



TOMA RITMO

El mexicano Isaac del Toro terminó en el séptimo lugar del Mundial de Ciclismo de Ruta en Ruanda.

PÁG. 6



La presidenta anunció el sábado que Estados Unidos aceptó fortalecer sus esfuerzos para frenar el tráfico de armas.

Acuerdo histórico para frenar armas

STAFF / LUCES DEL SIGLO

MAZATLÁN, SIN.- Durante la primera reunión del comité binacional de seguridad, realizada tras la visita del secretario de Estado de Estados Unidos; Marco Rubio, se acordó que ese país reforzaría los operativos en su propio territorio para frenar el tráfico de armas hacia México, además de que realizarán más inspecciones al flujo sur.

Se llevarán a cabo más pesquisas conjuntas, y habrá intercambio de inteligencia y uso ampliado de herramientas como eTrace y balística forense.

La medida quedó asentada en la nueva Security Implementation Group y en un comunicado bilateral reciente, presumió la presidenta de México, Claudia Sheinbaum, este fin de semana durante la rendición de su primer informe de gobierno en Sinaloa.

La presidenta anunció el sábado que Estados Unidos aceptó fortalecer sus esfuerzos para frenar el tráfico de armas, un reclamo que desde hace años han planteado las autori-

dades nacionales al vecino del norte.

Subrayó "lo primero que se tiene que discutir son las armas que vienen de Estados Unidos a México", dijo ante asistentes en el Centro de Convenciones de Mazatlán, y volvió a repetir que "nunca se había logrado algo de este tipo".

Este acuerdo de armas llega después de semanas de tensión arancelaria, en las que México buscó evitar gravámenes generalizados: la mandataria informó también que no hay aranceles adicionales y que siguen negociaciones con los sectores que; previamente tenían ya asignados un arancel de 30% planteado por Washington que confía se podrá desamentar basados en los lineamientos del Tratado de Libre Comercio de Norteamérica.

En Sinaloa, Sheinbaum recordó que el ingreso ilegal de armas potencia la violencia del crimen organizado, y refrendó la presencia federal sostenida por el Gabinete de Seguridad Nacional, que acude cada 15 días y operan todas las corporaciones en el.

MÁS INFO. lucsdelsiglo.com

Trazan hoja de ruta para transformar el turismo en la Península

Busca UE rescatar el 'corredor Maya'

Invierten europeos € 7 millones para reducir la informalidad laboral

RODOLFO MONTES

VALLADOLID, YUC.- La Unión Europea ha encontrado en la Península de Yucatán un laboratorio vivo para poner en marcha dos de sus proyectos más ambiciosos en México: EU4DecentWork y EU4Equity, iniciativas diseñadas bajo el paraguas del Programa Indicativo Plurianual para las Américas y el Caribe 2021-2027.

La apuesta no es menor: con una inversión conjunta cercana a los siete millones de euros –unos 155 millones de pesos–, el objetivo es atacar dos problemas históricos del país: la informalidad laboral, que afecta a más de la mitad de los trabajadores, y las desigualdades territoriales y fiscales que marcan profundas brechas entre estados y regiones.

En Yucatán y Quintana Roo, la estrategia ha cobrado forma a través de la Mesa Territorial del Corredor Maya, un espacio de trabajo que articula autoridades estatales, federales, actores comunitarios y sector privado.

Desde su instalación en Mérida en junio de 2025, la mesa ha celebrado cuatro reuniones técnicas que han permitido trazar una ruta común para transformar la principal fuente de



La estrategia para combatir la informalidad laboral ha cobrado forma a través de la Mesa Territorial del Corredor Maya

empleo de la región: el turismo.

La primera reunión dejó claro el diagnóstico: la mayoría de quienes trabajan en servicios turísticos lo hacen en condiciones de precariedad, sin seguridad social ni prestaciones, y con un entramado de trámites que desalienta la formalización de cooperativas y pequeños negocios.

La respuesta fue ambiciosa: certificar competencias, crear microseguros para turismo rural, simplificar procedimientos y fortalecer a las MIPYMES del sector.

En agosto, la tercera reunión celebrada en Cancún centró el debate en la inspección laboral y la verificación voluntaria. La idea fue dar a las empresas la posibilidad de evaluar sus propias condiciones de trabajo y obtener beneficios al cumplir la norma, al tiempo que se diseñaba un

Consejo Sectorial de Formación Profesional que vincule directamente la oferta educativa con las necesidades de la hotelería y los servicios turísticos.

Ahí también se abrió el expediente de los trabajadores independientes y de plataformas digitales, hasta ahora invisibles en la seguridad social, con la propuesta de incluirlos en los esquemas del IMSS.

El encuentro más reciente, en Valladolid, trasladó el reflector hacia el turismo comunitario. La sede fue la Universidad del Oriente y el protagonismo lo tuvieron las comunidades mayas. Durante el taller participativo se identificaron las principales barreras que frenan a las cooperativas locales: falta de acceso a financiamiento, ausencia de seguros, trámites

engorrosos y carencia de capacitación técnica.

La conclusión fue clara: el turismo comunitario no puede seguir siendo una actividad marginal ni precaria, debe convertirse en motor de desarrollo y bienestar.

Por parte del gobierno estatal participaron la Secretaría de Fomento Económico y Trabajo y la Secretaría de Fomento Turístico, además de sus contrapartes de Quintana Roo y el ayuntamiento de Valladolid.

En representación de la Unión Europea acudieron Felipe Peña Gómez, coordinador de EU4Equity, y Eduardo Lépre, director de EU4DecentWork. Del lado comunitario estuvo presente la red Co'ox Mayab, que agrupa a cooperativas de turismo rural. El compromiso más visible fue la elaboración de una Hoja de Ruta Regional, un documento que deberá aterrizar las metas y las acciones para que las comunidades locales accedan a empleo digno y sostenible.

Mientras EU4DecentWork, con un presupuesto de dos millones de euros, se concentra en ampliar la formalización, fortalecer inspecciones laborales y promover la protección social, EU4Equity, con cinco millones de euros, busca mejorar la recaudación fiscal y la redistribución de recursos en los estados, bajo un modelo hacendario que apunte a la cohesión social.

MÁS INFO. lucsdelsiglo.com

Epicentro de grandes eventos

En Playa del Carmen, más de mil atletas locales, nacionales e internacionales participarán en la Carrera Atlética Inframundo Race 2025 "Donde las almas corren libres", de 5 y 10 km, el 2 de noviembre próximo.



Supera los 200 mdd turismo médico en QR

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El turismo médico en Quintana Roo atraviesa una etapa de consolidación que lo perfila como uno de los segmentos con mayor potencial económico para el estado.

La llegada de pacientes extranjeros, en especial canadienses y estadounidenses, mantiene un crecimiento sostenido gracias a la combinación de ahorro en costos y la búsqueda de procedimientos estéticos y especializados que encuentran en Cancún y Playa del Carmen un destino accesible y de calidad.

De acuerdo con la Comisión de Turismo Médico de Coparmex, tan solo en el primer semestre de 2025 el arribo de pacientes canadienses creció 22%, mientras que las solicitudes de atención médica aumentaron casi 38%. Este comportamiento responde, en gran medida, a las limitaciones del sistema de salud en Canadá y al costo más elevado de tratamientos en Estados Unidos, lo que convierte a México en una alternativa competitiva y confiable.

El flujo anual en Quintana Roo se estima entre 20 mil y 25 mil pacientes, con una derrama económica que supera los 200 millones de dólares. El gasto promedio por visitante ronda los 12 mil 500 dólares, sin contar el beneficio indirecto en



La llegada de pacientes extranjeros mantiene un crecimiento sostenido.

transporte terrestre, hospedaje y actividades turísticas, pues la estancia promedio se sitúa en 11 a 13 noches.

En comparación con sus países de origen, los visitantes ahorran entre 40% y 70% en procedimientos, lo que representa un incentivo decisivo.

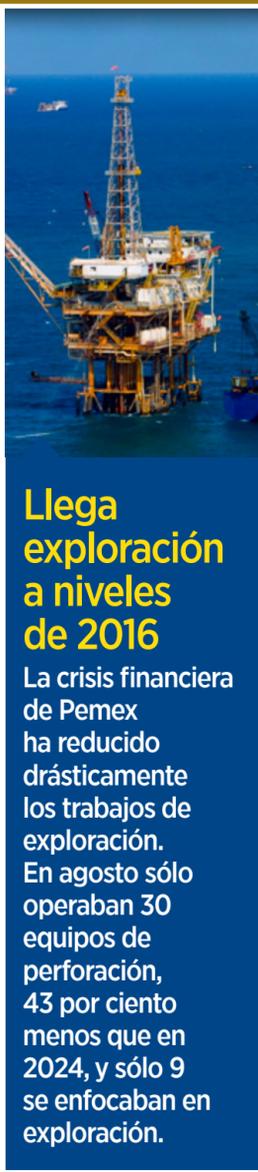
Los tratamientos más solicitados abarcan desde cirugías plásticas y estéticas, hasta odontología, bariátrica y ortopedia, con una creciente demanda en medicina anti-envejecimiento. Esta tendencia ha generado un impacto directo en la diversificación turística,

al abrir un nicho que combina servicios de salud con la oferta de sol y playa que caracteriza al Caribe Mexicano.

No obstante, los desafíos no son menores. Andrés Jurado, presidente de la Comisión de Turismo Médico de Coparmex, subrayó la necesidad de fortalecer la estrategia de promoción para consolidar el segmento. "Aunque clínicas y hospitales han hecho esfuerzos, falta aprovechar la infraestructura de promoción turística del estado para posicionar a Cancún como referente internacional", apuntó.

En este contexto, el próximo 29 de noviembre se llevará a cabo la tercera edición de la Expo Turismo Health and Wellness en el hotel Oasis Pirámide de Cancún. El encuentro reunirá a un centenar de expositores y especialistas de México y el extranjero, con la expectativa de entre 500 y 600 asistentes, para impulsar la vinculación entre proveedores médicos y operadores turísticos.

La combinación de precios competitivos, conectividad aérea y atención personalizada refuerzan a Quintana Roo como uno de los polos más atractivos para el turismo médico en América Latina. De cumplirse las proyecciones, el segmento podría alcanzar un 25% de crecimiento al cierre de 2025, consolidando un modelo en el que la salud se convierte también en motor económico.



Llega exploración a niveles de 2016

La crisis financiera de Pemex ha reducido drásticamente los trabajos de exploración. En agosto sólo operaban 30 equipos de perforación, 43 por ciento menos que en 2024, y sólo 9 se enfocaban en exploración.

Acusa Claudia olvido de corrupción histórica

STAFF / LUCES DEL SIGLO

COLIMA, COL.- En medio del escándalo por el descubrimiento e investigación del contrabando de combustible en aduanas, la presidenta Claudia Sheinbaum acusó que pareciera que algunos medios olvidaron ya la corrupción de los gobiernos neoliberales.

Desde el sexenio de Miguel de la Madrid (1982-1988) hasta el de Enrique Peña Nieto (2012-2018), aseguró, los recursos se los repartieron entre unos cuantos y la pobreza y la desigualdad crecieron como nunca antes, expresó durante uno más de sus discursos para presentar su informe de gobierno en los estados.

"Fueron 36 años de lo que llamamos la oscura noche neoliberal, pero, además, plagada de corrupción. A los medios (de comunicación) ya se les olvidaron los 36 años de corrupción; porque muchos se beneficiaron", señaló.

A inicios de mes, la Fiscalía General de la República (FGR) acusó ante un juez a una red de elementos de la Secretaría de Marina y funcionarios de la Agencia Nacional de Aduanas de México por coludirse con particulares para permitir el ingreso de millones de litros de combustible de contrabando.

Además, siguen los cuestionamientos por parte de los opositores de la cercanía del senador Adán Augusto López con Hernán Bermúdez Requena, presunto líder del grupo criminal "La Barredora"; a quien nombró



La presidenta Claudia Sheinbaum acusó que pareciera que algunos medios olvidaron ya la corrupción de los gobiernos neoliberales.

Secretario de Seguridad Pública durante su gestión como Gobernador de Tabasco.

Por su parte, como introducción la Gobernadora morenista de Colima, Indira Vizcaino, sostuvo que en la Cuarta Transformación la corrupción no tiene cabida y por eso se combate desde que se detecta.

"Al margen de la ley nada, por encima de la ley nadie, o dicho en otras palabras, cero impunidad. Así es como se convierte en realidad, se instrumentalizan los principios básicos de nuestro movimiento.

"Eso es parte de lo que ha hecho nuestra Presidenta, con determinación, con valentía, consolidar la visión básica de nuestro movimiento, porque en la Cuarta Transformación se persigue la corrupción desde el primer indicio, respondiendo así a la confianza del pueblo" aseveró.



EL MILLONARIO QUE SE HACE BOLAS CON LA CALCULADORA

EN POLÍTICA, la aritmética nunca falla... salvo que uno se llame **Adán Augusto López Hernández**, que en su más reciente conferencia de prensa decidió jugar al contador público y terminó pareciendo alumno de primaria atorado con las tablas de multiplicar. Resulta que el flamante Senador de **Morena** salió a "aclarar" el origen de sus millonarios ingresos, tras el escándalo desatado por un reportaje que ventiló que, entre 2023 y 2024, había recibido **79 millones de pesos** de empresas privadas. Y como buen político en apuros, en lugar de despejar dudas, terminó sembrando más.

CON PAPELES recortados, cifras bailando como en feria patronal y una memoria selectiva digna de comediante de carpa, Adán Augusto intentó convencernos de que todo cuadra. El problema es que sus números hacen agua por todos lados. Primero dijo que **en 2023 había ganado poco más de 22 millones** de pesos y que **en 2024 fueron 24 millones**. Hasta ahí, digamos, la cosa suena consistente (aunque a cualquiera le parecería una obscenidad). Pero después, en un acto de prestidigitación verbal, corrigió y aseguró que en realidad fueron **26 millones en 2023** y más de **50 millones en 2024**, lo que sumaría los **78 millones** que, jura y perjuró, declaró ante el SAT.

O SEA, o mintió en la primera versión, o mintió en la segunda. En cualquier caso, el Senador tabasqueño ya no sabe si es millonario mediano o millonario XXL. Y lo mejor: cuando se revisan sus declaraciones patrimoniales en la **Plataforma Nacional de Transparencia**, los ingresos que presume... simplemente no aparecen. Oficialmente, sólo reporta lo que le toca como funcionario público: **131 mil pesos al mes** primero, y luego **625 mil pesos anuales**, cifras que, si acaso, apenas alcanzan para un departamento modesto en la Benito Juárez, no para los vuelos privados y cuentas en Houston que menciona con soltura.

PARA darle "seriedad" a su defensa, Adán Augusto repartió copias de sus declaraciones patrimoniales. Pero, ¡sorpresa!, los documentos estaban recortados, sólo incluían la primera página y —como era de esperarse— en ellas no había rastro de los millones que insiste haber declarado. Es como si alguien tratara de probar que tiene un *Ferrari* mostrando únicamente una foto de las llantas. Y por si fuera poco, el Senador aseguró que todo estaba "disponible para consulta pública", cuando al descargar la información lo único que aparece son hojas en blanco en las casillas de inversiones, empresas y fideicomisos. Transparencia selectiva, le llaman.

POR SUPUESTO, el guion no estaría completo sin un toque de melodrama familiar. Así que el morenista recordó que también recibió una herencia en dólares desde Estados Unidos, tras un juicio larguísimo por inversiones de su difunto padre. Una historia que bien podría conmover, de no ser porque se trata de otro ingreso que tampoco aparece con claridad en las declaraciones oficiales. Y cuando se le señaló que una de las empresas que le transfirió dinero había sido señalada como fantasma, Adán Augusto se lavó las manos como Pilatos: si hubo irregularidades, dijo, es bronca de la empresa, no de él.

LO MISMO con los contratos públicos que esas compañías recibieron en Tabasco mientras él era Gobernador: "Yo no los di", afirmó con toda calma. ¿Quién los dio entonces, el *Espíritu Santo*? Porque, según él, un Gobernador no se mete en esas cosas tan menores como decidir a quién se le otorgan contratos millonarios. En resumen, lo que vimos fue un despliegue de gimnasia verbal: un Senador que pasa de 22 a 26, luego a 50, y termina en 78 millones como quien cambia de opinión sobre el menú del día.

CON TANTO enredo, Adán Augusto parece haber inventado un nuevo deporte nacional: la contabilidad creativa, esa en la que las cifras son elásticas y siempre se acomodan a conveniencia. Lo único claro, después de su "explicación", es que los millones existen. Lo que no existe es una versión coherente sobre de dónde salieron y cómo se reportaron. Pero, bueno, en la política mexicana siempre hay espacio para la magia: donde faltan 31 millones, sobran explicaciones.

HUELE A AZUFRE



HABLA JENNIFER LOPEZ SOBRE SU SEPARACIÓN

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- La actriz Jennifer Lopez se sinceró sobre su separación de su ex marido Ben Affleck, calificando su mediático divorcio como uno de los capítulos más importantes de su vida.

Los comentarios los hizo en el programa CBS News Sunday Morning de este domingo, mientras promovía su último proyecto, la película *El Beso de la Mujer Araña*, cinta que, curiosamente, produce Affleck. El musical se estrenó en Sundance

en enero pasado, el mismo mes en que se formalizó su divorcio.

"Sinceramente, debo decir que fue lo mejor que me ha pasado. Porque me cambió... no me cambió, me ayudó a crecer como necesitaba crecer. A ser más consciente de mí misma. Creo que soy una persona diferente ahora que el año pasado", aseguró Lopez.

La cantante admitió que trabajar en la película mientras lidiaba con el fin de su matrimonio fue abrumador.

"Fue duro. Fue una época muy difícil. Era difícil no pensar

en cosas. Fueron los mejores y los peores momentos, en cierto modo", continuó Lopez.

"Cada momento en el set, cada momento que interpretaba este papel, era tan feliz, y luego, en casa, era como si no fuera la mejor época. Pensaba: '¿Cómo puedo reconciliarme con esto?'. Pero uno lo supera".

La cantante y actriz siempre ha sido muy abierta sobre su relación con Affleck. Se conocieron en 2002, se separaron en 2004 y posteriormente tuvieron otras parejas. Lopez se casó con Marc

Anthony, con quien tiene dos gemelos, Max y Emme, mientras que Affleck se casó con Jennifer Garner y tienen tres hijos: Violet, Seraphina y Samuel.

Lopez dijo que la película, coprotagonizada por Diego Luna y Tonatiuh y que se estrena en cines de EU el 10 de octubre, también conecta con su infancia.

"Crecí con musicales. A mi madre le encantaban los musicales, así que vi todos los musicales imaginables. Era una fanática... le encantaba cantar y bailar en la sala, y a mí también", recordó.



Foto: Agencia Reforma

■ Jennifer Lopez se sinceró sobre su separación de Ben Affleck.

EL RUGIDO DEL LEÓN

SERGIO LEÓN CERVANTES



Fe y Turismo

Cada año más de 300 millones de personas viajan por motivos religiosos, con una derrama global que supera los 250 mil millones de dólares. No se trata de moda: es convicción. El musulmán que peregrina a La Meca, el judío que busca rutas kosher, el hindú o Hare Krishna que acude al Kumbh Mela, el budista que visita Bodhi Gaya. Y lo más relevante: viajan incluso en crisis económicas, porque no es ocio, es obligación espiritual.

Los números son contundentes: el turismo musulmán proyecta US\$230 mil millones para 2030, con Arabia Saudita captando ya US\$12 mil millones al año solo por el Hajj. India genera US\$20 mil millones en semanas con el Kumbh Mela. Israel, con el turismo kosher, y los circuitos budistas de

Asia, elevan el gasto per cápita gracias a servicios especializados.

¿Dónde queda México, y en particular Quintana Roo? Hoy nuestro estado depende de sol y playa, pero estos viajeros no buscan broncearse. Lo que piden es otra cosa: comida kosher o halal certificada, menús vegetarianos estrictos, espacios de oración, seguridad cultural y experiencias de espiritualidad auténtica.

Aquí está la oportunidad: si Quintana Roo captara apenas un 1% del turismo religioso mundial, estaríamos hablando de más de 2,500 millones de dólares adicionales cada año, suficientes para detonar miles de empleos, cadenas de proveeduría local y recaudación fiscal. En un contexto de desaceleración económica global y baja en gasto turístico,

este segmento puede ser la gran diferenciación económica-turística que necesitamos.

No es necesario transformar todo el estado. Podemos especializar dos o tres municipios —por ejemplo, Tulum como destino espiritual con retiros budistas, Cancún con certificaciones halal y kosher para captar al mercado islámico y judío, y Chetumal como hub hindú/Hare Krishna por su vínculo caribeño—. Cada municipio con identidad clara, generando un producto único y complementario.

El rol es compartido:

• Gobierno: abrir programas de certificación kosher y halal, y promover a Quintana Roo como destino "faith-friendly".

• Empresarios: invertir en capacitación,

infraestructura y alianzas con comunidades internacionales.

• Sociedad y academia: sensibilizar, generar conocimiento y diseñar proyectos piloto que prueben el modelo.

El turismo religioso no es sólo fe: es economía, empleo y estabilidad. Si Quintana Roo se atreve a innovar, podríamos diversificar nuestro futuro y asegurar un crecimiento sostenido en medio de la incertidumbre global.

¡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

	PRESIDENTE † Norma Madero Jiménez	SOCIAL MEDIA Jaqueline Gómez	DISEÑO EDITORIAL Gilberto Herrera	
	DIRECTOR GENERAL Agustín Ambríz	REDACCIÓN Marco Antonio Barrera Jesús Sierra Jesualdo Lammoglia		
	EDITOR EN JEFE Sergio Guzmán			

<http://www.lucesdelsiglo.com>

lucsdelsiglomultimedia
lucplus

lucsdelsiglomultimedia
lucplus

lucssports

@lucsdelsiglo

lucsdelsigloMultimedia
NoticiasLS

LucesCamaraChuc
PitazoyEstrategia

pitazoyestrategia



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.





Foto: Ignacio Calva

El secretario general del ayuntamiento de Puerto Morelos, Jesús Espinoza Payán.

Avanzan el muelle de Puerto Morelos

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- La ampliación del muelle de Puerto Morelos lleva un avance del 75 por ciento, y la obra restante se planea terminar con recursos de saneamiento ambiental del municipio, el próximo año.

El secretario general del ayuntamiento del municipio de creación más reciente en Quintana Roo, Jesús Espinoza Payán, explicó que el muelle, de 114 metros lineales, recibe un flujo aproximado de 5 mil personas al mes.

La cantidad de visitantes aumenta en temporada alta que convierte a esa infraestructura en un punto clave para el sector náutico, pescadores, embarcaciones turísticas y a la propia comunidad.

El funcionario municipal detalló que, como parte de los proyectos contemplados, se prevé la construcción de un gazebo que sirva como sede del Registro Civil para la celebración de bodas frente al mar.

"En Puerto Morelos se realizan más de 40 bodas mensuales, muchas en hoteles y otras en oficinas; por eso la comunidad ha pedido un espacio alternativo que permitirá diversificar la oferta de locaciones", señaló.

Los trabajos forman parte de la concesión de 10 años que recibieron de la secretaria de Marina, para el cual se están pagando mensualmente los permisos a la dependencia federal y la Capitanía de Puerto.

Además, comentó, se le efectúan revisiones constantes cada seis meses para verificar que se cumpla con los permisos, los seguros, las luces de navegación y el mantenimiento del muelle.

La obra tiene una inversión aproximada de 6.7 millones de pesos, está considerada por la Contraloría como un proyecto bien planeado, con permisos y normativas ambientales cumplidas, gracias a la supervisión de obras públicas municipales.

En materia ambiental, Jesús Espinoza Payán destacó que el muelle no se construye con ferrocemento, sino con madera certificada, y durante las labores se implementaron mallas de protección para evitar residuos en el mar.

Además, de retirar troncos y maderas dañadas por huracanes anteriores, cuyo mismo procedimiento se aplicará en la siguiente etapa de construcción.

"Es una obra pensada no solo para el sector náutico, sino también para la comunidad y los turistas, que busca generar beneficios económicos, sociales y ambientales", afirmó.

Obtiene al menos 25 galardones en diversos segmentos

Resplandece Quintana Roo en los World Travel Awards

Por primera vez, Cancún fue sede en entrega de los óscar del turismo

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La entidad quintanarroense resplandeció en la gala World Travel Awards para Latinoamérica 2025 que se celebró por primera vez en Cancún, al obtener al menos 25 galardones en los diversos segmentos.

En el marco del Día Mundial del Turismo, y con la presencia de la gobernadora Mara Lezama Espinosa y el presidente y fundador de los World Travel Awards, Graham Cooke, este destino vacacional fue sede de la entrega de los óscar del turismo.

Con los premios se reconoce a quienes con talento, visión y compromiso han llevado a la industria turística a niveles extraordinarios.

Se distinguió a Cancún como destino líder de reuniones y conferencias en México y Centroamérica como destino líder en México, destino de playa líder en México y Centroamérica, y destino líder de viajes de negocios en México y Centroamérica.

Cozumel, como destino de playa en México; Puerto Morelos, destino líder de turismo de aventura en México; Isla Mujeres, destino isleño líder en México y Centroamérica, y Tulum, destino más romántico de México y Centroamérica.

A nombre de los World Travel Awards, Graham Cooke entregó a la gobernadora Mara Lezama el premio Contribución Destacada a la Industria de Viajes y Turismo, por impulsar al turismo y ser una líder ejemplar de la industria turística.

Entre los ganadores de los distintivos se encuentran el Hilton Cancún Mar Caribe All-Inclusive Resort, como resort todo incluido líder en México; Dreams Vista Cancún Golf & Spa Resort, resort familiar líder en México, y Atelier Playa Mujeres, hotel de conferencias líder en México, y Al BT Playa del Carmen, como destino líder de escapadas urbanas en México y Centroamérica.

Al Marriott Cancún, An All-Inclusive Resort, nuevo resort líder



Foto: Especial

En la edición Latinoamérica 2025 asistió la gobernadora Mara Lezama Espinosa.

en México; Hyatt Ziva Cancún, resort de playa líder en México; La Casa de la Playa, hotel boutique líder en México, y BT WhatToDoinCancun.com, agencia de viajes líder en México.

Además, Destination México, compañía líder en gestión de destinos en México; Xcaret, operador de tours de aventura líder en México; Ekinox Tours, operador de tours de aventura líder en México y Centroamérica, y Grand Fiesta Americana Coral Beach Cancún, hotel de conferencias líder en México y Centroamérica.

Igualmente, Sandos Caracol Eco Resort, hotel ecológico líder en México y Centroamérica; Sandos Caracol Aquapark, parque acuático líder en México y Centroamérica, y la Ruta de los Cenotes de Puerto Morelos, atracción turística de naturaleza líder en México.

Otros premios fueron para Ava Resort Cancún, resort todo incluido de lujo líder en México y Centroamérica; BT Extreme Adventure Cancún, atracción turística de aventura líder en México y atracción turística de aventura líder en México y Centroamérica, y el Aeropuerto Internacional de Cancún, aeropuerto líder en México y Centroamérica.

Este evento fue engalanado con una pasarela de prendas elaboradas por las manos mágicas de las artesanas y artesanos de

las comunidades mayas, con las que Quintana Roo impone moda. Participaron bordadoras de Xpichil, de Felipe Carrillo Puerto, y de Tulum.

Impulsado por la gobernadora del estado, esta pasarela fue muy aplaudida, pues las artesanas estuvieron junto con sus creadores. Entre ellos, Hilario Poot, de Tulum y con reconocimiento internacional.

Mara Lezama explicó que esta labor artesanal es de origen millenario y ha pasado de generación en generación, tanto en técnica como en colorido y estilos.

"Estoy muy orgullosa del trabajo que realizan las y los artesanos de Quintana Roo. Los adultos enseñan a las niñas y niños el bordado de estas bellas prendas", afirmó.

Los World Travel Awards estuvo enmarcada en la cultura Maya, pues una ceremonia tradicional marcó el inicio del evento.

Mara Lezama expresó su satisfacción que Quintana Roo lleve acumulados 83 galardones, lo que confirma que somos un destino de excelencia y que nuestra hospitalidad, calidad de servicio y nuestra belleza natural son reconocidas en el mundo entero.

Recordó que este año Quintana Roo compitió en nominaciones de gran relevancia como Destino de Playa Líder en México y Centroamérica, Destino Urbano

para Escapadas, Destino de Viajes de Negocios, y Destino de Reuniones y Conferencias.

"Cancún, Riviera Maya, Playa del Carmen, Tulum, Cozumel, Holbox e Isla Mujeres se encuentran entre los lugares que han puesto en alto el nombre de Quintana Roo. La sola lista de nominaciones refleja la diversidad de nuestra oferta y el compromiso de nuestra gente para mantenernos como referentes internacionales" expresó la titular del Ejecutivo.

Ante la presencia del presidente y fundador de los World Travel Awards, Graham Cooke, y de la subsecretaria de Turismo del Gobierno de México, Nathalie Desplas Puel, la gobernadora afirmó que la diversificación del turismo en Quintana Roo se refleja en Maya Ka'an, un proyecto que crece con fuerza porque ofrece experiencias auténticas en comunidades mayas, donde el turismo se convierte en desarrollo directo y en bienestar para las familias.

"En Maya Ka'an, dijo, no solo se vive la naturaleza en su máxima expresión, también se fortalecen las raíces culturales y se abre un horizonte de oportunidades para las nuevas generaciones".

La mandataria aseguró que este gobierno diferente, humanista con corazón feminista, está transformando la visión

del turismo.

"Antes se pensaba sólo en términos económicos, hoy lo entendemos también como una dimensión social. Es un instrumento de justicia, de inclusión y de equidad. El turismo no solo trae visitantes, también construye escuelas, fortalece hospitales, mejora infraestructura y abre caminos de desarrollo regional" explicó.

Como resultado de ello, dio a conocer que gracias a esta actividad se ha reducido la pobreza, hoy Quintana Roo es el estado del sur sureste con menor proporción de personas en esa condición y uno de los que más ha avanzado en reducirla en todo el país.

Mara Lezama agradeció a los organizadores de este evento, al sector turístico, a empresarios y empresarias, a trabajadores y trabajadoras, y a todos los que conforman esta cadena de valor. A las embajadas y representaciones internacionales y cuya presencia muestra la confianza que existe en Quintana Roo y en la hospitalidad de México.

La entrega de estos premios tuvo la participación de la presidenta municipal de Benito Juárez, Ana Paty Peralta de la Peña, y del secretario de Turismo de Benito Juárez, Juan Pablo de Zulueta.

Hubo invitados y diplomáticos de Colombia, Paraguay, Perú, Argentina, Honduras, El Salvador, Belice, Costa Rica y Panamá.

La gobernadora Mara Lezama estuvo acompañada de la presidenta honoraria del DIF Quintana Roo, Verónica Lezama Espinosa; el diputado Renán Sánchez Tajonar, presidente del Congreso del Estado; el magistrado Heyden Cebada Rivas, presidente del Tribunal Superior de Justicia, y la senadora Anahí González.

Además, del subsecretario de Promoción y Operación Turística, Andrés Aguilar Becerril; el director del Consejo de Promoción Turística, Andrés Martínez Reynoso, y la diputada Euterpe Alicia Gutiérrez Valasis, presidenta de la Comisión de Turismo y Asuntos Internacionales.

También, Atenea Gómez Ricalde, presidenta municipal de Isla Mujeres, Blanca Merari Tzui, presidenta municipal de Puerto Morelos y José Luis Chacón, presidente municipal de Cozumel.

Gana Isla Mujeres destino de Isla líder

STAFF / LUCES DEL SIGLO

ISLA MUJERES, Q. ROO.- Por segunda vez, Isla Mujeres fue galardonada en los premios World Travel Awards en la categoría destino de Isla líder en México y Centroamérica, al ser elegida por viajeros de todo el mundo.

La presidenta municipal Atenea Gómez Ricalde recibió el galardón de la edición 2025 de manos del reconocido influencer Alan por el mundo.

La entrega se realizó durante una gala encabezada por la gobernadora de Quintana Roo, Mara Lezama Espinosa, y el presidente y fundador de los Premios World Travel Awards, Mr. Graham Cooke.

La alcaldesa isleña celebró con gran entusiasmo el reconocimiento otorgado a Isla Mujeres durante los premios considera-

dos como los "Oscar del turismo" del mundo.

"Este premio lo celebramos con el corazón, porque demuestra que en Isla Mujeres estamos haciendo las cosas bien. Somos un Pueblo Mágico que enamora por su belleza natural, pero sobre todo por la calidez de nuestra gente", destacó la alcaldesa.

Este distintivo reafirma el lugar de Isla Mujeres como uno de los destinos turísticos más importantes del mundo, al ser reconocido una vez más en esta categoría internacional.

La distinción es resultado del trabajo constante del gobierno municipal encabezado por Atenea Gómez Ricalde, quien impulsa acciones para preservar la riqueza natural de la Isla.

El objetivo es mantenerla como un destino limpio, seguro y ordenado, y al mismo tiempo fortalecer un modelo de turismo



Foto: Especial

Demuestra que estamos haciendo las cosas bien, dijo la alcaldesa Atenea Gómez Ricalde.

sostenible que coloca en el centro a la gente y a su bienestar.

Durante la ceremonia, la presidenta municipal destacó que este logro fue posible gracias a la suma de esfuerzos entre sociedad y gobierno, que día a día trabajan por hacer de Isla Mujeres un lugar que enamora a visitantes de todo el mundo.

La alcaldesa señaló que Isla

Mujeres se ha consolidado como un referente turístico internacional por su hospitalidad, sus playas de arena blanca, su mar de aguas turquesas y la calidez de su gente, que brindan una experiencia única e inolvidable a quienes llegan a conocerla.

Atenea Gómez destacó que cada reconocimiento internacional motiva a redoblar esfuerzos

para seguir con el desarrollo turístico en orden, respeto al medio ambiente y visión de futuro.

En 2022, Isla Mujeres fue distinguida con este mismo galardón, un logro que marcó un parteaguas en la proyección internacional del destino y que hoy se consolida con este nuevo premio que coloca a la isla nuevamente ante los ojos del mundo.

Invade 'Pokemanía' a Cancún

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- El destino vacacional de Cancún se transformó en la capital mundial de los entrenadores Pokémon al ser sede del "Pokémon City Safari", el fin de semana pasado.

Miles de jugadores de México y todo el mundo se dieron cita en esta ciudad quintanarroense, incluidos aquellos participantes provenientes de California, Reino Unido y España, incluso de Sudamérica.

Es la primera vez que el "City Safari" se celebra en este destino

turístico de Quintana Roo, y la segunda edición del evento en México.

Antes tuvo un éxito rotundo en la Ciudad de México en 2023, donde más de 30 mil personas participaron en la jornada.

Aunque para Cancún no se tiene una cantidad exacta de participantes, se estima que, más de 10 mil jugadores recorrieron los cinco puntos principales de la actividad, tan sólo el sábado pasado.

El evento que atrajo la atención de locales y visitantes se desarrolló en un ambiente de

camaradería y diversión, en el que los entrenadores de todo el mundo se unieron para capturar Pokémon y obtener estampas en sus pasaportes.

Igualmente, para intercambiar experiencias, capturar y participar en intensas raids (redadas), en cuyos eventos especiales de hasta 20 jugadores lucharon juntos contra los poderosos Pokémon de gimnasio.

Los cinco puntos de actividad se convirtieron en centros de atracción en Cancún, dentro de un "rally" en el que los participantes pudieron conseguir seis

estampas exclusivas.

Los puntos fueron la central camionera ADO, el Parque de las Palapas, la marina Puerto Cancún, Playa Langosta y dos módulos ubicados en Plaza la Isla.

El evento incluyó las diversas "Poképaradas", que fueron estatuas temáticas repartidas por la ciudad, algunos módulos de carga para teléfonos móviles y hasta una recreación de un gimnasio Pokémon en Playa Langosta.

MÁS INFO. lucsdelsiglo.com



Foto: Ignacio Calva

Hubo cinco puntos de actividad convertidos en centros de atracción.



Foto: Agencia Reforma

■ Faltan aún por cubrir mil 173 millones de metros cúbicos.

Por vencer plazo de agua con EU

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- A 27 días de que venza el plazo para cubrir la cuota quinquenal de agua del Río Bravo que México debe aportar a los Estados Unidos, faltan aún por cubrir mil 173 millones de metros cúbicos. El faltante representa 54 por ciento del compromiso establecido en el tratado bilateral de 1944.

Y el país está aún lejos incluso de cubrir el aporte mínimo que ofreció en abril pasado.

México había entregado 985 millones de metros cúbicos de la cuota de dos mil 158 millones, de acuerdo con datos de la Comisión Internacional de Límites y Aguas (CILIA), al 22 de septiembre.

Una tercera parte de ese volumen, 33.8 por ciento, fue aportada a partir de abril de este año, mes en el que arrieron las presiones desde el gobierno de Estados Unidos para cumplir con el aporte fijado en el tratado.

El 28 de abril, ambos países suscribieron un acuerdo para atender el rezago de México en la entrega de líquido del Río Bravo.

México se comprometió a aportar, antes del 24 de octubre, día en el que concluye el ciclo 36 de entrega, entre 400 y 518 millones de metros cúbicos.

El volumen implicaba concluir el ciclo con entre mil 054.5 y mil 172.5 millones de metros cúbicos entregados.

Faltarían ahora 69.5 millones de metros cúbicos para cumplir con el ofrecimiento mínimo, un volumen superior al entregado en todo 2023.

En ese entonces, las secretarías de Relaciones Exteriores, Agricultura y Medio Ambiente indicaron que el acuerdo al que

llegaron México y Estados Unidos para cumplir la cuota se estableció con base en amplios análisis técnicos para determinar la disponibilidad del agua en la cuenca del Río Bravo.

Al 23 de septiembre, las 11 presas que almacenan agua de los seis afluentes del Río Bravo, de los que procede el agua que se entrega, registraban niveles de llenado que iban de 22.5 por ciento en el embalse Venustiano Carranza, en Coahuila, a 100 por ciento en La Fragua, Coahuila.

Las presas con mayor capacidad registraban los siguientes niveles de almacenamiento: La Boquilla, Chihuahua, 34.2 por ciento; Francisco I. Madero, Chihuahua, 65.4, y Luis L. León (El Granero), Chihuahua, 52.

En tanto, la presa internacional La Amistad registraba el 25 de septiembre un nivel de llenado de 25.1 por ciento, y la presa Falcón uno de 11.6 por ciento.

De concluir el actual ciclo con un volumen entregado menor a la cuota establecida en el tratado, sería la cuarta ocasión en los últimos 28 años.

México concluyó los ciclos 25 (1992-1997) y 26 (1997-2002) con adeudos de agua a EU por condiciones de sequía severa en la cuenca del Río Bravo, que cubrió en el ciclo 27 (2002-2007).

Entre 2007 y 2019 se registraron condiciones excepcionales de disponibilidad de agua en la cuenca, por lo que seis ciclos (del 28 al 33) concluyeron anticipadamente, como lo prevé el tratado, al llenarse las presas internacionales La Amistad y Falcón.

En el ciclo 34 (2010-2015) imperó de nueva cuenta la sequía y México concluyó con déficit de entregas de 324 millones de metros cúbicos de agua, que fueron cubiertos en el ciclo 36 (2015-2020).

Anuncian los gabinetes de seguridad

Crean grupo antihuachicol

Se acordó en la visita del secretario de Estado del país del norte, Marco Rubio

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- Los gabinetes de seguridad de México y Estados Unidos anunciaron la creación de un grupo de trabajo para prevenir el huachicol, entre otras acciones, informó la secretaria de Relaciones Exteriores (SRE).

El anuncio se hizo en el marco de la reunión inaugural del Grupo de Implementación de Seguridad México-Estados Unidos, como parte del Programa de Cooperación de Seguridad Fronteriza y Aplicación de la Ley.

La creación del grupo fue acordada durante la reciente visita del secretario de Estado del país del norte, Marco Rubio.

“Se anunció la creación de un grupo de trabajo bilateral para combatir las finanzas ilícitas transfronterizas.

“Así como cooperar en materia de decomiso civil de activos



Foto: Especial

■ Como parte del Programa de Cooperación de Seguridad Fronteriza y Aplicación de la Ley.

y mejorar la coordinación para prevenir el robo de combustible, acciones fundamentales para desarticular a las organizaciones criminales transnacionales al cortar sus fuentes de financiamiento”, indicó la cancillería.

En esta primera reunión, apuntó la SRE, se avanzó la cooperación para compartir información entre autoridades aduanales sobre manifiestos de carga.

Esto, además de perfilar las acciones para intensificar el entrenamiento de elementos de ambos países en materia de seguridad.

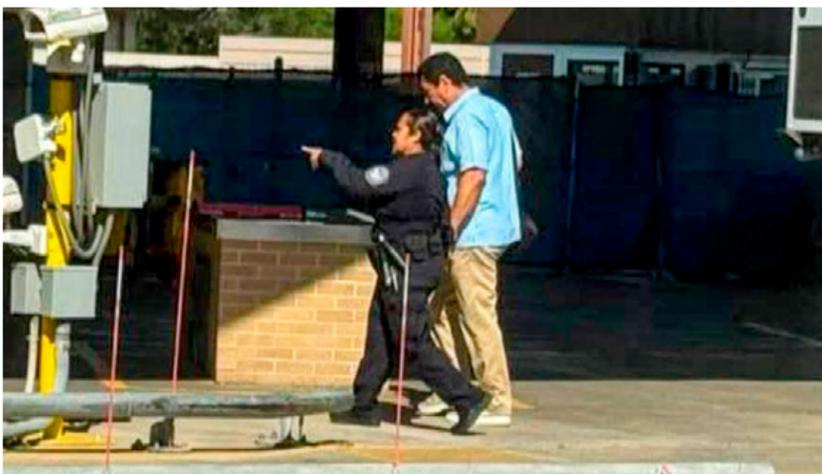
Durante la reunión del viernes, se informó además sobre la puesta en marcha de la “Misión cortafuegos: Iniciativa unidos contra el tráfico de armas de fuego”, enfocada a atender el trasiego irregular de armamento.



Foto: Especial

Rescatan migrantes en Chiapas

En siete cateos simultáneos, la Secretaría de Marina, en coordinación con otras autoridades federales y estatales, detuvo a cuatro personas que tenían plagiados a 16 migrantes en la región sur de Chiapas, el pasado sábado.



■ El legislador federal morenista Mario López Hernández.

Retienen a diputado y cancelan su visa

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- El diputado federal morenista Mario López Hernández fue retenido durante 14 horas por agentes fronterizos estadounidenses en un puente que conecta Matamoros, Tamaulipas, con Brownsville, Texas.

Ayer por la mañana fue regresado a México, pero con su visa cancelada; fuentes conocedoras de la operación de la Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza (CBP) de Estados Unidos coincidieron en que es inusual una

retención tan prolongada como la que se aplicó al también exalcalde de Matamoros.

Luego de que en un comunicado buscó negar la situación, acusando “rumores”, López Hernández reconoció la retención y que le quitaron la visa.

No obstante, rechazó que los agentes se la retiraron porque estaba “muy maltratada” y debía renovarla.

Conduciendo sin acompañantes su camioneta blindada blanca, el legislador llegó a las

21:00 horas del viernes al cruce Matamoros-Brownsville, donde fue ingresado con su unidad a una zona de inspección y, finalmente, fue llevado a un área privada para ser interrogado.

Después de las 10:00 horas de ayer, agentes de la CBP lo llevaron a la salida del puente para que regresara a México, lo que quedó registrado en fotos y videos.

En abril, el alcalde de Matamoros, Alberto Granados, también de Morena, negó las versiones de que le retiraron su visa, no obstante, nunca mostró el documento.

Detienen a un jefe de ‘La Familia Michoacana’

STAFF / AR

JILOTEPEC, EDOMEX.- Bryan Antonio García Luna, de 27 años de edad y considerado jefe de plaza de La Familia Michoacana en el norte del estado de México, fue detenido en un operativo federal en posesión de un arma de fuego y dosis de cristal.

El gabinete de seguridad federal informó que la detención se registró este fin de semana, cuando García Luna, señalado como objetivo prioritario, así como otro sujeto identificado como Edgar de Jesús Ramos, de 25 años, transitaban por el municipio de Jilotepec, en zonas cercanas a límites con Hidalgo y Querétaro.

“Durante despliegues estratégicos realizados sobre la carretera Soyaniquilpan-Jilotepec a la altura del kilómetro 0+500, en la localidad del Xhitey, los efectivos de seguridad identificaron una camioneta de color blanco, sin placas de circulación.

“Los tripulantes, al percatarse de la presencia de las autoridades, emprendieron la huida; para descartar alguna conducta ilícita se inició una persecución que culminó metros más adelante, donde fueron detenidos”, se relató oficialmente.

“Al realizar una revisión apegada al protocolo de actuación, los agentes hallaron un arma de

fuego corta, un cargador, cartuchos útiles, 79 dosis de cristal, una báscula gramera y dos teléfonos celulares”.

A García Luna lo relacionan con homicidios, secuestros, extorsiones, robo de vehículos de carga y narcomenudeo en Soyaniquilpan, Jilotepec, Aculco, Polotitlán y Acambay.

También en la participación del plagio de un líder de taxistas en Jilotepec el 22 de julio pasado.

En esa región de Jilotepec, en agosto pasado, familiares de taxistas realizaron el bloqueo de la autopista México-Querétaro para exigir a las autoridades atender el asedio de “La Familia Michoacana” en contra de taxistas de la zona.

Provocó que estuvieran desaparecidos durante varias horas los transportistas Carlos Cornelio Ortega y Cristóbal Govea.

CAE ‘LA GÜERA’

Mientras tanto, en un golpe continuo a la estructura delictiva conocida como “La Chokiza”, efectivos de la secretaria de Marina (Semar) y de la policía metropolitana de Ecatepec detuvieron a Zulma “N”, alias “La Güera”, señalada como la presunta líderesa de la organización criminal.

La Marina informó que también detuvieron a un cómplice, Carlos Andrés “N”, ambos de nacionalidad colombiana.

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



Foto: Especial

■ Participan más de 70 artistas con baja visión y ceguera.

Alistan Festival AsombrArte

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- Las personas con discapacidad visual no sólo pueden conducirse por el mundo y vivir existencias plenas, algunas también pintan las más bellas estampas, cautivan con la música que entonan y arrancan carcajadas arriba del escenario.

Este tres, cuatro y cinco de octubre, más de 70 artistas con baja visión y ceguera participarán en la segunda edición del Festival AsombrArte, a realizarse en la Biblioteca Vasconcelos.

Angélica Lenz, fundadora y coordinadora del encuentro, aspira a que visibilizar su talento y aporte como creadores permita superar los perniciosos estigmas sociales.

“Yo sé de niños que han sido rechazados tanto de escuelas públicas como privadas por tener discapacidad visual; o de personas que si están bien capacitadas, pero cuando entran a una entrevista de trabajo con bastón, automáticamente son descartados.

“Además de gente que vive muy aislada, muy encerrada, sin salir de casa”, refiere Lenz, tanatóloga y conferencista, en entrevista telefónica.

“Todo eso es generado porque hay muchas barreras causadas por la sociedad, no por la discapacidad, entonces, yo lo que quiero demostrar es que realmente no hay límites.

“O sea, la discapacidad visual no es realmente lo que nos limita, lo que nos limita es la falta de oportunidades”, agrega la también escritora con baja visión profunda debido a una enfermedad degenerativa de la retina.

Luego del éxito conseguido el año pasado, cuando el debut del festival convocó a alrededor de mil 200 visitantes en Plaza Loreto, los organizadores de AsombrArte estiman ahora una potencial asistencia de hasta 10 mil personas a lo largo de los tres días de actividad en la biblioteca enclavada en Buenavista.

Pintura, escultura, fotografía, música, danza, teatro y presentaciones de libros, entre otras disciplinas, son parte de lo que contempla este encuentro.

El Comité de Selección está compuesto por personas con discapacidad visual, y desde su primera edición incluyó a creativos que habían impresionado a Angélica Lenz.

“Ese asombro hacia esas capacidades, hacia ese talento, fue el que me motivó a decir: ‘Hijole, esto lo tiene que conocer la gente’.

“Entre más me meto en esto, más talento descubro”, añade la tanatóloga que brinda acompañamiento a personas en su proceso de pérdida de visión.

“Para mostrar todo lo que hay, se requeriría una semana completa de presentaciones y exposición”.

Un distintivo importante en esta ocasión es que el programa no está limitado únicamente a artistas, sino que se han incluido figuras dedicadas a la actividad física, como un destacado atleta de tiro con arco o la bailarina de pole dance Mildred Larios.

“Este año, a diferencia del pasado, va a haber deporte también. Va a haber una demostración de crossfit a ciegas”, ilustra Angélica Lenz.

Además de tener todo el material en braille y con audio-descripción, AsombrArte también contará con intérpretes de lengua de señas mexicana y chalecos sensoriales para que las personas con discapacidad auditiva puedan sentir la música.

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



Los Broncos han perdido dos juegos por una patada.

Denver y Cincinnati cierran la Semana 4

STAFF /
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La Semana 4 de la NFL concluye este lunes, cuando los Broncos reciban a los Bengals. El equipo de Denver arrastra dos derrotas y quiere cortar la mala racha en casa. Mientras que Cincinnati deberá ganar confianza con su mariscal suplente, Jake Browning de nueva cuenta en los controles de la ofensiva.

Los Broncos tienen un juego ganado y dos perdidos en este arranque de temporada, cifras que los dejan en el tercer lugar de la división Oeste en la Confe-

rencia Americana.

Denver venció 20-12 a Tennessee en la Semana 1 y luego cayó 28-29 ante Indianápolis y después 20-23 contra los Chargers. Cabe mencionar que en sus dos descabros, el equipo llegó con ventaja al último cuarto y dejó ir el triunfo.

A pesar de eso, los Broncos son el equipo que más veces captura al mariscal de campo rival, con 12 sacks, algo que deberá preocupar a su rival.

Los Bengals tienen una marca de 2-1 y lideran el Norte en la Americana, tras vencer a los Browns (17-16) y los Jaguars

(31-27). Pero cayeron 10-48 contra los Vikings.

Tras la lesión del quarterback Joe Burrow, Jake Browning tomó su lugar y marcha con 381 yardas y tres touchdowns, el problema está en las tres intercepciones y cuatro capturas que ha sufrido en sólo dos partidos.

Cincinnati ha perdido hasta 55 yardas en esta campaña debido a sacks contra de sus mariscales de campo.

El juego entre Broncos y Bengals de esta Semana 4 será este lunes a las 19:15 horas (tiempo de Quintana Roo) en el Empower Field at Mile High en Denver.

Foto: Tomada de Internet

Las iguanas vencieron al Tapatio en la Jornada 9 Impone Cancún FC récord de victorias al hilo como local

El equipo sólo ha permitido dos goles luego de ocho partidos

STAFF /
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El Cancún FC venció por la mínima al Tapatio en la Jornada 9 del Apertura 2025 y por primera vez en su historia consiguió cuatro victorias al hilo como local. Las 'iguanas' se mantienen como sublíderes del torneo y presumen de la mejor defensiva.

Con un solitario gol de Brayan

Trejo a los 37 minutos del primer tiempo, el equipo del director técnico Miguel Bravo se puso al frente en el marcador, a pesar de los intentos de José Rodríguez para ampliar la ventaja, el marcador permaneció 1-0 a favor de los locales.

Tapatio trató de responder con unos disparos al arco de Christopher Andrade, quien mantuvo su portería en cero por octava ocasión en el torneo.

Cancún FC logró su cuarta victoria consecutiva en el Estadio Andrés Quintana Roo, tras comenzar el Apertura 2025 con una victoria 3-0 sobre Tlaxcala, después goleó 5-0 al Atlético More-

lia, seguido de un triunfo por la mínima frente a Venados y ahora otro 1-0 sobre la filial de las Chivas.

Con este resultado, las iguanas llegan a 19 unidades, con 13 goles a favor y sólo dos en contra, a sólo un punto del líder Jaiba Brava, que es el único club invicto en este torneo.

El colombiano José Rodríguez es el goleador del equipo, con cinco anotaciones en esta campaña.

La próxima semana los can-cunenses saldrán para enfrentar a Atlético La Paz, en el Estadio Guaycura, por la Jornada 10, a las 22:00 horas (tiempo de Quintana Roo).



Los cancanenses enfrenarán a Xalapa en la siguiente ronda.

Foto: Tomada de Internet

Avanza El Calor a 'play in' en LNBP

STAFF /
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El Calor de Cancún avanzó a la fase de play in en la Liga Nacional de Baloncesto Profesional (LNBP) y enfrentará a los Halcones de Xalapa. A pesar de que cerró la campaña con un récord negativo y sufrió dos derrotas consecutivas como local, en el Poliforum, los cancanenses clasificaron a la ronda de eliminación directa en su segunda

temporada dentro del circuito.

La franquicia de Quintana Roo cerró con 39 puntos, producto de sus 11 juegos ganados y 17 perdidos, con un promedio de 81.6 puntos en promedio a la ofensiva por juego, pero el equipo concedió 83.6 unidades por partido.

El jugador más destacado para El Calor fue Hesslier Guillent, el base promedió 5.2 asistencias, por lo que está en el Top 5 de la LNBP en este departamento.

Los dirigidos por 'Pepe' Pidal

perdieron sus dos últimos partidos de la temporada, ante el campeón vigente, Diablos Rojos del México, en el Poliforum de Cancún.

Los cancanenses se quedaron cortos en el primer encuentro, en un marcador de 71-73 y cerraron la campaña con un segundo descabro por 83-84.

Su rival en el play in será Xalapa. Los Halcones finalizaron en el lugar siete de la tabla general. La serie comenzará el próximo 2 de octubre en Veracruz.



Foto: Tomada de Internet

Rumbo a California

El veterano Al Holford firmó un contrato por dos temporadas con los Warriors, con opción de renovar una campaña más.

Isaac del Toro alcanzó el Top 10 en Mundial de Ciclismo de Ruta

STAFF /
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El ciclista Isaac del Toro finalizó en el Top 10 del Mundial de Ciclismo de Ruta, que se realizó en Kigali, Ruanda. El mexicano es el primer competidor no europeo en alcanzar el séptimo puesto de la competencia y por ratos peleó por el primer lugar.

El circuito era de 267.5 kilómetros y se convirtió en un reto importante para todos, debido a los desniveles que presentó la ruta. El mexicano terminó en un tiempo de seis horas, 28 minutos y siete segundos, a poco más de seis minutos del primer lugar, el primer lugar fue para el esloveno Tadej Pogacar, su compañero en el equipo UAE Team Emirates.

El ciclista de 21 años mantuvo el ritmo al veterano por 40 kilómetros, sin embargo este se despegó y dominó el tramo final de la carrera.

"(Pogacar) me dijo que tengo que seguir creciendo y esforzando, yo lo felicité. Es una persona que respeto y admiro, estoy trabajando para acercarme a él", comentó el mexicano, quien pla-



Los cancanenses hilaron por primera vez cuatro triunfos en casa.

Foto: Tomada de Internet



El ciclista mexicano finalizó en el séptimo lugar de la prueba en Ruanda.

Foto: Tomada de Internet

ticó con el ganador.

El belga Remco Evenepoel y el irlandés Bean Healy completaron el podio, al llegar en el segundo

y tercer lugar, respectivamente.

"Quería demostrar que corríamos para ganar. Obviamente no tenía nivel para hacer 260 kiló-

metros, tuve problemas del estómago y bajé el ritmo. Es un nivel increíble que tuvo el podio hoy", dijo del Toro.



PAN DE FERIA

Delicia preparada en las provincias de todo el País, en especial, para sus celebraciones

MARICHUY GARDUÑO

Símbolo de la riqueza culinaria de muchas regiones de México el pan de fiesta es delicioso e irresistible. Esta categoría incluye una gran variedad de formas y estilos que se disfrutaban durante ferias, celebraciones y fiestas patronales, y cuya forma y decoración cambian según la región.

Datos de Larousse Cocina menciona que en San Juan Huactzinco y San Juan Totolac, Tlaxcala, estos panes llaman la atención por su tamaño y forma: largos, con trazos cruzados y un toque de ajonjolí, hechos con harina de trigo y huevo. Su aroma es rico y chopeado en una taza de chocolate, se vuelve una gran experiencia gastronómica.

RAÍCES ANCESTRALES

El libro El Pan Nuestro de Cada Día, de Sonia Iglesias y Cabrera, destaca que no se sabe cuándo apareció esta variedad de pan. Sin embargo, la autora sugiere que probablemente fue en los años de la Colonia, ya que las fiestas patronales comenzaron poco después de la fundación de la Nueva Ciudad de México, cuando se celebró el primer Paseo del Pendón en honor a San Hipólito, su santo patrón.

HECHO CURIOSO

Para preservar su frescura y agregarle sabor, se envuelve en hojas de zapote o plátano.

buena mesa

LUNES 29 / SEPTIEMBRE / 2025

TESORO MEXICANO

Cada 29 de septiembre festejamos al maíz, la semilla más importante de nuestra alimentación. Descubre cómo honrarlo no solo conociendo su sabor auténtico, sino consumiéndolo de forma responsable y pagando siempre el precio justo

SEPTIEMBRE

MES PATRIO

VARIEDADES MEXICANAS

- ◆ **Pluma.** De aroma penetrante. El cultivo óptimo es con sombra natural y uso mínimo de agroquímicos.
- ◆ **Arábica.** Es la más producida a nivel mundial. Sus granos son de color verde intenso y contienen poca cafeína.
- ◆ **Robusta.** La más empleada en bebidas solubles. Su sabor es intenso por su alto contenido de cafeína.
- ◆ **Criollo.** Se ha adaptado bien al territorio mexicano. Se cosecha bajo sombra.
- ◆ **Maragogipe.** Variedad arábica de grano grande y sabor suave. Es originaria de Brasil.

TIPOS DE TOSTADO

- ◆ **Ligero:** alto contenido de cafeína y sabor ácido.
- ◆ **Americano:** alto grado de cafeína y sabor acaramelado.
- ◆ **Francés:** aroma intenso y sabor ahumado.
- Italiano:** poca cafeína y alto grado de tueste.

CAFÉ

INSPIRACIÓN en una taza

Cualquier momento del día es bueno para detenerse, respirar profundo y tomar un sorbo de este aromático y ligeramente amargo elixir

ADRIANA SILVESTRE

Negro o con leche, helado o caliente, con arte sencillo o 3D en la espuma, en platillos dulces o salados hay muchas maneras de tomar café, por eso lo celebramos el 1 de octubre. Como bebida es considerada la segunda más consumida en el mundo y, de acuerdo con datos oficiales, México es el onceavo productor a nivel mundial.

Hay diversas teorías acerca del origen de la semilla, en el libro "La hora del café", los autores afirman que la leyenda más conocida es la de Kaldi de Etiopía que observó que sus cabras se volvían más activas con el fruto del cafeto.

"A partir de entonces, los pobladores comenzaron a ingerir los granos macerados. Algunos relatos mencionan la costumbre de preparar infusiones con las hojas de esta planta", afirman en el documento.

Llegó al continente americano a principios del siglo 18, gracias a los franceses, la primera planta la sembraron en una isla de las Antillas y para 1726 tuvieron la primera cosecha. En la República Mexicana el productor más importante es Chiapas, seguido por estados como Veracruz, Puebla y nueve más.

DE ALTURA

El grano proviene del cafeto, de la familia de las rubiáceas. De acuerdo con Álvaro Carrasco, productor de café en Jitotol, Chiapas, aunque las plantas pueden llegar a medir entre cuatro y seis metros de altura hay que cuidar que sean compactas.

"Después de tres años empiezas a tener una buena semilla. El mejor clima es el frío, pero hay que fertilizar la planta. Cuando entendemos que necesita nutrientes, le tienes que dar esa combinación para que crezca bien", afirma el experto.

Por otro lado, la altitud de la siembra determina su aroma y acidez. Registros de la PROFECO, mencionan que entre más altura, mayor calidad. A partir de 1,200 metros sobre el nivel del mar, es café de estricta altura; de 900 a 1,200 metros, es de altura; y de 600 a 900, es fino lavado.

"El cafeto primero se llena de flores blancas, luego salen las cerezas y esperamos la maduración para elegir, esto tarda hasta nueve meses", afirma Carrasco.

Los siguientes pasos son despulpado, secado y empaquetado. Después se tuesta y se muele.

¿CÓMO ELEGIR?

En cuanto al sabor, Álvaro, quien también es experto tostador y juez en concursos, asegura que es amargo por naturaleza, algo más parecido a la toronja.

"En los 80 se acostumbraba acompañar el café con un cigarro porque era muy comercial, eran tostados oscuros que sabían a cenizas. Estaban mal hechos, hoy se busca un buen sabor que ya no necesite de endulzantes".

"Tiene que ser balanceado, si sabe a una sola nota, eso no está bien. Debe tener amargor, una acidez que no sea agresiva,

un poco de dulzor y buena fragancia o aroma. Ese balance en el cuerpo te va a dejar un retrogusto agradable en el paladar", afirma el experto de Toboe Café.

Y a la hora de comprar, la PROFECO recomienda que el empaque diga de dónde viene: país, estado, municipio, finca. De preferencia, que también incluya datos de la especie y variedad del cafeto y la fecha de tostado.



¿UN cafecito?

BREWBREWCHATA

- ◆ **PORCIONES:** 1
- ◆ **TIEMPO:** 5 MINUTOS
- ◆ **DIFICULTAD:** SENCILLA

INGREDIENTES:
 Hielos, cantidad necesaria
 + 3 oz. de horchata
 + 1/2 oz. de cold brew
 + 1/2 oz. de crema irlandesa
 + 1 ramita de canela
 + Canela en polvo al gusto

PREPARACIÓN:
 Poner en un vaso los hielos, la horchata y el cold brew. Revolver e integrar la crema irlandesa. Volver a mover y adornar con canela al gusto.
Al estilo de Luis Javier Torres de Brew Brew Café

CAFÉ DE OLLA

- ◆ **PORCIONES:** 6
- ◆ **TIEMPO:** 20 MINUTOS
- ◆ **DIFICULTAD:** SENCILLA

INGREDIENTES:
 1 lt. de agua + 1 o 2 clavos de olor + Piloncillo, al gusto + 1 rama de canela + 1 trozo de cáscara de naranja + 50 gr. de café de molido (medio-grueso)

PREPARACIÓN:
 En una olla, hervir el agua a fuego alto. Agregar el piloncillo y la canela. Dejar hervir hasta que se disuelva bien. Añadir el clavo y la cáscara de naranja para más aroma. Apagar y dejar reposar por 4 minutos. Agregar el café molido. Dejar infundir de 3 a 5 minutos sin prender el fuego. Colar con un colador fino o con manta de cielo y servir caliente.
Al estilo del barista Christian Carrasco de Toboe Café

MEZCALITA DE CAFÉ

- ◆ **PORCIONES:** 1
- ◆ **TIEMPO:** 5 MINUTOS
- ◆ **DIFICULTAD:** SENCILLA

INGREDIENTES:
 Chile piquín en polvo al gusto (opcional)
 + Hielos, cantidad necesaria
 + 1/2 oz. de mezcal
 + 1/2 oz. de cold brew
 + 3/4 de oz. de jarabe
 + 3/4 de oz. de jugo de limón
 + 1 rebanada de naranja

PREPARACIÓN:
 Escarchar un vaso con chile piquín y llenar con hielos. Agregar mezcal, cold brew, jarabe y jugo de limón. Revolver bien. Adornar con rebanada de naranja. Disfrutar.
Al estilo de Luis Javier Torres de Brew Brew Café

TIRAMISÙ

- ◆ **PORCIONES:** 6
- ◆ **TIEMPO:** 4 HORAS
- ◆ **DIFICULTAD:** MEDIA

INGREDIENTES:
 4 yemas de huevo
 + 2 claras de huevo
 + 150 gr. de azúcar glas
 + 400 gr. de queso mascarpone
 + 200 gr. de bizcochos soletilla
 + 175 ml. de café espresso frío
 + 200 gr. de chocolate negro rallado (opcional)
 + Cacao en polvo para espolvorear

PREPARACIÓN:
 Separar las claras de las yemas, montar las claras a punto de nieve. En otro bowl batir las yemas con el azúcar glas hasta que la textura sea espumosa y ligera. Incorporar poco a poco el queso mascarpone y las yemas con movimientos envolventes hasta obtener una crema ligera. Reservar. Acomodar una capa de bizcochos en un molde. Remojarlos con el café frío, hay que hacerlo rápido para que no se deshagan o solo untarlos. Cubrir

con la crema, espolvorear un poco de chocolate rallado y hacer varias capas, hasta que se acabe la crema. Al terminar, espolvorear cacao y refrigerar durante tres horas. Después del tiempo indicado, sacar del frío y servir.
Al estilo del libro Il Cucchiario d'Argento

Después de tostarlo y molerlo, el grano llega a su transformación final. Sus aromas y sabores se expresan en bebidas clásicas, cocteles y postres que marcan diferentes momentos del día, pero que, además, son fáciles de preparar. Aquí te dejamos algunas opciones para experimentar en casa.

ADRIANA SILVESTRE



Rock n' Baga: Un viaje a los 80s y 90s en Bagatelle

Bagatelle Mexico City presenta Rock n' Baga, noches que reviven los 80s y 90s con shows tributo a grandes leyendas —como Michael Jackson o Freddie Mercury— en un ambiente chic, acompañado de su propuesta culinaria francesa mediterránea que convierte cada instante en una celebración.

#GASTROAGENDA



Festival cultural de café y chocolate

Esta muestra culinaria incluye los productos mexicanos que nos identifican ante el mundo. La sede será el Museo Nacional de las Culturas Populares donde se realizará una de las tradiciones más arraigadas de México.

10, 11 y 12 de octubre.

- **Dónde:** Av. Miguel Hidalgo 289, Del Carmen, Coyoacán, CDMX.
- **De 11:00 a 19:00 hrs.**
- **Cuánto:** Entrada libre

Feria de la Tostada de Cotija

En el pueblo mágico de Cotija, en Michoacán, se realizará esta muestra de la amplia riqueza gastronómica de la región, incluyendo el queso que lleva su nombre. Para este año los expertos prepararán tostadas de, para este año se tiene confirmada la participación de que harán tostadas de tinga, cueritos, hígado, entre otras.

Del 25 al 28 de septiembre ■ **Dónde:** Plaza principal de Cotija.
 ■ De las 8:00 a las 15:00 hrs. ■ **Cuánto:** tostadas desde \$35



MÁS EVENTOS



French Tuesday

Havre 77, el restaurante francés del chef Lalo García y referente de esta cocina en la Ciudad de México, presenta French Tuesday. Se trata de una celebración mensual que busca convertirse en el punto de encuentro predilecto de la comunidad francesa de la capital.

A partir del 30 de septiembre y cada último martes de mes ■ **Dónde:** Havre 77, Juárez, CDMX
 ■ **Cuánto:** Precios por platillo

Omakase de coctelería

En Katz Rooftop el omakase es de cocteles. Estos fueron creados por el mixólogo Mica Rousseau y son llevados a la barra por Luis Camisola. Los sabores se complementan con el menú del chef David Hernández, quien tiene más de 30 años de trayectoria.

Ma a Sá desde las 17:00 hrs. Dom desde las 13:30 hrs.
 ■ **Dónde:** Álvaro Obregón 124, Roma, CDMX ■ **Cuánto:** \$1,490 coctelería y cena maridaje.