

A la venta
La vacuna contra Covid-19 de Pfizer estará a la venta para la población mexicana a partir de esta semana, informó la propia compañía farmacéutica.

Reciben galardones policías destacados

STAFF /
LUCES DEL SIGLO

CHETUMAL, Q. ROO.- Teresa Emigdio Antúnez e Isidro Uc Matos recibieron de manos de la gobernadora Mara Lezama Espinosa la Medalla Medalla al Mérito Policial Quintana Roo 2023, gracias a su desempeño.

En Sesión Solemne del Congreso del estado, con la presencia del diputado Luis Humberto Aldana Navarro, presidente de la Junta de Gobierno y Coordinación Política del Congreso, y del magistrado Heyden José Cebada Rivas, presidente del Poder Judicial, la mandataria reconoció la valentía, el compromiso, pero, sobre todo, la voluntad de actuar de los elementos galardonados.

Lezama Espinosa añadió que, para dignificar la labor policial, se ha puesto en marcha una estrategia que fortalece las capacidades, con base en el Nuevo Acuerdo por el Bienestar y Desarrollo de Quintana Roo, que tiene como prioridad impulsar el desarrollo policial y contar con una corporación más profesional, mejor preparada, bien equipada, para dar mejor atención a los ciudadanos.

Destacó que su gobierno realiza todos los esfuerzos y trabaja todos los días para tener una corporación policiaca más profesional y, a partir de enero, la mejor pagada de todo México al servicio de la ciudadanía, para contribuir a la paz y la tranquilidad.

Asimismo, la titular del Ejecutivo estatal extendió el reconocimiento a todos los integrantes de las fuerzas de seguridad por su disciplina, esfuerzo, profesionalismo y entrega con la que hacen su labor todos los días.

“Y han apoyado el nuevo Modelo de Seguridad Ciudadana que este gobierno humanista y progresista ha incorporado para beneficio de las y los quintanarroenses”, agregó Lezama Espinosa.

Después de escuchar la lectura del Decreto por el que se declara el Día del Policia de Quintana Roo y se instituye la medalla Al Mérito Policial de Quintana Roo a cargo de la diputada Mildred Ávila Vera, de entregar las medallas y escuchar las palabras de los policías galardonados, la gobernadora estacó el trabajo de cada uno de ellos.

Teresa Emigdio Antúnez, galardonada, en el mensaje de agradecimiento, afirmó sentirse llena de orgullo al recibir este reconocimiento, “porque sé que no es sólo mío, es de todos los hombres y mujeres policías que se esfuerzan día a día, que, por hacer esta diferencia, por sembrar el cambio por el gran honor de servir a los y las quintanarroenses”.

Asimismo, hizo un llamado a la ciudadanía: “El ser muy buenos ciudadanos está en nuestras manos, el criar buenos hijos, el practicar los valores y dar un buen ejemplo, esa debería de ser una de nuestras principales tareas.”

“Todos pedimos siempre un cambio, pedimos vivir en un mundo mejor. ¡Seamos parte de este cambio, siendo ciudadanos de bien y construyamos la seguridad juntos!”.

Asistieron a esta ceremonia diputados constituyentes, dignatarios, generales y sacerdotes mayas, exgobernadores, representantes de las fuerzas armadas, presidentes y presidentas municipales, representantes de los sectores social, público y privado.



El predial y el Derecho de Saneamiento Ambiental sostendrán los ingresos de la mayoría de municipios.

En ello se basarán las arcas de municipios

Sacarán jugo por predial y saneamiento

Así está estipulado en la Ley de Ingresos 2024 aprobada a cada localidad

MARCO ANTONIO BARRERA

CANCÚN, Q. ROO.- El impuesto predial será el que más contribuirá a los ingresos propios que tendrán ocho de los 11 municipios, mientras que el Derecho de Saneamiento Ambiental representará la segunda fuente de financiamiento en los destinos turísticos de Quintana Roo durante 2024.

En las leyes de ingresos se reconoce la importancia económica de la población local al realizar el pago del gravamen al patrimonio, pero igualmente los pagos que se realicen por los servicios del cuidado al ambiente, especialmente entre turistas.

En Benito Juárez que alberga al destino de Cancún se estima tener un ingreso total anual de 6 mil 468.1 millones de pesos (mdp), según se asienta en la Ley de Ingresos 2024 publicada en el Decreto 139.

Los impuestos propios proyectan una recaudación de mil 843.7 mdp, de los que el predial contribuirá con 921.6 mdp, mientras

que por derechos de servicios se captarán mil 819 mdp, y de ellos 774.5 mdp corresponden a ecología, protección al ambiente y saneamiento ambiental.

En Solidaridad, donde se encuentra Playa del Carmen, la estimación anual general es de 3 mil 687.3 mdp, acorde con lo publicado en el Decreto número 163.

El monto esperado de impuestos es de mil 346.8 mdp y el predial contribuirá con 678.2 mdp, mientras que por derechos la meta es de 998.6 mdp, en la que los servicios de saneamiento contribuirán con 317.7 mdp.

MÁS INFO. [lucesdelsiglo.com](https://www.lucesdelsiglo.com)

Aporta PIB Turístico 8.5% a la economía

STAFF /
LUCES DEL SIGLO

CIUDAD DE MÉXICO.- El secretario de Turismo federal, Miguel Torruco, informó que el Producto Interno Bruto (PIB) Turístico 2022 tuvo una participación estimada de 8.5 por ciento en la economía nacional.

Con base en la Cuenta Satélite del Turismo de México del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi), expresó que el Consumo Turístico Interior fue de 3 billones 826 mil 160 millones de pesos, mismo que se dividió entre residentes de México (81.9%) y visitantes extranjeros (18.1%).

Como parte del Consumo Turístico Interno, el gasto registrado por los nacionales obedeció a motivos de viaje (42%), vacaciones (28.8%), excursiones (12%) y alimentos al viaje (11.8%) y negocios (5.4%).

Igualmente, por servicios se destinó en transporte (26.6%), servicios de alojamiento, electricidad, gas, agua y otros combustibles (23.7%), restaurantes y hoteles (15.5%) y alimentos y bebidas no alcohólicas (11%).

El indicador se integró principalmente por servicios de alojamiento (20.6%), transporte de pasajeros (19%), bienes y artesanías (15.8%) y restaurantes, bares y centros nocturnos (14.9%).

El funcionario federal expuso que las actividades relacionadas directamente por el turismo generaron 2.8 millones de puestos de trabajo ocupados con remuneración, lo que representa un aumento de 11.2 por ciento respecto a 2021, y del 7 por ciento del total de ocupaciones remuneradas en el país.

El Consumo Turístico Receptivo o de turistas internacionales se dio por motivos vacacionales (78.4%), otros motivos de viaje (14.1%), excursiones (4.9%) y por negocios (2.6%).

Las actividades económicas principales que contribuyeron al PIB Nacional fueron las industrias manufactureras (22.6%), Comercio (20.6%), Servicios inmobiliarios y de alquiler de bienes muebles e intangibles (8.9%), Turismo (8.5%) y Construcción (6.4%).

Para el secretario federal de Turismo, los resultados anteriores confirman la importancia de la actividad turística como un motor de desarrollo económico en México.

La participación nacional del PIB Turístico se ubicó por encima de los registrado en Islandia (7.8%), Países Bajos (3.7%), Nueva Zelanda (3%) y Australia (1.6%).



Mara Lezama entregó la Medalla al Mérito Policial Quintana Roo 2023.

Foto: Especial

Cambio en CPTQ

El gobierno del estado informó que Andrés Martínez Reynoso fue designado como nuevo Director del Consejo de Promoción Turística de Quintana Roo (CPTQ), en sustitución de Javier Aranda

Apoyo a científicas

La gobernadora Mara Lezama Espinosa encabezó la entrega de financiamiento a proyectos de investigación aplicada “Mujeres en la Ciencia, Tecnologías, Ingenierías, Matemáticas y Humanidades 2023”.



Foto: Especial

Sumaron náuticos 100 días inactivos

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Este año el sector náutico sumó cerca de 100 días de puerto cerrado, derivado de las condiciones climatológicas, y presentaron pérdidas mayores en comparación con los 60 días que no operaron en 2022, por ello confían rescatar la actividad durante este periodo vacacional de invierno.

Francisco Fernández Millán, presidente de Asociados Náuticos de Quintana Roo (ANQR), expuso que 2023 ha sido un año atípico, puesto que por primera vez han registrado dos semanas completas de inactividad.

La primera se presentó durante las vacaciones de verano y la segunda ocurrió la semana

pasada, deteniendo las actividades de parachute, pesca y tours a Isla Mujeres en embarcaciones menores a 40 pies, lo que provocó una disminución de hasta un 50 por ciento en las ganancias.

“Esta semana nos pegó demasiado fuerte, porque tenemos que cumplir con compromisos como aguinaldos, impuestos, nóminas, esperemos que pronto podamos rehacerlo nuevamente con esto que resta de los días de diciembre”.

Dijo que este periodo vacacional pinta bien, de ahí que esperan contar con una buena afluencia y que no tengan que parar las operaciones por las condiciones del mal tiempo, al sostener que desde este lunes retomaron las actividades.

El presidente apuntó que los cerca de 100 días de puerto cerrado en lo que va de este año implica una importante cantidad de recursos que dejaron de percibir, por ello insistió que un tercio de este 2023 no laboraron porque el clima no les favoreció. “Estamos aquí, estamos trabajando y no nos llegó huracán, que eso es lo mejor, que es lo que decimos, de lo malo, lo mejor, y vamos para adelante.”

“Vamos a recuperarnos para poder pagar los gastos que se deben, pero ya ganancias no vimos este año”.

Fernández Millán agregó que hay confianza que para 2024 sea mejor que este año que está por terminar, aunado a que cuentan con diversos proyectos.

Arman alianza por Sheinbaum

Políticos que fueron del PRI, como el exgobernador de Oaxaca, Alejandro Murat, los senadores Eruviel Ávila, Nuvia Mayorga y Jorge Ramírez crearon la Alianza Progresista para apoyar a Claudia Sheinbaum.



El PIB Turístico influye en la economía del país.

Foto: Especial



Este año los náuticos sumaron 100 días de inactividad por puerto cerrado.

Foto: Especial

NIDO DE VÍBORAS POR KUKULKÁN

DURANTE las dos últimas décadas, la política mexicana ha experimentado un cambio significativo. Lo que una vez fue un coto exclusivo para líderes experimentados en estas lides, hábiles en la oratoria y el discurso ha dado paso a jóvenes desconocidos e inexpertos que buscan poder político y económico, a menudo respaldados por estrategias de comunicación digital y una imagen cuidadosamente construida. Este fenómeno, aunque no exento de desafíos, también ha dado lugar a algunas excepciones notables, muy escasas.

EL CASO del *chivo en cristal* que ha captado la atención recientemente es el de Nuevo León, donde el gobernador **Samuel Ruiz Sepúlveda**, en su ambición por la silla presidencial, dejó la gubernatura temporalmente para arrancar su precampaña política y fue sorprendido por el acecho de sus opositores en el Congreso estatal, PRI y PAN, que pretendieron imponer a un gobernador interino afín a sus intereses. La lucha por el poder se intensificó al grado de que el gobernador emecista tuvo que regresar al mando del poder local, evidenciando la falta de consenso político, situación que subraya la importancia de la experiencia y la diplomacia en la política.

LA COSA no paró ahí, a la lucha por el poder se sumó su esposa **Mariana Rodríguez Cantú**, líder influencer de redes sociales y sin experiencia política, que se registró como precandidata a la presidencia municipal de Monterrey y quien salió a defenderse de los ataques: 'ante todas las críticas y ante todas las palabras que dicen que no tenemos experiencia alguna en esto, la única experiencia que necesitamos es la del corazón'. Su respuesta, aunque emotiva, plantea interrogantes sobre la preparación necesaria para asumir cargos públicos de gran responsabilidad.

TAMBIÉN en Nuevo León, pero en el municipio de Pesqueira, su máxima autoridad **Patricio Lozano Ramos**, un joven de 25 años impuesto por su padre como alcalde, ha enfrentado críticas por su falta de experiencia y por problemas en las finanzas públicas. Su respuesta, lejos de tranquilizar a los críticos, revela la necesidad de una formación sólida para aquellos que lideran comunidades: *Soy un joven de 25 años. Está es mi primera experiencia en la política y la función pública. ¿Y saben qué? ¡Es un PINCHE MUGRERO!*

LA MALA experiencia se sufre en todo el país, en Quintana Roo el Partido Verde Ecologista ha sido un semillero de jóvenes ambiciosos en busca de poder y dinero, a menudo sin la experiencia adecuada o hasta con antecedentes delictivos. Nombres sobran pero entre los vigentes destaca el ex líder estatal del partido del tucán y actual secretario del Bienestar, **Pablo Bustamante Beltrán**, quien apoyado por su padrino político **Jorge Emilio González Martínez**, 'Niño Verde', goza de impunidad para no enfrentar la justicia por sus antecedentes como participante en la red de despojos de departamentos de lujo en Cancún. Aun así, se siente merecedor de la candidatura a la presidencia municipal de Benito Juárez.

A TRAVÉS de los siglos, los estadistas mundiales solían decir que la política es, al mismo tiempo, una ciencia y un arte. Ciencia en cuanto implica el conocimiento y estudio sistemático de los fenómenos del estado y de las asociaciones políticas anteriores o coetáneas a él; y arte, en la medida en que envuelve una técnica del manejo de los asuntos estatales, a fin de controlar y conciliar los intereses diversos y con frecuencia contrapuestos que bullen dentro de la sociedad. Todo ello ha sido sustituido por perfiles de jóvenes adictos a la riqueza pronta y la cosmética.

ESTO plantea cuestionamientos sobre la idoneidad de algunos candidatos y la importancia de evaluar a fondo las credenciales de quienes buscan cargos públicos. Conclusión: mientras la política mexicana experimenta un cambio generacional, es esencial equilibrar la juventud y la experiencia. La inexperiencia puede llevar a desafíos significativos en la gestión pública, pero también puede abrir la puerta a nuevas perspectivas y enfoques. La clave está en encontrar un equilibrio que permita a México avanzar de manera efectiva en este nuevo contexto político.

PURO CIRCO



Luces del Siglo

Se quita la máscara

MAURICIO ÁNGEL / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- Tan intensas son las pasiones que despierta Bárbara de Regil mediáticamente que para ella no es novedad estar envuelta en polémicas, recibir críticas o convertirse en memes, lo que la ha llevado a ponerse una coraza y no mostrarse públicamente tal cual es.

Por ello la quinta temporada del programa ¿Quién es la Máscara?, del cual se coronó campeona el domingo bajo la identidad de Puercoespunk, le permitió a la protagonista de Rosario Tijeras enseñar que en realidad tiene tanto carisma como para conectar hasta con la gente que tiene mala opinión de ella.

"Fue muy divertido desprendirme tantito de que me vean la cara cuando salgo a pantalla y se enamoren de alguien externo. Me dio mucha risa ver algunos post (en redes sociales) que decían: 'si ese personaje es Bárbara de Regil, me decepciono y ya no me cae bien'. Pero abre los ojos, te caí bien, deja de ser un hater."

"Es la magia de este personaje, le di vida con una historia, pero tiene muchas cosas más, es totalmente mis tintes, como sus chistes. Yo como él tengo el don de eructar cuando quiero, lo hice rebeldón, como yo soy en la vida real", resaltó la actriz en entrevista.

Cuando los investigadores del programa descubrieron quién estaba bajo la máscara, le aplaudieron que es la primera ganadora que no es cantante, a diferencia de otros campeones como María León, Kalimba o JNS.

Además de que la protagonista de la película *Loca Por el Trabajo* admitió que la música



■ Bárbara de Regil es conocida por su fanatismo por el ejercicio y su fuerza.

no es su fuerte, le tocó competir contra el talento de Drake Bell, Carlos Bauta y Kika Edgar, entre otros, pero el carisma que demostró llevó la balanza a su favor.

"Un capitulo cuando me dijeron que me salvaban fue muy especial, ahí fui yo. Un amigo de mi mamá que estaba viendo la temporada me descubrió porque yo soy así, suelo quedarme pasmada como en ese momento."

"Ahora de parte de la gente veo mensajes de odio, pero también los de mucha gente que son de amor y me dicen: '¡Qué cool personaje hiciste, quedó bien padre!'. Eso me gusta, estuve tanto tiempo bajo ese personaje que por lo menos hay mucha gente feliz", celebró.

La protagonista de la telenovela *Cabo* es conocida por su fanatismo por el ejercicio y su fuerza, pero hasta ella se sintió retada físicamente por el peso del traje con el que debía salir a escena. Ella aproximadamente en su conjunto el suyo pesaba 40 kilos.

A diferencia de otros participantes, De Regil afirmó que jamás se quejó, porque siempre se vio como ganadora y sentía tanta emoción que olvidaba el cansancio.

ESTUVE EN COMA INDUCIDO.- MADONNA

STAFF / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- Madonna estuvo 48 horas en coma inducido en junio, cuando fue hospitalizada en el Barclays Center de Brooklyn por una infección bacteriana.

La intérprete de "Material Girl" dijo durante un show en Brooklyn, Nueva York, que tuvo un coma inducido tras ser ingresada en una unidad de cuidados intensivos para recibir tratamiento.

"Estuve en coma inducido durante 48 horas", se escucha decir a la intérprete de "Hung Up" en un video compartido en las redes sociales por un fan.

Eso fue antes de darle las gracias a su maestro de Cábala, quien se mantuvo a su lado mientras estuvo en el hospital.

"La única voz que oí fue la suya. Le oí decir: 'Apriétame la mano'".

"Cuando recobré la consciencia por primera vez, vi a mis seis increíbles hijos (Lourdes, Rocco, David, Mercy, Estere y Stella) sentados a mi alrededor. Por cierto, casi tuve que morir para tener a todos mis hijos en una habitación", bromeó la estrella del pop.

Luego, la artista le agradeció a una de sus amigas, Shavawn (quien se encontraba entre el público), quien le "salvó la vida" después de desmayarse.

"Hay algunas personas muy

importantes en la sala esta noche que estuvieron conmigo en el hospital. Hay una mujer muy importante que me arrastró al hospital.

"Ni siquiera me acuerdo; me desmayé en el suelo de mi cuarto de baño y me desperté en la UCI (Unidad de Cuidados Intensivos)".

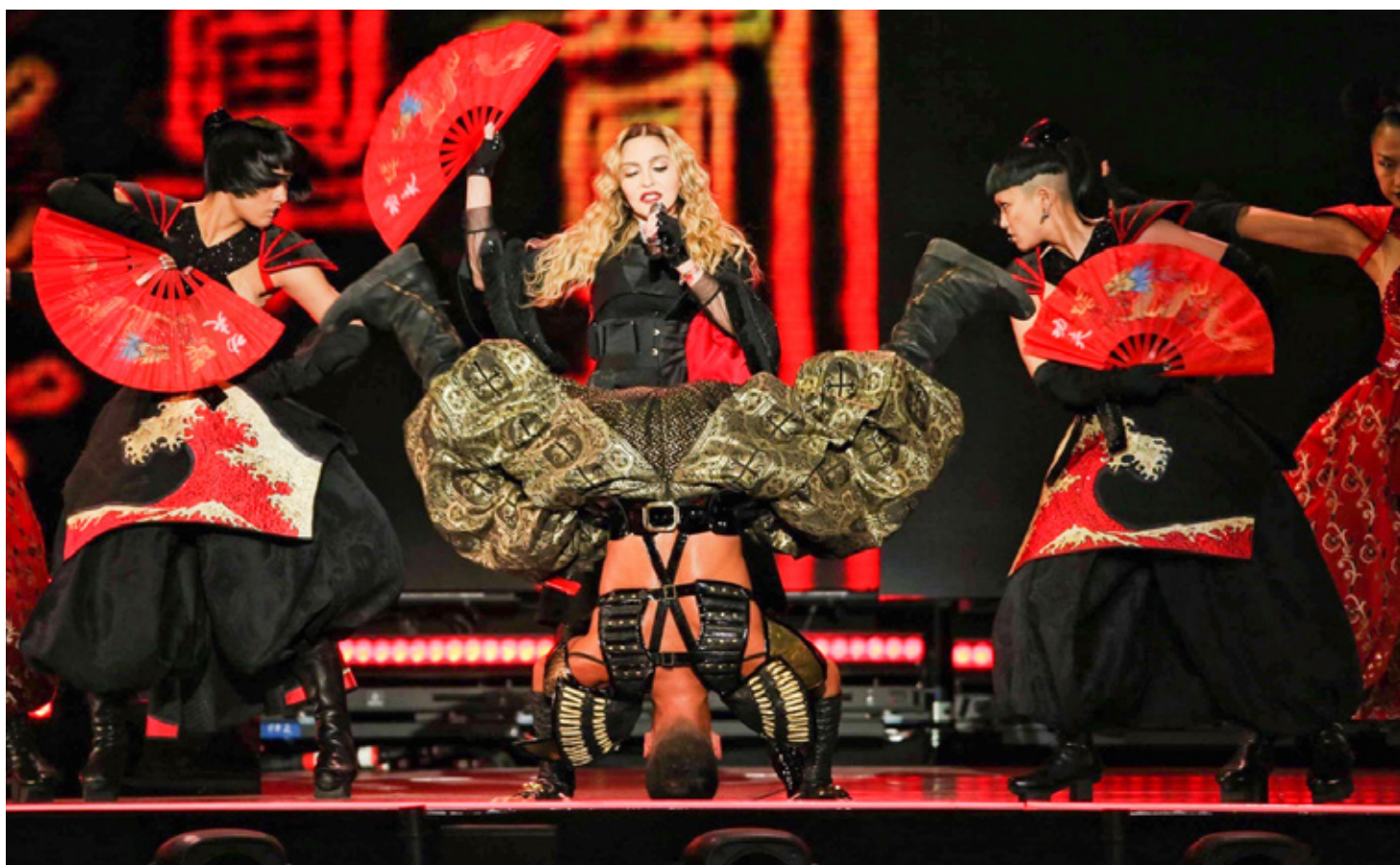
Guy Oseary, mánager de talento y productor de la cantante de "Material Girl" y "Vogue", había anunciado en su Instagram que "se espera una recuperación completa" después de que Madonna fuera hospitalizada en junio.

La famosa se encontraba en los ensayos de su actual gira, que estaba previsto que comenzara en Canadá en julio antes

de ser aplazada, algo de lo que Madonna se sintió culpable.

"No quería decepcionar a nadie que hubiera comprado entradas para mi gira. Tampoco quería defraudar a la gente que ha trabajado incansablemente conmigo durante los últimos meses para crear mi espectáculo. Odio decepcionar a nadie", declaró a principios de julio, junto con la promesa de centrarse en su salud y volver a los escenarios.

La gira Celebration World Tour estaba programada para llegar al país en enero, pero al final ofrecerá cinco fechas (20, 21, 22, 23, 24 y 26 de abril) en el Palacio de los Deportes de la Ciudad de México.



■ Madonna le agradeció a una de sus amigas, Shavawn (quien se encontraba entre el público), quien le 'salvó la vida' después de desmayarse.

Directorio

PERIODISMO VERDAD
Luces
Del Siglo

PRESIDENTE †
Norma Madero Jiménez

DIRECTOR GENERAL
Agustín Ambríz

SOCIAL MEDIA

EDITOR EN JEFE
Sergio Guzmán

REDACCIÓN
Marco Antonio Barrera
Jesús Sierra
Jesusualdo Lammoglia

DISEÑO EDITORIAL
Gilberto Herrera

CONSEJEROS EJECUTIVOS
Hernán Garza Díaz
Presidente

Robert Alan Ekback
Vicepresidente

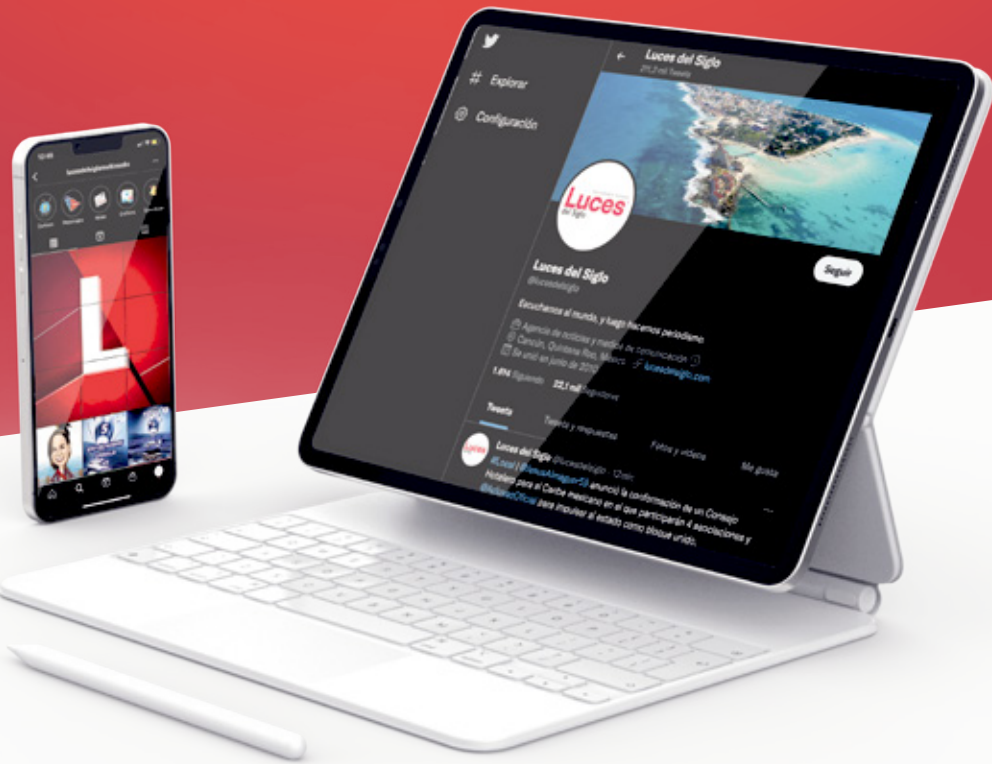


<http://www.lucesdelsiglo.com> [f](#) LucesdelSigloMultimedia [@lucesdelsiglo](#) [luces_del_siglo](#)

Periodismo Verdad
Luces
del Siglo

Visita nuestras redes sociales

y entérate de las noticias más actuales



¡Síguenos!



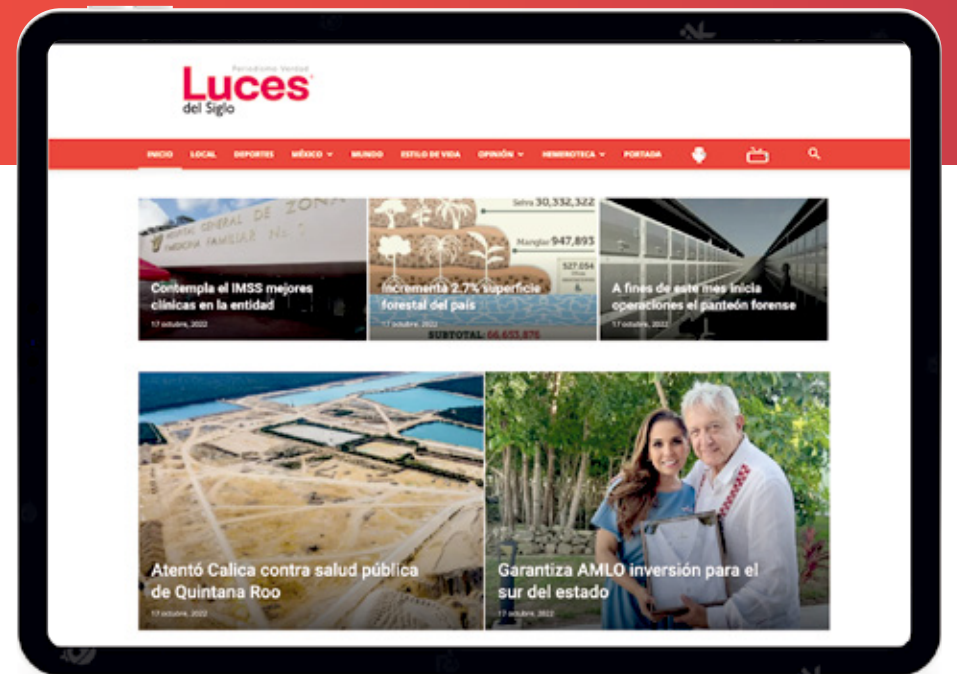
www.lucesdelsiglo.com

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

Sobre Saneamiento

Avalarían proyecto en B.J para App

Pretenden cobro para rentas vacacionales dentro de plataforma Airbnb

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- Como parte de los proyectos que esperan aprobarse por el Comité del Derecho de Saneamiento Ambiental durante 2024, la regidora Lorena Martínez Bellos reveló que se planteó una propuesta para una nueva App o

plataforma digital para el registro y pago de este impuesto para rentas vacacionales.

La regidora, integrante del Comité, explicó que este proyecto plantea una inversión de alrededor de 6 millones de pesos para el diseño, implementación y mantenimiento de esta plataforma digital, a través de la cual las rentas vacacionales podrán registrar los domicilios y propietarios para el pago del Derecho de Saneamiento Ambiental.

Con ello, explicó, se busca comenzar la regularización de

estas rentas vacacionales, que permita el piso parejo con hoteles y clubes vacacionales, iniciando con el pago de este derecho y, posteriormente, se podría ampliar la plataforma para el pago de otros derechos, impuestos y servicios.

“La finalidad es que los Airbnb paguen impuestos, porque lo que comentaban los hoteleros es que se les hacía injusto que a ellos sí les cobraban impuestos de todo y a los Airbnb no. Entonces con esta aplicación se va a regular, ojalá el 100 por ciento de los que rentan en sus casas

por Airbnb realmente reporten. “Porque a lo mejor no se va a poder regular al 100 por ciento la renta vacacional, ya que hay quienes no están en la plataforma de Airbnb, lo anuncian por redes o con amigos o cosas así, pero bueno, que sea lo mínimo”, declaró.

Asimismo, indicó que se está en conversaciones con la plataforma Airbnb para trabajar en conjunto y que el registro a esta posible nueva plataforma del Ayuntamiento sea también requisito para el registro de ren-

tas vacacionales en la App de Airbnb.

Cabe recordar que, en su momento, la presidenta municipal Ana Paty Peralta mencionó que el cobro del Derecho de Saneamiento Ambiental a rentas vacacionales era uno de los temas que esperaban solucionar próximamente, ya que suponía un aumento en la recaudación de alrededor de 200 millones de pesos sobre lo que se estima cada año por este derecho, que en el caso de 2024 estiman en más de 700 millones de pesos.



■ Quieren crear una App para cobro de Derecho de Saneamiento a Airbnb.

Entregarán regalos sorpresa a abuelos

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Con la intención de que esta Navidad sea especial para los adultos mayores, Fundación Ciudad de la Alegría puso en marcha la campaña “Sorpresas en el árbol”, con lo que se busca la participación de la ciudadanía para otorgar un presente a los abuelitos que forman parte de esta asociación.

Así lo indicó Loolbe May, gerente del Hogar de los Ancianos en esta fundación, al exponer que la iniciativa en cuestión surge con la finalidad de que este domingo 24 de diciembre todos los adultos que están en este espacio cuenten con un regalo debajo del árbol de Navidad, cuando terminen de cenar.

“Tenemos por el momento 29 abuelos, son 9 hombres y 20 mujeres, cada uno tiene sus gustos especiales y hemos puesto unas tarjetas navideñas que estamos compartiendo para que la gente se sume y pueda traer un regalito antes del 24”.

O bien, las personas interesadas en formar parte de esta actividad tienen la opción de llevar el regalo ese mismo día, es decir, el domingo 24, y compartir un rato con los adultos mayores, por ello aseguró que las puertas de la fundación están abiertas.

Sin embargo, para la convivencia sí pidió a los interesados proporcionar sus datos para que posteriormente sean contactados por personal del Hogar, al exponer que al ser un día inhábil deben tomar las precauciones correspondientes.

Apuntó que la población puede revisar las fotografías de los abuelitos en redes sociales de Ciudad de la Alegría, a fin de que sepan lo que están pidiendo y elegir al que le quieran dar el regalo.

También dijo que aparte de lo que los adultos mayores desean o han manifestado en sus cartas, también aceptan ropa o artículos de higiene personal.

“A través de las mismas redes sociales ustedes se pueden inscribir, nos dicen a qué abuelito quieren adoptar para llevar un control y traer el regalo aquí a la fundación, obviamente etiquetado para que se pueda entregar, si ustedes no pueden acompañarnos”.



■ En Fundación Ciudad de la Alegría lanzaron la campaña ‘Sorpresas en el árbol’.

Crecimiento de Tulum no impacta a Cancún

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- La presidenta de la Asociación Mexicana de Profesionales Inmobiliarios (AMPI) Cancún, Patricia Mora Vallejo, descartó que con la puesta en marcha del Aeropuerto Internacional “Felipe Carrillo Puerto”, y el desarrollo que se está presentando en Tulum, pueda afectar las inversiones en Cancún durante el siguiente año.

Dijo que Tulum actualmente ocupa el primer lugar en ventas, y si bien no le corresponde promocionar este lugar, ya que están enfocados en Cancún, reconoció el crecimiento que aquel destino está presentando.

“Creo que son diferentes clientes, son diferentes inversionistas. Está el inversionista que viene de renta vacacional en Tulum, y los que estamos aquí en Cancún son totalmente diferentes, son mercados distintos”.

Manifestó que Tulum tiene inversiones enfocadas a las plataformas de hospedaje y en el caso de Cancún en ocasiones lo consideran para un segundo hogar, pues les dan todos los servicios.

En ese sentido agregó que 2023 se cierra de manera positiva para el sector inmobiliario, pues los proyectos que está desarrollando el gobierno de la República, está impactando al destino no solo para esta industria, sino para todas.

“Estamos cerrando mejor este año que el año pasado todavía, si ha habido un incremento bastante considerable en la oferta y en la demanda, entonces vamos balanceando. (Avenida) Colegios ya vieron cómo está desarrollándose cuando antes nadie le apostaba a esa zona, lo que es Colosio ya están en preventa varios departamentos”.

Añadió que este año se construyeron alrededor de 4 mil o 5 mil unidades, más las que vendrán próximamente, al sostener que bulevar Colosio, Huayacan y el sur de Cancún tienen tierras para construir, pero aseveró que esto debe hacerse respetando el medio ambiente.



■ La AMPI descarta que desarrollo de Tulum afecte a Cancún.



■ La remodelación del Parque de Las Palapas irá a la mitad cuando termine el año.

Irá remodelación 50% a fin de año

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- La remodelación del Parque de Las Palapas lleva un avance de cerca del 50 por ciento en su primera fase, con el mayor progreso en lo que respecta al área de comedores y el nuevo pabellón artesanal. En el caso de este último se lleva ya un avance del 70 por ciento.

Así lo dio a conocer el director de Distrito Cancún, Carlos del Castillo, quien explicó que en gran parte lo que se ha concluido es la parte de la obra

civil, faltando algunas cuestiones como la ampliación de la explanada, repavimentaciones y acabados de las nuevas construcciones, así como la parte del equipamiento para el parque, como bancas, juegos infantiles y alumbrado.

El director expresó que, por el avance que llevan de las obras, confían en que se estarán terminando los trabajos de la remodelación en el periodo estimado, alrededor de mediados a finales de enero de 2024, aunque aclaró que entre los planes a futuro están nuevas inversiones en

el Parque de las Palapas y sus alrededores.

Una de estas inversiones que se harían a futuro, indicó, es el cableado subterráneo para el Parque de Las Palapas, que la presidenta municipal Ana Patricia Peralta de la Peña anunció que se estará llevando a cabo gracias a que llegaron a un acuerdo con la Comisión Federal de Electricidad para lograrlo.

Por otra parte, Carlos del Castillo dio a conocer que a partir de este 19 de diciembre se estará llevando a cabo el corredor navideño sobre la Avenida Tulum,

entre las Avenidas Uxmal y Cobá, así como alrededor de la Plaza de la Reforma, donde están participando de forma coordinada el Colectivo Multicultural y los artesanos y comerciantes del Parque de Las Palapas.

El Colectivo Multicultural estará participando hasta el próximo 22 de diciembre en el corredor navideño, y el director llamó a los ciudadanos a no dejar de participar y consumir productos y comercio local, tanto en este corredor como en la Villa Navideña, que sigue abierta en el Malecón Tajamar.



Descuentos en Isla
El gobierno de Isla Mujeres invitó a la población a aprovechar el 100 por ciento de descuento en multas y recargos del impuesto predial, correspondiente a los ejercicios fiscales anteriores a 2023.

Avanza recaudación de predial en Cancún

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- A unos días de que termine la primera fase del programa de subsidios para el pago del impuesto predial, que otorga un descuento del 15 por ciento hasta el 22 de diciembre, el tesorero municipal, Yuri Salazar Ceballos, dio a conocer que a la fecha se lleva una recaudación de alrededor de 304 millones de pesos y 58 mil claves catastrales pagadas en Benito Juárez.

Dicha recaudación representa alrededor del 33 por ciento del estimado de 921 millones 509 mil 420 pesos, de acuerdo con la Ley de Ingresos del municipio para 2024, que a su vez creció en 143 millones 729 mil 435 pesos sobre el estimado en la Ley de Ingresos para 2023, que estableció una recaudación de 807 millones 779 mil 985 pesos.

Recordó que, luego del descuento del 15 por ciento, seguirá la fase de subsidios con un descuento del 10 por ciento, que inicia del 23 de diciembre al 10



■ Ya van más de \$300 millones recaudados por predial en Cancún.

de febrero, con la tercera fase del 5 por ciento iniciando del 5 por ciento hasta el 28 de febrero, así como el subsidio del 50 por ciento para adultos mayores, jubilados, pensionados y personas con discapacidad.

Asimismo, invitó a la población a acercarse no sólo al Palacio Municipal para realizar sus pagos, sino que también cuentan con 17 módulos a lo largo de la ciudad donde puede llevar a cabo su pago, así como a través de la página www.cancun.gob.mx, a través de la cual es posible hacer el pago del predial en línea.

Por otra parte, en lo que respecta al Derecho de Saneamiento Ambiental, Salazar Ceballos mencionó que, si bien aún no se tiene una cifra total estimada, sí esperan que se superen los 700 millones de pesos, rebasando el estimado de 2023, que fue alrededor de 636 millones de pesos.

Finalmente, la presidenta municipal Ana Patricia Peralta de la Peña apuntó también que ya se está preparando el Presupuesto de Egresos, una vez aprobada la Ley de Ingresos que establece un monto de 6 mil 468 millones 109 mil 767 pesos, para lo cual se estará destinando alrededor de 900 millones de pesos para obra pública.

Impugnará AMLO ley de Greg Abbott

NATALIA VITELA / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- El presidente Andrés Manuel López Obrador señaló que impugnará la ley promulgada por el gobernador de Texas, Greg Abbott, que permite detener a personas sospechosas de cruzar la frontera ilegalmente.

“Está haciendo ya un trámite Relaciones Exteriores para impugnar esta ley y además nosotros vamos a estar siempre en contra de estas medidas, decirle a nuestros paisanos y a los migrantes que vamos a estarlos defendiendo, que el gobernador de Texas actúa de esa forma porque quiere ser candidato a vicepresidente del Partido Republicano en Estados Unidos.

“Y quiere con esas medidas ganar popularidad, no va a ganar nada, al contrario, va a perder simpatías porque en Texas hay muchos mexicanos, muchos migrantes”, expuso en conferencia mañanera.

“Se le olvida que Texas era de México y se le olvida que hay 40 millones de mexicanos en Estados Unidos, y se le olvida que esa gran nación se consolidó y se fortaleció gracias a los migrantes del mundo, y se le olvida que en la Biblia se dice que no hay que tratar mal a los forasteros, esto lo digo porque está en el Antiguo Testamento”.

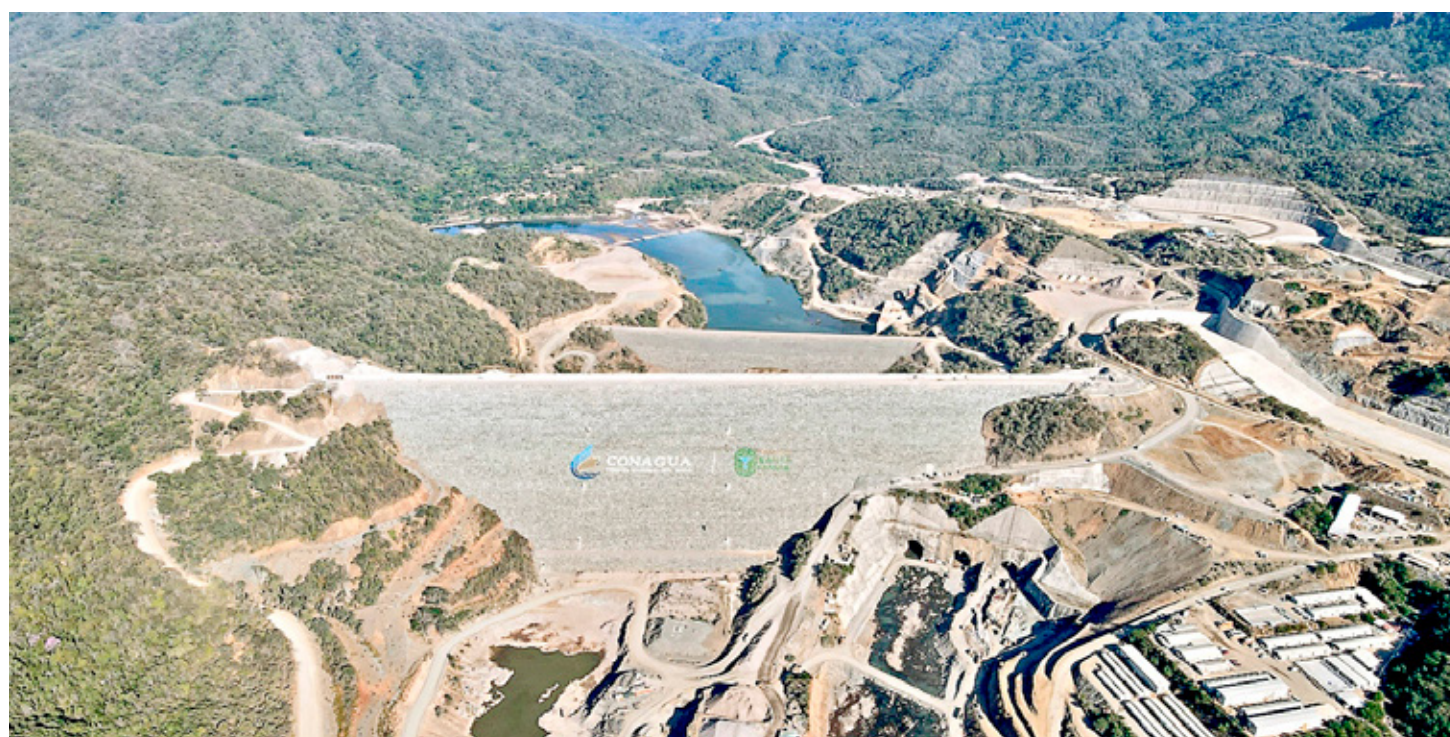
El mandatario mexicano señaló que Abbott está usurpando funciones con dicha medida, pues corresponde al Congreso y al presidente.

“Vamos nosotros a intervenir porque además esas son facultades que tienen que ver con la unión federal de Estados Unidos, y esas no son atribuciones de los estados, él está usurpando funciones y tiene que ver con política exterior, y eso corresponde al Congreso y al presidente de Estados Unidos”, sostuvo.

Asimismo, calificó la medida como inhumana y politiquera, pero afirmó que no le va a funcionar.

“Es algo inhumano, politiquero, este señor ¿saben lo que ha hecho? Manda a detener a migrantes en esta temporada de frío y los lleva a Nueva York y los tiran enfrente de las casas donde viven los dirigentes demócratas, enfrente de la casa de la vicepresidenta Kamala Harris, es un señor de malas entrañas, malo de ‘Malolandia’, pero no le va a funcionar”, apuntó.

El gobernador de Texas firmó este lunes una ley que permitirá a las fuerzas del orden estatal detener a las personas sospechosas de cruzar ilegalmente la frontera entre Estados Unidos y México, otorgando a agentes locales competencias que durante mucho tiempo eran del gobierno federal.



La presa Santa María prevé beneficiar a 2 mil 500 productores del sur de Sinaloa.

Entrega AMLO presa Santa María en Rosario, Sinaloa

Aprieta presidente paso por las obras

Imprime jefe del Ejecutivo federal ritmo frenético en diversas inauguraciones

MAYOLO LÓPEZ / AGENCIA REFORMA

ROSARIO, SINALOA.- De inauguración en inauguración, el ritmo frenético del presidente Andrés Manuel López Obrador deja un pueblo fantasma que se resiste a ser ocupado por pobladores indómitos.

El agitado cierre del año también lo resiente el propio mandatario: la mañanera en Palacio Nacional, el traslado a Mazatlán y un vuelo en helicóptero pegan en su semblante. Despeinado, con un par de mechones sueltos, pasadas las 13:00, luce cansado.

Después del trajín en el sureste, López Obrador aprieta el paso y oprime el botón-ob-

turador de las compuertas que permitirán el embalse de la presa Santa María.

Pasaron varios años antes de que el pueblo diese su brazo a torcer y aceptara ser desplazado para permitir la terminación de la obra.

El gobernador anfitrión, el morenista Rubén Rocha Moya, da cuenta de que fue necesario llevar al nuevo pueblo la parroquia y el cementerio. Pero la comunidad de Nueva Santa María luce desolada: ni un alma camina por las polvorientas calles de ese pueblo fantasma.

“Nueva Santa María ya está: muy dignas casas... Hasta nos llevamos la iglesia con la forma y las condiciones que ellos pusieron. Nos llevamos el panteón y todos los restos de los familiares están allí.

“Está con las condiciones que pidieron, se les ha tratado con un sentido humano y están contentos. Los estamos atendiendo

como se debe”, alega Rocha Moya.

Sobre un camino de terracería, a unos 25 minutos de la presa, la iglesia y el camposanto se divisan rodeadas de calles desiertas. Que tampoco se diga que el pueblo atestiguó la ceremonia de inauguración de la presa, porque fue un evento con apenas un puñado de invitados.

Por sí las dudas, el presidente llega a la presa en helicóptero. Los guías que conducen por la terracería señalan puntos específicos para recordar que los narcos han “echado bala allí”.

Total que, en el ajetre, López Obrador se jacta de que la 4T también ha derramado sus beneficios a los “de arriba”. El tabasqueño también repudia los “mitos y mentiras” que se esparcieron cuando se decía que los salarios mínimos no debían aumentar porque provocaban la inflación.

“¿Dónde está el aumento a la inflación? Puros mitos y mentiras. Se usaban para mantener

una política antipopular y entreguista”, repone.

“Ya entendieron muchos lo que significaba el lema de que, ‘por el bien de todos, primero los pobres’. Luego les decía ‘arriba los de abajo’, que no significa ‘abajo los de arriba’, sino abajo los privilegios.

“Ya me entendieron, porque qué creen: ahora les está yendo muy bien a los de arriba, a todos. Ahora las empresas, los bancos, tienen utilidades récord en México. En este Gobierno le va bien al pobre, al que invierte, al empresario, a todos”, presume.

En el frenesí de su cierre de año, marcado por la entrega de obras de infraestructura, el Mandatario oprime el botón de obturador de compuertas para permitir el embalse de la presa, con una inversión de 10 mil millones de pesos, y que beneficiará a unos 2 mil 500 productores del sur de la entidad en una superficie de riego que abarcará 24 mil 250 hectáreas.

Inauguran el vuelo Guadalajara-Tulum

STAFF / AGENCIA REFORMA

GUADALAJARA, JAL.- La aerolínea Viva Aerobus inauguró el pasado sábado su ruta entre Guadalajara y el nuevo Aeropuerto Internacional de Tulum “Felipe Carrillo Puerto”.

El primer vuelo, con más de 150 pasajeros a bordo, aterrizó en el Aeropuerto Internacional de Guadalajara a las 12:45 horas, proveniente de Tulum.

Los vuelos se realizan tres veces por semana: los lunes, miércoles y viernes.

“Con tres vuelos diarios, esta nueva ruta contribuirá de manera importante a la creciente afluencia de visitantes que registramos en el estado mes a mes, al tiempo que facilitará a los locales visitar algunas de las playas más populares de México”, declaró Claudia Vanessa Pérez Lamas, secretaria de Turismo de Jalisco.

Entre enero y octubre la aerolínea registró un alza en las visitas a Jalisco del 17 por ciento que el mismo periodo del año pasado, siendo un total de 2.4 millones de personas.

Los pasajeros de Guadalajara ahora tienen una nueva opción para visitar las playas de Tulum, mientras que los pasajeros de Tulum podrán viajar a la Perla Tapatía para conocer sus atractivos turísticos.

“Seguimos creciendo en esta moderna obra de infraestructura en el corazón de la Riviera Maya, convencidos que podrá convertirse en un centro de conexión líder en la región.

“Nos entusiasma comenzar dos rutas más, a Tijuana y Guadalajara, a tan sólo un par de semanas de haberse inaugurado este aeropuerto, prueba de nuestra confianza en este destino”, afirmó Juan Carlos Zuazua, director general de Viva Aerobus.

Viva Aerobus opera actualmente 23 rutas desde y hacia Guadalajara, 19 nacionales y 4 internacionales.

También tiene una oferta de 7 rutas desde y hacia Puerto Vallarta.

Aumentan estados 0.1% a educación

VÍCTOR OSORIO / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- En términos reales, durante el periodo 2018-2022, los gobiernos de los estados incrementaron su gasto promedio anual en servicios educativos a un ritmo de 0.1 por ciento, y en servicios de salud en 0.9 por ciento, reportó el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi).

Al presentar los resultados de las Cuentas de los Gobiernos Estatales y Gobiernos Locales 2022, indicó que el monto total del valor agregado bruto (VAB) de los gobiernos estatales correspondiente a servicios educativos pasó en ese periodo de 555 mil 985 millones de pesos constantes de 2018, a 558 mil 520 millones.

En tanto, el monto del VAB correspondiente a servicios de salud pasó de 165 mil 257 millones de pesos a 171 mil 2 millones. El año pasado, apuntó, la pres-

tación de servicios educativos representó en promedio el 42.5 por ciento del VAB de los gobiernos estatales y la de servicios de salud y asistencia social 14.6.

Las cinco entidades que asignaron mayor porcentaje de su VAB a los servicios educativos, detalló, fueron Sinaloa, con 62.5 por ciento; Veracruz, con 59.9; y Coahuila, con 59.6.

En el caso de los servicios de salud fueron Tabasco, con 23.3 por ciento; Chiapas, con 21.4; y Guanajuato, con 21.3.

“Los gobiernos estatales y locales generaron 3 millones 657 mil 165 de puestos ocupados remunerados, relacionados con la prestación de servicios públicos a la sociedad”.

Y al cierre de 2022, agregó, los gobiernos estatales y locales registraron un préstamo/endeudamiento neto de 105,557 millones de pesos, resultado de las adquisiciones de activos financieros y una disminución en la emisión de pasivos.



Se instaló una comisión para analizar la iniciativa de la jornada laboral reducida.

Valoran 'gradualidad' de jornada reducida

STAFF / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- Antes de que termine el próximo periodo de sesiones deberá quedar lista la propuesta de consenso sobre la reducción de la jornada laboral, de 48 a 40 horas a la semana, incluida la gradualidad y diferenciación en su aplicación que plantea la Iniciativa Privada.

Durante la instalación de una comisión de trabajo para el análisis de dicha reforma, Ignacio Mier, coordinador de Morena en la Cámara de Diputados, señaló que su bancada está dispuesta a aceptar modificaciones al proyecto integral para avanzar en una reforma consensuada.

“Pretendemos que en el Pleno podamos votar de manera unánime esta reforma consensuada, que recoja todo lo que aquí se advirtió: la gradualidad, la diferenciación y, para efectos de instrumentación, la temporalidad de la misma.

“Reiterar que, por parte de Morena, grupo del que salió la iniciativa, ese es el compromiso que tenemos; no podemos terminar los trabajos de esta legislatura sin tener al término del próximo periodo aprobada esta reforma”, aseguró.

Se prevé que, a partir de enero, las mesas de trabajo se realicen semanalmente y que concluyan en marzo, a fin de debatir el dictamen en el Pleno, antes de que termine la 65 Legislatura.

En el encuentro, Francisco Cervantes Díaz, presidente del Consejo Coordinador Empresarial (CCE), afirmó que el sector empresarial ha acompañado con sensibilidad social, la aprobación de reformas como el aumento al salario mínimo, las reformas en materia de pensiones y subcontratación, y vacaciones dignas.

“Hacer viable este nuevo marco ha representado 60 por ciento adicional de sus

ingresos (de empresarios), en comparación con lo destinado en 2018 para efectos laborales”, afirmó.

En la instalación de la mesa de trabajo participaron legisladores, representantes de organizaciones sindicales como la Catem y la CTM, y patronales como el CCE, la Coparmex y la Concanaco, así como funcionarios de las Secretarías de Gobernación y del Trabajo.

Los participantes coincidieron en la necesidad de considerar en la reforma la diferencia entre las transnacionales y las pequeñas y medianas empresas.

“Es obvio que todos los partidos políticos y las organizaciones sindicales y patronales queremos ayudar a la clase trabajadora, pero de una manera en la que salgan ganando todos, la parte empleadora y la trabajadora”, dijo el panista Jorge Romero, presidente de la Junta de Coordinación Política.



Gana México en exportación
De los tres principales socios comerciales de Estados Unidos, México fue el único que incrementó sus exportaciones a ese mercado, mientras Canadá y China tuvieron caídas, revelan datos del Departamento de Comercio de ese país.



Foto: Tomada de Internet

El taekwondoísta quintanarroense ganó medallas panamericanas, mundiales y el Premio Nacional de Deportes.

Carlos Sansores cumple metas rumbo al 2024

ADRIÁN BASILIO / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.-Las patadas de Carlos Sansores en este 2023 le redituaron más medallas y su pase a los Juegos Olímpicos de París 2024, para beneficio de su familia.

Gracias a esos resultados, el taekwondoísta quintanarroense espera poder comprar una casa con los premios económicos que recibió de parte de presidencia, por su participación y su medalla de oro en los Juegos Panamericanos de Santiago 2023; de la Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte, por agenciarse la plata mundial, y por ser ganador del Premio Nacional de Deportes (PND).

Por su preselección de justa del orbe ya recibió 250 mil pesos y le depositaron lo prometido por el presidente Andrés Manuel López Obrador, quien ha entregado cheques por asistir a una justa del ciclo olímpico y un estímulo adicional por medalla, dependiendo su

color. A eso se sumarán los 796 mil pesos que otorga el PND este año.

“Sigo con lo mismo (que es para mi familia). Se juntaron muchos estímulos, el presidente nos dio uno muy bueno por Juegos Panamericanos y sumándole lo del PND y este estímulo de medalla, creo que se puede algo que siempre he soñado y es poder darle un hogar a mi familia y creo que todo esto se va a ir para una casa, que cuesta mucho, pero vamos a dar lo más que se pueda para que se cumpla ese sueño personal”, declaró Sansores.

“El depósito por estímulo por medalla fue de 250 mil pesos y (con lo de Panamericanos) ya se juntó alrededor de un millón de pesos y bien contentos para a lo mejor el enganche para una casa”, expuso el taekwondoísta quintanarroense.

El deportista fue el ganador del PND y tomará unas vacaciones de un par de semanas para después retomar los entrenamientos rumbo a París 2024.

Festejo de presidencia

El beisbolista Randy Arozarena recibió el Premio Nacional de Deportes 2023, en representación de la Selección Mexicana de Beisbol, que ganó en la categoría de ‘Deporte Profesional’.

El 11 de la Final tuvo un promedio de 29.18 años de edad

Fue la experiencia clave para América



Miguel Layún jugó su quinta Final de la Liga MX y ganó su cuarto campeonato.

André Jardine alineó en el Azteca futbolistas mayores de 23 años

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.-El América apostó por la experiencia de sus futbolistas para levantar el título. Los azulcremas promediaron 29.18 años de edad en el 11 inicial que presentó en el Estadio Azteca y levantó el campeonato del Torneo Apertura 2023. El director técnico André Jardine contó con sólo un futbolista menor de 25 años.

El 11 inicial de las ‘águilas’ en la Final tuvo a Luis Malagón (26 años), Luis Fuentes (37 años), Sebastián Cáceres (24 años), Miguel Layún (35 años), Igor Lichnovsky (29 años), Jonathan Dos Santos (33 años), Álvaro Fidalgo (26 años), Diego Valdés (29 años), Alejandro Zendejas (25 años), Henry Martín (31 años) y Julián Quiñones (26 años).

En contraste, André Jardine presentó un equipo más ‘joven’ (promedio de 28.18 años) en su primer partido oficial en el Estadio Azteca, cuando cayó ante Juárez en la Jornada 1. Con Oscar Jiménez (35 años), Cáceres (24 años), Kevin Álvarez (24 años), Néstor Araujo (32 años), Layún (35 años), Dos Santos (33 años), Brian Rodríguez (23 años), Diego Valdés (29 años), Richard Sánchez (27 años), Leo Suárez (27 años) y Roman Martínez (21 años).

Pero la experiencia no sólo estaba en la edad de sus futbolistas, sino en el número de finales de Vuelta disputadas antes, donde destacan Luis Fuentes, quien ya había jugado dos veces en esta instancia, misma cantidad que Kevin Álvarez, Jonathan Rodríguez y Julián Quiñones. En tanto que Miguel Layún había estado en cuatro finales previas.

Los últimos campeones de la Liga MX han superado los 28 años de promedio de edad en el 11 inicial de una Final, América (Apertura 2023) 29.18 años, Tigres (Clausura 2023) 30.36 años y Atlas (Clausura 2022) 29.7 años. La única excepción es Pachuca (Apertura 2022) con 25.45 años

Foto: Tomada de Internet

Dará NBA asesoría a Green por suspensión

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.-El jugador de los Warriors, Draymond Green cumplió su primera semana de suspensión indefinida, luego de ser expulsado por tercera vez este año debido a su comportamiento violento en la duela. De acuerdo con Athletic, la NBA dará asesoría al ala pivot de 33 años, antes de que la situación pase a mayores.

En noviembre, Green dejó un partido, luego aplicarle una llave a Rudy Gobert, en un juego

entre Golden State y Minnesota. Menos de tres semanas después, el veterano fue castigado otra vez, ahora por darle una bofetada a Jusuf Nurkic de los Phoenix.

La liga optó por suspenderlo de manera indefinida por el “repetido historial de acciones antideportivas”. Según información de The Athletic, el jugador recibirá asesoría para que vuelva a la duela, sin embargo no se revelarán detalles sobre este trabajo y esperan que esté fuera de las canchas al menos otras tres semanas.

“(Green) necesita una oportunidad para cambiar y esta suspensión indefinida es la oportunidad que tiene para hacerlo”, afirmó Steve Kerr, entrenador de los Warriors.

En lo que va de la temporada, Green ha podido disputar 15 juegos, con un promedio de 9.7 puntos, 5.5 rebotes y 5.8 asistencias. En Golden State habían considerado su salida en el verano, sin embargo, ambas partes lograron un acuerdo y Draymond renovó con el equipo por cuatro años más y 100 millones de dólares.



Draymond Green fue suspendido de manera indefinida tras darle una bofetada a un rival.



Foto: Tomada de Internet

Los futbolistas deberán pasar un segundo filtro antes de integrarse al equipo.

Concluyen Pioneros de Cancún visorías

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.-Los Pioneros Junior concluyeron sus visorías de cara a la segunda vuelta de la Temporada 2023-2024 de la Tercera división. Los 90 aspirantes a futbolistas fueron observados por el director técnico José Mercado en el Estadio Cancún 86.

“Me queda claro que hay mucho talento futbolístico en nuestra zona sureste del país y también es una realidad que todos quieren ser parte de Pio-

neros, estamos muy contentos por la nutrida respuesta que tuvimos para estas visorías y bueno ahora por nuestra parte está analizar qué tipo de jugadores se requieren para la segunda vuelta del torneo”, dijo ‘Pepe’ Mercado.

Pioneros realizará un segundo filtro entre el cuerpo técnico y la dirección deportiva, donde se analizará a los futbolistas que pueden formar parte del equipo en la Tercera División.

“Siempre será importante

hacer pruebas y visorías, para conocer el talento que hay en la ciudad y en la zona, además, en nuestro caso tendremos dos certámenes en disputa y no queremos desgastar a nuestros jugadores que han mostrado gran capacidad y tenemos que respaldarlos con compañeros que vengan a sumar al plantel”, recalcó el estratega.

Los cancanenses terminaron la primera parte de la campaña como líderes del Grupo Uno en la Zona Sur y clasificaron a la Copa Conecta 2024.

Bacalao: FAVORITO INVERNAL

A la cubana, la veneciana o la portuguesa... explora más allá de la tradicional preparación a la vizcaína. Federico Rigoletti comparte cuatro recetas

NAYELI ESTRADA

Habitante de aguas gélidas, su carne blanca es una de las más apreciadas en las mesas de cembrinas. Ya sea fresco o desecado, el bacalao aporta proteína de alto valor biológico y por su versatilidad es gran aliado de los menús festivos.

Federico Rigoletti, chef de Puntarena, invita a explorar sus posibilidades más allá de la clásica preparación a la vizcaína, en platillos de influencia portuguesa, española o cubana.

“El bacalao es como la música, hay infinidad de maneras de interpretarlo con base en los mismos principios. En México no hay bacalao, pero esa preparación a la vizcaína que tomamos de los espa-

ñoles involucra ingredientes mexicanos, como el jitomate y los chiles güeros, es un plato mestizo. Y así, este pescado ha viajado por muchos lugares en un intercambio culinario”, detalla Rigoletti.

Para disfrutarlo en el menú cotidiano, el chef de Puntarena, sugiere una marinada sencilla con un poco de ajo, hojuelas de chile seco, limón, perejil y aceite de oliva.

“Si se usa fresco, es importante evitar la sobrecocción. Si es salado lo mejor son las cocciones lentas, un potaje rico. Al curarse en sal, el bacalao pierde toda su humedad y concentra el colágeno; esa consistencia lo convierte en un gran ingrediente para platos cálidos, de invierno”, señala.

4 PORCIONES ● 40 MIN ● MEDIA

Aceite de oliva virgen extra + 3 cebollas grandes en juliana + 1 cucharadita pimentón dulce + 1 vaso de oporto blanco + 4 papas grandes en rebanadas finas + Harina + 4 lomos de bacalao desalado + Sal

PREPARACIÓN

Calentar 5 cucharadas de aceite. Acitronar la cebolla hasta dorar ligeramente. Retirar del fuego e integrar el pimentón. Regresar al

fuego, agregar el oporto y dejar reducir por 2 minutos. Calentar abundante aceite y freír las papas por 10 minutos, retirar el exceso de aceite, sazonar y reservar. Enharinar los lomos de bacalao y sellar 2 minutos por lado. Colocar en una charola para horno una base de papas, rectificar sazón, colocar encima los lomos coronados con la cebolla y la reducción de vino. Hornear a 170°C durante 20 minutos.

BACALAO A LA PORTUGUESA

Llamado *bacalhau à Margarida da Praça* es tradicional del norte portugués, particularmente de la ribera del Miño. A lo largo de Portugal esta misma receta tiene diferentes matices.

Las primeras referencias remontan a Portugal, en 1840, pero las leyendas populares lo atribuyen a la escasez sufrida durante la reconquista de Sevilla. Es una manera sencilla y económica de aprovechar recortes del bacalao.

buena mesa

MIÉRCOLES 20 / DICIEMBRE / 2023

BUÑUELOS DE BACALAO

4 PORCIONES ● ½ HORA ● MEDIA

300 gramos de bacalao desalado + 3 hojas de laurel + 70 gramos de mantequilla + 3 huevos + 1 taza de harina + 1 papa pequeña, cocida y machacada + 2 dientes de ajo pelados y picados + 1 cucharada de perejil picado + Sal y pimienta + Aceite vegetal

PREPARACIÓN

Cocer el pescado en ½ litro de agua con el laurel, durante 5 min. Escurrir, desmenuzar y

eliminar cualquier espina restante. Calentar una taza de agua de cocción, integrar la mantequilla y, al romper el hervor, añadir la harina; remover a fuego bajo hasta tener una mezcla homogénea. Dejar enfriar a 50°C. Incorporar uno a uno los huevos. Integrar perfectamente la papa, el bacalao, el ajo y el perejil; salpimentar. Precalentar el aceite. Formar bolitas con la mezcla y freír; escurrir sobre papel absorbente y servir de inmediato.

El *bacalhà mantecado* es llamado al estilo veneciano, pues es habitual en bares, trattorias y restaurantes de aquella ciudad. Los *cicchetti* (como se conoce localmente a las tapas) de mantecado se acompañan con prosecco.

BACALAO MANTECADO

4 PORCIONES ● 15 MIN ● SENCILLO

400 gramos de bacalao desalado + 4 tazas de leche + 5 anchoas de buena calidad + 2 cucharadas de perejil finamente picado + Aceite de oliva virgen + Pan tostado

PREPARACIÓN

Hervir el bacalao en leche durante

20 minutos. Desmenuzar y retirar cualquier espina restante. Batir, en el procesador, el pescado junto con la leche y las anchoas; agregar el aceite de oliva en forma de hilo hasta emulsionar. Servir en un recipiente botanero, espolvorear perejil y servir con pan tostado.

APORREADO DE BACALAO

Hasta hace 40 años, el aporreado era la forma más habitual de consumir bacalao en los hogares cubanos. Es un platillo que refleja la influencia española en la isla. Famosa la receta documentada en la publicación “Cocina al minuto” (1956).

4 PORCIONES ● 40 MIN ● MEDIA

400 gramos de bacalao desalado + Aceite de oliva virgen + 1 cebolla grande picada + 2 dientes de ajo pelados y machacados + 1 chile jalapeño en juliana + 1 taza de caldillo de tomate + ¼ de cucharadita de pimienta + 1 hoja de laurel + 2 pimientos morrones molidos + 3 cucharadas de vino blanco seco + 1 hebra de azafrán + Sal + 4 papas en trozos grandes + 1 pimiento morrón en juliana

PREPARACIÓN

Cocer el bacalao en agua durante 20 minutos. Escurrir, desmenuzar y remover todas las espinas. Calentar 3 cucharadas de aceite, sofreír la cebolla, los ajos y el chile durante tres minutos. Agregar el caldillo, el laurel, el vino, los morrones molidos, el azafrán y el bacalao; sazonar. Cocinar a fuego lento durante 15 min. Agregar las papas y dejar al fuego hasta que estén cocidas. Servir y decorar con juliana de pimiento.

AYUDANTES CULINARIOS DE SANTA

Si la cocina de casa está cerrada por vacaciones o día de descanso, deja el menú en manos de los profesionales

TERESA RODRÍGUEZ

PLATILLO POR PLATILLO

Para armar el menú a tu gusto o pedir solamente lo que te tocó llevar a la posada, reunión o cena de Noche Buena.

BUÑUELO

Ofrece un auténtico festín para llevar en porciones de ½ kilo. Dips de queso con chipotle (\$159) o con arándanos y nueces (\$179); pasta con salsa de tocino (\$189) o amatriciana (\$209); pierna de cerdo con salsa de guayaba, maracuyá y chipotle (\$459), pectu-

ga de pavo con salsa de frutos rojos (\$479), picaña al carbón (479), puré de papa (\$99), ensalada navideña (\$139) y postres para 10 personas: cheesecake de manzana, pay de manzana o pastel de triple chocolate (\$675). Pedidos vía 📞 (55) 5431-0086 hasta el 20 de diciembre.



● **Recolección:** Do 24, de 10:00 a 15:00 horas
● **Dónde:** Río Volga 80, Cuauhtémoc

DISTRITO FOODS

El chef Luis Ramos prepara algunos platos fuertes tradicionales y un par de botanas. Su queso brie hojaldrado con mermelada de higo y vino tinto (\$680 para seis) es garantía para quedar bien en cualquier reunión. Entre los principales, hay bacalao a la vizcaína, hecho con la receta familiar (\$750 el kilo); pierna o lomo en salsa de tres chiles (\$1,950 para 10) y pavo completo confitado en salsa de naranja y vino blanco (\$2,500). Los pedidos deben realizarse con una semana de antelación vía DM 📩 distritofoods.



● **Recolección:** Sá y Do 24, de 11:00 a 16:30 ● **Dónde:** Colima 367, Roma

JORGE TÉLLEZ

El chef ofrece ingredientes de calidad y opciones para diversos paladares, además de vinos ideales para el maridaje. En su catálogo navideño hay fetuccini Alfredo (\$300 el kilo); lomo de cerdo mechado con frutos secos y salsa de ciruela (\$800 el kilo); prime rib con jus de hierbas y horseradish

(\$1,450 el kilo); roulade de pavo con gravy (\$1,100 el kilo); bacalao noruego a la vizcaína (\$1,100 el kilo) y lasagna a la bolognesa (\$500 para cuatro). Puré de papa, vegetales rostizados y ensalada de manzana (\$250 el kilo) completan la propuesta. Ordena vía 📞 (55)1648-2157, antes del 20 de diciembre y con 50% de anticipo.



● **Recolección:** El costo incluye entrega a domicilio en CDMX y Área Metropolitana, el Do 24.

GRUPO CASTELLANO

Para una Navidad al más puro estilo español. El grupo restaurantero ha preparado una extensa variedad que va desde croquetas de jamón (\$175) y piquillos rellenos de bacalao (\$310, la orden) hasta crema de langosta (\$245), paella (\$315) y cordero lechal

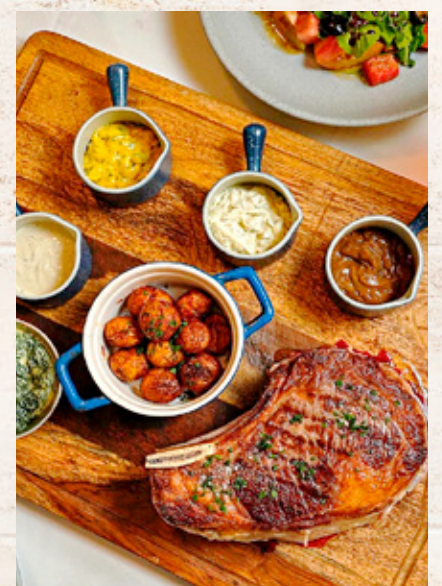
estilo burgalés (\$695), no faltan los romeritos con tortitas de camarón (\$290), el pavo asado a la leña con relleno de frutos secos (\$550, el kilo) y la pierna de cerdo adobada (\$495, el kilo), entre otros tantos platillos. Los pedidos se hacen vía DM a 📩 torredecastillamx y 📩 grupocastellano.



● **Recolección:** Do 24, de 12:00 a 18:00 horas ● **Dónde:** Torre de Castilla. Esopo 31, Polanco; Centro Castellano Centro Histórico. República de Uruguay 16 y 18; Centro Castellano Polanco. Mariano Escobedo 700

LES DIVINS

Mate Zorilla ha pensado en quienes llevarán alguna botana o postre y también en los que buscan un menú completísimo. Paté, terrinas, rilletes, ensaladas, bisque de langostinos, crema de calabaza de Castilla, pavo relleno de salchicha italiana, higo y pistaches (\$3,380), drumettes de pato a la naranja, romeritos con tortitas de camarón, puré de raíces, tarta citron, tronco navideño... son algunas opciones en su extensa carta navideña. Los pedidos se realizan vía 📞 (55) 6064-5480, con mínimo tres días de antelación, y deben pagarse para programar su entrega. Botanas de \$210 a 750; ensaladas \$850 (8 porciones); sopas de \$480 a \$900 (5 porciones), platos fuertes de \$510 a \$1,200 (6 porciones)



● **Recolección:** Do 24, de 10:00 a 15:00 horas ● **Dónde:** Anatole France 70, Polanco

TIERRA ADENTRO

El pequeño y acogedor restaurante de la Portales ofrece un menú a su estilo: accesible y sabroso. Crema de amaranto o ejotes, coles de Bruselas, almendra y tocino son las opciones de primero (\$300 por 1 litro o kilo); de guarniciones hay puré de camote con salsa de guayaba y mantequilla o

cous cous con frutos secos, naranja y hierba fresca (\$300 el litro); de fuertes, bacalao navideño (\$700 el kilo), rack de cerdo glaseado con miel, romero y mostaza (\$1,800 por 3.5 kilos) o pectuga rostizada en manchamanteles (\$1,000 por 1.2 kilos). Pedidos vía 📞 (55)7113-5015, antes del 20 de diciembre y con 50% de anticipo.



● **Recolección:** Do 24, de 11:00 a 16:00 horas ● **Dónde:** Nevado 112, Portales

MENÚS COMPLETOS

Ideales para el festejo en petit comité y para no quebrarse la cabeza con el cálculo de porciones o la armonía de los platos.

ALAY ALAY

La chef Andrea Sayeg comparte tres menús de temporada: tagliatelle a la putanesca, filete de res con salsa de balsámico, papa al horno, ensalada de espinaca y cupcakes de zanahoria (\$1,750 a \$2,250); crema de espinaca, rack de cerdo estilo francés, puré de papa con queso, ensalada griega, enjambres de arroz inflado y chocolate (\$1,500 a \$4,500); arroz salvaje, pavo al vino blanco, betabeles rostizados, ensalada de espinaca con lechuga y babka de manzana con canela (\$1,360 a \$4,100). Todos incluyen pan rústico y pueden solicitarse para dos, cuatro o seis personas. Las órdenes deben realizarse vía 📞 (55) 1405-2413 antes del 20 de diciembre con 50% de anticipo.



● **Recolección:** Do 24, de 14:00 a 16:30 horas ● **Dónde:** Matías Romero 98, Del Valle

FONDA FINA

Ofrece menús de tres tiempos con postre, ideales para dos personas. Como entrante bollitos de bacalao a la veracruzana; de primero, fusilli arrabiata; de fuerte, puede elegirse entre filete We-

llington; pierna y muslo de pavo a la naranja, o porchetta de cerdo laqueada. Todos incluyen baguette y tiramisú. Los pedidos se reciben hasta el 21 de diciembre, vía 📞 (55) 7642-8795 y deben hacerse con 50% de anticipo.



● **Recolección:** Do 24, de 9:00 a 17:00 horas ● **Dónde:** Medellín 79, Roma ● **Cuánto:** Menú con res \$2,400; con pavo \$1,400; con cerdo \$2,000 (no incluye propina)

MAGDA

El chef Mario Espinosa ofrece un menú de tres tiempos con botana. Miniflautas de cangrejo con mayonesa de hoja santa, mantequilla al chintextle y polvo de chiles; sopa de guías, chochoyotes y aceite de manzanilla; como fuerte puede elegirse entre pork

belly con salsa de sidra poblana, bok choy a la brasa y crujiente de manzana o atún Wellington con mole prieto y vegetales; de postre habrá entremet de castañas, chocolate y mermelada de tejocote. Los pedidos deben realizarse antes del 22 de diciembre al (55) 1689-6073.

● **Recolección:** Do 24, de 13:00 a 17:00 ● **Dónde:** Magda. Museo del Carmen 4, San Ángel ● **Cuánto:** \$900 por porción; \$450 media porción

