



Foto: Especial

Clásica victoria

Real Madrid venció 3-2 al Atlético con doblete de Vinicius y está a cuatro puntos del líder Barcelona.



Foto: Especial

Reconocen a mujeres traductoras

La presidenta Claudia Sheinbaum reconoció a las mujeres que colaboraron en la Cartilla de Derechos de las Mujeres para su traducción en las 69 variantes lingüísticas. **PÁG. 6**

Se desiste Samuel García en su disputa contra Congreso de Nuevo León

**Escala a la SCJN
choque por poder**

El máximo tribunal resolverá conflicto entre gobierno de la CDMX y alcaldías

FELIPE VILLA

CIUDAD DE MÉXICO.- En la Suprema Corte de Justicia de la Nación (SCJN), donde se dirimen disputas políticas entre poderes para ver ‘quién manda’, los resultados rara vez son absolutos: hay triunfos parciales, derrotas estratégicas y, en muchos casos, pérdidas compartidas, así lo evidencian tanto resoluciones

recientes del máximo tribunal del país como la nutrida agenda de controversias entre poderes y niveles de gobierno por resolver durante los siguientes días. Lejos de ser un fenómeno nuevo, la Corte ha fungido como árbitro de conflictos políticos institucionales desde hace al menos tres décadas. Sin embargo, lo que hoy marca diferencia es el ritmo: el máximo tribunal ha comenzado a desahogar un rezago importante de asuntos acumulados, en un contexto político caracterizado por la fragmentación del poder y la confrontación entre gobiernos de distinta filiación. Y todo indica que esa carga

de litigios no disminuirá.

El caso de Nuevo León es uno de los ejemplos más claros de esta serie de disputas por ver ‘quién manda’. El gobernador Samuel García, de Movimiento Ciudadano, ha enfrentado a un Congreso dominado por PRI, PAN y Morena, en una disputa constante que ha pasado del terreno político al jurídico. La estrategia del Ejecutivo estatal ha sido recurrir de forma sistemática a controversias constitucionales para frenar decisiones legislativas. Pero los resultados han sido adversos.

MÁS INFO. [lucesdelsiglo.com](#)



Foto: Especial

La Suprema Corte ha fungido como árbitro de conflictos políticos institucionales desde hace al menos tres décadas.

Llega tarde freno a los adelantados

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- En plena antelsa del proceso electoral de 2027, Quintana Roo se ha convertido en un laboratorio adelantado de la política mexicana: campañas sin nombre, aspiraciones sin registro y promoción personal disfrazada de gestión pública o cercanía social. Todo, mientras desde la Mañanera del Pueblo en Cancún la presidenta Claudia Sheinbaum envió un mensaje claro—aunque no necesariamente atendido—para frenar a los “adelantados”.

Durante su gira en el estado este viernes 20, la presidenta Claudia Sheinbaum lanzó una advertencia directa a quienes ya están posicionando su imagen rumbo a los próximos comicios. El llamado no fue menor: evitar actos anticipados de campaña y respetar los tiempos electorales. Sin embargo, en la práctica, la dinámica política local parece avanzar en sentido contrario.

Basta dar un recorrido por redes sociales como Facebook, Instagram o TikTok para constatarlo. Funcionarios, legisladores y aspirantes —jóvenes y veteranos— han convertido el territorio digital en una pasarela política permanente. Recorridos en colonias populares, visitas a mercados, entrega de apoyos y hasta encuestas difundidas sin sustento metodológico forman parte de una estrategia cada vez más evidente: ganar posicionamiento antes de que arranque oficialmente la contienda.

El fenómeno no distingue partidos, aunque en Quintana Roo adquiere un matiz particular por la tensión creciente entre

Calendario 2026 2027

La presidenta Sheinbaum advierte a aspirantes que ya promueven en redes su imagen rumbo a 2027.



Morena y el Partido Verde. La señal más clara la dio el senador Manuel Velasco, principal operador político del Verde, al presentar una lista de aspirantes en diversos estados en la que, significativamente, omitió a Quintana Roo. La razón: no hay acuerdo sobre si ambas fuerzas competirán juntas o separadas.

SE INTENSIFICA LA COMPETENCIA

En el ámbito municipal, uno de los casos más visibles ha sido el del secretario estatal de Bienestar, Pablo Bustamante, quien ha desplegado durante meses una estrategia de regalar alimentos en espacios públicos y concurridos de Cancún. Las acciones, documentadas y difundidas en sus propias redes sociales,

le valieron críticas por usar el hambre de la población con fines de promoción personal no como un acto de altruismo. Más allá de la legalidad, el debate se ha centrado en el uso del asistencialismo como herramienta de posicionamiento político.

En paralelo, el presidente del Congreso local y dirigente del Partido Verde, Renán Sánchez Tajonar, ha optado por una estrategia distinta, pero igualmente llamativa: el uso de inteligencia artificial para proyectarse como un superhéroe, sobre una botarga de tucán —Tuky— que sobrevuela el estado repartiendo apoyos. Detrás de la narrativa lúdica, el objetivo es claro: posicionarse rumbo a la presidencia municipal de Cozumel.

MÁS INFO. [lucesdelsiglo.com](#)

AFECTA A PYMES CRISIS DE PEMEX
 La crisis de pagos de Petróleos Mexicanos (Pemex) con sus proveedores ha provocado que pequeñas y medianas empresas (Pymes) dejen de pertenecer a la cadena de suministro energético por falta de certificaciones según Fernando López, experto en certificación y competencia.



Foto: Agencia Reforma

Se encarecen servicios de seguridad
 En el país hay alrededor de 600 mil personas que dependen de este sector, entre escoltas, guardias, monitoristas, técnicos y personal administrativo.

Ultimátum para retirar 30 embarcaciones de laguna

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- La problemática de embarcaciones abandonadas y hundidas en el sistema lagunar Nichupté, uno de los principales ecosistemas de Cancún, entró en una fase crítica.

La Asociación de Náuticos de Quintana Roo (ANQR) sostuvo una reunión con autoridades marítimas y ambientales para definir acciones urgentes, que permitan retirar cerca de 30 embarcaciones que obstruyen la navegación, principalmente en la salida del Canal Sigfrido en máximo un mes.

En el encuentro participaron representantes de las capitánías de Puerto de Isla Mujeres y Puerto Juárez, así como de la dirección del Parque Nacional Costa Occidental de Isla Mujeres, Punta Cancún y Punta Nizuc y del Área Natural Protegida, de alta relevancia ecológica.

El presidente de la ANQR, Francisco Fernández Millán, comentó que existe una “última

oportunidad” -de un mes- para realizar las maniobras de retiro, aprovechando la maquinaria pesada de la empresa ICA, actualmente en la zona por la construcción del puente vehicular Nichupté.

“El trámite normal puede tardar hasta ocho meses, pero sólo tenemos un mes de maquinaria disponible. El Capitán de Puerto Regional se comprometió a gestionar el movimiento de las embarcaciones a tierra para su resguardo, sin afectar derechos de posibles propietarios”, explicó.

UN PROBLEMA AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD MARÍTIMA

El abandono de embarcaciones en la laguna Nichupté no es nuevo. Desde hace años, especialistas y autoridades han alertado que estos restos generan contaminación, afectaciones a manglares y riesgos a la navegación turística, uno de los pilares económicos de Cancún.

MÁS INFO. [lucesdelsiglo.com](#)



Foto: Especial

La Asociación de Náuticos de Quintana Roo (ANQR) busca retirar 30 embarcaciones abandonadas que obstruyen la navegación.

Zarpan tres barcos con ayuda a Cuba

STAFF / LUCES DEL SIGLO

ISLA MUJERES/PROGRESO, PENÍNSULA DE YUCATÁN, MÉX.- Luego de sortear requisitos legales y de seguridad marítima, tres embarcaciones mexicanas, una de ellas bautizada simbólicamente como Granma 2.0, zarparon rumbo a Cuba con cerca de 30 toneladas de ayuda humanitaria; en una acción impulsada por colectivos ciudadanos ante la crisis energética y económica que enfrenta la isla.

Dos embarcaciones partieron desde Isla Mujeres, Quintana Roo, mientras que una más



Foto: Especial

Tres embarcaciones mexicanas zarparon rumbo a Cuba con cerca de 30 toneladas de ayuda humanitaria.

salió desde el viernes de Puerto Progreso, Yucatán, como parte del denominado “Convoy Nuestra América”; integrado por activistas del movimiento Global

Movement to Gaza y organizaciones ciudadanas aliadas.

El cargamento, reunido mediante acopios ciudadanos en México y otros países, incluye

alimentos básicos como arroz y frijol, medicamentos, artículos de higiene, leche para bebé, comida enlatada, bicicletas y 73 paneles solares portátiles, con el objetivo de cubrir necesidades esenciales, especialmente en materia energética.

TRÁMITES, SEGURIDAD Y COORDINACIÓN OFICIAL

La salida del primer barco, un pesquero de 75 pies llamado “Granma 2.0”, estaba prevista desde el jueves en Progreso, pero fue retrasada por autoridades portuarias que exigieron cumplir con medidas de seguridad y documentación legal.

MÁS INFO. [lucesdelsiglo.com](#)



EL TIEMPO SE LE DESBORDA AL RELOJERO DE LA 4T

EN LA RELOJERÍA política de la **Cuarta Transformación** hay un problema curioso: el maestro relojero jura que todo está bajo control... pero los relojes llevan rato corriendo por su cuenta. Y no uno. Todos. Desde Palacio Nacional se ha marcado la hora oficial con precisión suiza: “no son tiempos electorales”, “hay que respetar los procesos”, “nada de campañas anticipadas”. Pero en Quintana Roo, donde el clima es húmedo y la política más, los engranajes han venido girando a otra velocidad. Aquí los segundos se adelantan, los minutos se atropellan y el calendario... bueno, ese ya va en 2027 desde hace meses.

LA PRESIDENTA **Claudia Sheinbaum** visitó Cancún, vio... y advirtió. Un llamado sobrio, institucional, casi maternal: no se adelanten. Pero en cuanto el avión despegó, los relojes locales volvieron a su estado natural: descompuestos, acelerados y con pila nueva. Si algo ha demostrado Morena —ese gran relojero del sistema político actual— es que puede diseñar el mecanismo... pero no controlar a los relojes. Ahí están, por ejemplo, los aprendices de cronómetro en Quintana Roo, midiendo el tiempo electoral con métricas propias: *likes*, *views* y encuestas de fantasía.

LAS REDES sociales están convertidas en el nuevo reloj de bolsillo, donde cada aspirante marca su propia hora... y casualmente todos van en primer lugar. El desfile es digno de una vitrina. Uno reparte comida en plazas públicas, pero no sin antes asegurarse de que la cámara esté bien encuadrada. Porque en esta nueva filantropía digital, si no se sube a redes... no cuenta. El altruismo, que antes era silencioso, ahora viene con edición, música de fondo y subtítulos.

OTRO, más creativo, decidió que la política ya no basta y optó por el multiverso. Con ayuda de inteligencia artificial, se transformó en superhéroe: capa, tucán y misión social incluida. Surca los cielos de Quintana Roo repartiendo mochilas como si fueran justicia social en versión animada. Si esto no es innovación política, al menos es entretenimiento. Y mientras tanto, en la gran maquinaria de Morena, los engranes empiezan a rechinar.

LA REALIDAD es que el reloj no sólo se adelantó... también se descompuso en dos. De un lado, los verdes —literal y políticamente— empujando a sus propios candidatos, con encuestas infladas como globos de feria. Del otro, los morenistas de cepa, reclamando origen, territorio y derecho de antigüedad. En medio, un silencio incómodo: ni alianza confirmada ni ruptura declarada. Sólo una ausencia que dice más que mil discursos... como cuando Quintana Roo desapareció misteriosamente de la lista de aspirantes presentada por el operador del Verde.

SE TRATA de un estado sin hora definida en el reloj nacional. Pero eso no ha frenado a nadie. Si algo caracteriza a esta carrera es que nadie espera el disparo de salida. Aquí se corre antes de que empiece la competencia. Se inaugura la meta sin pista. Se gana la encuesta antes de levantarla. Incluso hay reuniones, foros, “encuentros informativos” —porque campaña sería muy obvio— donde se habla del futuro, del proyecto, del segundo piso... todo muy institucional, muy orgánico, muy casual.

TAN CASUAL que coinciden exactamente con los territorios donde habrá elecciones. Pura coincidencia, claro. Y mientras los aspirantes recorren colonias, saludan en mercados y reparten sonrisas (y algo más), en la mesa central Morena intenta ajustar el reloj. Nombró consejeros, organizó congresos, llamó a la unidad. Como buen relojero, calibró, ajustó, afinó. Pero los relojes ya no están en la mesa. Están en las calles, en las redes, en los celulares de millones. Y cada uno marca su propia hora.

QUIZÁS ese sea el verdadero problema: Morena diseñó un sistema donde el tiempo político se mide en percepción, no en calendario. Y ahora que todos juegan con esa lógica, el control se vuelve una ilusión. En Quintana Roo, el tiempo no lo dicta el Instituto Electoral. Lo dicta el algoritmo. Y contra eso, ni el mejor relojero tiene herramienta.



■Angelique Boyer ahora se ha propuesto conquistar el cine.

STAFF / AR

MONTERREY, NL.- Es la reina del drama, la protagonista favorita de las telenovelas, la actriz que interpreta a la mujer más buena y noble o a la más malvada y ambiciosa de la historia, ella es Angelique Boyer, quien ahora se ha propuesto conquistar también el cine.

Con más de dos décadas de experiencia en la televisión, Angelique acaba de hacer su debut en la pantalla grande con la comedia Socias por Accidente, junto a Bárbara del Regil y Diego Klein, que ya está en la cartelera nacional.

Figura estelar de las telenovelas como Teresa, Lo Que la Vida

Me Robó, Abismo de Pasión y Doménica Montero, que está al aire a las 21:30 horas por Las Estrellas, la actriz llega al séptimo arte de la mano de la directora Ihtzi Hurtado, en un drama muy cómico.

“De verdad, necesito que me pellizquen para ver si no estoy soñando, porque es un sueño hecho realidad”, expresó feliz Angelique en su visita de promoción, “es una etapa hermosa en la que estoy recibiendo mucho amor por los personajes que están en este momento, tanto Doménica Montero y Alexa, en Socias por Accidente”.

Más allá del drama que enfrentan Alexa (Angelique) y Regina (Bárbara), quienes unen fuerzas en lo que resulta una caó-

tica misión de venganza contra el hombre que las enamoró y engañó, estas mujeres abordan desde la comedia una historia de amistad y sororidad.

“A mí me encanta el drama, la telenovela, el teatro y ahora el cine de comedia”, dijo la actriz de origen francés, “lo que más me gustó es que me vi diferente, soy bastante crítica conmigo misma y tengo que agradecerle a mi directora que me hizo trabajar de una manera actuarial muy diferente. Lo pude notar y espero que el público también lo vea.

“Me gustó el tono de voz y cómo se abordó mi personaje de Alexa, desde las gesticulaciones que fueron mucho más controladas. Generalmente en telenovela

veo el arco dramático de mis personajes en mínimo 50 capítulos, aquí fue en hora y media”.

Aunque tiene una trayectoria de más de 20 años como actriz, indicó que su primera vez en cine le llegó en el momento correcto, en el que pudo apreciar la oportunidad de filmar para la pantalla grande.

“Las telenovelas absorben mucho tiempo y el cine requiere de mucho tiempo de preproducción, en mi caso, creo que no había compaginado los tiempos, además de que no había llegado la historia que me gustara interpretar, como esta, con este mensaje de hermandad tan sororo, en una película tan femenina, bonita y para toda la familia”, expresó Angelique.

EL RUGIDO DEL LEÓN

SERGIO LEÓN CERVANTES



Convención sin crédito

Después de casi dos décadas, Quintana Roo volvió a ser sede de la Convención Bancaria de la Asociación de Bancos de México. El mensaje es claro: el sistema financiero mira al Caribe mexicano. Pero el valor no está en la sede, sino en qué tanto se traduce en crédito productivo.

México mantiene un nivel de crédito total de 35–40% del PIB, lejos de economías comparables (60%+). Esto es crítico porque más del 99% de las empresas son Pymes y generan ~70% del empleo. Sin financiamiento, no escalan. Hoy, menos del 25% de las Pymes accede a crédito formal; el resto opera con capital propio o financiamiento caro. La banca tiene liquidez; el problema es colocación dirigida.

El nearshoring fue eje central, pero su límite es la energía. Para sostener la relocalización, México requiere +30% de capacidad de generación al 2030. La demanda eléctrica crece ~3% anual, pero la expansión de transmisión y generación va por debajo. Hay

estados con saturación de red y proyectos detenidos por falta de interconexión. Sin energía firme, no hay plantas; sin plantas, no hay cartera productiva.

BANCA DIGITAL ≠ FINTECH

La banca digital es la digitalización de los bancos (apps, onboarding remoto, pagos). México tiene 70%+ de adultos con algún producto financiero, pero el uso intensivo (crédito, ahorro, inversión) es mucho menor. La digitalización ha reducido costos de atención, no ha resuelto la profundidad del crédito.

Las fintech, en cambio, son modelos nuevos (lending, pagos, wallets, factoring digital). México supera 650 fintech, pero enfrenta fricciones: open banking incompleto, costos de cumplimiento y acceso limitado a fondeo mayorista. Ahí está la oportunidad: las fintech pueden originar y evaluar riesgo en segmentos donde la banca no entra

(microempresas, zonas alejadas), pero requieren interoperabilidad y reglas claras para escalar.

En créditos verdes, México crece, pero desde base baja. La emisión y colocación se han duplicado en los últimos años, pero siguen siendo una fracción marginal del portafolio total. El cuello de botella no es la demanda, es la bancabilidad de los proyectos: falta estandarización de métricas ESG, garantías y pipeline estructurado. Sectores con tracción inmediata: energía distribuida, eficiencia energética en hoteles e industria, agua y residuos. Sin instrumentos de riesgo (garantías, blended finance), el volumen no despega.

La convención abordó estabilidad, digitalización y nearshoring. No entró a fondo en: regionalización del crédito (sur-estrete), vehículos de riesgo compartido para Pymes, ni en mecanismos para desatorar interconexión eléctrica. Tampoco en cómo convertir datos de banca digital en originación de crédito.

Quintana Roo concentra una economía de servicios con alta captación de divisas y baja intermediación productiva. Sin instrumentos de crédito y energía disponible, la entidad no captura el ciclo de inversión industrial asociado al nearshoring.

Los números son claros: elevar el crédito al 50% del PIB implica movilizar cientos de miles de millones de pesos hacia producción; cada 10 puntos adicionales de crédito están asociados a mayores tasas de crecimiento y formalización. Sin energía suficiente, esa colocación no se materializa. Sin fintech escalando, el crédito no llega a donde más se necesita. Aquí no falta diagnóstico: faltan volumen, infraestructura y ejecución.

¡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 DIRECTOR GENERAL Agustín Ambríz EDITOR EN JEFE Sergio Guzmán	REDACCIÓN Marco Antonio Barrera Jesús Sierra Jesualdo Lammoglia	DISEÑO EDITORIAL Gilberto Herrera  
 lucsdelsiglomultimedia lucplus	 lucsdelsiglomultimedia lucplus	 @lucsdelsiglo	 lucsdelsigloMultimedia NoticiasLS
 lucssports		 pitazoyestrategia	

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





¡SÍGUENOS!



lucsdelsiglomultimedia

lucplus



lucsdelsiglo



LucesdelSigloMultimedia

Piden visibilizar al ‘destino rosa’

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Integrantes del Cancún Pride exhortaron a las autoridades y sector turístico impulsar la promoción del destino como un referente LGBT+, al considerar que existe un rezago en visibilidad e inclusión.

El director del colectivo, Ricardo Miguel López Pérez; el encargado de Relaciones Públicas, Fernando Manzur, y Anthony Torres, coincidieron que el turismo de la diversidad no ha sido suficientemente atendido en Cancún, a diferencia de otros segmentos como el turismo deportivo, religioso o gastronómico.

“Queremos posicionar a Cancún como un destino rosa, como ese turismo que existe y que genera una derrama económica, como lo es en Cabo, como lo es en Puerto Vallarta. Cancún tiene todo para hacerlo”, señalaron.

A pesar de que el destino cuenta con infraestructura turística consolidada, como hoteles, playas y centros comerciales, explicaron, hace falta una estrategia integral que permita visibilizar y atender a este segmento.

“Falta muchísima visibilidad, muchísima inclusión... tenemos todo para lograrlo, solamente falta el querer y que la suma de esfuerzos haga que esto se pueda concretar”.

Los integrantes del colectivo Cancún Pride indicaron que uno de los retos principales es la falta de segmentación del

llamado “turismo rosa”, lo que contribuye a su invisibilización pese a su potencial económico.

“Somos un turismo que existe y que puede gastar y aportar, pero no estamos segmentados, entonces seguimos invisibilizados”, expresaron.

En ese sentido, destacaron que trabajan de la mano con el Parlamento Estatal LGBT para impulsar iniciativas y reformas que fortalezcan la inclusión en el estado.

Además, señalaron, mantienen acercamientos con empresas, universidades y hoteles para fomentar espacios laborales más inclusivos, aunque existen otras áreas de oportunidad.

“Cuando vamos a empresas preguntamos cuántas personas de la diversidad tienen... y muchas veces es una o ninguna, incluso en plantillas de cientos de colaboradores”, comentaron.

Asimismo, reconocieron que algunas cadenas hoteleras han avanzado en materia de inclusión, al integrar a personas de la diversidad en contacto directo con el público.

El objetivo, reiteraron, es erradicar la ‘LGBTfobia’ y consolidar a Cancún como un destino turístico incluyente.

Los organizadores extendieron la invitación a la marcha del orgullo LGBT+, que se llevará a cabo el 16 de mayo próximo, que partirá a las 16:00 horas del Malecón Tajamar al Parque de las Palapas en el marco del festival que se efectuará ese fin de semana.



Foto: Omar Romero

■ Integrantes del Cancún Pride pidieron erradicar la ‘LGBTfobia’ y consolidar a Cancún como un destino turístico incluyente.



Foto: Especial

■ Se reforzarán los operativos nocturnos en bares y discotecas de Cancún.

Reforzarán operativos en bares y discotecas

Vigilarán ‘vida nocturna’ en la Semana Santa

Buscan garantizar cumplimiento de horarios y evitar menores de edad

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- La dirección de Fiscalización del municipio Benito Juárez reforzará los operativos de vigilancia en la zona turística previo al inicio de la Semana Santa en Cancún.

Durante el periodo vacacional se aumentará la fuerza operativa nocturna para garantizar el cumplimiento de los horarios establecidos y la restricción de menores de edad en los centros de consumo.

El titular de la dependencia Armando Alberto Covarrubias informó que se sumará un tercer equipo de inspección a los dos que operan actualmente con motivo del “Spring Break”, a partir del 27 de marzo próximo.

El despliegue de verificadores contará con al menos 12

elementos distribuidos en grupos estratégicos, que cubrirán el corredor que abarca desde la avenida Bonampak, la Zona Hotelera y varios puntos de las avenidas Nader y Tulum, estas últimas en el centro de la ciudad.

“El énfasis principal que nos ha pedido la presidenta municipal es que se respete el horario de operación e impedir la presencia de menores en los establecimientos”, señaló.

El servidor público informó que la vigilancia se intensifica a partir de las 21:00 horas para supervisar que se cumpla con el cierre de establecimientos decretado a las 03:00 horas.

La medida involucra a 149 negocios del sector turístico, entre restaurantes, bares y discotecas, conforme lo estipula la ley local.

Covarrubias Cortes destacó la disposición de los gerentes y dueños de los establecimientos, que han colaborado para evitar la entrada de menores de edad.

La participación de los empresarios se ha reflejado en que únicamente se ha impuesto la clausura de un establecimiento por exceder el horario permitido por la reglamentación, en lo que va del año.

En 2025, cuando se modificaron los horarios de operación para estos establecimientos, tres establecimientos de entretenimiento y gastronomía enfrentaron el cierre de sus instalaciones por violar los horarios de venta de alcohol.

A la clausura siguió la imposición de multas económicas que van de 250 a 500 Unidades de Medida y Actualización (UMA), lo que equivale a sanciones de hasta 56 mil 570 pesos.

El servidor público municipal dijo que se mantienen también pláticas con la Secretaría de Finanzas y Planeación de Quintana Roo para realizar operativos conjuntos, que verifiquen los permisos de venta de bebidas alcohólicas durante la temporada vacacional alta.

Presiona inflación a los restauranteros

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Con la previsión de tener que incrementar de 4 a 6 por ciento en los precios de cada establecimiento, la inflación sigue impactando al sector restaurantero en Cancún.

La escalada de costos de los insumos obligará a que algunos establecimientos realicen ajustes en sus precios durante los próximos meses, señaló Perla Flores Navarro.

La presidenta de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac) en Cancún, reconoció que esa actividad pro-

ductiva queda expuesta al alza inflacionaria.

“Sin duda alguna, desde inicios de año hemos sentido el alza. Somos un sector que normalmente a principios de año hace ajustes en precios porque nos vemos afectados directamente por la inflación”.

Detalló que el sector viene de un cierre complicado en el último trimestre del año pasado, lo que obligó a realizar los primeros incrementos en costos, aunque durante el inicio de este año se han mantenido estables.

No obstante, advirtió que en el corto plazo podrían darse nuevos ajustes, por ello, estimó

que estos incrementos podrían oscilar entre el 4 y el 6 por ciento, dependiendo de las condiciones de cada negocio.

“Podría oscilar entre el 4 y el 6%, pero variará según las características de cada restaurante y sus puntos de equilibrio”.

La representante de los restauranteros comentó que, a pesar del entorno inflacionario, han resistido sin registrar ningún cierre de establecimientos, ante la recuperación reciente en la actividad.

Sin embargo, reconoció que el año pasado fue complejo, especialmente en el último trimestre, cuando alrededor de 15 restau-

rantes cerraron operaciones en la zona hotelera y en el centro de Cancún.

El sector se encuentra enfocado en fortalecer su operación interna y evitar más afectaciones.

A pesar de los retos, aseguró, la industria muestra signos de recuperación, con nuevas inversiones y expansión de marcas locales.

“Estamos muy contentos, ya vemos seis aperturas de restaurantes en lo que va del año que se están afianzando”.

Flores Navarro, adelantó que algunos negocios locales preparan procesos de crecimiento, lo que refleja confianza en el mercado.



Foto: Omar Romero

■ Los restauranteros han resistido cierre de establecimientos, dijo la presidenta de Canirac Cancún, Perla Flores.



Foto: Especial

Triunfan ‘Caguameros’

El equipo ‘Caguameros’ de Isla Mujeres logró una importante victoria en baloncesto al imponerse 71-66 al ‘Club Cuervos’ de Playa del Carmen, como parte de la Liga Maya del Caribe.

Ven recuperación en la temporada alta

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- La naviera Ultramar proyecta un crecimiento de un dígito para este 2026, manteniendo la tendencia de recuperación observada el año pasado.

De cara a la temporada de Semana Santa, el director general Arturo Báez señaló que el turismo estadounidense representa entre el 60 y 65 por ciento de sus usuarios, aunque ha mostrado irregularidad debido a campañas sobre la seguridad.

Otros factores, sin embargo, como el conflicto en Medio Oriente han derivado flujo de otros visitantes hacia el Caribe Mexicano.

La empresa opera una flota de 13 embarcaciones con terminales en Puerto Juárez, Playa Tortugas, Playa Caracol y Playa del Carmen, la cual moviliza a 4.5 millones de pasajeros anualmente.

Báez Vega destacó que los 15 días de la Semana Mayor representan el pico de demanda más alto del año, impulsado significativamente por el incremento del



Foto: Especial

■ La empresa Ultramar prevé un crecimiento moderado para 2026, que comenzará con la Semana Santa.

Vislumbra el Cbtis a 11,000 alumnos

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- La dirección general de Tecnología Industrial y de Servicios (Dgeti) en Quintana Roo proyecta un crecimiento significativo en la matrícula del nivel medio superior, con la meta de alcanzar 11 mil estudiantes en los próximos ciclos escolares.

El comisionado responsable del organismo en la entidad, Javier Yam Dzib, informó que se atienden a 9 mil 156 alumnos en los ocho Centros de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios (Cbtis) en la entidad.

Para el próximo proceso de nuevo ingreso de agosto y septiembre, se tiene una capacidad disponible adicional de 4 mil 500 espacios.

Este incremento responde a una estrategia de expansión académica y de fortalecimiento institucional para atender la creciente demanda educativa en el estado.

En cuanto a la oferta académica, destacó que la DGETI ha impulsado una actualización de sus programas educativos, que se alinean con las nuevas tendencias del mercado laboral y la innovación tecnológica.

Entre las carreras nuevas están Gestión e innovación turística, Urbanismo, Inteligencia de negocios, Ciencia de datos, Ciberseguridad, Programación y Arquitectura.

El directivo precisó que más que eliminar programas, se está apostando por su evolución.

“No es tanto cerrar carreras, por ejemplo, Programación se transforma en Ciencia de Datos, que es actualizar a lo más moderno para los alumnos”, dijo.

El funcionario subrayó que estos cambios buscan ofrecer a los estudiantes herramientas más competitivas.

Igualmente, acordes a las necesidades actuales de la industria, particularmente en sectores estratégicos como el turismo, tecnología y desarrollo urbano.

El objetivo, reiteró, es no sólo incrementar la cobertura educativa, sino también garantizar una formación de calidad que permita a los egresados integrarse de manera efectiva al mercado laboral.

Yam Dzib abundó que este subsistema es el que más demanda tiene entre los estudiantes que están por dejar la secundaria, ya que es una de las primeras opciones para continuar con sus estudios.

De los ocho planteles del sistema se encuentran tres en Cancún, dos en Chetumal, uno en Cozumel y otro en Felipe Carrillo Puerto.

Adicionalmente, se construye un plantel en Playa del Carmen, el cual se espera su inauguración en septiembre próximo.



SEDETUR
SECRETARÍA
DE TURISMO

CONVOCATORIA

GUÍA GASTRONÓMICA: SABORES Y RAÍCES UN VIAJE POR EL CARIBE MEXICANO

DIRIGIDO A:



Restaurantes y
establecimientos
de alimentos de
Quintana Roo.

REGISTRO



Tienes hasta el
31 de Marzo



Regístrate en línea

QUINTANA ROO
CONSEJO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA

GASTRONOMÍA
QUINTANA ROO
COMITÉ DE FOMENTO

MÉXICO
FOOD
and
TRAVEL

**CULINARY
EXPERIENCE**
BY MEXICAN
CARIBBEAN

★ **CON SABOR!**
CARIBE!
MEXICANO ★

Ayudan en Cartilla de Derechos

Reconocen a mujeres traductoras

Habilitan el texto en 69 variantes lingüísticas de 67 lenguas indígenas

STAFF / AR

SANTO DOMINGO, OAX.- La presidenta Claudia Sheinbaum reconoció a las mujeres que colaboraron en la Cartilla de Derechos de las Mujeres para su traducción en las 69 variantes lingüísticas correspondientes a 67 lenguas indígenas nacionales.

“Hoy reivindicamos las lenguas indígenas, reivindicamos a las mujeres indígenas y, con ello, a todas las mujeres de México”.

Gracias al trabajo colectivo de traductoras y dependencias federales, dijo, este documento también traduce ideas y conceptos, al tiempo que expone la importancia de la igualdad entre mujeres y hombres dentro de las comunidades.

“Conservamos las lenguas y, además, buscamos decir a las mujeres de todas las comunida-

des que tienen derechos”.

La mandataria anunció que la Cartilla de Derechos de las Mujeres avanzará en formato de audio para ser difundida a través de las radios comunitarias.

Además, planteó la creación de más textos en lenguas indígenas, como libros para niñas y niños.

Afirmó que esta traducción es resultado del humanismo mexicano y del tiempo de las mujeres, ejes del segundo piso de la Cuarta Transformación.

En su mensaje recordó la reciente reivindicación de Malintzin, que representa un acto de justicia histórica de profundo significado para el país.

La jefa del Ejecutivo federal expuso que reconocerla cierra una deuda histórica y desmonta un relato que justificó el racismo, tras décadas de ser interpretada como símbolo de traición y culpa durante la invasión española.

“Fue la primera traductora de dos lenguas al castellano, así que también la reivindicamos como una mujer que buscó lo mejor para su pueblo a través de su



Foto: Especial

■ Se tradujeron ideas y conceptos, y se expuso la importancia de la igualdad entre mujeres y hombres en las comunidades.

lengua, de su palabra”.

Adelantó que 2030 será el año dedicado a todas las heroínas anónimas de nuestro país.

La presidenta Sheinbaum entregó reconocimientos a las traductoras de lenguas indígenas de los pueblos indígenas de ikoots, Yolanda Odilia Aquino Osorio; guarijio makurawe, Maximina Buitemea Valdez; p'urhépecha, Rubí Celia Huerta Norberto; maya, Jazmin Magdalena Pech Monge, y matlatzinka bot'una, Maithé Cortés Avilés.

También firmó como testigo de honor el convenio de colaboración entre la Secretaría de las Mujeres y el Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI) para la difusión de la Cartilla de Derechos de las Mujeres a través de radios comunitarias.

En otros asuntos, agregó que este día supervisó la refinería de Salina Cruz, donde se construye una coquizadora, obra que forma parte del plan de inversiones para Oaxaca.

La secretaria de las Mujeres, Citlalli Hernández Mora, dio a conocer que a partir de hoy la Cartilla de Derechos de las Mujeres se encuentra traducida en las 69 variantes lingüísticas correspondientes a 67 lenguas indígenas en el portal: cartilladerechosdelasmujeres.gob.mx

“Se trata de reconocer a diversos sectores de mujeres que históricamente han sido invisibilizados. Ustedes son parte fundamental de nuestra memoria colectiva, porque han permitido que las lenguas originarias sobrevivan con el tiempo”.

Informó que la cartilla está disponible en lenguas indígenas como zapoteco, mixteco, tsotsil, tseltal, matlatzinka, mazateco, náhuatl, maya, amuzgo, mazahua, chontal, ódami, seri, kikapú, yaqui, nñáññu, tepehuano del sur, p'urhépecha, rarámulí, wixárika y naayeri.

Acompañaron a la presidenta Sheinbaum, el gobernador de Oaxaca, Salomón Jara Cruz; la subsecretaria de Igualdad Sustantiva de la Secretaría de las Mujeres, María Elvira Concheiro Bórquez; el director general del INPI, Adelfo Regino Montes; el coordinador general de Programas para el Desarrollo, Carlos Torres Rosas; y la presidenta municipal de Santo Domingo Tehuantepec, Ana Cecilia Pérez Velásquez.



Foto: Agencia Reforma

■ Con este hallazgo suman ya siete cuerpos localizados en tres jornadas consecutivas de búsqueda.

Hallan más osamentas

STAFF / AR

GUADALAJARA, JAL.- Por tercer domingo, integrantes del colectivo Corazones Unidos en Busca de Nuestros Tesoros localizaron restos humanos al interior de una finca en el fraccionamiento Lomas de la Capilla del municipio de Ixtlahuacán de los Membrillos.

El hallazgo fue confirmado alrededor de las 13:50 horas del domingo, en una casa en estado de abandono.

Las buscadoras retiraron la losa del patio de lavado y excavaron hasta encontrar una osamenta, tras recibir denuncias anónimas.

De acuerdo con lo recabado en el sitio, los trabajos de búsqueda en la zona han sido guiados por reportes ciudadanos que, en semanas recientes, han señalado distintos puntos dentro del mismo fraccionamiento.

Con este hallazgo, suman siete cuerpos localizados en tres jornadas consecutivas de búsqueda en Lomas de la Capilla, donde el colectivo ha intervenido diversas fincas abandonadas bajo condiciones similares.

En la jornada más reciente previa, fueron localizadas tres osamentas en fincas ubicadas en el cruce de Loma del Sol y Lomas de las Malvas, así como en un domicilio cercano; de manera preliminar, uno de los restos correspondería a un menor y otro a una mujer.

Además, en la primera intervención realizada semanas atrás en el mismo fraccionamiento, el colectivo localizó otras tres osamentas en dos viviendas distintas, una de ellas también correspondiente, de forma preliminar, a un menor de edad.

Tras el hallazgo más reciente, se solicitó la presencia de elementos de la policía municipal y de la fiscalía estatal, que quedaron a cargo del resguardo del sitio.

Personal del Instituto Jalisciense de Ciencias Forenses realizó el procesamiento correspondiente y el levantamiento de los restos para su análisis e identificación.

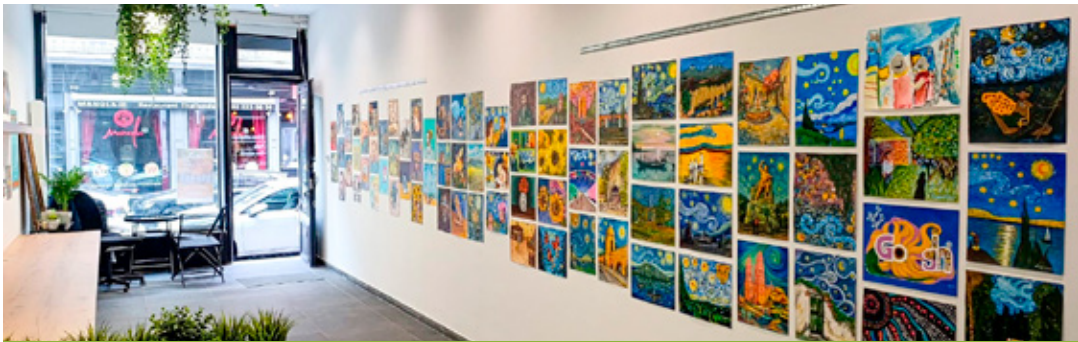


Foto: Especial

Triunfan mexicanos en Europa

A punto de concluir un recorrido exitoso por Europa, 100 artistas mexicanos realizan un homenaje plástico y gráfico a Vincent Van Gogh. La exposición “Pasión, girasoles y noches estrelladas” se presentará después en la Ciudad de México.



Foto: Agencia Reforma

■ Se han recolectado 240 kilos de material impregnado con hidrocarburo por la fuga del hidrocarburo de la refinería Dos Bocas.

Trabajan en limpiar Río Seco

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.-Tras el incendio de hidrocarburo fugado de la refinería de Dos Bocas y la contaminación de agua que provocó, Petróleos Mexicanos (Pemex) avanza en la recuperación del producto en el Río Seco.

“Al momento, se cuenta con una fuerza de trabajo de 350 personas, cinco embarcaciones y siete barreras de contención, así como cordones oleofílicos que mantienen confinado el aceite derramado para su recuperación”, aseguró la empresa.

Igualmente reportó que se

destinaron dos unidades recuperadoras de hidrocarburos, ya que según Pemex se implementó un operativo ante la presencia de hidrocarburos en inmediaciones de Dos Bocas, Tabasco.

En el plan participaron las secretarías de Marina y de Medio Ambiente y Recursos Naturales; la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente y la Secretaría de Medio Ambiente de Tabasco.

A la fecha, aseguró, se han recolectado aproximadamente 240 kilogramos de material impregnado con hidrocarburo.

La empresa aseguró que la situación está bajo control y no representa riesgo para la pobla-

ción cercana.

Los trabajos se llevan a cabo a la altura de la Ranchería Limón, donde se instalaron barreras de contención para confinar el producto y evitar su dispersión hacia la laguna Mecoacán.

Además, brigadas especializadas efectúan un barrido con cordones oleofílicos para recolectar el material derramado en la zona afectada.

Los residuos, se precisó, han sido recuperados principalmente en la dársena y en zonas con conexión a cuerpos de agua, donde se desplegaron brigadas para evitar la dispersión del contaminante.

Defienden revocación de mandato concurrente

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.-El coordinador de Morena en la Cámara de Diputados, Ricardo Monreal, defendió empatar la revocación de mandato con las elecciones.

El legislador aseguró que aumentaría la participación, reduciría costos y permitiría que el ejercicio sea vinculante, sin garantizar ventajas al partido en el poder.

“La oposición ha sostenido que la concurrencia podría beneficiar al partido en el gobierno. Sin embargo, ese argumento no resiste un análisis básico.

“Si la evaluación ciudadana es negativa, una mayor participación no fortalece al poder, sino que lo expone”, señaló ante críticas a la propuesta de reforma electoral de la presidenta Claudia Sheinbaum.

Monreal Ávila agregó que se

busca que la revocación de mandato deje de ser un mecanismo simbólico y tenga un efecto real en el ejercicio del poder.

Reconoció, no obstante, que la concurrencia no garantiza mayor participación. Como ejemplo, mencionó la elección judicial que coincidió con comicios en Durango y Veracruz, donde hubo baja afluencia por falta de articulación operativa.

Según su análisis, empatar

Aumenta piratería e imitar marcas

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- Los delitos federales vinculados con la piratería y falsificación de marcas volvieron a crecer en México, después de alcanzar su nivel más bajo en 2022.

De acuerdo con registros oficiales, las carpetas por Ley de la Propiedad Industrial pasaron de 907 casos en 2022, a mil 391 en 2024 y mil 389 en 2025, esto es, 53.1 por ciento más respecto a 2022.

Las cifras rompieron la tendencia descendente que se mantenía desde 2016, cuando se registraron 3 mil 32 denuncias derivado de reformas legales y operativos comerciales.

El repunte coincide con un cambio de operación, pues la venta dejó de concentrarse en puestos visibles y pasó a redes de distribución, bodegas, comercio electrónico y envíos por paquetería.

Las autoridades detectan ahora cargamentos completos almacenados en naves industriales y cadenas de abastecimiento que surten mercados y plataformas digitales en todo el país, dijeron fuentes de seguridad.

Llega Kukulcán a Chichén Itzá

STAFF / LUCES DEL SIGLO

TINUM, YUC.- Más de 15 mil personas presenciaron el descenso de Kukulcán en El Castillo de la zona arqueológica de Chichén Itzá, Yucatán.

Como parte del Equinoccio de Primavera en la ciudad prehispánica, el descenso de la deidad ancestral anunció buenos augurios para el Mayab.

El evento arqueoastronómico respondió al encuentro con la historia al aparecer con sus siete triángulos perfectamente formados antes del ocaso.

Fue un espectáculo de luz y sombra que cada año reúne a visitantes nacionales y extranjeros de diversas nacionalidades.

En esta ocasión destacó la coordinación de dependencias federales y estatales, y representantes de la comunidad local que sumaron esfuerzos.

El objetivo fue armar nuevamente un plan logístico para agilizar el acceso, ordenar la movilidad y desahogar las principales vías que rodean la zona arqueológica.

El director general del Patronato de las Unidades de Servicios Culturales y Turísticos del Estado de Yucatán, David Escalante Lombard, explicó que el operativo permitió poner en marcha medidas de organización que no se aplicaban desde hace siete años.

Se incluyó el acceso vehicular al parador, a los estacionamientos ejidales cercanos y la implementación de una salida a través del Centro de Atención a Visitantes.

Además, se garantiza la seguridad y tranquilidad de las personas visitantes con la presencia de elementos de la Secretaría de Seguridad Pública (SSP), paramédicos, personal de la Fiscalía General del Estado de Yucatán y de la Guardia Nacional, que brindaron atención y resguardo en todo momento.

El 21 de marzo, es una fecha en la que por tradición este asentamiento arqueológico recibe una considerable afluencia de turistas atraídos por el equinoccio, la cual se vivió marcada por la fiesta y la identidad.

Los acordes de la Charanga Hermanos Canul, originaria de Yaxunah, dieron la bienvenida a Kukulcán en punto de las 15:00 horas.

Jóvenes jaraneros bailaron a los pies de la pirámide erigida en honor a la deidad maya y, a las 16:50 horas, tras una breve pausa, arribó nuevamente a su tierra rumbo al cenote sagrado.

Aunque formalmente con el ocaso del día concluyó el operativo especial, el fenómeno arqueoastronómico seguirá observándose, siempre que las condiciones climatológicas lo permitan, hasta inicios de abril.



Foto: Especial

■ Unos 15 mil turistas contemplaron a la serpiente emplumada en la emblemática estructura El Castillo.

MÁS INFO. lucessel siglo.com



Foto: Tomada de Internet

■ Ni Tom Brady pudo evitar la derrota de los jugadores de la NFL ante la selección de tocho bandera.

Sufren ex NFL paliza en juego de flag football

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La Selección de Estados Unidos de flag football le dio una paliza de 43-16 al equipo de ex jugadores de la NFL, en el juego de exhibición realizado en Los Ángeles. A pesar de la actuación, el veterano Tom Brady elogió el trabajo de los seleccionados, quienes buscan un lugar en los Juegos Olímpicos de 2028, cuando el tocho bandera forme parte del programa como deporte de exhibición.

Sin embargo no fueron rivales ante el equipo nacional de flag football, que lidera el ranking mundial en esta disciplina. El evento llamado Fanatics Flag Football estaba programado para hacerse en Arabia Saudita, sin embargo, debido al conflicto armado se trasladó a California, donde el Team 'USA' enfrentó a los 'Founders' y los 'Wildcats FFC'.

Los 'Founders' era el equipo

comandado por Tom Brady y el quarterback Jalen Hurts, en el que también aparecieron estrellas como Alvin Kamara, DeVonta Smith, Von Miller, Damar Hamlin, además del boxeador Terence Crawford.

“Me gustaría estar involucrado de alguna forma en los Juegos Olímpicos, pero no en el campo”, admitió Brady.

Mientras que en los Wildcats FFC contaban con Jayden Daniels, Joe Burrow, Kyle Juszczyk, Odell Beckham, Davante Adams, Deandre Hopkins, e incluso los influencers Logan Paul y Ishow Speed.

Este segundo equipo también fue apaleado por la selección estadounidense de tocho bandera, con un 39-16. Cabe recordar que la NFL también analiza permitir que sus jugadores participen en los Juegos Olímpicos en esta disciplina.

En ediciones anteriores, algunos jugadores compitieron en rugby para distintos países.

Guadalajara manda en solitario en el Clausura 2026

Lidera Chivas Liga MX antes de Fecha FIFA

Los rojiblancos aprovecharon el empate de Cruz Azul contra Mazatlán

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El 'rebaño' descansa en lo más alto de la Liga MX. La Jornada 12 del Clausura 2026 dejó a las Chivas en el primer lugar de la tabla general y

como la mejor ofensiva del torneo, luego de vencer 3-2 a Monterrey. Los rojiblancos se irán al descanso de la Fecha FIFA con un pie en la liguilla, a falta de cinco partidos para concluir la fase regular.

Los dirigidos por Gabriel Milito alcanzaron los 30 puntos, con 10 victorias y sólo dos derrotas. El club presume de cuatro triunfos consecutivos y también de la mejor ofensiva, con 25 goles a favor, de los cuales 10 son de Armando González, quien pelea

por el bicampeonato de goleo.

Los rojiblancos vencieron a Monterrey 3-2, con tantos de la 'Hormiga' González, José Castillo y Bryan González, mientras que por los Rayados, descontaron Uros Durdevic y Ricardo Chávez. Además, el portero José Rangel atajó un penal en el último minuto, para asegurar los tres puntos.

Chivas llegará al descanso de la Fecha FIFA como líder y aspira a finalizar así el torneo, algo que no logra desde el Apertura 2011, cuando obtuvo el primer lugar

de la tabla general.

Cuando termine el parón de selecciones, Guadalajara volverá a la actividad contra Pumas, por la Jornada 13. Los universitarios se mantienen en el Top 5 de la tabla general, con 23 puntos, luego de vencer al América.

El equipo de Efraín Juárez sólo tiene una derrota en todo el Clausura 2026 y presumen de tres partidos al hilo sin perder, con dos triunfos (América y Necaxa), además de un empate contra Cruz Azul.



Foto: Tomada de Internet

■ Armando González es líder de goleo con 10 anotaciones, las mismas que tiene Joao Pedro de Atlético San Luis.



Foto: Tomada de Internet

■ Los cancenenses empataron al minuto 97 del partido, con un gol de rebote.

Empata Cancún FC en su visita a Irapuato

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El Cancún FC rescató el empate 2-2 contra Irapuato, en la Jornada 11 del Clausura 2026. Las iguanas consiguieron el gol de la igualada en el tiempo agregado para conseguir un punto en el Estadio Sergio León Chávez, resultado que los mantiene dentro de la zona de liguilla en la Liga de Expansión.

Los cancenenses se pusieron adelante en el primer tiempo gra-

cias a una descolgada de Bruce El Mesmari, quien puso un pase por la banda izquierda a Bryan Trejo. El atacante recortó en el área y con un disparo puso el 1-0 parcial.

En el complemento, la trinca fresera dio la vuelta al marcador, primero con cabezazo de Luis Vázquez, quien anotó su segundo tanto del torneo al minuto 52 y 10 minutos después, José Salazar, quien finalizó una jugada construida en el último cuarto del campo rival.

Los locales comenzaron a

controlar el juego y las chances de las iguanas para empatar se complicaron más con la expulsión de Even Padilla, quien cometió una falta, ante un rival que iba al área.

En tiempo agregado, Francisco Melendrez puso el 2-2 luego de que el balón lo golpeó en la cabeza, cuando la defensa intentó despejar y este fue al fondo de la red.

Cancún FC llega a 15 puntos y está en el quinto puesto, para la Fecha 12 recibirá a Tapatitlán, el 28 de marzo.

Arozarena y Raleigh superan pleito previo a la campaña

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La paz llega en el dogout de Seattle, el pelotero Randy Arozarena confirmó que pidió disculpas a su compañero Cal Raleigh, luego del pleito que se dio durante el Clásico Mundial. El estadounidense le negó el saludo al seleccionado mexicano durante un juego y derivó en una serie de declaraciones polémicas.

“A pocos días del Día Inaugural, no quiero que esto sea una distracción. Cal y yo hemos hablado y me disculpe por lo que dije después del juego. Nada de lo que ocurrió en el Clásico Mundial cambia el hecho que somos compañeros y hermanos del mismo equipo”, declaró Arozarena.

Durante el encuentro entre México y Estados Unidos, el jardinero tuvo su turno al bate extendió la mano al catcher, quien lo ignoró. Tras el partido, Randy hizo comentarios en los que insultó a su compañero.

En tanto que Raleigh justificó el gesto porque se encontraban



Foto: Tomada de Internet

■ Los peloteros tuvieron un desencuentro en el Clásico Mundial, cuando Raleigh le negó el saludo a Randy.

en un momento de competencia con su selección. “No hay ninguna mala intención, él (Randy) es mi hermano”, insistió el catcher.

Tras el Clásico Mundial, ambos peloteros reportaron con los

Mariners y han competido en varios juegos de pretemporada sin mayores problemas.

“El Clásico ya quedó atrás, no quiero que distraiga a mis compañeros Estoy enfocado en esta temporada”, recalcó Arozarena.



Listos para jugar

La Selección de Irak llegó a Monterrey donde disputará el repechaje para el Mundial, luego de varios problemas en sus vuelos. El equipo espera al ganador del cruce entre Bolivia y Surinam.

CONVOCATORIA

GUÍA GASTRONÓMICA: SABORES Y RAÍCES
UN VIAJE POR EL CARIBE MEXICANO

DIRIGIDO A:

Restaurantes y establecimientos de alimentos de Quintana Roo.

REGISTRO

Tienes hasta el 31 de Marzo

Regístrate en línea

QUINTANA ROO
COMITÉ DE PROMOCIÓN TURÍSTICA

FOOD TRAVEL

CULINARY EXPERIENCE
BY MEXICAN CARIBBEAN

GASTRONOMÍA
QUINTANA ROO
COMITÉ DE FOMENTO

CON SABOR
CARIBE
MEXICANO

PASIÓN, DEBATE E IRREVERENCIA



EL PODCAST
DE FUTBOL
CON MAYOR
LIBERTAD



SUSCRÍBETE AL CANAL DE
PITAZO Y ESTRATEGIA |  @PitazoyEstrategia

EL CLÁSICO QUE PERDURA

Este coctel que marcó la historia del whisky sigue vigente en barras de todo el mundo y evoluciona con reinterpretaciones que llevan su sabor a otro nivel

MARICHUY GARDUÑO

Considerado un referente en la historia de la coctelería, Old Fashioned ha perdurado por la sencillez de su mezcla y un estilo que aún se mantiene en bares de todo el mundo. Su origen se vincula a espacios exclusivos donde comenzó a consolidarse como una preparación distintiva, ligada a la tradición del whisky.

“El viejo libro del Bar Waldorf-Astoria de 1931, le da el crédito de su inspiración a James Pepper, propietario del Old 1776 whiskey. Era miembro del club donde por primera vez se preparó la mezcla”, menciona Juan José Hernández García, en su libro Cocteles para Todos. El autor agrega que, con el tiempo, su influencia fue tal que el vaso bajo de whisky adoptó

su nombre, reforzando su lugar dentro de la cultura de bar. “La receta original es a base de whisky Rye (de centeno) o whisky Bourbon (de maíz)”, describe Juan José. A partir de esta base, añade el experto en cocteles, han surgido distintas variaciones que mantienen su esencia: una preparación directa, equilibrada y ligada a la tradición.

Old Fashioned
PORCIONES: 1
DIFICULTAD: BAJA
TIEMPO: 5 MINUTOS

Receta de Juan José Hernández, de su libro Cocteles para Todos.

INGREDIENTES: 1 terrón de azúcar + 2 gotas de angostura + 5 ml. de agua + 1/2 rodaja de naranja + 2 onzas de Bourbon + Hielo al gusto + 1 chorro de soda o sifón frío + 1/2 rodaja de naranja + 2 cerezas marrasquino (cerezas en almíbar)

PREPARACIÓN: Poner el azúcar en el fondo de un vaso bajo, añadir angostura y agua. Mezclar hasta disolver el azúcar. Con este almíbar pintar todo el vaso. Añadir la rodaja de naranja apretándola para soltar jugo, incorporar el Bourbon, agregar hielo y remover. Incorporar la soda. Decorar con naranja y cerezas.

BRINDA CON FRESCURA

El Día del Vermut invita a redescubrir esta bebida clásica que vuelve a conquistar paladares. Entre tradición e innovación, se reinventa con nuevas propuestas. Te presentamos una guía para saber dónde disfrutarlo en la CDMX.

buena mesa

LUNES 23 / MARZO / 2026

RIQUEZA floral EN EL PLATO

ADRIANA SILVESTRE

Con el inicio de la primavera, llegan los colores vibrantes y los sabores de la florifagia. Se trata del consumo de flores como alimento, ya sea en ensaladas, sopas, postres o bebidas; es una práctica ancestral no solo de México, sino también de Sudamérica y de civilizaciones asiáticas y africanas.

De acuerdo con registros de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), esta práctica ha sido parte de la dieta de los mexicanos desde antes de la conquista.

“Incluye flores como: ayoxochitl o flor de calabaza, izote o flor de yuca; gualumbo o flor del maguey y flor de biznaga. Añaden sazón, aroma, color e incluso aportan agua, fibra, vitaminas A, B y C, betacarotenos, licopenos y minerales. Además, su consumo contribuye al mejoramiento de la estética de los alimentos”, explica el organismo.

Una investigación realizada por expertos de la Universidad de Chapingo y la chef Tania Orozco, considera referencias de 186 flores comestibles, 80% originarias de México.

Además, el profesor y jefe de cocina de la Escuela de Gastronomía Mexicana (Esgamex) Josué Martínez, explica que el consumo de este alimento está relacionado con Xochipilli, que para los mexicas era el dios de las flores, la nobleza, la poesía y el canto.

“Su representación está en el Museo de Antropología, tiene grabados de flores en todo su cuerpo, lo vinculan con el amanecer y la fertilidad. Siempre he creído que las flores son la máxima expresión de belleza que tiene la naturaleza”, expresa.

La belleza y los aromas de las flores no solo se contemplan, se degustan. Estas unen la temporada con una herencia cultural que hay que preservar

■ Ensalada jardín de primavera: flores y hojas frescas con aderezo ligero.

¿CÓMO ELEGIR?

- **Evita** productos de las floristerías ya que pueden contener pesticidas.
- **Identifica** la flor y sus partes comestibles, en general solo son los pétalos.
- **Si el fruto o las raíces** se comen, no siempre se comen también.
- **Compra en mercados** y lugares establecidos donde aseguren que son para consumo humano.
- **Una alternativa** es cultivarlas en casa.

Fuente: UNAM

DIVERSIDAD Y BELLEZA

Aunque hay flores populares, otras no son tan conocidas, como el colorín o zompante del centro de México. De acuerdo con Josué Martínez, también investigador, tiene un sabor herbal y ligeramente amargo, se usa para preparar tortitas, sopas y empanadas.

“Otro ejemplo es la flor de izote, de palma o de yuca. Se encuentra en Ciudad de México, en el estado y en Centroamérica. Es blanca, versátil y de sabor sutil. Se preparan tamales, chileatoles o conservas dulces con guayaba”, afirma.

También menciona el gualumbo o flor de maguey que nace después de 14 años o más, cuando la planta alcanzó su máximo esplendor y no la usaron para hacer pulque o destilados. Primero crece un

tronco llamado quiote y ahí nacen las flores con las que se hacen mixiotes, tamales, adobo y ensaladas.

Otra es la magnolia, que se hace en escabeche o se agrega en bebidas de cacao; las flores de la planta de chile con las que se hacen tortitas; las de la sábila que se preparan con huevo revuelto; y las de madroño, de Hidalgo, que se ponen en la sopa de verdura.

“Hay muchas flores comestibles que desafortunadamente están en desuso, los chefs no voltean a ver nuestros propios ingredientes y se dejan llevar por los espejitos de la globalización, quieren embellecer un platillo, pero no le dan coherencia al sabor y lo que hace el comensal es, simplemente, hacerlo a un lado”, concluye.



TRADICIÓN *oriental*

Aunque es parte de la fast food desde algunas décadas, este platillo era preparado para emperadores, conoce más del arroz frito chino, que ha conquistado a todos

ADRIANA SILVESTRE

El arroz frito es originario de la ciudad de Yangzhou, en la provincia de Jiangsu, al noroeste de Shanghai, en China. De acuerdo con la Asociación de Cocina de dicha ciudad, la receta fue creada por Yang Su, un general de la dinastía Sui (581-618 d. C.), durante el imperio de Yang Jian. Este emperador se enamoró del plato y viajó con él hasta Yangzhou, donde se popularizó.

Después debido a las frecuentes comidas de los emperadores y funcionarios, la ciudad se convirtió en punto clave entre el norte y el sur. En el siglo 3 se volvió un centro de transporte fluvial y comercio de sal, lo que dio origen a que chefs extranjeros conocieran y adoptaran la cultura gastronómica.

Cuando China se unificó en el siglo 6, el arroz ya formaba parte de la vida de los campesinos y más tarde los inmigrantes lo llevaron a todo el mundo. Y es que, con la intención de no desperdiciar, usaban los ingredientes del día anterior, como huevos, cebolletas, verduras y proteínas, para hacerlo. También agregaron salsas de ostras, soja o solo sal para darle otro sabor.

En el siglo 20 esta preparación llegó a Estados Unidos, por lo que se fue convirtiendo poco a poco en un plato de fast food, se encuentra como arroz frito Yangzhou o Yangchow. Sin embargo, para los banquetes sigue llevando vieiras secas, tallos de gai lan, camarones y claras de huevo. Esta versión se dice que es de 1980, la prepararon para un millonario de Hong Kong que pidió una versión con menos grasa. De esta manera, se volvió una tendencia gastronómica cantonesa.

Además, la Asociación de Cocina de Yangzhou tiene una guía con las características de

ARROZ FRITO
PORCIONES: 6
TIEMPO: 30 MINS
DIFICULTAD: MEDIA

INGREDIENTES
1 rama de apio • 2 zanahorias • 5 cebollas cambray con rabos • 3 huevos • sal y pimienta al gusto • 3 cucharadas de aceite • 150 g de filete de res en tiras finas • 6 tazas de arroz cocido al vapor frío • 1 taza de brotes de soja • 4 cucharadas de salsa de soja • 150 g de camarones cocidos y picados

PREPARACIÓN:
Lavar y picar apio, zanahorias y cebollas finamente. Batir ligeramente los huevos y agregar sal y pimienta al gusto. Calentar una cucharada de aceite en un wok o sartén grande. Añadir huevos, inclinando la sartén para que el huevo sin cuajar vaya hacia los bordes. Cuando los huevos estén casi cuajados, cortarlos en trozos pequeños y reservar. Calentar el aceite restante y sofreír cebollas a fuego alto. Agregar tiras de res, zanahoria y apio. Saltear durante 2 minutos. Añadir arroz y brotes y dejar en el fuego por 3 minutos. Incorporar huevo, salsa de soja y camarones. Dejar unos minutos en el fuego y retirar.

TIP. SE PUEDEN AGREGAR OTROS INGREDIENTES COMO CHÍCHAROS, EJOTES, POLLO, CARNE O MARISCOS.

un buen arroz frito, que incluye los colores recomendados de los ingredientes que van en el wok, como camarones, vieiras, pollo, jamón chino, pepino de mar, champiñones, brotes de bambú y guisantes, entre otros.

FIDEOS AL TAZÓN

Texturas, sabores y tradiciones definen la gran variedad de pastas asiáticas, cada una distinta en forma y elaboración, conócelas aquí

ÁLVARO GARCÍA

En Asia, los fideos son más que un alimento diario, son memoria, técnica y cultura servidas en hebras largas y comúnmente acompañando humeantes caldos.

Desde el reconfortante ramen de Japón hasta los salteados del sudeste asiático, cada tipo de fideo cuenta una historia distinta, marcada por su ingrediente principal, su método de elaboración y el contexto culinario en el que nació.

Con información del libro "Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity".

DE TRIGO

El trigo es la base de algunos de los fideos más reconocidos del continente. En Japón, el ramen destaca por su color amarillento y su textura firme, lograda gracias al *kansui*, un agua alcalina que le aporta gran elasticidad y

resistencia en el caldo. Es el compañero ideal de sopas intensas y prolongadas.

Más suaves y gruesos son los udon, también japoneses, famosos por su mordida delicada y su capacidad para absorber sabores sutiles en caldos

claros o preparaciones simples. En China, los *lamian*, estirados a mano en un espectáculo de destreza artesanal, simbolizan tradición y paciencia, mientras que los *lo mein*, enriquecidos con huevo, se mezclan con salsas y salteados de sabores profundos.

DE ARROZ

Blancos, suaves y naturalmente libres de gluten, los fideos de arroz dominan gran parte del sudeste asiático. En Vietnam, los fideos *pho*, planos y sedosos, son el alma de

una de las sopas más emblemáticas del mundo, perfumada con hierbas y especias. Tailandia aporta los fideos del *pad thai*, ligeramente más anchos y resistentes, diseñados para el calor del *wok* y el equi-

librio entre lo dulce, ácido y salado. Por su parte, el *vermicelli de arroz*—fino y delicado— se sirve frío en ensaladas, rollos frescos o como base de platos ligeros y aromáticos.

DE LEGUMBRES

Los llamados fideos de cristal, elaborados a partir del almidón de frijol mungo o soja, son casi invisibles antes de cocinarse y sorprendentemente elásticos

una vez hidratados. Su sabor neutro los convierte en un lienzo perfecto para sopas, rellenos de rollos primavera o salteados intensos, absorbiendo los condimentos como una esponja.

NUEVAS TEXTURAS

Al margen de los clásicos, surgen opciones como los *shirataki*, hechos a base de *konjac*—tubérculo asiático rico en fibra soluble— co-

nocidos por su textura gelatinosa y su bajísimo aporte calórico. Aunque su sabor es casi inexistente, se adaptan con facilidad a platos intensos y contemporáneos, demostrando que la tradición también sabe reinventarse.

SABÍAS QUE...
En Asia, así como en Italia lo es la pasta, elegir un fideo no es un gesto menor, define el plato, su temperatura, su ritmo y hasta su significado cultural.

DE ALFORFÓN

En Japón, los *soba* representan una cocina más sobria y estacional. Elaborados con trigo sarraceno, poseen un sabor ligeramente terroso y una textura frágil. Se consumen tanto fríos —acompañados de una salsa para mojar— como calientes, especialmente en los meses de invierno, y están asociados a rituales y celebraciones.

EL TOQUE AROMÁTICO

La mejorana aporta profundidad y un matiz distintivo que enriquece recetas de distintas cocinas del mundo

MARICHUY GARDUÑO

Esta hierba aromática se ha ganado un lugar esencial en la cocina gracias a su sabor suave, con notas dulces y ligeramente acres, es decir, con un toque firme pero agradable que aporta carácter sin resultar agresivo.

De acuerdo con Marcus A. Webb, en su libro *Hierbas*, su valor no solo radica en su perfil de sabor, sino en la facilidad con la que se adapta a distintas preparaciones culinarias.

“Sus hojas, finamente picadas, se incorporan con facilidad en platillos como sopas, aportando profundidad y un aroma delicado que eleva cada cucharada”, destaca Marcus.

El autor señala que su uso va mucho más allá: puede añadirse a carnes, verduras, ensaladas e incluso pastas, integrándose con naturalidad en diversas recetas. Esta versatilidad la convierte en

¡Anótalo!

Las flores de la mejorana son moradas o blanquecinas agrupadas en espigas. Es una planta de origen europeo que se cultiva en México, cuyas hojas se utilizan como condimento.

Fuente. Diccionario Gastronómico

un ingrediente recurrente tanto en cocinas tradicionales como contemporáneas. A partir de sus hojas y flores también se elabora una esencia concentrada de aroma intenso, empleada como saborizante en diversos productos de la industria alimentaria.

“El orégano pertenece a la misma familia que la de la mejorana, pero su sabor es más intenso”, señala Marcus en su texto.

SALSA DE MEJORANA PARA CARNES

PORCIONES: 4 | TIEMPO: 25 MINS | DIFICULTAD: MEDIA

INGREDIENTES
• 1 echalote finamente picado
• 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
• 1/2 taza de vino blanco
• 1 taza de fondo de pollo
• 2 cucharadas de mejorana fresca (o 1 seca)
• 30 gr de mantequilla
• Sal y pimienta

Montaje:
• 4 chuletas o lomo de cerdo
• Sal y pimienta

PREPARACIÓN
Sofreír el echalote en aceite de oliva hasta que esté transparente. Añadir el vino blanco y dejar que se reduzca a fuego medio. Incorporar el fondo de pollo y

cocinar hasta que el líquido se concentre y tenga más sabor. Agregar la mejorana y cocinar brevemente para liberar su aroma sin que se vuelva amarga. Retirar del fuego y añadir la mantequilla en pequeños cubos, mezclando suavemente hasta que se derrita y la salsa tome una textura más suave y brillante.

te. Ajustar con sal y pimienta al gusto.

Montaje:
Salpimentar las chuletas o el lomo. Sellar a la plancha, colocar en un platón. Servir la salsa a un lado o encima y adornar con romero.

Receta del libro *Hierbas*.