

Cierre exitoso
La Secretaría del Trabajo y Previsión Social del estado clausuró la Feria Nacional de Empleo para la Inclusión Laboral 2024, en Chetumal.



Foto: Especial

Grandes avances en 'Meta para el Bienestar'

Reduce Tren Maya pobreza en sureste

Se reportó el porcentaje más bajo de esa condición desde hace 15 años

MARCO ANTONIO BARRERA

CANCÚN, Q. ROO.- Uno de los resultados más sobresalientes de la construcción y operación del Tren Maya es que se ha logrado disminuir casi a la mitad la cantidad de población en situación de pobreza en la región sureste. En la evaluación de los indicadores medibles del proyecto de infraestructura de movilidad más importante del anterior gobierno federal, se reportó el porcentaje más bajo de habitantes en esa condición desde hace casi 15 años. En el Informe de Gestión Gubernamental Tren Maya, S.A. de C.V. 2018-2024 de la Secretaría de la Defensa Nacional, se detallan los avances del objetivo prioritario de "Meta para el Bienestar". De acuerdo con la estadística, la población en situación



Foto: Especial

Un de los objetivos del proyecto Tren Maya tiene importantes avances, que es la disminución de pobreza en el sureste.

de pobreza y pobreza extrema es de 6.8 millones de personas, sobre un total general de habitantes de 14.4 millones, al corte de 2023. La cantidad anterior representa el 51.04 por ciento de la cifra global que la sitúa como la más baja desde 2010, aunque todavía falta medir otra disminución en el presente año, ya que al tratarse de un indicador bianual se reportará en 2025. En los proyectos institucionales del Tren Maya 2022-2024 se da prioridad al incremento en la

derrama económica del turismo, la creación de empleos y el ordenamiento territorial en la región, que comprende los estados de Chiapas, Tabasco, Campeche, Yucatán y Quintana Roo. En el programa citado se definieron cuatro objetivos prioritarios, 11 estrategias, 45 acciones puntuales, cuatro metas para el bienestar y ocho parámetros. El primer objetivo prioritario es contribuir al bienestar social mediante una gestión administrativa y operativa eficiente, de calidad, honesta, transparente e

inclusiva por parte de la empresa. Coadyuvar también a aumentar la conectividad y movilidad con una operación ferroviaria segura, sostenible y eficiente en un entorno seguro para propiciar el ordenamiento territorial en el sureste. El tercero consiste en impulsar el desarrollo del sector económico con el apoyo y el fomento al turismo equilibrado, y el último es fortalecer el desarrollo económico y social mediante la generación de empleo a través de la administración, operación y explotación de la infraestructura ferroviaria y del material rodante. La empresa opera 904 kilómetros de tendido férreo, sobre el cual se ha transportado a 233 mil 664 pasajeros desde su inauguración el 15 de diciembre pasado. Los pasajeros de la ruta inicial San Francisco Campeche-Cancún sumaron 10,850 (9,984 adultos y 866 menores de edad), entre nacionales (6,624), locales (2,806), especial (1,200) y extranjeros (220) en 2023.

MÁS INFO. lucsdelsiglo.com



Foto: Omar Romero

PLANEAN REMOZAR LA CALLE PINO

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Ante las malas condiciones en la que se encuentra la calle Pino y a fin de dar una buena impresión a los visitantes que llegan a Cancún por la terminal de autobuses ADO, en breve será presentado el proyecto de remodelación de esta vialidad. De acuerdo con Alfonso Acosta Muruato, presidente del Colegio de Arquitectos de Cancún, tienen una colaboración en una serie de proyectos tanto con el gobierno estatal, como el de Benito Juárez. Una de las obras que en breve podría iniciar en coordinación con el municipio es precisamente la remodelación y el mejoramiento de la imagen urbana de la calle Pino, que es donde se ubica la estación de ADO. "Está horrible toda esa parte vial que es un caos por los taxis, por los autobuses foráneos que salen a Playa del Carmen, etcétera. Aparte hay mucha inseguridad, está mal la vialidad, ya estamos esperando a que nos asignen fecha para poder entregar la presentación a la presidenta

municipal (Ana Paty Peralta)". La propuesta contempla habilitación de banquetas, un análisis de la vialidad ya que proponen una plazoleta para que se integren los comercios que se encuentran en esa calle que, si bien es pequeña, daría una buena impresión a los visitantes que arriban a través de esta terminal. Dijo que cuando llegan los turistas al Aeropuerto Internacional de Cancún tienen una buena impresión, pero al salir de la terminal de autobuses la situación es opuesta, por ello consideró relevante atender este punto importante de la zona centro de la ciudad. "Dar una llegada segura, porque hay unas partes que están muy oscuras (durante la noche), hay temas de drenaje, de servicios. La idea es esa, dar una mejor imagen de entrada a Cancún". Acosta Muruato expresó que con la propuesta que realizada también está contemplada la accesibilidad a esta calle para personas con diferentes discapacidades, por lo que esperan dar una solución general e inclusiva a esta vialidad.

Negarían retiro a los ministros

Líderes de Morena en el Congreso aseguraron que el Senado no aceptaría las renuncias de las ministras y los ministros de la Suprema Corte para evitar que accedan a las liquidaciones por dejar su cargo.



Foto: Agencia Reforma



Foto: Especial

Refuerzo en seguridad

La gobernadora Mara Lezama Espinosa entregó uniformes, vehículos y tabletas electrónicas para las Policías de los 11 municipios, con un valor superior a los 48 millones de pesos, para reforzar la seguridad pública.

Hay \$28.7 millones por aclarar de 2022

EUGENIO PACHECO

CHETUMAL, Q. ROO.- Observaciones por un total de 28 millones 738 mil 751 pesos son los presuntos desfalcos detectados por la Auditoría Superior del Estado de Quintana Roo (Aseqroo) en el Ejercicio Fiscal 2022, informó su titular Miguel Zogby Cheluja Martínez a diputados integrantes de la Comisión de Hacienda, Presupuesto y Cuenta del Congreso local. En una fugaz reunión de poco

más de 11 minutos, el titular de la Aseqroo presentó el Tercer Informe Ejecutivo de la Fiscalización de la Cuenta Pública 2022, sin precisar a qué organismos corresponde el monto de las observaciones. Aseguró que estas observaciones ya se encuentran en la Unidad de investigación de la Aseqroo, a punto de ser canalizados a la Fiscalía Anticorrupción y al Tribunal de Justicia Administrativa para continuar su cauce legal. El diputado presidente de la

Comisión de Hacienda, Presupuesto y Cuenta de la XVIII Legislatura, Renán Sánchez Tajonar, explicó que se trata de resultados del informe general de la Cuenta Pública de 2022, que contiene los resultados del gasto de los tres Poderes, sus dependencias, organismos descentralizados, autónomos, y los 11 Ayuntamientos, que aún está en una etapa de posible solventación de los recursos no aclarados. MÁS INFO. lucsdelsiglo.com

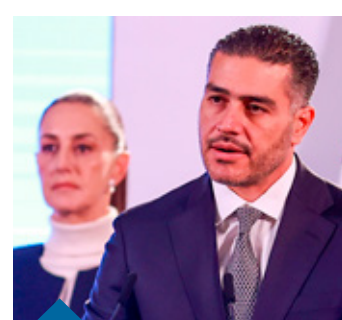


Foto: Agencia Reforma

Buscan que SSPC investigue delitos

Omar García Harfuch, secretario de Seguridad y Protección Ciudadana, anunció que propondrán una reforma al Artículo 21 de la Constitución para otorgar facultades de investigación al personal de esa dependencia.



Foto: Especial

El Congreso recibió el Informe Ejecutivo de la Aseqroo sobre Ejercicio Fiscal 2022.

Detallan afectaciones en corales de Q. Roo

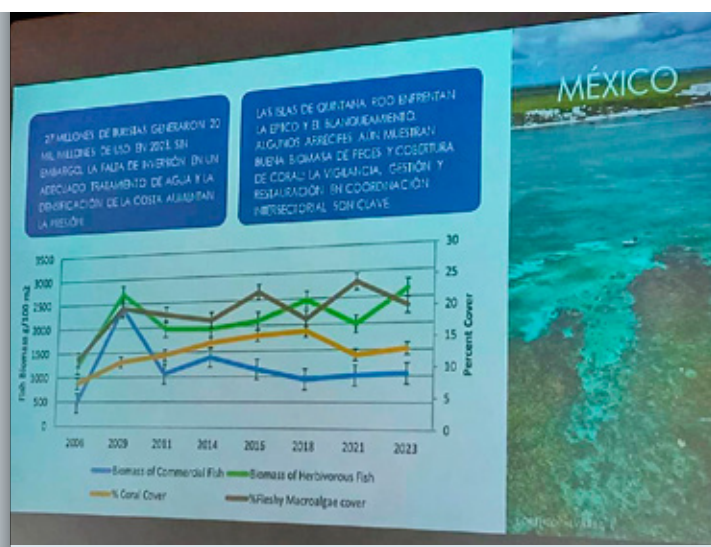
OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Debido al aumento de la temperatura y la calidad del agua, el país ha perdido alrededor de un tres por ciento de su cobertura de corales, de acuerdo con el más reciente reporte del Arrecife Mesoamericano. La organización Arrecifes Saludables para Gente Saludable (Healthy Reefs for Healthy People) dio a conocer este informe, donde señala que la salud del

Arrecife Mesoamericano que comparten cuatro países, con México y el Caribe Mexicano, en términos generales sigue siendo mala. Melina Soto, coordinadora para México de esta organización, precisó que el país continúa con un estancamiento en la calificación, y aunque por primera vez en cinco años hay una mejora gracias al aumento de peces herbívoros, el índice arrecifal sigue siendo de los más bajos. En ese sentido, derivado del

análisis de 70 diferentes puntos, se concluyó que Quintana Roo obtuvo una calificación de 2.8 de un tope de 5, por lo que la situación del Sistema Arrecifal Mesoamericano en territorio nacional fue calificada como regular. Las mediciones realizadas en 2018 indican que había un porcentaje de cobertura del 16 por ciento y en el más reciente estudio la cobertura es del 13 por ciento, y la mayoría de esta prorrocción está representada por

especies pequeñas y planas, por lo que los constructores de arrecifes solo representan el 1.7 por ciento y 4 por ciento del lecho marino. Detalló que las islas de Quintana Roo enfrentan el blanqueamiento de coral, aunque algunos arrecifes aún muestran buena biomasa de peces y cobertura de coral, ya que la vigilancia, gestión y restauración en coordinación intersectorial son clave. MÁS INFO. lucsdelsiglo.com



Se presentó un reporte del Arrecife Mesoamericano.

Foto: Omar Romero

NIDO DE VÍBORAS POR KUKULKÁN

AUSTERIDAD DE SALIVA: SIMULAN REDUCCIÓN SALARIAL EN SCJN

LOS MINISTROS de la **Suprema Corte de Justicia de la Nación (SCJN)** parecen haber descubierto la fórmula mágica para cumplir y, a la vez, no cumplir con la Constitución. En un acto digno de su propia sala de teatro, el Pleno aprobó reducirse el salario a unos **2.8 millones de pesos anuales**, frente a los **5.5 millones** previos. ¡Una rebaja de casi el 50%! Pero si algo nos enseña esta puesta en escena, es que la austeridad en el **Poder Judicial** es apenas un decorado: un ajuste en la percepción de los altos funcionarios que da la apariencia de un compromiso real, pero que en los hechos no cumple con la letra ni el espíritu de la ley. **APLAUDIDOS** por su **"sacrificio"** y **"voluntad de ajustarse al marco legal"**, los ministros ahora pueden dormir tranquilos, al menos ellos mismos. Sin embargo, con un análisis superficial se descubre el truco: la SCJN dejó fuera algunos detallitos, como la compensación garantizada, el seguro médico, y el seguro de separación individualizado, entre otros. Aunque la Constitución es clara —en su artículo 127— y establece que **nadie en el gobierno debería ganar más que el presidente de la República**, en la Corte decidieron que esta reducción (de palabras y cerros) basta para dar carpetazo a un problema que lleva años siendo una piedra en el zapato para los funcionarios públicos más acaudalados del país.

LA REFORMA judicial, impulsada por el presidente y aprobada en el Congreso, busca que los sueldos del Poder Judicial, desde jueces hasta ministros, respeten el techo presidencial. Pero los ministros han desplegado una estrategia para esquivar el golpe: mientras recortan aquí y allá, mantienen prestaciones y bonos que, aunque rebautizados, siguen llenando sus bolsillos. De hecho, el propio proyecto de presupuesto de la SCJN para 2024 contempla aún una cifra millonaria para aguinaldos, primas, y un pago por riesgo que, francamente, sería más necesario para los trabajadores de primera línea, no para funcionarios con garantías de estabilidad absoluta. IRÓNICAMENTE, a medida que estos recortes simbólicos se anuncian, el Poder Judicial continúa peleando por mantener sus beneficios en tribunales y congelando la reforma que permitiría elegir a jueces y magistrados mediante voto popular. Esta **guerra de amparos y suspensiones**, en la que el Judicial se convierte en juez y parte, ya ha escalado a una batalla abierta entre poderes. Así, lo que comenzó como una demanda de austeridad en pro de la igualdad se ha convertido en una disputa de poder: mientras el **Ejecutivo y Legislativo** tratan de transformar el sistema, el **Judicial** actúa como una muralla que no sólo preserva sus privilegios, sino que, de facto, asume la potestad de interpretar (y reinterpretar) la Constitución a su favor.

LA MINISTRA **Lenia Batres** fue la única voz discordante, al votar en contra de esta simulación de austeridad. A través de sus redes, criticó que los ministros mantuvieran beneficios expresamente prohibidos por la ley, apuntando que se trata de un **cumplimiento cosmético** que en nada respeta el fondo de la reforma. "Se suprime únicamente el pago de riesgos", señaló Batres, pero el recorte real en sueldos y percepciones aún parece estar muy lejos de materializarse. A todo esto, no sorprende que el presupuesto de la SCJN para 2024 esté estimado en **5,922.9 millones de pesos**, una cifra que, aunque más baja que en años previos, sigue siendo considerablemente alta en un país donde la austeridad ha sido la bandera del actual gobierno.

QUIZÁ sea necesario cuestionarse si esta guerra de amparos y recursos judiciales es realmente en defensa de los principios constitucionales o si, en realidad, es una defensa de privilegios y sueldos que contradicen el discurso de "compromiso con México" que algunos ministros tan orgullosamente enarbolan. Con todo y sus gestos simbólicos, **la SCJN sigue siendo un bastión de privilegios**. Las cifras hablan por sí solas: el salario de los ministros sigue siendo, en neto, mayor que el del presidente de la República. Sin embargo, lo realmente inquietante es el juego de roles en el que la Corte no sólo se mantiene al margen de cumplir con el marco de austeridad, sino que ahora parece decidir qué y cómo se reforma la Constitución, como si fuera una facultad suya.

ADMINISTROS



Luces del Siglo

Manrique

HONRA HARVARD A CHRISTIAN NODAL

ANGELA JANAYNA MENDOZA / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- Christian Nodal fue honrado por la Universidad de Harvard con el Raza Trailblazer Award 2024, reconociendo su significativo impacto musical en México, Estados Unidos y otros países. Durante la cere-

monia, celebrada en el campus de Harvard, el cantante de regional mexicano fue recibido con entusiasmo por la comunidad académica y sus seguidores.

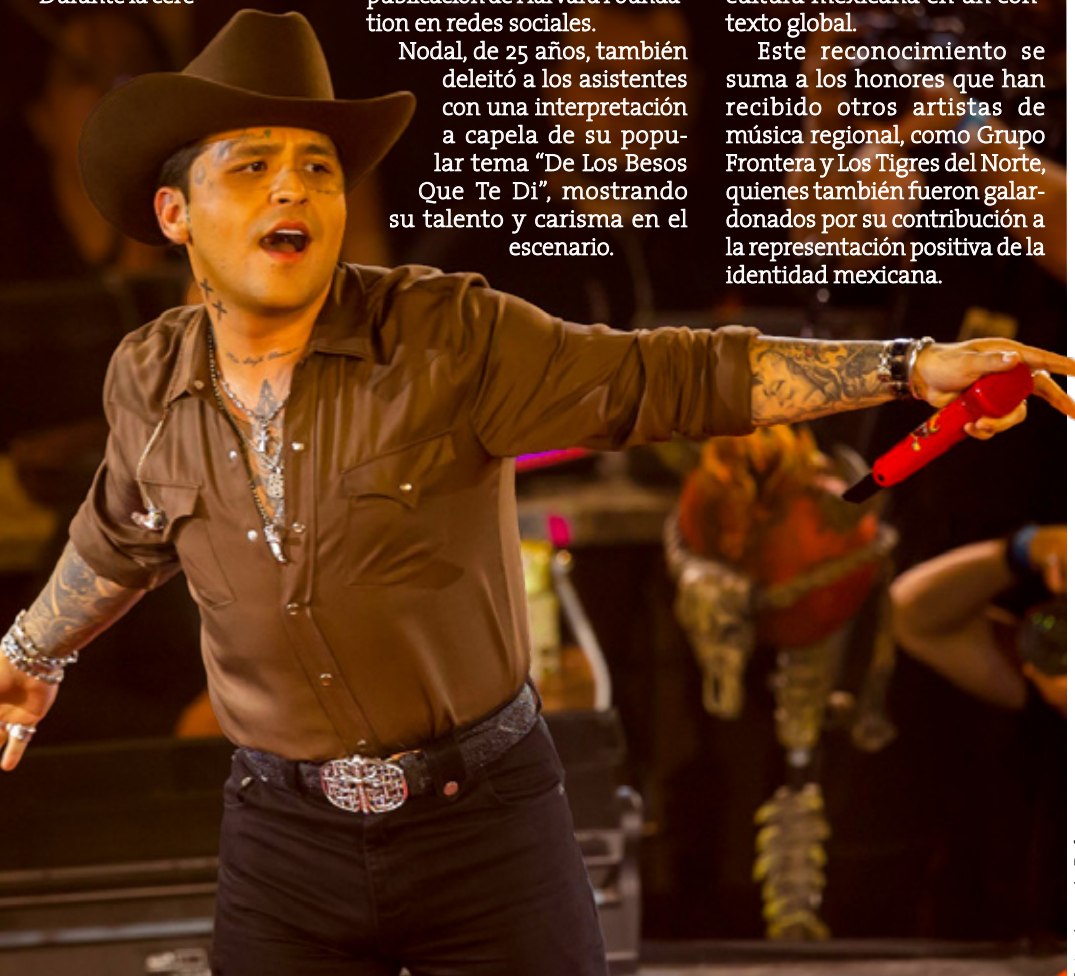
"Fue un honor conocer a un talento tan inspirador que habló sobre grandes sueños, representación y hacer tiempo para quienes amas", se lee en la publicación de Harvard Foundation en redes sociales.

Nodal, de 25 años, también deleitó a los asistentes con una interpretación a capela de su popular tema "De Los Besos Que Te Di", mostrando su talento y carisma en el escenario.

Ángela Aguilar, quien estuvo presente durante la entrega del premio, expresó su orgullo por Nodal, compartiendo una emotiva fotografía de su esposo con el mensaje: "Muy orgullosa de ti".

La fundación resaltó el papel de Nodal como un líder en la industria musical, elogiando su capacidad para representar la cultura mexicana en un contexto global.

Este reconocimiento se suma a los honores que han recibido otros artistas de música regional, como Grupo Frontera y Los Tigres del Norte, quienes también fueron galardonados por su contribución a la representación positiva de la identidad mexicana.



Christian Nodal recibió el premio Raza Trailblazer de la Universidad de Harvard por impacto en la música mexicana y representación cultural.



Salma Hayek será reconocida con el el Innovator Award for Entertainment & Altruism de la revista Wall Street Journal.

RECONOCEN A SALMA POR SU LABOR ALTRUISTA

STAFF / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- Salma Hayek será reconocida por su compromiso con el altruismo al recibir el Innovator Award for Entertainment & Altruism de la revista Wall Street Journal.

La ceremonia de entrega de premios se llevó a cabo en Nueva York, donde la actriz mexicana fue homenajeada junto a otros destacados íconos de diversas industrias.

"Para que el número 29 sea aún más especial, hoy, 29 de octubre, @wsjmag me entregará

el premio Innovator Award for Entertainment & Altruism. No podría estar más agradecida y honrada", escribió Hayek, de 58 años, en redes sociales.

La edición 14 de los Innovator Awards también premiará a otros influyentes de la industria, incluyendo a Charli XCX en música, Jon M. Chu en cine, Tim Cook en tecnología, Marc Jacobs en moda, y Saturday Night Live en comedia.

"Los innovadores de este año son pioneros que van más allá de los límites. Cada uno de ellos ha dejado una marca indeleble en su respectiva industria y continúa

dando forma a nuestro futuro. Es un honor para nosotros arrojar luz sobre su grandeza colectiva", afirmó Sarah Ball, editora en jefe de la revista WSI.

La gala se celebrará en un ambiente de celebración y reconocimiento, con una actuación especial del músico The Dare, colaborador de Charli XCX.

Los Innovator Awards se establecieron en 2011 y se han convertido en un evento anual destacado, rindiendo homenaje a visionarios que han impulsado el cambio y la inspiración en sus campos.

Directorio

PERIODISMO VERDAD
Luces
Del Siglo

PRESIDENTE †
Norma Madero Jiménez

DIRECTOR GENERAL
Agustín Ambriz

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](#)

**HAZ TU DENUNCIA CIUDADANA
Y CONOCE CANCÚN EN:**

PULSO URBANO



**CANCÚN - PLAYA DEL CARMEN PARTE I
EXPERIENCIA EN EL TREN MAYA**



**MESERA
UNA HISTORIA DE
PASIÓN Y SERVICIO**



**HOTEL
ABANDONADO
HOY REFUGIO PARA PERSONAS Y PERROS**



**CON PÉSIMO SERVICIO
IMPONEN TARIFA ILEGAL**



**JUEGO INAUGURAL EN EL POLIFORUM
CANCÚN VENCE A FUERZA REGIA**



**MEXICANO VS POBLANO
TACOS POR LA AV TULUM**



**YOYOLLOTL
DESDE CANCÚN
HACIENDO
ARTE DEL CORAZÓN**



**21 DE JULIO - DÍA DEL PERRO
SI FUERAS UN PERRO**

LUCES, CÁMARA, CHUC!

CRÍTICA A ESTRENOS STREAMING & RETRO- RESEÑAS

Periodismo Verdad
Luces
del Siglo



¡SÍGUENOS!



lucsdelsiglomultimediao
lucplus

lucsdelsiglo

LucesdelSigloMultimediao



Foto: Omar Romero

■ Quieren eliminar moscos transmisores de enfermedades en panteones de BJ.

Nebulizan panteones por cuestión sanitaria

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- La Jurisdicción Sanitaria número 2, a través de la Dirección de Vectores Cancún, inició la implementación de medidas de prevención en diferentes panteones del municipio de Benito Juárez, con la intención de erradicar la presencia de mosquitos transmisores de alguna enfermedad.

Así lo indicó Melchor Ojeda, jefe de Distrito número 2 del Departamento de Vectores, al exponer que días antes del 1 y 2 de noviembre que es cuando la gente va a los panteones para recordar a sus seres queridos, ellos llevan a cabo labores de control.

“Eliminando todo aquel recipiente que acumule agua de lluvia porque sabemos bien que mucha gente va a ver a sus fieles difuntos y nuestra labor es la prevención.

“Por eso nosotros cada año vamos a prevenir los moscos que pudiera haber en esos lugares”.

Explicó que las brigadas de Control Larvario y Promoción de la Salud han estado en diferentes panteones públicos y privados de la ciudad como “Los Olivos”, Jardines de Paz y en la Región 91, así como en el cementerio más nuevo en la Región 106; en tanto, las nebulizaciones se hacen por la tarde para atacar el mosquito adulto.

Para estas labores han desplegado un total de 14 brigadistas, de los cuales, 12 llevan a cabo un control larvario y dos que termonebulizan los cementerios.

Incluso, resaltó que han notado un cambio en las personas, pues ya están dejando flores artificiales con arena.

“Muy bien por ellos, porque así evitamos la aparición de la larva del mosquito, entonces si mucha gente ya está poniendo de su parte, hemos hecho campañas en días previos para que la población nos ayude en no llevar flores (naturales) y llevar artificiales”.

Melchor Ojeda agregó que también han estado generando labores de prevención en Puerto Juárez, tanto porque es una zona donde hay presencia del mosquito que se identifica como molestia sanitaria, aunado a que a partir del jueves 31 de octubre iniciará el Hanal Pixán.

En ese sentido, abundó que un mes después estarán regresando a los panteones para eliminar aquellos recipientes de flores con agua que las personas dejan en las tumbas de sus difuntos.

Planean mayor presupuesto en seguridad pública

Habrán más recursos para la Policía de BJ



Foto: Especial

■ La alcaldesa Ana Paty Peralta pretende reforzar a la Policía de Cancún.

Gobierno local pretende que haya un aumento en número de patrullas

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- La presidenta municipal Ana Paty Peralta de la Peña expresó que este martes se recibió equipamiento por parte del Fondo de Aportaciones para la Seguridad Pública (FASP), consistente principalmente en uniformes, vehículos y tabletas electrónicas para reforzar a la corporación policial.

Adelantó que, para el proyecto de Presupuesto de Egresos 2025 del municipio de Benito Juárez, se está contemplando la posibilidad de reforzar los recursos destinados a la seguridad pública, en particular en un proyecto para la adquisición de nuevas patrullas.

Esto se suma, explicó, a las inversiones que se han hecho desde el gobierno municipal a partir de la anterior administración, como los aumentos salariales a la Policía Municipal, la actualización y mejoramiento del Centro de Control y Vigilancia

(C2), la instalación de cerca de mil 150 cámaras de seguridad entre 70 puntos de vigilancia, cámaras vecinales y demás.

Mencionó que aún se tienen algunos proyectos de seguridad en proceso, como lo es precisamente el proyecto de cámaras de vigilancia en el que aún están terminando algunos detalles antes de hacer la inauguración oficial; el proyecto de renovación para la base Titán, que está en un rediseño; o los proyectos para nuevas comisarias.

De igual forma, en materia de justicia, apuntó que en lo que se refiere a la sala de juicios orales, se cuenta con un avance de cerca del 90 por ciento en la construcción y equipamiento, y hay un progreso en la implementación de esta nueva modalidad, la cual buscan que sea más transparente y acorte los procesos administrativos.

Recordó que se ha avanzado en temas de sueldos, prestaciones y bonos para los policías del municipio, que aumentaron de 13 mil pesos mensuales a 18 mil pesos, y 20 mil para los homologados, además de que se tienen bonos como el que recientemente se entregó en reconoci-

miento por acciones extraordinarias, que consiste en 10 mil pesos adicionales a los elementos que han destacado.

Asimismo, en lo que se refiere al fortalecimiento del C2 y el equipamiento de las policías, no sólo están las cámaras, nuevos equipos de cómputo y pantallas, sino que también se adquirió un nuevo dron de alta tecnología.

Otro proyecto que se está evaluando, de acuerdo con el secretario de Seguridad Ciudadana y Tránsito Municipal, Carlos Ernesto D'Amiano Sumuano, es una mayor cobertura por las cámaras de seguridad en la Zona Hotelera, pues si bien se tienen 75 puntos de monitoreo exigente e incluso acuerdos para la conexión de cámaras de hoteles, indicó que aún se requiere mayor cobertura.

En específico, expresó que debe contemplarse que las cámaras no sólo cubran la totalidad de la zona costera, sino que incluso tengan puntos donde la vista de las cámaras se cruce, para lo que se requieren más cámaras, e incluso existe una propuesta que obligue a los hoteles a contar con al menos una dirigida hacia la playa, conectada al C5.

Ratifican a directores en ámbito seguridad

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- En sesión de Cabildo de Benito Juárez, se aprobó por unanimidad la ratificación de los directores de Seguridad Ciudadana, del Grupo Especializado en la Atención a la Violencia Familiar y de Género (Geavig), de la Policía Turística, de Tránsito, así como de Inteligencia y Comando (C2).

Estos cinco directores, que repiten de la administración pasada, son: David Flores Cervantes para Seguridad Ciudadana; Adela Jiménez Izquierdo en el Geavig; Ricardo Morales Santo estará al frente de la Policía Turística; Maximiliano Pérez Rivadeneira para el C2; y Ezequiel Segovia, como titular de Tránsito Municipal.

Al respecto, la presidenta municipal Ana Paty Peralta de la Peña expresó que esta continuación en la titularidad de las Direcciones responde no sólo a un voto de confianza del Cabildo en la labor que desempeñarán en el futuro, sino a los resultados que hasta el momento han dado en materia de seguridad.

“Les recuerdo que en este gobierno no toleramos el mal actuar de nadie, mucho menos de los responsables de la seguridad

y tranquilidad del municipio; por eso los exhorto a ser impecables en su labor.

“A ser ejemplo de orgullo, a ser buenos líderes dentro de sus Direcciones, a ser responsables también del actuar de todos los que estén bajo su mando y a siempre tener el compromiso con las familias cancanenses, con nuestros miles de visitantes que llegan también a nuestra ciudad”, expresó.

Por otra parte, también se aprobó la firma de un convenio de colaboración con la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) para realizar actividades en favor de los derechos de los compradores.

Lo anterior, con la comisión de dos abogados por el Ayuntamiento que serán capacitados en la Profeco, que apoyen en temas como asesorías gratuitas, atención de consultas de consumidores y difusión de los servicios de esta instancia.

También se nombró a quienes integrarán la Junta Directiva del DIF Municipal, en las que quedaron nombrados como vocales los regidores Marcos Basilio, Miriam Vázquez, Paula Pech, Silvana Córdova y Landy Canché.

Como representantes de los sectores obrero, agrario y popu-

lar, así como de asociaciones civiles se nombró a Luisa Fernanda Castro Mendoza, de la Fundación Palace Resorts; Carmina Crespo Hernández, del Club Rotario Cancún Bicentenario; Claudia Citlali Hernández Bustamante, de Fundación Vifac.

Así como Yusi Evelyn Dzib Echeverría, de Unidos por Aitana; Karime Lisette Osorio Teyer, de Abriendo Puertas; María Antonieta Espinosa Ortega, ejidataria de Alfredo V. Bonfil en representación del sector agrario; Ichel Palma Magaña, empleada del hotel Fairfield Inn, por el sector obrero; y Laura Maribel Gómez Basto, de Mujeres Conectando, por el sector popular.

El Cabildo además nombró a los integrantes del Comité Técnico de Saneamiento Ambiental, donde quedaron los regidores Samuel Mollinedo, Juan Manuel Torres, Silvana Córdova y el síndico municipal Miguel Ángel Zenteno Cortés.

Finalmente, se realizó la integración del Comité para la elección de la Delegación Alfredo V. Bonfil, integrado por siete regidores, donde quedaron: Zenteno Cortés, Juan Manuel Torres, Silvana Córdova, Marcos Basilio, Enrique Ávila, Landy Canché y Olga Esther Moo Tuz.



Foto: Ignacio Calva

■ Repiten directores en el ámbito de seguridad en Cancún.



Foto: Especial

■ La Profeco realiza operativos por comercio relacionado al Día de Muertos.

Aplican operativos por Día de Muertos

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- Desde el 28 de octubre, la Oficina de la Zona Caribe Mexicana de la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) comenzó los operativos de vigilancia y supervisión en materia de precios y productos por el Día de Muertos, con la revisión de entre 35 y 40 proveedores durante el primer día.

Israel Malacón, director de la Oficina de Defensa al Consumidor de esta zona, indicó que, principalmente, se están verificando los instrumentos de medición que utilizan para que estén correctamente calibrados, pero también el respeto a otras medidas como la exhibición de precios y respeto a las ofertas anunciadas.

Apuntó que esto es para inhibir que se cometa alguna infracción y, cuando menos en estos primeros dos días del operativo, no se ha presentado ningún caso donde se encuentre que estos instrumentos no estén operando correctamente ni han llegado reportes por parte de los consumidores con alguna queja.

“El espíritu del programa es precisamente inhibir que las partes proveedoras cometan

alguna infracción a la Ley Federal de Protección al Consumidor o las Normas Oficiales Mexicanas, esto es el espíritu, insisto es preventivo para que usted como consumidor, cuando va a comprar flores, vea el precio que está exhibido, que le respeten las promociones, términos y condiciones que las partes proveedoras ofrezcan y que no exista la necesidad que usted, como parte consumidora, vaya a la Oficina a formalizar una queja o una denuncia en contra de ese proveedor”, expresó.

Para los días 1 y 2 de noviembre, los recorridos también estarán incluyendo cementerios, panteones y sus zonas aledañas, con el fin de verificar a los vendedores que se encuentren en estos espacios o sus cercanías, que respeten las normas, además de servir como un punto de contacto con aquellos ciudadanos que deseen reportar algún problema.

En otro tema, el director dio a conocer que como parte de los trabajos que están haciendo en coordinación con el Ayuntamiento de Benito Juárez, fue la Feria “Regreso a clases”, y ahora la comisión de dos abogados por el Ayuntamiento que serán capacitados en la Profeco, que



Foto: Omar Romero

■ Está en marcha el Congreso de Asociaciones y Colegios de Profesionistas.

Quieren conservar a talentos locales

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Para que los estudiantes conozcan las oportunidades laborales que existen en el estado no relacionadas con la industria turística y se queden a colaborar en la entidad, se realizó el 1er. Congreso de Asociaciones y Colegios de Profesionistas de Cancún.

Carlos Martínez Martínez, director del Instituto Tecnológico de Cancún, comentó que lo que se pretende con este encuentro —que arrancó este martes y concluye el jueves— es dar toda la información y herramientas a los

jóvenes de que en esta ciudad o en otra parte del estado pueden desarrollarse profesionalmente.

“Que logremos que nuestros estudiantes que están en esta zona, que viven aquí, que nacieron aquí, que no se vayan y la mejor forma de que no se vayan es que conozcan a los empresarios, a los Colegios, que se involucren en los proyectos estatales, con los proyectos profesionales”.

Dijo que, durante este primer Congreso, los estudiantes conocerán los avances y diversos temas relacionados con la tecnología, la contaduría, la arquitectura, la

mecatrónica, entre otras ramas, a fin de que puedan vincularse con las diversas asociaciones y así encontrar la oportunidad laboral.

Sin embargo, reconoció que en ocasiones empresas de otras entidades e incluso países conocen el talento de los jóvenes y se los llevan, de ahí que insistió en la importancia de generar las condiciones necesarias para mantener el talento local.

Luis Hernán Peraza Cadevieco, de la Asociación Empresarial de Electromecánica de Quintana Roo, refirió que dentro de esta agrupación hay alrededor de 25

empresas con mil colaboradores, de los cuales, el 50 por ciento son egresados del IT Cancún, lo que habla de la importancia de mantener esta vinculación.

“Destacar la importancia de esta vinculación que tenemos que tener una vez egresados de nuestras profesiones con los que son los estudiantes, y demostrarles la conveniencia de seguir agremiados, de seguir su profesión en un órgano colegiado, haciendo comunidad”, agregó Carlos Armando Barreiro Montañez, del Colegio de Contadores Públicos de Cancún.

'Manita de gato'

El Aeropuerto de la Capital del País tiene en proceso obras y adquisiciones para este año por mil 529 millones de pesos.

PRINCIPALES OBRAS Y ADQUISICIONES EN PROCESO

(Millones de pesos con IVA, 30 de septiembre 2024)

ADQUISICIONES

Equipos de seguridad para equipaje	431.9
Equipos de seguridad para puestos de inspección de personas	55.6
Sustitución de 12 elevadores	35.5
Cuatro camiones cisterna	30.5
Instalación de 7 equipos de aire acondicionado	29.8
Cuatro ambulancias	14.9
TOTAL	598.2

OBRAS

Rehabilitación pista 05R-23L	495.3
Rehabilitación Rodaje Bravo (Modulo 11, Cabecera 05L)	290.2
Sistema de drenaje y cárcamos en el área operacional	88.1
Rehabilitación infraestructura sanitaria y equipamiento de baños	57.2
TOTAL	930.8

Fuente: AICM

Mejorará imagen e instalaciones para evento futbolístico

Quiere brillar AICM en el Mundial 2026

Aeropuerto invirtió \$4,260 millones para tener mejor infraestructura

SARAI CERVANTES / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- El próximo año, el Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México (AICM) recibirá una cirugía mayor no sólo para cambiar su imagen, sino para mejorar sus instalaciones con miras al Mundial de fútbol 2026.

La remodelación se hará en dos vertientes: por un lado, un cambio de imagen o estética, y por otro, una remodelación funcional, aseguró José Ramón

Rivera Parga, director general del aeropuerto, en el marco de su participación en "Diálogo con Ingenieros", organizado por el Colegio de Ingenieros Civiles de México (CICM).

De 2022 a la fecha, explicó, se han canalizado unos 4 mil 260 millones de pesos en infraestructura de la terminal aérea. Parte de los recursos fueron a mantenimiento y rehabilitación de pistas, adquisición de equipos, elevadores y baños, entre otros.

Estas inversiones se han enfocado en temas de seguridad operacional y de aviación, así como confort de los pasajeros, rehabilitación de pistas, sistemas de drenaje, aceras móviles, añadió Rivera.

Recordó que en los últimos 50 años no hay una remodelación de

imagen importante en el AICM.

Ante esto, el pasado 21 de octubre, el aeropuerto lanzó una convocatoria para recibir la conceptualización arquitectónica de la terminal aérea, cuyo registro concluyó el pasado domingo con 193 arquitectos inscritos.

Rivera Parga expuso que la convocatoria contempla remodelar fachadas, ambulatorios, salas de espera y áreas de las bandas de equipaje y migración de las dos terminales.

"Ya nos agarraron las manos en la puerta, pero nuestro plan es proyecto y obra durante todo 2025, para que a mediados de 2026 tengamos una nueva imagen del aeropuerto", dijo.

Agregó que se busca que el aeropuerto tenga una imagen con la que se pueda recibir a los

invitados del Mundial 2026, al ser una de las puertas de entrada al país.

Recordó que un aspecto donde ha invertido el aeropuerto es en ampliar los filtros de seguridad, pues eran muy reducidos.

En dos filtros de la Terminal 2 se duplicaron las líneas, al pasar de tres a seis líneas en uno y de tres a cinco en otro.

Mientras en la Terminal 1 recién concluyó la ampliación de los filtros "Alfa", que pasó de seis a 13 líneas de inspección.

Mencionó que para el próximo año se espera ampliar los filtros "Julieta" del área internacional de la Terminal 1.

"Esta es la primera impresión cuando alguien va a volar, y cuando ve las filas es el primer malestar.

Renuncian ministros por mucho de dinero

CLAUDIA GUERRERO / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- La presidenta Claudia Sheinbaum dijo que los ministros que renuncian a la Corte lo hacen para llevarse haberes de retiro, que es un "montón de dinero", y aseguró que no es correcta propuesta de invalidar parte de la reforma judicial.

"Y sobre la renuncia, es que ellos lo que están planteando en sus modificaciones es que se elijan los ministros, pero no se elijan los magistrados y los jueces, esa es la propuesta del ministro que está haciendo esta propuesta.

"¿Por qué presentan su renuncia? Esa parte no la quitan de la Constitución. Es que, si presentan ahora su renuncia, se van a ir con todos los haberes de retiro, ¿si se entiende? Si no presentan ahora su renuncia, entonces ya no tendrían los haberes de retiro, que es todo lo que se llevan los ministros y ministras cuando se retiran de la Corte, que es un montón de dinero", comentó Sheinbaum en su conferencia mañanera.

Por considerar que terminaron su ciclo en la Suprema Corte, siete integrantes del máximo tribunal, conformado por once, renunciarán de manera conjunta a sus puestos, reveló el ministro Juan Luis González Alcántara.

En entrevista con Agencia Reforma, explicó que este grupo de ministras y ministros admite que ha concluido una fase de la Suprema Corte que arrancó con la reforma de 1994, y que se debe dar paso a una nueva etapa.

Su renuncia se hará efectiva hasta el 31 de agosto de 2025, pero es anunciada hoy para ratificar que no participarán en el proceso electoral del próximo año que renueva la Corte.

Los ministros podrán tener derecho a su haber de retiro, pues la reforma judicial establece que sólo los integrantes del Pleno que renuncien al cargo antes del 31 de octubre serán beneficiarios de esa prestación, en un porcentaje proporcional al tiempo de su desempeño.

Quiénes presentarán la renuncia son la ministra presidenta Norma Piña y Javier Laynez, con 65 por ciento del haber de retiro; Jorge Pardo Rebolledo, con 97 por ciento; Alberto Pérez Dayán y Alfredo Gutiérrez Ortiz Mena, con 85 por ciento; y Juan Luis González Alcántara, con 44 por ciento.

La ministra Margarita Ríos Farjat había dicho hace un mes que, si la reforma era aprobada, ella no aceptaría la oferta de denunciar a cambio de mantener este pago.

En el caso de Luis María Agui-



■ Claudia Sheinbaum dijo que los ministros renuncian por 'montón de dinero'.

Foto: Ohturador/MX



■ Ricardo Aldana seguirá al frente del sindicato petrolero.

Ricardo Aldana ganó elección en el STPRM

ROLANDO HERRERA / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- El actual líder del Sindicato de Trabajadores Petroleros de la República Mexicana (STPRM), Ricardo Aldana, ganó la elección para dirigir a ese gremio por un periodo de cinco años.

De acuerdo con un comunicado emitido por el propio STPRM, Aldana obtuvo 57 mil 30 votos de un total de 69 mil 626 sufragios válidos, es decir, el 82 por ciento de la votación.

Su contrincante María Cristina Alonso obtuvo 12 mil 596 votos, que representan el 18 por ciento de los sufragios válidos emitidos.

El sindicato petrolero detalló que se instalaron 292 casillas en todos los centros de trabajo y el porcentaje de participación fue 77 respecto del total de personas con derecho a participar.

"El porcentaje de participación muestra de manera clara el compromiso democrático de los integrantes del STPRM y el resultado, manifiesta el respaldo y legitimidad de la planilla ganadora", afirmó.

El periodo por el que fue elegido Aldana, de acuerdo con el comunicado, comenzará el 1 de enero de 2025 y terminará el 1 de diciembre de 2030.

De acuerdo con el STPRM, el proceso estuvo supervisado por inspectores de la Secretaría del Trabajo.

"Se llevó a cabo el proceso de votación con la participación de 70 mil 533 socios activos de un padrón de 91 mil 579, jornada (realizada) con el acompañamiento de verificadores del Centro Federal de Conciliación y Registro Laboral, así como inspectores de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social", precisó.

Aldana fue elegido por primera vez secretario general el 31 de enero de 2022, y en esa ocasión obtuvo 44 mil 983 votos de los 63 mil 700 emitidos (70.6 por ciento), mientras que César Pecero, su principal contrincante, quedó en segundo lugar, con 4 mil 505 (7 por ciento).

Clonaron avión para llevarse al 'Mayo'

CLAUDIA GUERRERO / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- El fiscal general de la República, Alejandro Gertz, afirmó que el avión en el que viajó Joaquín Guzmán López con Ismael "Mayo" Zambada, fue clonado en Estados Unidos.

En la conferencia mañanera de la presidenta Claudia Sheinbaum, el fiscal aseguró que ningún avión puede llegar a un aeropuerto fronterizo si no llena requisitos, por lo cual están pidiendo a Estados Unidos que expliquen sobre la aeronave clonada.

"El delito se cometió en México, fue un secuestro y hay una serie de investigaciones sobre los homicidios que se cometieron, ¿qué es lo que nosotros necesitamos que nos informe el gobierno de Estados Unidos? Nos ha informado una parte, pero

falta otra que es fundamental", explicó Gertz.

"Esa persona que fue secuestrada en Culiacán, llegó por avión a una ciudad fronteriza de los Estados Unidos, la entrada de cualquier avión y de cualquier persona están reglamentadas de acuerdo con la ley norteamericana y se tiene que identificar el vehículo, que en este caso es el avión que traía sus matrículas clonadas, se tiene que identificar fundamentalmente el piloto, porque ningún piloto y ningún avión puede llegar a un aeropuerto fronterizo de los Estados Unidos si no llena una serie de requisitos, esos requisitos son obligatorios para todos, eso es lo que les estamos pidiendo que nos digan por qué llegó en un avión clonado, porque fue clonado en los Estados Unidos", agregó.

"Segundo, ¿por qué no fue

detenido el piloto en esas condiciones? Porque no hay un protocolo que nos diga cómo entró.

"Que nos den todos esos datos que son útiles pero no son fundamentales, es decir, el secuestro está probado y nosotros tenemos toda la información y se ha hecho pública, en ese sentido creo que ellos tienen la obligación de darnos esa información, de todas maneras va a ir saliendo porque las audiencias de las personas se van a ir desahogando y ahora sabemos lo que está pasando con el que hizo el secuestro con su hermano y con las facilidades de orden procesal que están teniendo en los Estados Unidos que también son públicas y todos los conocemos.

"Se está armando ese expediente y va avanzando con certeza, pero sobre la base de que nosotros tenemos probados los delitos".



■ El fiscal Alejandro Gertz Manero habló del caso 'Mayo' Zambada.

Foto: Especial

EN REZAGO

Personas con analfabetismo durante 2023:



Observa el Coneval atraso en educación

VÍCTOR OSORIO / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.- La primera limitante para garantizar el derecho a la educación en México es la baja cobertura de los servicios para niñas y niños en edad de enseñanza inicial, jóvenes en edad de cursar el nivel superior, población hablante de lengua indígena y personas con discapacidad, advierte un informe del Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval) presentado el lunes.

En el caso de la enseñanza inicial, señala el Estudio Diagnóstico del Derecho a la Educación 2024, sólo 4.8 por ciento de niñas y niños de 0 a 2 años contaron con ese servicio en el ciclo 2021-2022.

En tanto, añade, el 23.9 por ciento de los menores de 3 a 5

años no fueron inscritos a ningún servicio educativo.

Sólo los hogares que cuentan con seguridad social pueden acceder a los servicios de cuidado, apunta, mientras que la población que no cuenta con ella tiene disponible una limitada oferta.

El alto porcentaje de jóvenes de 18 a 24 años que no recibe educación superior, indica el Coneval, está asociado también a la baja disponibilidad de instituciones de este nivel: 0.6 instituciones por cada mil personas en ese rango de edad para el ciclo escolar 2022-2023.

Adicionalmente, alerta existen brechas significativas en la asistencia a los planteles educativos entre la población por encima y por debajo de la línea de pobreza extrema por ingresos (LPEI), y estas tienden a ampliarse al avanzar las trayectorias educativas.



El equipo regiomontano cortó la racha de nueve victorias consecutivas de los cancanenses.

Foto: Agencia Reforma

Habrà juego de playoffs luego de ocho años

El Calor de Cancún juega vs Fuerza Regia por Semis de Zona

La serie está empatada tras disputar dos partidos en Monterrey

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.-Este miércoles el Poliforum de Cancún será la sede del Juego 3 de las Semifinales de Zona entre El Calor y Fuerza Regia. Luego de ocho años de ausencia, Quintana Roo tendrá de nueva cuenta un partido de playoffs en la Liga Nacional de Baloncesto Profesional, ahora con una serie empatada 1-1 y que definirá al equipo que avance a las Finales de Zona.

Como se esperaba entre las dos mejores defensivas de

la campaña regular, el primer encuentro fue cerrado y terminó con la victoria 65-62 de los cancanenses sobre los regiomontanos, en el Gimnasio Nuevo León Unido.

El segundo partido fue para Fuerza Regia, que se impuso 79-64. Los campeones vigentes de la LNBP hicieron valer su condición de favoritos y cortaron la racha de nueve triunfos consecutivos que tenía El Calor y que les permitió entrar en la postemporada.

En 2023, el equipo de Monterrey tuvo un paso contundente por playoffs, donde venció en Semis 4-1 a Halcones de Xalapa, en las Finales de Zona barrió 4-0 a las Abejas de León y en la Gran Final se coronó 4-1 frente a Astros de Mexicali.

Cabe recordar que en las

Semifinales de Zona avanza el primer equipo que gane tres de cinco partidos. Por lo que el Juego 3 y 4 de esta instancia están asegurados en el Poliforum de Cancún, inmueble que no recibía playoffs desde la campaña 2015-2016, cuando jugaban los Pioneros.

En esa edición, Fuerza Regia también fue rival del equipo cancanense, donde los quintarroenses ganaron 4-1 (en ese entonces las series eran al mejor de siete partidos), para después medirse en la Final a los Soles de Mexicali 4-3, para conseguir el título.

El Juego 3 entre El Calor de Cancún y los regiomontanos será este miércoles a las 21:00 horas (tiempo de Quintana Roo) y el cuarto partido tendrá el mismo horario al día siguiente.

Marchan Celtics invictos en inicio de temporada

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.-Este miércoles los Celtics tratarán de sumar su quinta victoria consecutiva en el arranque de temporada en la NBA. Los campeones vigentes visitarán a los Pacers, que viven una realidad diferente y arrastran una racha de tres derrotas al hilo. Los de Boston quieren mantener el buen ritmo y tomar el liderato de la Conferencia Este.

Los Celtics han vencido a los Knicks (132-109), Wizards (122-102), Pistons (124-118) y Bucks (119-108). En la campaña pasada, el equipo tuvo una marca de cinco juegos ganados en el arranque. Sin embargo, sigue lejos de la franquicia que en 1957-1958 comenzó con un récord de 14-0.

La clave para Boston está en la ofensiva, donde tienen un promedio de 124.3 puntos por juego. Además están en el noveno puesto entre las defensivas, con 109.3 puntos concedidos en promedio durante sus primeros cuatro partidos.

Con estos números son sublíderes, pero una victoria puede darles el primer lugar, siempre y cuando los Cavaliers (4-0) pierdan con los Lakers (3-1) este miércoles.

En contraste, su próximo rival, los Pacers han comenzado con una marca de 1-3, con derrotas ante Knicks (98-123), 76ers (114-118), y Magic (115-119). Su único triunfo fue contra los Pistons (115-110). Indiana se encuentra en el antepenúltimo lugar de la Conferencia Este.

En la temporada 2023-2024 Boston ganó tres de cinco juegos a los Pacers.



Boston enfrenta a Indiana, que tiene tres derrotas consecutivas en el arranque del torneo.



El estratega mexicano dirigió durante tres torneos al Necaxa y los calificó al 'play in' en el Clausura 2024.

Foto: Tomada de Internet

Dice Necaxa 'adiós' a Eduardo Fentanes

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.-El mexicano Eduardo Fentanes es el primer técnico mexicano cesado del Torneo Apertura 2024. A través de un comunicado, el Necaxa confirmó la salida del estratega, quien había llegado al equipo para el Apertura 2023. Los hidrocálidos encaran las tres jornadas restantes con el entrenador del equipo Sub-23, Luis Padilla, al frente del plantel.

Fentanes dirigió al Necaxa durante 46 partidos, con un saldo de 14 juegos ganados, la misma cantidad de empates y 18 derrotas, en los que tuvo 66 goles a favor por 74 en contra. Durante este periodo, los 'rayos' terminaron en el último lugar de la tabla en el Apertura 2023 (en la que llegó hasta la Fecha 8).

Mientras que en el Clausura 2024 el equipo se colocó en el noveno sitio y jugó el 'play in'. En este Apertura 2024, el Necaxa marcha en el sitio 13 de la tabla general, con 13 puntos, producto

de tres triunfos, cuatro empates y siete descabros.

Además, con el nombramiento de Padilla hay cinco directores técnicos mexicanos en Primera División, tanto Luis como Arturo Ortega en Guadalajara, son interinos, en tanto que Víctor Manuel Vucetich (Mazatlán), José Manuel de la Torre (Puebla) e Ignacio Ambriz (Santos) están desde que comenzó la temporada.

Durante el martes, Juárez anunció el despido del brasileño Mauricio Barbieri, quien se convirtió en el quinto estratega cesado en este Apertura 2024, junto con Fernando Ortiz (Monterrey), Jorge Bava (León), Fernando Gago (Chivas) y el ya mencionado Fentanes (Necaxa).

El técnico brasileño llegó para este torneo y deja el cargo con números de tres triunfos, un empate y 10 derrotas, por lo que los fronterizos se ubican en el penúltimo sitio de la clasificación. Salvador Valero asumirá el puesto. El español era el entrenador del plantel Sub-23.



Foto: Tomada de Internet

'Flaccos' los cerros

Los Colts mandaràn a la banca al quarterback Anthony Richardson y su lugar será tomado por el veterano Joe Flacco, quien a sus 39 años será titular en su temporada 17 dentro de la NFL.

Será Marco Verde boxeador profesional

ROBERTO GARCÍA / AGENCIA REFORMA

CIUDAD DE MÉXICO.-El medallista de plata en boxeo en los Juegos Olímpicos de París 2024, Marco Verde, entrará al profesionalismo de la mano del Canelo Team.

El pugilista sensación en la pasada justa veraniega, anunció su próxima incorporación a la cachetada rentada con el manager jalisciense, Eddy Reynoso, la cual sería tentativamente en 2025, pues está a la espera de que se decida si el boxeo seguirá siendo deporte olímpico.

"Me da mucho gusto compartirles que Eddy Reynoso será mi manager y representante para iniciar mi camino en el boxeo profesional, confiando plenamente en su experiencia y visión. Radames Hernández es mi entrenador y continuaré mis entrenamientos en Mazatlán; esperaré al 2025 para saber si continúa o no el boxeo olímpico", anunció en su cuenta oficial de 'X'.

Marco Verde, quien tiene 22 años, cuenta con un récord en el



El medallista olímpico entrenará con Eddy Reynoso, mánager del 'Canelo'.

Foto: Tomada de Internet

boxeo amateur de 38-6, con 13 victorias por nocaut.

El boxeador puso fin a una sequía de 40 años para México sin finales olímpicas en boxeo.

Verde perdió por decisión unánime ante Asadkhujav de Uzbekistán y ahora seguirá el camino de otros medallistas que optaron por el

deporte profesional, como Misael Rodríguez o Alfonso Zamora, este último es el único que ha podido ser campeón del mundo.

DÚO DE SABOR

El ingrediente que siempre acompaña a la pasta es el queso, juntos hacen una deliciosa sinfonía

ADRIANA SILVESTRE

Los quesos son el alma de las pastas y aportan su sabor, por eso hacen una pareja perfecta. De acuerdo con el chef Cristian Pastrana, "la sal que aportan es natural y eso complementa a las salsas y a este ingrediente protagonista."

Hay muchas opciones, sin embargo te dejamos los cuatro quesos italianos que más se usan en las pastas y que son los más reconocidos y deliciosos.

PARMIGIANO-REGGIANO



● Dentro de los quesos italianos que se consideran de grana y que son extraduros, está el parmigiano-reggiano. Su nombre y elaboración están protegidos por la Denominazione di Origine Controllata (DOC).

MOZZARELLA



● Este queso se produce con el método pasta filata. Es suave, y de textura elástica. Se puede hacer de leche de búfala o de vaca y, dependiendo de la región, tiene formas y nombres diversos. Se usa en las pizzas y es ideal para acompañar pastas como el fusilli.

PECORINO ROMANO



● Es hecho en los alrededores de la capital de Italia y también en Cerdeña con leche de oveja. Se trata de un queso maduro con corteza oscura y pasta clara que se desmigaja con cierta facilidad, pero que no tiene agujeros. También cuenta con DOC.

PARMIGIANO-PADANO



● De la misma familia del reggiano, extraduro y de grana, el padano también tiene DOC y en su corteza tiene marcada al fuego una hoja de trébol. Además es elaborado con leche de vaca fresca, pero su color va de blanco a amarillo paja.

buena mesa

MIÉRCOLES 30 / OCTUBRE / 2024

Magia HECHA CON trigo

HOY 25 DE OCTUBRE CELEBRAMOS A UN ALIMENTO QUE HA RECORRIDO Y ENAMORADO PALADARES EN TODO EL MUNDO, LA PASTA

ADRIANA SILVESTRE

Larga, corta, plana, hueca, fresca, seca y rellena, la pasta tiene una infinidad de formas, colores y sabores, y es la base para una gran cantidad de platillos que se preparan en todo el mundo. Sus dos ingredientes básicos son trigo, ya sea sémola o harina, y agua, y son suficientes para poner magia en cada plato.

Desde 1995 se festeja el Día Mundial de la Pasta, se eligió el 25 de octubre porque en ese día la Organización Internacional de la Pasta (IPO) realizó el primer congreso mundial, en Roma. Aunque el lugar se acordó porque Italia es el mayor productor de pasta y se le atribuye el origen, la historia va más allá.

Registros de La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), sostienen que "el trigo se cultiva desde hace miles de años en el mundo, existen vestigios de su presencia en civilizaciones como Egipto y Mesopotamia (actual Irak y Siria) en el oriente medio. Llegó a nuestro País por los colonizadores y se ubicó como uno de los principales cereales para la alimentación en la Nueva España, junto con el maíz". Además, se tienen investigaciones que desde el año 1154 el geógrafo Al-Idrisi ya habla de una pasta cocida, parecida a los espaguetis actuales, según la IPO.

¿SABÍAS QUE...?

CHINA **FUE EL PAÍS** DONDE SE ORIGINÓ LA PASTA COMO LA CONOCEMOS ACTUALMENTE.

EN MÉXICO HAY UNA EMPRESA QUE **HACE PASTA DESDE HACE 100 AÑOS.**

HAY MÁS DE **300 TIPOS DE PASTA**, UNAS 130 SON ITALIANAS.

EL FILINDEU ES UNO DE LOS TIPOS MÁS RAROS Y SIGNIFICA **"HILO DE DIOS"**.

A COMER ESTE RICO Y CONSISTENTE ALIMENTO

TIP DEL CHEF

"En México tenemos la idea de que la pasta es mala para la dieta, pero no es así, al contrario, es lo más sano porque te da energía", afirma el chef Julián Martínez del restaurante Sepia. "Eso sí, este ingrediente tiene que estar al dente, es decir, cocida por fuera y firme

por dentro, porque si se pasa de cocción es cuando se desprende todo el azúcar", agrega.

La pasta se puede elaborar con sémola o con harina de trigo y agregar agua o huevo. "Nosotros hacemos la tradicional napolitana con sémola y huevo, pero también se puede preparar con

agua para hacerla totalmente vegana, ya después todo depende de las combinaciones que hagas con verduras", asegura el chef Cristian Pastrana del restaurante Terra Mía, de la CDMX.

En cuanto a nutrición, de acuerdo con la PROFECO, "con cantidades bajas de grasa, los

carbohidratos (almidón) son los de mayor presencia; además, tienen proteínas, principalmente gluten, que da la capacidad de moldeado; contienen también agua y otros ingredientes, como sal y, a veces, para hacerlas más nutritivas, huevo, verduras, vitaminas y minerales".

El chef Julián, también, recomienda "solo preparar la pasta que van a consumir en el día para no tener que recalentarla". Además invita a que cuando preparemos pasta pongamos atención a ese olor que despierta los sentidos y que te hace decir: "algo está saliendo rico".

Antes de meter la pasta al agua hirviendo, revisa el empaque el tiempo de cocción recomendado. Si es de 10 minutos, déjala solo seis, cuela, agrega un poco de aceite de oliva y déjala a temperatura ambiente sin tapar. Esto la dejará al dente y perfecta.

Pasta

EN LA CIUDAD

En este restaurante encontrarás lo más tradicional de la cocina napolitana adaptada al paladar mexicano, pero respetando la cultura y la autenticidad de los platillos. El chef Cristian Pastrana hace pasta fresca en formatos, como paccheri y otros que son poco conocidos; además, tiene opciones vegetariantas y ya está pensando en nuevas creaciones. Mención aparte merecen los postres, prueba todos, pero en especial el babámisú y la torta Caprese. Y en coctelería pide algo con el limoncello hecho en casa.



Terra Mía

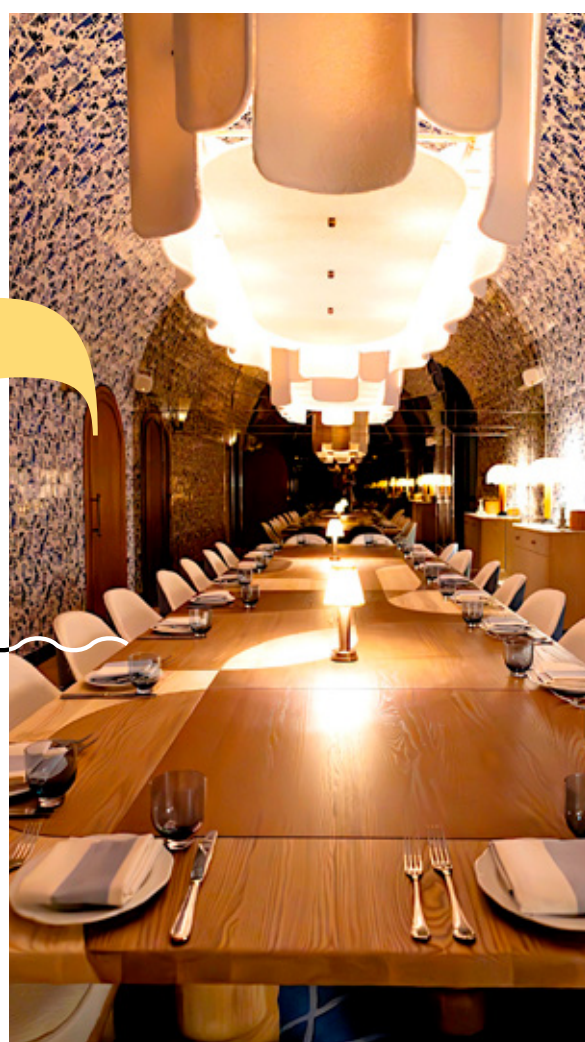
● José María Velasco 110, San José Insurgentes, CDMX
● Tel. 55 5206 3803
● terramiacucina.com



En el corazón de San Ángel se encuentra este espacio acogedor en donde puedes disfrutar una experiencia inolvidable. Los comensales de la zona disfrutan sobre todo la panadería y las pastas, que son hechas en casa. Entre las más destacadas están la clásica carbonara, los ravioles de short rib, tagliatelle de camarones al vino blanco y pappardelle con pesto rosa. Para beber puedes elegir algo de coctelería clásica o un mocktail, y si te gusta el vino, hay una buena carta con opciones de Italia y de otros países.

Nulier

● Av. La Paz 40, San Ángel, CDMX
● Tel. 55 5088 2100
● @nulier_restaurante



LAVO

● Paseo de los Tamarindos 90-L12, Arcos Bosques, CDMX
● Tel. 55 1540 9085
● @lavomexicocty

Este restaurante celebra la tradición italiana a través de la pasta hecha a mano desde cero y, en cada bocado se nota el amor que le pone el chef al proceso de elaboración. Esto se complementa con ingredientes frescos para hacer platillos únicos como tagliatelle al limón con caviar, hoja de ravioles originarios de la región de Cremona con un twist de LAVO o fazzoletti, que son láminas de pasta que recrean la forma de un pañuelo. Sin duda, estas delicias son obras de arte comestibles que vas a querer probar varias veces.

SI QUIERES COMER UNA BUENA PASTA, FRESCA Y RECIÉN HECHA POR UN EXPERTO, ESTOS SON LOS RESTAURANTES QUE, SIN DUDA, DEBES COMENZAR A VISITAR

ADRIANA SILVESTRE

Aunque la pasta solo se hace con dos ingredientes, es mejor comerla fresca, elaborada artesanalmente y, por supuesto, acompañada de productos de alta calidad. Eso es lo que hacen estos restaurantes: propuestas contemporáneas basadas en la tradición italiana. Por ello, con esta guía puedes hacer un recorrido culinario.



Sepia

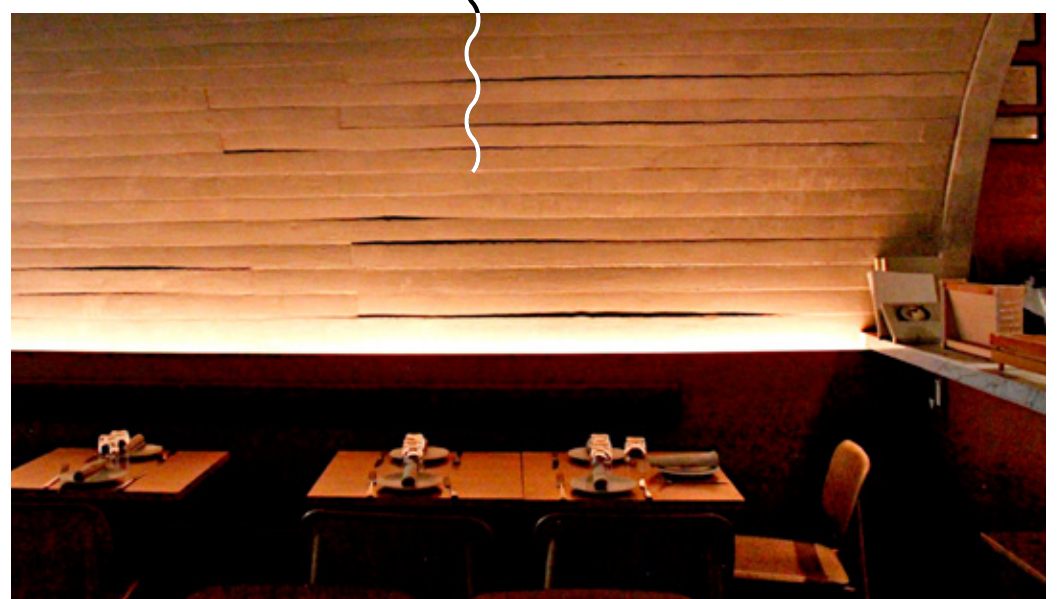
● Sinaloa 170, Roma Norte, CDMX
● Tels. 55 9299 4040 y 30, 55 3009 6914 ● cocinasepia.mx

La cocina italiana hecha con la maestría de las manos mexicanas del chef Julián Martínez es lo que se puede disfrutar en este restaurante desde 2017. Ahí podrás probar formatos que no encuentras fácilmente en otros lugares, como tortiglioni, campanelle, pappardelle, tagliatelle, garganelli y cappelletti, entre otros. El chef siempre usa pasta fresca e ingredientes nacionales, además es embajador del programa de Comepesca #PescaconFuturo. Y si te gusta el vino, la cava de Sepia es una de las mejores.

Su nombre significa sastrería porque es el lugar donde se confecciona todo de manera artesanal. Y así es como el chef Marco Carboni lo ha hecho desde hace siete años en Sartoria. Su propuesta es cocina italiana contemporánea, por supuesto, con pastas frescas y hechas a mano. El menú cambia según los productos de temporada, pues estos son sustentables y de pequeños productores; por eso siempre vas a probar algo nuevo y delicioso. Además, checa la carta de vinos tiene joyas italianas perfectas para el maridaje.

Sartoria

● Orizaba 42, Roma Norte, CDMX
● Tel. 55 4839 3961
● sartoria.mx



Casa D'Amico

● Av. Homero 433, Polanco V Secc., CDMX
● Tel. 55 5025 2787
● damico.com.mx

Un clásico de Polanco para comer pasta es este lugar que está dentro de una hermosa casona de 1940. Hace honor a su nombre porque siempre te sientes entre amigos, además en cualquier momento los dueños Walter y Gianmarco D'Amico pasan a tu mesa a saludarte. Walter es el chef que hace deliciosas combinaciones que reflejan la tradición italiana, pero con ingredientes mexicanos.



Il becco

● Av. Paseo de la Reforma 500, Juárez, CDMX
● Tel. 55 5230 1818
● ilbeccoreforma.com

En una de las calles más importantes de la Ciudad de México, Reforma, dentro del Hotel Four Seasons se encuentra este restaurante italiano. La cocina es abierta así que puedes ver todo el trabajo que hay detrás de cada plato. Las pastas son frescas y el chef las acompaña con productos de excelente calidad, no dudes en probar los espaguetis a la carbonara o con salsa de queso pecorino y guanciale. Por supuesto, el maridaje es con vinos italianos, pide que el sommelier te guíe porque su cava es la más extensa del País.