



Segunda edición

La Fundación de Parques y Museos de Cozumel invita a la segunda edición del evento "Sirenas en Chankanaab" el próximo sábado 13 de enero.

La mayor cantidad de pasajeros llega a esta terminal

'Acaparan' en Tulum viajeros de Mexicana

Hay más de 14 mil reservaciones para este destino de aquí hasta junio

MARCO ANTONIO BARRERA

TULUM, Q. ROO.- El Aeropuerto Internacional de Tulum lidera la mayor demanda de pasajeros y de reservaciones confirmadas de la nueva aerolínea Mexicana de Aviación.

La empresa estatal acumula 220 vuelos desde que inició operaciones hace 14 días, cuya mayor cantidad de pasajeros está encabezada por la terminal aeroportuaria de más reciente creación en suelo quintanarroense.

De acuerdo con la estadística de la compañía, desde el Aeropuerto Internacional Felipe Ángeles se han movilizad



El mayor número de pasajeros que ha movilizad Mexicana de Aviación ha sido hacia Tulum.

mismo periodo reportado 3 mil 652 viajeros, de los cuales la terminal "Felipe Carrillo Puerto" ha recibido a 738 pasajeros, y después le siguen Tijuana, en Baja California, con 421, y Mérida, Yucatán, con 344.

El subdirector general de la compañía que es operada por la

Secretaría de la Defensa Nacional (Sedena), Leobardo Ávila, manifestó que igualmente se tienen confirmadas 14 mil 162 reservaciones a la terminal ubicada en la zona maya de Quintana Roo, en una proyección con corte a junio del presente año.

La mayor demanda de los vuelos proyectados se enfoca en el Aeropuerto Internacional de Tulum "Felipe Carrillo Puerto" con 2 mil 676, le sigue Mazatlán, en Sinaloa, con mil 673, y luego la llamada "Ciudad Blanca" con mil 463.

El reinicio de la compañía

aérea se dio después de 13 años desde que cerró operaciones, con el vuelo inaugural de un aparato Boeing 737-800 con la ruta entre los aeropuertos construidos en el gobierno de la Cuarta Transformación: "Felipe Ángeles" en el Estado de México y "Felipe Carrillo Puerto" en Quintana Roo.

En ese mismo trayecto, el presidente de la República dio el banderazo de salida desde la conferencia de prensa mañanera en el Salón Tesorería de Palacio Nacional, el 26 de diciembre pasado.

El funcionario responsable de la aerolínea expresó que suman 280 horas de vuelo desde el 26 de diciembre del año pasado, las cuales se traducen en una operación de 20 horas diarias que acumulan 151 a la semana, y que llegarán a 604 en los primeros 30 días de funcionamiento.

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

Propuesta al Senado

Claudia Sheinbaum, aspirante presidencial de Morena-PT-Partido Verde, invitó a Ernestina Godoy a postularse al Senado de la República tras no ser ratificada en la Fiscalía de la CDMX.

PÁG. 5

Impulso a Chetumal

De la mano del gobierno federal se trabaja en dar continuidad al Decreto de la Zona Libre para hacer realidad el compromiso del presidente AMLO para detonar la economía de Chetumal, indicó Mara Lezama

Aplican \$25 millones a Univ. Tecnológica

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Para consolidar la Universidad Tecnológica de Tulum, el gobierno estatal invertirá este año alrededor de 25 millones de pesos y beneficiar a alumnos y personal docente que actualmente conforman la plantilla.

Estos recursos se utilizarán para concluir y equipar la Unidad de Docencia que vendrá a apoyar la educación de 120 estudiantes, así como la labor de 20 personas que desarrollan actividades académicas y administrativas, precisó José Rafael Lara Díaz, director del Instituto de Infraestructura Física Educativa de Quintana Roo (Ifeqroo).

Comentó que durante la actual administración estatal se han distinguido por aplicar inversiones millonarias al sector de la educación, con nuevos planteles y rehabilitación de otros, en donde no se daba la atención por parte de anteriores gobiernos.

Por ello, en el edificio de la Unidad de Docencia, explicó que se trabaja en la planta baja y alta con la construcción y equipamiento del sistema de pane-

les solares en azotea, el sistema fotovoltaico y de pretil, así como el de soporte.

El funcionario estatal añadió que también se equipará con mobiliario básico, bienes informativos y cocina industrial, que consta de mesa para computadora, laboratorio, sillas para computadora, silla de paleta, silla ejecutiva.

Así como escritorios de diversos modelos, sala, mesa de centro, escritorio recepción, silla de espera, mesa sala de juntas cuadradas, cocina integral, horno, cafetera, dispensador, archivero, entre otros artículos más.

Lara Díaz recordó que actualmente 120 alumnos de esta universidad llevan a cabo sus estudios en las licenciaturas de Gastronomía y Turismo junto con sus profesores y personal administrativo en instalaciones prestadas.

Sin embargo, aseguró que la gobernadora Mara Lezama Espinosa tiene la firme convicción de darles este año un espacio educativo propio, como ha sido desde la planeación de esta nueva universidad.

Autorizan red móvil para el Tren Maya

LUIS PABLO SEGUNDO / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- El Instituto Federal de Telecomunicaciones adjudicó una concesión a la empresa Tren Maya para explotar y usar la banda de espectro radioeléctrico por un periodo de 30 años.

Durante la última sesión del Pleno del año pasado, el IFT avaló que el Tren Maya utilice la banda de espectro 415-420 MHz/425-430 MHz (megahertz) para servicio móvil y operaciones de uso público.

"La Empresa Tren Maya tiene los recursos públicos necesarios para la continuidad del proyecto de telecomunicaciones objeto de la solicitud", explicó el IFT.

La Resolución P/IFT/221123/615 explica que la empresa —operada por la Secretaría de la Defensa Nacional y la Secretaría de Marina— desplegará su infraestructura compuesta de estaciones con antenas y equipos de radio que funcionarán en dicha banda de frecuencias.

Se prevé brindar seguridad y auxilio vial en la red ferroviaria que cruzará Chiapas, Tabasco,



El IFT adjudicó una concesión a Tren Maya para espectro radioeléctrico.

Campeche, Yucatán y Quintana Roo, detalló el Instituto.

La concesión no contempla uso de misión crítica o seguridad pública.

Jorge Moreno Loza, especialista en telecomunicaciones, explicó que con esta concesión el gobierno federal busca tener infraestructura multiconectada.

"Más allá de la rentabilidad se debe ver el beneficio social a largo plazo y el crecimiento

económico a través de las tecnologías de la información y comunicación", dijo.

Aun cuando el Tren Maya todavía no tiene la ruta completa pues faltan por terminarse los Tramos 5 y 6, Moreno Loza resaltó que también busca un crecimiento social efectivo.

La entrega de la concesión busca bajar costos de operación y escalar el crecimiento a futuro, añadió.



Excelente servicio

La Secretaría de la Contraloría estatal recibió el distintivo de Excelencia en el Servicio Público, al cumplir con los parámetros establecidos en los lineamientos de este programa.



CIPRES Red Ambiental manejará una nueva celda para residuos en Cancún.

Dan a Red Ambiental celda emergente

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- La convocatoria para la creación de una nueva celda emergente para la disposición final de residuos en el municipio de Benito Juárez concluyó el pasado 26 de diciembre con la elección de la empresa CIPRES Red Ambiental para la construcción, operación y mantenimiento de la celda.

Así lo dio a conocer el síndico municipal, Miguel Ángel Zenteno Cortés, quien explicó

que Red Ambiental fue la única empresa en la convocatoria que presentó todos los requisitos solicitados, incluyendo contar con un terreno apropiado, las declaraciones de impacto ambiental, recursos materiales y humanos para la construcción y mantenimiento, entre otros.

De acuerdo con Zenteno Cortés, Red Ambiental cuenta con un terreno aledaño al del relleno sanitario actual, en la parcela 196, que se encuentra dentro

del territorio del municipio de Benito Juárez, y por el momento lo que se espera es que inicien los trabajos para la construcción de esta celda emergente.

Mencionó que el proyecto presentado por Red Ambiental para la celda emergente también incluía la posibilidad de que se creara un nuevo relleno sanitario en este terreno.

Aunque por el momento la convocatoria fue solamente para la celda, no descarta la posibilidad de una ampliación para que

sea esta empresa la encargada del nuevo relleno.

Recordó que esta nueva celda y el posible nuevo relleno sanitario ya no estarían operando bajo la figura de una concesión, sino que se trataría de un contrato con la empresa por medio del cual el Ayuntamiento no invierta en el terreno, obras y construcción de la celda, y que únicamente se haga el pago por el servicio de disposición final de los residuos.

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

NIDO DE VIBORAS POR KUKULKÁN

EL RECIENTE decreto con que **Fonatur** traspasó a gobiernos estatales y municipales los recursos para el mantenimiento de los **Centros Integrales Planeados (CIP)** del país, ha generado un debate apasionado en **Quintana Roo** entre opiniones divergentes que pusieron sobre la mesa el análisis tanto de los pros como de los contras de esta medida que para unos promete remodelar el panorama turístico de la región, pero para otros implica más carga para el gobierno del estado.

SI BIEN este recibirá fondos públicos y activos (inmuebles e infraestructura) para cumplir con la operación, la gran responsabilidad será dar mantenimiento y cuidado óptimo a las áreas públicas de los 22.5 kilómetros de la zona hotelera de Cancún, extendidos a lo largo de la Costa del Mar Caribe sobre los que operan 187 hoteles con más de 35 mil habitaciones de diversas categorías y estilos; desde lujosos resorts de 5 estrellas hasta opciones más asequibles para los viajeros, que diariamente demandan servicios de agua potable, alcantarillado, luz eléctrica, limpieza y seguridad.

ESTA área se ha convertido en uno de los destinos turísticos más emblemáticos a nivel mundial y **el reto del gobierno del estado no sólo es mantener sino superar el nivel de servicios que deja de otorgar Fonatur** con el decreto, al menos ese es el mayor anhelo de quienes integran la industria turística cuyos más escépticos empresarios ven más perjuicios que beneficios y por lo mismo pronostican que la medida terminará asfixiando al gobierno del estado. Pero también hay quienes por el contrario opinan que la administración directa de la zona hotelera da mayor autonomía y poder a las autoridades locales, lo que siempre había querido la clase política local.

DURANTE el año pasado el gobierno federal destinó un presupuesto superior a los **130 millones de pesos para mantenimiento y conservación de los CIP** (5.6% más que en 2022), esos recursos ahora se van a repartir proporcionalmente entre los gobiernos de los estados para cumplir con la nueva misión. Entre los pros del decreto uno de los argumentos a favor es que la desincorporación permitirá a las autoridades locales tener un mayor control sobre el desarrollo turístico en la zona. Esto podría llevar a una planificación más específica y adaptada a las necesidades de la comunidad.

ALGUNOS críticos al decreto esgrimen que la desincorporación podría llevar a la exclusión de la participación de la población local en el desarrollo de la zona, ya que las grandes corporaciones podrían tomar el control. Esto podría resultar en la pérdida de empleos y la expulsión de residentes de bajos ingresos. Otros temen un impacto ambiental por la construcción desenfrenada de más cuartos de hotel, así como de la falta de una regulación rigurosa para evitar que se pongan en peligro los ecosistemas costeros y la biodiversidad.

ES EVIDENTE que este decreto tiene implicaciones profundas y variadas. La clave está en encontrar un equilibrio entre el desarrollo económico y la protección del entorno y la comunidad local. Es esencial que las autoridades, empresarios y la sociedad trabajen en conjunto para garantizar que Cancún continúe siendo un destino turístico de clase mundial que beneficie a todos. En este proceso de transformación, es vital escuchar a todas las voces y considerar los impactos a corto y largo plazo. La atención, el interés, el deseo y la acción son las claves para abordar este desafío con responsabilidad y sabiduría, y lograr un resultado que beneficie a todos los involucrados.

SI YO FUERA SENADOR... Manual para resucitar dinosaurios



Manlio Vargas Llosa



Se casó en secreto

LORENA JIMÉNEZ /
AGENCIA REFORMA

GUADALAJARA, JAL.- Paul Stanley y Joely Bernat sorprendieron con la noticia de su boda civil, evento que realizaron en total discreción a finales de diciembre y anunciaron apenas hace unos días.

El actor y conductor de televisión y la modelo puertorriqueña, que este miércoles cumplirá 35 años, finalmente unieron sus vidas por la vía legal, luego de haberse comprometido en Europa en enero de 2022.

El mexicano de 38 años reveló la noticia durante una emisión del programa matutino Hoy, —del cual forma parte desde hace varios años—, donde mostró una imagen del suceso.

“Me fui a Vancouver, primero a Whistler, con mis papás, la pasamos muy bonito, pero ¿Quiéren saber cómo iniciaron mis vacaciones?, chequen nada más cómo”, dijo mientras se proyectaba la foto junto con su esposa, ambos mostrando sus argollas puestas y acompañados de sus mascotas.

“Cuando me case no diré nada, pero habrá señales”, con esta frase acompañó la instantánea.

Mencionó también que aún falta la boda por la iglesia y la fiesta de celebración, a la que prometió invitar a sus compañeros de Hoy.

Después de dar la noticia en televisión, los famosos compartieron la buena nueva a través de sus respectivas redes sociales.



Paul Stanley y Joely Bernat sorprendieron con la noticia de su boda civil.



Lucasfilm anunció el desarrollo de una nueva película de Star Wars titulada The Mandalorian y Grogu.

ANUNCIAN NUEVA CINTA DE STAR WARS

STAFF /
AGENCIA REFORMA

GUADALAJARA, JAL.- Lucasfilm anunció el desarrollo de una nueva película de Star Wars titulada The Mandalorian y Grogu. Esta vez, el director detrás de la cámara será Jon Favreau, el creativo detrás de la exitosa serie de Disney+, “The Mandalorian”.

La noticia fue confirmada por Jon Favreau, el creador de la serie de Disney+, The Mandalorian, ambientada en el universo creado por George Lucas. Favreau será el director del nuevo proyecto.

La trama de la película seguirá a un cazador de recompensas con casco, interpretado por Pedro Pascal, mientras protege a un joven

y entrañable alienígena conocido por los fanáticos como Grogu o, cariñosamente, Baby Yoda. Aún no se ha revelado en qué punto de la línea temporal de la serie encajará la película.

“He amado contar historias ambientadas en el rico mundo que George Lucas creó. La perspectiva de llevar al Mandaloriano y a su aprendiz Grogu a la pantalla grande es extremadamente emocionante”, dijo Jon Favreau en un comunicado.

Esta producción marcará la primera película de Star Wars desde Star Wars: Episodio IX: El Ascenso de Skywalker, en 2019, que recaudó mil millones de dólares a nivel mundial y sirvió como conclusión de la saga original de nueve capítulos. Desde

entonces, Star Wars ha lanzado dos series de TV de acción en vivo más, The Book of Boba Fett y Ahsoka, además de la próxima Star Wars: Skeleton Crew.

La película será producida por Jon Favreau, junto con la presidenta de Lucasfilm, Kathleen Kennedy, y el creador de Ahsoka, Dave Filoni. Este último también se encuentra inmerso en la segunda temporada de la serie Ahsoka, protagonizada por Rosario Dawson.

La presidenta de Lucasfilm, Kathleen Kennedy, elogió la contribución de Favreau y Filoni al universo de Star Wars.

“Jon Favreau y Dave Filoni han introducido en Star Wars dos personajes nuevos y queridos, y esta nueva historia es perfecta para la

pantalla grande”.

Además de The Mandalorian y Grogu, Lucasfilm tiene una lista de proyectos cinematográficos que incluyen películas dirigidas por Sharmeen Obaid-Chinoy, James Mangold y el propio Dave Filoni.

Aunque los detalles específicos de las futuras entregas de Star Wars son aún un misterio, Disney ha establecido fechas de lanzamiento para mantener a los fanáticos en vilo. Una película sin título está programada para el 22 de mayo de 2026, mientras que otra aventura en una galaxia lejana llegará el 18 de diciembre de 2026. La travesía continuará con una tercera entrega programada para el 17 de diciembre de 2027.

Directorio

PRESIDENTE †
Norma Madero Jiménez

DIRECTOR GENERAL
Agustín Ambríz

SOCIAL MEDIA

EDITOR EN JEFE
Sergio Guzmán

REDACCIÓN
Marco Antonio Barrera
Jesús Sierra
Jesualdo Lammoglia

DISEÑO EDITORIAL
Gilberto Herrera

CONSEJEROS EJECUTIVOS
Hernán Garza Díaz
Presidente

Robert Alan Ekback
Vicepresidente

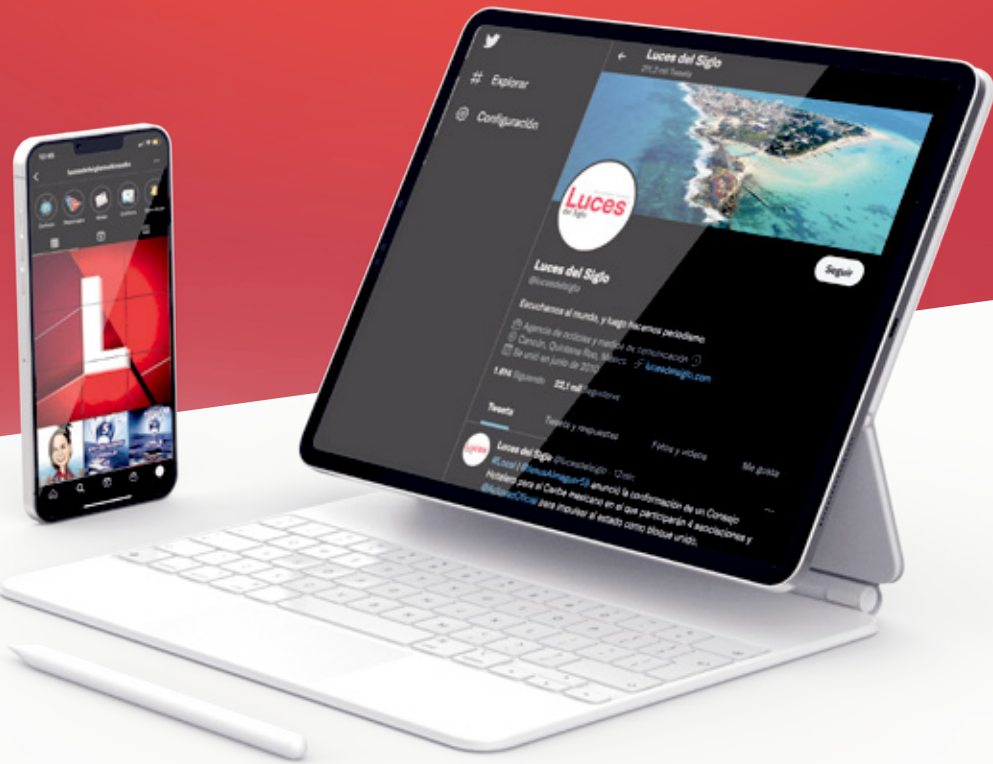


<http://www.lucesdelsiglo.com> [f](#) LucesdelSigloMultimedia [@lucsdelsiglo](#) [lucsdelsiglo](#)

Periodismo Verdad
Luces
del Siglo

Visita nuestras redes sociales

y entérate de las noticias más actuales



¡Síguenos!



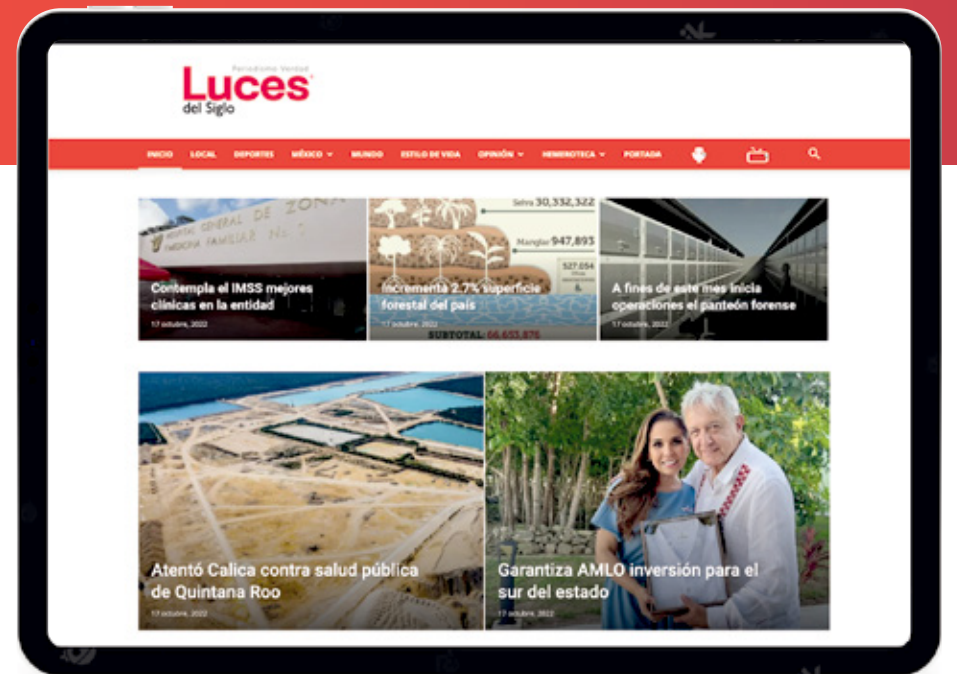
www.lucesdelsiglo.com

Periodismo Verdad
Luces
del Siglo

CONSULTA LAS ÚLTIMAS NOTICIAS

- Política
- Deportes
- Entretenimiento
- Finanzas

Y más...



www.lucesdelsiglo.com



Periodismo Verdad
Luces
del Siglo



¡Síguenos!



@Lucesdelsiglonews



luces_del_siglo



@lucesdelsiglo



LucesdelSigloTVc



Luces del Siglo

www.lucesdelsiglo.com

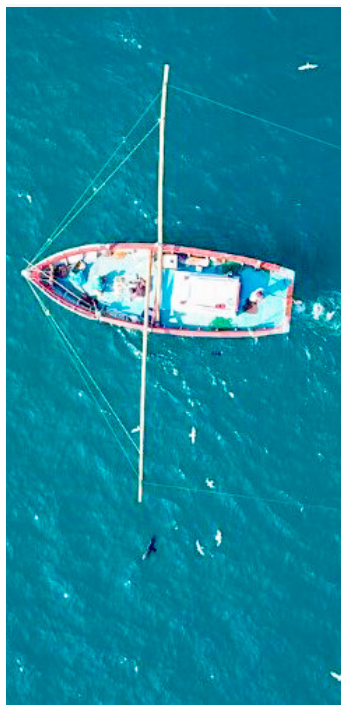


Foto: Especial

■ Van a ordenar el anclaje de navíos en la zona de El Meco.

Controlarán anclaje en El Meco

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Durante 10 años los Asociados Náuticos de Quintana Roo serán los encargados de autorizar el anclaje en la zona arrecifal El Meco a aquellas embarcaciones que estén reguladas, por lo que adelantaron que colocarán un holograma para identificar a estas unidades.

En el marco de la primera asamblea mensual, Francisco Fernández, presidente de esta asociación, explicó que este permiso es el primero en su tipo que se da en el país y tiene una vigencia de 10 años, con posibilidad de renovarse otros 10, y funciona como un recinto portuario, como si fuera un muelle, pero en este caso son las boyas las que se concesionaron.

"Este permiso es único a nivel nacional y seguir cuidando nuestro medio ambiente. Muchas de esas embarcaciones piratas de las cuales iban al arrecife El Meco y se amarraban de las boyas, nosotros no podíamos decirles nada porque las boyas eran de la nación, en este momento, las boyas quedan a concesión de la asociación".

Expresó que ahora cada permiso emitido por la Capitanía de Puerto requiere de una carta anuencia expedida por Asociados Náuticos para anclarse en estas boyas, de ahí que insistió en que las embarcaciones que no cuentan con matrícula ni permisos tienen la oportunidad de ordenarse y laborar dentro de lo legal.

En ese sentido, dijo que la zona arrecifal El Meco recibe entre 105 y 130 embarcaciones, de las cuales más del 30 por ciento no cumplen con los requisitos, por ello buscarán que aquellas unidades que operan legalmente tengan un holograma, y así lograr un mayor control, al sostener que no se debe de ver como un hostigamiento ni restricción.

"Vamos a empezar a hacer unos hologramas para pegarles a las embarcaciones que sean de la asociación para que sea mayor facilitación, pero la intención es que toda esa área de embarcaciones que no estaban reguladas se regule, es más, invitarlas a la asociación y que vean los beneficios".

Francisco Fernández detalló que una embarcación que llega a las boyas debe pagar 10 pesos por persona que haga esnórquel, y este recurso sirve para ambulancia, paramédicos, combustible de las lanchas, y las unidades no reguladas no lo aportaban, pero ahora con la concesión estarán obligadas a dar este recurso.

Trabajan proyecto en BJ

Preparan un nuevo Rastro Municipal

Una posibilidad es que sea de Tipo Inspección Federal, dicen autoridades

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- La presidenta municipal de Benito Juárez, Ana Patricia Peralta de la Peña, dio a conocer que entre otros proyectos que se tienen contemplados para este 2024 se está planteando la posibilidad de la creación de un nuevo Rastro Municipal, para lo cual se está trabajando en un proyecto con la Operadora y Admi-

nistradora de Bienes Municipales (Opabiem).

Si bien aún no se ha terminado de definir este proyecto, explicó que se ha planteado la posibilidad de que sea un Rastro Tipo Inspección Federal, que son aquellas instalaciones dedicadas al sacrificio de animales, proceso de envasado, empaçado, refrigerado o industrializado, y que están sujetos a regulación por parte de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sagarpa), aunque esto podría significar una inversión de aproximadamente 30 millones de pesos.

Además, se buscará que el nuevo rastro esté fuera de la zona



Foto: Especial

■ Autoridades están trabajando en proyecto para un nuevo Rastro Municipal.

urbana del municipio, posiblemente en la periferia del territorio cancanense, si bien tanto la opción de que sea un Rastro TIF o el punto exacto aún no han terminado de definirse, pues siguen analizando los costos-beneficios con la Opabiem.

Sobre el antiguo Rastro Municipal, que fue clausurado en febrero de 2023 por diversas situaciones, incluyendo el riesgo sanitario que representaba a la población por su ubicación, y que se plantea rehabilitar como Centro de Protección y Bienestar Animal, la alcaldesa aseguró que, de ser necesario, podría ampliarse el presupuesto a invertir, con el

fin de garantizar un centro como lo requiere la ciudad.

En este aspecto, explicó que el proyecto para la conversión del antiguo rastro, que forma parte del Presupuesto Participativo 2023, aún se está trabajando con los vecinos y la Secretaría de Obras, para ver cómo y cuánto se puede hacer con los fondos que se le estarán asignando por medio de este mecanismo de participación.

Sin embargo, se buscará que cuente con todo lo que requiere, como equipamiento, insumos, médicos veterinarios para la atención, entre otros temas, pues este nuevo Centro de Protección

y Bienestar Animal ayudará a tener un mayor espacio para la atención de los animales en la ciudad.

Finalmente, pasando a las obras en materia de inclusión y accesibilidad que se llevan a cabo en el Palacio Municipal, Peralta de la Peña indicó que han existido algunos retrasos, principalmente por la cantidad de usuarios que hubo en el edificio derivado de las jornadas de subsidios fiscales.

Sin embargo, esperan seguir avanzando y, en lo que respecta al cambio del elevador para personas con discapacidad o movilidad limitada, éste podría llegar aproximadamente en un mes.



Foto: Especial

■ Diversas atenciones se dieron durante el periodo vacacional.

Hacen balance tras vacaciones

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Durante el periodo vacacional Guadalupe-Reyes, en la entidad se presentaron 19 decesos, algunos en playas y otros debido a accidentes carreteros en 7 municipios, de acuerdo con información de la Coordinación Estatal de Protección Civil.

En esta época vacacional en la que se implementó el operativo desde el 11 de diciembre de 2023 al 7 de enero del año en curso, la dependencia estatal se mantuvo en operaciones para vigilar y desarrollar las acciones de respuesta y atención a emergencias que se suscitaron en la entidad.

En las incidencias por municipio, en Othón P. Blanco se generó un operativo de búsqueda y res-

cate de una persona desaparecida el 23 de diciembre pasado, realizándose sobrevuelos en los alrededores de Xcalak, el canal de Zaragoza, así como en Belice, sin tener éxito.

En Cancún, se mantuvo un aforo de 300 a mil 500 personas en las playas, y el 24 de diciembre se activaron los protocolos para localizar a una persona desaparecida en zona de una playa privada de San Miguelito, hallando su cuerpo días después.

En Isla Mujeres se registraron 2 decesos por infartos en la playa; una embarcación se hundió sin personas lesionadas; además se atendieron a 7 ciudadanos derivado de golpes de calor.

Mientras que en Cozumel se hicieron 14 operativos de primeros auxilios; el 10 de diciembre una embarcación turística con

10 personas volteó por el oleaje; un día después ocurrió un evento similar, donde rescataron a 10 de las 12 personas y 2 perdieron la vida.

Asimismo, el 15 de diciembre el cuerpo de una mujer fue encontrado a la altura del parque Chankanaab, tras perder la vida al bucear.

En el municipio de Tulum, 8 personas fallecieron por diferentes accidentes carreteros; en Bacalar una persona murió al volcar el kayak en el que iba en la laguna; en Felipe Carrillo Puerto reportaron tres decesos, uno atropellado y dos a causa de incidentes viales.

Los municipios de Solidaridad, Lázaro Cárdenas, José María Morelos y Puerto Morelos reportaron saldo blanco en playas y carreteras.

Está en marcha primer redondeo de este año

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- Las empresas Oxxo Plaza Kukulcan y Home Depot México anunciaron que para este primer trimestre del año sus campañas de redondeo estarán beneficiando a la Asociación Pro Niños Excepcionales en Cancún, para quienes se espera lograr una recaudación de más de 800 mil pesos entre enero y marzo del presente año.

En este sentido, Adrián Montiel Vivar destacó que durante 2023, Oxxo Plaza Kukulcan benefició a distintas organizaciones civiles, como la Asociación Mexicana de Ayuda a Niños con Cáncer, Huellas de Pan y Vifac, con cantidades entre un millón 033 mil pesos y 780 mil pesos, dependiendo cada trimestre.

Dafne García Herrera, presidenta de Pro Niños Excepcionales, mencionó que con este redondeo estarán buscando la ampliación de sus instalaciones para la creación de un salón de integración sensorial, así como para la adquisición del equipo para la terapia de integración sensorial.

Por ello, junto con la presidenta municipal de Benito Juárez,

Ana Patricia Peralta de la Peña, llamaron a la población a no dejar de donar a través de esta campaña de redondeo, pues estos fondos sí se entregan a las fundaciones objetivo y son lo que les ayuda a realizar estos proyectos a favor de la población.

"Yo les pido, por favor, que ayudemos a aportar esos centavos para que se haga el redondeo, siempre que vayan a comprar, que vayamos a comprar al Oxxo, cuando te preguntan: ¿Quieres redondeo? Sí, sí quiero redondeo. Porque esos centavos van a ser la diferencia y van a ver que en algunos meses estaremos aquí, dando a conocer lo que se recaudó y que beneficiará a los niños y adultos que acuden a la asociación", declaró Peralta de la Peña.

Finalmente, recordaron que la Asociación Pro Niños Excepcionales en Cancún atiende alrededor de 152 personas, entre niños, niñas y adultos con alguna discapacidad, además de impartir capacitaciones para profesores de escuela e impulsar proyectos como las modificaciones de calles en la supermanzana 94 para que tengan accesibilidad universal.



Foto: Ignacio Calva

■ Lo recaudado beneficiará a la Asociación Pro Niños Excepcionales en Cancún.



Foto: Especial

Comenzó registro

El lunes inició el registro para el Programa Isleña de Corazón, que este año ampliará su cobertura a 3 mil beneficiarias, informó el gobierno de Isla Mujeres, que encabeza Atenea Gómez Ricalde.

Dan aviso a navíos por obras de puente

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- La Capitanía Regional de Puerto Juárez mantiene informes diarios a la comunidad marítima sobre los cambios que se van generando conforme avanzan los trabajos de construcción del Puente vehicular Nichupté.

El Capitán de Navío Cuerpo General Diplomado de Estado Mayor, Armando Javier Serrano Tabor, Capitán Regional de Puerto en Puerto Juárez, expresó

que desde el inicio de la obra se emiten recomendaciones que deben tomar en cuenta las embarcaciones que circulan sobre la laguna.

Apuntó que hasta el momento la navegación está abierta, por lo que únicamente se alerta sobre las áreas donde se están haciendo los trabajos, aunado a que los encargados de la obra mantienen las medidas de seguridad correspondientes.

"La laguna tiene sus rutas de navegación, y la construcción

del Puente obviamente nos va a requerir ciertas limitaciones en cuanto a las rutas, pero todas serán comunicadas con oportunidad".

En ese sentido, indicó que actualmente se está en una etapa temprana de construcción donde se informa en qué puntos se realizan los trabajos y, conforme avanza la edificación se avisa sobre las nuevas obstrucciones de las unidades durante la navegación.

El Capitán de Navío precisó

que las verificaciones que llevan a cabo son a todas las embarcaciones que de una u otra manera tienen una tarea en la construcción, es decir, deben tener la documentación como cualquier unidad que navega en aguas mexicanas.

De acuerdo con la Secretaría de Infraestructura, Comunicaciones y Transportes (SICT), este puente vehicular se construye en una longitud de 8.80 kilómetros y tendrá dos entronques, uno sobre el bulevar Luis Donald Colosio y otro más sobre el bulevar Kukulcan.



Foto: Especial

■ Por obras en la laguna Nichupté se da aviso a embarcaciones.



Vehículo no apto
Pese a que el principal fabricante de los vehículos RZR advirtió que no son aptos para conducirse en ciudades, la alcaldesa de Cuauhtémoc, Sandra Cuevas, presumió que usa una de esas unidades.

Foto: Especial

Decreta Semarnat 20 nuevas, sumando 43 en este gobierno

Imponen un récord de Áreas Protegidas

En total el país ya cuenta con 225, entre santuarios, parques y otras más

VÍCTOR OSORIO / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- La Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat) publicó en el Diario Oficial de la Federación 20 decretos de creación de nuevas Áreas Naturales Protegidas (ANP), con un superficie total de 2 millones 335 mil 451 hectáreas, equivalente a poco más del territorio del Estado de México.

“Hoy es un día histórico en la conservación del medio ambiente. Decretamos 20 nuevas Áreas Naturales Protegidas, sumando 43 en lo que va de nuestra administración y 225 en total en todo el país, una labor en favor de las generaciones presentes y futuras”, postuló en su cuenta de X la titular de la dependencia, María Luisa Albores.

Las nuevas ANP se localizan en 16 entidades de la República y en los golfos de México y California.

El listado incluye siete santuarios, cuatro áreas de protección de flora y fauna, cuatro parques nacionales, tres áreas de protección de recursos naturales y dos reservas de la biosfera.

Destaca, por su extensión e importancia, en materia de biodiversidad y sostén de la actividad pesquera en Yucatán, el Parque Nacional Bajos del Norte, con 1 millón 304 mil 114 hectáreas, localizado en la zona de transición entre el Golfo de México y el Caribe, a 240 kiló-

AMPLÍAN RESERVAS

Mediante un decreto publicado en el Diario Oficial de la Federación, fueron declaradas 20 Áreas Naturales Protegidas, ubicadas en 16 estados del País, así como en los Golfos de México y California.

2,335,451 hectáreas protegidas fueron incorporadas

Santuarios:	7	Áreas de recursos naturales:	3
Áreas de flora y fauna:	4	Reservas de la biosfera:	2
Parques nacionales:	4		

UBICACIÓN: 16 ESTADOS



metros de Puerto Progreso.

“La protección de más de un millón de hectáreas de zona

marina en la región, en especial las zonas de reproducción y crecimiento de diversas especies, per-

mite asegurar el mantenimiento de poblaciones sanas y su desarrollo continuo, así como coadyuvar a la seguridad alimentaria de más de 3 mil familias pertenecientes a las comunidades pesqueras de la costa de Yucatán”, indica el decreto respectivo.

Entre las nuevas ANP se encuentran también las reservas de la biosfera de Sierra Tecuani, con 348 mil 140 hectáreas, en Guerrero, y de Sierra de Vallejo-Río Ameca, con 225 mil 398 hectáreas, en Nayarit y Jalisco.

En el Golfo de California, se crea el Parque Nacional Zona Marina de la Isla Isabel, con 31 mil 695 hectáreas.

Y en el Valle de México se establece el Área de Protección de Recursos Naturales Lago Tláhuac-Xico, con 3 mil 545 hectáreas.

“El Lago Tláhuac-Xico se desarrolla uno de los tipos de vegetación más característico y representativo de la Cuenca de México y sus zonas lacustres, como lo es, la vegetación acuática y subacuática, de manera arraigada y flotante, que proporciona diversos microhábitats que son utilizados para refugio, reproducción y alimentación de una gran variedad de especies y que funciona como un sistema de tratamiento biológico de aguas residuales”, justifica el decreto.

Con los decretos publicados, el número de ANP en México llega a 225 y la actual administración rompe el récord de declaraciones vigente desde el gobierno de Lázaro Cárdenas.

En tanto, la superficie total protegida asciende ahora a 93 millones 944 mil 053 hectáreas, equivalente a poco más del territorio de Venezuela.

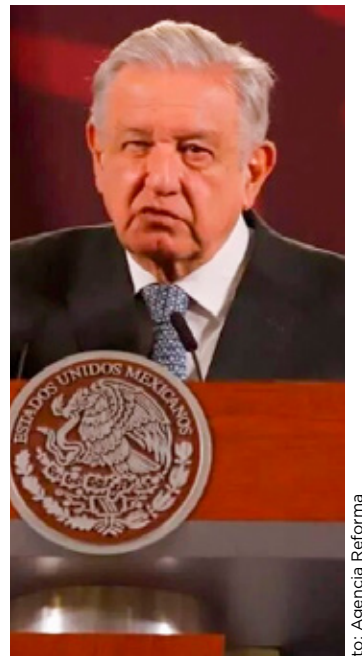


Foto: Agencia Reforma

El presidente dijo que el PAN cobró venganza contra Ernestina Godoy.

‘Una vil venganza, rechazo a Godoy’

CLAUDIA GUERRERO / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- El presidente Andrés Manuel López Obrador señaló que el freno a la ratificación de la fiscal Ernestina Godoy en la Ciudad de México fue una “vil venganza” porque investigó corrupción inmobiliaria de funcionarios panistas en la Alcaldía Benito Juárez.

“Fue una venganza, porque es una mujer íntegra, honesta. Una auténtica impartidora de justicia”, expresó en su conferencia mañanera.

“Sin embargo, como se atrevió a investigar actos de corrupción de funcionarios del PAN en la Alcaldía Benito Juárez y en otras partes, y se demostró que estas personas hacían negocios entregando permisos de construcción a empresas inmobiliarias, recibían moches, extorsiones, porque si hacían un edificio de 20 departamentos se quedaban con uno o con dos, ese era el moche y dinero en efectivo, y como buenos hipócritas no perdían ni siquiera su respetabilidad.

“Como a Ernestina Godoy le tocó enfrentar esta situación y actuó con rectitud, pues se vengaron, fue una vil venganza”.

El mandatario federal criticó que los conservadores celebraron una victoria que calificó como “pirrica”.

“Ayer (lunes) celebraban los conservadores corruptos, pero estamos hablando, repito, de una mujer honesta, íntegra y con vocación de justicia.

“Y de repente los mafiosos dicen ‘no’ y se vengaron. Es que les digo, una victoria pírrica, un triunfo pírrico y que investiguen porque no creo que sepan de lo que estoy hablando”.

Agregó que Godoy tiene “las puertas abiertas” en el gobierno federal.

“Va a tener mucho apoyo, porque en el proceso de transformación ¿quiénes son los que son tomados en cuenta o quiénes deben ser tomados en cuenta en un proceso de transformación que busca la justicia, que combate la corrupción?, pues la gente honesta”, sostuvo.

“Tiene las puertas abiertas en el gobierno federal. Lo que ella quiera y estoy seguro que hacia el futuro va a tener muchas posibilidades, porque es una mujer de primera. La conozco desde hace 25 o 30 años, por eso estoy hablando así, incorruptible”.

Morena no consiguió los votos necesarios para la ratificación de Ernestina Godoy, quien tuvo este martes su último día como fiscal de Justicia de la Ciudad de México.

La fracción de la 4T y sus aliados sumaron 41 votos a favor de un periodo más, sólo 3 menos de los que exigía la mayoría calificada.

La ratificación era el principal objetivo en 2023 para el gobierno y sus legisladores, sin embargo, no lo lograron.

Proyecta Mexicana 448 vuelos mensuales

CLAUDIA GUERRERO / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- La nueva Mexicana de Aviación ha tenido un promedio de 16 vuelos diarios en sus primeros 14 días de operaciones y proyecta tener 448 al mes.

Durante la conferencia mañanera del presidente Andrés Manuel López Obrador, Leobardo Ávila Bojórquez, subdirector general de la aerolínea, indicó que del 26 de diciembre al 8 de enero tuvieron 220 vuelos.

Un promedio de 16 vuelos diarios, con 112 vuelos a la semana y una proyección mensual de 448.

Informó que sus aeronaves han volado 280 horas, con un promedio de 20 horas diarias, 151 a la semana y una proyección mensual de 604.

Han movilizado a 7 mil 829 pasajeros y han recibido 14 mil 162 reservaciones hasta junio de 2024.

Las rutas con mayor demanda han sido Tulum con 738 pasajeros, Tijuana con 421, y Mérida con 344.

Un total de 3 mil 652 pasajeros han usado Mexicana desde el Aeropuerto Internacional Felipe Ángeles (AIFA).

La nueva aerolínea vuela a 15 destinos nacionales y se aumentarán Uruapan, Ciudad Ixtépec, Nuevo Laredo y Huatulco.

Ávila Bojórquez afirmó que el personal de la aerolínea cuenta con las capacidades y la preparación necesarias, siempre apegados a las reglas civiles de aviación.

Agregó que la capacitación técnica se realiza en centros de adiestramiento certificados acordes a la regulación estipulada con la Organización de Aviación Civil Internacional.



Mexicana tiene ahora un promedio de 16 vuelos diarios.

Foto: Especial

Le piden optar por el Senado

GRUPO REFORMA / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- Claudia Sheinbaum, aspirante presidencial de Morena-PT-Partido Verde, invitó a Ernestina Godoy a postularse al Senado de la República tras no ser ratificada en la Fiscalía de la Ciudad de México.

“Por considerarla una mujer excepcional, ayer mismo (lunes) invité a Ernestina Godoy a participar en la encuesta para representar a la Ciudad de México en el Senado de la República”, publicó Sheinbaum en su cuenta de X.

La exjefa de gobierno capitalino acusó que legisladores de la oposición votaron contra la continuidad de Godoy en la Fiscalía capitalina porque atacó la corrupción inmobiliaria.

“Ernestina Godoy es una mujer honesta, profesional, incorruptible, un ejemplo de cómo se procura la justicia.

“Tuvo logros importantes en la disminución de delitos de alto impacto, cero tolerancia a feminicidios y una enorme valentía para desenmascarar y hacer justicia en casos de corrupción, como el cártel inmobiliario y la trata de personas. Esa es la razón por la cual la oposición votó en



Foto: Agencia Reforma

Claudia Sheinbaum defendió integridad de Ernestina Godoy.

contra de su ratificación”, señaló la morenista.

Para seguir por cuatro años más en la Fiscalía, Godoy necesitaba el respaldo de 44 diputados, pero sólo obtuvo 41; mientras que 25 legisladores del PAN, PRI y PRD votaron en contra de su permanencia al acusar persecución política y que respondía a los intereses de Morena.

Tras el rechazo, el senador Ricardo Monreal declaró que

Godoy debería ser considerada para la Cámara Alta y no desaprovechar su perfil porque puede aportar mucho al país.

“Ahora, frente a lo que está pasando en México, en una elección sin precedente, podría Morena estar pensando en ella para ser candidata a un puesto de elección popular, si yo fuera el dirigente nacional estaría pensando en que ella fuera, por ejemplo, candidata a senadora

por la Ciudad de México.

“No se puede desperdiciar un perfil como el de ella, que puede aportar mucho al país por su integridad, su capacidad y su honestidad, creo que se equivocó la oposición al no ratificarla, y los habitantes de la Ciudad de México perdimos a una mujer íntegra que lo único que buscó fue perseguir delitos y actuar sin consigna, me consta”, expresó Monreal.

Alista Gálvez plan anticrimen

NATALIA VITELA / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- Ante violencia que se vive en el actual proceso electoral, la precandidata presidencial por el frente opositor, Xóchitl Gálvez, aseguró que no le tiene miedo a la delincuencia, y adelantó que próximamente presentará una propuesta sobre seguridad.

“Le temo a que esta violencia les dé miedo a los habitantes. Pero le digo a los habitantes: no podemos ceder ante la delincuencia; hasta cuándo vamos a aceptar esta situación. Yo soy una mujer valiente, entrona, que no se va a echar para atrás nunca”, afirmó.

La senadora con licencia lamentó los asesinatos de los

precandidatos de la oposición ocurridos la semana pasada.

En un encuentro con productores de trigo y maíz en El Carrizo, Sinaloa, advirtió sobre el pago de piso que exige el crimen organizado a campesinos, y aseguró que la falta seguridad en el país es un tema de emergencia que debe atacarse lo antes posible.

En próximos días, dijo, presentará una estrategia distinta a la del gobierno actual.

Asimismo, acusó que el presidente Andrés Manuel López Obrador actúa como jefe de campaña de la precandidata de Morena, Claudia Sheinbaum.

“Opina sin que tuviera que opinar, él no tendría que meterse en el proceso electoral una y otra y otra vez; opina, se mete,



Foto: Especial

Xóchitl Gálvez dijo que en próximos días presentará un plan de seguridad.

presiona, ataca a los medios de comunicación.

“Es tan mala la candidata, que tiene que meterse él a la elección. Yo les he dicho: ‘Echenmela solita, de verdad que no me aguanta ni el primer round’”, agregó.

De acuerdo con la aspirante panista, la autoridad electoral la trata con mayor rudeza que a Sheinbaum.

“Siento que el piso no está parejo”, dijo.

Gálvez aseguró que la pobreza no se sale sólo con programas sociales, sino trabajando y

produciendo.

“Ellos lo que quieren es que la gente del campo se quede en la pobreza.

“Y yo lo que quiero, yo quiero ser presidenta de este país porque yo quiero que los pobres dejen de ser pobres. Y la clase media no se vaya a la pobreza”, indicó.

Lo que quiere el gobierno, agregó, es que la gente sea pobre, porque con programas sociales no se sale de la pobreza; se vive mejor, pero no se sale de la pobreza.

Espera Garoppolo jugar con Raiders el próximo año

STAFF /
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- Los Raiders terminaron por segunda temporada consecutiva con un entrenador en jefe despedido y un quarterback suplente, por lo que ya piensan en el próximo año, con Jimmy Garoppolo como titular en su segundo de sus tres años de contrato. El ex mariscal de los 49ers sufrió una lesión al inicio de la campaña.

"Yo sólo quiero regresar y jugar. Por eso estoy en este negocio. Me gusta ganar. Lo que pienso es que estoy aquí para conseguir victorias. Como jugadores de fútbol es algo que tengo que aceptar. No todos quieren esto. Algunos sólo quieren estadísticas y cosas así", declaró Garoppolo en entrevista para ESPN.

Jimmy 'G' salió de San Francisco en 2023 y firmó un contrato por tres temporadas y 72.75 millones de dólares con Las Vegas. El equipo planeaba que el mariscal fuera el nuevo titular, tras la salida de Derek Carr.

Sin embargo, Garoppolo

sólo estuvo en siete juegos, seis como titular, con 169 pases completos, para mil 205 yardas, siete touchdowns y siete intercepciones. Su lugar lo tomó el novato Aidan O'Connell, quien llevó al equipo hasta el final y terminó con una marca de ocho victorias y nueve derrotas.

"La rehabilitación ha ido bien y me siento mejor, así que es algo positivo que sacar de esto. No iré a cirugía durante esta posttemporada", añadió Garoppolo. El quarterback pudo regresar para lanzar unos últimos pases en el partido final de la temporada de la Semana 18 contra Denver.

El futuro de Garoppolo en los Raiders dependerá de quién sea elegido como el próximo entrenador en jefe. En caso de cortarlo, Las Vegas deberá pagarle 28.31 millones de dólares al jugador como compensación.

"Estoy abierto. Hay muchas cosas fuera de mi control y me he visto en situaciones así antes", dijo Jimmy 'G' sobre su papel en el equipo.



Las 'iguanas' visitarán a Tlaxcala en el inicio del torneo.

Arranca el Clausura 2024 en Liga de Expansión

Comienza Cancún FC defensa de su título

Las 'iguanas' quieren librarse de la multa por el cociente

STAFF /
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- Cancún FC comienza este miércoles la defensa de su título, cuando visite a los Coyotes de Tlaxcala, en la Jornada 1 del Torneo Clausura 2024. Las 'iguanas' intentarán repetir lo hecho el año

pasado, donde terminaron con el liderato general y cerraron con el campeonato en la Liguilla.

Los cancuenses tuvieron varias bajas durante la pretemporada, la principal fue el portero Edson Reséndez, el defensa Edson García, los mediocampistas Alan Arreola y Raúl Suárez, además del delantero Arturo Sánchez.

Cancún FC confirmó pocos refuerzos para estas bajas, como el mediocampista Jorge Díaz Price y el portero Gustavo Gutiérrez. Sin embargo, la clave estuvo en renovar a la columna vertebral del equipo, con el vete-

rano José Juan Vázquez, el atacante Alfonso Tamay, y el volante Johan Alonzo.

Las 'iguanas' se ubican en el antepenúltimo lugar del cociente y necesitan sumar más puntos para alejarse de la multa.

Los dirigidos por Luis Arce visitarán a un rival directo en el tema del cociente, los Coyotes de Tlaxcala, equipo que cuenta en sus filas a un jugador de Quintana Roo, el defensor Ernesto Reyes, quien fue fichado en diciembre.

En el pasado Torneo Apertura 2023, Tlaxcala fue uno de los cuatro equipos que venció a los can-

cunenses durante la fase regular. Ocurrió en la Jornada 8, cuando vencieron 2-1 como visitantes en el Estadio Andrés Q. Roo.

Sin embargo, esa fue de las pocas alegrías que presumieron los Coyotes, que acabaron en el último lugar de la tabla general, con sólo dos triunfos, sin empates y 12 derrotas, de las cuales, seis fueron en casa y tres de manera consecutiva en el Estadio Tlahuicole, inmueble en el que no sacan los tres puntos desde septiembre del año pasado.

Cancún FC nunca ha sacado la victoria en casa de Tlaxcala.



Garoppolo firmó en 2023 por tres temporadas y 72.75 millones de dólares con los Raiders.

Traza Novak Djokovic objetivos para 2024

STAFF /
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- A sus 36 años, el tenista Novak Djokovic reconoció que a pesar de la ambición por ganar varios torneos, también existe la idea del retiro y enfocarse en su familia. El líder del ranking ATP se encuentra en Australia, donde disputará el primer Grand Slam de la temporada y trazó sus metas para este 2024.

"Los objetivos siempre son muy altos, pero las expectativas

que puedo cumplir a los 36 años, no sé si es algo que realmente me esperaba. Ganar tres de los cuatro Grand Slams y jugar la Final de otro. Es a lo que apunto cuando preparo mi calendario a principios de temporada. (2023) fue un año increíble, empezó genial en Australia como la mayoría de los años", dijo Djokovic en entrevista para Sport Klub.

Con 24 Grand Slams ganados y 40 torneos de Masters 1000, el serbio aún tiene un objetivo que se le ha escapado: una medalla

en Juegos Olímpicos. Luego de quedarse en Semifinales durante Tokio 2020, quiere intentarlo una vez más en París 2024, aunque no ha definido todos los torneos que disputará este año.

"Sé que los objetivos siguen siendo los Grand Slams y los Juegos Olímpicos. Después de eso, no sé. Sigo hambriento, sigo compitiendo. El tenis ha sido mi prioridad durante más de 20, 30 años y no quiero perderme demasiados momentos con mis hijos", afirmó.



El tenista puso como prioridad los Grand Slams y los Juegos Olímpicos.



Fuera de playoffs

Los Steelers confirmaron que el linebacker T.J. Watt se perderá el juego contra los Bills. El jugador fue el líder en capturas a mariscal de campo.

Quiere Memphis resistir sin Ja Morant

STAFF /
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La baja de Ja Morant por el resto de la temporada deja pocas opciones para remontar a Memphis, que se encuentran en el antepenúltimo lugar de la Conferencia Oeste y lejos de repetir lo hecho la campaña pasada, donde terminaron con la segunda mejor marca ganadora de todo su sector.

En esta temporada Morant se perdió primero 25 juegos por una suspensión disciplinaria. A su regreso pudo poner cifras de 25.1 puntos, 8.1 asistencias y 5.6 rebotes en los nueve partidos que alcanzó a disputar, cifras similares a las que sostuvo la campaña pasada, donde fue la estrella del equipo y participó en 61 encuentros.

Sin embargo, poco pudo hacer y los Grizzlies tienen una marca de 13 juegos ganados y 23 perdidos. Cuando Ja no está en la duela, el equipo tiene una marca de 44 triunfos y la misma cantidad de derrotas.

A la baja de Morant se suma la del veterano Steven Adams, quien también deberá someterse a una cirugía y se perderá el resto del 2024.

En la campaña anterior, Mem-



Desde que Morant llegó a Memphis el equipo sólo ha tenido una temporada con marca perdedora.

phis lograron avanzar a playoffs por tercera campaña consecutiva y la segunda como campeones de división. Desde la temporada

2019-2020 el equipo no tiene una marca negativa, que fue también el año de novato para Morant en la NBA.

LA SENDA DE LA ROSCA

Nos entregamos a la misión de recorrer distintas colonias en busca del broche de oro para el Guadalupe-Reyes. Si quieres saber cuáles son algunas de las mejores roscas en tu colonia, mira esta guía.

10

buena mesa

MIÉRCOLES 10 / ENERO / 2024



Ahumados Pelican

Res y cerdo ahumados lentamente y cocidos en su punto son los reyes de este lugar. Dentro de una amplia bodega, con mesas sencillas y un ambiente sin pretensiones, es ideal para caer con un grupo numeroso de amigos.

Prueba su barriga coreana, ahumada con salsa de chiles fermentados, su short rib o su smoked

pork; también tienen salchichas y jochos. Para acompañar, mac & cheese, vegetales rostizados, o papitas rostizadas con mayonesa y queso.

Para beber hay chelas, mezcales, mojitos, gin y opciones sin alcohol. También tienen café de especialidad ideal para cerrar la comida con sus postres sencillos: fresas con crema o plátano asado con queso mascarpone.

TIP: es pet friendly.

● Jaime Torres
Bodet 204 ● Ju a Sá
de 13:00 a 22:00;
Do de 13:00 a 21:00
@ ahumadospelican

Un patio donde podrías pensarte por un momento en plena carne asada con los amigos, pero este sitio se especializa en conchas frescas provenientes de granjas propias en Baja California; preámbulo de un festín de calidad.

Por favor, no te pierdas su almeja coqueta, ceviche de almeja chocolate con cubos de pescado, salsas de la casa y mayonesa de sriracha; una verdadera joya.

Variedad de almejas y opciones se ofrece por docena o media docena, también hay pescado a la talla y almejas gratinadas a las brasas. Los jueves, tienen menú de atelier con los mejores ingredientes disponibles de 18:00 a 20:00 horas. Ojo, este lugar no acepta reservaciones, es un *walk in*, así que recomiendo llegar temprano porque el producto se acaba.

Barra California Sur



TIP: La carta de vinos es breve; sin embargo, ofrecen descorché por \$40. ● Fresno 168
● Mi a Do de 12:00 a 20:00
@ barracaliforniasurbyfism

Los dumplings son un platillo asiático poco conocido en México y nuestra especialidad. Los servimos desde una ventana en coloridos platos de plástico, como si fuera un puesto de tacos a pie de calle. Así de sencillo.

Tras dedicarme por más de una década al periodismo gastronómico y encontrarme sin rumbo durante la pandemia, decidí cocinar dumplings de birria de res (con todo y su consomé) y veganos (con pepino encurtido).

También tenemos dumplings de camarón con jícama y salsa macha o de pato horneado con especias chinas y salsa de naranja. Periódicamente hay especialidades de temporada, pues la idea es jugar con la técnica china de estos pequeños bocados al vapor y rellenos que hagan un guiño a las cocinas mexicana o americana.

Birriosa

STA MARÍA LA RIBERA

PARA devorar

SÚMATE A NUESTRO PROPÓSITO DE AÑO NUEVO: SALIR DE LOS BARRIOS DE SIEMPRE Y DESCUBRIR LOS RINCONES DE LA CDMX A MORDIDAS Y TRAGOS

09

ALEJANDRO DUNGLA*

Se atestigua el correr del tiempo al caminar por las calles de Santa María la Ribera. Teatros abandonados, renovadas casas porfirianas, desarrollos inmobiliarios y gentrificadores... se dibujan al paso.

Fundada a mediados del siglo 19, la colonia de hermosa alameda con su famoso Kiosko Morisco, es de los barrios más antiguos de la CDMX. Y ahora está en boca de quienes buscan propuestas gastronómicas *sui generis* alejadas del circuito Roma-Condesa.

*Periodista gastronómico por más de una década, residente en Santa María la Ribera y el emprendedor detrás de Birriosa.

TIP: El trago de casa es el istmeño chingorolo, con sangría, mezcal y limón en jícara escarchada con sal de gusano.
● Dr. Atl 176
● Ma a Sá de 14:30 a 22:00;
Do de 14:30 a 18:00 horas
@ comixcal

TIP: pregunta por el postre del día; hay panqués, galletas o dumplings dulces.
● Dr. Enrique González Martínez 13 ● Mi a Sá de 11:00 a 17:00; Do de 13:00 a 18:00
@ birriosa.mx

Comixcal

Auténtica comida oaxaqueña hecha por oaxaqueños desde 2017. Además de los clásicos moles o tlayudas, sirve platillos poco conocidos de diversas regiones: relleno de puerco del Istmo con puré y mole rojo, sopa de chepil, mole amarillo de hongos, garnachas, molotes de plátano.

Para acompañar, un mezcalito (son distribuidores). Destacan un tepezate de olla de barro de Sola de Vega y un ensamble de seis agaves de monte de Santa María Zoquitlán. Para chelear también hay opciones oaxaqueñas: Tierra Blanca y Calenda.

Mención aparte merecen sus tamales costeros, especialmente el de tichinda, un tipo de mejillón pequeño traído directamente desde el Istmo de Tehuantepec.



Coyota

De las propuestas más nuevas del rumbo –justo cumplen un año–, en un local que da al Jardín Mascarones. Aquí, la sidra, los mezcales y la chela (o tepachela) se sirven en un ambiente kitsch con platos regionales cambian-

Cristina Rubio y Juan Escalona, una mercadóloga y un biólogo, son los artífices y responsables de este propositivo emprendimiento que inició como una distribuidora de productos de la Sierra Mixteca y luego se

A la par es un proyecto de investigación que busca entender la diversidad comestible de los territorios mexicanos.

El flan es uno de los platos estrella del lugar y, en temporada, hacen una original versión con

TIP: Los jueves son culturales, con actividades gratuitas, hay karaoke, clase de salsa, pláticas sobre pulque, colonche o vino natural. ● Jardín Mascarones, local 12-9 ● Ju a Sá de 14:00 a 22:00; Do de 14:00 a 19:00
@ coyota_mx



SORBOS QUE
reconfortan

OLGA CABRERA, COCINERA TRADICIONAL DE OAXACA, RESCATA LOS TIPOS DE ATOLES QUE HAY EN MÉXICO Y COMPARTE UNAS RECETAS PARA ACOMPAÑAR LA ROSCA DE REYES



ATOLE DE PINOLE

4 PORCIONES SENCILLO

½ taza (80 g) de granos de maíz
+ 1 litro de agua
+ 1 raja de canela + 60 gramos de piloncillo

PROCEDIMIENTO

Tostar el maíz en un comal a fuego medio hasta que se infle, retirar del fuego y dejar enfriar. Calentar la mitad del agua en una olla a fuego medio y añadir la canela y el

piloncillo. Licuar el maíz tostado con el resto del agua hasta obtener una preparación homogénea. Vertir la mezcla al agua hirviendo mientras mueves constantemente.

Tomar un poco de atole con un cucharón y verter a la olla, hacerlo repetidamente durante 5 minutos para airear el atole y evitar que se separe. Retirar del fuego y servir.

ATOLE DE ELOTE

4 PORCIONES

SENCILLO

3 elotes limpios, sin hojas ni pelos + 1 litro de agua
+ 1 raja de canela
+ 30 gramos de azúcar

PROCEDIMIENTO

Desgranar los elotes, reservar lo equivalente a ½ taza (50 g) y licuar el resto de los granos con la mitad del agua hasta obtener una preparación homogénea. Colocar el resto del agua en una olla a fuego medio y añadir los granos de elote y la canela, dejar que hiervan.

Colar la mollienda de elotes sobre el agua hirviendo y mover vigorosamente para evitar grumos, añadir el azúcar y cocinar durante 7 minutos. Retirar del fuego y servir.

JUVENTINO REYES*

Simple, versátil y nutritivo, el atole ha acompañado la historia de México desde la época prehispánica hasta la modernidad: afuera de las estaciones del tren, en restaurantes y en las calles de los pueblos y ciudades del País.

Esta bebida que, de acuerdo con la chef Olga Cabrera, surgió antes incluso que la tortilla, acompañó en momentos ceremoniales, festejos como bodas, bautizos, Día de Reyes y posadas; también en momentos cotidianos, junto a unos tamales; y en tiempos de dolor e incluso de

luto. Lo mismo hace de abrigo para calentar cuando hace frío, que de alimento cuando se tiene hambre y muchas familias le dan un valor ritual y nutricional para hacer más llevaderas las enfermedades.

Desde el 2021, en pleno periodo de pandemia, Cabrera comenzó el proyecto La Atolería, en Oaxaca, que la llevó a indagar en distintas preparaciones de los atoles, más allá de los tradicionales, así como a probar otros ingredientes, como la pimienta y el clavo, para buscar nuevos sabores.

Esa parte empírica, además de nueve meses de investigación, quedaron plasmados en el libro "El Mundo de los Atoles", publicado por Larousse Cocina, en el que Cabrera presenta no solo la historia de la bebida, sino también sus vivencias alrededor del fogón todas las mañanas desde su infancia, así como más de 80 rece-

tas de atoles con agua, leche, frutas y algunos salados.

"Su nombre es una castellanización del náhuatl *atolli*, que a su vez está conformado por dos palabras: *atl* que significa agua y *olli* que se refiere a su textura glutinosa característica; su ancestral nombre delata su antiguo linaje", se explica en el libro.

Aunque describir qué es un atole puede parecer sencillo, en su libro, Cabrera se cuestiona si la definición depende de la textura de la bebida o incluso de su preparación.

"Es muy complejo, porque hay atoles que pueden ser muy espesos y otros que pueden ser más ligeros. Es una bebida que la puedes tomar por la mañana, la puedes comer a mediodía y la puedes beber por la noche. Es un poco complejo cómo podemos definir qué es. Su consistencia, siempre va a ser líquida, con una caída espesa, en cascada, una caída que

no suene a agua", agrega la chef.

Este tesoro culinario generalmente está hecho con maíz, pero también puede ser preparado con tubérculos como camote o yuca; leguminosas como frijol o garbanzo; cereales como el amaranto o el arroz; y otros alimentos como son las galletas o el plátano macho que funcionan como espesantes.

Para la autora mixteca, el atole de maíz mexicano, aunque guarda muchas similitudes con otras bebidas en todos los continentes, está más vigente que nunca. La variedad de atoles es tan vasta como la creatividad de sus creadores, en su restaurante, por ejemplo, ofrece versiones frías y calientes, de variedades como maíz amarillo con guayaba, maíz azul con mezcla de cacao o de maíz colorado con rosita de cacao y pataxte.

*Periodista y fotógrafo oaxaqueño, amante del café, el mole negro y de viajar para descubrir los lugares por su gastronomía.

Recetas: tomadas del libro "El Mundo de los Atoles", de la chef Olga Cabrera, publicado por Larousse, 2023.

Olga Cabrera Chef oaxaqueña

“

El atole te reconforta, te quita el frío, te abraza. Si es en la comida, igual, los que vienen con chile, ajo, cebolla es como una sopa, con la consistencia, textura y preparación de un atole, solo cambias lo dulce por lo salado”



¿Cuál es el futuro del atole?

Aunque ha acompañado a los mexicanos desde tiempos prehispánicos, imaginar el futuro del atole es sencillo para Olga Cabrera, quien asegura que este se encuentra en la experimentación, no solo en rescatar los sabores

que ya conocemos.

"Toda tradición evoluciona y hay transformación. Creo que estamos en ese momento, de hacer una propuesta y en el mismo libro viene: atoles con otros cereales, ingredientes, como pistache, cacahuete,

con frutas (...) el propósito de comer y beber atoles es tener una nutrición, alimentarlos. Cualquier otro ingrediente que pueda aportar bienestar a nuestra salud, puede hacerse un atole", detalla la chef mixteca.

¿Qué utensilios no pueden faltar?

Para Cabrera, lo más importante es el ingrediente y que la gente se pueda acercar a un atole de maíz, trigo, avena, cebada, centeno, ajonjolí, mijo, galleta, cacahuete, que solamente puede ser

en agua, con una infusión o fruta y que incluso puede ir sin endulzante.

"El utensilio: con una olla, un bowl, un batidor o con las manos, puedes espesar lo que vas a preparar. En el

último de los casos, una licuadora que te puede molar la avena, el trigo, el maíz cocido y con eso puedes preparar el atole: olla, licuadora y un colador y con eso", señala Cabrera.