

## Acto cívico

Con una ceremonia cívica, el gobierno del estado conmemoró en Chetumal el 89 aniversario de la Reincorporación de Quintana Roo como entidad federativa.



Foto: Especial

# Periodismo Verdad Luces<sup>®</sup> del Siglo

MIÉRCOLES 17 / ENERO / 2024 CANCÚN, Q. ROO, MÉX.  
AÑO VII NÚMERO 2087

Sustraen materiales pétreos en Benito Juárez

# Crean para Tramo 5 banco de extracción

Fueron invertidos \$90 millones para la preparación del predio en cuestión

MARCO ANTONIO BARRERA

CANCÚN, Q. ROO.- Para la construcción del Tramo 5 del Tren Maya, de Cancún a Tulum, se habilitó un banco de extracción de materiales pétreos en el municipio de Benito Juárez, a cargo de la Secretaría de la Defensa Nacional (Sedena).

En la gestión del permiso ambiental para el cambio de uso de suelo de terrenos forestales se estableció el proyecto denominado "Banco de Extracción de Materiales Pétreos T5-TN-B3-F1", en cuya preparación de un predio de 41,3085 hectáreas (ha) se invirtieron 90 millones de pesos. La extracción de la roca caliza y su trituración es necesaria para



Foto: Especial

El banco de extracción de materiales pétreos está en el municipio de Benito Juárez.

conformar terracerías y habilitar caminos, taludes y el tendido subrasante (capa de suelo natural que queda después de una excavación).

El trámite fue promovido por el Agrupamiento de Ingenieros "Felipe Ángeles" ante la Dirección General de Impacto y Riesgo Ambiental (DGIRA) de la Secretaría de Medio Ambiente y

Recursos Naturales (Semarnat).

El expediente quedó registrado en la bitácora 09/MP-0164/1023 con clave 23QR2023M0072 gestionada en la Ciudad de México el 13 de octubre del año pasado, misma que se encuentra en análisis técnico.

El predio contaba con una productividad maderable baja y vegetación secundaria arbórea de

selva mediana subperennifolia.

A pesar de que está en trámite la Manifestación de Impacto Ambiental (MIA), los trabajos de desmonte se concluyeron con el permiso provisional número SRA/DGIRA/DG-05749-22 otorgado por la DGIRA, el 11 de noviembre de 2022, pero se aclara la necesidad de contar con el aval definitivo.

La autorización de bancos de materiales, se aclara, es competencia estatal y se someterá a evaluación y autorización de la MIA modalidad ordinaria ante la Secretaría de Medio Ambiente de Quintana Roo.

Hubo un trámite de carácter municipal para la disposición final de residuos sólidos urbanos generados durante la habilitación del predio, con el objetivo de canalizarlos a rellenos sanitarios para evitar daños al medio ambiente.

MÁS INFO. [lucsdelsiglo.com](https://lucsdelsiglo.com)



Foto: Especial

## Localizan a pescadores

El gobierno del estado informó que tras una intensa búsqueda de casi tres días se localizó a seis pescadores de Cozumel que se extraviaron en alta mar; el crucero Harmony Of The Seas los ubicó.

# Proponen producir bioetanol en el sur

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CHETUMAL, Q. ROO.- El gobierno del estado y la Secretaría de Ecología y Medio Ambiente, en coordinación con la Asociación para la Movilidad con Biocombustibles en México, proponen la producción de bioetanol a partir de la caña de azúcar.

Esta propuesta está dirigida al personal del ingenio San Rafael de Pucté, en la Ribera del Río Hondo, para buscar beneficios ambientales y económicos para la zona cañera de Quintana Roo.

La secretaria de Ecología y Medio Ambiente (SEMA), Huguette Hernández Gómez, y Galo Galeana, coordinador general de Biomovilidad.org, se reunieron con Adolfo Sánchez Navarro, coordinador del Sistema Integral de Gestión en representación del director general del ingenio San Rafael de Pucté, Enrique Ramos Pérez, y Miguel Ángel Cruz Martínez, jefe de Mejoramiento Ambiental, para presentar la propuesta del proyecto para la producción de bioetanol.

"Uno de los objetivos más importantes de la gobernadora Mara Lezama es mejorar la calidad de vida de la gente con prosperidad compartida para todas las familias quintanarroenses, incluida la gente que trabaja en la zafra en la zona cañera de Quintana Roo.

"Por ello, buscando un beneficio social, económico y ambiental, con este proyecto se propone realizar estudios y diagnósticos necesarios para analizar la viabilidad de la producción de biocombustible a partir de la caña de azúcar", declaró Huguette Hernández.

Por su parte, Galo Galeana explicó los beneficios del proyecto y dijo que en México existe una oportunidad enorme para producir bioetanol con base en la caña de azúcar, ya que actualmente existe un mal precio a nivel internacional porque se está saturando el mercado y se está consumiendo menos azúcar, con lo que Quintana Roo sería pionero en la generación de este biocombustible.

MÁS INFO. [lucsdelsiglo.com](https://lucsdelsiglo.com)



La producción de bioetanol sería a partir de la caña de azúcar, indicó la SEMA.



## MUJERES EN TALLERES

El IQM impulsa la participación de las mujeres en la sustentabilidad ambiental, mediante talleres para conocer la importancia de la economía circular, con el reciclaje y la reutilización de materiales.

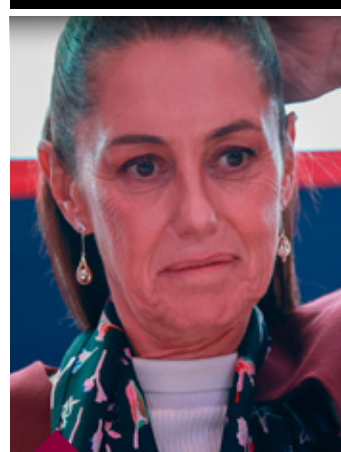


Foto: Agencia Reforma

Responde a Xóchitl  
Ante el reto de Xóchitl Gálvez para debatir este miércoles o jueves sobre diversos temas, Claudia Sheinbaum respondió que "no por mucho provocar se crece en las encuestas".

## Rebasan 100 cruceros en 2 semanas

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CHETUMAL, Q. ROO.- La gobernadora Mara Lezama Espinosa afirmó que los puertos de Cozumel y Mahahual recibieron en los primeros quince días del año más de 100 cruceros.

Y con ello, recalcó, se refrenda el liderazgo turístico "a través del que se genera la prosperidad compartida".

La mandataria estatal explicó que con el Nuevo Acuerdo por el Bienestar y el Desarrollo de Quintana Roo se promueve la llegada de más cruceros a la entidad, así como que tengan más días de pernocta que permitan una mayor derrama económica en beneficio de los trabajadores turísticos y sus familias.

Señaló que en los primeros quince días del año se recibieron 106 cruceros, 75 en Cozumel y 31 en Mahahual, lo que anticipa que este 2024 será un excelente año para este tipo de turismo que busca y disfruta de la riqueza natural, de atractivos históricos y culturales, mismos que Quintana Roo ofrece en sus 12 destinos.



Foto: Especial

En los primeros 15 días del año llegaron al estado 106 cruceros.

Solamente el año pasado, la entidad registró más de 5 millones de cruceristas que arribaron en mil 500 barcos, tanto en los muelles de Cozumel como en Mahahual, en el norte y sur del estado.

Apenas el lunes de esta semana se anunció que MSC Cruises, la tercera marca de cruceros más grande, abrió un nuevo itinerario que operará a partir del próximo año desde

Galveston, Texas, de 7 noches visitando Costa Maya, Mahahual, y Cozumel, en su ruta hacia Roatán, Honduras, a bordo del MSC Seascope.

Con sede en Ginebra, Suiza, MSC Cruises es una de las dos marcas que conforman la División de Cruceros de MSC Group, el conglomerado de transporte y logística de propiedad privada líder en el mundo con más de 300 años de historia marítima.

# Llaman a aplicar vacunas a menores de 10 años

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Desde esta semana y hasta el 29 de febrero, la Secretaría de Salud del estado mantendrá una campaña de aplicación de la vacuna triple viral que protege contra el sarampión, rubéola y parotiditis, en menores de 10 años.

A través de redes sociales, la

dependencia estatal informó que la jornada estará disponible en los municipios de Othón P. Blanco, Felipe Carrillo Puerto, Solidaridad y Benito Juárez, de 08:00 a 14:00 horas.

Por ello, los padres de familia deben llevar a sus hijos a recibir esta protección al Hospital General "Dr. Jesús Kumate Rodríguez", en Cancún; en Playa del Carmen

al Hospital General; en el caso de Chetumal, al Centro de Salud Américas y Medicina Preventiva del Hospital General; y en Felipe Carrillo Puerto, al Centro de Salud "Francisco Arana Tun".

La Secretaría de Salud explicó que esta vacuna también conocida como SRP consiste en dos dosis, la primera corresponde a los menores de un año; mientras

que la segunda dosis es para los que tienen un año y 6 meses, y para los que cumplan 6 años este año.

De igual forma, estarán aplicando las vacunas contra influenza y Covid-19; contra el Virus del Papiloma Humano en niñas que cursan quinto y sexto año de primaria, así como en niñas de primer grado de secund

daria, y niñas de 11 a 13 años que no acudan a la escuela.

Además, a mujeres cis y trans de 11 a 49 años que viven con VIH; de igual forma, en esta jornada estarán colocando la hexavalente en niños de 2, 4, 6 y 18 meses; contra el rotavirus en menores de 2 y 4 meses; así como la del neumococo para pequeños de 2, 4 y 12 meses.



Foto: Especial

Aplicación de vacunas a menores de 10 años estará hasta el 29 de febrero.

## NIDO DE VÍBORAS POR KUKULKÁN

EN LA VIEJA casona de la colonia Nápoles, alcaldía Cuauhtémoc en la Ciudad de México, oficina sede del Comité Ejecutivo Nacional de Morena, comienza a sonar cada vez con mayor fuerza el rumor de que muy pronto habrá cambios en la estructura partidaria y que el actual dirigente **Mario Delgado Carrillo** entregará la estafeta del mando al ex aspirante presidencial **Adán Augusto López Hernández**, quien tendrá la responsabilidad de serenar los ánimos que dejó el proceso de selección interna de la candidatura presidencial, así como posteriormente llevar a *buen puerto* la campaña de la morenista **Claudia Sheinbaum Pardo**.

EL DESGASTE que arrastra el actual líder morenista tras la serie de inconformidades internas generadas por las encuestas para elegir candidatos a los cargos de elección popular en todo el país, obliga a un urgente cambio de estafeta de cara al proceso electoral en que los mexicanos votarán por presidente de la república, legisladores federales, nueve gobernadores y decenas de presidentes municipales prácticamente en toda la geografía nacional, mismas que Morena pretende llevarse en *carro completo* para alcanzar la **mayoría calificada** requerida por el presidente **Andrés Manuel López Obrador** a fin de llevar a cabo sus grandes reformas antes de concluir su mandato. ALLÁ en **Palacio Nacional** ven en Adán Augusto una nueva era y la unidad que México necesita. En tiempos políticos, los cambios y las estrategias son cruciales para mantener el rumbo y asegurar el éxito. En ese sentido, la posible designación del ex aspirante presidencial como nuevo dirigente nacional de Morena marcaría un giro significativo en el panorama electoral de junio de 2024. Es innegable la relación sólida y de confianza que existe entre López Obrador y su paisano López Hernández. Esta confianza mutua será un factor clave en la decisión.

¿QUÉ garantía de triunfo tiene Adán Augusto? La elección de Claudia Sheinbaum como candidata presidencial es estratégica y refleja la visión de López Obrador para continuar su proyecto de transformación en México. Sheinbaum ha demostrado liderazgo y capacidad en su papel como jefa de gobierno de la Ciudad de México, y su ascenso a la candidatura presidencial es una apuesta para mantener la continuidad en las políticas de su administración. Sin embargo, para lograr el triunfo, requiere del apoyo de un experimentado operador político, de todas las confianzas del presidente, y quien mejor que el también ex gobernador de Tabasco.

EN CONTRASTE, el actual dirigente Mario Delgado ha enfrentado críticas y descontento dentro de algunos sectores del partido. Su liderazgo ha sido cuestionado en momentos cruciales y su capacidad para unir al partido se ha visto limitada. La posible también es un mensaje de fortaleza para el sureste mexicano, considerado el bastión político y financiero de la era post-Andrés Manuel López Obrador, cuando este se retire a su finca en Palenque Chiapas.

DOTADO de envidiables recursos naturales y potencial económico, el sureste ha sido una región estratégica en los planes de la Cuarta Transformación. La designación de Adán Augusto López Hernández como líder de Morena y su papel en la campaña de Claudia Sheinbaum refuerzan la importancia de esta región en el proyecto político del partido.

SIETE de los estados que los conforman (Campeche, Chiapas, Oaxaca, Quintana Roo, Tabasco, Veracruz y Yucatán) aportarían 60 diputados federales a la cauda del presidente, en caso de ganar arrolladoramente los comicios del domingo 2 de junio, el 20 por ciento de los 300 distritos electorales del país. Por ser oriundo de Tabasco, se espera que López Hernández tenga una perspectiva particularmente sensible a las necesidades y desafíos que enfrenta el sureste. Esto es crucial dado que el gobierno de la Cuarta Transformación ha enfocado sus esfuerzos en impulsar el desarrollo económico y social en esta zona del país.



Foto: Agencia Reforma

■ 'Frida' es un documental sobre la pintora, a partir de sus diarios y cartas.

## Sigue presente México en Festival Sundance

JUAN CARLOS GARCÍA / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- México sigue teniendo presencia en Sundance y cada año expone la variedad de historias y las narrativas distintas que propone su talento nacional.

Ana Souza, programadora del Festival de Cine de Sundance, que se realiza del 18 al 28 de enero, celebró que haya dos largometrajes nacionales en competencia. Este año, Frida, de Carla Gutiérrez, participa en el rubro de Documental Estadounidense (por su coproducción México-Estados Unidos), y Sujo, de Astrid Rondero y Fernanda Valadez, compite en el apartado de Filme Dramático del Mundo.

Además, están incluidos en la programación, Viaje de Negocios, de Gerardo Coello Escalante, los que incluyen producción y dirección de connacionales, además de Igualada, largometraje del colombiano Juan Mejía Botero, que es coproducción México-Colombia-Estados Unidos.

"En general este año tuvimos una amplia recepción de material en español, y creo que refleja una variedad de historias infinitas e impensables, que ya son realidad. Los creadores latinos están creciendo y tienen un apetito de cre-

cimiento y presencia en festivales que nos enriquece a todos los que vemos sus filmes", dijo Ana Souza.

De hecho, la reunión filmica que inicia este jueves en Park City, Utah, cuenta con dos proyecciones estelares del filme de Carla Gutiérrez sobre Frida Kahlo, y al día siguiente hay otras dos del largometraje de Rondero y Valadez sobre un niño que queda huérfano porque el crimen organizado acribilla a su padre y su destino se vuelve incierto y gris.

"Quedé paralizada por la belleza de Frida. Carla (la directora) ha estado previamente con nosotros como editora en algunas películas, y ahora nos trae un filme con una idea de arte exploratorio sobre la vida de Frida Kahlo, a través de sus cartas y diarios.

"Hay muchos filmes que provienen de talento latinoamericano, como Ponyboi, de Esteban Arango, o In The Summers, de Alessandra Lacorazza, que son muy interesantes, y también nos sentimos afortunados de tener a Sujo", comentó Souza.

De hecho, el filme In The Summers ha generado amplia expectativa por el debut como actor de René Pérez Joglar, mejor conocido como Residente, de Calle 13, y en donde interpreta a un padre ausente y problemático que busca reconectar con sus dos hijas.

## TRIUNFAN EN LOS EMMY

STAFF / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- La serie debutante, The Bear, y la que se despidió con su cuarta temporada, Succession, fueron las predilectas de los Emmys, al ganar seis premios cada uno.

La miniserie Beef se agenció cinco distinciones en la ceremonia que se realizó anoche en el Peacock Theater, en Los Ángeles.

"Amo los restaurantes muchísimo, los buenos, los malos, es difícil, estamos rotos todos los días y venimos a hacer nuestro mejor trabajo", expresó Matty Matheson, chef, youtuber y actor de The Bear, sobre un restaurante de sándwiches y su peculiar chef protagonista.

Arriba del escenario, cuando el elenco subió a recoger su premio, Matheson fue besado en la boca por su compañero Ebon Moss-Bachrach, lo que causó sensación entre la comunidad actoral que estaba en el recinto.

"Quiero agradecer a mi manager, con quien he trabajado por 29 años. Muchas gracias por mantener mi nombre en la conversación cuando nadie más hablaba de mí", expresó Kieran Culkin, Actor de Drama por Succession, sobre las luchas de poder en una familia dueña de un conglomerado mediático.

Aunque The Last of Us, Better Call Saul y Ted Lasso estaban entre las producciones favoritas de la audiencia, no triunfaron anoche en los Primetime Emmys.

Quien estuvo a cargo de conducir la 75 entrega de los galardones fue el actor y comediante Anthony Anderson, popular por su papel de Andre "Dre" Johnson y por ser uno de los jueces del reality show Iron Chef America.

Entre los destinatarios de sus bromas estuvo Jennifer Coolidge (Actriz de Reparto en Serie de Drama por The White Lotus), a quien le sacó una pancarta con un reloj, indicándole

que había concluido su tiempo de agradecimiento.

"La ocasión anterior me extendí tanto que me cortaron (el tiempo)", recordó la intérprete, quien en la edición pasada se volvió un meme viral.

En los galardones que debieron entregarse en septiembre pasado y se postergaron por la huelga de actores y escritores, Pedro Pascal, estrella de The Last of Us, bromeó sobre la razón por la cual tiene inmovilizado el brazo derecho.

"Kieran Culkin me dio una paliza", mencionó el chileno haciendo alusión a que cuando el hermano de Macaulay le ganó en los Globos de Oro, expresó: "Suck it, Pedro" (toma eso, Pedro).

Como cada año, hubo reuniones icónicas, aunque incompletas, como la del elenco de Grey's Anatomy (que incluyó a Ellen Pompeo, Katherine Heigl, Chandra Wilson, Justin Chambers y James Pickens Jr., pero sin Patrick Dempsey y Sandra Oh)

También se reencontraron los actores de Cheers (Ted Danson, Rhea Pearlman, Kelsey Grammer, John Ratzenberger y George Wendt, pero sin Woody Harrelson).

En el segmento In Memoriam, cantó Charlie Puth y hubo un fragmento de "I'll Be There For You", de Friends, a propósito del deceso de Matthew Perry.

También fueron mencionados Alan Arkin, Barbara Walters y el mexicano Adán Canto.

### BIEN ACOMPAÑADOS

Kieran Culkin, estrella de la serie Succession, se besó con su esposa, Jazz Charton, frente a los fotógrafos que cubrían la alfombra roja de los Emmys, pero el actor les regaló varias postales más.

El desfile de celebridades en el Teatro Peacock de Los Ángeles destacó por la presencia, también, de varias de sus parejas, quienes acudieron a disfrutar o darles apoyo en los premios.



Foto: Especial

■ La serie debutante, The Bear, y Succession, fueron las predilectas de los Emmys, al ganar seis premios cada uno.

## Directorio

**PRESIDENTE** †  
Norma Madero Jiménez

**DIRECTOR GENERAL**  
Agustín Ambríz

**SOCIAL MEDIA**

**EDITOR EN JEFE**  
Sergio Guzmán

**REDACCIÓN**  
Marco Antonio Barrera  
Jesús Sierra  
Jesusaldo Lammoglia

**DISEÑO EDITORIAL**  
Gilberto Herrera

**CONSEJEROS EJECUTIVOS**  
Hernán Garza Díaz  
**Presidente**

Robert Alan Ekback  
**Vicepresidente**

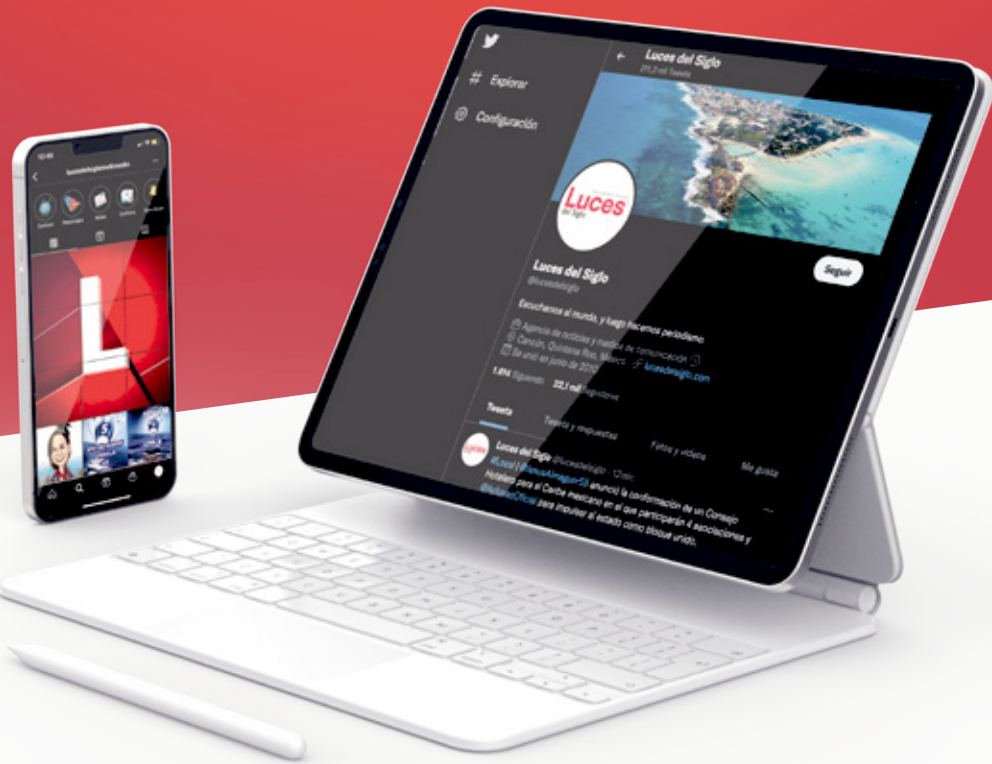


<http://www.lucesdelsiglo.com> [f](#) LucesdelSigloMultimedia [@lucesdelsiglo](#) [luces\\_del\\_siglo](#)

Periodismo Verdad  
**Luces**  
del Siglo

# Visita nuestras redes sociales

y entérate de las noticias más actuales



**¡Síguenos!**



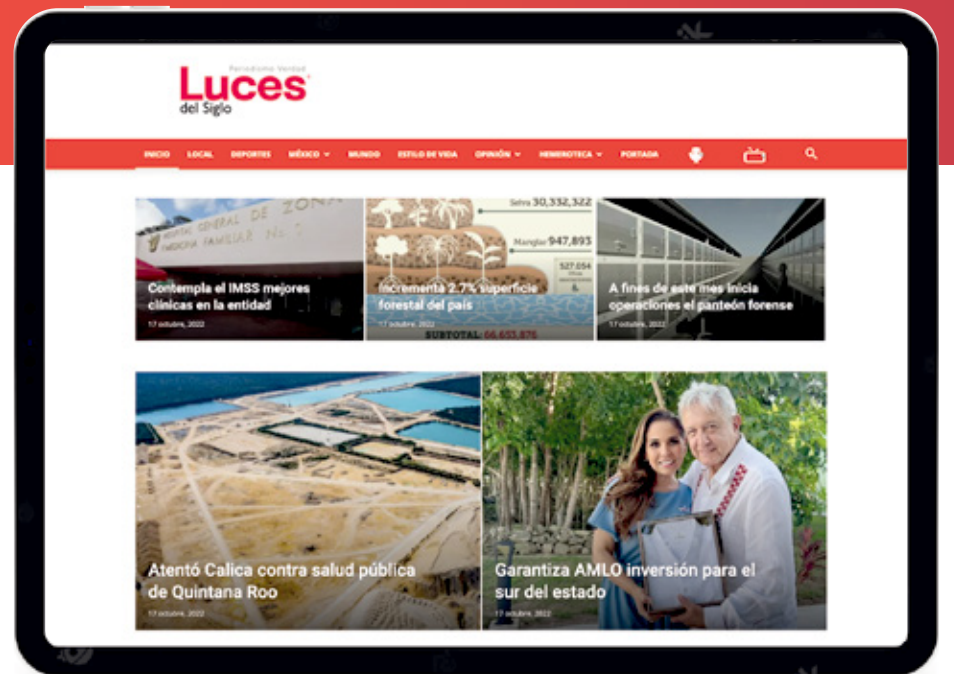
[www.lucesdelsiglo.com](http://www.lucesdelsiglo.com)

Periodismo Verdad  
**Luces**  
del Siglo

# CONSULTA LAS ÚLTIMAS NOTICIAS

- Política
- Deportes
- Entretenimiento
- Finanzas

Y más...



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



Periodismo Verdad  
**Luces**  
del Siglo



**¡Síguenos!**



@Lucesdelsiglonews



luces\_del\_siglo



@lucesdelsiglo



LucesdelSigloTVc



Luces del Siglo

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

El Iapqroo y ciudadanos exhortan a reformar la Ley

# Urgen que no haya tarifa base en agua

Exigen al Congreso del estado que cambie la legislación para pagar lo justo

EUGENIO PACHECO

CHETUMAL, Q. ROO.- Desde el Instituto de Administración Pública de Quintana Roo (Iapqroo) se presentó ante el Poder Legislativo estatal una iniciativa ciudadana mediante la cual se propone derogar los artículos de la ley de cuotas y tarifas de agua potable, en los cuales se ordena el cobro de una tarifa base de entre 150 y 190 pesos en los recibos mensuales por el servicio.

Esa tarifa base se cobra por la comisión de Agua Potable (CAPA) y por Aguakan a todos los usuarios por los primeros 10 metros cúbicos de agua, aunque en muchos de los casos no se consume, y deben pagarla hasta en los domicilios que están deshabitados, consumo cero por años, lo que genera también endeudamiento de las familias, advirtió León Lizárraga Cubedo, presidente del Consejo de Administración del Iapqroo.

Este martes junto con un grupo de ciudadanos de Chetumal, los representantes del Iapqroo se manifestaron pacíficamente en las oficinas centra-



Integrantes del Iapqroo y un grupo de ciudadanos se manifestaron pacíficamente en las oficinas de la CAPA.

les de la CAPA y entregaron un documento en donde se emplaza al director de ese organismo, Alberto Covarrubias Cortés, a los diputados de la XVII Legislatura y a los presidentes municipales de todo el estado para debatir públicamente esa iniciativa.

Piden a las autoridades emplazadas a explicar y demostrar con sustentos técnicos del porqué se aplica ese cobro, al cobrarse a los usuarios domésticos, comerciales e industriales y que mantiene a los ciudadanos de esta entidad como los que pagan el agua más

cara de todo México.

La propuesta legislativa ciudadana se refiere a dejar de pagar cuando el consumo sea cero, y se argumenta en una investigación realizada por Juventino Castillo Pinzo, del mismo Iapqroo, en donde se documenta que al pagar el consumo real del agua se paga el costo real del servicio por suministro, y con esa tarifa base se paga más del doble de lo que realmente cuesta llevar el agua a las viviendas.

Ese estudio también indica que tanto Aguakan como lo

CAPA reclaman una cartera vencida millonaria por supuestos usuarios morosos, sin embargo, se trata de más de 70 mil viviendas, que de acuerdo con datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi) existen por muchos años en Quintana Roo y que son precisamente las que no consumen agua y ese servicio se les traslada a quienes sí tienen arraigada una cultura de pago a través de la tarifa base, insistió

La iniciativa fue presentada con el aval de 9 mil 937 personas

y 2 mil 018 firmas de ciudadanos recabadas a través de la plataforma change.org, y explica que el propósito es frenar los constantes aumentos de las tarifas y obtener cobros justos por los servicios que prestan la Comisión de Agua Potable y Alcantarillado (CAPA) y Aguakan.

Propone reformar los artículos 22, 25, 39, 41, 42, 44, 45, 46, 46 BIS y 47, así como la derogación del artículo 24 y el párrafo segundo del artículo 7, todos ellos de la Ley de Cuotas y Tarifas, así como el primer párrafo del artículo 22 del Código Fiscal del estado de Quintana Roo.

En la misma se contempla que, para determinar una suspensión del servicio, los organismos operadores estén obligados a contratar a un profesional independiente, asociación civil o centro de estudios, que será seleccionado por el Comité de Participación Ciudadana del Sistema Anticorrupción del Estado de Quintana Roo (CPC), para emitir un dictamen técnico que permita validar que los usuarios están realmente incumpliendo con el pago del servicio de agua potable.

Otra modificación propuesta es la obligación de los organismos operadores de colocar medidores de agua potable, ya que muchos usuarios no cuentan con dicho equipo y les cobran la tarifa base.



Zury Rodríguez Trinidad, titular de la Dirección de Prevención del Delito.

## Irá Prevención del Delito a secundarias

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- Como parte de los trabajos que sostiene la Secretaría Municipal de Seguridad Ciudadana y Tránsito, para este 2024 la Dirección de Prevención del Delito con la Participación Ciudadana estará comenzando trabajos dentro de las escuelas secundarias con el fin de implementar un plan integral en este nivel escolar.

Así lo declaró Zury Rodríguez Trinidad, titular de la Dirección, quien explicó que será a partir del mes de febrero cuando inicien con estos trabajos en 10 escuelas de nivel secundaria, 5 de turno vespertino y 5 del matutino.

Será a través de la incorporación de comités escolares y presencia de la Dirección de Prevención del Delito de forma bimestral, y se estarán fomentando valores y acciones que refuercen los lazos familiares.

"Aquí es principalmente hacer la presencia y conformación este año de los comités, como ya lo declaró nuestra presidenta municipal (Ana Patricia Peralta de la Peña), este año es el año de la familia, entonces tenemos como base principal ese enlace del estudiante con la familia, porque de ahí denota mucho de que nos convirtamos a lo mejor en una sociedad que dejemos nuestras obligaciones en el rol que estamos desempeñando, como padres de familia, como trabajadores, sin embargo, buscamos no descuidar a nuestros niños, niñas y adolescentes", expresó.

Indicó que actualmente se cuenta con alrededor de 40 comités escolares entre los niveles preescolar y primaria, que se suman a los más de 120 comités comunitarios ciudadanos que existen a lo largo de los 4 distritos operativos de la Secretaría de Seguridad del municipio de Benito Juárez, y a través de los cuales también se lleva un monitoreo de la incidencia delictiva.

Junto con estas acciones para el nivel secundaria, Rodríguez Trinidad dio a conocer que la campaña "Juguemos sin violencia", que consiste en el cambio de juguetes bélicos por juguetes de otro tipo en escuelas, cerró 2023 con alrededor de 2 mil 300 juguetes cambiados.

En este aspecto, puntualizó que ya se encuentran buscando a los aliados para el lanzamiento de la campaña este 2024, por lo que invitó a las asociaciones, empresas o ciudadanía interesada en apoyarlos a acercarse a la Secretaría de Seguridad Ciudadana para que los apoyen a seguir con este programa.

Asimismo, estarán trabajando junto con la Dirección de Comercio y Servicios en la Vía Pública para reforzar la revisión y vigilancia entre vendedores de juguetes, a fin de que no tengan a la venta de ese tipo, como réplicas de pistolas, rifles, espadas, arcos o parecidos.

## Celebra AMPI haya atención a los fraudes inmobiliarios

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Tras la puesta en marcha de la Mesa de Seguridad Patrimonial que actualmente sesiona en el sur del estado, la industria inmobiliaria espera que disminuya la comercialización de aquellos desarrollos sin las autorizaciones correspondientes.

Patricia Mora Vallejo, presidenta de la Asociación Mexicana de Profesionales Inmobiliarios (AMPI) Cancún, se dijo contenta y respaldó esta estrategia implementada por el gobierno del estado y que fue anunciada el lunes en el marco del informe semanal del Gabinete de Seguridad.

Lo anterior, al sostener que siempre han buscado dar una certeza jurídica a los inversionistas que llegan al estado, por lo que en cuanto se conforme la mesa en el norte de Quintana Roo y en caso de recibir la invitación, estarán formando parte de este proyecto.

"Todo tiene su tiempo, pero yo creo que se va a minimizar, creo que va a empezar a minimizarse hasta que llegue a erradicarse. Creo que lo están haciendo de manera correcta, están alertando a lo que ya evidentemente cada desarrollador sabe, cada quien que comercializa sabe que existen lineamientos, reglamentos y leyes que cumplir".

Agregó que AMPI siempre

está de la mano con el gobierno para establecer reglas claras para promocionar los desarrollos de manera ordenada, por ello consideró que es adecuada la estrategia que ha puesto en marcha la autoridad estatal.

En ese sentido, precisó que es correcto primero alertar sobre estos desarrollos que no tienen las autorizaciones y están vendiéndose, y en caso de no atender los llamados de las autoridades entonces sí deben presentarse las denuncias.

"Creo que todos tienen la oportunidad de reivindicarse y si ya no tomaron la llamada de atención, que no ha sido la única, han sido varias, que tomen nota y que se pongan en regla y lo dijo ella (Cristina Torres, secretaria de Gobierno) el que no quiere regularizarse es porque no quiere, porque les están dando la oportunidad".

Mora Vallejo añadió que hasta el momento en lo que va del año no han tenido conocimiento de la existencia en Cancún de inmuebles comercializados sin tener documentación en regla, al apuntar que en AMPI únicamente promueven desarrollos que cumplan con toda la legalidad.

Por ello, en caso de saber sobre publicidad de predios que no están en orden, dan aviso a la autoridad correspondiente, al insistir que debe existir un trabajo colaborativo para cuidar el patrimonio de los ciudadanos.



## Limpian cementerio

Como parte de las acciones que implementa el gobierno de Isla Mujeres, a través de la Dirección de Parques y Jardines, se realizó la limpieza general del cementerio de la Colonia La Gloria, en la Zona Insular.

## Impulsa Unicaribe espacios inclusivos

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Con la finalidad de armonizar la vida laboral y familiar, la Universidad del Caribe (Unicaribe) cuenta con dos salas, una de lactancia y otra de ludoteca, las cuales pueden ser usadas tanto por el personal como por los estudiantes.

Así lo dio a conocer María Guillermina Pech, encargada de despacho de la Secretaría de Extensión y Vinculación Universitaria, al exponer que hace varios años el Comité de Igualdad realizó un diagnóstico para lograr combinar el trabajo y la familia.

"La ludoteca y la sala de lactancia iniciaron ya hace casi tres años, terminando la pandemia, el proyecto estaba ya en puerta, pero

la pandemia no dejó que se concretaran, regresamos de la pandemia y se abrieron oficialmente los espacios y ya funcionan ambos".

Explicó que la sala de lactancia es un espacio seguro donde las madres, tanto alumnas como colaboradoras, tienen todas las facilidades, pues cuenta con refrigerador, cambiador y otras cuestiones para su comodidad.

En el caso de la ludoteca se atiende a los hijos de los colaboradores, de estudiantes y de los profesores de asignatura, al ser un espacio que funciona desde las 09:00 hasta las 20:00 horas. Ahí los pequeños realizan actividades programadas para que aprendan y desarrollen diferentes habilidades.

Respecto a las cifras de la sala

de lactancia, la maestra apuntó que varían los números, ya que en 2021 alrededor de 5 colaboradoras hicieron uso del espacio y actualmente entre 2 y 5 estudiantes acuden.

"La ludoteca tiene (hasta el año pasado) alrededor de 38 niños, varían mucho los días, normalmente cuando hay muchos niños es cuando son los viernes de Consejo de Técnico y los otros días varía, porque hay niños que los traen por las mañanas o las tardes".

Apuntó que en la ludoteca hay hijos de hombres docentes o estudiantes, así como de personal administrativo, al insistir que con estos proyectos es que la Unicaribe promueve espacios inclusivos y reducir las brechas en temas de perspectiva de género.

## Biblioteca Barocio: avanzan trabajos

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- Los trabajos de la primera fase de remodelación en la Biblioteca Pública Luis Enrique Barocio avanzan a buen ritmo, con la conclusión de las obras para la ampliación de la barda perimetral y la eliminación de filtraciones de agua dentro del inmueble, incluyendo el cierre de algunos huecos que estaban pensados para aires acondicionados.

La regidora Lourdes Latife Cardona Muza, presidenta de la Comisión de Educación, Cultura y Deportes, indicó que la remodelación

ha avanzado a buen ritmo y sólo quedaban por afinar algunos temas dentro de los baños y otros detalles, sin embargo, con los avances actuales se garantiza evitar la generación de goteras que pueden dañar los libros.

Asimismo, buscarán tener pronto una nueva reunión con la Secretaría de Obras Públicas y Servicios, así como la Dirección de Distrito Cancún, entre otros entes involucrados, con el fin de tratar la segunda fase de la remodelación, que consistirá principalmente en temas de equipamiento, digitalización y creación de compartimentos.



Reportan buen avance en la remodelación de la Biblioteca Barocio.

miento, digitalización y creación de compartimentos.

Cardona Muza dio a conocer que para esta segunda fase se espera contar también con el apoyo de empresas privadas para la creación de diversos espacios, así como una inversión por parte del gobierno federal dirigida a fortalecer el tema digital dentro de la biblioteca, además de la inversión municipal que se ha hecho por 4 millones de pesos.

Explicó que parte de lo que se busca hacer ahora con la biblioteca es que, en lugar de contar con un solo espacio central, la biblioteca sea subdividida en diversas áreas con ciertos enfoques, como tener una sala para niños y otra para adolescentes, para lo cual requerirán, entre otras cosas, la instalación de muros de tablaroca para dividir los espacios y los aires acondicionados para cada una.



Patricia Mora Vallejo, presidenta de la AMPI Cancún.

Foto: Especial

Foto: Especial



■Rosario Robles salió de prisión el 19 de agosto de 2022.

## Frenan absolución a Robles por Estafa

ABEL BARAJAS / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- La Auditoría Superior de la Federación (ASF) presentó un amparo y consiguió suspender la absolución de Rosario Robles dictada en el proceso en que le atribuyen una supuesta omisión ante los desvíos de sus subordinados por más de 5 mil millones de pesos, en el caso conocido como la Estafa Maestra.

El Primer Tribunal Colegiado de Apelación en Materia Penal suspendió el fallo que dictó el pasado 30 de noviembre, en el que sobreseyó o canceló el trámite del proceso, con efectos de sentencia absolutoria, en favor de la exsecretaria de Desarrollo Social.

“Se recibe el escrito por el cual se promueve demanda de amparo directo en contra de la sentencia definitiva señalada, se suspende de plano la ejecución de la citada resolución y se ordena emplazar a las partes”, acordó el tribunal el pasado miércoles.

Heladio Elías Ramírez Pineda, director general Jurídico de la ASF, interpuso la demanda de garantías para tratar de revertir la absolución y continuar el procedimiento penal contra Robles, el cual ya había pasado a la etapa de juicio.

El Noveno Tribunal Colegiado en Materia Penal de la Ciudad de México admitió a trámite la demanda interpuesta por el órgano que dirige David Colmenares, en su calidad de ofendido. En breve, el estudio de este amparo será asignado a la ponencia de un magistrado para que elabore el proyecto de sentencia.

A Robles le acusan por el delito de uso indebido del servicio público, al haber sido omisa como titular de la Sedatu y la Sedesol, de 2012 a 2019, ante los desvíos que habrían llevado a cabo sus colaboradores y que ascendieron a 5 mil 73 millones 358 mil 846 pesos.

Tanto el juez como el tribunal de apelación que fallaron en favor de Robles, sostienen un criterio que no es compartido por todos los tribunales y que considera que este tipo de hechos no son delito, sino faltas que deben ser sancionadas por la vía administrativa.

La interpretación que hizo el juez para librarla del caso refiere que, conforme a la reforma del año 2015 al artículo 109 constitucional, las únicas conductas de servidores públicos que deben ser sancionadas por el Código Penal Federal son los delitos de corrupción.

Y la conducta que le imputan a Robles fue reformada en 2016 y se convirtió en un delito de corrupción, ahora denominado ejercicio “ilícito” del servicio público. Por consecuencia, el ilícito atribuido a la ex funcionaria, al ser anterior a esta modificación, no está dentro del catálogo de los delitos de corrupción.

La ex funcionaria tiene vigente una orden de aprehensión por los delitos de delincuencia organizada y lavado de más de 77 millones de pesos, girada por un juez federal del Estado de México.

Se reúne Sheinbaum con IP estadounidense

# Ofrece reforzar vínculo con EU

Señala morenista ruta en migración y narco; revisarán el T-MEC en 2026

ÉRIKA HERNÁNDEZ / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- La precandidata presidencial de la 4T, Claudia Sheinbaum, prometió ante empresarios y comunidad estadounidense fortalecer la relación México-Estados Unidos, partiendo del principio de respeto a la soberanía.

En un encuentro organizado por la American Society, la aspirante morenista reconoció retos bilaterales en seguridad, salud, transición energética e inversión, pero, argumentó, el país pasa por un buen momento, por lo que le pidió trabajar de la mano, pues, dijo, está segura de que llegará a la Presidencia.

“Tenemos una integración comercial enorme y eso no se puede parar, y tenemos que generar las condiciones, nuevamente, para que, respetando nuestras soberanías y fortaleciendo el tratado comercial, se generen las condiciones para la inversión”, expuso.

“Hay temas claros que le interesan a Estados Unidos: migración, narcotráfico, que hay que seguir trabajando conjuntamente y, al mismo tiempo, toda la relación económica, y lo que nos va a tocar, que espero que nos ayuden todos, es la revisión del Tratado que viene próximamente”.

Ante cerca de 600 empresa-



■Claudia Sheinbaum y Omar García Harfuch en una reunión con inversionistas estadounidenses.

rios y miembros de la comunidad estadounidense en México, la exjefa de gobierno presumió sus logros en la Ciudad de México, principalmente en materia de seguridad.

“Sé que uno de los temas que preocupa en nuestro país es la seguridad, han disminuido mucho los índices delictivos, pero todavía tenemos una gran oportunidad”, argumentó.

Larry Rubin, presidente de American Society, aclaró que el organismo es un foro neutral, sin filias políticas, que busca escuchar a las precandidatas y precandidato sobre los retos de la relación bilateral.

“La labor de American Society of Mexico supera cualquier tendencia política o partidista en Estados Unidos y México. Este año, con elecciones presidenciales en ambos países, vemos con optimismo una oportunidad valiosísima para redefinir y con-

solidar las acciones que involucran las voluntades de México y de Estados Unidos, incluyendo las comerciales y económicas”, dijo.

“La revisión del T-MEC, en 2026, es clave para fortalecer nuestra cooperación y concretar la presencia de América del Norte como líder mundial en competitividad y prosperidad. De igual forma, en temas fundamentales, debemos buscar estrategias constructivas, abordando de manera conjunta renglones críticos como migración, narcotráfico y seguridad”.

Altagracia Gómez, quien se presentó como representante de la aspirante morenista, afirmó que el eje central es la “rectoría del Estado con participación decidida del sector privado”.

“Queremos que haya inversión y estamos buscando que siga habiendo inversión en nuestro país, bajo reglas claras y seguridad”, indicó.



■El 5 de febrero AMLO propondrá 10 reformas constitucionales.

## Enviará AMLO diez reformas

ANTONIO BARANDA / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- El presidente Andrés Manuel López Obrador indicó que su paquete de iniciativas contempla la menos 10 reformas constitucionales.

“Espérense el paquete de iniciativas de reforma, que va a estar, espérense, si es el día 5 de febrero, ese día las presento todas, todas, ya estoy trabajando, son varios equipos y ese día se presentan formalmente. Alrededor de 10, pero pueden ser 20”, dijo en conferencia mañanera.

Las reformas del mandatario podrían ser: al Sistema de Pensiones, Electoral, al Salario Mínimo, al Poder Judicial, de Bienestar, Austeridad Republicana, a la Guardia Nacional y a Órganos Autónomos, al Sistema Ferroviario, y sobre Pensiones a Adultos Mayores.

Asimismo, precisó que, en la reforma al Poder Judicial, para que el pueblo elija a jueces y

magistrados, habrá revisión de perfiles de candidatos y hasta debates.

“Que se conozca quiénes son los candidatos a jueces, desde luego cumpliendo con requisitos, no cualquiera puede ser candidato a juez, tiene que ser un abogado y tiene que cumplir con ciertas normas, pero a ver qué se debe conocer, quién es, dónde estudió, qué ha hecho, y ahí van a salir cosas, no descartar a los que están, que puedan también participar jueces, magistrados, ministros”, indicó.

“Nada más que, a ver, ¿cómo han actuado? Y los que van a entrar nuevos qué han hecho, de dónde vienen, qué posturas tienen y debates, que la gente los conozca y entonces ya se eligen.

“No hay garantía total, porque esto tiene que ver con la formación académica, tiene que ver con ideales, con principios, con convicciones, pero es mucho mejor que los elija el pueblo, así tendríamos más garantías”.

## Confía Gálvez poder resolver inseguridad

NATALIA VITELA / AGENCIA REFORMA

URUAPAN, MICHOACÁN.- Desde Michoacán, uno de los estados donde se registra más violencia en el país, la precandidata presidencial de la oposición, Xóchitl Gálvez, aseguró que sí es posible resolver “el maldito” problema de la inseguridad en México.

“De lo que se trata es que resolvamos de una vez por todas el maldito problema de la inseguridad; sí se puede resolver el tema de la inseguridad, si podemos trabajar juntos alcaldes, gobernadores y gobierno federal, pero no es dándole abrazos a los delincuentes ni abandonando a los aguacateros.

“No es abandonando a los limoneros, no es abandonando a los artesanos. Los tenemos que apoyar, los tenemos que acompañar”, indicó durante su mensaje ante militantes de PAN, PRI y PRD en Uruapan.

La hidalguense advirtió que la principal causa de muerte para los jóvenes son los homicidios dolosos, y que durante los recorridos que llevó a cabo en la precampaña se encontró con un México ensangrentando.

Afirmó que el presidente Andrés Manuel López Obrador les ha mentado a los mexicanos.

“Yo les pregunto: ¿La gasolina cuenta 10 pesos?2, cuestionó a los asistentes al encuentro.

“Ahora dice (el presidente

López Obrador) que quiere que las personas se pensionen con la jubilación completa.

“Otra mentira, va por sus ahorros, va por sus ahorros, tenemos que defender los ahorros de los trabajadores, porque son de los trabajadores”, alertó.

Aseguró que el gobierno no ha combatido la corrupción, y reiteró las acusaciones contra los tres hijos del presidente.

“Nos dijeron: ‘Primero los pobres’. Mangos, primero los López, eso es lo que han hecho, primero su familia”.

Acompañada de los dirigentes nacionales del PAN y del PRD, Marko Cortés y Jesús Zambrano, respectivamente, Gálvez confió en que pronto los partidos dirán quiénes son sus candidatos.

“Yo espero que los partidos pronto digan quiénes son nuestros candidatos, pronto tengamos candidatos a alcaldes, a diputados, a senador, a senador y podamos salir a la calle unidos.

“Vamos a ganar en Michoacán, porque en Michoacán las cosas no están bien.

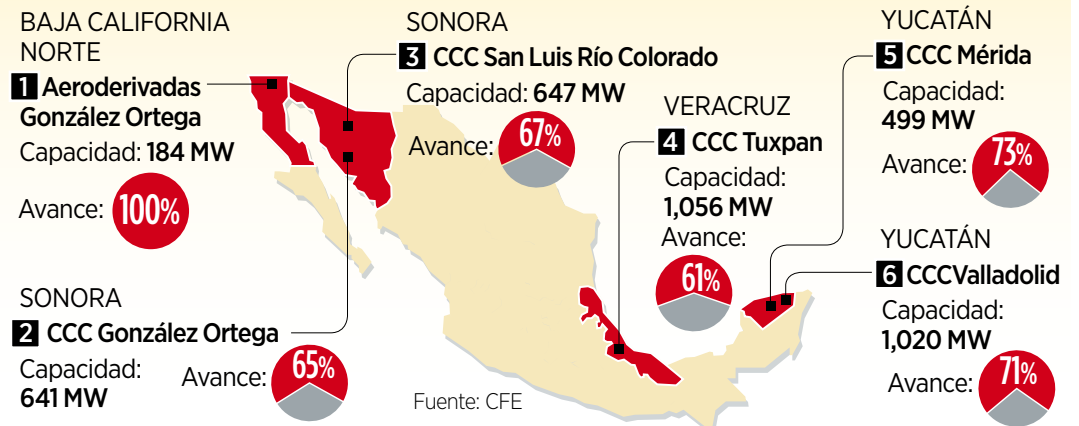
“Yo sólo les quiero pedir un favor, obviamente, algunos, no todos van a poder ser candidatos, pero vamos a luchar todos, porque no se trata de un proyecto personal, se trata del proyecto de cada una de las familias de Michoacán, vamos a seguir unidos trabajando juntos para que Michoacán salga adelante con buenos gobiernos”.



■Xóchitl Gálvez se reunió con militantes de PAN, PRD y PRI en Michoacán.

### Prioridades inconclusas

La CFE invertirá más de 3 mil 400 millones de dólares para construir lo que catalogó como seis centrales prioritarias en el País, que en conjunto tendrán una capacidad de 4 mil 77 MW.



## Todavía falta a CFE terminar 5 centrales

DIANA GANTE / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- De las seis centrales de generación prioritarias de la Comisión Federal de Electricidad (CFE) instruidas durante la actual administración, sólo una ha sido concluida.

Las cinco centrales restantes registran un avance de entre 61 y 73 por ciento, según información presentada por la Comisión en una presentación sobre su Rescate.

La única central que ha sido concluida son las unidades aeroderivadas de González Ortega, la cual tiene una capacidad de 183 megawatts.

La central con menor avance es la de Tuxpan, con el 61 por ciento, y que tendrá una capacidad de mil 56 megawatts.

Posteriormente se tiene la central de ciclo combinado González Ortega, con avance del 65 por ciento y una capacidad de 641 megawatts.

La central de San Luis Río Colorado va al 67 por ciento y contará con una capacidad de 67 por ciento.

Para el caso de la central Valladolid, el avance es de 71 por ciento y su capacidad instalada será de mil 20 megawatts.

La central Mérida va al 73 por ciento y tendrá una capacidad de 499 megawatts.

Durante 2021, la CFE publicó las licitaciones para el desarrollo de sus proyectos, sin embargo, para enero de 2022 todos los procesos fueron declarados desiertos ante la falta de claridad para los interesados sobre las formas de pago.

Por esta razón, la empresa estatal tuvo que buscar a empresas tecnológicas para adjudicarles el desarrollo de las centrales.

Óscar Ocampo, coordinador de la práctica de energía del Instituto Mexicano para la Competitividad (Imco), explicó que el proceso para el desarrollo de las centrales ha sido muy largo, por

lo que concluir las y ponerlas en operación antes de que concluya el sexenio es altamente complejo.

“Estas centrales llevan tratándose de licitar, construyéndose y en desarrollo, por lo menos desde 2021; esas centrales prioritarias la mayoría están en 60-70 por ciento, alguna ya en el 100, pero si se está en el 60 o 70 por ciento de una central de ciclo combinado, de ahí a que entren en operación falta muchísimo.

“No sólo es completar la central, son las pruebas operativas, es ver la interconexión, así que lograr eso de aquí a octubre con ese porcentaje de avance es bastante complicado. Si cuando estás en 90 o casi 100 se puede retrasar, difícilmente van a entrar en operación en lo que queda del sexenio”, puntualizó.

Respecto a otras 7 centrales que la CFE construye y que están definidas como proyectos de corto plazo, dos ya fueron terminadas, que son las de combustión interna Mexicali Oriente y Altar.

### Espera a Benito un cálido hogar

Tras meses de polémica, la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (Profepa) otorgó el aval para que la jirafa “Benito” sea trasladada de Ciudad Juárez a Puebla, al Zoológico Africam Safari.



Foto: Especial



■ Lamar Jackson ha aparecido en cuatro juegos de playoffs y tiene sólo una victoria.

Desde 2013, los Ravens sólo han ganado dos juegos de playoffs

# Es Baltimore favorito en Ronda Divisional

CJ Stroud busca ser el noveno novato que suma dos triunfos

STAFF /  
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.-Los Ravens llegan como favoritos para avanzar en la Ronda Divisional, cuando enfrenten este sábado a los Texans. El equipo de Baltimore busca romper la mala racha que los acompaña desde 2013, pues sólo han ganado dos juegos de playoffs en

la última década y no llegan a una Final de Conferencia desde 2012, cuando ganaron el Super Bowl.

En la temporada regular, Baltimore fue el mejor equipo de la Conferencia Americana (y toda la NFL) con una marca de 13 victorias y cinco derrotas. Mientras que Houston sorprendió a todos al agenciarse la División Sur con 10 triunfos y siete descabros.

Ambos equipos se enfrentaron en la Semana 1 de esta temporada, donde los Ravens se impusieron 25-9 como locales en el M&T Bank Stadium de Maryland.

Durante la fase regular, Baltimore fue el equipo con más yardas por tierra (156.5 yardas por juego) a la ofensiva y a la defensiva tuvieron la mayor cantidad de capturas al mariscal con 60. La clave en el ataque fue Lamar Jackson, el quarterback hizo 3 mil 678 yardas por aire, con 24 touchdowns, mientras que por tierra también fue el mejor del equipo con 821 yardas y cinco anotaciones.

A la defensiva, Justin Madubike con 13 sacks fue el líder del equipo mientras que Roquan Smith logró 150 tacleadas exitosas.

Jackson tiene una deuda pendiente en playoffs, pues en cuatro juegos de posttemporada sólo ha logrado un triunfo, y tiene como registro histórico 76 pases completos, 900 yardas, tres touchdowns y cinco intercepciones.

En contraste, CJ Stroud (16 pases completos, 274 yardas, tres touchdowns, sin intercepciones) aspira a convertirse en el noveno quarterback que gana dos juegos de playoffs como novato y darle a los Texans su primera Final de Conferencia. El último en lograr dos triunfos fue Brock Purdy, la posttemporada anterior.

# Carlos Alcaraz recupera ritmo en Australia

STAFF /  
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.-El tenista Carlos Alcaraz venció a Richard Gasquet en la primera ronda del Australian Open. Este es el regreso del español a Melbourne, luego de perderse el Grand Slam en 2023. El segundo del ranking mundial recupera el ritmo de juego luego de hacer una pausa importante al final de la temporada pasada.

Alcaraz se impuso en tres sets por 7-6, 6-1 y 6-2 ante el francés y mejoró su marca a 12 victorias, sin derrotas en la primera fase de los Grand Slam. El jugador de 20 años venía de cerrar la campaña anterior con sólo dos triunfos en sus últimos cinco encuentros y se saltó todos los torneos previos en Australia.

“No he hecho nada especial en pretemporada. Más o menos lo mismo que hace un año. Tenía que mejorar muchas cosas fuera de la pista y esta pretemporada lo he mejorado,

haciendo las cosas mejor afuera me ha ayudado a estar mejor físicamente. Los problemas que tuve el año pasado por estas fechas, eso me ayudó a ver como tengo que trabajar, comer o descansar para estar mejor físicamente el resto del año”, detalló el español.

Tras caer en Semifinales del pasado US Open, Alcaraz comenzó a bajar su rendimiento, primero con unas Semis en el Abierto de China, luego se quedó en Octavos de Final en el Masters de Shanghai, después fue eliminado en la primera ronda de París-Bercy y se quedó en Semis de nueva cuenta en las Finales de Turín.

“Creo que jugué buen tenis. Tuve muchas oportunidades que no aproveché, pero es normal después de dos meses sin competir. Saco cosas positivas de este partido”, destacó Alcaraz.

Su próximo rival es Lorenzo Sonego, el italiano venció al español en 2021, cuando se enfrentaron en el Masters 1000 de Cincinnati en dos sets.



■ El español se ‘saltó’ todos los torneos previos al Grand Slam en Melbourne.

## Presenta su currículum

Los Falcons entrevistaron a Bill Belichick para tomar el puesto de entrenador en jefe. Es el sexto ‘coach’ que entrevista Atlanta desde el despido de Arthur Smith.



Foto: Tomada de Internet

## Retan Cavaliers dominio de Bucks



Foto: Tomada de Internet

■ Cleveland tiene una racha de cinco victorias consecutivas, pero no vencen a los Bucks desde enero del 2023.

STAFF /  
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.-Este miércoles, los Cavaliers buscarán extender su marca de victorias consecutivas cuando se enfrenten a los Bucks, que quieren acortar distancias en la cima de la Conferencia Este. Los de Cleveland han encontrado en Donovan Mitchell a su hombre clave, mientras en Milwaukee la dinámica de Giannis Antetokounmpo y Damian Lillard comienza a dar frutos.

Los ‘Cavs’ tienen cinco triunfos al hilo, un par ante Washington, otro frente a los Nets, uno más contra los Spurs y al inicio de la semana con Chicago. Con esto han podido colocarse en el cuarto lugar del Este, con 23 juegos ganados y 15 perdidos.

Donovan Mitchell se convirtió en la clave, gracias a sus 28.1 puntos, 5.4 rebotes y 5.8 asistencias, estadísticas donde lidera al equipo.

Sin embargo, enfrente tendrán a los Bucks, sublíderes de la Conferencia Este con 28 victorias y 12 derrotas. Además han ganado tres partidos seguidos, frente a rivales más difíciles como Celtics, Kings y Warriors.

La dupla de Giannis (31.4 puntos, 11.4 rebotes y 5.9 asistencias) y Lillard (25.5 puntos, 4.4 rebotes y 6.8 asistencias) tiene a Milwaukee como la segunda mejor ofensiva de la temporada.

## Entrena Sansores para Nacional de Mérida

STAFF /  
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.-El quintanarroense Carlos Sansores retomó los entrenamientos con el equipo mexicano de taekwondo, que disputará el Nacional de categorías olímpicas en Mérida y servirá de preparación para el Torneo de Clasificación Continental que se celebrará en República Dominicana en abril y servirá como fogueo para los atletas.

Desde enero, el chetumaleño quien ya está clasificado para los

Juegos Olímpicos de París 2024, retomó las prácticas en el Centro Nacional de Talentos Deportivos y Alto Rendimiento (CNAR), junto con otros 15 deportistas adultos y otros 20 de la selección juvenil.

Sansores consiguió su clasificación en diciembre del 2023, tras llegar a los Cuartos de Final en el Grand Prix de Manchester. El quintanarroense se ubica en el segundo lugar del ranking olímpico de los +80 kilogramos.

Los próximos eventos son el Nacional de categorías olímpicas

en Mérida, Yucatán, del 15 al 18 de febrero. Después viajarán al Torneo de Clasificación Continental en República Dominicana, que se realizará el 9 y 10 de abril. Ambas competencias servirán como preparación para los clasificados.

El chetumaleño tendrá su segunda participación en los Juegos Olímpicos (tras ser eliminado en la primera ronda de Tokio 2020), que realizarán las competencias de taekwondo del 7 al 10 de agosto, en el Gran Palacio de los Campos Eliseos, de París, Francia.



■ El chetumaleño tiene una agenda llena de torneos previos a los Juegos Olímpicos.

Foto: Tomada de Internet

# buena mesa

MIÉRCOLES 17 / ENERO / 2024



## EL MUNDO DE LOS ATOLES

- Autora: Olga Cabrera
- Editorial: Larousse Cocina
- La cocinera mixteca comparte más de 80 recetas de atoles tradicionales y actuales
- \$419 el librero.com

# SORBOS QUE reconfortan

OLGA CABRERA, COCINERA TRADICIONAL DE OAXACA, PRESERVA LOS ATOLES MEXICANOS Y COMPARTE RECETAS PARA LOS DÍAS DE FRÍO



## ATOLE DE PINOLE

4 PORCIONES 25 MIN SENCILLO

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

### PREPARACIÓN

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. Verter la mezcla en el agua hirviendo y remover constantemente. Tomar un poco del atole con un cucharón y verter a la olla, hacerlo repetidamente durante 5 minutos para airear y evitar que se separe. Retirar del fuego y servir.

## ATOLE DE ELOTE

4 PORCIONES 20 MIN SENCILLO

3 elotes limpios, los granos + 1 litro de agua + 1 raja de canela + 30 gramos de azúcar

### PREPARACIÓN

Reservar el equivalente a ½ taza (50 g) de granos de elote y licuar el resto con la mitad del agua hasta obtener una preparación homogénea. Colocar el agua restante en una olla a fuego medio y añadir los granos de elote y la canela, dejar hervir. Colar la molienda 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.

\*Periodista y fotógrafo oaxaqueño, amante del café, el mole negro y viajero gastronómico

JUVENTINO REYES\*

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, en calles de pueblos y ciudades.

Esta bebida que, de acuerdo con la chef Olga Cabrera, surgió antes incluso que la tortilla, acompaña mayordomías, ceremonias y festejos como bodas, bautizos, momentos cotidianos –junto a unos tamales– y tiempos de dolor e incluso de luto.

Abriga el paladar cuando hace frío, alimenta el cuerpo cuando tiene hambre y muchas familias le dan un valor ritual y nutricional para hacer más llevaderas las enfermedades.

Desde 2021, en plena pandemia, Cabrera abrió La Atolería, en Oaxaca, un proyecto que la llevó a indagar sobre preparaciones de atole, más allá de los tradicionales, y a probar otros ingredientes, como la pimienta y el clavo, en busca de nuevos sabores.

Esa parte empírica, más nueve meses de investigación, quedaron plasmados en “El mundo de los atoles”, publicado por Larousse Cocina. Olga presenta en este libro no sólo la historia de la bebida, sino sus vivencias matutinas alrededor del fogón desde la infancia, así como más de 80 recetas de atoles con agua, leche, frutas, dulces y 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”, explica en las páginas del libro.

Aunque describir un atole puede parecer sencillo, Cabrera cuestiona si la definición depende de la textura de la bebida o 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 amaranto o arroz; y otros alimentos como galletas o 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 artifices. En La Atolería, por ejemplo, Olga ofrece versiones frías y calientes, de tortilla, de maíz amarillo con guayaba, de maíz azul con mezcla de cacao, de maíz colorado con rosita de cacao y pataxte... que acompañados de una regañada –pan plano, crujiente y azucarado, similar a un buñuelo– reconfortan el alma y el cuerpo.

Recetas: tomadas del libro “El mundo de los Atoles”, de Olga Cabrera (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 son 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?

Olga considera que más allá de preservar sabores ya conocidos, el atole vive una etapa de experimentación.

“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 e ingredientes, como pistache, cacahuete, con frutas

(...). El propósito de comer y beber atoles es nutrir, alimentar. Cualquier ingrediente que aporte bienestar a nuestra salud, puede hacerse un atole”, detalla la cocinera mixteca.

## ¿Qué utensilios no pueden faltar?

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

ser en agua, con una infusión o fruta, incluso sin endulzar.

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

el último de los casos, una licuadora puede moler la avena, el trigo, el maíz cocido y con eso puedes preparar el atole: olla, licuadora y colador”, señala Cabrera.

# ARRANQUE SIN CARNE

Prioriza los vegetales, legumbres y semillas en tu dieta con estas recetas que propone **Veganuary**, organización que invita a seguir un estilo de vida vegano durante enero

ÁLVARO GARCÍA

Si entre tus propósitos de Año Nuevo se encuentra sumar a tu dieta más frutas, verduras y otros nutrientes, la organización **Veganuary** (palabra compuesta por *vegan* y *january*, enero en inglés) promueve desde 2014 el reto de adoptar un estilo de vida vegano por un mes.

Con la llamada "revolución de los vegetales", la asociación sin fines de lucro surgida en Reino

Unido comparte recetas libres de productos de origen animal en su sitio [veganuary.com/es](http://veganuary.com/es), que son la excusa para incorporar más y mejores fuentes vegetales a las comidas de cada día.

Ya sea que decidas asumir el reto completamente o simplemente disminuir el consumo de carnes, pescados lácteos y sus derivados, siempre debes de hacerlo acompañado de la asesoría de un experto en nutrición para evitar un déficit de nutrientes.

## Pros y contras

Según el estudio "Los dos caras del veganismo: beneficios y riesgos en la salud de una dieta vegana", de la Universidad Autónoma del Estado de México, entre los efectos benéficos de la dieta vegana se asocia un menor riesgo de presentar enfermedades cardiovasculares, obesidad o diabetes mellitus, sin embargo, también se relaciona con un incremento

en el riesgo de fracturas, trastornos ortoréxicos, anemia megaloblástica, entre otros.

"No se puede afirmar que la dieta vegana tiene más riesgos que beneficios o viceversa, sino más bien se debe evaluar el riesgo-beneficio en cada persona. Al final, se identifican múltiples vacíos en el conocimiento", señala el documento.



### ENFRIJOLADAS DE RAJAS CON CREMA

8 PORCIONES  
20 MINUTOS  
SENCILLO



### BARBACOA DE YACA

4 PORCIONES  
30 MINUTOS  
SENCILLO

2 jalapeños, picados finitos + 2 cucharadas de aceite vegetal + 6 dientes de ajo, bien picados + 1 cucharada de Chile seco en polvo + 2 cucharaditas de comino + ½ cucharadita de pimienta de cayena + 500 ml de salsa de tomate estilo ketchup + 125 ml de jugo de limón (más si te gusta ácido) + 1 taza de azúcar mascabado + 4 latas de pulpa de yaca fresca o yaca en conserva + 2 cucharadas de aceite vegetal + 1 cucharada de mostaza Dijon + crema vegana, al gusto + Cilantro, al gusto + Guacamole, al gusto

#### PREPARACIÓN:

Frie el ajo y los jalapeños en aceite durante un minuto. Añade las especias, revuelve y cocina hasta que desprendan aroma (un minuto). Añade la salsa de tomate, limón y azúcar. Revuelve todo hasta que el azúcar se disuelva. Tápalos parcialmente y cocínalos a fuego lento hasta que la salsa espese.

Aclara y escurre la yaca en conserva. Desgárrala con las manos y separa los hilos del corazón. Se deshará fácilmente. Pon los hilos en un cuenco y los corazones en otro. Usa un cuchillo para picar los corazones en trocitos pequeños. No importa si queda algún trozo más grande, el plato tendrá más textura.

Calienta aceite en una sartén y añade la yaca. Cocina hasta que esté un poco gris y pierda líquido. Añade la mostaza y revuelve. Si empieza a quedarse pegado, añade un poco de agua.

Agrega la mitad de la salsa de barbacoa (o más, al gusto) y revuelve para cubrir todo. Cocina hasta que todo empiece a tostarse ligeramente y a pegarse un poco.

Sirvelo sobre tortillas calientes y decora con guacamole, crema, un chorrito de jugo de limón y cilantro picado.

½ taza de jitomate + ½ taza de cebolla picada + 1 diente de ajo + 1 cucharada de aceite de oliva o el aceite que uses para cocinar + 2 tazas de frijoles negros cocidos + 1 taza de caldo de frijoles o caldo de verduras + Sal y pimienta al gusto + 8 tortillas de maíz

**Relleno:** 4 chiles poblanos grandes + 4 chiles jalapeños o serranos + ½ de taza de cebolla picada + Sazonador vegetal al gusto + 1 taza de granos de elote + ¾ taza de tomates picados + 1 taza de semillas de girasol + 1 cucharada de vinagre de manzana + Jugo de limón, al gusto + Agua + Sal, al gusto

#### Para servir:

Aguacate + Cebolla picada + Cilantro picado + Queso vegano + Crema vegana

#### PREPARACIÓN:

**Salsa:** Licuar el tomate, cebolla, ajo, sal, pimienta y aceite. Usar una olla pequeña para cocinar esta mezcla y mientras licua los frijoles con por lo menos media taza de caldo de frijoles o caldo de verduras. Agregar los frijoles licuados a la olla, consigue la consistencia adecuada y sazona con sal y pimienta. Cocina a fuego bajo por 15 minutos más.

**Relleno:** Asar los chiles poblanos, dejar sudar en una bolsa de plástico de calidad alimenticia, quitar semillas, desvenar y pelar. Cortar en tiras y reservar. Partir a la mitad los jalapeños (o serranos), retirar las semillas y cortar en

tiras. En una sartén grande, sofreír con un poco de aceite la cebolla y las rajitas de ambos chiles. Después de unos 5 minutos agregar un chorrito de agua y el sazón vegetal. Cocinar a fuego bajo y, si es necesario, agregar más agua para evitar que la mezcla se seque. Cuando estén suaves los chiles, agregar los granos de elote y los tomates picados, tapar y deja que se cocine por 10 minutos. Mientras, prepara la crema licuando las semillas de girasol, vinagre de manzana, jugo de limón, agua y sal al gusto. Agrega el agua poco a poco hasta que tengas una consistencia cremosa. Cuando esté lista la crema, mézclala con las verduras en la sartén y deja que se caliente un par de minutos. Calienta las tortillas en el comal, rellénalas con la preparación de rajas con crema. Báñalas con la salsa de las enfrijoladas y sirve con aguacate, cebolla, cilantro o lo que más te guste.

**PREPARACIÓN:** Colocar las nueces en un bowl, cubrir con agua hirviendo y dejar reposar por 20 minutos. Precalentar el horno a 220 grados centígrados. Cortar el tofu en cubos pequeños y mezclarlos con cúrcuma, sal y aceite de oliva, llevar a una charola con papel antiadherente y hornear por 15 minutos o hasta que estén dorados. Colar las nueces y licuarlas con el jugo de limón, ajo, agua y sal hasta obtener una consistencia cremosa y tersa.

Servir las hojas de lechuga previamente desinfectadas en una ensaladera, agregar los cubos de tofu crocante y por último el aderezo.

Recetas: tomadas de [veganuary.com](http://veganuary.com)

### ENSALADA CÉSAR CON TOFU

2 PORCIONES  
20 MINUTOS  
SENCILLO

½ taza de nueces de la India + ½ taza agua + 300 gramos de tofu + 1 cucharadita de cúrcuma en polvo + 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra + 1 pizca sal de grano + ½ limón, el jugo + 1 diente de ajo + ½ taza agua + ¼ cucharadita de sal de grano + 1 lechuga tipo romana

## Suma nutrientes

Si sigues una dieta vegana, aquí algunos consejos para suplir las deficiencias nutricionales más comunes:

**Calcio:** comer verduras de hojas verdes oscuras (excepto las espinacas, que son bajas en calcio), almendras, semillas de sésamo y formulaciones lácteas fortificadas.

**Hierro:** procurar semillas, nueces, legumbres y vegetales de hojas verdes oscuras. Consumirlas con una fuente de vitamina C para una mejor absorción.  
**Zinc:** incluir en tus alimentos semillas, lentejas y tofu.  
**Aminoácidos y proteínas:** sumar a la dieta granos enteros combinados con legumbres, así como nueces y semillas.

**Ácidos grasos Omega-3:** comer semillas de lino, nueces y aceite de canola.  
**B12:** no hay fuentes naturales de esta vitamina en los alimentos veganos, por lo se que debe tomar un suplemento de B12 o alimentos enriquecidos con ella.

Con información de Romilly Hodges, especialista certificada en nutrición en Sandy Hook, Connecticut, y miembro del consejo de la Asociación Estadounidense de Nutrición.

## Elegir bien

Para la Sociedad Americana Contra el Cáncer (*American Cancer Society*), hoy más que nunca existe evidencia de que las elecciones diarias sobre qué comer o beber pueden afectar los riesgos de desarrollar enfermedades crónicas, como lo señala el libro "New Healthy Eating", donde expertos recomiendan:

- Consumir alimentos y bebidas que te ayuden a mantenerte saludable y fuerte.
- Limitar los alimentos procesados y las carnes rojas.
- Comer al menos 2 ½ tazas de frutas y verduras al día.
- Comer granos enteros en lugar de refinados.
- Limitar o evitar el consumo de alcohol.
- Hacer al menos 150 minutos de ejercicio moderado o 75 minutos de actividad intensa a la semana si eres adulto, o 60 minutos al día para niños y jóvenes.