

Repiten el título

México ganó la medalla de oro en flag football, tras vencer a Estados Unidos en los World Games, tal como lo hizo en la edición de 2022.

PÁG. 6



Foto: Especial

LucesDelSiglo

Periodismo Verdad

LUNES 18 / AGOSTO / 2025 CANCÚN, Q. ROO, MÉX.

AÑO VIII

NÚMERO 2491

Producción récord de EU amenaza viabilidad del campo mexicano

Sacude mercado maíz transgénico

Caen cotizaciones del grano a su nivel más bajo en el último quinquenio

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CIUDAD DE MÉXICO.- Estados Unidos alcanzó una cosecha histórica de 425 millones de toneladas de maíz en el ciclo 2025-2026, según el más reciente reporte del Departamento de Agricultura (USDA). El incremento obedece al uso masivo de semillas genéticamente modificadas, capaces de resistir sequías y con menores costos en herbicidas e insecticidas.

El anuncio tuvo un efecto inmediato en los mercados internacionales. En el mercado de futuros de Chicago, las cotizaciones del maíz cayeron a su nivel más bajo en cinco años. De 198 dólares por tonelada en febrero, los contratos descendieron a 146 dólares, lo que representa una reducción de 26%.

En México, esta caída se tradujo en un ajuste de los precios de referencia: el maíz amarillo se redujo en 22% y el maíz blanco en 20%. De acuerdo con Juan Carlos Anaya, director del Grupo Consultor de Mercados Agrícolas



Foto: Especial

El incremento obedece al uso masivo de semillas genéticamente modificadas.

(GCMA), los productores nacionales, en especial los medianos y grandes, son los más afectados debido a que sus ingresos dependen directamente de los precios internacionales.

El panorama para los agricultores es adverso. El GCMA estima que los productores de riego apenas alcanzan una rentabilidad del 2%, equivalente a 1,168 pesos por hectárea, mientras que en las zonas de temporal se prevén pérdidas de hasta 8%, con un déficit de 3,270 pesos por hectárea.

“A diferencia de los productores estadounidenses, respaldados por seguros y esquemas

de rentabilidad, en México no existen programas vigentes de administración de riesgos ni apoyos de comercialización”, subraya Anaya.

La otra cara de la moneda la viven las industrias consumidoras, como las de alimentos balanceados y procesados, que se benefician de insumos más baratos. Sin embargo, especialistas advierten que estos ahorros difícilmente se trasladarán al consumidor final en un contexto económico marcado por la inflación.

Anaya insiste en que reactivar programas de soporte y gestión

de riesgos es crucial para evitar que la competencia del maíz estadounidense siga debilitando al campo nacional. De lo contrario, la brecha de productividad y rentabilidad entre ambos países continuará ampliándose.

LA SOMBRA DE LA HISTORIA

Hace apenas una década, la producción de maíz en EE.UU. rondaba los 370 millones de toneladas. El salto actual refleja la incorporación acelerada de semillas genéticamente modificadas y nuevas prácticas de cultivo. “Nunca habíamos visto una diferencia de este tamaño en tan poco tiempo”, explica Robert Miller, productor de Illinois. “Las semillas resistentes a plagas y los fertilizantes de precisión están dando resultados, pero también nos dejan a merced de un mercado más volátil que nunca”.

Comprador cautivo. México, segundo importador mundial de maíz, se enfrenta a una paradoja. Su producción interna, cercana a 24.5 millones de toneladas métricas, cubre apenas dos tercios de su consumo. El resto proviene en su mayoría de Estados Unidos, de donde llegan 24.8 millones de toneladas al año, principalmente de maíz amarillo transgénico.

MÁS INFO. lucsdelsiglo.com



Foto: Especial

RECUPERAN NIVEL PRESAS DEL PAÍS

IGNACIO CANUL

CIUDAD DE MÉXICO.- Luego de tres años de lluvias por debajo del promedio, las precipitaciones pluviales de este año permitieron recuperar el nivel de almacenamiento de los 210 embalses más grandes del país, informó la Comisión Nacional del Agua (Conagua).

Las lluvias fortalecieron la disponibilidad de agua para garantizar el abasto a la población, al pasar el promedio nacional de captación de 44 por ciento, a principios de junio, al 50 por ciento el 10 de agosto pasado.

El volumen de las 210 principales presas del país se ubicó en 63 mil 029 millones de metros cúbicos (Mm3), lo que representa 50 por ciento de su capacidad de llenado, de acuerdo con el corte informativo más reciente del 11 de agosto pasado.

Del total de las presas, 27 están al 100 por ciento de su

capacidad; 65, entre 75 y 100 por ciento, y 56, entre 50 y 75 por ciento de su volumen total.

El nivel promedio de las tres presas de almacenamiento del Sistema Cutzamala (El Bosque, Valle de Bravo y Villa Victoria) se ubica en 64.8 por ciento, lo que representa un volumen de 506.79 Mm3.

Estas cifras superan, en 28.3 por ciento, el agua contenida en la misma fecha de 2024, cuando se tenían 285.59 Mm3.

El Bosque tiene el 52.4 por ciento de su capacidad total; Valle de Bravo, 76.4 por ciento, y Villa Victoria, 53.6 por ciento de su nivel máximo.

De acuerdo con el Servicio Meteorológico Nacional de la Conagua, se registraron 386.8 milímetros (mm) de lluvia, lo que representa 1.4 por ciento más que lo observado habitualmente en ese lapso, del 1 de enero al 10 de agosto de este año.

Estrena Chetumal transporte público

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CHETUMAL, Q. ROO.- Tras casi diez años sin transporte público formal, la capital del estado verá este lunes el lanzamiento de la “Ruta Caribe”, un proyecto piloto que representa el inicio de la transformación de la movilidad pública en esta histórica ciudad, impulsado por el Instituto de Movilidad de Quintana Roo (Imoveqroo).

El banderazo oficial será este lunes 18 de agosto con la presencia de la gobernadora Mara Lezama.

Ruta Caribe inicia con cinco autobuses de medio uso, con capacidad para al menos 30 pasajeros, con una frecuencia de 15 minutos y cubriendo el trayecto entre la colonia Caribe y el Centro de la ciudad; operando un horario de 5:50 a.m. hasta las 10:00 p.m. diariamente.

Además, desde el 18 al 24 de agosto el servicio será gratuito, para incentivar su uso y promover el servicio.

Este arranque forma parte del Plan Estratégico de Movilidad para Chetumal, que contempla la incorporación gradual de otras rutas, con la meta de contar con nueve rutas en total para cubrir de forma amplia y eficiente la ciudad, que actualmente sólo cuenta con vehículos pequeños con una capacidad de 10 a 15 pasajeros.

Para diciembre, se prevé la llegada de unidades nuevas,

eléctricas o híbridas, junto con la infraestructura necesaria para instalar paraderos identificados que permitan un ordenamiento de lugares de ascenso y descenso.

El proyecto fue gestado con la participación ciudadana, a través del foro “La Transformación en Movimiento: Tu Ruta Chetumal”, celebrado en julio pasado en la capital quintanarroense. Así, se aplicaron más de 2,300 encuestas, mesas de trabajo y sesiones de enfoque en el transporte público, permitieron diseñar rutas inclusivas, accesibles y seguras, con enfoque de género, tecnología y equidad.

Además se plantearon seis rutas principales para la capital y tres circuitos internos, como parte de la fase piloto.

Se estima que más de 36,000 usuarios serán beneficiados al día con el nuevo sistema de transporte, que incorpora pago electrónico, cámaras de videovigilancia internas conectadas al C5, botones de alerta, accesibilidad universal, regulación normativa y cobertura de hasta el 98 % de la ciudad, con paraderos cada 400 metros para garantizar movilidad accesible y digna.

La Ruta Caribe marca el inicio de una nueva era en la movilidad urbana de Chetumal, con el compromiso de construir un transporte moderno, eficiente, inclusivo y consciente —de acuerdo con el derecho a la ciudad y al servicio público eficiente, informa la Imoveqroo.



Foto: Agencia Reforma

Cae en Matamoros hijo de ‘Tony Tormenta’
Detiene Guardia Tamaulipas en Matamoros a Ezequiel Cárdenas Rivera, “Tormenta Junior”, hijo de Antonio Cárdenas Guillén, ex líder del CDG.

Refuerzan investigación sobre usos del sargazo

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- Con el objetivo de atender uno de los mayores retos ambientales del Caribe, la gobernadora Mara Lezama Espinosa sostuvo una reunión de trabajo con Rosaura Ruiz Gutiérrez, titular de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECIHTI), en la que se definieron dos líneas prioritarias: el análisis integral del sargazo y la instalación de un campus de la Universidad Rosario Castellanos en Cancún, para ampliar la oferta educativa gratuita en la entidad a nivel superior.

Rosaura Ruiz, destacó la importancia de la ciencia como aliada para la toma de decisiones: “La gobernadora tiene muy claro, y qué bueno que lo diga así, que ella depende de los datos que le demos los y las científicas sobre qué es el sargazo, de qué factores depende, su composición, de su biología y genética y hasta los factores como el oleaje que lo lleva a las costas”.

Los y las investigadoras nacionales e internacionales ya tra-



Foto: Especial

la gobernadora Mara Lezama Espinosa sostuvo una reunión de trabajo con Rosaura Ruiz Gutiérrez, titular de la SECIHTI.

bajan en el tema, no sólo por el impacto económico que genera para el turismo, sino también para aprovechar las oportunidades que ofrece este producto; para convertirlo en biodiésel como ya se está planteando aquí o en alimento y otros productos hasta cosméticos, expresó la funcionaria federal.

La mandataria estatal subrayó que esta colaboración representa un paso firme y de forma coordinada con el gobierno federal, para concretar acciones conjuntas que impulsen la ciencia, la

tecnología y la educación como pilares del desarrollo y el aprovechamiento de oportunidades”.

En este encuentro también participó Cristopher Malpica Morales, Director General del Consejo Quintanarroense de Humanidades, Ciencias y Tecnología (COQHICYT) y Oscar Rébora Aguilera, titular de la Secretaría de Ecología y Medio Ambiente (SEMA); así como parte del equipo de la secretaría a nivel federal.

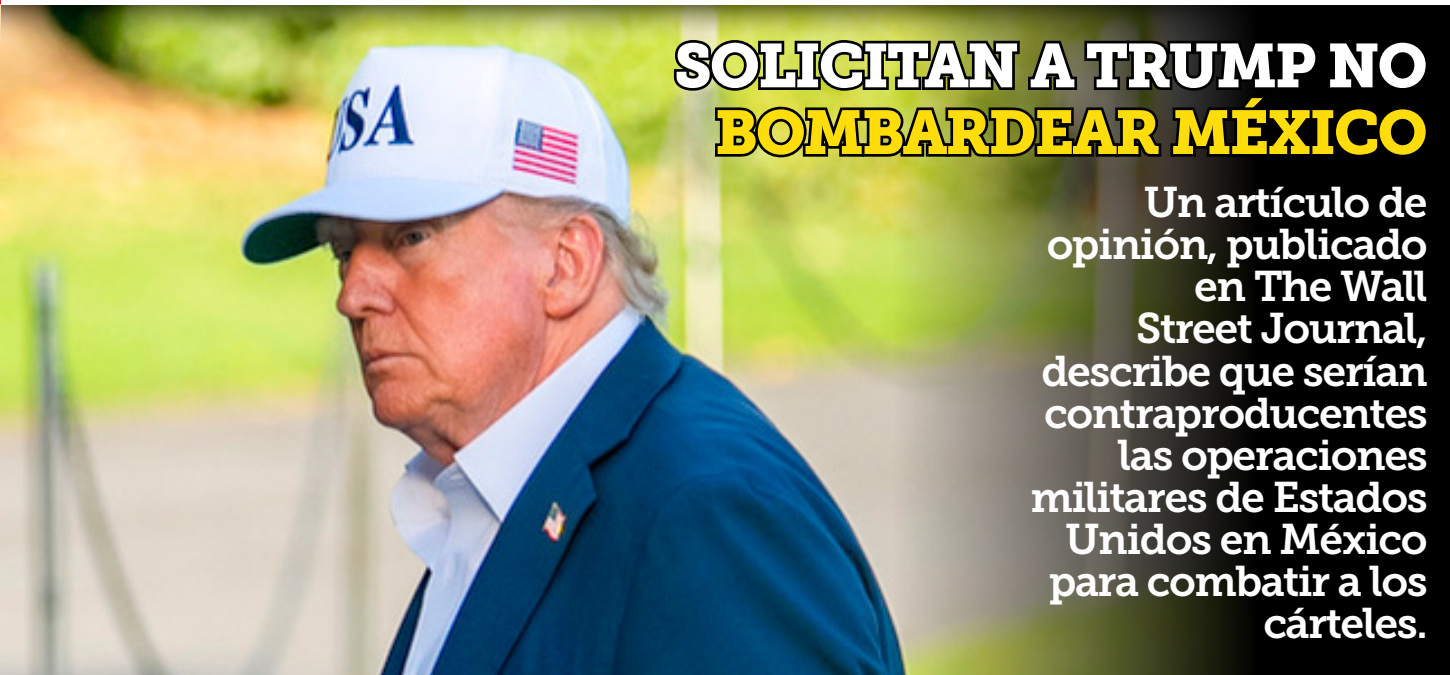
MÁS INFO. lucsdelsiglo.com



Esta semana inician los recorridos de la primera ruta de transporte público en Chetumal.

Foto: Especial

Foto: Agencia Reforma



SOLICITAN A TRUMP NO BOMBARDEAR MÉXICO

Un artículo de opinión, publicado en The Wall Street Journal, describe que serían contraproducentes las operaciones militares de Estados Unidos en México para combatir a los cárteles.



DEL “SÍ, ACEPTO” AL “YA NO TE SOPORTO” ENTRE HUACHO Y CECILIA

COMO en todo matrimonio arreglado, la relación entre el gobernador morenista de Yucatán, **Joaquín “Huacho” Díaz Mena**, y la alcaldesa panista de Mérida, **Cecilia Patrón Laviada**, empezó con sonrisas forzadas, promesas de colaboración y fotos para la posteridad. Pero ya se sabía que eso no iba a durar. Y así fue. La luna de miel apenas y alcanzó para cortar el pastel.

EN AGOSTO de 2024, semanas antes de que cada quien tomara protesta en su respectivo cargo, Huacho y Cecilia protagonizaron su primer acto de “amor político” frente a las cámaras: prometieron coordinación institucional para que Mérida brillara como nunca. Calles, banquetas, agua potable y hasta Centros Renacimiento para los jóvenes. Todo era armonía y buenos deseos. ¡Pura miel!

EN FEBRERO de 2025, cuando aún quedaban algunos pétalos en el ramo, volvieron a reunirse para hablar del **Plan de Desarrollo Urbano**, la movilidad en zonas populares como Ciudad Caucel y proyectos cofinanciados con la federación. Todo parecía avanzar. El público comenzaba a creer que esa unión PAN-Morena, tan improbable como un eclipse en año bisiesto, podía funcionar. Pero ya lo dice el dicho: *amor de políticos, pronto al olvido*.

BASTÓ una mañanera estatal para que el “Huacho” mostrara las primeras señales de hartazgo con su pareja institucional. Y el tema que encendió la mecha fue uno que a los yucatecos les duele... literalmente: **los baches**. En esa conferencia, no fue Huacho directamente —porque para eso están los escuderos— sino **Alaine López Briceño**, titular de la flamante Secretaría de Infraestructura para el Bienestar, quien sacó los trapitos al sol. EN VIVO y a todo color, comparó los costos de bacheo del Estado (**444 pesos por metro cuadrado**) con los del Ayuntamiento de Mérida (**más de 500 pesos**) y, por si fuera poco, dijo que el bacheado estatal es de “mayor calidad y durabilidad”. En buen yucateco: *te cobro menos y lo hago mejor*. ¡Tómala, Ceci! Obviamente, esta declaración no cayó nada bien en el palacio municipal. No hubo respuesta oficial, pero los silencios en política a veces gritan más que los discursos. El idilio terminó. Se acabó la cortesía.

Y COMO si no fuera suficiente con los encontronazos municipales, Huacho también comenzó a arrepentirse de ciertos *romances políticos* propios. Uno de los más incómodos fue su relación con **Miguel Alberto Alcocer**, a quien en abril pasado nombró pomposamente como secretario de **Vinculación Estratégica del Consejo Técnico de Salud Estatal**. Le pidió la foto del recuerdo y hasta lo contempló como el “ungido” para encabezar el IMSS-Bienestar.

TODO un flechazo. De ese enamoramiento de ensueño, Huacho pasó al **desencanto más agrio**. ¿La razón? Miguel Alberto ha sido señalado como **socio del hospital privado Emme Red Hospitalaria (Humanity)**, el mismo donde, junto con su compadre, el rector **Carlos Estrada Pinto** de la Universidad Autónoma de Yucatán, habrían operado una “graciosa transferencia” de **70 millones de pesos** desde la UADY al nosocomio privado, sin licitación, sin transparencia, sin rubor.

A OJOS de Huacho, este combo es venenoso. Estrada Pinto tiene más azul que un mar caribeño y el gober **no lo puede ni ver en pintura**. Ver a Miguel Alberto pasearse del brazo del rector, mientras su nombre suena entre escándalos de corrupción, fue el último clavo en el ataúd de una relación que nació muerta. la alianza entre el PAN meridano y la 4T yucateca fue un experimento fallido. Las diferencias políticas, las rivalidades históricas y los egos en expansión han vuelto a poner a cada quién en su trinchera. Porque aquí, aunque todos digan que quieren lo mejor para Yucatán, **la verdadera batalla es por el control político**, los recursos y, por supuesto, las candidaturas del 2027.



SE BURLA DENZEL WASHINGTON DE LOS ‘FOLLOWERS’ EN REDES

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- Durante una entrevista reciente, el actor Denzel Washington se burló del peso que muchas personas le dan a los “followers” o seguidores en la redes sociales, diciendo que realmente no deberían ser relevantes.

El ganador del Oscar habló esta semana con el medio Complex junto a Spike Lee, quien dirigió su última película, Highest 2 Lowest, una versión moderna de la icónica película de Akira Kurosawa, High and Low.

Durante la charla, la reportera

le preguntó a ambas estrellas qué opinaban de la cultura de la cancelación y si habían considerado alguna vez en sus respectivas carreras “la posibilidad de ser canceladas”, es decir, perder el apoyo del público.

“¿A quién le importa? ¿Qué hizo que el apoyo público fuera tan importante para empezar?”, respondió Washington. La reportera le reiteró que “los seguidores ahora son la moneda corriente” con la que se mide la sociedad.

“No me importa quién siga a quién”, reviró el histrión. “No se puede liderar y seguir a la vez, y no se puede seguir y liderar a

la vez. Yo no sigo a nadie. Sigo al espíritu celestial. Sigo a Dios, no al hombre. Tengo fe en Dios. Tengo esperanza en el hombre, pero mira a tu alrededor, no está funcionando tan bien”.

Washington, quien ya suena para conseguir otra nominación por su película con Lee, trató de calmar los ánimos al bromear que le dolía el pecho por hablar de temas tan banales o que realmente no le interesan.

“No te pueden cancelar si no estás en el juego. Simplemente no juegos”, puntualizó Denzel. “Y a mí me da igual”, añadió Spike.



Foto: Agencia Reforma

■ El actor ganador del Oscar, Denzel Washington, se burló de los ‘followers’ o seguidores, y minimizó a la llamada ‘cultura de la cancelación’.

EL RUGIDO DEL LEÓN

SERGIO LEÓN CERVANTES



“El Tren que Cambiará al Mundo Maya”

La imagen de Claudia Sheinbaum, Bernardo Arévalo y Johnny Briceño reunidos en Calakmul marcará un antes y un después en la historia de Mesoamérica. No fue una foto diplomática más: lo que se anunció puede convertirse en el proyecto de integración más ambicioso de las últimas décadas. Extender el Tren Maya hacia Guatemala y Belice significa pasar de discursos a hechos, de buenas intenciones a infraestructura tangible.

Los números hablan por sí solos. En materia de pasajeros, se calcula que este corredor trinacional podría movilizar entre 5 y 8 millones de personas al año, reduciendo tiempos y costos de viaje hasta en un 30% frente al autobús o al automóvil. Para las familias, esto se traduce en un ahorro anual de 50 millones de dólares, con mayor seguridad y comodidad. En carga, el potencial es mover entre

3 y 5 millones de toneladas cada año, generando un ahorro superior a 60 millones de dólares en logística. El tren consume hasta tres veces menos energía que un camión pesado y abre la puerta a exportaciones más competitivas de café, banano, azúcar, manufacturas ligeras y bienes industriales.

El beneficio ambiental es aún más trascendente. Desplazar transporte carretero por ferroviario permitiría evitar la emisión de entre 150 y 180 mil toneladas de CO₂ anuales, equivalente a sacar de circulación más de 40 mil automóviles. En plena era del cambio climático, un proyecto así coloca a México, Guatemala y Belice como líderes regionales en transporte verde, y los habilita para acceder a financiamiento climático internacional: bonos verdes, fondos multilaterales y créditos concesionales.

¿Y cuánto costaría? Estudios comparativos apuntan que la infraestructura ferroviaria transfron-

teriza podría requerir entre 6,000 y 8,000 millones de dólares, con un horizonte de 6 a 8 años de construcción. A primera vista, la cifra parece enorme; pero, si la medimos contra los beneficios acumulados en las próximas tres décadas —ahorros logísticos, turismo trinacional, menos gasto en carreteras, reducción de accidentes y empleos directos e indirectos— el balance es altamente positivo. Cada dólar invertido podría traducirse en hasta dos o tres dólares de retorno económico y social.

El reto es político. Los periodos de gobierno en México, Guatemala y Belice no siempre coinciden, y un megaproyecto de este tamaño rebasa los sexenios. La historia de América Latina está llena de planes que murieron en el cambio de administración. Para evitarlo, se requiere un acuerdo trinacional transexenal, blindado con participación empresarial, financiamiento multilateral y vigi-

lancia ciudadana. Sólo así se construirá certeza de largo plazo. El papel de la sociedad y de la iniciativa privada será clave: desde impulsar consensos hasta invertir en terminales logísticas, cadenas turísticas y parques industriales que den sustento económico real al tren.

Estamos, pues, ante una oportunidad histórica. No se trata sólo de un tren que conecte tres países; se trata de articular al Mundo Maya como un corredor verde, competitivo y unido, capaz de mirar de frente al siglo XXI. Este tren no sólo moverá pasajeros y mercancías: moverá el futuro, la economía y la esperanza de toda una región.

¡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



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

 [@lucsdelsiglo](#)

 [lucsdelsigloMultimedia](#)
NoticiasLS

 [pitazoyestrategia](#)
pitazoyEstrategia

SEGOB Certificado de Licitud de Título y Contenido a la publicación PERIODISMO VERDAD LUCES DEL SIGLO Certificado No. 16701 Expedient CPRI/3/TC/16/20625 México D.F. A doce de mayo de dos mil dieciséis.

Editora responsable: Norma Madero Jiménez. Número de Certificado de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo otorgado por el Instituto Nacional de Derechos de Autor: Número 04-2016-022517245400 -101. Domicilio de la Publicación: 1 Mza 62, Lote 1, SM 84. Frac. Bahía Azul, Benito Juárez, Quintana Roo. C.P. 77520 Teléfono (998) 207. 7105 Artículos de opinión y análisis firmados, son responsabilidad de los autores y no reflejan necesariamente la opinión de esta casa editorial. PRINTED IN MEXICO/IMPRESO EN MÉXICO

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



Foto: Especial

■ El Colegio de Ingenieros hizo un llamado a las autoridades para que los involucre en la obra pública.

Plantean ingenieros una mayor inclusión

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Para mejorar la calidad y la transparencia en la ejecución de obras públicas en Quintana Roo, los ingenieros hicieron un llamado a las autoridades para que se incluya a los profesionistas locales en la supervisión de los proyectos.

Así lo expresó Julián Ramírez Torres, presidente del Colegio de Ingenieros Mecánicos, Mecatrónicos, Electricistas y Electrónicos del Caribe Mexicano.

Reconoció que el problema no es que una obra cueste más, sino que no se diga desde el principio cuánto costará realmente.

“Si un proyecto comienza con un presupuesto de un peso y termina costando diez, ese aumento debió preverse desde el inicio; con nuestra asesoría, muchos errores se pueden evitar y los costos reducirse hasta 50 por ciento”.

Lamentó que muchos proyectos se ejecuten sin consultas técnicas ni participación ciudadana, lo cual se traduce en presupuestos rebasados y en el uso de materiales desactualizados.

Uno de los principales fallos, añadió, es la utilización de bases de datos obsoletas para calcular costos de materiales, sin considerar las nuevas tecnologías disponibles en el mercado.

Esta falta de actualización ocasiona ajustes constantes durante la obra, lo que provoca retrasos y encarece los proyectos.

“El problema también radica en que muchas obras comienzan sin que la ciudadanía esté informada, sin procesos de consulta pública y sin que los colegios de profesionistas tengamos conocimiento. Eso incrementa las posibilidades de cometer errores”.

El líder del Colegio aclaró que, si bien no se dedican directamente a construir, su labor es brindar apoyo técnico especializado y fomentar buenas prácticas.

Ramírez Torres resaltó la importancia de trabajar de la mano con otras asociaciones y autoridades, al sostener que como colegio buscan sumar esfuerzos, incluso enfrentando adversidades en temas tanto de salud como de infraestructura.

Refirió que con el actual gobierno hemos tenido una mejor relación en comparación con años anteriores, y mantienen su disposición de colaborar, no solo con autoridades, sino también con la ciudadanía.

Sanciona Fiscalización a 300 comerciantes

Carecían establecimientos de licencia vigente, dice la autoridad

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- La Dirección de Fiscalización del municipio ha revisado cerca de 10 mil negocios en lo que va de 2025-2027, como parte del operativo de verificación de licencias de funcionamiento, de los cuales cerca de 300 han sido sancionados.

Así lo informó su titular, Alberto Cobarrubias Cortés, quien expresó que, de cerca de 10 mil negocios revisados, aproximadamente 9 mil 600 cuentan con su licencia vigente, mientras que alrededor de 400 no la tenían al momento de la inspección.

De estos establecimientos que carecían de licencia al momento de la revisión, cerca de 300 han sido sancionados, ya que incumplieron con la prórroga que se les otorga para solventar los problemas con su documentación.

En estos casos, recordó, se



Foto: Especial

■ La Dirección de Fiscalización ha revisado 10 mil negocios como parte del operativo de verificación de licencias.

entrega una inspección y se otorgan 10 días para presentar la licencia; si no se cumple, se aplica

la sanción, cuyo monto depende del giro y tipo de negocio. Posteriormente, se les da un

plazo de 30 días para concluir el procedimiento; actualmente, hay 48 negocios clausurados que no



Foto: Especial

■ El municipio iniciará el próximo 23 de agosto el programa “Arboriza Cancún 2024-2027”.

Alistan arborización; va en zona de calor

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- El municipio iniciará el próximo 23 de agosto el programa “Arboriza Cancún 2024-2027”, con el objetivo de plantar 11 mil árboles durante lo que resta de la actual administración.

Así lo informó la presidenta municipal, Ana Paty Peralta de la Peña, al encabezar la instalación del Comité Municipal de Arborización Urbana.

El director de Ecología, Fernando Haro Salinas, abundó que el plan se desarrollará en siete fases y que la primera etapa se llevará al cabo del 23 de agosto al 22 de noviembre.

Es el periodo en el que se prevé la colocación de 2 mil 750 árboles, aprovechando la temporada de lluvias, que permitirá que los ejemplares se adapten mejor.

La Presidenta Municipal destacó que por primera vez se cuenta con un proyecto integral de arborización urbana.

Explicó que las acciones se concentrarán en zonas con mayor concentración de calor, principalmente ubicadas por la Dirección de Ecología en lo que corresponde a la Zona Norte de la ciudad.

Entre otros puntos, se mencionaron la avenida López Portillo, Parque de la Equidad, avenida Tulum, Villas Otoch Paraíso, avenida Cancún, Privadas La'kin y la Zona Fundacional.

Recordaron que las zonas de alto calor urbano, comúnmente áreas con extensas planchas de concreto, como estacionamientos, no sólo generan impactos ambientales negativos, sino que también inciden en el bienestar social.

Haro Salinas señaló que la

selección de zonas prioritarias se realizó con base en estudios del Instituto Municipal de Planeación (Implan) para identificar “islas de calor” en la ciudad y se plantarán especies nativas como caoba, ceiba, guayacán, chacté, x'kanlol y siricote.

Cabe recordar que, para el programa de arborización de este año, el municipio de Benito Juárez recibió una donación de más de 16 mil árboles provenientes de Yucatán.

Fueron resguardados en el vivero municipal en tanto se definían los puntos de colocación.

Durante la sesión, se aprobaron las fechas de las próximas reuniones ordinarias del Comité: el 2 de diciembre de 2025; 24 de febrero de 2026; 18 de agosto de 2026; 1 de diciembre de 2026; 9 de febrero de 2027 y 15 de junio de 2027.



Foto: Especial

Va Caravana Móvil de Bienestar Animal

La Caravana Móvil de Bienestar Animal ofrecerá esterilizaciones, aplicación de vacunas antirrábicas, desparasitaciones y asesorías médicas veterinarias gratuitas.



Foto: Especial

■ Sólo 20 funcionarios municipales incumplieron con su declaración patrimonial.

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- El contralor municipal, Hilario Timoteo Gutiérrez Valasis, informó que de las 30 personas que quedaron pendientes de entregar su declaración patrimonial este año, sólo 20 no solventaron en el tiempo previsto y ya fueron turnadas al área de investigación.

Este incumplimiento, señaló, podría derivar en sanciones que van desde una amonestación hasta la inhabilitación como servidor público, dependiendo de la gravedad de la omisión, según lo defina la autoridad correspondiente de la investigación.

De acuerdo con Gutiérrez

Valasis, estas medidas buscan garantizar que el servidor público cumpla con su obligación de presentar la declaración anual, como lo establece la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Recordó que, si bien estas 20 personas habrían incumplido, principalmente personal de la Secretaría de Seguridad Ciudadana, en general, de los más de 8 mil 100 trabajadores del municipio, cerca de 99.1 por ciento cumplió en tiempo y forma con esta responsabilidad.

Por lo que respecta al programa “Cruzada Cero Corrupción”, informó que, al cierre de julio, en sus primeros tres meses desde la

entrada en vigor del programa, se han registrado más de 150 quejas, alrededor de 50 por mes.

Del total, alrededor de 75 por ciento corresponden a inconformidades ciudadanas por trámites burocráticos o mala atención, mientras que el resto son denuncias formales.

Sobre las denuncias, declaró que si bien ninguna ha derivado hasta el momento en una sanción, esto se debe a que aún se encuentran en sus procesos de investigación por el área correspondiente.

Gutiérrez Valasis explicó que las quejas se atienden de manera inmediata, canalizándolas a las dependencias responsables, mientras que las denuncias son

han solventado su situación.

El Director señaló que el padrón municipal es de aproximadamente 20 mil negocios, por lo que hasta ahora se ha cubierto la mitad del total. El operativo inició en mayo y se prevé que concluya a finales de año.

Además de las revisiones de licencias, la dependencia mantiene operativos para supervisar el cumplimiento de horarios de funcionamiento, especialmente en horario nocturno.

Cobarrubias Cortés destacó que ha habido una buena aceptación por parte de los empresarios, sin necesidad de sanciones ni clausuras recientes por este motivo.

Las revisiones se realizan tanto en la Zona Hotelera como en la urbana, donde operan alrededor de 150 y 130 negocios, respectivamente, sujetos a esta regulación.

Dijo que el respeto a los horarios ha coincidido con una disminución de incidentes nocturnos, de acuerdo con datos compartidos por la Dirección de Tránsito, lo que refuerza la continuidad de estos operativos.

Piden quitar pronto 80 embarcaciones

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- La Asociación de Náuticos de Quintana Roo informó que persisten diversos pendientes en materia de infraestructura náutica, como, por ejemplo, la necesidad de retirar entre 60 y 80 embarcaciones abandonadas en la laguna de Nichupté.

También la falta de rampas públicas para botado de lanchas, situación crítica en plena temporada de huracanes, explicó Ricardo Muleiro López.

El director de la agrupación indicó que la Capitanía de Puerto ya había iniciado trámites legales para disponer de las embarcaciones, ya que, al tratarse de bienes con propietario, no pueden ser retiradas sin el proceso jurídico correspondiente.

“El proceso legal es necesario para evitar complicaciones, pues no se pueden mover sin autorización, aunque estén abandonadas”.

De acuerdo con el último reporte recibido, la mayoría de las embarcaciones ya cuentan con la liberación legal, y se espera que el gobierno estatal, en coordinación con el municipio, organice su retiro.

El plan contempla su traslado por tierra hacia un sitio adecuado para su disposición final; sin embargo, hasta el momento no se ha dado seguimiento al tema por parte de las autoridades involucradas.

La Asociación confía en que, una vez concluida la temporada vacacional, se retomen las acciones necesarias; la estimación

actual se mantiene entre 60 y 80 embarcaciones sumergidas en la laguna.

Muleiro López indicó que el momento ideal para proceder con el retiro sería cuando finalicen los trabajos del puente Nichupté, ya que actualmente la maquinaria está concentrada en esa obra.

Respecto a la propuesta de reutilizar las embarcaciones como arrecifes artificiales, el director descartó esa opción, al considerar que es inviable ambientalmente.

“La mayoría están hechas de fibra de vidrio, material que no resiste las corrientes marinas y terminaría desintegrándose, convirtiéndose en basura.”

“Además, podrían contener hidrocarburos, aceites u otros contaminantes que afectarían el ecosistema”.

En otro tema, señaló que no ha habido avances en la instalación de una rampa pública en Puerto Juárez, y que la rampa de Tajamar requerirá una rehabilitación considerable una vez concluyan las obras del puente, ya que el patio de maniobras ha sufrido daños.

“No es un problema complicado, seguramente se podrá resolver con facilidad, pero es necesario darle mantenimiento; actualmente no contamos con rampas públicas de botado”.

Añadió que, aunque hay algunas privadas disponibles -algunas gratuitas, otras con tarifa fija-, todas desembocan en la Zona Hotelera de Cancún, lo que genera un grave caos vial debido al tránsito de remolques.



Foto: Especial

■ Los náuticos plantean retirar entre 60 y 80 embarcaciones abandonadas en la Laguna de Nichupté.

Incumplen con la ley unos 20 funcionarios

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- El contralor municipal, Hilario Timoteo Gutiérrez Valasis, informó que de las 30 personas que quedaron pendientes de entregar su declaración patrimonial este año, sólo 20 no solventaron en el tiempo previsto y ya fueron turnadas al área de investigación.

Este incumplimiento, señaló, podría derivar en sanciones que van desde una amonestación hasta la inhabilitación como servidor público, dependiendo de la gravedad de la omisión, según lo defina la autoridad correspondiente de la investigación.

De acuerdo con Gutiérrez

enviadas directamente al área de investigación sin intermediarios.

“Mientras más elementos aporte el ciudadano, más sólida será la integración del informe de presunta responsabilidad administrativa”, señaló.

En cuanto a las acciones para fortalecer el programa, destacó que ya se han entregado aproximadamente 850 gafetes con código QR a servidores públicos que realizan actos de autoridad, como inspectores, notificadores y verificadores de diversas áreas.

La meta inicial es distribuir mil 500 gafetes, los cuales permiten a la ciudadanía verificar la identidad, facultades y datos de contacto del funcionario.



La presidenta Sheinbaum inauguró en Ecatepec la Unidad de Medicina Familiar Número 93 del IMSS.

Reprochan a quienes cuestionan este logro

Ven una *hazaña* bajar la pobreza

Es el menor porcentaje en 40 años; ‘personas viven con mayor bienestar’, afirman

STAFF / AR

ECATEPEC, EDOMEX.- La presidenta Claudia Sheinbaum criticó este domingo a quienes no reconocen lo que consideró es una “hazaña” de la Cuarta Transformación para que 13.4 millones de mexicanos salieran de la pobreza.

De gira en Ecatepec, estado de México, donde inauguró la Unidad de Medicina Familiar Número 93 del IMSS, destacó los datos sobre pobreza del periodo de 2018 a 2024 dados a conocer por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi).

“Hay algunos que no nos quieren, que no están de acuerdo con la Cuarta Transformación, que les es imposible reconocer este resultado”, expresó durante su único evento público del día.

“Y ahora este resultado muestra que la población en situación de pobreza es un porcentaje que es el menor en cuarenta años, es decir, las personas viven con mayor bienestar”.

Sheinbaum Pardo señaló que esa disminución se debe al cambio del modelo de desarrollo, pues ya no se utiliza el modelo “neoliberal” que creía que era mucho mejor que todo fuera privado y que, prácticamente, desapareciera lo público.

“Antes, se destinaban recursos para unos cuantos, hoy se destinan recursos pensando en aquellos que menos tienen”, añadió en su discurso.

Apenas la semana pasada, el

Inegi reflejó en sus datos que la proporción de la población nacional en situación de pobreza registró una disminución durante el pasado sexenio.

Fue empujada principalmente por la mejora del ingreso laboral, la de quienes padecen al menos una carencia social.

El Inegi presentó que la proporción de mexicanos en situación de pobreza pasó de 51.9 millones en 2018 a 38.5 millones en 2024, y en el caso de la pobreza extrema, la cifra bajó de 9.1 millones en 2022 a 7 millones en 2024.

Durante la inauguración que se registró en el oriente de esta entidad, la Presidenta afirmó que se están atendiendo a 10 millones de habitantes que crecieron alrededor de la Ciudad de México, sin la atención necesaria.

“Ecatepec es el tercer municipio con mayor población en todo

el país; el primero hoy es Tijuana, el segundo Iztapalapa (como Alcaldía) y el tercero Ecatepec. Son 1.7 millones de habitantes”, explicó.

Según Zoé Robledo, titular del IMSS, esta unidad del IMSS se dañó con el sismo de 2017, por lo que fue necesario demolerla y volverla a construir con una inversión de 435 millones de pesos, para beneficiar a alrededor de 352 mil personas.

Derechohabientes denunciaron que, ante el cierre parcial de la unidad por los trabajos de demolición, se suspendieron la realización de estudios, por lo cual tuvieron que desembolsar de su propio bolsillo de 800 hasta 1200 pesos por cada análisis.

Durante la inauguración de la nueva unidad del IMSS, además se entregó el decreto que cede el Hospital Oncológico de Ecatepec al gobierno federal.



Beatriz Gutiérrez Müller fijó su residencia en uno de los barrios más exclusivos de Madrid.

Memoria Histórica, creada por decreto de López Obrador, y ejercicio de un presupuesto total de 77.2 millones de pesos.

En 2023, cuando fue derogada sin pena ni gloria, tenía asignados todavía 23.8 millones.

‘ES LIBRE’, DICE ALCALDE

Por su parte, la presidenta nacional de Morena, Luisa María Alcalde Luján, reprochó este domingo las críticas para quien, dijo, “es libre de hacer lo que quiera”.

Dijo que, pese a desconocer si

es cierto el cambio de su residencia, es el colmo que se cuestione de esta forma a la escritora y esposa del ex Presidente.

“Ella es libre de hacer lo que quiera, no sé de primera mano cuáles sean sus deseos, ni dónde esté pensando vivir, pero ella es una mujer extraordinaria y libre. Es el colmo”, reprochó durante un evento en la Alcaldía Coyoacán, con motivo del arranque de los Comités Seccionales de Morena.

La líder del partido oficial añadió que Gutiérrez Müller es víctima de acoso por parte de la Oposición.

Hallan en 5 regiones concentración de litio

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- El director general de Pemex, Víctor Rodríguez Padilla, aseguró que la paraestatal detectó salmueras petroleras con grandes concentraciones de litio en cinco regiones del país.

Indicó que estos yacimientos de litio son similares a los de Bolivia, más factibles de explorar y explotar que el de Sonora, encontrado en 2010.

Una salmuera petrolera es el agua salada que se encuentra asociada a los yacimientos de hidrocarburos y que suele salir junto con el petróleo y el gas natural durante la extracción.

De acuerdo con especialistas, la explotación de litio en salmueras petrolíferas enfrenta complicaciones técnicas, económicas y ambientales que la diferencian de los salares tradicionales o la minería de roca dura.

Además, los costos de extracción son elevados, por lo que se requiere inversión privada, que en el caso mexicano luce complicado, ya que desde el sexenio pasado el litio sólo puede explorarlo y explotarlo el gobierno a través



Foto: Agencia Reforma

El director general de Pemex, Víctor Rodríguez, aseguró que detectaron grandes concentraciones de litio.

de la empresa LitioMx.

Sandra Ortega Lucach, investigadora del Instituto Mexicano del Petróleo (IMP), expuso en una presentación que los principales campos con potencial en litio están en pozos de aguas someras en el sureste del país.

El uso más importante del litio es para baterías de celulares y computadoras, para vehículos eléctricos y sistemas de almacenamiento de energía renovable (solar y eólica).



Foto: Agencia Reforma

El Gobierno de México gastó 387.4 millones de pesos en 15 millones de libros de texto para estudiantes cubanos.

Obsequia 4T a Cuba 15 millones de libros

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- En la administración de Andrés Manuel López Obrador, el gobierno federal gastó más de 387.4 millones de pesos en imprimir 15 millones de libros de texto para los estudiantes cubanos.

Así lo dio a conocer Mexicanos contra la Corrupción y la Impunidad (MCCI), quien obtuvo los documentos.

En esos libros, pagados e impresos por el gobierno del ex presidente, se culpa a Estados Unidos y en particular a Donald Trump de la crisis humanitaria que se vive en la isla.

“El bloqueo impuesto por Estados Unidos contra Cuba a lo largo de más de medio siglo ha provocado cuantiosas pérdidas humanas y materiales”.

Así se lee en la página 222 del libro de Educación Moral y Ciudadanía, de séptimo grado, el cual fue impreso en los talleres oficiales ubicados en Iztapalapa.

En la página 226 del mismo libro se acusa al actual presidente estadounidense de haber sido el más duro contra la isla, en su primer periodo gubernamental.

“Con la administración de Donald Trump, la política de bloqueo se arreció como nunca antes se había visto () y la persecución implacable contra Cuba, ahora por privarla de los suministros de recursos energéticos para ahogarla definitivamente.

“Junto al cerco financiero para privarnos aún más de las fuentes

de financiamiento con las cuales adquirir los suministros y servicios que la economía y la población necesitan, pretende acabar definitivamente con la resistencia del pueblo, pero la respuesta es única: ¡victoria!”, se lee en el libro.

Para la impresión de los materiales, la Comisión Nacional de Libros de Texto Gratuitos (Conaliteg), que depende de la Secretaría de Educación Pública (SEP), realizó un par de contratos con Impresora y Encuadernadora Progreso (Iepsa), que es la imprenta gubernamental.

El costo de 387 millones 454 mil pesos por los libros no incluye los gastos de envío vía marítima a Cuba, que cubrió la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE).

La producción de los materiales educativos se suma a otros apoyos a la Isla que se acrecentaron en la gestión de AMLO y que incluyen el envío de gasolina por parte de Pemex, la contratación de médicos cubanos y la compra de medicamentos, entre otros.

Los libros ensalzan las figuras del Che Guevara y Fidel Castro, que aparecen en todas las materias.

También destacan al ex presidente venezolano Hugo Chávez, a quien señalan como uno de los grandes hombres de la historia.

Los textos incluyen menciones contra Estados Unidos en otras materias, como Biología del mismo grado; ahí acusan al país norteamericano de instrumentar una guerra biológica contra el pueblo cubano.



Luis Cárdenas Palomino, brazo derecho de Genaro García Luna.

Estrena nuevo penal ex mando de Policía

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- Luis Cárdenas Palomino, brazo derecho de Genaro García Luna, fue trasladado del penal del Altiplano, en el Estado de México, al Centro Federal de Rehabilitación Psicosocial (Ceferepsi), en Morelos, para continuar con sus procesos penales.

Cárdenas Palomino, quien fue detenido el 5 de julio de 2021 en

un fraccionamiento de Naucalpan, Estado de México, a la fecha se encuentra sujeto a dos procesos penales.

Uno por el delito de tortura en agravio de Mario Vallarta Cisneros, Sergio Cortés Vallarta, y Eduardo y Ricardo Estrada Granados, tras haberlos capturado el 27 de abril de 2012 en la Alcaldía Iztapalapa.

Los dos primeros son hermano y sobrino de Israel Vallarta, recientemente liberado por

denuncias de secuestro.

El otro por el ilícito de omisión de impedir la introducción al territorio nacional de armas, municiones, cartuchos, explosivos y materiales de uso exclusivo del Ejército, por el caso de tráfico de armas conocido como “Rápido y Furioso”.

El ex colaborador de García Luna también está a la espera de ser imputado por un nuevo caso de tortura en agravio a María Elena Ontiveros Mendoza “La

Güera”, una ex agente de la desaparecida Procuraduría General de la República (PGR) acusada del secuestro del adolescente Fernando Martí.

Fuentes federales confirmaron que, el pasado 30 de julio, el Órgano Administrativo Desconcentrado de Readaptación y Prevención Social reubicó a 60 internos del Altiplano a distintos penales del país.

Uno de ellos fue el ex coordinador de Inteligencia de la des-

aparecida Policía Federal.

El traslado del ex mando policiaco a la prisión ubicada en el municipio de Ayala ocurrió luego de cuatro años de permanecer en Almoloya de Juárez.

Por ser la única prisión federal con servicios médicos y de hospitalización de tercer nivel, al Ceferepsi son remitidos los internos con padecimientos de salud física y psicológica, para brindarles los tratamientos indicados.



■ Sinner llegó a la Final en Cincinnati sin perder un set.

El italiano es el campeón defensor del torneo

Sinner y Alcaraz disputan título en Cincinnati

Es la cuarta final que juegan ambos esta temporada en ATP

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- Este lunes el tenista Jannik Sinner tratará de defender su título del Masters 1000 de Cincinnati, cuando enfrente a Carlos Alcaraz. Esta es la cuarta Final entre estos jugadores en lo que va del 2025. Y es su último juego antes de disputar el último Grand Slam del año: el US Open.

Foto: Tomada de Internet

En 2024, Sinner ganó el campeonato en Cincinnati luego de derrotar a Frances Tiafoe. El líder del ranking mundial tiene 26 triunfos consecutivos en cancha dura.

Para llegar de nuevo a la Final, el italiano ha dejado en el camino a Daniel Elahi Galan, Gabriel Diallo, Adrian Mannarino, Felix Augier Aliassime y Terence Atmane, todo sin perder un set.

Jannik enfrentará por cuarta vez en una Final a Carlos Alcaraz este año. El español ha ganado dos de las tres previas. Sin embargo, el líder de la ATP se llevó la última el mes pasado en Wimbledon.

“Será un partido complicado.

Lo mejor es jugar las finales. Ese es el lugar en el que quiero estar en los torneos”, dijo Sinner.

Del otro lado estará Carlos Alcaraz, quien ha vencido ocho veces al italiano a lo largo de su carrera.

En esta edición del Masters de Cincinnati, el español superó a Damir Dzumhur, Hamad Medjedovic, Luca Nardi, Andrey Rublev y Alexander Zverev.

“Estoy listo para ver lo que hice mal en el último partido (contra Sinner), tendré que ajustar un poco para estar listo”, señaló Carlos, quien ha disputado siete finales consecutivas en lo que va de la temporada 2025.

Pelea mariscal Jaxson Dart por ser titular con Giants

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El novato Jaxson Dart volvió a brillar en la pretemporada con los Giants, durante la victoria 31-12 sobre los Jets. El mariscal de campo gana confianza con cada jugada y pelea el puesto titular contra los veteranos Russell Wilson y Jameis Winston, además del suplente Tommy Devito.

Dart firmó 14 pases completos

de 16 lanzados, con 137 yardas y un touchdown. Al igual que en el partido previo, el quarterback lanzó más de 130 yardas y pudo poner un pase en la zona de anotación.

“Pienso que los chicos estaban haciendo jugadas geniales para mí. Y sólo estaba tratando de distribuir el balón entre los jugadores”, apuntó Jaxson.

El novato fue reclutado por los Giants en la primera ronda como la selección 25 global. Es el primer pasador que reclutan

con el primer pick desde 2019, cuando eligieron a Daniel Jones.

Dart deberá pelear por el primer puesto con veteranos importantes como Russell Wilson, quien dejó a los Steelers a mediados del año y Jameis Winston. A ellos se suma Tommy Devito, quien ha sido titular en algunos juegos previos de las temporadas previas.

Wilson tuvo algunas jugadas ante los Jets, con cuatro pases, 108 yardas y una intercepción,

el mariscal recalcó la importancia de estos encuentros de preparación.

“Para eso son estos juegos (de pretemporada), para mejorar, aprender y trabajar”, recalcó Wilson.

Mientras que Winston hizo seis pases con 110 yardas y Devito firmó tres pases con 55 yardas y sufrió una intercepción.

Los Giants cerrarán la pretemporada contra los Patriots el próximo jueves 21 de agosto.



Foto: Tomada de Internet

■ Las mexicanas repitieron el título tras vencer a Estados Unidos.

Logra bicampeonato México en flag de los ‘World Games’

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La Selección Mexicana de flag football logró el bicampeonato en los World Games, tras vencer 2-1 a Estados Unidos en la final celebrada en Chengdu, China. Con este resultado, las mexicanas ratifican su dominio en esta disciplina que estará en el próximo programa olímpico.

Las jugadoras tricolores no pudieron capitalizar las jugadas grandes que hizo su defensiva y su rival aprovechó para ponerse al frente con un 7-0.

A unos minutos de terminar la primera mitad, México respondió con dos touchdowns, uno de ellos acompañado de una conversión de dos puntos, que le sirvieron para irse al descanso con el

marcador a su favor.

Sin embargo, en el complemento, las estadounidenses (quienes buscaban revancha tras perder la final de los World Games 2022), forzaron los errores de la mariscal de campo mexicana y recuperaron la ventaja.

Con sólo 30 segundos en el reloj, las jugadoras nacionales se lanzaron al ataque y fue gracias a la recepción de Victoria Chávez que México pudo asegurar el título en Chengdu.

De esta manera, la Selección Mexicana de flag football repitió el campeonato hecho en la edición 2022 de los World Games, donde vencieron a Estados Unidos.

Cabe recordar que el flag football estará en el programa de los próximos Juegos Olímpicos de Los Ángeles 2028.



Foto: Tomada de Internet

■ El novato lleva más de 260, yardas en esta pretemporada.

Aúlla el ‘lobo’
El peleador Khamzat Chimaev derrotó por decisión unánime a Dricuss du Plessis y se convirtió en campeón de peso medio en UFC.



Foto: Tomada de Internet

Condena Liga MX violencia en estadios tras la Jornada 5

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La Liga MX condenó los hechos de violencia que se dieron dentro y fuera de algunos estadios, durante la Jornada 5 del Torneo Apertura 2025, en algunos casos involucraron el uso de armas de fuego o agresiones a familiares de futbolistas.

El pasado viernes en el estacionamiento del Estadio Cuauhtémoc se registró una balacera que dio como resultado una víc-

tima fatal, previo al partido entre Puebla y Atlético San Luis.

De acuerdo con las autoridades de Puebla, el conflicto se debió entre organizaciones que pelean el control de puestos ambulantes.

Mientras que el sábado, en el juego de Guadalajara y Juárez, el futbolista de los Bravos, Ángel Saldivar denunció que su familia fue golpeada por un grupo radical. En tanto que en el Estadio Universitario, aficionados de Tigres y América se enfrentaron

a golpes.

“Tras una riña en el Estadio Universitario, en la que no hubo lesionados, las personas fueron puestas a disposición de las autoridades”, indicó la Liga MX en un comunicado.

Sobre la bronca en el Chivas vs Juárez, la liga dijo que “la persona involucrada fue plenamente identificada” y colaborarán para “la averiguación”.

“La Liga MX reitera su rechazo a la violencia dentro y fuera de los estadios”, recalcó en su mensaje.



Foto: Tomada de Internet

■ El fin de semana se registraron hechos violentos fuera de los estadios.

APRENDE A DISTINGUIR

¿Sabías que el chile poblano, el de árbol y la flor de jamaica que compras, podrían no ser mexicanos? Conoce las diferencias

buena
mesa

LUNES 18 / AGOSTO / 2025

INTELIGENCIA
ARTIFICIAL

EL SABOR DEL ALGORITMO

SIMPLIFICA LAS COMPRAS Y EL INVENTARIO, CREA RECETAS, DISEÑA MENÚS Y APOYA EN LA CREATIVIDAD, PERO AÚN NO SABE COCINAR

ADRIANA SIVESTRE

Desde hace un par de años la Inteligencia Artificial (IA) entró hasta la cocina. Según los expertos nunca va a reemplazar a un chef –o tardará muchos años–, pero ha habido un avance significativo en su uso y lo que aporta a un restaurante.

De acuerdo con el doctor en física Eneko Axpe, en su libro *Delicioso Algoritmo*, no solo ha transformado la ciencia y la tecnología, sino que encontró lugar en áreas inesperadas como la gastronomía.

“Aunque puede replicar algunas funciones relacionadas con la lógica, el conocimiento cultural y la resolución de problemas, todas importantes en gastronomía, tiene limitaciones en aspectos como la creatividad, la percepción sensorial y emocional”, afirma.

La primera vez que se aplicó en la cocina fue en 2014, en la plataforma Chef Watson de IBM y ayudaba a los chefs a crear recetas. Esta usaba datos de ingredientes, química de sabores y principios culinarios, pero ya no está activa.

Una década después, Axpe y el chef vasco Eneko Atxa, presentaron el primer menú de alta cocina diseñado por la IA. El experimento surgió dos años antes para saber hasta dónde podía contribuir la tecnología en las experiencias culinarias. Axpe escribió cada prompt, mientras Atxa y su equipo ejecutaron los platillos.

“Cuando Eneko y yo estábamos degustando los platos, le dije: «Me gustan, están ricos». A lo que él me contestó: «Sí, pero les falta lo más importante». «¿Qué?», le pregunté. «Alma», me respondió”, relata en su libro.

PARA USAR
EN LA COCINA

1 Reúne los datos de reseñas, comentarios en redes sociales, ingredientes que quieres utilizar, regionales o de tendencia.

2 Organiza y filtra la información recolectada, y quita lo que no sea relevante.

3 Configura o “entrena” a la IA con prompts claros y sencillos. Para análisis de datos usa aplicaciones como RapidMiner o Google AutoML.

4 Comprueba siempre que la información sea coherente y útil. Una buena opción es Orange (orange.biolab.si)

5 Solicita predicciones de sabores o tendencias de platillos en Tableau Public (public.tableau.com)

6 Implementa los resultados en la cocina.
Fuente: Eduardo Rukos

TÉRMINOS

Algoritmo: el nombre del matemático Al-Juarismi, precursor del álgebra, fue traducido como Algoritmi, de ahí nació la palabra.

IA: en 1955 John McCarthy creó el término, donde artificial se refiere a las máquinas e inteligencia, a la imitación del humano.

APLICACIÓN EN LA COCINA MEXICANA

Nuestro país no se ha quedado atrás, a finales de 2023, Eduardo Rukos, ingeniero y creativo, y el chef Pedro Evia, ambos del restaurante K'u'uk, en Mérida, sirvieron la “Universe Perfect Sauce” creada con IA. La pusieron en su primer menú del 2024 y la siguen sirviendo de cortesía para sus comensales.

“Es una herramienta valiosísima, esta Salsa Universal es

un ejemplo de cómo la hemos usado la IA de una forma creativa. No hay una referencia de otro platillo servido en un restaurante, no estoy diciendo que fuimos los primeros, pero sí es un punto de referencia para que los chefs le pierdan el miedo.

“La aplicación de IA en restaurantes, yo creo que nunca va a llegar a suplir a un cocinero, es solo una herramienta de trabajo.

Tener un apoyo autónomo que te pueda preparar la cocina para que cuando lleguen los chefs ya haya un ambiente cómodo, el aire acondicionado prendido, el horno precalentado, ese tipo de cosas”, explica Eduardo.

Eneko, en su libro, coincide en que la IA puede ofrecer soluciones innovadoras, desde optimización de procesos hasta la creación de recetas complejas. Pero, tiene límites como la creatividad o la inteligencia emocional.

“A medida que la tecnología avanza, es probable que veamos una colaboración más profunda entre chefs e IA, pero creo que (casi) siempre será la mente humana la que aporte lo emocional y sensorial que convierte una comida en una experiencia inolvidable”, afirma Axpe.

12

¿CUÁL ES EL MEJOR QUESO PARA UNTAR?

Si disfrutas el pan con queso, pero no sabes cuál elegir. La buena noticia es que hay muchas opciones

Elige tus favoritos:

BLANCOS:

De textura suave y cremosa, e ideales para untar. Muchos son versiones de queso crema con un contenido de grasa que va del 0 al 10%.

COTTAGE:

Con pequeños gránulos que le dan una textura especial, este queso es bajo el grasa, entre 1 y 2%. Es una alternativa deliciosa.

MARICHUY GARDUÑO

En la cocina, el queso ocupa un lugar muy especial. Hay tantos tipos que se puede elegir uno para cada ocasión. Cuando se trata de botanas o meriendas, algunos están hechos especialmente para extender sobre galletas, pan o tostadas.

Aurora Giribaldi, en su libro *Somos lo que Comemos*, Alimentos Sanadores, explica que el queso se hace al separar el suero de la leche, dando

forma a una masa sólida. Según el tratamiento que reciba, se transforma en distintas variedades. En el caso de los que se untan, sobre todo los frescos, su elaboración es sencilla.

“Todos los quesos que se untan son de un tono blanco y un sabor suave o levemente ácido, pero su contenido de grasa puede variar mucho. Los que se preparan con leche descremada contiene menos del 10% de grasa y suelen ser recomendados en una alimentación equi-

librada. Por otro lado, los quesos de crema, hechos con leche entera y crema, tienen entre 25 y 30%, mientras que el mascarpone, que se elabora solo con crema, puede llegar hasta un 60%”, destaca la autora.

La experta recomienda no confundir los quesos untables con aquellos para fundir, pues estos últimos se elaboran a partir de quesos prensados, que luego se calientan con mantequilla o crema. Además, suelen contener sal, colorantes y aditivos.

■ Batir queso con hierbas y gelatina natural se convierte en mousse.

ADRIANA SILVESTRE

El desarrollo de la Universe's Perfect Sauce comenzó en 2022, cuando empezaron a conocerse los modelos de IA, aunque aún no se podían usar. Así que Eduardo Rukos y su equipo del laboratorio K'u'uk Investigación comenzaron a crear su propio sistema.

“Comenzamos con la idea de hacer una salsa con ingredientes regionales. Usamos un modelo que se llama GAN, en donde le das datos reales y falsos, y los datos se pelean entre sí para generar una forma de trabajo. La parte de la programación la iba a hacer la Universidad de Yucatán, pero apenas íbamos en el 30 o 40% de la recopilación cuando salió Chat Gpt”, recuerda el experto.

Entonces se inscribió, a principios del 2023, y le puso el prompt: la receta de una salsa hecha con, al menos, 90% de ingredientes yucatecos fáciles de encontrar, que pudiera servirse en un restaurante, económica, con baja huella de carbono y que el sabor fuera universal.

“El sistema tardó un poco, pero nos arrojó la receta de una salsa con más de 30 ingredientes, una mezcla de tres salsas distintas. Le pedimos una imagen, una etiqueta y la botella que deberíamos usar para venderla. Luego la replicamos y el sabor es muy natural, así que la hemos puesto en la pizza, el pollo, el pescado, las pastas, y hasta en cocteles. Ahora se la damos a nuestros comensales de cortesía para acompañar un pan y mantequilla”, describe satisfecho el creativo.

DATOS A LA SARTÉN

AHORA QUE EN LA COCINA SE PUEDE EXPERIMENTAR CON IA, LA CREATIVIDAD ES EL LÍMITE. COMIENZA HACIENDO LA RECETA QUE NOS COMPARTIÓ EDUARDO RUKOS

ANTES

En 2018 el enfoque era la automatización mecánica y el restaurante Spyce, ubicado en Boston, Estados Unidos, fue uno de los pioneros en tener una cocina robótica con poca intervención humana.

AHORA

Recientemente, se presentó el restaurante Woohoo, en Dubai, a cargo del chef Aiman, un modelo de IA entrenado para diseñar el menú, el ambiente e, incluso, el servicio.

GRAN ALIADA

Para Rukos ha sido una herramienta valiosa, ahora él y su equipo la aplican en otros proyectos, el más reciente es de tierras comestibles. Recomienda usarla como inspiración y siempre comprobar los datos.

“Que no se acabe la lluvia de ideas dentro de las cocinas y que los practicantes sigan aprendiendo y proponiendo cosas nuevas. Todos buscamos inspiración en algún lado, se vale que sea en un sistema. Cocinar, lo seguiremos haciendo porque la AI dice jitomates, pero el chef decide si son de temporada o del súper”, afirma.

Hay muchas tareas que ya hace, como mejorar la gestión de costos, de reservaciones y de residuos, menús dinámicos, simulación de maridajes y personaliza el servicio. Pero va empezando y no ha alcanzado su máximo potencial

INGREDIENTES:

¼ taza de aceite de pepita de calabaza • 2 dientes de ajo de la región, picados • 2 jitomates guaje medianos o del mercado, pelado y sin semillas • ½ taza de jitomates secos (deshidratados al sol) • 1 cucharadita de recado rojo en pasta • ¼ taza de vinagre de piña artesanal • ¼ taza de miel de abeja melipona • ¼ taza de fermento de maíz nixtamalizado y frijol k'ik' (rojo) • 1 cucharada de salsa estilo Worcestershire yucateca • 1 cucharadita de tomillo de monte

seco • 1 cucharadita de orégano de Valladolid seco • 2 pizcas de pimienta gorda molida • 2 pizcas de sal o cantidad necesaria • ¼ taza de albahaca local fresca • ¼ taza de perejil picado

Para salsa Worcestershire yucateca: 1 cucharada de fermento de frijol k'ik' y maíz fermentado • 1 cucharada de vinagre de caña • 1 cucharadita de miel melipona • 1 pizca de sal • ½ cucharadita de recado negro en pasta • 10 gotas de infusión de charales

PREPARACIÓN:

Para salsa Worcestershire yucateca: En licuadora o molcajete mezcla todos los ingredientes. Rectificar de sal y reservar.

Para completar salsa: Sofreír el ajo en el aceite a fuego bajo. Agregar los jitomates frescos y secos picados, el recado rojo, y cocinar hasta que se suavicen. Añadir el vinagre, la miel, el fermento de maíz y frijol, la salsa tipo Worcestershire yucateca y las especias. Sazonar y cocinar a fuego lento durante 20 minutos y hasta que la

coloración de la salsa se torne roja sangre. Retirar del fuego, incorporar las hierbas frescas y licuar. En caso de querer una textura fina, colar y dejar reposar hasta alcanzar la temperatura ambiente. Guardar en frasco de vidrio.

UNIVERSE'S PERFECT SAUCE

TIEMPO: 30 MIN.
DIFICULTAD: MEDIA



#GASTROAGENDA

Kinoko Omakase

Se trata de una experiencia sensorial de ocho tiempos que rinde homenaje al sabor y simbolismo de los hongos en la cocina japonesa, a través de recetas creadas por la chef Miriam Moriyama. Esta cocinera se inspira en su herencia japonesa y memorias de infancia, en Argentina, para hacer platos únicos con ingredientes de temporada.

Agosto y septiembre ■ **Dónde:** Hyatt Regency. Campos Eliseos 204, Polanco, CDMX. Tel. 55 5083 1234 De Lu a Vi de 13: 00 a 23:00 hrs. ■ **Cuánto:** \$1,250



Fiestas de la Vendimia

En estos viñedos cosechan uvas desde hace 50 años. El proceso inicia de la mano del agrónomo y concluye en las fiestas de la vendimia. No te pierdas de todo lo que tienen preparado en Querétaro: El pisado de uva más grande de México, shows en vivo, recorridos en la bodega, catas y muchas actividades más.

31 de agosto ■ **Dónde:** Viñedos La Redonda. Carr. San Juan del Río a Ezequiel Montes Km 33.5, Ezequiel Montes, Querétaro. ■ **Cuánto:** Entrada gratuita

Cenas con causa

Se trata de una serie de cenas que recorrerán tres ciudades de nuestros País, y se destinarán las ganancias a los programas de protección y desarrollo infantil de Save the Children México. Esta iniciativa refleja el compromiso del chef Lalo García con Save the Children, organización con la que colabora como embajador en la misión de proteger y empoderar a niñas y niños en situación de vulnerabilidad.

■ **21 de agosto:** Cuerno Guadalajara Cuerno Andares, Blvd. Puerto de Hierro, Guadalajara, Jal;
■ **3 de septiembre:** Cuerno CDMX; Restaurante Cuerno, Aristóteles 124, Polanco, CDMX;
■ **9 de septiembre:** Cuerno Calzada, Calz. del Valle 333, Del Valle, San Pedro Garza García, N.L.
■ **Cuánto:** \$2,590 en CDMX \$2190 para Guadalajara y Monterrey

Feria Internacional de la Torta

Este año, el evento cumple 20 años de reunir a miles de personas en torno a un solo protagonista: la deliciosa torta. Para celebrar dos décadas de sabor, cultura y tradición habrá expositores del interior de la República y de otros países con una gran cantidad de propuestas, desde las clásicas, hasta las gourmet. Además de una torta de 90 metros preparada con 50 ingredientes.

Hasta el 17 de agosto. ■ **Dónde:** Alcaldía Venustiano Carranza. Francisco del Paso y Troncoso, CDMX De 12:00 a 20:00 hrs. ■ **Cuánto:** Entrada libre

