

El más rápido

A los 19 años, el piloto Kimi Antonelli es el líder la F1 tras ganar el Gran Premio de Japón.

PÁG. 7



Foto: Especial

LucesDelSiglo

Periodismo Verdad

LUNES 30 / MARZO / 2026 CANCÚN, Q. ROO, MÉX.

AÑO VIII

NÚMERO 2646

No se han confiscado activos de Vulcan Materials en Quintana Roo

Desmiente Semarnat a congresistas de EU



Foto: Agencia Reforma

La Semarnat negó que el gobierno de México haya ‘confiscado’ activos de la empresa Vulcan Materials.

Terrenos y terminal marítima son de la empresa; se prohibió la actividad minera

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CIUDAD DE MÉXICO.- La confrontación entre el gobierno de México y la empresa estadounidense Vulcan Materials escaló al terreno político internacional, luego de que congresistas republicanos acusaran una supuesta ‘confiscación’ de activos en Quintana Roo, señalamiento que fue desmentido categóricamente por la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat).

En un posicionamiento oficial, la dependencia federal aclaró que no existe expropiación ni despojo alguno, sino una restricción legal a la actividad extractiva derivada de la declaratoria de Área Natural Protegida ‘Felipe Carrillo Puerto’. Los terrenos, incluida la terminal marítima de la empresa, siguen siendo propiedad de Vulcan Materials, lo que contradice directamente la narrativa impulsada desde el Congreso estadounidense.

La reacción de legisladores republicanos —quienes incluso promovieron sanciones contra embarcaciones que utilicen puertos supuestamente ‘confiscados’— evidencia, según el propio gobierno mexicano, una interpretación incompleta

o errónea del caso, al equiparar una medida ambiental con una expropiación. Esta lectura ha sido utilizada para presionar diplomáticamente a México, en defensa de los intereses de la compañía.

El fondo del conflicto radica en la decisión del Estado mexicano de prohibir la extracción de material pétreo en la zona, tras considerar los daños ambientales en cenotes y acuíferos de la región. La creación del área protegida en 2024 formalizó esta restricción bajo el marco jurídico nacional, una facultad soberana que, insiste Semarnat, no vulnera acuerdos internacionales ni derechos de propiedad.

MÁS INFO. lucesdaelsiglo.com



Foto: Agencia Reforma

Rechazan buscadoras cifra de los desaparecidos

Buscadoras en Guerrero afirmaron que el reciente reporte oficial de desaparecidos trata de minimizar la tragedia humana que vive México.

Propiedad agraria: deuda con mujeres

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CIUDAD DE MÉXICO.- Durante generaciones, las mujeres del campo mexicano han trabajado la tierra sin poseerla. Han sembrado, cosechado y sostenido comunidades enteras desde el anonimato, en una lucha silenciosa marcada por la exclusión legal y cultural. Hoy, la promesa de entregar 150 mil títulos agrarios a mujeres en el país busca revertir una deuda histórica que se arrastra desde el origen mismo del sistema agrario.

El anuncio de la presidenta Claudia Sheinbaum —quien informó que ya se han entregado cerca de 30 mil títulos— no solo representa una política pública, sino un intento por reconocer formalmente a quienes durante décadas han sido esenciales en la producción agrícola, pero invisibles en los registros de propiedad.

Durante su intervención en Tlalpan, la mandataria puso el foco en una de las barreras más profundas: el acceso a la tierra. “¿Quién dijo que las mujeres no podíamos ser ejidatarias o comuneras?”, cues-



Foto: Especial

Se han entregado 30 mil títulos agrarios a mujeres en todo el país, afirmó la presidenta Claudia Sheinbaum.

tionó, evidenciando una práctica histórica donde, sin prohibición explícita, las normas sociales y estructuras agrarias relegaron a las mujeres a un papel secundario.

HERENCIA DE DESIGUALDAD EN EL CAMPO

En México, como en gran parte del mundo, la propiedad de la tierra ha estado concentrada mayoritariamente en manos de hombres. Actualmente, alrededor del

70% de las tierras agrarias siguen bajo su control, mientras que las mujeres participan activamente en las labores productivas.

Esta contradicción —trabajar la tierra sin derechos sobre ella— ha definido la experiencia de millones de campesinas. No solo limita su autonomía económica, también su acceso a créditos, programas productivos y toma de decisiones dentro de ejidos y comunidades.

Aun así, han sido ellas quienes han sostenido la agricultura de subsistencia, la conservación de semillas y la seguridad alimentaria en comunidades rurales.

Lejos de los reflectores, las mujeres rurales han resistido condiciones adversas: doble jornada laboral, exclusión jurídica y escasa representación. Como señaló la secretaria de las Mujeres, Citlali Hernández, se trata de un sector que ha enfrentado no solo la desigualdad, sino la negación histórica del derecho a poseer la tierra que trabajan.

MÁS INFO. lucesdaelsiglo.com



Foto: Agencia Reforma

Falta plan para reducir jornada laboral

Un estudio de EY reveló que sólo 18 por ciento de los empleadores aseguraron estar listos para la implementación de esta reforma laboral.

Acechan por Mundial los fraudes turísticos

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- A tres meses de la Copa Mundial de la FIFA 2026, Quintana Roo enfrenta un escenario preventivo inusual: aunque hasta ahora no se han consolidado denuncias formales vinculadas directamente con fraudes turísticos relacionados con el evento, las autoridades reconocen que el riesgo es alto y latente.

El propio secretario de Turismo estatal, Bernardo Cueto Riestra, confirmó que el estado se ha sumado a la estrategia nacional “Verifica y Viaja”, impulsada junto con la Asociación de Secretarías de Turismo de México y el gobierno federal, con el objetivo de blindar a los viajeros frente a posibles engaños en la compra de paquetes mundialistas.

Sin embargo, el contexto digital revela una realidad más compleja. De acuerdo con reportes de seguridad, la Policía Cibernética ha llegado a detectar y dar de baja hasta 300 páginas fraudulentas en una sola semana, muchas de ellas dedicadas a la venta de servicios turísticos apócrifos. Este dato, aunque no necesariamente vinculado en su totalidad al Mundial, evidencia la magnitud del fenómeno y la facilidad con la que operan estas redes.

La aparente ausencia de denuncias específicas por el Mundial no implica que el problema no exista. Por el contrario, la propia autoridad advierte que los fraudes suelen incrementarse conforme se acerca la fecha de eventos masivos, aprovechando la alta demanda, la urgencia de compra y la falta de verificación por parte de los consumidores.

En ese sentido, Cueto Riestra



Foto: Especial

Bernardo Cueto Riestra, secretario de Turismo en Quintana Roo.

reconoció que ya se han recibido reportes por este tipo de prácticas —sin detallar su origen— los cuales son canalizados a través de la mesa de seguridad turística, en coordinación con la Secretaría de Seguridad Ciudadana, la Policía Cibernética y la Fiscalía General del Estado.

“Con motivo del Mundial vamos a intensificar esta campaña para que los aficionados no caigan en fraudes”, señaló el funcionario, al subrayar que la protección del turista y la reputación del Caribe mexicano son prioritarias.

Las autoridades han reforzado campañas de difusión para incentivar la verificación de agencias, plataformas y proveedores antes de realizar cualquier compra.

A la par, el gobierno estatal trabaja con municipios en la creación de espacios públicos para la transmisión de partidos durante el Mundial, acompañados de actividades recreativas que permitan tanto a turistas como a residentes disfrutar del evento en un entorno seguro.

PIDEN PROTEGER DATOS ANTE LOS CIBERDELITOS

Miguel Alcaraz, académico de la Universidad Panamericana, advirtió que el principal riesgo no es la tecnología, sino la cantidad de información que los usuarios comparten, muchas veces sin darse cuenta. PÁG. 6



Foto: Agencia Reforma



Foto: Especial

Miles de personas se manifestaron con mensajes como ‘No Kings’ o ‘Trump Must Go’ en distintas ciudades de EU.

Fractura a EU la política militar de Trump

STAFF / LUCES DEL SIGLO

WASHINGTON, EU.- Las movilizaciones agrupadas bajo el movimiento No Kings que este fin de semana tomaron calles en los 50 estados de la Unión Americana, son un síntoma de fractura interna donde el debate central ya no es sólo la guerra sino los límites del poder presidencial y la salud democrática de Estados Unidos.

El detonante ha sido la ofensiva militar impulsada por la Casa Blanca —particularmente

en Medio Oriente—, percibida por amplios sectores como una decisión unilateral que evade los contrapesos institucionales.

Cientos de miles de ciudadanos salieron a manifestarse en un fenómeno que analistas ya consideran una de las mayores olas de movilización reciente. Las consignas no sólo rechazaron la política militar, sino que advirtieron sobre una concentración de poder en el Ejecutivo.

Figuras públicas, artistas y organizaciones civiles reforzaron esta narrativa, señalando que las acciones del presidente

reflejan tendencias autoritarias y un debilitamiento de los mecanismos democráticos.

El descontento también ha permeado en el ámbito político. Legisladores demócratas han cuestionado abiertamente el uso de la fuerza militar sin un respaldo claro del Congreso, acusando una expansión excesiva del poder presidencial.

Sin embargo, las fisuras no se limitan a la oposición. Dentro del propio Partido Republicano han surgido voces que, sin romper abiertamente con el presidente, expresan incomodidad ante el

alcance de las decisiones militares y sus implicaciones legales y políticas.

El debate se centra en un punto clave: ¿hasta dónde puede llegar el poder del presidente en decisiones de guerra sin comprometer el equilibrio institucional?

Desde el entorno de Trump, las protestas han sido desestimadas como reacciones politizadas. Sus aliados sostienen que las decisiones responden a intereses de seguridad nacional y que el presidente actúa dentro de sus facultades constitucionales.

MÁS INFO. lucesdaelsiglo.com



EL MENÚ DEL PODER: AUSTERIDAD PARA UNOS, RIB EYE PARA OTROS

EN ESTE país hay dos dietas perfectamente balanceadas. Una es la del discurso oficial: austera, republicana, casi franciscana. La otra, mucho más sustanciosa, es la real: *rib eye*, salmón, pulpo y, si alcanza el presupuesto, hasta un succulento corte término medio pagado con dinero público. **El reciente escándalo del CIDE no debería sorprender a nadie.** Indigna, sí. Pero sorprender, no. Porque más allá del menú que parece sacado de una carta de restaurante en Polanco, lo que está sobre la mesa no es un filete, sino un sistema entero que lleva décadas sirviendo privilegios bien sazonados... siempre a la misma clientela.

LA HISTORIA es conocida: millones de pesos destinados al comedor institucional, con insumos que no precisamente evocan la canasta básica. Y entonces estalla la indignación. ¿Cómo es posible que servidores públicos coman como en brunch dominical mientras millones apenas completan para la comida del día? Pero la pregunta correcta no es “¿cómo es posible?”, sino “¿desde cuándo no era así?”.

EL CIDE no inventó nada. Apenas está replicando una receta vieja. La **Suprema Corte de Justicia de la Nación** ya había probado ese platillo: comedores subsidiados donde el costo real lo absorbía el erario mientras los comensales pagaban precios simbólicos.

Banxico también tuvo su versión gourmet. **Pemex**, ni se diga: durante años, la opulencia administrativa fue parte del menú institucional. Y en **Los Pinos**, antes de que la austeridad se volviera bandera política, los banquetes eran cosa cotidiana.

LO INTERESANTE en este asunto no es el corte de carne, sino el corte de realidad. Para el mexicano promedio, la palabra ‘comedor’ significa una fonda, un plato corrido, una comida rendidora. Para la alta burocracia, en cambio, parece significar otra cosa: variedad, calidad premium y, sobre todo, subsidio. El detalle clave —ese que rara vez se explica— es que no se trata sólo de qué comen, sino de quién paga la diferencia. Y ahí es donde el discurso se atraganta.

DURANTE años, gobiernos de los distintos partidos hasta el actual, han prometido acabar con los privilegios, extinguir a la burocracia dorada, pero esto no se ha logrado a pesar de la voluntad de cambio del titular del **Poder Ejecutivo**. De nada sirve decir que ahora todos en el gabinete federal comen en la misma mesa de la austeridad, cuando basta asomarse a estos contratos, a estas licitaciones, a estas listas de insumos, para entender que la mesa sigue puesta... sólo que no todos tienen silla.

EL CASO del CIDE, como antes el de la Corte o el de otras instituciones, revela una verdad incómoda: el problema no es un comedor caro, sino una cultura institucional donde el gasto público se normaliza en función del cargo, no de la realidad del país. Mientras en los documentos se habla de alimentación ‘saludable, higiénica y de calidad’, afuera la discusión es otra: si alcanza para la despensa, si subió el precio del kilo de tortilla, si el salario rinde.

DOS MÉXICO, dos menús. Y no, esto no va de satanizar que alguien coma bien. El problema no es el salmón. El problema es la desigualdad financiada. Es el simbolismo de que, en un país donde millones viven con ingresos limitados, las instituciones públicas sigan operando bajo lógicas de excepción.

LO IRÓNICO es que estos escándalos siempre se explican igual: que si son prestaciones laborales, que si es un servicio institucional, que si el costo por ración no es tan alto como parece. Y puede ser cierto. Pero hay algo que ningún cuadro comparativo logra ocultar: la percepción —cada vez más sólida— de que el sacrificio es colectivo, pero el beneficio sigue siendo selectivo.

AL FINAL, el menú del poder no se mide en calorías, sino en distancia. Distancia entre quien decide el gasto y quien lo financia. Distancia entre el discurso y la práctica. Distancia entre la austeridad que se predica y el rib eye que se sirve. Y mientras esa distancia siga intacta, no habrá dieta que alcance para digerir el desencanto.

AYATOLÁ TRUMPIN JALAMEHAÍ



MANRIQUE



■ En Nueva York, Robert De Niro mostró su disconformidad.

Foto: Agencia Reforma

CLAMAN CELEBRIDADES CONTRA TRUMP EN EU

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- Bruce Springsteen, Jane Fonda, Joan Baez y Robert De Niro son algunas de las celebridades que se sumaron a la tercera oleada de manifestaciones “No Kings” (“Sin Reyes”) contra

el presidente Donald Trump en todo Estados Unidos.

Múltiples causas, como las redadas del Servicio de Inmigración y Control de Aduanas (ICE), la guerra contra Irán, la tensión con Cuba, la crisis en Palestina y el caso Epstein, por citar algunas,

llevaron a las calles a miles de personas a protestar, con Minnesota como epicentro.

Ahí, en el Capitolio de St. Paul, Springsteen interpretó “Streets of Minneapolis”, la canción que escribió en memoria de los activistas Renee Good y Alex Pretti,

asesinados a manos de agentes federales.

“Su fuerza y su compromiso nos dijeron que esto seguía siendo EU. Y esta pesadilla reaccionaria, y estas invasiones de ciudades estadounidenses, no prevalecerán”, dijo.

EL RUGIDO DEL LEÓN

SERGIO LEÓN CERVANTES



El control invisible del turismo

Durante décadas, el turismo tuvo un origen claro: los destinos.

Cancún, París, Roma, Nueva York. Lugares que, por su historia, cultura, naturaleza o aspiración, generaron el deseo de viajar. Primero existió el destino. Después llegó el turista.

Y mucho después, llegaron las plataformas.

A finales de los años noventa, empresas como Priceline revolucionaron la forma de vender viajes con modelos digitales que permitían colocar inventario turístico de manera más eficiente. Lo que inició como una solución tecnológica terminó evolucionando en algo mucho más grande. Priceline se transformó con el tiempo en Booking Holdings, uno de los gigantes que hoy domina el turismo digital.

En paralelo, surgió Expedia Group, otro actor que entendió desde temprano que el verdadero valor no estaba únicamente en vender viajes, sino en organizar, distribuir y analizar la información del viajero.

Hoy, ambos grupos concentran buena parte del ecosistema turístico digital global. Booking Holdings, con marcas como Booking.com, Agoda

y Kayak, reportó en 2025 más de 1.2 mil millones de noches reservadas y cerca de 186 mil millones de dólares en valor de reservas. Expedia Group, por su parte, integra plataformas como Hotels.com, Vrbo y Travelocity, alcanzando más de 110 mil millones de dólares en reservas anuales y un inventario de millones de propiedades en todo el mundo.

No estamos hablando de agencias de viajes. Estamos hablando de infraestructura digital global.

Estas plataformas no crean destinos, pero sí concentran algo igual o más poderoso: la atención, la visibilidad y, sobre todo, los datos. Cada búsqueda, cada clic, cada reserva y cada cancelación alimenta sistemas que permiten entender, con precisión casi quirúrgica, cómo se comporta el turista en tiempo real.

El turismo ya no sólo se promueve. Hoy también se interpreta. Y ahí es donde se interpela la ecuación.

Porque si antes el destino definía la decisión, hoy la decisión pasa, inevitablemente, por una plataforma. No porque estas impongan qué hacer,

sino porque reducen la fricción, organizan la oferta y priorizan lo que el usuario ve primero. En un entorno de millones de opciones, la visibilidad se convierte en poder.

Y el poder, en influencia. Aquí no hay conspiración. Hay evolución de mercado.

Sin embargo, la consecuencia es clara: el turismo global está transitando hacia un modelo donde la información y la distribución se concentran en cada vez menos actores. Hoy son dos grandes grupos dominando gran parte del ecosistema. Mañana podrían ser menos.

La pregunta relevante entonces no es quién controla el turismo, sino quién controla los datos que lo explican.

Para países como México —y para destinos altamente dependientes como Quintana Roo— esto no es un tema menor. Porque mientras seguimos invirtiendo en promoción, infraestructura y conectividad, la toma de decisión del viajero ocurre, cada vez más, en entornos que no controlamos.

Y eso genera una nueva vulnerabilidad. México ha tenido antecedentes importantes

en la construcción de plataformas turísticas, como Best Day o PriceTravel. El talento y la visión han existido. Lo que no se logró fue escalar a un nivel donde pudiéramos competir en la captura de datos y en la distribución global.

Ahí está el verdadero reto. No se trata de competir frontalmente contra estos gigantes.

Se trata de no depender completamente de ellos. El siguiente paso para el turismo mexicano no es sólo atraer más visitantes, sino construir inteligencia propia: entender mercados, capturar datos, fortalecer plataformas nacionales y generar esquemas de colaboración público-privada que permitan equilibrar la balanza.

Porque el turismo sigue naciendo en los destinos. Pero cada vez más, se decide en las plataformas. Y en ese nuevo mundo, quien no entiende los datos, no entiende al turista.

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

Sin miedo a la cima, que el éxito ya lo tenemos. X: @Oigres14 | IG: @sergioleoncervantes | Email: sergioleon@sergioleon.mx

DIRECTORIO

LucesDelSiglo
Periodismo Verdad

PRESIDENTE †
Norma Madero Jiménez

DIRECTOR GENERAL
Agustín Ambríz

EDITOR EN JEFE
Sergio Guzmán

REDACCIÓN

Marco Antonio Barrera
Jesús Sierra
Jesualdo Lammoglia

DISEÑO EDITORIAL

Gilberto Herrera



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

Liberan banquetas en vías transitadas

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- La Dirección de Comercio y Servicios en la Vía Pública puso en marcha operativos de reordenamiento comercial en puntos estratégicos de alta afluencia vehicular y peatonal.

Esto, derivado de denuncias ciudadanas y la reciente reorganización del transporte en la ciudad.

José Gamaliel Canto Cambranis, titular de la dependencia, informó que tras el retiro de mototaxis en el cruce de las avenidas Tules y Kabah, se procedió a la reubicación de siete comerciantes que obstruían las banquetas y el arroyo vehicular.

Explicó que estas acciones buscan garantizar el libre tránsito de los transeúntes y prevenir accidentes en zonas donde el flujo de personas se ha intensificado por el reordenamiento del transporte público.

Otro punto intervenido es el fraccionamiento Cielo Nuevo, donde aproximadamente 12 comerciantes fueron reacomodados en las inmediaciones de los paraderos.

En este sector, la actividad comercial se concentra entre las 5:00 y 6:00 de la mañana, coincidiendo con la salida de los trabajadores hacia la Zona Hotelera.

Canto Cambranis detalló que la intención no es retirar el sustento de los vendedores, sino asegurar que respeten los espacios asignados sin invadir las vías de rodamiento.

En la zona del Crucero, específicamente en la intersección de las avenidas Tulum y José López Portillo, la autoridad mantiene un operativo para supervisar a 17 comerciantes que operan de forma itinerante entre las 5:00 y 7:00 de la mañana.

Este grupo abastece principalmente a trabajadores de la construcción antes de retirarse.

En este sitio, la dirección ha sostenido reuniones con locatarios establecidos para exhortar a los vendedores ambulantes a mantener la limpieza y evitar la acumulación de basura en las entradas de los negocios.

La autoridad municipal advirtió que, si bien se prioriza el diálogo y la reubicación, en casos de reincidencia se procede al levantamiento de actas y la aplicación de multas.

Hasta el momento, solo se han registrado dos casos de reincidencia en la zona del Crucero, mientras que en los cruces de Tules y Kabah el comportamiento ha sido favorable tras los ajustes realizados en días recientes.



La Dirección de Servicios Públicos informó que en la última semana se recolectaron 180 toneladas de la macroalga.

Recolectan 180 toneladas de macroalga

Redoblan esfuerzo al recoger sargazo

Mantienen 400 trabajadores de limpia vigilancia en Zona Hotelera y la ciudad

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- Ante el inicio del periodo vacacional de Semana Santa, la Dirección de Servicios Públicos informó que en la última semana se recolectaron 180 toneladas de la macroalga.

Una tarea que se realiza diariamente desde las 05:00 horas con apoyo de barredoras y tractores de la Dirección de Zona Federal Marítimo-Terrestre (Zofemat).

Antonio Chambé, titular de la dependencia, anunció la extensión de horarios en los servicios básicos de las playas certificadas y el reforzamiento de las brigadas de limpieza.

Informó que, para mantener la imagen del destino, se cuenta con una fuerza operativa de 250 personas en arenales y una brigada especial de 150 elementos destinada exclusivamente al mantenimiento del primer cuadro de la ciudad.

Respecto al recalcado de sargazo, el director señaló que el fenómeno se ha mostrado variable

debido a los recientes cambios climáticos.

Mientras que hace dos semanas la mayor concentración se registró en la cara este de la Zona Hotelera (de Gaviota Azul a Delfines), en días recientes el arribo se desplazó hacia la zona norte, afectando playas como Perlas, Langosta y Pez Volador.

Antonio Chambé recordó que, aunque el año pasado cerró con 16 mil toneladas, los meses de mayor arribo suelen ser de agosto a octubre, coincidiendo con la temporada de huracanes.

Agregó que, durante la próxima temporada vacacional, el horario de atención en los

módulos de baños de las siete playas con distintivo (Langostas, Perlas, Chac Mool, Marlin, Ballenas, Delfines y El Niño) se ampliará de 09:00 a 19:00 horas durante las próximas dos semanas.

Por otro lado, en materia de residuos urbanos, hizo un llamado a la ciudadanía para denunciar basureros clandestinos a través del número de WhatsApp de "Reporta y Aporta" (998 778 4500).

Advertió que quienes sean sorprendidos arrojando desechos en la vía pública o predios baldíos pueden ser acreedores a un arresto de hasta 72 horas.

Gozan vacaciones; protegen planteles

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Un total de 468 mil 800 alumnos de educación básica en Quintana Roo iniciaron el periodo vacacional de Semana Santa y retomarán a clases el próximo 13 de abril, informó Elda Xix Euán.

La secretaria de Educación de Quintana Roo (SEQ) detalló que este receso abarca dos mil 770 planteles educativos en toda la entidad.

En este contexto, destacó que durante el periodo vacacional se mantendrán estrategias de vigilancia para proteger la infraestructura escolar, con el apoyo directo de padres de familia.

"Hemos tenido una alianza con los padres de familia que desde 2024 nos ha dado muchos resultados. Ellos nos avisan cuando alguna situación se presenta".

Subrayó que esta colaboración ha permitido reducir significativamente los incidentes en las escuelas durante vacaciones, registrándose en el periodo anterior únicamente un intento de robo que no tuvo mayores consecuencias.

"Fue un solo caso que se logró detener a tiempo y no trascendió".

Xix Euán reconoció la participación activa de la comunidad escolar en el resguardo de los planteles.

"Los padres de familia colaboran de manera muy comprometida... esta alianza ha sido fundamental para salvaguardar las escuelas".

La funcionaria agregó que las actividades escolares se reanudarán con normalidad el 13 de abril, por lo que hizo un llamado a la población a mantener la vigilancia y reportar cualquier anomalía durante el receso.

Dan retoque al Puente Nichupté

Cada tramo construido en el Puente Nichupté, que transformará la conexión hacia y desde la Zona Hotelera, mejorará la calidad de vida de los trabajadores que podrán regresar más rápido a casa y dedicar más tiempo a sus familias.



Pretenden ampliar la oferta educativa

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Como parte de su Plan de Desarrollo Institucional, la Universidad del Caribe (Unicaribe) comenzó estudios de factibilidad con el fin de ampliar su oferta académica en función de las necesidades productivas del estado.

Este análisis se enfoca especialmente en proyectos relacionados con el nuevo polo de bienestar previsto para la ciudad de Chetumal, apuntó Rodrigo Guillén Bretón, secretario académico de la universidad.

Señaló que debe haber un estudio de factibilidad en donde se revise la pertinencia y, una vez que se obtienen los resultados de ese análisis, se somete a consideración de varias instancias internas y externas.

"Es decir, no es que de forma

iluminada nosotros abramos un programa educativo, tiene que pasar por las autoridades de la universidad y ser sometido a consideración con un organismo regulado por la Secretaría de Educación en donde confluyen todas las universidades del estado".

La universidad participa actualmente en mesas de trabajo con autoridades federales y estatales para identificar las vocaciones industriales que podrían desarrollarse en la región.

A partir de estos diagnósticos, se busca diseñar programas académicos alineados con las futuras demandas del mercado laboral.

El funcionario subrayó que cualquier nueva licenciatura o ingeniería deberá cumplir con criterios de pertinencia y viabilidad, además de ser evaluada por instancias internas y orga-

nismos reguladores de educación superior antes de su posible aprobación.

En este momento, el análisis se centra en detectar áreas donde exista escasez de profesionales especializados, con la intención de incorporar nuevas opciones educativas a partir del ciclo 2027.

Por otro lado, tras no concretarse la apertura de grupos universitarios en la comunidad de Leona Vicario, el secretario académico informó que la Unicaribe mantiene vigente un programa de beca integral.

Este apoyo está dirigido a estudiantes provenientes de comunidades rurales o no urbanas de Quintana Roo, e incluye beneficios como vivienda, alimentación, transporte y manutención.

"Este esquema, otorgado bajo un estudio socioeconómico espe-

cífico, busca garantizar que jóvenes con limitaciones geográficas o económicas puedan continuar su formación académica sin que su lugar de origen represente un obstáculo".

Actualmente, dos estudiantes originarios del Kilómetro 80, en el municipio de Lázaro Cárdenas, han sido beneficiados por este programa institucional, el cual cubre completamente sus necesidades básicas durante su etapa universitaria.

Este esquema representa uno de los apoyos más completos que ofrece la universidad, diseñado para atender a estudiantes en contextos de vulnerabilidad.

Además del respaldo económico, la institución también brinda acompañamiento académico mediante cartas de apoyo que facilitan su permanencia en el sistema educativo.

Recorren negocios; cuidan el comercio

STAFF / LUCES DEL SIGLO

PLAYA DEL CARMEN, Q. ROO.- El gobierno municipal puso en marcha las Brigadas de Transformación Económica, una estrategia orientada a fortalecer los negocios locales a través de visitas directas y un acompañamiento integral.

La secretaria de Desarrollo Económico y de Atracción de Inversiones, Estefanía Hernández, explicó que estas brigadas recorrerán diversos puntos de la ciudad con el propósito de conocer de primera mano las necesidades de los comercios.

Y no solo en materia económica, sino en temas rela-

cionados con la seguridad, el entorno urbano y los servicios públicos.

Detalló que la intención del gobierno municipal que encabeza Estefanía Mercado es construir una relación directa con los empresarios y acercarlos herramientas que contribuyan a su crecimiento.

Entre ellas, esquemas de capacitación continua y gratuita, tanto por parte de la Secretaría como de la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo (Canaco Servytur).

"Queremos saber qué necesitan y cómo podemos apoyarlos, pero también que sepan que no están solos, que cuentan con acompañamiento institucional",

señaló la funcionaria.

Estefanía Hernández subrayó que esta estrategia responde a la instrucción de la alcaldesa de mantener un gobierno cercano, presente en el territorio y no limitado al trabajo de oficina.

Bajo ese enfoque, se contempla visitar al menos 120 negocios al mes, con la meta de alcanzar a los mil 500 afiliados de la Canaco, dedicados a distintos giros, entre ellos abarrotes, tortillerías y pollerías.

La secretaria consideró que se trata de una alianza inédita entre el gobierno municipal y la Canaco, al articular esfuerzos de manera coordinada y con presencia directa en campo.

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



El gobierno de Playa del Carmen puso en marcha las Brigadas de Transformación Económica.

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



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 ★



Foto: Especial

■ Afectados por el derrame de hidrocarburo exigen la presencia de la gobernadora de Veracruz.

Truenan pescadores vs Nahle; ‘que venga’

STAFF / AR

VERACRUZ, VER.- Ante el inicio de Semana Santa, pescadores de Veracruz afectados por el derrame de hidrocarburo (desde hace un mes) no podrán vender sus productos.

Los afectados acusaron el abandono de las autoridades y exigieron la presencia de la gobernadora Rocio Nahle.

“No tenemos respaldo de la gobernadora, no tenemos ningún respaldo. La gobernadora está minimizando las cosas totalmente, las está negando.

“Pareciera que en vez de respaldar al ecosistema, a los pescadores, a la gente que de verdad se vio afectada, está respaldando a los que provocaron el daño, a los que hicieron el daño”, dijo Eunice Contreras Sánchez.

La secretaria de la cooperativa de pescadores Punta El Salado, en Mecayapan, al sur de Veracruz, pidió la intervención de la presidenta Claudia Sheinbaum.

“¿Por qué no meter las manos? ¿Por qué no visitar la problemática? ¿Por qué no acuden al llamado de la gente? Son más de 600 kilómetros de playas afectadas. Invitamos a que vengan, que bajen, como en su momento lo hicieron, para buscar el voto.

“Si anduvieron visitando cada municipio de Veracruz, ¿por qué no hacerlo ahora que se necesita de su ayuda, se necesita de su respaldo? La gente realmente necesita comer”, agregó.

Los 60 integrantes de la organización, acusó, no han recibido ningún apoyo. Incluso, aseguró que un funcionario de Pemex les dijo que no pueden hacer ninguna denuncia porque oficialmente no hay ningún responsable.

Les comentó que se desconoce la identidad del supuesto barco que causó el derrame y que otra parte presuntamente salió de dos filtraciones naturales de hidrocarburos.

Contreras Sánchez consideró como una mentira esa excusa, 24 días después de que comenzaron los reportes del derrame que ya lleva más de 700 mil kilos recogidos.

“¿Si pescadores como ellos tienen un registro, por qué una empresa que puede derramar tanto petróleo no?”, planteó.

“Todo el pescador tiene una tarjeta de pescador, las embarcaciones tienen nombre, tienen puerto, tienen una capitania, tienen una dirección y las cooperativas tienen nombre, tienen una dirección.

“¿Por qué nos tratan de una

forma tan baja? ¿Si nosotros tenemos todos esos datos para poder trabajar, por qué resulta que la empresa privada no tiene nombre? Que tampoco nos traten como ignorantes”, dijo.

El presidente de la Federación de Pescadores de Veracruz, Bernardo Hernández Guzmán, lamentó que por la desconfianza que ha generado el derrame de hidrocarburo las ventas han caído en un 50 por ciento, y que los precios se han ido al suelo.

“Ahorita los precios, por decirle, el peto está a 65 pesos, cuando en esta época un precio accesible y que nos convenga a todos, pues debería andar entre los 140, 150 pesos. Hoy está a 65 por la falta de demanda”, dijo en rueda de prensa.

Rocio Nahle ha negado la molestia de los pescadores y presumió un apoyo de 12 mil pesos para los afectados, el 13 de marzo pasado.

El presidente de la Federación de Sociedades Pesqueras y Cooperativas de Alvarado, Jaime Santiago Rojas, afirmó que la ayuda se trata de los 8 mil pesos que reciben como parte del programa Bienpesca, que se da todos los años por la veda, más 4 mil extras, y que no lo reciben todos.

Santiago Rojas calculó que son más de 50 mil pescadores afectados, cuando en el programa solo se apoya a unos 25 mil.

El jueves pasado, Nahle se negó a responder sobre la falta de apoyos a los pescadores y rechazó que estuvieran molestos.

“Los pescadores de Alvarado están preocupados gobernadora”, le dijeron. “No, no, acabo de estar con ellos”, respondió.

“No es cierto, aquí nunca ha venido, que nadie del gobierno se ha aparecido a preguntar por los pescadores”, dijo Esmeralda Martínez integrante de la cooperativa de Alvarado.

El presidente de la Cooperativa Liberación de la Barra Triple S, Amado Quiroz, al frente de 80 pescadores, pidió que las autoridades apoyen al sector y que la gobernadora los visite.

“No ha llegado de un tipo de ayuda de parte de la Comisión Nacional de Pesca ni Pemex ni tampoco otras instituciones que están a cargo de este asunto.

“No ha llegado ningún apoyo para los pescadores en el caso del producto lo que hacemos es el trueque.

“Cambiamos el producto porque no hay venta o a veces no se sale a pescar y sale nada más pescar agarrar para la comida el sustento de la familia”, dijo.

Se convirtió en la voz de un país herido

Distinguen legado de Margarita Maza

Resaltan el papel estratégico de las mujeres en épocas históricas del país

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- Al conmemorar el bicentenario del natalicio de Margarita Maza Parada, la presidenta Claudia Sheinbaum destacó el papel estratégico que las mujeres han desempeñado en momentos históricos para el país.

Desde el Panteón de San Fernando en la Ciudad de México, donde reposan los restos de la reconocida embajadora histórica, la mandataria develó una placa por los 200 años de su nacimiento.

Acompañada de descendientes de la familia Juárez Maza, Sheinbaum Pardo resaltó la función diplomática que Margarita Maza ejecutó en defensa de la soberanía del país.

“Entre 1864 y 1867 desde Nueva York, no sólo defendió la causa republicana, la encarnó con una convicción que trascendía fronteras, sin título oficial, pero con una autoridad moral incuestionable, se convirtió en la voz de un país herido que se negaba a rendirse.

“Gracias a su determinación logró que en tierras extranjeras se comprendiera que México no libraba una simple disputa interna, sino una lucha digna y legítima por su libertad frente al poder europeo”, expuso Claudia Sheinbaum en su discurso.

Margarita Maza contribuyó, por ejemplo, a alertar al expe-



Foto: Especial

■ Claudia Sheinbaum acudió al Panteón de San Fernando en CDMX, para conmemorar el bicentenario del natalicio de la embajadora histórica.

sidente Benito Juárez sobre los intereses personales de Santiago Vidaurri, entonces gobernador de Nuevo León y de Coahuila, y de Jesús González Ortega, de acuerdo con la biografía expuesta por Tamara Aranda, investigadora del Instituto de Estudios de las Revoluciones de México.

“En distintas ocasiones hizo ver a Juárez que aspectos personales en realidad tenían implicaciones políticas, por ejemplo, advirtió sobre el carácter de Santiago Vidaurri y Jesús González Ortega y aconsejó sobre la destitución de personas que podrían causar estragos en la causa republicana”, señaló.

La titular del ejecutivo añadió que Maza desempeñó esta

figura en momentos y condiciones complejas, alejada de Benito Juárez, su esposo, y en medio de la muerte de sus dos hijos.

Tras reconocer la figura de la primera embajadora histórica del país, Sheinbaum Pardo también aseguró que con ella recuerda en su conjunto a todas las mujeres que se han mantenido al margen de la historia desempeñando papeles clave.

“Reconocer a estas mujeres es también un acto de justicia en el presente, es admitir que la lealtad, el coraje y la inteligencia no tienen género, y que muchas de las victorias que hoy se celebran no habrían sido posibles sin aquellas que desde posiblemente entonces, llamadas la sombra,

sostuvieron el peso de la historia sin doblegarse.

“Al evocar no te nombro sola, te nombro junto a todas ellas, mujeres valientes, compañeras incansables, madres, hijas, esposas, heroínas silenciosas y visibles que han dado forma a nuestra patria con sus manos, su inteligencia y su amor”, dijo.

En entrevista, Sofía Gamio Sánchez Juárez, representante de la séptima generación de la familia Juárez Maza, relató que en su familia, la diplomática es recordada como “una mujer de lucha, valiente y con los pies bien en la tierra”.

Asimismo, expresó su agradecimiento por el reconocimiento porque, dijo, “siempre permanecemos detrás de los hombres”.

Ubican y ayudan a navíos perdidos

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q.ROO.- Los dos navíos reportados como extraviados que se dirigían a llevar ayuda humanitaria a Cuba, fueron localizados y auxiliados hasta que llegaron con seguridad al puerto de La Habana.

La secretaria de Marina informó en su cuenta de X que se localizó las embarcaciones que se estaban buscando en el Mar Caribe.

Los catamaranes “Friendship” y “Tigermoth” arribaron al puerto de La Habana, luego de ser localizados a 80 millas náuticas al noroeste de La Habana, informó

la dependencia.

Los navíos salieron de Isla Mujeres con destino a Cuba, a donde se dirigían para llevar ayuda humanitaria.

“Un buque de esta Institución ya se dirige a la zona para brindar apoyo. Se mantiene comunicación vía radio”, informó cuando se reportó la localización.

Las embarcaciones arribaron y atracaron de manera segura en el puerto de La Habana, Cuba, tras su localización en la mar, resaltó posteriormente.

“Se les dio seguimiento en coordinación con las autoridades correspondientes para su arribo seguro a puerto”.

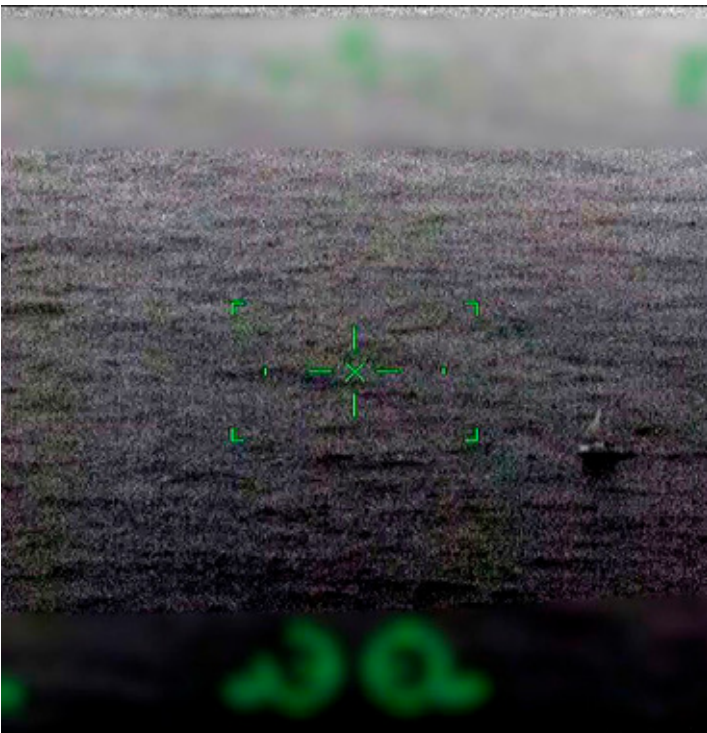


Foto: Especial

■ Los catamaranes ‘Friendship’ y ‘Tigermoth’ llegaron a La Habana, luego de ser localizados a 80 millas náuticas al noroeste de Cuba.

MISA DE DOMINGO DE RAMOS

El Cardenal de Guadalajara, Francisco Robles Ortega, compartió un mensaje de paz durante la homilía en la celebración del Domingo de Ramos, que marca el comienzo de los días santos.



Foto: Agencia Reforma

Consume incendio 30 autos

STAFF / AR

GUADALAJARA, JAL.- Al menos 30 vehículos fueron consumidos por un incendio registrado en un lote de autos en Tlaquepaque, la mañana del domingo.

El siniestro fue reportado alrededor de las 06:00 horas en la avenida Jesús Michel González, en el tramo entre las colonias Belcanto y Los Olivos, en dirección hacia Tlaquepaque.

La Información de Protección Civil y Bomberos del Municipio señala que a su arribo localizaron múltiples unidades envueltas en llamas, por lo que iniciaron las



Foto: Agencia Reforma

■ El siniestro fue reportado en un lote de vehículos en Tlaquepaque, Jalisco.

labores para controlar y sofocar el fuego.

Tras varios minutos de trabajo, los oficiales lograron contener el incendio y evitar que se propagara a zonas aledañas. No se

registraron personas lesionadas.

Hasta el momento no se han determinado las causas que originaron el siniestro, por lo que se realizarán las investigaciones correspondientes.

Acortar riesgos por ciberdelitos

STAFF / AR

GUADALAJARA, JAL.- El uso cotidiano de redes sociales, aplicaciones y servicios digitales ha incrementado la exposición de datos personales, lo que, combinado con el análisis masivo de información o Big Data, facilita fraudes cada vez más dirigidos y difíciles de detectar.

El académico de la Universidad Panamericana campus Guadalajara, Miguel Alcaraz Rivera, explicó que el Big Data permite procesar millones de datos de manera automática, no solo sobre lo que una persona consume.

Refirió que se aplica sobre hábitos, ubicaciones, interacciones y patrones de comportamiento, cuya información puede ser aprovechada con fines delictivos.

“Ya no se trata únicamente de

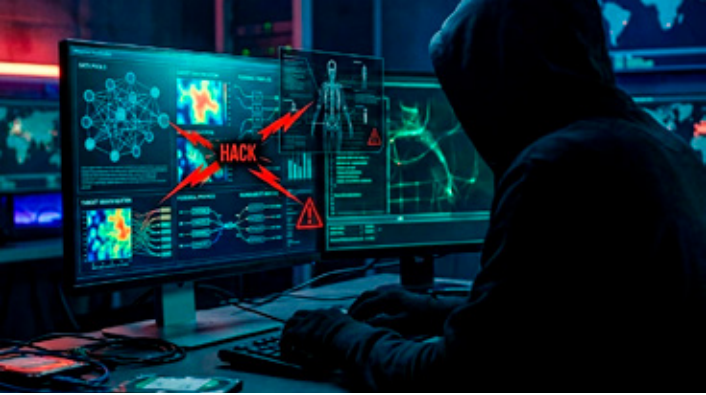


Foto: Agencia Reforma

■ Las redes sociales, aplicaciones y servicios digitales exponen datos personales que con el Big Data facilitan fraudes.

saber qué compras, sino cuánto tiempo observas algo, si dudas, si regresas o si un anuncio logra captar tu atención; todo eso queda registrado”, señaló.

El principal riesgo no es la tecnología, advirtió, sino la cantidad de información que los usuarios comparten, muchas veces sin

darse cuenta, al aceptar permisos excesivos en aplicaciones o términos y condiciones que no leen.

Estas bases de datos pueden obtenerse de forma legal o ilegal y terminar en manos de delincuentes.

MÁS INFO. lucsdelsiglo.com

Golpe de autoridad

La mexicana Alexa Grasso noqueó a la estadounidense Maycee Barber. La peleadora envió a su rival al piso, para luego someterla. Ahora intentará ir por el título de peso mosca de UFC.



Foto: Tomada de Internet

Elogia Javier Aguirre ‘actitud’ tras el México vs Portugal

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La Selección Mexicana empató sin goles con Portugal en la reinauguración del Estadio Azteca. Entre abucheos de los aficionados, el director técnico Javier Aguirre destacó la actitud de los jugadores ante un rival complicado que está entre los candidatos para ganar el Mundial. De acuerdo con el portal oficial de la Federación Mexicana de Fútbol hubo 81 mil 344 asistentes en el partido.

El 11 inicial de los mexicanos tuvo a Raúl Rangel en la portería, acompañado de los defensas César Montes, Johan Vázquez,

Jesús Gallardo e Israel Reyes, en el mediocampo estuvieron Erik Lira, Obed Vargas del Atlético de Madrid y el debutante Álvaro Fidalgo, mientras que en el ataque se presentaron Raúl Jiménez, Brian Gutiérrez y Roberto Alvarado.

En tanto que el estratega Roberto Martínez presentó en su alineación a futbolistas como Joao Félix, Bruno Fernandes, Nuno Mendes y Gonzalo Ramos, quienes trataron de generar opciones de peligro sobre el arco mexicano, sin embargo el gol no se presentó en el ‘Coloso de Santa Úrsula’.

“Es el mejor escenario posible, lo he dicho hasta el cansancio, aquí hay que tener pantalones

y tamaños porque la afición nos exige. Y los jugadores lo demostraron hasta el final, porque enfrente estaba Portugal, un equipo Top 10”, recalcó Javier Aguirre.

Para el segundo tiempo, el ‘Vasco’ hizo cambios y dio oportunidad a Everardo López, Carlos Rodríguez, Erick Sánchez, Richard Ledezma, Julián Quiñones y Germán Berterame, de entrar al campo.

“Tenemos 26 jugadores esta y Bélgica son las pruebas de fuego para elegir la lista final”, recalcó el técnico. México enfrentará a los belgas el próximo 31 de marzo en Chicago, quienes vienen de golear 5-2 a Estados Unidos.



Foto: Tomada de Internet

■ Los mexicanos igualaron sin goles ante los portugueses en la reinauguración del Estadio Azteca.

Luchará Tua Tagovailoa por ser titular en Atlanta

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El mariscal de campo Tua Tagovailoa fue una de las sorpresas en la agencia libre tras llegar a Atlanta. El entrenador Kevin Stefanski espera que el ex jugador de Miami luche por ser el titular con Michael Penix Jr. Los Falcons van por la revancha tras quedarse fuera de los playoffs, mientras que el quarterback quiere demostrar que aún tiene lo necesario para competir en la NFL.

“Tua encaja bien con nosotros. Creo que él (Tagovailoa) está buscando un lugar donde pueda competir por el puesto inicial. Es alguien que siempre ha competido en su carrera y quiere lo mejor para este equipo de fútbol americano”, insistió Stefanski en entrevista para NFL Network.

Tagovailoa fue liberado por los Dolphins a inicios de marzo y los Falcons lo firmaron el mismo día, en un contrato por una temporada y el salario mínimo. La franquicia de Atlanta necesitaba un quarterback mientras Penix sigue en su rehabilitación por una rotura de ligamento cruzado, que lo dejó fuera el año pasado.

“Hay algo que se puede decir cuando eres despedido y soy testigo de eso. Uno quiere probar que se equivocaron. Yo vengo con esta idea y pienso que Tua también. No es como quisieras que fuera, pero esta es la realidad”, insistió el coach de Atlanta, quien también fue despedido el año pasado de Cleveland.

El gerente general de los Falcons Ian Cunningham subrayó que Tagovailoa llega para pelear por la titularidad con Michael.



Foto: Tomada de Internet

■ El mariscal de campo llega a Atlanta tras ser despedido de Miami.

El italiano tiene dos triunfos consecutivos este 2026

Lidera Antonelli con victoria en el GP de Japón

El mexicano ‘Checo’ Pérez finalizó en el puesto 17 en el Circuito de Suzuka

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La escudería Mercedes vuelve a dominar en la Fórmula 1, con la victoria de Kimi Antonelli en el Gran Premio de Japón. El italiano de 19 años se convirtió en el más joven en liderar la clasificación de pilotos en la historia y presume de dos triunfos consecutivos en este arranque de temporada. El podio fue completado por Oscar Piastri de McLaren y Charles Leclerc de Ferrari.

Piastri comenzó la carrera de manera agresiva y dejó atrás a George Russell de Mercedes, quien no pudo recuperar muchas posiciones y se conformó con el cuarto lugar. En tanto que el australiano pudo arrebatar el liderato a Antonelli, hasta que un incidente dejó fuera de la carrera a Oliver Bearman de Haas y la entrada del auto de seguridad alteró los planes para todos.

Al abandono de Bearman se sumó el de Lance Stroll de Aston Martin, quien presentó problemas mecánicos. Cabe destacar el trabajo del campeón defensor, Lando Norris, quien alcanzó el quinto puesto, por delante de Lewis Hamilton de Ferrari, Pierre Gasly de Alpine, Max Verstappen de Red Bull, Liam Lawson de Racing Bulls y Esteban Ocon de Haas, quienes completaron la zona de puntos.

Más atrás estuvo la dupla de Audi, Nico Hulkenberg y Gabriel Bortoletto, junto con Arvid Lin-



Foto: Tomada de Internet

■ El italiano de 19 años es el piloto más joven en llegar al primer lugar de la clasificación de la F1.

blad de Racing Bulls e Isack Hadjar de Red Bull, seguidos de Carlos Sainz (Williams) y Franco Colapinto (Alpine).

Los últimos lugares fueron para Sergio Pérez (Cadillac), Fernando Alonso (Aston Martin), Valtteri Bottas (Cadillac) y Alex Albon (Williams).

Luego del GP de Japón, Anto-

nelli es el líder de la clasificación con 72 puntos, seguido de Russell con 63 unidades, más atrás está Leclerc con 49 puntos.

La Fórmula 1 hará una pausa durante todo abril por la cancelación de las carreras en Bahréin y Arabia Saudita, por lo que volverá hasta el 3 de mayo para el Gran Premio de Miami.



Foto: Tomada de Internet

■ Los cancanenses llevan tres empates consecutivos en este torneo.

Rescata Cancún FC empate con Tepatitlán

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El Cancún FC empató con el sublíder Tepatitlán en el Estadio Andrés Quintana Roo y se mantiene en los puestos de la liguilla tras finalizar la Jornada 12. Las iguanas finalizaron 2-2 en casa e hilaron su tercer empate consecutivo en el Clausura 2026, en tanto que los alte-

ños perdieron la oportunidad de tomar el primer lugar de la tabla.

Los cancanenses resistieron los ataques de los visitantes, que propusieron en el arranque del partido, sin embargo, los locales se pusieron adelante al minuto 27, con gol de José Rodríguez, quien mandó el balón pegado al poste izquierdo y así hacer su sexto tanto del torneo.

En el complemento, los alteños

respondieron, pero el gol fue anulado por fuera de lugar. La insistencia de los jaliscienses dio resultado y el árbitro marcó un penal, que fue cobrado por el portero Gustavo Gutiérrez, ex jugador del Cancún FC, sin embargo, su tiro fue a un costado.

A menos de 10 minutos del final, Tepatitlán logró el empate con un cabezazo de Alan Ruiz y al minuto 87, el veterano Amaury

Escoto le dio la ventaja a los visitantes por la misma vía.

Sin embargo, en tiempo agregado Brayan Trejo sentenció el partido desde los 11 pasos con un penal bien ejecutado.

Con este resultado, Cancún FC se mantiene en el quinto lugar de la tabla general con 16 puntos. En la Jornada 13 el equipo visitará a Correcaminos el próximo 4 de abril.

CONVOCATORIA

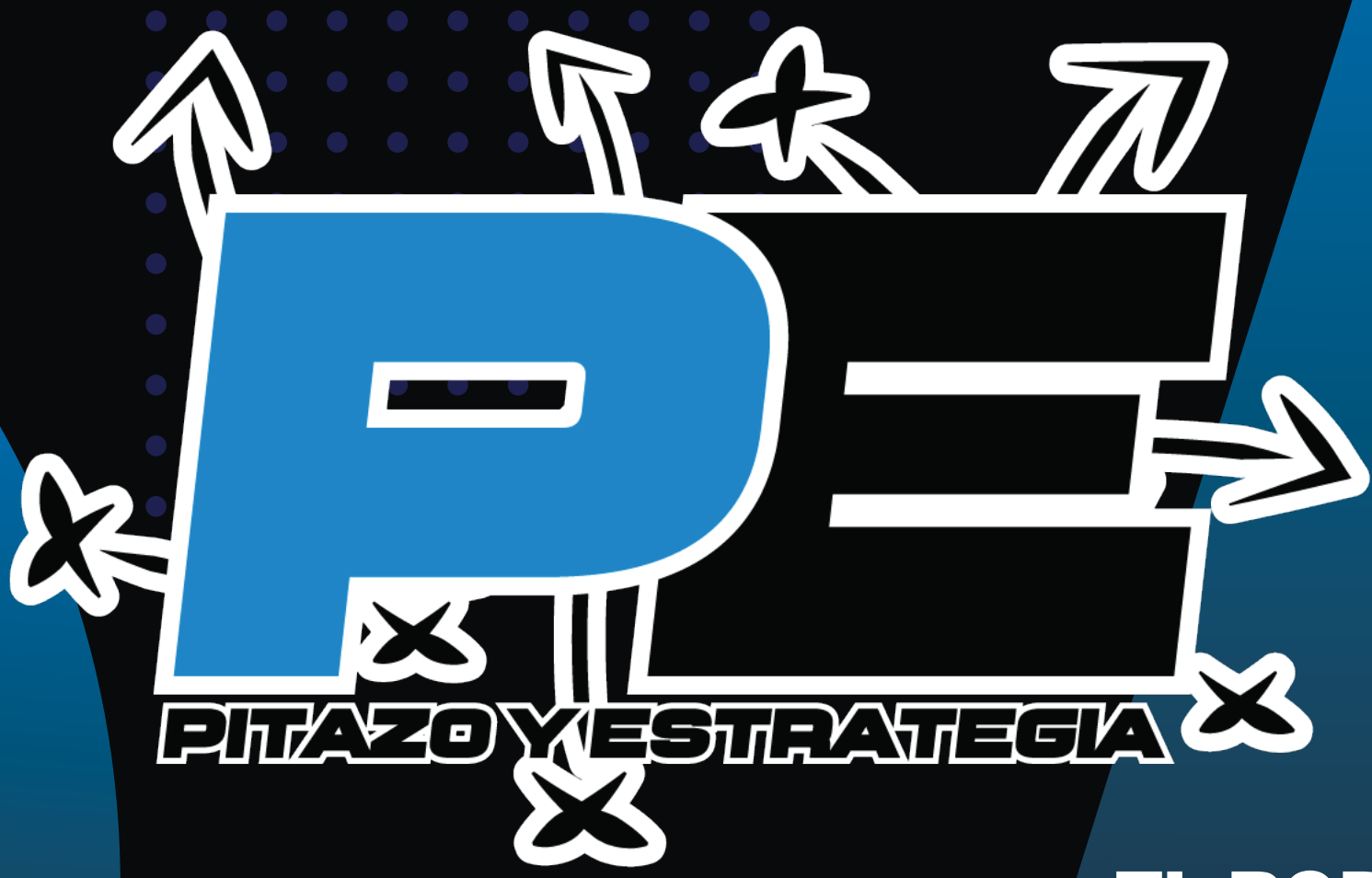
GUÍA GASTRONÓMICA: SABORES Y RAÍCES
UN VIAJE POR EL CARIBE MEXICANO

DIRIGIDO A:
Restaurantes y establecimientos de alimentos de Quintana Roo.

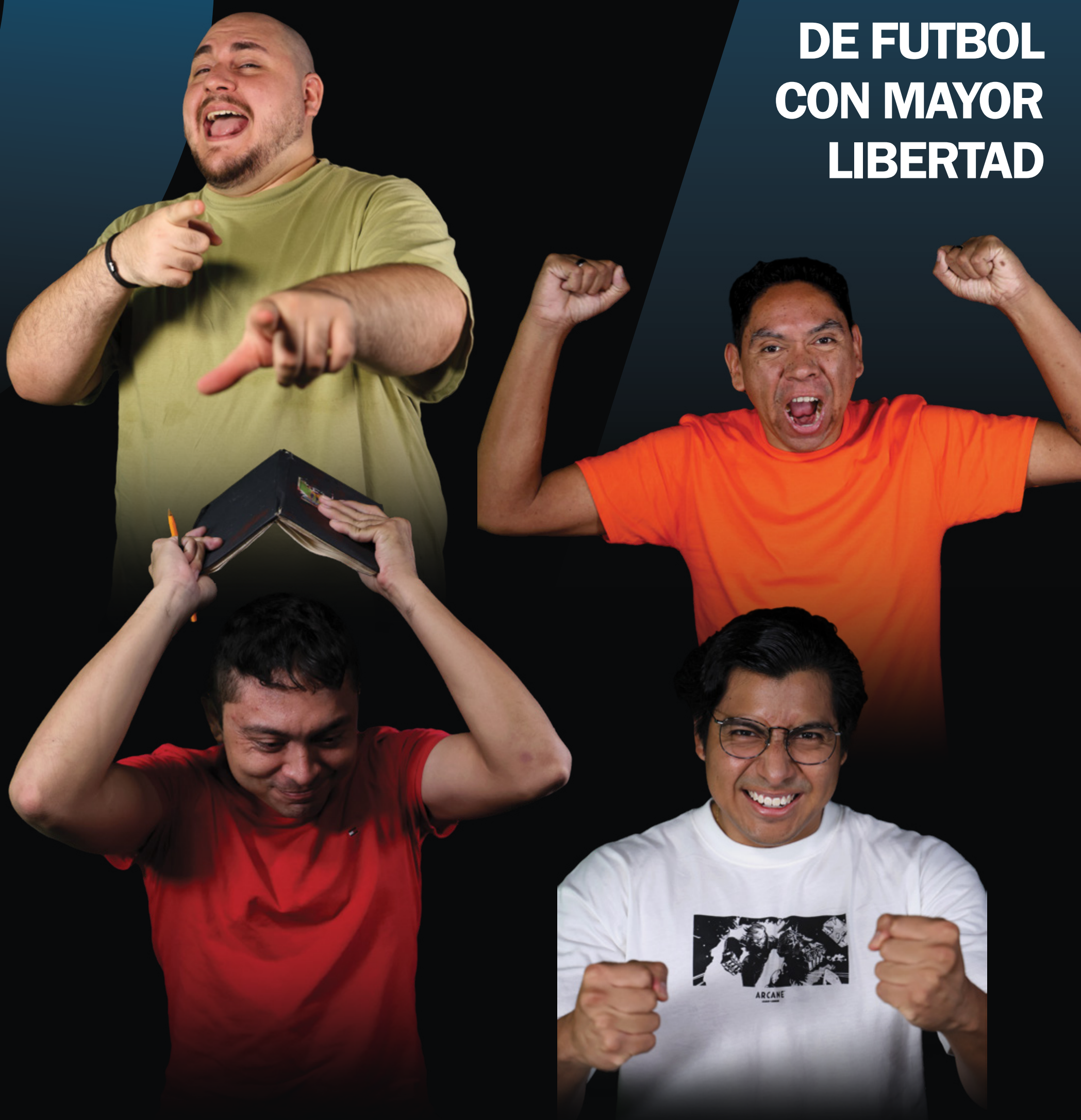
REGISTRO
Tienes hasta el 31 de Marzo

Regístrate en línea

PASIÓN, DEBATE E IRREVERENCIA



EL PODCAST
DE FUTBOL
CON MAYOR
LIBERTAD



SUSCRÍBETE AL CANAL DE
PITAZO Y ESTRATEGIA |  @PitazoyEstrategia

DÍA DEL TACO

DELICIAS ENTRE *tortillas*

EL LIMÓN CONQUISTÓ AL TACO

Este alimento no formaba parte del antojo nacional. Solo en Pátzcuaro se añadía al de charales. Pero, hace unos 50 años, comenzó como un básico en las taquerías.

Fuente: José N. Iturriaga

EL 31 DE MARZO, ESTA DELICIA CELEBRA A LO GRANDE, como símbolo que reúne historia, mestizaje y sabor a través de generaciones y clases sociales

MARICHUY GARDUÑO

Hay cosas que los mexicanos simplemente hacemos todos los días: poner el comal en el fuego, disfrutar el olor a maíz, la mano que enrolla una tortilla casi sin pensarlo, añadir una buena cucharada de salsa picosita. Así se hace el taco, una y otra vez. No importa si es en la calle, en una obra, en casa o en un restaurante; el gesto es el mismo y el antojo también.

Por eso, el Día del Taco, que se celebra el 31 de marzo, no es solo para comer más, sino para entender por qué nunca falta en las mesas de México.

“Esta festividad es un poco como el Día de las Madres... merecen celebrarse todos los días, pero se les dedica una fecha especial. Con esta preparación pasa algo parecido:

siempre está presente. En mi caso, no hay día que no lo coma... más que comer más tacos, habría que aprovechar el festejo para reflexionar sobre su importancia cultural, su relación con la historia, la antropología, la sociología e incluso la religión”, explica el historiador José N. Iturriaga de la Fuente, autor de 53 libros.

En ese sentido, Iturriaga señala que su vínculo con lo religioso se refleja en celebraciones populares. Un ejemplo es el Día de la Santa Cruz, cuando los trabajadores festejan con barbacoa; ahí, la tortilla no falta y da paso al taco, parte de una tradición donde conviven fe, comunidad y comida.

buena mesa

LUNES 30 / MARZO / 2026

ORIGEN DEL TACO

El historiador, explica que el inicio se encuentra en la época prehispánica, antes de la llegada de los españoles. Es evidente que la tortilla ya formaba parte de la alimentación y, aunque no está documentado, su aparición es fácil de entender.

“Cuando se tiene una tortilla en la mano y se le coloca un alimento, el ges-

to natural es enrollarla. No se trata de sostener el guiso encima, sino de envolverlo para comerlo con facilidad”, dice Iturriaga.

Agrega que ahora lo que se coloca dentro de la tortilla son preparaciones mestizas; ya no existe una cocina prehispánica. El mestizaje enriquece y no hay por qué politizar en la cocina.

ESENCIA Y OFICIO

Del lado de quien los prepara, el taco tiene sus reglas, aunque parezca sencillo. Para el chef César de la Parra, de la taquería La Once Mil, todo se resume en tres aspectos.

“Un taco debe tener la tortilla, el relleno y la salsa; si uno falla, el conjunto no funciona”.

Aclara que hoy existen preparaciones con ingredientes, como wagyu, rib eye o picaña, pero la base no cambia.

“En todo México hay tacos extraordinarios en cualquier esquina. La diferencia está en el cuidado. Lo que ha cambiado es la calidad de la materia prima y el proceso de preparación”, aclara el chef.

El cocinero mexicano puntualiza que, al final, el taco sigue siendo lo que siempre ha sido: algo cercano, fácil y lleno de historia, que tiene un lugar especial en la gastronomía de nuestro País.

CAMBIOS EN LA TRADICIÓN

■ LOS TACOS DE BARBACOA

Cuando se comenzaron a elaborar, hace algunos años, se acompañaban originalmente con salsa borracha; hoy se sirven también con la verde, roja o guacamole.

■ LOS DE CARNITAS DE MICHOACÁN

Antes solo eran complementados con una salsa cruda hecha con cuatro ingredientes principales como, jitomate, ajo y chiles: serrano y de árbol seco.

■ LA SALSA BORRACHA

Es una preparación que incluye pulque, entre sus componentes, lo que le aporta un sabor ligeramente ácido.

Fuente: José N. Iturriaga

Sabor EN EL BANCO

En Italia el Parmigiano-Reggiano se puede usar como garantía en un préstamo

ADRIANA SILVESTRE

Desde 1953, el banco Crédito Emiliano (Credem), localizado en la región de Emilia-Romagna, acepta las ruedas de queso auténtico para préstamos comerciales. Es decir, cuando los productores requieren financiamiento para crecer o mantener en marcha sus propiedades, lo adquieren entregando sus quesos a la institución.

Es una figura llamada Garantía rotativa para quesos con Denominación de Origen Protegida (DOP), de acuerdo con datos del organismo bancario, las personas conservan el control de su inventario y pueden reemplazar el producto con el tiempo, conservando el valor de la garantía.

“Es una solución innovadora, respaldada por la tecnología de registro distribuido (blockchain), que permite a los productores y maduradores de queso obtener financiación para apoyar el ciclo de producción, pagar a los proveedores y cubrir los costes de maduración. Esto gracias a líneas de crédito garantizadas por las ruedas de queso DOP en maduración, sin necesidad de trasladar el queso fuera del almacén de la empresa”, explica Credem.

Para resguardar de manera adecuada el producto, el banco cuenta con bóvedas que son almacenes de alta seguridad con clima controlado, así que mientras el productor paga su deuda, el queso madura durante 18 a 36 meses. Si el productor no paga, el

banco vende el queso para recuperar su inversión.

Dicho espacio actualmente cuenta con más de 300 mil ruedas de queso, cuyo valor asciende a aproximadamente 160 millones de dólares. El banco las mantiene en perfecto estado y, además, cuenta con expertos “catadores” que golpean las ruedas con martillos de plata para verificar su calidad por el sonido. Esto garantiza que quien los adquiere se lleva un producto en excelentes condiciones.

El más antiguo del mundo tiene más de 3,200 años, lo encontraron en 2018 en la tumba egipcia de Ptahmes, un alto oficial. Era una mezcla de leche de vaca y de cabra.

Fuente: American Chemical Society.



#GASTROAGENDA



Del 28 de marzo al 6 de abril
■ **Dónde:** Av. de la Paz 27A, Santiago Tulyehualco, Xochimilco,
■ **Cuánto:** Entrada libre

Feria de la nieve Santiago Tulyehualco

Un encuentro que reunirá a productores locales y visitantes en una de las celebraciones gastronómicas más tradicionales de la capital. Este evento destaca por su amplia variedad de nieves artesanales, elaboradas con recetas que han pasado de generación en generación. Los asistentes podrán disfrutar desde sabores clásicos como limón, fresa, tamarindo y chocolate, hasta propuestas más innovadoras como tequila, mole, camarón y pulque.



Muestra Nacional del Café Coatepec

En Veracruz, este encuentro celebra la tradición cafetalera con una programación que busca destacar la producción local y su proyección nacional e internacional. La propuesta reúne espacios dedicados al café, la sustentabilidad y los pequeños productores, así como productos regionales como miel y caña. También habrá zonas gastronómicas, áreas artesanales y actividades recreativas.

Del 30 de abril al 10 de mayo ■ **Dónde:** Recinto Ferial Profesor Luis Justo Carreón Tejeda, Coatepec, Veracruz
■ **Cuánto:** \$385, entrada general



Fusión de sabores y técnicas

El restaurante Ling Ling presenta una colaboración especial con el chef Alexis Ayala, quien firma una propuesta gastronómica de edición limitada. Esta alianza da vida a platillos que combinan creatividad, técnica y una visión contemporánea de la cocina. La experiencia invita a descubrir una fusión de sabores, donde cada creación refleja estilo del chef y la esencia del lugar.

Fines de semana del 27 de marzo y del 3 de abril.
■ **Dónde:** Ling Ling. Av. de la Reforma 509-Piso 56, CDMX
■ **Inicia a las 19:30 hrs.** ■ **Cuánto:** Precios por platillo



Menú degustación de aniversario

Galea, restaurante italiano del chef-copropietario Rafael Zaga y la cofundadora y chef pastelera Michelle Catarata, recibirá a los celebrados chefs y restauradores estadounidenses Michael White y Francis Joven para una cena colaborativa especial. El evento celebra el cuarto aniversario de Galea y un reencuentro entre los chefs y sus mentores con estrella Michelin.

27 de marzo ■ **Dónde:** Restaurante: Galea Sinaloa 67, Roma Norte, CDMX. Tel. 55 5158 9911 ■ **De 5:00 a 10:00 hrs.** ■ **Cuánto:** \$2,700 MXN (sin maridaje) \$3,900 MXN (con maridaje)



Un experto chef en esta delicia nacional reflexiona sobre el taco, la importancia de los ingredientes y comparte una creativa receta para celebrarlo en el hogar

Ícono CULINARIO

MARICHUY GARDUÑO

En nuestro País, el taco no es solo un platillo; es un emblema cultural que ha evolucionado del puesto callejero a los restaurantes más reconocidos. La dedicación en la preparación de tortilla, carne, guisos y salsas mantiene viva la tradición y reúne a familias y amigos alrededor de la mesa.

“Desde hace muchos años ya en la Ciudad de México se han vendido tacos de muy buena calidad en reconocidos restaurantes. Por

ejemplo, Enrique Olvera comenzó a hacer su barra de tacos, en Pujol; Contramar con su taco al pastor; y en Suntory, su taco Checa, solo por mencionar algunos”, asegura César de la Parra, chef de La Once Mil.

Según explica el chef, la noción de tacos “gourmet” no ha alterado la experiencia fundamental: lo que distingue a un buen taco es la frescura de los ingredientes, la precisión en su preparación y el equilibrio entre tortilla, carne y salsa.

“Sin embargo, uno de los errores más comunes al

hacer un taco es no ser limpio; si te enfermas, ya no regresas a ese restaurante o taquería”, comenta, enfatizando que la higiene es tan importante como los productos que se usan.

El cocinero agrega que, para los mexicanos, el taco se celebra todos los días y no solamente el 31 de marzo.

“La verdad, al taco lo celebro todos los días de mi vida; me como fácil tres tortillas al día. Más allá de un día oficial, la tradición se vive cotidianamente en toda la República Mexicana”, puntualiza el cocinero.

TACOS DE CARNE ASADA CON COSTRA DE QUESO

- PORCIONES: 10 TACOS
- TIEMPO: 40 MINUTOS
- DIFICULTAD: MEDIA

INGREDIENTES:

- 500 gr. de rib eye (corte de 2.5 cm)
- Sal de Colima, al gusto
- 250 gr. de tocino en rebanadas

Para los frijoles refritos :

- 250 gr. de frijol güero cocido
- 1 chile chipotle adobado
- 2 chiles guajillos hidratados
- 1/4 de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 30 gr. de manteca o aceite
- Sal, al gusto

Para la salsa aguacatada:

- 500 gr. de tomatillo crudo
- 100 gr. de chile serrano
- 1 kg. de aguacate maduro
- 100 gr. de cilantro
- 20 gr. de sal

Para la costra:

- 10 tortillas (maíz o harina)
- 400 gr. de queso asadero

Para acompañar:

- Limones partidos, al gusto
- Cebollitas encurtidas con habanero, al gusto

PREPARACIÓN:

Encender un asador de carbón a fuego alto, directo y poner el rib eye con sal y asar durante aproximadamente un minuto por lado para lograr un término medio rojo. **Retirar** y dejar reposar de 3 a 5 minutos antes de cortar en cubos. **Asar** el tocino directamente al carbón hasta que tenga partes crujientes y otras suaves. **Picar** y mezclar con la carne.

Para los frijoles refritos con chipotle:

Licar los frijoles cocidos con el chipotle, los chiles guajillos, la cebolla, el ajo y un poco de su caldo hasta **obtener** una mezcla homogénea. Freír en manteca o

aceite a fuego medio, moviendo constantemente hasta que espesen. **Sazonar** con sal al gusto.

Para la salsa aguacatada:

Moler el tomatillo en crudo. Aparte, **triturar** el chile serrano en molcajete. **Machacar** el aguacate hasta obtener una textura cremosa y **mezclar** con el tomatillo, el serrano, el cilantro picado y la sal. Integrar bien. **Untar** cada tortilla con una capa de frijoles, agregar queso asadero y **colocar** sobre el fuego hasta que el queso se funda y forme una costra dorada y crujiente. **Agregar** la mezcla de carne con tocino sobre la tortilla, terminar con salsa aguacatada, unas gotas de limón y acompañar con cebollitas encurtidas.

¡ANÓTALO!

AL CELEBRAR EL DÍA DEL TACO EL 31 DE MARZO, RECORDEMOS DISFRUTAR DE ESTE DELICIOSO MANJAR CON MODERACIÓN Y CON LA CONCIENCIA DE SU VALOR NUTRICIONAL Y CULTURAL. PORQUE, COMO DICE EL REFRÁN POPULAR, ¡NUNCA ES MAL MOMENTO PARA UN BUEN TACO! Fuente: UNAM