



Foto: Especial

Condenan amenazas

En un comunicado difundido en redes sociales, el Club Monterrey condenó las amenazas que recibió la árbitra mexicana Katia Itzel García.



Trayectoria

- Dirigió por seis años el Partido Socialista Unificado de México (PSUM).
- Fue integrante del movimiento estudiantil de 1968, motivo por el que fue encarcelado. Lo liberaron en 1971.
- Participó en la redacción de la propuesta de reforma electoral presentada por el ex Presidente López Obrador en 2022, la cual fue rechazada en la Cámara de Diputados.

APLICA CLAUDIA JUGADA MAESTRA

FELIPE VILLA

CIUDAD DE MÉXICO.- En el ajedrez político de la Cuarta Transformación, cada movimiento cuenta. Y esta semana, la presidenta Claudia Sheinbaum hizo una jugada que pocos hicieron venir, pero que ya está haciendo eco en ambas cámaras del Congreso: nombró a Pablo Gómez Álvarez como coordinador de los trabajos de la reforma electoral que su gobierno impulsará ante el Legislativo. Un mensaje claro, directo y de doble filo: uno para los operadores institucionales, y otro para los líderes parlamentarios de su propio partido.

Gómez no necesita presentación: es economista por la UNAM, figura histórica del movimiento de 1968, expresidario político, y un veterano legislador de izquierda con una trayectoria que lo hace uno de los pocos sobrevivientes ideológicos del México que resistió desde la calle antes de ocupar el Congreso. Fue diputado federal en cinco ocasiones, senador, líder del PRD, del PSUM, y coordinador parlamentario. Durante décadas, promovió reformas estructurales en materia presupuestal y electoral, y denunció escándalos como Pemexgate y Amigos de Fox. Todo eso le da una legitimidad difícil de disputar incluso entre sus adversarios.

El mensaje político detrás de su designación es igual de claro que su currículum: mientras figuras como Adán Augusto López o Ricardo Monreal —líderes de Morena en ambas cámaras— acumulan escándalos, divisiones internas y acusaciones de oportunismo, Sheinbaum elige a un cuadro sobrio, técnico y sin ambiciones personales visibles. En otras

palabras, un operador sin aspiraciones electorales pero con autoridad moral e ideológica, capaz de encarar una reforma polémica sin parecer juez y parte.

Desde la Unidad de Inteligencia Financiera (UIF), Gómez ya había demostrado su confiabilidad institucional. Fue ratificado en 2021 con respaldo de todas las bancadas, lo cual anticipaba su capacidad de negociación en terrenos pantanosos. Y aunque su perfil operativo fue criticado en su momento, su solvencia política lo mantuvo fuera de la polémica, algo escaso en el gabinete de la 4T.

Como líder de la comisión presidencial encargada de diseñar la reforma electoral, Gómez tendrá que diagnosticar el sistema vigente, proponer variantes y lograr consensos amplios, todo mientras se enfrenta a un Congreso cada vez más fragmentado. Pero su trayectoria le permite hacerlo con una base sólida: fue representante ante el IFE, conoce el andamiaje legal del INE, y ha defendido públicamente una reforma que reduzca el gasto, elimine plurinominales y recorte el poder burocrático de los partidos políticos.

Más allá de su capacidad técnica, el nombramiento de Gómez es una maniobra política que reposiciona a Sheinbaum como líder con autonomía propia, enviando un claro mensaje de que el proceso de transformación continuará bajo su propia arquitectura. Y si para ello necesita dejar fuera de juego a los viejos liderazgos de Morena —como Monreal, quien ha expresado sus reservas hacia la reforma electoral—, no dudará en hacerlo con manos firmes, pero indirectas.

Ve Monreal división interna insalvable de cara a las elecciones de 2027

Morena: la división que todos veían venir

Sin Andrés Manuel, las camarillas han desatado una lucha inevitable por el poder

FELIPE VILLA

CIUDAD DE MÉXICO.-- La unidad en Morena siempre tuvo nombre y apellido: Andrés Manuel López Obrador. Su figura era el pegamento ideológico, táctico y emocional que mantenía cohesionadas a las distintas facciones del partido guinda. Pero con su retiro del escenario político, las costuras comienzan a reventar, y lo que antes se disfrazaba de debate interno hoy se perfila como una fractura anunciada.

A dos años de las elecciones intermedias de 2027, Ricardo Monreal, coordinador de la bancada morenista en San Lázaro, no se anduvo con rodeos: “Será una etapa de disputa interna insalvable”. Y no es que lo diga como amenaza, sino como quien



Foto: Especial

■ Ricardo Monreal: A pesar de que Morena tiene la mayoría; prevé disputas internas insalvables.

ve venir una tormenta y sabe que nadie se está preparando para la lluvia.

La nueva reforma electoral, impulsada por el gobierno de Claudia Sheinbaum y liderada por Pablo Gómez desde la Comisión redactora, cambia radicalmente las reglas del juego. Morena ha decidido adelantarse a su implementación nacional en 2030 y aplicarla en su proceso

interno de 2027. Esto significa que: se suspende la reelección; se prohíbe el nepotismo electoral; desaparecen las listas plurinominales partidistas; y se recorta el financiamiento público.

Son disposiciones que incomodan más adentro que afuera del partido. Por ejemplo, de aplicarse sin excepción, Ricardo Monreal no podría reelegirse como diputado federal y su hermano



Foto: Especial

DEJA SISMO UN HERIDO EN OAXACA

El sismo de magnitud 5.9 que se registró en Oaxaca dejó como saldo un adolescente de 15 años herido, tras la caída de una de las cornisas del Andador Turístico. El temblor, con epicentro en Tlacolula, se percibió también en Chiapas, la CDMX, y Veracruz.

Mujeres empoderadas, comercios aliados en QR

STAFF/
LUCES DEL SIGLO

Chetumal, Quintana Roo. En los pasillos de un supermercado en Cancún, Elena recorre los estantes con la tranquilidad que le brinda su tarjeta “Mujer es Poder”. Con ella, no solo puede adquirir alimentos para sus hijos, productos de limpieza para el hogar y medicamentos para su madre enferma, sino que ahora, además, obtiene un 10% de descuento en más de 2 mil tiendas afiliadas a la Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales (ANTAD) en todo Quintana Roo.

Este beneficio es parte de la ampliación del programa estatal “Mujer es Poder”, impulsado por el gobierno que encabeza Mara Lezama Espinosa, quien recientemente anunció esta nueva etapa de fortalecimiento económico para las mujeres quintanarroenses. “En Quintana Roo, tres de cada diez hogares son dirigidos por mujeres. En este gobierno humanista y con corazón feminista trabajamos todos los días para su autonomía financiera y libertad de decisión”, declaró la mandataria.



Foto: Especial

■ En Quintana Roo, 3 de cada 10 hogares del estado es dirigido por una mujer, asegura Mara Lezama.

El programa, que beneficia a más de 40 mil mujeres en el estado, representa una inyección económica de al menos 480 millones de pesos anuales, al considerar los depósitos bimestrales de 2 mil pesos por beneficiaria. Este flujo de recursos ha captado la atención de grandes cadenas comerciales que han decidido sumarse con descuentos, comprendiendo que estas mujeres representan un nuevo segmento clave en el consumo local.

La tarjeta, que funciona como una débito Mastercard, permite realizar compras en

supermercados como Walmart, Soriana, Bodega Aurrera, Chedraui, La Comer, y Sam’s Club, además de ser aceptada en farmacias y tiendas departamentales como Farmacias del Ahorro, Liverpool, Suburbia, Sears, Sanborns, Coppel, Zara, entre muchas otras. También puede utilizarse para retirar efectivo en cajeros como los de Banco del Bienestar (sin comisión) y otros bancos con cargos adicionales.

Pero la tarjeta no solo abre puertas al consumo. Es también una llave de acceso a una red

de apoyo psicológico, asesoría legal y programas de emprendimiento a través de la Secretaría de las Mujeres (SEMujeres), que mantiene atención 24/7 para las usuarias.

Para acceder a los descuentos del 10% en las tiendas de la ANTAD, las beneficiarias deben presentar tanto la tarjeta “Mujer es Poder” como la de “Mujer es Quintana Roo” y una identificación oficial. La medida busca no solo fortalecer la economía de las mujeres, sino también incentivar su rol como motor del consumo formal y consciente.

“El programa ha cambiado mi vida”, dice Elena mientras paga su mandado con un gesto de alivio. “Antes no sabía si me iba a alcanzar. Hoy tengo un apoyo fijo, y con los descuentos, rinde más”.

Así, entre estantes de productos de limpieza, pasillos de alimentos básicos y boticas donde se compran medicamentos esenciales, se teje una nueva historia de consumo: una economía empujada por mujeres, fortalecida por un gobierno que las prioriza y por comercios que entienden que empoderar a las mujeres no es solo justicia social, también es buen negocio.



Foto: Especial

Advierten por divorcios inconclusos

En 2023, Quintana Roo registró una tasa de divorcios de aproximadamente 2.14 por cada mil habitantes mayores de 18 años.

PÁG. 4

Disminuye hasta 30% el recale de sargazo

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.– Luego de intensos recales de sargazo durante junio y las primeras semanas de julio, la Dirección de Servicios Públicos del municipio de Benito Juárez reportó una disminución del 30 % en la llegada de esta macroalga durante la última semana del mes; pese a que en una de las siete playas públicas se recolectaron más de 60 toneladas en ese periodo, lo que refleja la magnitud del fenómeno.

Antonio de la Torre Chambe, titular de Servicios Públicos, informó que durante la semana pasada se recolectaron alrededor de 500 toneladas de alga marina, aunque durante el fin de semana el volumen disminuyó en aproximadamente un 30 %. La reducción ha contribuido a mantener los arenales públicos en condiciones óptimas para turistas y residentes.

El funcionario destacó que las condiciones climáticas recientes han sido favorables, lo que ha evitado nuevos recales masivos de sargazo. Gracias a ello, las playas están limpias y con una presencia mínima de algas tanto en la orilla como en el mar.

“Las playas lucen hermosas. La presidenta municipal Ana Patricia Peralta ha estado compartiendo imágenes de los amaneceres donde no se aprecia presencia de sargazo en el mar”, afirmó.

Entre las zonas con mayor presencia de sargazo en Cancún se encuentran Playa Delfines, así como las playas ubicadas frente a los hoteles Iberostar, Oasis, Aqua y Kempinski. En estos puntos, el personal municipal ha trabajado de manera coordinada con los centros de hospedaje para acelerar las labores de limpieza, bajo la instrucción de la presidenta municipal Ana Patricia Peralta.



¡MILAGROS JUDICIALES!... CON SEXENIOS DE RETRASO

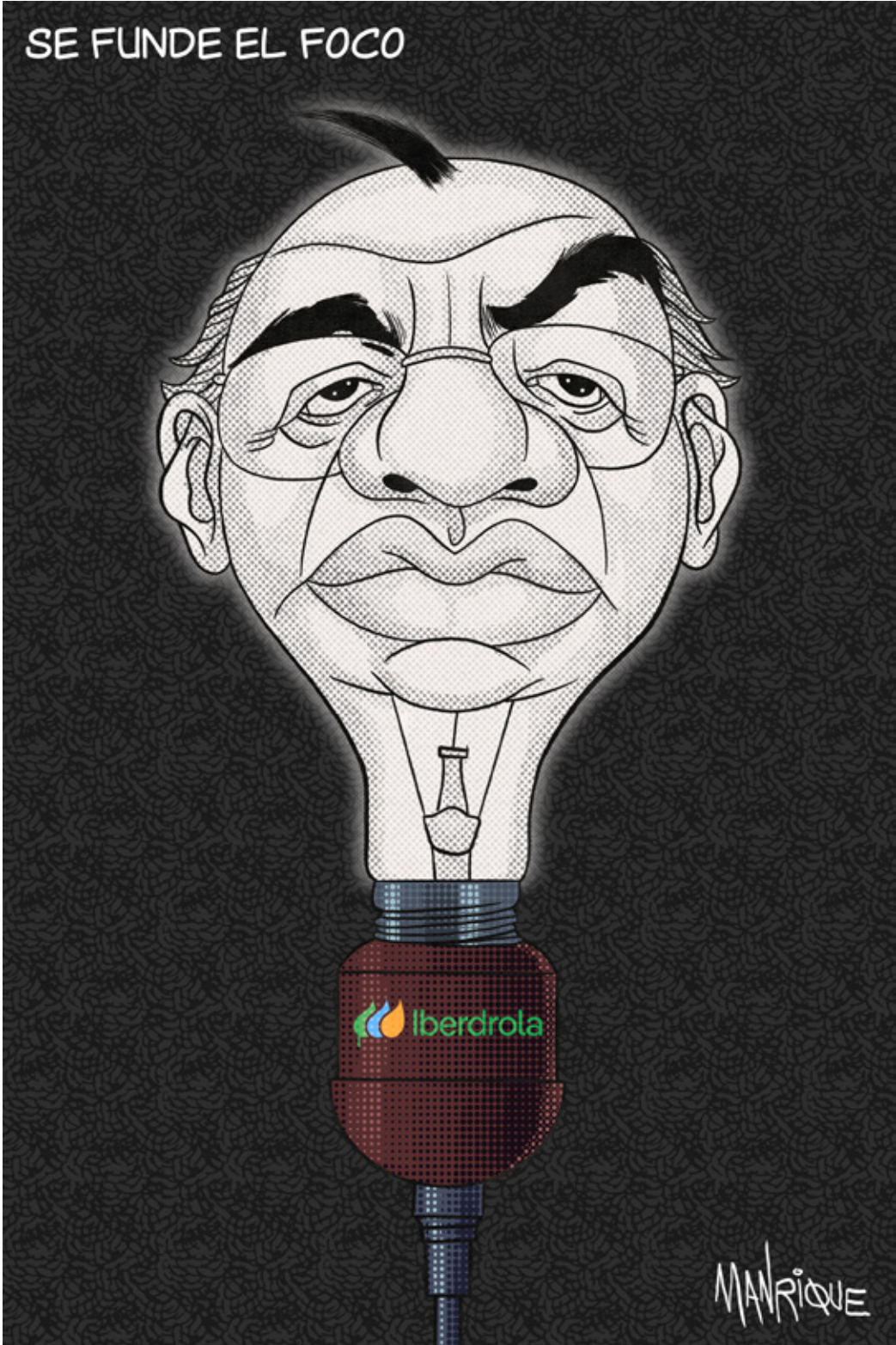
EN MÉXICO la justicia no llega tarde. Llega jubilada, con bastón, o en silla de ruedas... y a veces, cuando ya ni hace falta. Eso sí, cuando por fin aparece, suele hacerlo con bombo y platillo, como si reparar una injusticia de hace **20 años** fuera un mérito de presente y no una deuda impagable del pasado. La reciente liberación de **Israel Vallarta**, tras dos décadas de prisión preventiva sin sentencia, y la detención (¡aplausos grabados, por favor!) de **Sandra Lucía Téllez Nieves**, socia de la tristemente célebre **Guardería ABC**, son la muestra más acabada de que la justicia mexicana tiene el ritmo de una telenovela de los 90: eterna, inverosímil y siempre con los mismos villanos... solo que aquí no hay final feliz, ni **Televisa** paga los daños. EN EL CASO de Vallarta, bastó con que se desmoronara el **“montaje”** orquestado por el entonces zar del narco-falso-secuestrador, **Genaro García Luna**, para que todo el castillo de mentiras se viniera abajo. Claro, Israel ya había pasado 20 años encerrado, había sido torturado y arrastrado mediáticamente como el monstruo de la película, mientras las cámaras giraban obedientes a la voz del director en turno. ¿Y qué pasó con los que organizaron el espectáculo? Nada. En México se premia más un buen guión que una mala sentencia.

Y AHORA hora, el caso ABC. **Dieciséis años, 49 niños muertos** y decenas de heridos después, finalmente atrapan a Sandra Téllez, una de las socias de la guardería donde el fuego no solo arrasó vidas inocentes, sino también el último resquicio de confianza pública en las instituciones del Estado. Fue arrestada en Arizona, no porque México la buscara con rabia, sino porque allá se topó con una ficha roja de Interpol. Allá sí la tomaron en serio.

LO IRÓNICO (o más) es que Téllez había sido condenada a casi 29 años, pero gracias al mágico arte de los amparos, las apelaciones bien lubricadas y el **sistema judicial estilo “spa para funcionarios”**, la sentencia se redujo a cinco años y siete meses. ¿Qué son cinco años cuando 49 familias perdieron lo más valioso que tenían? Pregúntenselo a la Suprema Corte, que en 2022 decidió que ya era suficiente castigo. Porque al parecer, en este país, las penas también se reducen por buena conducta... judicial.

¿Y QUÉ TIENEN en común Vallarta y la Guardería ABC? Que ambos casos fueron engendros del calderonismo, esa época dorada en que el combate al crimen se confundía con la producción de *reality shows* judiciales y las redes de poder tejían impunidad para los cuates, los primos, los socios y las comadres. En el caso ABC, no olvidemos que uno de los socios era pariente de **Margarita Zavala**, y en Vallarta, el montaje fue transmitido en cadena nacional con la venia del poder.

AHORA, el Poder Judicial se viste de blanco y nos dice que “sí hay justicia”. Que Vallarta salió libre y que Téllez fue detenida. Pero la pregunta es: ¿quién paga por los años robados, los hijos muertos y las vidas arruinadas? Porque en este sistema, la culpa se expira, pero el dolor no. No es casualidad que las detenciones o liberaciones lleguen justo cuando el gobierno busca oxigenar su imagen, dar señales de rectitud o sacar brillo a la toga judicial. Pero que no se nos olvide: esto no es justicia, es una reparación a medias en un país donde, si tienes palancas, tu castigo siempre puede esperar... o caducar.



■ Al intérprete se le detuvo “bajo sospecha de posesión de arma de fuego”, un delito considerado grave, en California.

Foto: Especial

Arrestan al rapero Soulja Boy

STAFF /
AR

CIUDAD DE MÉXICO.-El rapero Soulja Boy fue arrestado en Los Ángeles, la madrugada de este domingo.

El cargo que enfrenta es posesión de armas, según las autoridades consultadas por medios como TMZ y Variety.

El Departamento de Policía de Los Ángeles confirmó que el arresto de DeAndre Cortez Way, que es el nombre real del cantante, tuvo lugar en el barrio de Melrose, en Los Ángeles, alrededor

de las 2:35 horas de este domingo.

Los agentes realizaron una parada de tráfico en la zona de las avenidas Melrose y North Genesee y descubrieron que Soulja Boy, pasajero del vehículo, estaba en posesión de un arma de fuego.

El intérprete, quien irrumpió en la escena musical en 2007 con el éxito "Crank That (Soulja Boy)", fue arrestado "bajo sospecha de posesión de arma de fuego", un delito considerado grave.

Aún no se sabe con certeza qué motivó la parada de tráfico

y tampoco se dieron a conocer más detalles de inmediato. El cantante no se ha pronunciado al respecto.

Soulja Boy, de 35 años, se hizo popular gracias al "Crank That", que se hizo viral con una popular tendencia de baile en redes sociales. Desde entonces, ha seguido editando música y ha cosechado éxitos en las plataformas de streaming.

El rapero Soulja Boy tiene 11 millones de seguidores en su red social Facebook y 7.3 millones en Instagram.

EL RUGIDO DEL LEÓN

SERGIO LEÓN CERVANTES



“De compradores a creadores: el Caribe Mexicano puede ser la nueva fábrica del mundo”

Durante décadas, el mundo ha tenido los ojos puestos en China como sinónimo de producción barata, calidad aceptable y alta disponibilidad. Pero hoy, mientras muchos siguen importando compulsivamente desde Asia Oriental, hay dos gigantes que pisan fuerte y que México -sobre todo Quintana Roo- no puede darse el lujo de ignorar: India y Colombia.

India ha escalado a ser el quinto mayor productor industrial del planeta. Su capacidad de manufactura ya compite en volumen, precio y calidad con China. Pero, a diferencia de su vecino asiático, India enfrenta menos medidas anti-dumping, tiene menor vigilancia aduanera y en ciertos sectores incluso un tratamiento más ágil para entrar al mercado mexicano. En otras

palabras: importar desde India es, en muchos casos, más barato arancelariamente que hacerlo desde China.

Por otro lado, Colombia no solo es un socio natural por cercanía geográfica y cultural, sino también por los beneficios del Tratado de Libre Comercio con México, que otorga arancel cero a una enorme gama de productos industriales, textiles, agroindustriales y tecnológicos. Además, la nueva Colombia productiva está apostando fuerte a la manufactura y la innovación.

Pero no se trata solo de importar. Se trata de construir. México -y especialmente Quintana Roo- debe dejar de ser solo consumidor para convertirse en anfitrión industrial. ¿Cómo? A través de dos herramientas clave.

El Polo del Bienestar: una política de atracción de inversión con enfoque social y territorial que abre la puerta a industrias limpias, tecnológicas y logísticas.

El Recinto Fiscalizado Estratégico (RFE): un modelo que permite importar maquinaria y materias primas sin pagar impuestos, producir y exportar con beneficios fiscales, generando empleo local y riqueza nacional.

Invitar a industrias de India y Colombia a producir desde Quintana Roo puede transformar la economía del estado.

No hablamos solo de fábricas; hablamos de empleo calificado, transferencia tecnológica, infraestructura, innovación y una nueva clase media productiva.

Además, lo que para ellos significa acceso preferencial al mercado norteamericano vía T-MEC, para nosotros significa desarrollo, empleo, educación técnica y una menor dependencia del turismo como única palanca económica.

En tiempos donde los ojos siguen mirando a China, la estrategia más inteligente es mirar hacia quienes nos miran con interés: India y Colombia. Pero hay que ir más allá del comercio y apostar por la producción conjunta, desde el Caribe Mexicano, hacia el mundo.

¡Hasta la próxima semana, con nuevos retos y oportunidades!

Sin miedo a la cima, que el éxito ya lo tenemos.

X: @Oigres14 | IG: @sergioleoncervantes | Email: sergioleon@sergioleon.mx

Directorio

LucesDelSiglo
Periodismo Verdad

PRESIDENTE †
Norma Madero Jiménez

DIRECTOR GENERAL
Agustín Ambríz

EDITOR EN JEFE
Sergio Guzmán

SOCIAL MEDIA
Jaqueline Gómez

REDACCIÓN
Marco Antonio Barrera
Jesús Sierra
Jesualdo Lammoglia

DISEÑO EDITORIAL
Gilberto Herrera

CONSEJEROS EJECUTIVOS

Hernán Garza Díaz
Presidente

Robert Alan Ekback
Vicepresidente



 <http://www.lucesdelsiglo.com>

 [lucsdelsiglomultimedia](#)
[lucplus](#)

 [lucsdelsiglomultimedia](#)
[lucplus](#)

[lucssports](#)

 [@lucsdelsiglo](#)

 [lucsdelsigloMultimedia](#)
[NoticiasLS](#)

[LucesCamaraChuc](#)
[PitazoyEstrategia](#)

 [pitazoyestrategia](#)

POR EL CANAL DE

LS➤
NOTICIAS

LUCES
MAÑANERAS

TU MAÑANA COMIENZA AQUÍ

LUNES A VIERNES
10:30

OPINA EN VIVO

PULSO URBANO

DENUNCIA AL: 998 293 3821

PRIVADO DE LA LIBERTAD
8 AÑOS EN PRISIÓN FEDERAL

EL TREN MAYA
LA EXPERIENCIA 1 AÑO DESPUÉS

¿TRUMP AFECTARÁ A MÉXICO?

LucesDelSiglo
Periodismo Verdad

¡SÍGUENOS!

lucsdelsiglomultimediao
lucplus

lucsdelsiglo

LucesdelSigloMultimediao

Combaten creación de construcciones ilícitas

Lucha AMPI contra zonas irregulares

Verifican situación legal y comercial de constructoras; ofrecen certeza

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- La Asociación Mexicana de Profesionales Inmobiliarios (AMPI), capítulo Cancún, realiza visitas mensuales de verificación en desarrollos con el fin de combatir la propagación de

zonas irregulares. También para garantizar que, tanto compradores como inversionistas, estén seguros a la hora de decidirse por apoyar un proyecto inmobiliario. Karen Elizabeth Ramos Díaz, presidenta de la AMPI, explicó que, desde el año pasado, el Comité de Desarrollos Inmobiliarios realiza visitas mensuales a, entre tres y cuatro desarrollos, con el objetivo de verificar su situación legal y comercial. Esta información es compar-

tada con los socios de la asociación mediante un boletín mensual. Incluye únicamente aquellos desarrollos que ya han concluido los procesos legales necesarios y son viables para su comercialización o que se encuentran en sus primeras fases, pero han comenzado ya sus trámites. “Es importantísimo para nosotros que nuestros clientes tengan la certeza jurídica que se requiere para invertir en su patrimonio”, afirmó Ramos Díaz. Hizo un llamado a los desa-



La AMPI, capítulo Cancún, verifica desarrollos inmobiliarios para combatir la propagación de zonas irregulares.

rolladores interesados en colaborar con AMPI para someter sus proyectos a revisión y facilitar su inclusión en los canales de promoción de la organización. La presidenta de AMPI Cancún reconoció que durante las visitas se han encontrado desarrollos que aún se encuentran en etapas iniciales y no cuentan con toda la documentación requerida, por lo que no se incluyen en el boletín. En estos casos, señaló, la asociación brinda orientación

sobre los pasos a seguir para regularizar su situación, cuando el desarrollador así lo solicita, y mientras concluyen su proceso, evitan promover estos proyectos. Ramos Díaz comentó la preocupación ciudadana por la venta de terrenos en fraccionamientos que posteriormente son clausurados por las autoridades. Indicó que la Secretaría de Desarrollo Territorial Urbano Sustentable (Sedetus) publica en su sitio web y redes sociales los desarrollos que no cuentan con

los permisos necesarios, información que la población puede consultar de forma directa. Agregó que, aunque el boletín interno de AMPI Cancún está dirigido principalmente a sus socios, la asociación está abierta a brindar información al público en general sobre los desarrollos que ya han sido revisados. Invitó a la ciudadanía a acercarse a través del sitio web ampicancun.com o por medio de sus redes sociales oficiales para cualquier consulta o verificación.

Quieren transformar la salud pública Con nuevas clínicas comunitarias, una campaña de prevención y la atención directa a los pacientes, el gobierno de Playa del Carmen busca transformar la salud pública.



Alertan por divorcios que son inconclusos

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Aunque una sentencia judicial declare la disolución del matrimonio, muchas personas en Quintana Roo continúan legalmente casadas porque no concluyen el trámite ante el Registro Civil.

Así lo advirtió Guadalupe Chan Flores, consejera ciudadana del Consejo de la Judicatura del Poder Judicial, quien reconoció que existe una fuerte desinformación entre la ciudadanía sobre el proceso de divorcio. “Muchas personas creen que con la sentencia del juez ya están legalmente divorciadas, pero no es así; la única manera de acreditar legalmente el divorcio es con el acta que emite el Registro Civil”. De cada 10 personas que inician un proceso de divorcio, sólo cuatro lo concluyen correctamente con el trámite administrativo; las demás se quedan únicamente con la sentencia judicial, lo que legalmente no modifica su estado civil. La consejera apuntó que esta omisión puede generar serias complicaciones en trámites patrimoniales, legales o familiares. Uno de los principales riesgos ocurre cuando una de las partes fallece sin haber hecho la anotación correspondiente. En estos casos, la persona aún figura como cónyuge legal, lo que puede afectar procesos como la

distribución de herencias o el acceso a pensiones. Para evitar estas situaciones, el Poder Judicial trabaja en coordinación con los jueces, buscando que las sentencias incluyan un recordatorio explícito para que las partes completen el trámite ante el Registro Civil. “El objetivo es que las personas entiendan que la sentencia no es el último paso del divorcio, deben acudir al Registro Civil para formalizar su nueva situación legal y así evitar conflictos futuros”. En 2023, Quintana Roo registró una tasa de divorcios de aproximadamente 2.14 por cada mil habitantes mayores de 18 años, ubicándose en el lugar número siete dentro de las 32 entidades del país. De acuerdo con la estadística de divorcios que anualmente presenta el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi), la entidad quintanarroense se colocó por encima de la media nacional de 1.82 habitantes mayores de 18 años por cada mil ciudadanos. De las dos mil 952 causas de divorcio registradas durante el 2023, la más popular en la entidad fue la incausada, con dos mil 088; 833 de mutuo acuerdo y 30 por incompatibilidad de caracteres. Es una modalidad legal de disolución del matrimonio en la que no es necesario señalar una causa específica.



Guadalupe Chan Flores, consejera ciudadana del Consejo de la Judicatura del Poder Judicial.

Quieren dos mercados: brasileño y colombiano

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- En las próximas semanas se prevé esté lista la reactivación de los mercados brasileño y colombiano, una vez que entren en vigor los nuevos lineamientos para expedición de visas. Así lo indicó Jesús Almaguer Salazar, consejero de la Asociación de Hoteles de Cancún, Puerto Morelos e Isla Mujeres. El también ex presidente del organismo hotelero indicó que recientemente se recibió un mensaje a través de redes sociales por parte de la Secretaría de Gobernación y de la titular de Turismo, Josefina Rodríguez, lo que abre la expectativa de una pronta solución. Particularmente con la implementación de la visa electrónica para más países, prevista para entrar en funcionamiento en un plazo de 14 días, de acuerdo con lo publicado en el Diario Oficial de la Federación el pasado 25 de julio. No obstante, aún no se ha mencionado que países serán los elegidos exactamente. El empresario hotelero dijo que esperan que los países de Colombia y Brasil sean de los que



Los hoteleros abogan para que ya entren en vigor los nuevos lineamientos para expedición de visas.

se consideren para estos nuevos lineamientos. Abriría de nuevo las puertas para atraer estos mercados, cuya ausencia ha representado una pérdida estimada de 6 mil millones de dólares tan sólo en pagos de impuestos. “Estos mercados son vitales para el turismo del país, no sólo para el Caribe Mexicano, sino también para destinos como Ciudad de México, Vallarta, Riviera

Nayarit y Los Cabos”, sostuvo Almaguer Salazar. Añadió que, a diferencia de otros emisores como Canadá, que tiene una temporada limitada, tanto Colombia como Brasil generan turismo durante todo el año. Recordó que, antes de la suspensión, México contaba con seis vuelos semanales provenientes de Brasil y entre cuatro y cinco desde Colombia, por lo que

señaló que es necesario trabajar para retomar esa conectividad. Esto requerirá de planificación, disponibilidad de aeronaves, permisos, negociaciones con operadores y creación de programas promocionales, por lo que enfatizó que las acciones deben comenzar de inmediato. “Los vuelos no nacen de la noche a la mañana, hay que buscar equipos, permisos, rutas. No podemos perder más tiempo”, subrayó. También advirtió que, mientras tanto, otros destinos del Caribe han absorbido la demanda de estos mercados, lo cual representa una pérdida directa para México. Puntualizó que si bien la visa electrónica es un paso importante, no es suficiente por sí sola para recuperar la afluencia de turistas. Se requiere, dijo, promocionar oficialmente el nuevo esquema, convocar a operadores turísticos y aerolíneas. Generar campañas de difusión, donde la Asociación de Hoteles podría trabajar de manera coordinada con las autoridades federales, el Consejo de Promoción Turística de Quintana Roo (CPTQ) y otras instancias.



El programa “Ven y Empléate”, impulsado por el Ayuntamiento, ha fortalecido su estrategia de vinculación laboral.

Detonan alternativas con ‘Ven y Empléate’

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO. - El programa “Ven y Empléate”, impulsado por el Ayuntamiento de Benito Juárez, ha fortalecido su estrategia de vinculación laboral mediante un formato especial de registro. Permite dar seguimiento a los buscadores de empleo, incluso después de concluidas las ferias, informó José Enrique Hernández Castillo, director del Servicio de Vinculación Laboral. Explicó que, al participar en estas jornadas, los asistentes llenan un formato con sus datos personales y laborales, el cual se resguarda en una base de datos.

Esta información se utiliza posteriormente para canalizar sus perfiles a otras empresas que no participaron en la feria, aumentando sus posibilidades de colocación. “Ese formato es clave, con él intercambiamos carteras con diversas empresas; al final de cada mes nos reunimos con empleadores, revisamos las vacantes disponibles y cruzamos los perfiles que recabamos durante las ferias. “Así, aunque el evento haya terminado, seguimos promoviendo a los candidatos”, detalló. En cada feria participan físicamente entre 40 y 50 empresas debido a limitaciones de espacio.

Sin embargo, la bolsa de empleo del municipio cuenta con más de 600 compañías registradas, por lo que quienes no encuentren una vacante adecuada durante la feria pueden acercarse a la mesa de registro para ampliar su búsqueda. De acuerdo con el funcionario, entre 30 y 40 por ciento de los asistentes logra colocarse en alguna de las empresas participantes. Estas cifras son significativas, considerando que cada edición recibe entre 200 y 500 personas. “Estas ferias concentran en un solo lugar múltiples opciones de empleo, lo cual facilita mucho

el proceso para quienes están buscando trabajo”. La decimotercera edición de “Ven y Empléate” se realizó recientemente en el parque del Crucero, donde también se llevó al cabo una edición especial llamada “Ven y Empléate Rosa”, enfocada en la inclusión laboral de mujeres. La próxima feria se celebrará el 11 de agosto en la Plaza de la Reforma, frente al Ayuntamiento de Benito Juárez. En la más reciente edición, participaron 40 empresas que ofrecieron más de dos mil vacantes en sectores como transporte, turismo, comercio, hotelería, entre otros.



SEDETUR
SECRETARÍA
DE TURISMO

ASETUR
Secretarías y Secretarios de Turismo de México



Antes de reservar,
verifica el registro de la
agencia, su reconocimiento
en redes y usa medios
de pago seguros.

**TU DESTINO
ESTÁ LISTO.
¿Y TÚ?**

PARA VIAJAR TRANQUILO,
#VERIFICAYVIAJA.

Irán a paro los gaseros por captura de su jefe

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- El dirigente de Gremio Gasero Nacional, Enrique Medrano, fue detenido acusado por presunto narcomenudeo y extorsión, por lo que el sector podría realizar un paro de labores este lunes para exigir su liberación.

Fidel Jiménez, integrante del Consejo Directivo del Gremio Gasero Nacional, aseguró que el líder fue detenido bajo falsas acusaciones de extorsión y narcomenudeo.

“Rechazamos tajantemente las acusaciones. Nos estaremos manifestando pacíficamente afuera del Reclusorio Oriente y más tarde tomaremos una decisión (sobre las acciones a seguir)”, dijo Fidel Jiménez.

Entre una de las medidas que se analizan está realizar un paro nacional este lunes para exigir la liberación del dirigente, expuso una de las fuentes.

En un comunicado, el gremio exigió a las autoridades competentes que actúen con la debida diligencia e imparcialidad para esclarecer los hechos a la brevedad posible.

“Confiamos en que la verdad prevalecerá y se ponga fin a esta campaña difamatoria que no sólo daña la imagen personal (de Enrique Medrano), sino que pone en riesgo la estabilidad y el trabajo realizado en beneficio del gremio gasero y la ciudadanía en general”, señala el comunicado.

LOS ANTECEDENTES

Enrique Medrano fue detenido el pasado viernes por presunto narcomenudeo y extorsión; los integrantes del gremio acusan fabricación del delito y sostienen su inocencia.

Medrano, presuntamente, habría extorsionado a otros gaseros para unirse al gremio o para no participar en ciertas zonas, lo que también fue rebatido por sus agremiados.

Afirman que su líder no enfrenta ninguna denuncia conocida por esos delitos hasta el momento; también denuncian que la droga le fue sembrada.

“El gremio expresa su total rechazo a los cargos por los cuales se señala y acusa a nuestro compañero y líder nacional, Enrique Medrano Meza”, detalla el gremio en un posicionamiento.

“Es una persona que se ha encargado de unir a nuestro gremio de microempresarios del gas L.P.

“Esto, para que, trabajando en conjunto con las autoridades del sector energía, se garantice y se brinde el mejor desempeño, en condiciones de la más alta seguridad y calidad, en el reparto de dicho gas a las familias mexicanas”, afirman.

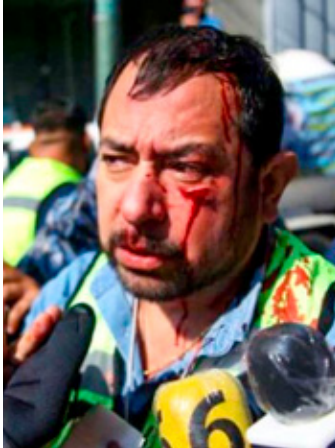


Foto: Agencia Reforma

■ El dirigente de Gremio Gasero Nacional, Enrique Medrano.



Foto: Agencia Reforma

■ En la Cámara de Diputados gastarán una millonada para renovar las butacas de auditorios, galerías y palcos.

Preparan todo para el Primer Informe

Estrenan butacas a un ‘sobreprecio’

Supera 167 por ciento de su valor, más del doble de lo que ofrecen empresas

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- En la Cámara de Diputados ya se olvidaron de las medidas de austeridad y ahora gastarán una millonada para renovar las butacas de auditorios, galerías y palcos.

La compra de los asientos supera el 167 por ciento de su valor, es decir, más del doble, al precio que ofrecen diversas empresas de muebles y de envío.

Con miras a la recepción del Primer Informe de Gobierno de la presidenta Claudia Sheinbaum y el inicio del periodo ordinario

de sesiones el 1 de septiembre, el cambio de asientos debe estar listo en agosto.

En el Palacio Legislativo de San Lázaro ya fueron retirados los antiguos asientos en el área de galerías y se trabaja también para sacarlos de los auditorios.

De acuerdo con la Licitación Pública Nacional número 20 de este año, que ganó la empresa Punto Forum Comercializadora, la Cámara de Diputados erogará cinco millones 798 mil 65 pesos por instalar 867 butacas.

En las condiciones de la licitación se precisa que la compra de los asientos incluye el desmantelamiento de las que existen y la colocación de las nuevas.

Con base a los precios que se ofrecen en el mercado, una butaca para salas de conferencia o auditorio tiene un valor pro-

medio de 2 mil 500 pesos, sin embargo, la Cámara pagó seis mil 687 pesos por cada butaca nueva.

Así, el contrato prevé más de cuatro mil pesos de costos que no incluirían el valor comercial de las butacas.

La renovación se realiza en el Edificio A del Palacio Legislativo, donde está ubicado el Pleno de los legisladores.

La licitación prevé la compra de 320 butacas con paleta y 547 sin paleta; la instalación de asientos sin paleta será de 403 para las galerías del Pleno, en el segundo piso, y 208 en los palcos.

Aunque la licitación claramente refiere que serán 547 butacas sin paleta, la distribución que indican los anexos técnicos suman 611 en galerías y palcos, por lo que son 64 más.

En tanto, si coincide el número

de 320 butacas con paleta, con la siguiente distribución: 128 para el Auditorio Sur, 128 para el Auditorio Norte y 64 para el área de palcos del primer piso.

También como parte de los preparativos por el inicio del periodo de sesiones, la Cámara de Diputados pagará 695 mil 257 pesos para darle una “manita de gato” al mobiliario del salón de Plenos.

En junio de 2021 se barnizaron mesas y retapizaron las curules, no obstante, cuatro años después se argumenta que los muebles se han deteriorado “considerablemente”.

En el recinto legislativo se renuevan, además, los baños que están cerca del Salón de Plenos, los de uso más frecuente para los diputados. También los pisos están siendo sustituidos.

Preocupa violencia; crece individualismo

STAFF / AR

GUADALAJARA, JAL.- ¿A quién le sigue sorprendiendo la noticia de otro asesinato o la desaparición de personas?, ¿quién se sigue alarmando por las fosas clandestinas que se han encontrado con decenas de cuerpos?

Esto, cuando hoy en día la violencia parece ser una realidad natural en la práctica de todos los seres humanos.

Para muestra, el asesinato de Karla Bañuelos el pasado 12 de julio en la Colonia Balcones de Oblatos, en Guadalajara, Jalisco, a manos de su ex pareja que, sin pensarlo dos veces, sacó un fusil AR-15 de su auto y le disparó a quemarropa.

Fue en medio de una discusión que ambos sostenían afuera del domicilio de la joven de 28 años durante la madrugada.

Para especialistas, casos como estos reflejan una sociedad cada vez más individualista e intolerante, factores que hacen perder el sentido de lo humano.

“Es una realidad, la violencia es más y más normalizada en todas sus escalas. La violencia es una aberración que se nos ha metido entre la familia, en las aulas, en todo tipo de relación humana.

“Es realmente alarmante cómo este fenómeno se comparte y se articula en la vida cotidiana, los valores se han roto y ya no hay empatía ante ninguna situación.

“Somos cada vez más individualistas, hemos perdido la capacidad de vivir en sociedad, no nos toleramos, basta con que el vecino ponga la música un poco fuerte para reaccionar de

forma violenta.

“¿Con qué facilidad y deshumanización hemos llegado al punto de matar para terminar con una discusión? como pasó en el caso de Karla”, expresó la Dra. Susana Ochoa de Rojas.

Es profesora investigadora, jefa de la Academia de Filosofía Social y Familia del Departamento de Humanidades de la Universidad Panamericana (UP).

Un factor clave para prevenir la violencia, dice Ochoa de Rojas, es el autocontrol emocional para no permitir reacciones compulsivas, habilidad que aunque para muchas personas resulta algo difícil, se puede gestionar con ayuda de un profesional.

“No podemos controlar las situaciones del día a día, como un caos vial en un día que tenemos prisa; no podemos controlar desacuerdos y tampoco podemos evitar del todo alguna discusión.

“Así como tampoco podemos controlar sentir ansiedad, enojo o tristeza por experiencias que vivimos, pero sí podemos reflexionar sobre lo que estamos sintiendo-

“Porque las emociones dan pistas sobre lo que sucede alrededor y lo que importa son las acciones que hacemos a partir de esas emociones.

“La salud emocional es importantísima para ser agentes de paz, pero si no podemos gestionar positivamente nuestras emociones, hay que pedir ayuda.

Gestionar de forma positiva las emociones previene enfrentamientos innecesarios, permite reflexionar, aprender de los propios errores y hasta genera empatía con los demás, expuso la especialista.

“No hagamos una lectura



Foto: Agencia Reforma

■ Para los especialistas, hoy tenemos una sociedad cada vez más individualista e intolerante. Exponen el caso de Karla.

superficial de nuestras emociones y de las de los demás, y tampoco minimicemos o ignoremos la necesidad del acompañamiento psicológico”.

RIESGO DE JUZGAR

Justificar un asesinato es violencia cultural y cada vez es más común.

Tras viralizarse el video donde se captó el asesinato de Karla Bañuelos, en redes sociales surgieron comentarios normalizando y hasta justificando el acto, una conducta que se denomina violencia cultural.

“Llama la atención que Karla Bañuelos sufrió violencia directa, pero también hay violencia cultural en este caso.

“Me encontré con un montón de participaciones de personas en redes sociales que dicen que un hecho así, digamos, una muerte violenta de ese tipo es algo que uno se puede merecer.

“Y esto responsabiliza a la víctima, responsabiliza a la mujer,

¿cómo es cómo hemos llegado a que eso pueda ocurrir?”, se cuestiona por su pare Ernesto Cisneros, profesor del departamento de Psicología y Salud del Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (Iteso).

“Lejos de sensibilizarnos, sólo se emiten opiniones que carecen de sentido común”.

Para el especialista, encontrar una cultura de paz no es solo una responsabilidad individual, sino social.

“La responsabilidad de crear una cultura de paz es responsabilidad de todos y para lograrlo deberíamos poder tener conversaciones sobre lo que implican acciones violentas como las que a diario estamos viendo, dejar en claro que no es normal.

“Las redes sociales funcionan como soliloquio, se comparte violencia, se normaliza, se opina y ya, pero no están sirviendo para dialogar”, expresó Ernesto Cisneros.

Para sumar a una cultura de paz, solidaria y no violenta, afirma el experto, corresponde a los adultos ser críticos responsables y más cuando participan en redes sociales.

“Estamos viviendo un grave problema de violencia familiar, un problema muy significativo en tema de feminicidios que va a la alza, que aparte, está normalizando la sociedad.

“Es reproable lo que muchos piensan y han dicho, poniendo de mala a la víctima porque golpeó con una escoba la camioneta del sujeto que le quitó la vida.

“Estamos hablando además de un caso de desigualdad, él sacó un arma para matarla. Nada justifica este acto. Parece que a gran parte de la sociedad no le gusta ver a las mujeres defenderse, porque nadie sabe tampoco qué pasó para que ella reaccionara así”, mencionó Alejandra Cartagena, activista y académica del Iteso.

Cae líder de banda de extorsionadores

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- Gustavo Aldair “N”, alias “El Malportado” o “19”, identificado como líder de un grupo delictivo que opera en la Ciudad de México en delitos como secuestro, extorsión y robo a transporte de carga, fue detenido en Acapulco, Guerrero, informaron autoridades federales.

Está identificado como un objetivo prioritario, generador de violencia en la Ciudad de México, especialmente en las alcaldías Azcapotzalco, Miguel Hidalgo, Iztapalapa y Tláhuac, así como en los estados de México y Morelos.

A su grupo, identificado como “Los Malportados”, se le relaciona con los delitos de secuestro, extorsión, robo a transporte de carga, homicidio, lesiones, robo

y contra la salud.

También con delitos como distribución y venta de droga, aparte de que están consignados en dos carpetas de investigación por secuestro y dos más por homicidio, de acuerdo con un comunicado.

Junto con Aldair “N” fueron detenidos cuatro integrantes más de la célula delictiva, quienes al momento de su detención

manipulaban armas de fuego y consumían drogas al interior de un club de playa en el puerto de Acapulco, Guerrero.

A los detenidos se les aseguraron tres armas de fuego de diferentes calibres; 51 cartuchos útiles; cuatro básculas grameras, 80 dosis y medio kilogramo de una sustancia similar al cristal.

También 50 gramos de pastillas de lo que pudiera ser fenta-

nilo, y dos bolsas con una hierba verde similar a la marihuana con aproximadamente 165 gramos.

Estos individuos, de 42, 36, 31, 28 y 26 años de edad, fueron puestos a disposición del agente del Ministerio Público en la Fiscalía General del Estado, para continuar con las investigaciones y definir su situación jurídica.

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



Foto: Agencia Reforma

■ Gustavo Aldair “N”, alias “El Malportado” o “19”, fue detenido en Acapulco, Guerrero.



SEDETUR
SECRETARÍA
DE TURISMO

PARTICIPA EN EL

PREMIO ESTATAL DE TURISMO 2025

POSTULA TU

✓ **PROYECTO** ✓ **INICIATIVA** ✓ **TRAYECTORIA**



CONVOCATORIA ABIERTA DEL:
11 DE JULIO - 31 DE AGOSTO

es.surveymonkey.com/r/VLH3TZ2

SEDETUR.QROO.GOB.MX



Foto: Tomada de Internet

El mexicano subió al podio tras remontar cinco posiciones.

El británico ganó la última carrera antes de la pausa

Triunfa Lando Norris en GP de Budapest

McLaren llegó a 200 victorias en la historia de la F1

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El piloto de McLaren, Lando Norris ganó en Budapest, Hungría, el último Gran Premio antes de la pausa del verano. El británico compar-

tió el podio con su compañero Oscar Piastri, quien sigue como líder en el Campeonato. George Russell de Mercedes finalizó en tercer lugar.

Charles Leclerc de Ferrari arrancó desde la primera posición y peleaba con Piastri, sin embargo su estrategia no fue suficiente, pues sus dos paradas a pits poco pudieron hacer ante Norris, quien sólo se detuvo una vez y aprovechó para rebasar a sus rivales.

El monegasco pagó caro su

parada extra y acabó en cuarto lugar, seguido de Fernando Alonso de Aston Martin. Cabe destacar la carrera de Gabriel Bortoletto, el novato de Sauber alcanzó el sexto puesto, por delante de Lance Stroll (Aston Martin) y Liam Lawson (Racing Bulls).

El campeón defensor, Max Verstappen (Red Bull) se conformó con el noveno sitio y Kimi Antonelli (Mercedes), sumaron los últimos puntos.

Con el Gran Premio de Buda-

pest, la Fórmula 1 llega a la pausa de verano. Hasta el momento, Oscar Piastri es el líder del Campeonato de Pilotos con 284 puntos, seguido de Lando Norris con 275 unidades y el tercer lugar es de Verstappen con 187 puntos.

En cuanto al Mundial de Constructores, McLaren amplió su ventaja a 559 puntos, seguido de Ferrari con 260 unidades y Mercedes ocupa el tercer lugar con 236 puntos. Red Bull está atrás en el cuarto sitio (194 unidades).



Foto: Tomada de Internet

Un torneo difícil

América empató 3-3 con Minnesota United en la Leagues Cup y ganó el punto extra en penales. El miércoles jugará ante Portland.



Foto: Tomada de Internet

Los cancenenses tienen tres torneos iniciando con triunfo.



Foto: Tomada de Internet

Los atletas sumaron una docena de preseas en San Luis Potosí.

Suma Q. Roo medallas en atletismo máster

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La selección quintanarroense consiguió 12 medallas en el Campeonato Nacional de Atletismo Máster 2025, que se realizó en el Estadio 'Plan de San Luis', en San Luis Potosí. Los atletas sumaron seis preseas de oro, cuatro de plata y un par de bronce.

El primer metal dorado fue para Pablo Villamonte, en la prueba de salto de altura, de la categoría de 30-34 años. El atleta también sumó una plata en lanzamiento de jabalina. Además finalizó en el segundo lugar nacional en salto de longitud y salto triple.

Mientras que Jessica Villalobos obtuvo un par de medallas de

oro, en la categoría de 40-44 años en las pruebas de 80 metros con vallas y lanzamiento de jabalina. La atleta también se colgó una plata en salto de longitud.

En tanto que Salvador Hidalgo se proclamó campeón nacional en los 110 metros vallas de la categoría 40-44 años.

Quintana Roo sumó un oro más con Wilson Chan en salto triple y un bronce en salto de longitud, de la categoría 60-64 años y Mauricio Camargo aportó otro primer lugar en los 400 metros vallas y un bronce en 800 metros planos.

Cabe destacar la actuación de Luis Flota, quien finalizó en cuarto lugar en las pruebas de velocidad de la categoría de los 35-39 años, en el campeonato nacional.

Logra Willars bronce en Mundial de Clavados

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El clavadista mexicano Randal Willars se colgó la medalla de bronce, en la prueba de trampolín de 10 metros en el Mundial de la especialidad en Singapur. El atleta remontó posiciones para asegurar su lugar en el podio.

El clavadista avanzó desde el octavo lugar hasta finalizar en el tercer puesto con 511.95 puntos, la presea de plata fue para el ucraniano Oleksii Sereda con 515.20 unidades y el australiano Cassiel Rousseau se colgó el oro con 534.89 puntos.

Esta es la primera vez desde 1986 que no hay ningún clava-

disto chino en el podio de esta prueba.

Para Randal Willars es la quinta medalla que gana en un Mundial y fue el séptimo metal para México en esta edición celebrada en Singapur.

“Estoy muy contento, porque he disfrutado de la competencia, remonté después de las prelimi-

nares y la Semifinal. En la Final me senti muy confiado. Quiero ir a (los Juegos Olímpicos de) Los Ángeles”, dijo Willars, quien terminó fuera del Top 5 en esta prueba durante París 2024.

De esta manera terminó el Mundial de Clavados para México, como parte del proceso olímpico.



Foto: Tomada de Internet

El mexicano subió al podio tras remontar cinco posiciones.

RUTA DEL BUEN COMER

Descubre los nuevos restaurantes que hay en diferentes destinos turísticos de nuestro País. Se trata de lugares con propuestas que invitan a recorrer cada ciudad con la mirada puesta en los sabores e ingredientes locales

buena mesa

LUNES 4 / AGOSTO / 2025

CERVEZA

PASIÓN QUE FERMENTA



HOY CELEBRAMOS A ESTA BEBIDA QUE ES UNA DE LAS MÁS ANTIGUAS DE LA HUMANIDAD, MISMA QUE SIGUE EVOLUCIONANDO, Y SORPRENDIENDO, POR SUS AROMAS Y SABORES

ADRIANA SILVESTRE

El Día Internacional de la Cerveza se conmemora el primer viernes de agosto, así que es el momento perfecto para reconocer la creatividad de quienes la elaboran, los ingredientes que le dan carácter y los momentos que inspira.

Para comenzar, esta famosa bebida fermentada se elabora a partir de solo cuatro ingredientes: agua, malta, lúpulo y levadura. De acuerdo con Guillermo Ysusi, Certified Cicerone –experto en selección, adquisición y servicio de cervezas–, cada elemento aporta sabores y aromas dependiendo de lo que busque cada cervecero.

“El agua es la más importante en cuanto a porcentaje, pero también aporta ciertas características; luego está la malta, que normalmente así le llamamos a la cebada malteada, puede ser otro cereal, como trigo, centeno, y dependiendo del estilo, avena, maíz o arroz. No siempre se usan malteados, también pueden usarse crudos. En cuanto al lúpulo es una pequeña flor que te da amargor y aroma, y se usa en distintas proporciones. Y la levadura, hay quien no la considera ingrediente, pero sí es, incluso hay familias y variedades.

“Para elaborarla influyen varios factores tanto en ingredientes como en procesos, temperaturas, tiempos que, yo digo que es como en la cocina, te van a dar un resultado distinto. Por eso, hacer cerveza es tan extenso como la imaginación de los cerveceros”, asegura Ysusi.

En cuanto a la elaboración de esta bebida, el cervecero Jorge Moreno agrega un elemento más: pasión.

“Para una cerveza artesanal nos preocupamos por la calidad, los procesos y por ponerle pasión a los detalles, que es algo que los industriales no hacen por tener un proyecto muy grande y tratar de abarcar la demanda, al final, el tema de personalidad se pierde”, expresa.

SON MÁS CARAS ¿SÍ O NO?

“Sí, hay varias razones, la primera es la categoría, la gente piensa que la cerveza tiene que ser barata. Pero no tenemos los costos de volumen que tienen las grandes cerveceras. Otro factor es de decisión, a nosotros nos gusta ofrecer un producto 100% malta, eso aumenta el costo. Y finalmente, los impuestos que son IEPS e IVA”, explica el cervecero Jorge Moreno.

LA TEMPERATURA ACENTÚA LO AMARGO

“Puede influir, pero tiene más que ver con el estilo. Servir algo por debajo de los 4°C no va a permitir que los aromas se volatilicen solo te va a refrescar. Pero si quieres percibir aromas y sabores, las ligeras se sirven entre 4 y 7 grados, las que ya tienen algunos tostados, de 7 a 10 grados, y las más complejas, entre 10 y 14 grados”, asegura Guillermo.

MITOS Y REALIDADES

Los expertos aclaran cuatro temas acerca de las cervezas artesanales.

SE SIRVE SIN ESPUMA

“No, lo habitual es que sí se queden dos dedos, de dos a tres centímetros, de espuma al servirla. Es una capa que evita que la cerveza se oxide porque el oxígeno es el enemigo. A veces, acostumbramos tomarla en lata o botella, pero es mejor servirla en un vaso con la boca ancha para que entre tu nariz, así puedes olerla mejor y disfrutar sus características”, asegura Moreno.

CUALQUIERA PUEDE HACER CERVEZA

“Sí, pero depende de lo que quieras lograr. Es sencillo porque lo puedes hacer con unas ollas, una estufa y unos garrafones. Pero si quieres hacer buena cerveza con calidad constante, que todo el tiempo sepa igual, es más complicado porque necesitas equipo para controlar temperaturas y tiempos. Depende de cuánto tiempo y dinero quieras dedicarle”, afirma Ysusi.

LEYENDA EN MÉXICO

En 1864, cuando Maximiliano de Habsburgo llegó a México, no había cervecerías en nuestro País. El emperador acostumbrado a la bebida, trajo las primeras productoras y las instaló en Toluca. Como las carretas eran asaltadas, nombró a los charros, los únicos con permiso para montar a caballo y portar un revólver, como protectores de la cerveza.

Costumbres

La manufactura de las cazuelas de barro data de la época prehispánica. Actualmente, existen de diferentes tamaños, formas y usos en la cocina nacional.

Fuente: Compendio de los Utensilios en la Cocina Mexicana

CÓMO CURAR las ollas

Esencial para usar tus cazuelas de barro, el jefe de cocina Yuri de Gortari aconsejaba lo siguiente

MARICHUY GARDUÑO

En la cocina mexicana todavía se usan ollas y cazuelas de barro. Son útiles, resistentes y les dan a los guisos un sabor muy especial. Pero antes de usarlas por primera vez, hay algo importante que hacer: curarlas. El jefe de cocina Yuri de Gortari, gran conocedor de la cocina tradicional, lo explicó en sus videos Cocina con Identidad, de la Escuela de Gastron-

mía Mexicana (Esgamex). En ese legado dejó claro cómo hacerlo.

“Se nota la diferencia entre una olla que no está curada y una que sí lo está. Es muy fácil y es importante hacerlo, sobre todo las cazuelas vidriadas, ya que esto impedirá que el barniz que tiene el barro desprenda plomo”, explicaba De Gortari.

El procedimiento es práctico, aseguraba Yuri, se unta la olla, por dentro y por fuera, con ajo o con

jabón de pasta. Se deja secar bien, se llena de agua hasta el tope y se pone al fuego. El agua debe hervir hasta que se evapore por completo. Luego se deja enfriar, se lava, y ya está lista para cocinar.

No es un truco nuevo, es una costumbre que muchos han olvidado. Pero gracias a cocineros como Yuri, aún se puede aprender y poner en práctica en casa. Porque cuidar lo que usamos para cocinar también es parte de hacerlo bien.



SEPTIMUS

Ubicado en las costas de Puerto Escondido, Oaxaca, dentro del hotel Kymaia, este lugar tiene la propuesta culinaria del reconocido chef Eduardo García, quien encontró en la riqueza de los ingredientes locales –de mar y tierra– su principal inspiración. El menú cambia con las temporadas, sin embargo están los clásicos del cocinero y otros en donde entrelaza los sabores del Mediterráneo y tradiciones oaxaqueñas. Por ejemplo, está la tostada de calabacita asada con puré de frijol, las pastas, y la pesca del día o el rib eye de res Wagyu a las brasas. También hay desayunos. Aquí los sabores se complementan con el clima de playa y la vista al mar.

- **¿Qué pedir?** Risotto al azafrán con langostino.
- **¿Dónde?** Playa Puertecito. Ceron Robles S/N, Colotepec, Puerto Escondido, Oaxaca.
- **¿Cuándo?** De lun a dom de 8:00 a 11:00 hrs. y de 19:00 a 23:00 hrs.
- **¿Contacto?** 954 134 0604 www.kymaiahotel.com

Dentro del Museo del Vino, en el Valle de Guadalupe, Baja California, sucedió uno de los regresos más esperados de la zona y, para no confundirnos, el lugar lleva el nombre del chef. Este cocinero, con 23 años detrás de los fogones y varios premios en su historia. Hay varias formas de disfrutar este lugar y de las creaciones de Diego, primero los platillos a la carta, luego para una experiencia completa está el menú degustación de 12 tiempos, y para ir más allá está el chef's con creaciones únicas. También hay una “carte blanche” que son platillos al centro de la mesa para compartir, pero elegidos por el cocinero. Y para ver la puesta de sol y tomar vino o coctelería está la terraza.

- **¿Qué pedir?** kampachi o arroz tumbado con aldillo de pescado, hojas de mostaza y carne seca.
- **¿Dónde?** Carr. Fed. Tecate-Ensenada km. 81 Fracc. Norte, Francisco Zarco, B.C.
- **¿Cuándo?** De jue a lun de 13:00 a 20:00 hrs.
- **¿Contacto?** 646 267 2902 diego-herandez.mx

DIEGO-HERNÁNDEZ



ALDEA ROOFTOP

A solo unos pasos de los arcos de Querétaro se localiza este restaurante que tiene de todo para cada integrante de la familia. Por ejemplo, hay una gran zona de juegos para niños, una terraza con mixología de alto nivel y hasta simuladores de golf. Por supuesto, destaca la gastronomía y la carta es muy amplia, incluye desde pizzas, hamburguesas, pastas y ensaladas, hasta tostadas, tacos, cortes de carne y preparaciones, como chorro adobado o filete de res en salsa de queso azul, entre otras delicias. Mención aparte merecen los postres, pues son para cerrar con broche de oro, como el cheesecake de higos o de pistachio, y el pay de guayaba. Sin duda, hay que para regresar varias veces.

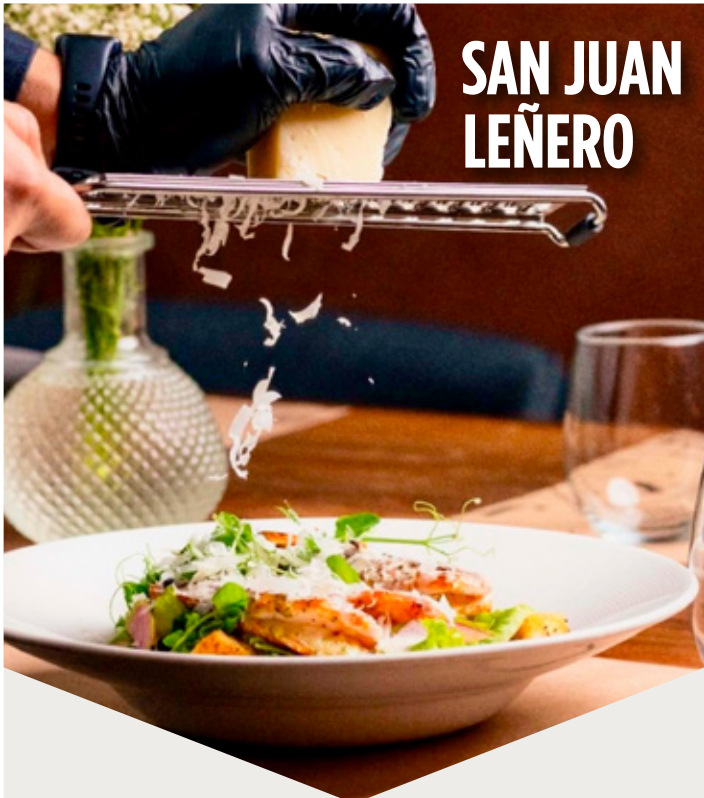
- **¿Qué pedir?** Volcanes de mar y tierra, chorro adobado.
- **¿Dónde?** Blvd. Bernardo Quintana 26, Querétaro.
- **¿Cuándo?** De mar a dom de 13:00 a 3:00 hrs.
- **¿Contacto?** 442 149 3336 aldearooftop.com

DESTINOS PARA COMER

NUEVAS MESAS

ESTE VERANO ES LA OPORTUNIDAD PARA DESCUBRIR NUEVAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EN TODO EL PAÍS. Y ES QUE CADA CIUDAD OFRECE SABORES QUE VALE LA PENA CONOCER

ADRIANA SILVESTRE



SAN JUAN LEÑERO

Entre las calles empedradas, los colores vibrantes y el aire fresco de San Cristóbal de las Casas, Chiapas, este asador que comenzó su historia en Mazatlán. Específicamente está en la planta alta del histórico Café & Tostador, por lo que tiene una vista hermosa. En cuanto a la comida, se enfoca en cortes internacionales y su maridaje. En las entradas destacan los buñuelos de bacalao, parrillada de verduras y los chorizos, además de las pastas y las milanesas. Entre los postres el imperdible es el chaja, tradicional de Uruguay, que es bizcocho relleno de crema batida, duraznos y merengue italiano. También hay que probar la coctelería de autor.

- **¿Qué pedir?** Milanesa San Juan, tagliatelle a la boloñesa y caña de cuadril.
- **¿Dónde?** Miguel Hidalgo 1, San Cristóbal de las Casas, Chiapas
- **¿Cuándo?** De lun a dom de 13:30 a 01:00 hrs.
- **¿Contacto?** 967 346 0123 sanjuanlenero.mx

A Tulum llegó este restaurante con nombre maya que significa carne, pues se trata de un steakhouse. El diseño es espectacular con techos altos, vegetación y diversos elementos de piedra y madera, para que los comensales se sientan en medio de la naturaleza. El fuego es el corazón del concepto, por eso la parrilla es abierta para que los visitantes puedan ver cómo se cocina su carne, Wagyu o Black Angus, en cortes como New York, Porterhouse o Tomahawk. También hay mariscos y pescados enteros. Además hay cenas Cha'an Ka'ak que incluyen un espectáculo de tradiciones mayas.

- **¿Qué pedir?** Pasta calaramata negra con mariscos y un corte.
- **¿Dónde?** Carretera Tulum-Boca Paila Km. 8.5, Zona Hotelera, Tulum, Q.R.
- **¿Cuándo?** De lun a dom de 17:00 a 01:00 hrs.
- **¿Contacto?** 984 877 2356 bakrestaurant.com

BAK'



CAMPEJOCHOS

La ciudad de León, Guanajuato, tiene muchos antojitos clásicos y uno de ellos, en muy poco tiempo, será el campejochito. Se trata de una delicia urbana, monchosa y deliciosa creada por el chef Juan Emilio Villaseñor, maestro parrillero, embajador de la cocina leonesa y creador del restaurante La Cocinoteca. Este platillo es la unión de un taco campechano y un hotdog. Dentro del pan lleva chorizo verde y rojo, carne enchilada, cecina adobada y costra de queso, todo coronado con papitas a la francesa, cebollas confitadas y bañado con una mayonesa de la casa. El negocio comenzó como dark kitchen, solo para llevar, pero hace un par de meses abrió sus puertas para recibir comensales.

- **¿Qué pedir?** Chico o grande y hay tacos.
- **¿Dónde?** 13 de Septiembre 134A, Centro, León, Gto.
- **¿Cuándo?** De mar a jue de 15:00 a 23:30 hrs., vie y sáb de 15:00 a 00:30 hrs.
- **¿Contacto?** 477 171 3135 [@campejochos](https://t.me/campejochos)



Pilsner

Este vaso fue diseñado en República Checa para el estilo del mismo nombre. Según registros de Larousse Cocina, tiene capacidad para 300 mililitros y su forma ayuda a mostrar la claridad y efervescencia. Hay vasos más delgados que también se usan para las lager.



Pinta

Hay inglesa y americana, la primera es un poco más ancha en la parte de arriba, pero ambas son para disfrutar, prácticamente, cualquier estilo. Son una buena opción para tener en casa. De hecho, son las más utilizadas en los bares, pues no solo son versátiles, sino también resistentes.



Tarro

Es ideal para las cervezas más ligeras y refrescantes. Y es que al agarrar el tarro desde el asa, el líquido conserva su temperatura, normalmente fría, por más tiempo. Por eso, se acostumbra en lugares de clima cálido. Además, su forma con boca ancha permite que se perciban mejor los aromas.



Vaso IPA

Es uno de los nuevos diseños, creado para la india Pale Ale. Al ser un estilo con mucho lúpulo, necesita más tiempo para mostrar bien sus características. La forma del vaso tiene curvas que sirven para generar turbulencia y que los aromas y los sabores se desprendan mejor en cada sorbo.



Copa globo

No menos importante es este tipo de copa, parecida a la del cognac. Esta se usa especialmente para las cervezas elaboradas en Bélgica, que son más elevadas en alcohol, licorosas y potentes. El diseño permite dar tragos pequeños, mientras se van desprendiendo sus características.

Desde vasos alargados hasta copas anchas, pasando por los clásicos tarros y, por supuesto, la botella, el recipiente para disfrutar esta bebida sí importa. Los más puristas aseguran que hay un vaso para cada estilo de cerveza. Otros consideran que depende del momento, pues para refrescarte, en la botella es ideal, pero si quieres una experiencia, entonces en un vaso. Aquí te dejamos cinco básicos.

ADRIANA SILVESTRE