, del Cabildo, la suma de voluntades con los ciudadanos.

“Entonces será un informe que rendiremos cuenta ante la ciudadanía, pero en conjunto, pues mucha gente es parte de esta transformación”, expresó previo a que rindiera un mensaje público la noche del martes.

Por otra parte, durante la entrega del reconocimiento a Ruiz Novelo, la presidenta municipal resaltó que ha sido testigo de los momentos más importantes en la historia de Cancún, como la voz oficial de los eventos, y ha contribuido en la formación de nuevas generaciones, inculcando su amor por esta tierra, su cultura e identidad.

Ruiz Novelo recordó sus logros profesionales, culturales, deportivos y algunas de las anécdotas en sus años de trabajo y externó la petición a la autoridad municipal que se siga fomentando la cultura cívica, ya que es una de las mejores caras que se muestran al mundo.



La alcaldesa Ana Patricia Peralta de la Peña entregó su informe al Cabildo.



Una muestra fotográfica de Isla Mujeres se presenta en el museo.

## Está Isla en Museo de Pueblos Mágicos

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Con la exposición fotográfica denominada “Sabor Caribeño a través del Tiempo”, en el Museo Nacional de Pueblos Mágicos, ubicado en Calvillo, Aguascalientes, se busca que más personas conozcan parte de la historia y cultura de Isla Mujeres.

Como parte de las actividades con motivo del cuarto aniversario del Museo Nacional de Pueblos Mágicos, el gobierno de Calvillo —mediante la Secretaría de Turismo y Cultura— inauguró recientemente esta muestra que estará disponible hasta el 30 de noviembre del año en curso.

Eyder Jahil Hoth Pérez, coordinador general de Desarrollo Económico y Turismo de Isla Mujeres, comentó que, tras recibir la invitación por parte de las autoridades de aquel municipio, aprovecharán para mostrar la historia, cultura, gastronomía, tradiciones y atractivos que tiene el destino.

“Vamos a desarrollar ahí una presentación como túnel de tiempo para que se refleje desde el primer asentamiento humano en Isla Mujeres hasta

la actualidad, son casi 3 meses de exhibición y normalmente en el Museo Nacional de Pueblos Mágicos siempre hay Pueblos Mágicos invitados y ahora es el turno de Isla Mujeres”.

Recordó que Isla Mujeres fue de los primeros lugares de Quintana Roo en recibir esta denominación —actualmente son cuatro en la entidad— por lo que, cada que pueden, dan a conocer las diversas actividades que hacen de este destino un lugar completo.

Incluso, dijo que ya se preparan para acudir al segundo Tianguis Internacional de Pueblos Mágicos que el año pasado se llevó a cabo en Barcelona y esta edición será en Los Ángeles, donde, insistió, mostrarán todos los atractivos de la isla y así atraer a más estadounidenses, puesto que es uno de sus principales mercados.

“Vamos a llevar todo ese acervo, todo eso que nos distingue y que nos proporciona esa magia de ser Pueblo Mágico para que lo conozcan en Los Ángeles, pues recordemos que el turismo norteamericano es uno de nuestros principales mercados y vamos a aprovechar para llevar

## Apoyarán el DIF y UT a mujeres y 3ra edad

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- La Universidad Tecnológica (UT) de Cancún y el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF) del municipio de Benito Juárez firmaron un convenio, con el cual se pretende impulsar tanto a los adultos mayores como a las mujeres emprendedoras.

El rector de la UT Cancún, Enrique Baños, y la directora del DIF municipal, Doris Marisol Sando Rodríguez, firmaron un convenio de colaboración y apoyo mutuo entre ambas instituciones, a fin de realizar una serie de actividades, programas y proyectos en conjunto que permitan generar un impacto positivo en la sociedad.

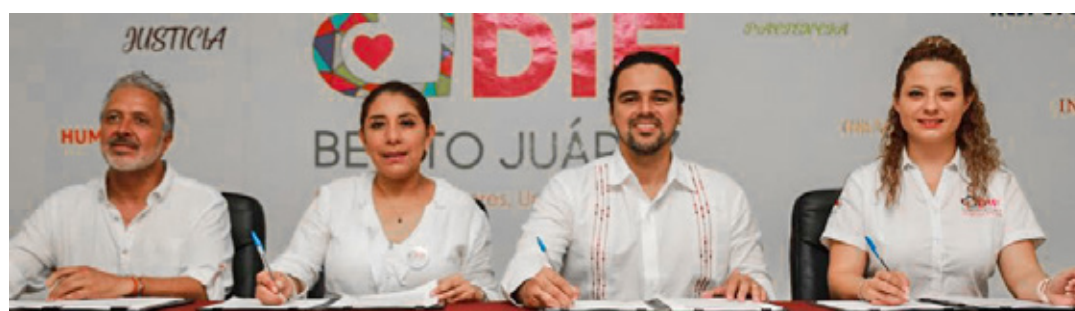
“Nos encontramos muy contentos porque vamos a poder contribuir a darles las herramientas necesarias para los adultos mayores, así como para las mujeres emprendedoras y así puedan ellos dar inicio a esta actividad del emprendimiento”, precisó el rector de la institución educativa.

## Nueva estrategia en zona limítrofe

EUGENIO PACHECO

CHETUMAL, Q. ROO.- Con el objetivo de recuperar la clave o registro poblacional que les permita acceder a recursos de los fondos y programas del gobierno federal, habitantes de la llamada zona limítrofe con Campeche buscan su incorporación al padrón electoral de Quintana Roo.

Se trata de una estrategia mediante la cual se pretende que



El DIF Benito Juárez y la UT Cancún firmaron un convenio de colaboración.

Asimismo, comentó que de primera instancia y con el apoyo de los estudiantes de las diferentes licenciaturas que se ofrecen en la UT Cancún BIS, se darán asesorías y capacitación para los programas de jóvenes emprendedores y adultos mayores.

Resaltó la necesidad de que como universidad se establezcan lazos de vinculación con instituciones como lo es el DIF, toda vez que el impacto social que se puede generar es importante.

Lo anterior, al señalar que no sólo por el aprendizaje que

se tiene desde el ámbito académico al poner en práctica los conocimientos adquiridos en el aula, sino por la sensibilización que logran los alumnos al tener contacto directo con grupos vulnerables de la comunidad, lo cual trae como resultado un fuerte compromiso social por tener una mejor sociedad.

En ese sentido, Doris Marisol Sando Rodríguez, directora del DIF municipal, insistió que esta alianza permitirá impulsar a los adultos mayores y mujeres emprendedoras que se acercan a esta dependencia en busca de

ayuda, puesto que, ahora a través del conocimiento de la comunidad estudiantil de la UT Cancún, apoyados por sus docentes, podrán mejorar sus proyectos de negocio.

“Con este convenio sumamos voluntades, a través de una institución educativa, en apoyo siempre a nuestros grupos en situación prioritaria; con la ayuda de los universitarios, mediante la realización de sus prácticas profesionales y servicio social contribuyan a mejorar la calidad de vida de las personas que mayor atención requieren”.



Habitantes de zona limítrofe se integran al padrón electoral de Quintana Roo.

bilidad de que los habitantes, sus representantes comunales o ejidales, así como las autoridades del Ayuntamiento de Othón P. Blanco y de Quintana Roo puedan gestionar y aterrizar recursos públicos o alguna obra pública que se rijan con las reglas de operación del gobierno federal, explicó

el abogado Andrés Blanco Cruz, representante legal de los habitantes de la zona.

De acuerdo con el abogado, actualmente el gobierno del estado les apoya con recursos públicos locales, además de llevar programas como “Mujer Vida” y las caravanas de salud, y

Reprochan empresarios corrupción en ese gobierno

# Acusan en Guerrero nepotismo de Evelyn

Señalan a cuñado de la gobernadora como funcionario ligado a transas

JESÚS GUERRERO / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- El Consejo Coordinador Empresarial (CCE) de Guerrero denunció que en el gobierno estatal, encabezado por la morenista Evelyn Salgado Pineda, se teje una red de corrupción dentro de algunas dependencias con funcionarios allegados a la mandataria.

"En esta administración estatal hay funcionarios que no funcionan, hay funcionarios que cobran en el gobierno y hay funcionarios de primer nivel a cuyos familiares muy cercanos como esposas, hermanos, tíos, se les han dado privilegios", denunció en conferencia de prensa Omar Elías Azar Herrera, presidente del CCE.

Acompañado del líder de la Asociación de Joyeros, así como de integrantes de la Cámara Nacional de la Industria de la Construcción (CMIC) y de la

## RED FAMILIAR

Grupo REFORMA exhibió la red familiar que controla la gestión gubernamental en Guerrero.

- A raíz del asesinato a finales de julio del empresario José Guadalupe Fuentes Brito, que hacía proselitismo para Marcelo Ebrard en Guerrero, se dio a conocer que sus sobrinos controlan la asignación de obra pública de manera discrecional.
- Los sobrinos del empresario Rubén Hernández Fuentes, Coordinador Operativo

de la Gubernatura y quien es identificado como novio de Evelyn Salgado y Óscar Omar Hernández Fuentes, mando de la Secretaría de Desarrollo Urbano, Obras Públicas y Ordenamiento Territorial.

■ La CCE de Guerrero acusó ayer al cuñado de la Gobernadora de estar ligado a actos de corrupción.



Foto: Agencia Reforma

Cámara Nacional para de la Industria de la Transformación (CANACINTRA), Azar Herrera incluso aseguró que hay familiares de funcionarios que rentan sus propiedades a dependencias del gobierno estatal.

"Son rentas de miles de pesos que paga el gobierno del estado a familiares de funcionarios", expuso.

Según el líder empresarial, los servidores públicos cercanos a Salgado Pineda realizan

supuestas reuniones de trabajo en hoteles de lujo.

"Se quejaban de los anteriores gobiernos (del PRI y PRD) y hacen lo mismo", expresó.

Azar Herrera adelantó que "poco a poco" dará a conocer —con detalles— los presuntos actos de corrupción en los que han incurrido algunos de los funcionarios de la administración estatal.

Como uno de los funcionarios allegados a la gobernadora

que presuntamente ha realizado estos actos, el empresario mencionó a Óscar Omar Hernández Fuentes, director de Presupuesto y Licitaciones y Contratos de la Secretaría de Desarrollo Urbano, Obras Públicas y Ordenamiento Territorial.

Hernández Fuentes es hermano del coordinador operativo de la gubernatura, Rubén Hernández Fuentes, quien es identificado como novio de la mandataria.

## Ofrece Xóchitl a IP atraer inversiones

MAYOLO LÓPEZ / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- Durante un encuentro con alrededor de 250 empresarios, Xóchitl Gálvez ofreció cumplir la ley para atraer inversiones y acabar con la polarización que se respira en la vida pública.

La aspirante presidencial del Frente Amplio por México se reunió en el Club de Industriales con integrantes del Consejo Coordinador Empresarial (CCE), que hace dos semanas recibiera a la abanderada de Morena, Claudia Sheinbaum.

"Yo lo que ofrecí es cumplir la ley y hacer las cosas que le toca al gobierno hacer, en materia de energía, en materia de agua, de impuestos. Y que haya reglas claras", reseñó la senadora al terminar el encuentro.

Gálvez también planteó atender el renglón de la seguridad con una estrategia "que no esté basada en abrazos y que se enfrente (al crimen organizado) con mano firme".

Según dijo la hidalguense, la inquietud más importante que transmitieron los hombres de negocios fue "las trabas que hay para las inversiones hoy".

Precisó que fue enterada de

la preocupación que tienen por "cambio de reglas en el sector energético" y por problemas que atañen al ámbito regulatorio.

Sin aportar mayores detalles, Xóchitl dijo que habló de elevar la base de recaudación fiscal. Por lo pronto, aseguró que fue recibida como empresaria.

"Soy parte de este sector", sostuvo.

En tanto, el empresario Claudio X. González Laporte dijo que hubo "buena recepción" para la constructora del Frente.

"Obviamente, es alguien que entiende de empresas y de empresarios. Nos habló de seguridad y de buscar cómo sumar esfuerzos en vez de polarizar y en vez de dividir", detalló.

La aspirante presidencial opositora adelantó que la próxima semana viajará a Los Ángeles, California, donde se reunirá con migrantes mexicanos.

"Mexicanos hay aquí y en China. Vamos a necesitar de todos los que viven en el extranjero para lograr nuestro sueño", escribió Gálvez en sus redes sociales.

"¿Conoces a alguien? ¿Tienes parientes? Mándales la liga para que puedan participar", agregó la legisladora, quien promueve el voto de paisanos en el extranjero.



Foto: Especial

**Gestionan ingresos**  
El magistrado presidente del Tribunal Electoral federal, Reyes Rodríguez, acudió a la Cámara de Diputados para dialogar sobre el proyecto de presupuesto para 2024. Se reunió con Marcela Guerra, presidenta de la Mesa Directiva.

## Combatirían a hackers 'agentes encubiertos'

LUIS PABLO SEGUNDO / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- La Ley Federal de Ciberseguridad que se discute en el Congreso propone la operación de agentes encubiertos cuando haya sospecha de ciberataque o éste ya se haya cometido, alertó la Cámara Nacional de la Industria Electrónica, de Telecomunicaciones y Tecnologías de la Información (Canieti).

Advirtió que dicha iniciativa, presentada por el diputado del Verde Ecologista, Javier López Casarín, podría propiciar que dichos agentes violen múltiples derechos a la población.

"El agente podrá intercambiar o enviar por sí mismo archivos ilícitos por razón de su contenido, pudiendo obtener imágenes y grabaciones de referidas comunicaciones", acusó la Canieti.

De acuerdo con el artículo 90 de la iniciativa, el Ministerio Público, atendiendo a la urgencia del caso, puede solicitar al juez de control la actuación de agentes encubiertos en investigaciones.

Según Canieti, en caso extremo, al no haber supervisión adecuada alguno de los agentes podría convertirse en el principal punto de distribución de materiales sensibles.

De aprobarse la ley como está se podrán intervenir comunica-

### Valor de la información

En el mercado negro, la información de particulares, empresas y del Gobierno tienden a ser uno de los activos más lucrativos para los hackers.



ciones privadas y facilitar acciones del cibercrimen organizado en distintas modalidades, añadió.

"Urge por tanto la reglamentación precisa y supervisión a las funciones de estos agentes", destacó.

También alertó sobre la facultad que se daría a la "Agencia Nacional de Ciberseguridad", para solicitar a particulares la entrega de cualquier información que le sea requerida, sin definir con claridad los procedimientos, requisitos y salvaguardas.

Los hermanos Hernández Fuentes han sido señalados por empresarios de la construcción de asignar obras a empresas allegadas a ellos.

Durante la conferencia, Azar Herrera dijo que una de las primeras acciones de protesta para dar a conocer públicamente las irregularidades en el gobierno estatal será clausurar las oficinas del Instituto Guerrerense de la Infraestructura Física Educativa (IGIFE) el próximo martes 26 de septiembre.

El líder del CCE aseguró que en este Instituto descubrieron que recientemente se echaron abajo las licitaciones para la asignación de obras.

Incluso, el empresario dijo que el CCE ayudaría a la gobernadora a tener un panorama sobre el trabajo que hacen sus funcionarios.

"Nosotros le vamos ayudar a la gobernadora denunciando a sus funcionarios para que ponga un remedio a esta situación", sostuvo.

Uno de los principales motivos que provocó la indignación de los empresarios es que los funcionarios de las distintas dependencias estatales no han atendido las audiencias que han planteado.



Foto: Agencia Reforma

Evita la oposición votar en Comisión Bicameral un dictamen de Morena.

## Atoran otra vez traspaso de GN

MAYOLO LÓPEZ / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- La oposición frenó la posibilidad de que prosperara, a instancias de Morena, un recurso ilegal para que, "por la puerta de atrás", se militarizara la seguridad pública, traspasando la Guardia Nacional a la Secretaría de la Defensa Nacional (Sedena).

Hace cinco meses —el 18 de abril—, la Suprema Corte de Justicia de la Nación había declarado inconstitucional el traspaso del mando a la Sedena.

En el seno de la Comisión Bicameral para la Evaluación de las Fuerzas Armadas en tareas de Seguridad Pública, se presentó un dictamen que finalmente no fue votado, dado el rechazo de la oposición y la "apertura" del presidente del órgano, el morenista Cristóbal Arias, para ampliar la discusión.

"Una vez más, por la puerta trasera, el régimen pretende militarizar la seguridad pública de manera transeñal, traspasando la Guardia Nacional a la Sedena", previno el senador de Movimiento Ciudadano, Clemente Castañeda.

La Comisión presentó un dictamen orientado a traspasar el mando de la Guardia Nacional a la Sedena, pero se convino en darle carácter de permanente a la Comisión Bicameral.

"El acuerdo fue que se deje la Comisión en permanente y que se discuta con más amplitud. En el dictamen hay un artículo que propone la mayoría para que la coordinación operativa y administrativa de la Guardia Nacional lo tenga la Sedena, lo cual creemos que es completamente inconstitucional. La Corte ya dijo que no se puede", resumió el senador panista Damián Zepeda.

"La discusión se detuvo. Se acordó que se daba por presentado el dictamen y que se iban a recibir más observaciones, para que la próxima semana continúe la sesión. Entonces, no, no está aprobado", dijo el senador Emilio Álvarez Icaza, del Grupo Plural.

Agregó que Marcela Mora, del PES, y Raúl Bolaños, del Verde Ecologista, estuvieron de acuerdo en que el dictamen no fuese aprobado, en la lógica de que se necesita una discusión más amplia.

## Buscan \$15 billones para sostenibilidad

AZUCENA VÁSQUEZ / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- El gobierno federal requiere de 15 billones de pesos para cumplir con los objetivos y metas sostenibles de México hacia 2030, reconoció Gabriel Yorrio, subsecretario de Hacienda.

Con el fin de poder potencializar estos recursos, que representan 46 por ciento del PIB actual, hacia 2030, la Secretaría de Hacienda presentó la Estrategia de Movilización de Financiamiento Sostenible.

Esta estrategia es un documento de política pública-financiera que busca sentar las bases para la movilización a gran escala de financiamiento sostenible para el país en los próximos años, añadió Yorrio en la presentación.

El enfoque principal es canalizar y redirigir fuentes de financiamiento públicas y/o privadas, nacionales o internacionales, hacia proyectos que generen un impacto positivo en medio ambiente y la sociedad, señaló.

"Y así acelerar las acciones para cumplir con los objetivos de cambio climático y metas de

desarrollo sostenible hacia 2030", enfatizó el funcionario federal.

México requiere un billón de pesos anuales y 13 billones 600 mil millones de financiamiento sostenible hacia 2030, y esta estrategia busca cubrir esa necesidad, dijo.

Existe el compromiso de las instituciones públicas, privadas y sociales de adoptar esta estrategia de forma voluntaria, para cerrar la brecha de financiamiento para alcanzar metas de desarrollo sostenible y reducir gases de efecto invernadero en 35 por ciento para 2030, señaló.

Destacó que esta Estrategia ayudará a lograr la justicia ambiental y social en México.

"No va a haber un mundo verde con pobreza, la estrategia nos ayudará a lograr este objetivo por los siguientes ocho años que debe ser revisado y expandido cada año, y que no parte de cero, está construida sobre la capacidad institucional que hay actualmente en el país", aseveró Yorrio.

En la presentación, el subsecretario de Hacienda apuntó que la estrategia tiene tres pilares centrales:

Gestión financiera pública

### Requerimientos

México necesita 13.6 billones de pesos de financiamiento de 2023 a 2030 para cumplir con los objetivos de desarrollo sostenible.

<b>1.7</b> billones de pesos anuales necesita el País para cumplir con las metas sostenibles.	<b>5.4%</b> del Producto Interno Bruto (PIB) de 2023 es lo que representan esos recursos.	<b>15</b> billones de pesos es el potencial de recursos que se pueden obtener con la estrategia.
--	--	---

Fuente: SHCP

sostenible, que se centra en la incorporación de la sostenibilidad en la administración y planificación de recursos públicos.

Financiamiento sostenible, el cual busca fortalecer e intensificar fuentes alternativas de financiamiento.



### Otra generación

**BAJAS\***  
Marcelo, Casemiro, Marco Asensio,  
Karim Benzema

**ALTAS**  
Jude Bellingham, Aurélien Tchouameni,  
Joselu, Antonio Rüdiger

\*Jugadores que  
estuvieron en la última Final

El Real Madrid presentará un ataque 'nuevo' con respecto a los jugadores que ganaron el último trofeo.

Los españoles esperan pelear por el título

# Renueva Real Madrid plantel en Champions

El subcampeón Inter debuta contra la Real Sociedad

STAFF /  
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.-El Real Madrid recibirá al Unión Berlin en la Jornada 1 de la Champions League. Los 'merengues' llegan a la Fase de Grupos con un plantel 'renovado' en ciertas áreas, en comparación con el que ganó el torneo en 2022. A pesar de las bajas, el

director técnico Carlo Ancelotti recordó que el club está llamado a ser protagonista, sin menospreciar a sus rivales.

"La Champions es siempre especial para este club y trataremos este partido como tal. Estaremos en casa contra un equipo bien organizado, un oponente sólido. Tendremos que poner todo para conseguir el triunfo", dijo el entrenador.

Ancelotti volvió al Real Madrid para la temporada 2021-2022, donde ganaron su última 'orejona', en la Final ante el Liverpool. Entre los campeones que ya no están en el plantel actual

figuran Marcelo, Casemiro, Marco Asensio, Gareth Bale y Karim Benzema, este último fue el goleador de este torneo con 15 tantos.

Sin embargo, los 'merengues' han sumado a recambios como Jude Bellingham, Aurélien Tchouameni y Brahim Díaz. Además de veteranos como Joselu y Antonio Rüdiger, quienes suman experiencia en la defensa y el ataque.

"Somos un equipo joven y talentoso, que tratará de ganarlo todo. Pero Unión Berlin es un equipo complicado y va a ser difícil", aseguró Eduardo Camavinga.

Los alemanes llegan por primera vez a esta instancia de Champions League. En campañas pasadas pudieron jugar la Conference y Europa League. Este año sumaron a jugadores como los defensas Robin Gosens y Leonardo Bonucci, el mediocampista Lucas Toussart y el delantero David Fofana.

El resto de la jornada tiene al Napoli contra el Braga, Bayern Munich ante Manchester United, Inter frente a Real Sociedad, Arsenal con PSV, Benfica recibe al Salzburgo, Sevilla al Lens y Galatasaray jugará con Copenhague.

## Apunta Horner fallas en estrategia de los neumáticos

STAFF /  
AGENCIA REFORMA

CUADRO DE MÉXICO.-El tropiezo de la escudería Red Bull en Singapur fue ocasionado por la falta de adaptación del monopla RB19 al circuito callejero y la estrategia de neumáticos elegida. Así lo reconoció Christian Horner, jefe del equipo.

Por más que intentaron, las debilidades del equipo de las bebidas energizantes los hizo ausentarse del podio por primera vez en la temporada y arruinar un par de festejos de sus pilotos: Sergio Pérez, en su Gran Premio número 250, no defendió la victoria que se agenció el año pasado en esta carrera, y Max Verstappen cortó su racha de 10 triunfos consecutivos.

"La carrera 250 de Checo fue muy movida. Su carrera, al igual que la de Max, con la misma estrategia, se vio un poco perjudicada por la salida del coche de seguridad. Y luego tuvo mala suerte con

Alex (Albon). Pero de nuevo, (Pérez) luchó para remontar y terminar octavo, desde donde empezó. Así que sí, fue un fin de semana duro para él, otra sólida remontada", comentó Horner.

El directivo de los austriacos admitió que su apuesta por neumáticos duros para el comienzo no funcionó, ya que el primer Virtual Safety Car ayudó a sus pilotos a escalar lugares por un momento.

"Desgraciadamente, en la carrera, al salir con los duros, hicimos una apuesta estratégica, y la mejor forma de que esa carrera nos salga bien es que saliera un coche de seguridad al principio o un coche de seguridad más adelante en la carrera, y la vuelta en la que salió el coche de seguridad fue probablemente la peor vuelta posible para la estrategia que llevábamos", puntualizó el jefe de Red Bull.

La escudería deberá hacer ajustes rápidos para el Gran Premio de Suzuka, Japón, que se realizará el próximo fin de semana.



Los monopla de Red Bull sufrieron para adaptarse al circuito callejero de Marina Bay.



El mariscal empujó a un réferi cuando reclamó una jugada marcada en su contra.

## Libra Deshaun Watson sanción tras empujón

STAFF /  
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.-La NFL informó que el quarterback de los Browns, Deshaun Watson no será sancionado luego de empujar a un réferi, durante una bronca en el juego contra los Steelers. El contacto se dio mientras discutían una sanción de rudeza innecesaria, cuando el mariscal de campo se acercó a los oficiales para reclamar la decisión.

"Los oficiales deben mantener el orden en el campo y algunas veces, mientras realizan su labor,

hay un contacto inadvertido entre réferis y jugadores. En este caso, a nuestro juicio, el contacto no es para una falta", indicó la liga en un comunicado.

A pesar de no enfrentar sanción por la bronca ocasionada, Watson sí podría ser multado por jalar dos veces del casco a un rival (una de las cuales provocó el incidente con el oficial). Según NFL Network, el quarterback podrá participar en el próximo encuentro de la Semana 3 entre

Cleveland y Tennessee.

Deshaun está en su segunda temporada con los Browns, luego de cumplir una sanción "violar las políticas de conducta" en la liga, cuando fue acusado de acoso sexual y conducta inapropiada por varias mujeres, con quienes llegó a un acuerdo económica. En lo que va de la campaña 2023, el mariscal tiene 38 pases completos, en 69 intentos, 389 yardas, dos touchdowns, un par de intercepciones y nueve capturas.

## Tienen Rays proyecto para nuevo estadio

STAFF /  
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.-Los Rays firmaron un acuerdo para construir un nuevo estadio en San Petersburgo... Florida. La franquicia informó sobre el nuevo contrato con el Condado de Pinellas y la ciudad, el nuevo inmueble costará mil 300 millones de dólares y se construirá cerca del Tropicana Field, donde juegan como locales, en el área de Historic Gas Plant.

De acuerdo con el Tampa

Bay Times, el equipo pagará "por la mitad o más" del valor y el resto correrá a cargo del gobierno. El proyecto deberá pasar los próximos meses bajo un proceso de aprobación pública y esperan terminar la obra en 2028.

"Siento la presión de asegurarme de que podamos llevar a cabo esta visión que nos han encomendado, especialmente el alcalde de San Petersburgo (Ken Welch), pero también los comisionados del condado. Tenemos mucho trabajo por delante", ase-

guró Brian Auld, presidente de los Rays.

El acuerdo firmado contempla un estadio para 30 mil aficionados, con techo fijo y pasto artificial.

El equipo tiene un convenio vigente para jugar en el Tropicana Field hasta 2027, estadio donde juegan desde su creación en 1998. A pesar de los buenos resultados en esta campaña, el equipo promedia 18 mil aficionados en sus juegos como locales, de acuerdo con ESPN, es la cuarta cifra más baja en esta temporada.



El acuerdo firmado entre los Rays y el gobierno del condado contempla un inmueble para 30 mil aficionados.

# buena mesa

MIÉRCOLES 20 / SEPTIEMBRE / 2023

## JUGUEMOS A LA LOTERÍA

El anafre, el comal, la jícara, el metate, la cazuela... descubre estos y otros utensilios emblemáticos de las cocinas tradicionales en México.



**El mercado San Pedro de los Pinos** es ejemplar por su administración, limpieza y propuesta gastronómica. Debe su fama a locales de comida del mar con un éxito arrollador. Cada fin de semana hay filas de gente dispuesta a esperar por un buen lugar. **La Fuente de la Juventud**, al fondo del mercado, es un extenso restaurante comandado por Juan Manuel Hermosillo y su familia. El

padre de Juan Manuel se hizo con algunos locales cuando inauguraron el mercado, en 1957. Como sus pescados y mariscos eran frescos y su parentela muy simpática, la clientela fiel les sollicito vender también cocteles y conchas preparadas. Así empezaron a cocinar recetas de Nayarit y se metieron de lleno a la culinaria. Imperdibles su pescado a las brasas y los ostiones Rockefeller.

### MARISCOS LOS PAISAS



En el mercado Jamaica Zona, pegado al de las flores, Daniel Silva ofrece los platos de Sinaloa y Veracruz que su familia ha preparado por generaciones, además de una sensacional cocina de autor. El chef presenta sus versiones de lo que más le gusta comer. Visitar **Los Paisas** es toda una experiencia. Su local brilla con luz propia y esmero en los detalles; desde los platos, el trompo de pulpos al pastor o con salsa negra hasta la presentación

de la comida, todo es agradable a la vista y calculado para causar impacto estético.

Su chilpachole es especialmente rico, abrasador, reconfortante... digamos que apapacha y hace al comensal sentirse especial. Para los más hambrientos recomendando las enormes hamburguesas y los fish and chips o, mejor aún, dejar la elección en manos del chef; seguro te sorprende.

● Mercado Jamaica Zona ● Av. Morelos 53, locales 287 al 292, Jamaica ● Lu a Do de 9:00 a 18:00 horas

### LA FUENTE DE LA JUVENTUD

### EL RINCÓN DE LA CEMITA

El mole es quizá el más emblemático de los platillos barrocos de Puebla, pero en la vida cotidiana uno de los antojitos más socorridos es la cemita que, si se me permite la comparación, es una especie de emparedado o torta.

El nombre lo toma de ese pan blanco adornado con ajonjolí, que tradicionalmente abraza un relleno de carne, quesillo, chipotle y papaloquelite. Según los entendidos en la materia, los ingredientes y el agua de Puebla dotan al horneado de un sabor y textura únicos.

En el mercado Lázaro Cárdenas, desde hace años, María Isabel las prepara de milanesa, pierna, pata de res, carnitas, setas y hasta de birra. Sus cemitas gozan de gran prestigio y son muchos los poblanos que acuden en su búsqueda cuando les gana la nostalgia por su terruño amado.

● Mercado Lázaro Cárdenas. ● Adolfo Prieto 202 local 227, Del Valle Centro ● Ma a Do de 9:00 a 17:00 horas



● Mercado San Pedro de los Pinos ● Av. 2 y Calle 9, interior 181, San Pedro de los Pinos ● Lu a Do de 9:00 a 18:00 horas

# SAZÓN DE MERCADO

EL MES PATRIO AMERITA ESTE BREVE PERO CONSISTENTE RECORRIDO POR PREPARACIONES REGIONALES Y PLATOS RECONFORTANTES

JULÉN LADRÓN DE GUEVARA\*

Llega septiembre y la periferia de los mercados se torna romería con toda clase de adornos tricolor: banderitas, estolas brillantes, paliacates, rehiletes, maquillaje... pero entre compra y regateo, en lo más profundo de estos espacios se encuentran tesoros de la gastronomía nacional.

En los mercados capitalinos se come muy bien, especialmente guisos y antojitos regionales, porque sus cocineros preparan con orgullo y nostalgia recetas

aprendidas de sus ancestros. Con la comida que ellos reconocen como suya reconfortan a otros que migraron hasta aquí.

Estofado de boda zacatecano, capirotada de Chihuahua, pozole guerrerense, cemitas poblanas... todo cabe en estos microcosmos llamados mercados. Es allí donde, sin gastar una fortuna, se festeja el mes patrio entre sazones regionales y se viaja con el paladar, quizá para volver felizmente a la tierra de origen.

\*Escritora, gestora cultural y cronista de mercados mexicanos



El mercado de Medellín es uno de los más populares entre los habitantes de la Roma-Condessa. Su especialidad: complacer con productos provenientes de toda América Latina. Allí, entre harina para arepas, lulo y mangostán se encuentra **El Moloch**, un local con auténtica comida yucateca.

Sopa de tortilla, tortas, panuchos, tacos de cochinita pibil, salsa de habanero con la dosis exacta de picor, chiles curados... hacen las delicias del visitante. Los viernes y sábados preparan un delicioso chamorro al horno que se deshace en boca.

París y su esposa son una pareja emprendedora y con gran sazón, porque eso sí, cualquiera que pretenda replicar recetas del sureste a la perfección debe ser experto en el manejo de especias y tiempos de cocción.

### MOLOCH COCHINITA PIBIL

● Mercado de Medellín ● Campeche 101 locales 203, 204 y 487, Roma Norte ● Lu a Do de 9:00 a 17:00 horas

● Mercado San Juan ● 2ª. Calle de Ernesto Pugibet 21 local 342, Centro ● Lu a Do de 10:00 a 20:00 horas

### LA COCINA DE SAN JUAN



**San Juan Pugibet** es el más famoso de los cuatro mercados que conforman el circuito de San Juan. Lo es por las baguettes con quesos y fiambres del mundo, pero también por ofertar los ingredientes más sorprendentes de nuestra gastronomía.

Tarántulas, alacranes y otros alimentos no aptos para paladares quisquillosos provocan gran impacto entre los neófitos; algunos aventurados se atreven a probar siempre y cuando estén cubiertos de chocolate.

Algunos la llaman comida exótica, para Pedro Hernández es la dieta cotidiana de su natal Hidalgo, preciados regalos provenientes de milpas y magueyes que ha decidido ofrecer en **La Cocina de San Juan**.

Por su concentración de sabores, los bichos más pequeños son mis predilectos: escamoles, chicatanas, chapulines chiquitos, acociles y chinicuiles de menor talla. Pueden preguntar también por carne de león, cocodrilo, jabalí, tortuga, venado...



Karla Ayala



**MOLE NEGRO**  
10 PORCIONES  
3 HORAS  
GRADO: RETADOR

• 50 gramos chilhuacle negro • 50 gramos chile mulato • 50 gramos chile pasilla mexicano • 10 gramos chile morita • 150 gramos manteca de puerco • 50 gramos ajonjolí frito • 50 gramos cacahuete frito • 50 gramos almendras fritas • 50 gramos de pasitas fritas • 1 pieza de plátano macho chico rebanado y frito • 30 gramos de nuez de castilla frita • 30 gramos de nuez pecana frita • 1 pieza de pan margarita • 200 gramos de tomate tatemado • 150 gramos de cebolla tatemada • 1 cabeza chica de ajo tatemado • 1 raja de canela de 10 centímetros tostada • 1 cucharadita de pimienta negra tostada • ½ cucharadita de clavo tostado • ½ cucharadita de comino tostado • 2 cucharadas de orégano tostado • 3 ramas de tomillo • 2 hojas de laurel grandes • 3 ramas de mejorana • 2 tabillitas (aprox.) chocolate de metate • Azúcar y sal al gusto • Caldo de pollo o agua.

**PREPARACIÓN:**

Retirar las venas y semillas de los chiles, menos del morita, reservar la mitad de las semillas. Tostar los chiles de manera que se oscurezcan, pero sin quemar demasiado y poner a remojar en agua caliente por media hora, máximo una hora. Tostar las semillas hasta obtener un color oscuro, pero sin quemar demasiado, enjuagar dos veces y reservar.

Freír todos los ingredientes por separado en la misma cazuela donde se cocinará el mole.

Licuar los chiles con un poco de agua. Reservar.

Licuar el resto de los ingredientes, menos manteca, chocolate, azúcar y sal, y juntar con los chiles

Calentar hasta que humee la manteca en la cazuela donde se frieron todos los ingredientes y freír la mollienda. Sin dejar de mover cocine perfectamente el licuado hasta que la pasta haya reducido y se pueda ver el fondo. Agregar caldo o agua y chocolate rallado.

Cocinar y rectificar sal y azúcar y dejar cocinar hasta que el mole se vea brillante.

*Cortesía de Abdiel Cervantes, chef ejecutivo del restaurante La Catarina.*

ANDREA MENCHACA

**P**ara el festejo de bautizo de su sobrino, Tita, personaje principal de "Como agua para chocolate", preparó una receta de mole de guajolote con almendra y ajonjolí. La fiesta fue un éxito y todos estuvieron de acuerdo en que en gran parte se debió al delicioso mole que había preparado.

Laura Esquivel, autora de esta novela, le da al mole la importancia que ha tenido a lo largo de la historia, desde la época prehispánica hasta la actualidad: ser elegido como el plato principal para las celebraciones.

Las Fiestas Patrias que se celebran para conmemorar el Grito de Independencia son motivo perfecto para preparar este delicioso platillo mexicano.

La palabra mole proviene del náhuatl "mulli" o "mulli", que significa salsa. Actualmente, los estados más reconocidos por sus moles son Oaxaca y Puebla, sin embargo, otras regiones tienen sus moles, como Tlaxcala, Guerrero, Veracruz y Yucatán, entre otros.

Abdiel Cervantes, chef ejecutivo del restaurante La Catarina, explica que el mole se preparaba desde la época prehispánica, y fue durante el periodo colonial que se transformó con los ingredientes que llegaron del Viejo Mundo. Lo sorprendente es que nunca han dejado de evolucionar.

"En la época de la colonia, principalmente en el barroco, es donde se empieza a dar toda esta transformación de plato, de ser moles muy sencillos, como el mole verde o el coloradito oaxaqueño, nos vamos a encontrar con moles más sofisticados o más elaborados, como el mole negro, el mole poblano, el manchamanteles, hay una gran variedad de moles".

Cervantes indica que los moles están divididos en mestizos y barrocos, y cada región tiene el suyo. Los mestizos están más apegados a lo prehispánico, pero con cierto mestizaje ya que utilizan cebolla, ajo y algunas especias.

"Son muy sencillos, es un tipo de chile, se espesa con masa y se le pone algún condimento ligero".

Mientras que los barrocos, continúa, son moles más complejos, en los que se usa chocolate, almendra, cacahuete, semillas y diferentes tipos de chiles.

"La grasa, las semillas, masa o pan interfieren en este amalgamamiento de ingredientes, que es lo que le va a dar la característica al mole más barroco".

En La Catarina tienen en su menú el pollo en dos moles, que es un mole negro y un mole rojo estilo oaxaqueño, platillo característico del restaurante, así como los huevos pochados en mole rosa, opción disponible en el brunch. Además, hacen un festival del mole, normalmente en noviembre, en donde presentan entre 6 y 8 moles diferentes y los tratan de combinar con res, cordero, pato y pollo.

Yago Haddad, chef propietario del restaurante Equipales, destaca que el mole, base de la gastronomía mexicana, está presente durante todo el año, a

diferencia de otros platillos que son de temporada, como los chiles en nogada, y por fortuna los hay de diferentes tipos.

"Nosotros manejamos seis tipos de mole: el mole negro oaxaqueño; el poblano rojo; el pipián verde poblano; el ciruelo, que es receta propia; el rojo o colorado, como lo llamamos; el amarillo; y estamos sacando uno de rosas. A final de cuentas todos tienen su propia esencia y mística".

El mole se puede hacer desde cero, como lo hacen ambos chefs para sus restaurantes con su técnica particular.

"El que preparo requiere escalfar chiles, cocción, desgranado, metate donde se machuca el chile y todo lo que drena del chile es lo que voy juntando como néctar y lo preparo para hacer los moles, así que no necesito ponerle el caldito de pollo de la pasta", ejemplifica Haddad.

O bien se pueden comprar las pastas de mole, a las que se les pone caldo de pollo para que se haga salsa.

"Cuando compres un mole preparado en pasta, cuécelo bien, necesita hervir lo suficiente. Hay que ponerle un poco más de líquido y dejarlo hervir a fuego bajito durante una hora u hora y media a que se vaya espesando, solito", recomienda Cervantes.

Y no hay que olvidar cocinarlo con mucho amor. Este fue el secreto que confesó Tita a los invitados, quienes querían saber cómo preparó ese mole tan delicioso hecho con chile mulato, chile pasilla, chiles anchos, almendras, ajonjolí, caldo de guajolote, un bizcocho, cacahuates, cebolla, tabillitas de chocolate, vino, anís, manteca, clavo, canela, pimienta, azúcar, semilla de chiles y dientes de ajo.

**MOLE ROJO POBLANO**  
10 LITROS  
3 HORAS  
GRADO: RETADOR

- 150 gramos de chile ancho
- 150 gramos de chile guajillo
- 2 chiles chipotles secos
- 4 chiles morita
- 2 chiles mulatos
- 6 chiles costeños
- 1 chile morrón rojo
- 200 gramos de almendras enteras
- 200 gramos de cacahuete natural
- 200 gramos de ajonjolí
- 100 gramos de pepitas de calabaza
- 100 gramos de nuez de Castilla
- 2 trozos de canela
- 3 clavos de olor
- 2 estrellas de anís
- 5 pimientos gordas
- 8 pimientos negras

- 4 pimientos blancas
- 6 piezas de tomate guaje
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 200 gramos de chocolate oaxaqueño
- 2 piezas de plátano macho frito
- 1 rama de epazote
- 3 hojas de laurel
- Pizca de comino molido
- Pizca de tomillo
- 3 tortillas tostadas
- 1 pieza de pan dorado
- 1 trocito de jengibre
- 100 gramos de piloncillo desmoronado
- 1 receta de caldo de pollo
- Sal al gusto

**PREPARACIÓN:**

Colocar todos los chiles en un comal de barro hasta que estén bien tostados, cuidando minuciosamente que no se quemen, ya que si no se les da el toque perfecto pueden amargar el sabor del mole.

En el mismo comal dorar almendras, cacahuete, ajonjolí, pepitas y nueces.

Luego agregar canela y las demás especias para aumentar su sabor y aroma.

Tatemar los tomates y cebolla junto con los ajos.

Cuando ya todos los ingredientes hayan pasado por el comal, ponerlos en el vaso de la licuadora,

agregando el chocolate hasta que se forme una pasta homogénea.

Colar todo muy bien y después cocinar la mezcla en una cazuela grande de barro, agregando el caldo de pollo para hacerlo más líquido.

Remover constantemente con una cuchara de madera hasta lograr la consistencia adecuada para poder bañar las piezas de pollo previamente cocinadas.

*Receta cortesía de Yago Haddad, chef propietario del restaurante Equipales.*

# FESTEJO A LA MEXICANA

Celebra las Fiestas Patrias con este tradicional y emblemático mole, platillo mexicano por excelencia

