

LucesDelSiglo
Periodismo Verdad

LUCES MAÑANERAS

TU MAÑANA COMIENZA AQUÍ

LUNES A VIERNES
9:30 CENTRO • 10:30 CANCÚN

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

Para la historia

¡SÍGUENOS!

lucesdelsiglomultimedio lucesplus

lucesdelsiglo

LucesdelSigloMultimedio

Trámite en línea activo desde el 5 de febrero

Ocasiona visado interés brasileño

'Cuna de la samba' es primer mercado entre turistas de AL de Cancún, Q. Roo

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- La puesta en marcha del visado electrónico para turistas brasileños que está vigente desde el 5 de febrero pasado, comenzó a reflejar efectos positivos en la industria turística de Cancún y de México, señaló Félix Arroyo.

El trámite en línea simplifica el ingreso de uno de los mercados latinoamericanos con más poder adquisitivo y de estancias más largas, destacó el director de ventas del hotel Krystal Cancún.

El ejecutivo subrayó que la respuesta del mercado turístico ha sido inmediata, impulsando acciones promocionales por parte de agencias de viajes brasileñas.

"Ya hay una reacción clara. Las agencias están invirtiendo fuerte en promoción porque ahora el turista brasileño sabe que puede viajar con mayor facilidad. Eso nos da muchísimo gusto".

Luego del anuncio del visado electrónico, dijo, diversas agencias en Brasil comenzaron a



Félix Arroyo dijo que las agencias brasileñas están invirtiendo fuerte en promoción.

solicitar promociones especiales para reforzar sus campañas de marketing y comunicar a los viajeros que ahora cuentan con más facilidades y certeza migratoria para planear sus viajes a México.

Para el hotel Krystal Cancún, el país sudamericano es un mercado estratégico. Incluso, cuando no existía esta facilidad migratoria ya se posicionaba como el principal emisor de turistas latinoamericanos para la propiedad, por encima de mercados tradicionalmente fuertes como Canadá.

"En nuestro caso, Brasil es el primer productor de Latinoamérica. Por eso celebramos que esta

visa esté activa, porque no solo beneficia a Cancún, sino a todo México".

Félix Arroyo indicó que, además de México y Estados Unidos, Latinoamérica se ha consolidado como el tercer mercado emisor de turistas hacia el destino, con Brasil a la cabeza, en un contexto donde el turismo estadounidense ha mostrado una ligera desaceleración, atribuida principalmente a factores económicos y no a cuestiones migratorias.

Una de las fortalezas principales del mercado brasileño, abundó, es su alto nivel de consumo y su interés por disfrutar

experiencias completas durante su estancia.

A diferencia de otros mercados de corta duración, el turista brasileño suele permanecer entre cuatro y cinco noches como mínimo, debido a la distancia del viaje, que implica alrededor de ocho horas de vuelo.

"Son muy compradores, no solo consumen dentro del hotel, también salen a plazas comerciales, centros nocturnos, restaurantes y actividades fuera del complejo, les gusta conocer, divertirse y explorar".

Esta dinámica, añadió, genera una importante derrama económica que beneficia no solo al sector hotelero, sino también a comercios, operadores de tours, restaurantes y prestadores de servicios turísticos en general.

La facilidad migratoria que ofrece el visado electrónico comentó, se perfila como un factor clave para incrementar la ocupación hotelera en 2026, al eliminar obstáculos que anteriormente complicaban la planeación de viajes desde Brasil.

"El visado electrónico llega en un momento clave. Nos permitirá organizar mejor las ventas, las promociones y las campañas en Brasil, y eso se va a reflejar en una mayor ocupación", concluyó.

Foto: Omar Romero



El relleno sanitario de Cancún recibe de mil 500 a mil 800 toneladas de basura al día.

Foto: Especial

Operan relleno sanitario a 15%

IGNACIO CALVA

jando ahí", expresó.

El sitio recibe entre mil 500 y mil 800 toneladas diarias de basura, incluyendo residuos del municipios vecinos de Isla Mujeres (que envía entre 150 y 200 toneladas diarias) y Puerto Morelos (40 a 80 toneladas).

Respecto al manejo de los residuos, informó que se utiliza el método de confinamiento y no se realiza separación de basura en el centro.

Asimismo, confirmó que el sargazo recolectado en las playas también es trasladado a la parcela 175, donde cuenta con un apartado especial dentro de la celda para su descarga, sin afectar la operación general.

Respecto a la recolección, Ancira Martínez aseguró que 60 camiones cubren las necesidades del municipio, por lo que no se contempla un incremento de unidades en el corto plazo.

Adelantó, también, que en menos de un mes entrará en funcionamiento una aplicación digital desarrollada por la empresa concesionaria Red Ambiental, para notificar a los ciudadanos sobre los horarios de recolección en sus zonas.

En materia de vigilancia, informó que las "Patrullas Verdes" continúan operando con seis unidades y 12 elementos divididos en tres turnos, enfocándose en erradicar de basureros clandestinos en zonas periféricas como el Arco Norte.

Para fortalecer estas labores, anunció que durante el presente año se tiene prevista la adquisición de dos unidades adicionales para esta área.



Aseguran bar por trata
Un bar fue asegurado en Felipe Carrillo Puerto, Quintana Roo, donde 17 mujeres eran obligadas a prostituirse, informó la FGE. El operativo se realizó con apoyo de la Guardia Nacional y la Marina, sin detenidos.



Preparan trámites de venta informal

IGNACIO CALVA

con las fiestas carnestolendas, lo que supone un reto logístico para el municipio.

Además de los 35 permisos específicos para el Día de San Valentín, se tienen 75 comercios previstos entre las dos sedes principales del Carnaval de Cancún, así como una zona de juegos de feria.

Sobre el Carnaval, se ha informado que los comercios parte del evento estarán distribuidos entre el Parque de las Palapas y Malecón Tajamar, donde se tendrán las presentaciones de comparsas y los conciertos de artistas invitados.

La autoridad recordó que el sistema administrativo permite tramitar permisos por día para festividades de temporada, facilitando que los emprendedores locales operen bajo el marco de la ley durante los picos de demanda. Anticipan otorgar 35 permisos nuevos para venta de San Valentín, en vía pública.



Anticipan otorgar 35 permisos nuevos para venta de San Valentín, en vía pública.

Promueven justicia oral y soluciones alternativas

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- La Procuraduría de Protección al Ambiente (PPA) de Quintana Roo impulsa la transición hacia mecanismos de oralidad y métodos alternativos de solución de controversias.

Los procedimientos son similares a los que operan en las materias penal, mercantil y familiar, donde los tiempos de solución se reducen significativamente.

El director de Procedimientos Administrativos de la dependencia, Erjil Manuel Barrios Bravo, reconoció que uno de los retos es la lentitud de los procedimientos administrativos escritos.

A los procesos los calificó como burocráticos y prologados, lo que puede provocar que las sanciones lleguen tarde.

"El proceso tarde, daño hecho. Estos procedimientos son viejos, requieren mucho papleo. Deberían evolucionar hacia sistemas orales", subrayó.

Mientras que los procesos tradicionales pueden tardar meses o incluso años, los modelos orales permiten obtener resoluciones de uno a tres meses, lo que mejoraría la eficacia en materia ambiental.

A pesar de que se carece de cifras precisas sobre el número de casos atendidos a la semana o de manera mensual por parte de las instancias federales, la tendencia es fortalecer la atención y modernizar los procesos para responder con más rapidez a la ciudadanía.

Se registra, dijo, un incremento constante en las

Los procesos en materia ambiental pueden tardar meses o años, reconoció Erjil Manuel Barrios.

denuncias ciudadanas relacionadas con las afectaciones ambientales, por lo que trabaja "a marchas forzadas" para dar trámite y resolución oportuna a los procedimientos administrativos.

El servidor público explicó que aun cuando no se cuenta con un registro estadístico mensual consolidado, la carga de trabajo ha crecido de manera sostenida.

Cada expediente requiere un proceso formal que puede incluir siete u ocho diligencias, integración documental, firmas, acuerdos y notificaciones, aseguró.

"Se procura dar mucha importancia a la denuncia ciudadana y atenderla con la mayor celeridad posible para que pueda culminar y llegar a buen puerto".

Barrios Bravo detalló que cuando las denuncias corresponden a competencias federales o municipales, se canalizan de inmediato a la autoridad correspondiente para evitar retrasos en la atención.

Igualmente, expuso que existe coordinación con los gobiernos municipales, particularmente a través de las direcciones de Ecología, lo que permite respuestas más rápidas.

Respecto a los tipos de reportes más frecuentes, los casos relacionados con protección y bienestar animal encabezan las denuncias, además de otras faltas ambientales, aseguró.

La propuesta surge como respuesta a una necesidad crítica del mercado global: la escasez de centros especializados para el mantenimiento de aviones ante

CANCÚN, Q. ROO.- Las autoridades del municipio Benito Juárez estiman otorgar 35 licencias adicionales para la venta callejera de artículos alusivos al Día del Amor y la Amistad, como flores, chocolates y peluches.

El titular de la dependencia, José Gamaliel Canto Cambranis, destacó que las autorizaciones son independientes de las extensões otorgadas a los comercios fijos para que puedan exhibir sus productos sobre la vía pública.

Igualmente, son adicionales a los vendedores internos en tianguis que también incrementan su actividad en estas fechas.

Con la llegada del 14 de febrero, que coincide con la celebración del Carnaval de Cancún, la dirección de Comercio y Servicios en la Vía Pública anunció la apertura de trámites para otorgar permisos temporales.

Para evitar el caos vial y garantizar un tránsito libre tránsito

sito, iniciarán también los operativos de inspección, esta semana.

Con motivo de la conmemoración, se espera un mayor flujo de ventas y también operativos constantes para el 13 y 14 de febrero, con el objetivo es supervisar que los puestos semifijos no invadan el arroyo vehicular ni

obstruyan las banquetas.

"Estaremos revisando los comercios desde los días previos al 14 de febrero. Exhortamos a quienes aún no cuentan con su permiso a acudir a la dirección para regularizarse en tiempo y forma", señaló Canto Cambranis.

Este año, la festividad coincide

el aumento en la producción de aviones.

Los inversionistas señalaron que Yucatán es una opción prioritaria sobre otros destinos debido a tres factores clave: Ubicación geográfica privilegiada para rutas internacionales; competitividad de costos operativos, y facilidad de acceso aduanero, facilitando el flujo de piezas y tecnología.

Carlos Soria, socio de Grupo OR-B y Kaizen, destacó que ya cuentan con la experiencia de haber desarrollado un parque aeronáutico de 200 hectáreas en Chihuahua.

No obstante, las condiciones de paz y seguridad en Yucatán inclinan la balanza hacia el

estado para este nuevo desarrollo.

Durante el encuentro, Díaz Mena explicó que este interés empresarial no es casualidad, sino resultado del plan Renacimiento Maya, que busca potenciar la competitividad estatal mediante una inversión histórica en logística.

Se proyecta una ampliación

masiva con una inversión conjunta de 12 mil 400 millones de pesos (gobiernos federal y estatal) para recibir embarcaciones de mayor calado y cruceros más grandes.

MÁS INFO. luzesdelsiglo.com

Empujan Chichén Itzá en sector aeronáutico

IGNACIO CANUL

MÉRIDA, YUC.- El gobierno de Yucatán impulsa un proyecto estratégico que colocaría al estado en el mapa global del sector aeronáutico.

El gobernador Joaquín Díaz Mena encabezó una reunión con representantes de los grupos empresariales Kaizen y OR-B, con el objetivo de analizar la creación de un centro de Operaciones de Mantenimiento y Reparación (MRO) en el Aeropuerto de Chichén Itzá.

La propuesta surge como respuesta a una necesidad crítica del mercado global: la escasez de centros especializados para el mantenimiento de aviones ante

el aumento en la producción de aviones.

Los inversionistas señalaron que Yucatán es una opción prioritaria sobre otros destinos debido a tres factores clave: Ubicación geográfica privilegiada para rutas internacionales; competitividad de costos operativos, y facilidad de acceso aduanero, facilitando el flujo de piezas y tecnología.

Este año, la festividad coincide

el aumento en la producción de aviones.

Los inversionistas señalaron que Yucatán es una opción prioritaria sobre otros destinos debido a tres factores clave: Ubicación geográfica privilegiada para rutas internacionales; competitividad de costos operativos, y facilidad de acceso aduanero, facilitando el flujo de piezas y tecnología.

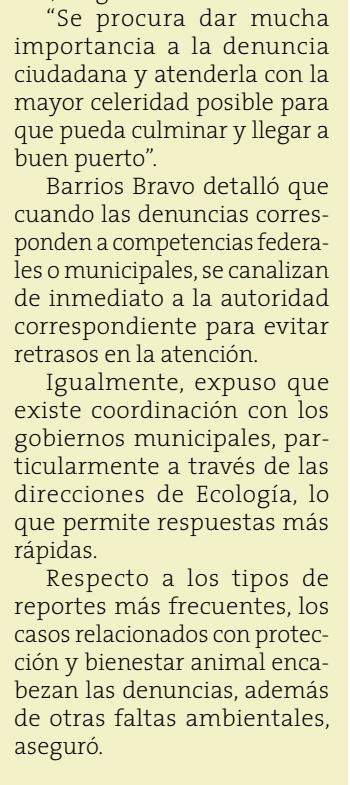
Carlos Soria, socio de Grupo OR-B y Kaizen, destacó que ya cuentan con la experiencia de haber desarrollado un parque aeronáutico de 200 hectáreas en Chihuahua.

No obstante, las condiciones de paz y seguridad en Yucatán inclinan la balanza hacia el

estado para este nuevo desarrollo.

Durante el encuentro, Díaz Mena explicó que este interés empresarial no es casualidad, sino resultado del plan Renacimiento Maya, que busca potenciar la competitividad estatal mediante una inversión histórica en logística.

MÁS INFO. luzesdelsiglo.com



el aumento en la producción de aviones.

Los inversionistas señalaron que Yucatán es una opción prioritaria sobre otros destinos debido a tres factores clave: Ubicación geográfica privilegiada para rutas internacionales; competitividad de costos operativos, y facilidad de acceso aduanero, facilitando el flujo de piezas y tecnología.

Este año, la festividad coincide

el aumento en la producción de aviones.

Los inversionistas señalaron que Yucatán es una opción prioritaria sobre otros destinos debido a tres factores clave: Ubicación geográfica privilegiada para rutas internacionales; competitividad de costos operativos, y facilidad de acceso aduanero, facilitando el flujo de piezas y tecnología.

Carlos Soria, socio de Grupo OR-B y Kaizen, destacó que ya cuentan con la experiencia de haber desarrollado un parque aeronáutico de 200 hectáreas en Chihuahua.

No obstante, las condiciones de paz y seguridad en Yucatán inclinan la balanza hacia el

estado para este nuevo desarrollo.

Durante el encuentro, Díaz Mena explicó que este interés empresarial no es casualidad, sino resultado del plan Renacimiento Maya, que busca potenciar la competitividad estatal mediante una inversión histórica en logística.

MÁS INFO. luzesdelsiglo.com

Rechazan en Chis. Polos de Desarrollo

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- La Secretaría de Marina (Semar) declaró desierto los concursos para concesionar durante 30 años dos Polos de Desarrollo para el Bienestar (Podebis) en Tapachula, Chiapas.

El Corredor Interoceánico del Istmo de Tehuantepec (CIIT) notificó el pasado 22 de enero que no asignó contratos para desarrollar y operar los Podebis, que son parques industriales con beneficios fiscales para las empresas que se instalen. Los concursos fueron convocados en junio de 2025.

Como en concursos previos, el CIIT no publicó detalles sobre requerimientos, ofertas, condiciones, inversiones privadas, empresas interesadas o contraprestaciones involucradas en los contratos.

El Podebi I es un polígono de 263 hectáreas, mientras que el II abarca 149 hectáreas; luego de una reforma de mayo de 2025 al decreto de creación del CIIT, ordenada por la presidenta Claudia Sheinbaum, el organismo ya está facultado para determinar la adjudicación directa de las concesiones.

También gracias a esta reforma, los concursos para Tapachula fueron los primeros en los que el CIIT "endulzó" su oferta para atraer a más empresas interesadas, modificando los términos originales de la convocatoria.

Inicialmente, sólo estaba prevista la concesión por 30 años, prorrogable por 20 más, como estaba normado desde el sexenio pasado.

Zonas de desarrollo

Municipios de Chiapas donde se adjudicaron obras para atraer empresas, generar empleos y desarrollar ciudades.



DMI*

- Coatzacoalcos
- Salinas Cruz

Proistmo**

- Texistepec
- San Juan Evangelista
- Matías Romero

Santa María Mixtequilla

ARZY

- Ixtaltepec
- San Blas Atempa
- Helax Istmo
- Ixtepec (adjudicado para una planta de hidrógeno)

*El CIIT sólo anunció a Mota Engil como ganadora, pero se sumaron ICA, Carso y INDI.

**Participó en los concursos con varias razones sociales distintas.



Quieren ganar la batalla al sarampión

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- En todos los estados de la República, autoridades de salud redoblaron los esfuerzos para ganar la batalla contra el sarampión con módulos de vacunación emergentes.

En el municipio de San Pedro Tlaquepaque, Jalisco, se informó la instalación de 11 módulos extramuros de vacunación adicionales a los que permanentemente operan en los centros de salud, y cuya ampliación oscila entre 100 y 200 dosis por día.

La misma estrategia también se puso en marcha en zonas estratégicas de Chiapas, Michoacán, Baja California Sur y San Luis Potosí.

De igual manera, autoridades del Estado de México arrancaron campañas masivas de vacunación con 450 puntos de atención instalados a lo largo de todos sus municipios.

Autoridades de Yucatán, Guanajuato, Tamaulipas, Nuevo León, Oaxaca, Zacatecas, Nayarit, Morelos, Baja California, Tabasco, Puebla, Coahuila, Colima, Sonora, Sinaloa y Guerrero llamaron a la población a inmunizarse.

Estados como Campeche, Veracruz y Durango comparieron fotografías de las jornadas de vacunación que se llevaron a cabo ayer.

El gobernador de Hidalgo, Julio Menchaca, indicó que aun cuando son muy pocos los contagios en el estado, hay una preocupación por el brote, por lo que extendió la invitación a aplicarse la vacuna en las clínicas del estado.

En Quintana Roo y Aguascalientes también se habilitaron puestos de vacunación en diversas clínicas.



Foto: Especial
■ En los estados se llamó a la población a inmunizarse en los módulos de vacunación emergentes.

Más de 100 mil casos, de 10 a 17 años

Urgen prevenir los embarazos entre jóvenes

Esto quiere decir que 21 menores de 15 años son mamás, por día

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- Por más indignante y controversial que resulte, el caso de la menor de 13 años que dio a luz en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, está lejos de ser un hecho insólito en México.

Tan sólo en el año 2024, de acuerdo con datos de la Secretaría de Salud (Ssa), en el país se registraron 92 mil 660 nacimientos por parte de adolescentes de 15 a 17 años y casi ocho mil nacimientos en niñas de 10 a 14.

Esto quiere decir que, por día, 21 menores de 15 años se convierten en madres.

"(El caso de San Cristóbal de Las Casas) se ha vuelto mediático porque es una niña que ha sufrido o ha tenido una complicación importante, porque un cuerpo como el suyo no está preparado para gestar, mucho menos para la parte emocional.

"Genera impacto social, pero esto no es un caso aislado", señaló en entrevista telefónica Paula Rita Rivera Núñez, gerente operativa de Telefem.

Como organización dedicada a brindar acompañamiento para la interrupción legal del embarazo (ILE), en Telefem han conocido de primera mano problemáticas tan graves como la trata de personas.

Así como la coerción reproductiva, las profundas brechas de acceso a la salud y, por supuesto, casos de niñas que han sido víc-

timas de violación.

"Y te puedo decir con mucha certeza que no es la adolescente y la niña las que aborta, no está ahí el grueso de la población que aborta, que es más bien el grupo de los 25 a 35 años", apunta Rivera Núñez.

"En México tenemos el primer lugar en embarazo de adolescentes, entonces, no pueden ser ellas las que más aborten".

Ante escenarios tan complicados como aquellos donde la propia vida de las menores gestantes está en riesgo, la ILE representa una alternativa óptima.

"Pero, evidentemente, lo que nosotros debemos de buscar es la prevención y la erradicación de este tipo de situaciones. Ahí tenemos que apuntar", remarcó Rivera Núñez, licenciada en Obstetricia y Puericultura, además de matrona clínica con dos décadas de experiencia.

Si embargo, al darse la mayoría de los casos en contextos de vulnerabilidad dentro de localidades indígenas, la especialista de origen chileno lanza cuestionamientos.

"¿Cómo dar a entender lo peligroso que es para un cuerpo pequeño el embarazo, que lo convierte en embarazo de alto riesgo, si no entramos a las comunidades donde más ocurre de la manera correcta?".

Como organización dedicada a brindar acompañamiento para la interrupción legal del embarazo (ILE), en Telefem han conocido de primera mano problemáticas tan graves como la trata de personas.

"No se comprenden los riesgos del embarazo temprano, y el sistema de salud se va a percibir como algo distante, como algo

poco confiable", advierte Rivera Núñez.

Aunado a ello, la especialista considera necesario contar con profesionales de la salud capaces de intervenir apropiadamente entre grupos donde los temas relacionados con el cuerpo, la reproducción y la sexualidad todavía son tabú.

Persisten las uniones tempranas por usos y costumbres, y la maternidad adolescente no se ve como un evento de riesgo, sino como un hecho social.

"Tenemos que prevenir creando puentes culturales, no imponiendo conceptos externos.

"No podemos plantearlo solo desde una lógica institucional, requiere que nosotros comprendamos cómo se entiende la sexualidad, cómo se entiende la familia, cómo se entiende el cuerpo dentro de su propio marco cultural".

"Si no tomamos en cuenta ese contexto, cualquier intervención que queramos hacer va a ser rechazada o no va a funcionar", previene Rivera Núñez.

Exhorta a trabajar de la mano de las parteras tradicionales, cuya labor recién ha sido respaldada a través de la NOM-020-SSA-2025, que entró en vigor en septiembre del año pasado.

Para la matrona es claro que el desafío de erradicar los embarazos en menores de edad no va a resolverse sólo con educación sexual integral, accesible y laica, sino previniendo el abuso infantil, denunciando y no siendo cómplices de tal situación.

"Significa que tiene que existir atención jurídica, psicosocial, incluso con investigaciones penales activas", subraya.



Foto: Agencia Reforma

■ El servicio pasará de 44 sábados a solo 13, es decir, tres meses, este año.

Acortan Servicio Militar Nacional

STAFF / AR

MONTERREY, NL.- El Servicio Militar Nacional (SMN) reducirá su duración de un año a tres meses, y los sorteos buscarán aumentar el número de conscriptos que cumplen con este deber de manera presencial.

La Secretaría de la Defensa Nacional (Sedena) anunció a finales del año pasado una reestructuración total de su modelo de adiestramiento.

Aunque la Ley, que data de 1942, no ha sido reformada, las nuevas reglas de ejecución buscan un sistema más ágil, intensivo y con mayor alcance poblacional para los jóvenes que van a "marchar".

A partir de este año, el servicio

pasará de 44 sábados a solo 13, es decir, tres meses; no obstante, la autoridad advirtió que los sorteos se ajustarán para que predomine la "orden blanca".

Obliga a casi la totalidad de los jóvenes de la clase y remisos a cumplir con el servicio de manera presencial.

El nuevo esquema también integra a las mujeres que, de manera voluntaria, deseen hacer el servicio militar.

Al finalizar las 13 sesiones, los participantes recibirán una constancia de culminación o precartilla, y la liberación oficial de la cartilla seguirá entregándose en diciembre.

La Sedena subrayó que el cumplimiento del SMN es de "orden público y obligatorio" para mexicanos entre 18 y 40 años.

En Nuevo León, el servicio se realiza en el Campo Militar de la Séptima Zona, ubicado en la Carretera a Salinas Victoria, en Apodaca.

El sábado 14 de febrero tres mil 952 jóvenes acudirán a su primera cita con los militares.

Además, durante los fines de semana de febrero, los jóvenes clase 2007 que el año pasado

realizaron su servicio, así como

los remisos, deben entregar su

precartilla en las juntas municipales, para liberar el documento en diciembre.

La Sedena destaca que el servicio busca formar a una ciudadanía íntegra, responsable, disciplinada, respetuosa de los derechos

humanos y comprometidos con

la igualdad de género, además de

fortalecer los valores nacionales.

En Nuevo León, el servicio se

realiza en el Campo Militar de la

Séptima Zona, ubicado en la

Carretera a Salinas Victoria, en

Apodaca.

El llamado se da tras el escándalo que causó por haber permitido que dos empleados de la Corte limpian sus zapatos.

"La justicia se construye con la

participación de todos, y es fun-

damental que el Poder Judicial

asuma un rol de liderazgo en este

proceso para que sea legítimo.

"Para lograrlo, es esencial

mantener un contacto cercano con

la ciudadanía", expresó

durante una reunión con las

consejerías jurídicas estatales y

del Ejecutivo federal.

Aguilar Ortiz dictó una conferencia titulada "Retos del Nuevo Sistema de Justicia en México", en la que convocó a las consejerías jurídicas, tanto federal como estatales, a impulsar la justicia.

En Nuevo León, el servicio se

realiza en el Campo Militar de la

Séptima Zona, ubicado en la

Carretera a Salinas Victoria, en

Apodaca.

El llamado se da tras el escándalo que causó por haber permitido que dos empleados de la Corte limpian sus zapatos.

"La justicia se construye con la

participación de todos, y es fun-

damental que el Poder Judicial

asuma un rol de liderazgo en este

proceso para que sea legítimo.

"Para lograrlo, es esencial

mantener un contacto cercano con

la ciudadanía", expresó

durante una reunión con las

consejerías jurídicas estatales y

del Ejecutivo federal.

Aguilar Ortiz dictó una conferencia titulada "Retos del Nuevo Sistema de Justicia en México", en la que convocó a las consejerías jurídicas, tanto federal como

estatales, a impulsar la justicia.

En Nuevo León, el servicio se

realiza en el Campo Militar de la

Séptima Zona, ubicado en la

Carretera a Salinas Victoria, en

Apodaca.

El llamado se da tras el escándalo que causó por haber permitido que dos empleados de la Corte limpian sus zapatos.

"La justicia se construye con la

participación de todos, y es fun-

damental que el Poder Judicial

asuma un rol de liderazgo en este

proceso



Los Seahawks sumaron su segundo campeonato de la NFL.

Los Seahawks lograron su segundo campeonato

Seattle vence a Patriots y gana el Super Bowl LX

Nueva Inglaterra sufrió para lograr ataques en el partido

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- Los Seahawks volaron alto en el Super Bowl LX y vencieron 29-13 a los Patriots, en el Levi's Stadium, con una gran actuación de su defensiva, para obtener su segundo campeonato

y el primero desde 2013.

Seattle tuvo la primera ofensiva del partido y tomó ventaja de tres puntos. Las capturas al mariscal Drake Maye, frustraron las intenciones de Nueva Inglaterra que se quedó sin sumar en su primer ataque.

La defensiva de los Seahawks mantenía a raya a los Patriots, que no podían poner números en el marcador. Mientras que sus rivales aprovecharon otra patada para ponérse 6-0 en el inicio del segundo cuarto.

Al mediotipo, Seattle acabó con la ventaja 9-0, gracias a otra patada. Por lo que el Super Bowl LX acabó sin touchdowns en la primera mitad.

Los Seahawks ampliaron la ventaja en el tercer cuarto con otra patada y consumiendo minutos importantes en el reloj.

Cerca del final del tercer tiempo, los Patriots perdieron el balón y Seattle lo recuperó en terreno enemigo y lo capitalizaron con un touchdown

de A.J. Barner.

Con un 19-0 en contra, Nueva Inglaterra debía remontar y no permitir más puntos, en menos de 15 minutos. En su siguiente ofensiva respondieron con una anotación para acortar distancias.

Un balón suelto terminó por sentenciar el partido con otra anotación y Jason Myers puso el punto extra definitivo.

A pesar del touchdown tardío de los Patriots, el marcador finalizó 29-13 a favor de los Seahawks.

Rompe México sequía en la Serie del Caribe

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- Los Charros de Jalisco vencieron a los Tomateros de Culiacán, para conseguir su primer título de la Serie del Caribe y de paso romper una sequía de 10 años para los equipos mexicanos en este torneo, que este año se llevó a cabo en el Estadio Panamericano de Guadalajara.

El mánager Benjamín Gil consiguió por primera vez el campeonato, pero no fue tarea fácil. Los Charros tuvieron que vencer en extra innings a los Tomateros 12-11 y así celebrar en casa. El entrenador lo logró luego de seis intentos con equipos diferentes de la Liga Mexicana del Pacífico.



Los equipos mexicanos no ganaban el torneo desde 2016.



Caen las medallas
Noruega lidera el medallero de los Juegos Olímpicos de Invierno en Milán-Cortina con tres preseas doradas.

Foto: Tomada de Internet

Aspira Novak Djokovic a Los Ángeles 2028

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El veterano Novak Djokovic aspira a defender su título olímpico. El tenista aspira a competir en Los Ángeles 2028, justa a la que llegaría con 41 años. Sin embargo, tras ser subcampeón del Australian Open, el serbio demostró que aún puede competir al más alto nivel.

"Mi deseo es competir en Los Ángeles. Es cierto que todavía queda lejos en el calendario y

que en esta etapa de mi vida no puedo pensar a largo plazo, pero desde luego me encantaría estar en esta cita", declaró Djokovic a la prensa de su país, durante su visita a Italia por los juegos invernales.

El serbio ha participado en cinco ediciones de los Juegos Olímpicos de verano. En Beijing 2008 ganó la presea de bronce. Mientras que en Londres 2012 terminó en cuarto lugar.

Para Río 2016, Novak tuvo su

peor participación, al quedar en el puesto 33. En la siguiente edición, Tokio 2020, el ex número uno volvió a quedar fuera del podio, con un cuarto sitio.

Fue en París 2024, cuando Djokovic cumplió su objetivo y se colgó la medalla de oro, al vencer a Carlos Alcaraz.

"Sigo sin estar seguro de cuánto jugaré", dijo el serbio, quien ha evitado las conversaciones sobre un posible retiro.



El serbio de 39 años es el campeón defensor olímpico.

Mantiene Chivas paso goleador en el Clausura 2026

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- Terminó la Jornada 5 y las Chivas descansan como líderes del Clausura 2026. Además, los rojiblancos presumen de la mejor ofensiva de todo el torneo y también aparecen en el Top 5 de defensivas, por lo que se convierten en candidatos al título, algo que no consiguen desde el Clausura 2017.

Los dirigidos por Gabriel Milito marchan en primer lugar con 15 puntos, gracias a su victoria sobre Mazatlán 2-1.

Además, Guadalajara llegó a 10 goles a favor en cinco partidos, para colocarse como la mejor ofensiva. El máximo anotador del club por ahora es Armando González, con cuatro tantos.

De cerca le sigue Daniel Aguirre con un par de anotaciones. Mientras que Yael Padiella, Roberto Alvarado, Richard Ledezma y Efrain Álvarez han

hecho un tanto cada uno.

El segundo lugar de la tabla general es Tigres con 10 puntos, los mismos que tienen Cruz Azul y Atlas, que están en el tercer y cuarto puesto respectivamente.

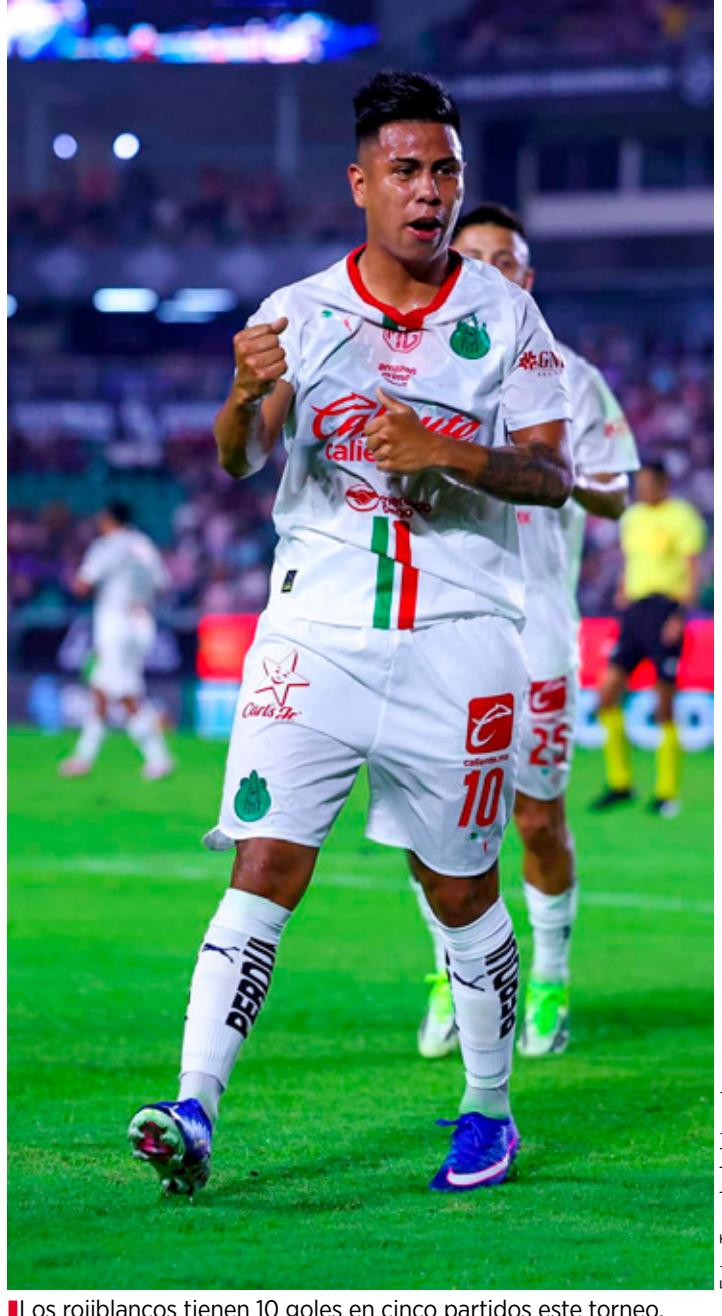
Sin embargo los felinos tienen la ventaja gracias a la diferencia de goles, con nueve tantos hechos y sólo cinco recibidos.

El quinto puesto es para Pumas, que está invicto con nueve puntos, los mismos que el Toluca que se encuentra en el sexto lugar.

Los lugares de liguilla los complementan Pachuca y América en el séptimo y octavo escalón, ambos con ocho unidades.

El goleador del Clausura 2026 es el delantero Joao Pedro del Atlético San Luis, con cinco tantos.

La Liga MX continuará su actividad en la Fecha 6 que comenzará el próximo 13 de febrero, cuando Chivas defienda su invicto ante el América.

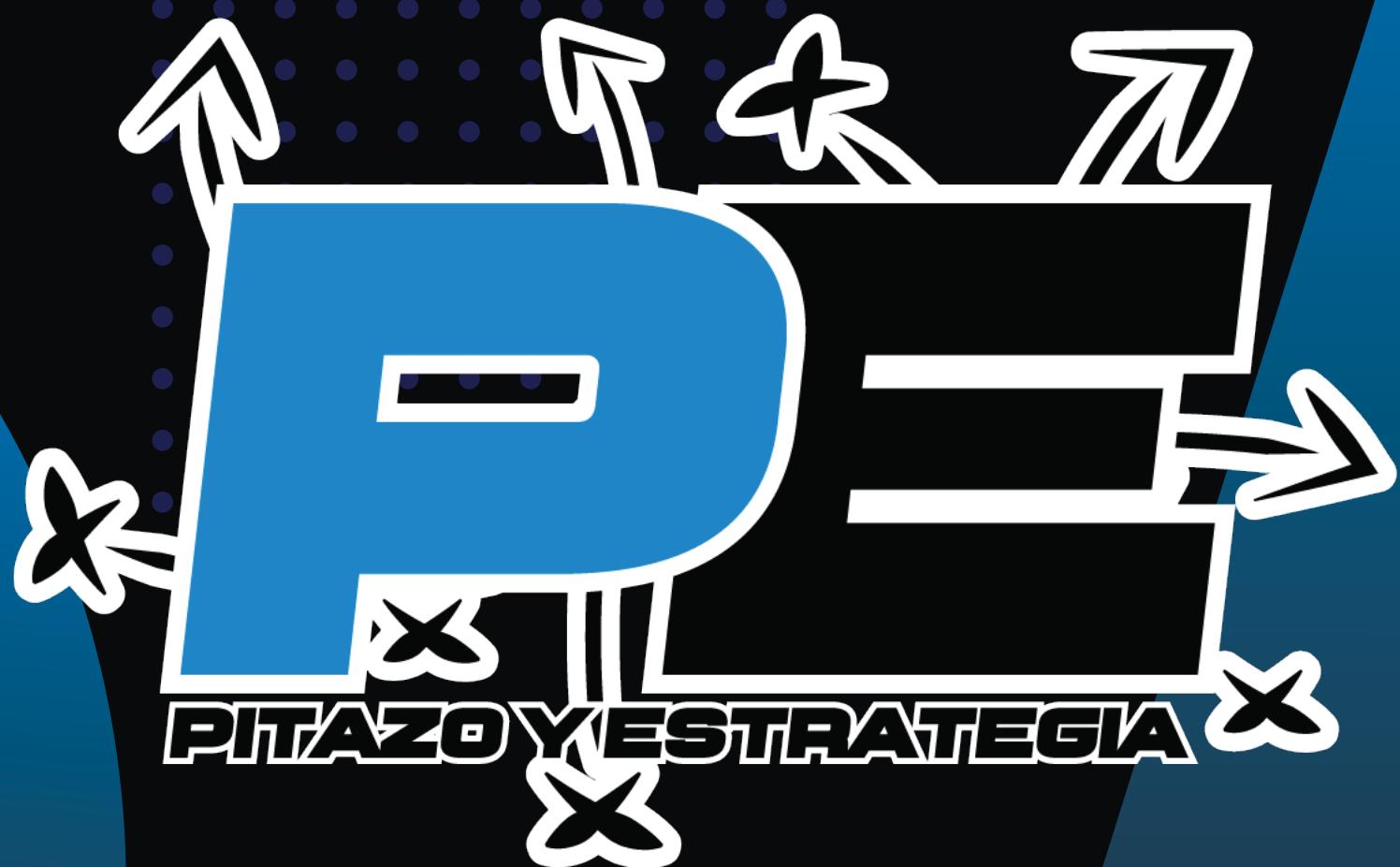


Los rojiblancos tienen 10 goles en cinco partidos este torneo.

Foto: Tomada de Internet

Foto: Tomada de Internet

PASIÓN, DEBATE E IRREVERENCIA



EL PODCAST
DE FUTBOL
CON MAYOR
LIBERTAD



SUSCRÍBETE AL CANAL DE
PITAZO Y ESTRATEGIA | @PitazoyEstrategia

TESORO DE LOS EMPERADORES

MARICHUY GARDUÑO

Originaria de Sri Lanka (India), la canela es una de las especias más valoradas y usadas en el mundo. Desde tiempos antiguos, diferentes culturas la empleaban tanto en la cocina como con fines medicinales.

"Los egipcios hacían con ella hechizos. Algunos jeroglíficos descubiertos en un templo construido por la reina Hatshepsut de la dinastía 17 de Egipto, dan a conocer que ella mandó sus barcos a Somalia para que trajeran algo de incienso y mirra, además de muchos árboles de canela, ya que al parecer esta especia era más valiosa que el oro", se menciona en el texto Canela, de Colección Hierbas & Especias.

De manera similar, en China y Arabia la utilizaban únicamente los sacerdotes durante ofrendas religiosas al sol y al fuego.

"Su valor también puede apreciarse en relatos como el que narra que la reina de Saba (Siglo 10 a.C.) cuando viajó a Israel a conocer al rey Salomon de quien había oido mencionar su amplia sabiduría, le llevó como regalo algunos tesoros, entre ellos la canela", resalta la investigación.

Incluso la Biblia menciona la canela en varias ocasiones, y otros libros la destacan su uso como un cosmético.

"Los romanos, en especial los emperadores, gustaban mucho de esta especia, siempre la tenían entre sus más preciados tesoros", puntualiza el texto.



LA CANELA

ESTOFADO DE PESCADO CON CANELA Y AZAFRÁN

PARA 4 PORCIONES
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPO: 60 MINUTOS

INGREDIENTES:

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla roja grande cortada en trozos medianos
- 11/2 cucharadas de canela en polvo
- 10 hebras de azafrán previamente remojadas en un poco de agua
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 4 papas grandes cortadas en trozos medianos
- 2 tallos de apio cortados en trozos medianos
- 6 tomates pelados sin semillas y cortados en trozos medianos
- 1 taza de agua
- Sal de mar y pimienta negra recién molida, al gusto
- 500 gr. de pescado blanco cortado en trozos de 4 cm.
- 2 cucharadas de limones en conserva picados
- 1/2 taza de hojas de perejil fresco
- 4 rajitas de canela
- Pan campesino o pan francés, cantidad necesaria

PREPARACIÓN

Calentar el aceite en una sartén a fuego alto y freír la cebolla, la canela, el azafrán y el comino hasta que la cebolla esté suave y ligeramente caramelizada. Agregar las papas, el apio y los tomates, revolver durante un minuto y añadir el agua. Dejar hervir, reducir un poco el fuego y cocinar durante otros 10 minutos o hasta que las papas estén suaves. Sazonar los trozos de pescado con sal y agregar a la preparación. Cocinar durante 10 minutos más e incorporar la pimienta. Servir en los platos, espolvorear con el limón en conserva y decorar cada uno con una cuchara de perejil y una rajita de canela. Acompañar con pan campesino o pan francés caliente y crujiente.

GALLETAS CON AZÚCAR DE CANELA

PARA 12 PORCIONES
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPO: 45 MINUTOS

INGREDIENTES:

- 2 1/2 tazas de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 3 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 8 cucharadas de mantequilla fría en cubos pequeños
- 1/4 de taza de crema de leche
- 1/4 de taza de leche
- 1 huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de canela en polvo
- 2 cucharadas de mantequilla derretida

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 200 °C y disponer un trozo de papel encerado



TIP: PUEDES SERVIR ESTAS DELICADAS GALLETTAS PARA ACOMPAÑAR UNA HUMEANTE TAZA DE TÉ.

Recetas del texto Canela, de la Colección Hierbas & Especias.

Rebanadas

CONY DELANTAL

conydlantal@reforma.com

NUEVO EN EL VECINDARIO

Después de visitar una famosa galería de arte en la colonia San Miguel Chapultepec, mi querida cuñada y yo nos detuvimos en un pequeño local para comer.

Nos llamó la atención su fachada discreta y minimalista, muy a tono con la estética de los espacios gastronómicos que están abriendo en la zona.

Al entrar, supimos de inmediato que se trataba de la nueva sucursal de **Koyi Sushi** (General Antonio León 21), una barra de comida japonesa moderna que abrió primero en la Roma Norte.

El recién inaugurado es ligeramente más grande que el primero... y un poco más

acogedor. Tiene un par de mesas a pie de calle, una barra que se observa al cruzar la puerta y, al fondo del sitio, algunas mesas de madera emmarcadas por colores neutros.

Yo recordaba que había comido rico en la primera sucursal, así que las expectativas eran buenas. Pronto ordenamos el brioche tuna tartar (\$320), que eran dos exquisitas piezas de pan muy suave, sobre las que se sirven pequeños cubos de atún con un toque de foie gras.

La combinación entre el pan, suave y ligeramente dulce, con el pescado fresco resultó de lo más rica. Lástima que las piezas fueran tan pequeñas, pues poco duraron en la mesa.

Nos seguimos con un tiradito de kampachi (\$250) que lleva yuzu kosho, un condimento japonés que añadía algunas notas cítricas y picantes a esta entrada. Las dos quedamos satisfechas, aunque el brioche nos gustó mucho más.

Como hacía frío, quisimos probar el único ramen que tienen en la carta (\$350), así que pedimos que nos lo dividieran.

Preparado con fideo artesanal tonkotsu, fondo de pavo, negi asado y shiraga negi, éste platillo se redondea con gyoza de pavo.

Su sabor es muy distinto al del ramen tradicional de cerdo, pues se trata de un plato ligero, con un caldo claro y elegante, y se distingue por sus notas refinadas y limpias. No es para nada pesado y la ración, ya dividida, es ideal para seguir explorando la carta.

Sonaba de fondo, en el restaurante, mientras comíamos una banda australiana de rock alternativo cuando aterrizaron un par de cervezas japonesas (\$175 c/u), con las que acompañamos cinco deliciosas piezas de nigiri (\$360).

Sobre la tradicional bola de arroz, el pescado muy finamente fileteado enamoraba a primera vista. En esta ocasión nos tocaron nigiris de salmón, otoro, chutoro, akami y kampachi, aunque los meseros nos dijeron que pueden ir variando.

En lugar de postre, decidimos probar una especialidad con un handroll de jaiba (\$220) que estaba exquisito. Llevaba tobiko (hueva de pez volador) y una salsa ligeramente dulce y cremosa. Sin duda, de lo mejor que probamos en la tarde.

Salimos del restaurante felices, pues, aunque la carta es corta, los platos cumplen muy bien, el servicio es ágil y el lugar es sencillo y perfecto para comer sin complicaciones.

En Koyi descubrirán una cocina que coquetea con ingredientes y técnicas japonesas, pero ofrece un toque creativo y refinado. Vale la pena visitarlo.

Por cierto, el lugar no tiene valet parking, pero sobre la calle Protasio Tagle van a encontrar un par de estacionamientos que les recomiendo buscar si van al restaurante.

FIAMBRE

Hace algunos años una querida amiga me llevó a un local donde vendían charcutería. Fue ahí donde conocí al chef Pablo López, quien se ha especializado durante mucho tiempo en el arte de la elaboración de productos cárnicos.

Poco después, Pablo se fue a Nueva York a pulir su talento y, hace no mucho, regresó a la Ciudad de México para abrir un local donde ofrece patés, terrinas, chorizos, salchichas, jamones y ahumados.

Ubicado en el número 13 de la calle de Laredo, en la colonia Condesa, se descubre **Fiambre**, un espacio muy sencillo, pero con propuesta.

Al interior, uno puede comer en una barra; afuera, en un par de mesas a pie de calle o bajo una pérgola.

En compañía de mi querido hijo, que no perdonó un buen sandwich o un hot dog, visité este nuevo spot que resultó una agradable sorpresa.

Nada despreciable estaba esa tentadora tabla de charcutería (\$220), que incluía jamón

serrano, magret de pato, chorizo curado, paté en costa, pepinillos en vinagre y mostaza antigua.

Disfrutamos también un sándwich de pavo (\$260), que llevaba queso brie, mostaza, puré de manzana y espinaca baby.

Mi hijo no pudo resistirse al Reuben sándwich (\$260), un clásico estadounidense que combina el sabor del pastrami con queso suizo, mostaza y chucrut.

Con cerveza en mano (\$80), mi querido tuvo el atrevimiento de probar el hot dog (\$140), su favorito de la tarde y de su paladar.

Muy bien preparado con salchicha de res y cerdo ahumada, mostaza, pepinillos y chucrut en bollo de brioche, este antojito resultó imperdible y muy recomendable.

Sin duda, fue una excelente idea visitar este espacio discreto de exquisita charcutería artesanal. Ya hacia falta en la Ciudad de México un lugar así. Además, la atención es bastante esmerada.

Freepix