



LA INFANCIA SECUESTRA POR ALGORITMOS

DURANTE años, padres, gobiernos y empresas tecnológicas jugaron a la misma fantasía colectiva: creer que entregar un teléfono inteligente a un niño de diez años era una muestra de modernidad y no un experimento social de consecuencias impredecibles. Ahora que los resultados están a la vista, algunos países comienzan a actuar como quien descubre demasiado tarde que dejó la puerta abierta del gallinero y los zorros ya se instalaron a vivir dentro.

REINO Unido acaba de anunciar una de las medidas más severas del mundo occidental: prohibir el acceso a redes sociales a menores de 16 años e imponer un "toque de queda digital" para adolescentes después de las 20:30 horas. La decisión coloca al gobierno de **Keir Starmer** en un reducido grupo de naciones que han decidido enfrentar a uno de los poderes más grandes del siglo XXI: las plataformas tecnológicas que durante años han convertido la atención de los menores en mercancía.

PORQUE no nos engañemos. Las redes sociales nunca fueron diseñadas para educar, informar o fortalecer la salud mental de los jóvenes. Fueron creadas para mantenerlos conectados el mayor tiempo posible. Cada segundo frente a la pantalla representa datos, publicidad y ganancias. El producto nunca fue **Facebook, TikTok o Instagram**. El producto siempre fue el usuario.

LAS CIFRAS explican por qué crece la preocupación mundial. Diversos estudios realizados en Estados Unidos, Europa y Australia han encontrado una relación preocupante entre el uso intensivo de redes sociales y el incremento de ansiedad, depresión, trastornos alimenticios y problemas de autoestima entre adolescentes. LA EPIDEMIA silenciosa de salud mental que enfrentan millones de jóvenes tiene múltiples causas, pero pocos factores aparecen tan recurrentemente como la exposición permanente a plataformas diseñadas para explotar vulnerabilidades psicológicas. **TikTok** se ha convertido en el símbolo más visible de este fenómeno. Su algoritmo, probablemente uno de los más eficaces jamás desarrollados, es capaz de detectar en minutos las obsesiones, inseguridades y preferencias de un menor para mantenerlo cautivo durante horas.

DE ESTA manera, la aplicación que prometía videos divertidos terminó funcionando, en muchos casos, como una máquina de dopamina portátil. Los casos más dramáticos han llegado incluso a los tribunales. En Estados Unidos, familias de adolescentes que se suicidaron han presentado demandas contra **Meta** y **TikTok** argumentando que los algoritmos promovieron contenidos relacionados con autolesiones y trastornos emocionales.

EN FRANCIA, asociaciones de padres han denunciado la difusión de desafíos virales peligrosos. En Reino Unido, investigaciones parlamentarias han documentado cómo menores recibían recomendaciones de contenido dañino apenas minutos después de manifestar interés en temas de depresión o ansiedad.

AUSTRALIA fue pionera en imponer restricciones. Indonesia y Malasia siguieron el mismo camino. Canadá, Francia, Alemania, Grecia y España estudian medidas similares. El fenómeno ya dejó de ser una discusión académica para convertirse en una cuestión de salud pública.

POR SUPUESTO, las grandes plataformas responden con el mismo libreto de siempre. Hablan de controles parentales, herramientas de supervisión y campañas educativas. Es una estrategia conocida: prometer autorregulación cada vez que aparece una regulación verdadera.

LO MISMO hicieron las tabacaleras durante décadas cuando comenzaron a surgir evidencias sobre los daños del cigarro. La comparación puede parecer exagerada, pero cada vez resulta menos descabellada. Si el siglo XX tuvo que aprender a convivir con las advertencias sanitarias en las cajetillas, quizá el siglo XXI termine colocando etiquetas similares sobre las aplicaciones que consumen horas de vida de millones de adolescentes.

MITOCRACIA



SERÁ ANYA TAYLOR-JOY ELFA EN 'EL SEÑOR DE LOS ANILLOS'

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- La actriz Anya Taylor-Joy fue confirmada como la elfa Seren en 'El Señor de los Anillos: La Caza de Gollum', que estrena en 2027.

La actriz Anya Taylor-Joy sumará otro personaje de ensueño a su carrera, ya que fue confirmada como la elfa Seren en 'El Señor de los Anillos: La Caza de Gollum'.

Variety confirmó que la también modelo de 30 años formará

parte del elenco del largometraje dirigido por Andy Serkis y que se estrenará el 17 de diciembre de 2027 en todo el mundo.

Al parecer, Seren apunta a ser una elfa sindar en el universo creado por J.R.R. Tolkien y en esta nueva entrega cuenta con las actuaciones de Kate Winslet, Leo Woodall y Elijah Wood.

Este largometraje es producido por Peter Jackson, Fran Walsh y Philippa Boyens y su argumento tomó como base los Apéndices de "El Señor de los

Anillos" que fueron publicados al final de "El Retorno del Rey", del mítico autor y filósofo británico.

Ian McKellen repite su trabajo como Gandalf mientras que Jamie Dornan debutará como Aragorn, luego de que Viggo Mortensen ya no participara en las negociaciones para estar en el filme.

La estrella de Gambito de Dama tiene una lista de estrenos pendientes en los que participó para este año, entre ellos la tercera parte de Duna y la serie de televisión Lucky.



■ Anya Taylor-Joy fue confirmada para participar en 'El Señor de los Anillos: La Caza de Gollum'.

SIN MEDIAS TINTAS

Gabinete de Seguridad patea la pelota del fentanilo a la cancha de la Cofepris

El gobierno de México no se da abasto en el combate al tráfico del fentanilo, como si se tratara del cuento de nunca acabar.

Tanto es así que en el Gabinete de Seguridad Nacional esa pelota la ha pateado a la cancha de la Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios, la Cofepris, bajo el argumento de que el fentanilo es un fármaco indispensable en quirófanos y cuidados paliativos como anestésico y analgésico de alta potencia.

Y sí, la Cofepris regula el ingreso y movimiento de los precursores y sustancias duales, químicos que pueden servir tanto para fabricar medicamentos legítimos, cosméticos y jabones, como para sintetizar drogas sintéticas en laboratorios clandestinos, bajo el control de los cárteles de las drogas mexicanas en contubernio con autoridades.

Por eso a la Cofepris se le ha encomendado lanzarse con todo al ataque, certificando y garantizando que cada kilogramo que entra a territorio

mexicano, vaya directo a laboratorios autorizados y no se "desvie" hacia el crimen organizado.

Para romper la opacidad en las cadenas de suministro, la Cofepris implementó un ecosistema de monitoreo tecnológico, con base en Códigos QR de Seguridad, un mecanismo sofisticado para rastrear individualmente cada lote de fentanilo legal en el país.

De esta manera el Gabinete de Seguridad se recarga en la Cofepris para que ésta monte plataformas de Seguimiento de Extremo a Extremo.

Se trata de un monitoreo digitalmente desde el arribo del precursor químico a los puertos, pasando por la síntesis en laboratorios nacionales, la distribución en transporte y el inventario en hospitales, hasta la prescripción final en la receta médica.

En coordinación con la Secretaría de Marina y las policías locales, la Cofepris ejecuta auditorías sorpresa.

RODOLFO 'EL NEGRO' MONTES



Si una clínica, farmacia o distribuidora médica posee fentanilo sin recetas que lo respalden o carece de licencias oficiales, el organismo suspende las actividades de inmediato y decomisa el producto bajo la sospecha de colusión con el mercado ilegal.

El cambio en la estrategia de la Cofepris frente a los opioides sintéticos ha seguido una línea de tiempo muy marcada, desde el 2021 con su reestructura institucional, tras detectar los primeros incrementos críticos de tráfico en la frontera norte.

Con la camiseta bien puesta, la Cofepris inició la limpieza interna y digitalización de sus trámites para eliminar la corrupción interna y acelerar las alertas sobre medicamentos falsificados con trazas de fentanilo.

Y en agosto 2023, la Cancillería mexicana y la Cofepris anunciaron formalmente ante el gobierno de Estados Unidos el desarrollo de un "sistema de seguimiento digital altamente sofisticado" para

blindar los puertos comerciales de precursores químicos.

En febrero de 2024, El Ejecutivo presenta una propuesta de reforma constitucional que eleva a rango de ley la obligatoriedad del ecosistema digital, implementando los códigos QR y el control estricto de precursores químicos duales a nivel nacional.

Un ejemplo emblemático ocurrió en marzo de 2024 cuando la Cofepris metió gol con la clausura de clínicas privadas (como la clínica "Futura") por albergar ampollitas de fentanilo sin tenencia legítima, estableciendo el estándar actual de inspecciones severas en el sector salud.

Por eso la Cofepris se ha convertido en ese centro delantero matón, que asfixie las rutas del fentanilo ilegal sin desbastecer a las instituciones de salud públicas y privadas, protegiendo el acceso al medicamento para los pacientes que legítimamente lo necesitan para mitigar dolores crónicos o cirugías severas.

DIRECTORIO

LucesDelSiglo
Periodismo Verdad

PRESIDENTE †
Norma Madero Jiménez

DIRECTOR GENERAL
Pablo Antonio Paredes Madero

DIRECTOR EDITORIAL
Agustín Ambriz

EDITOR EN JEFE
Sergio Guzmán

REDACCIÓN
Marco Antonio Barrera
Jesús Sierra
Jesualdo Lammoglia

REPRESENTANTE LEGAL
Pablo Antonio Paredes Madero

DISEÑO EDITORIAL
Gilberto Herrera



<http://www.lucesdel siglo.com>

[lucsdelsiglomultimedia](#)
lucplus

[lucsdelsiglomultimedia](#)
lucplus

lucssports

[@lucsdelsiglo](#)

[lucsdelsigloMultimedia](#)
NoticiasLS

[LucesCamaraChuc](#)
PitazoyEstrategia

[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



LucesDelSiglo
Periodismo Verdad



¡SÍGUENOS!



lucsdelsiglomultimediao
lucplus



lucsdelsiglo



LucesdelSigloMultimediao

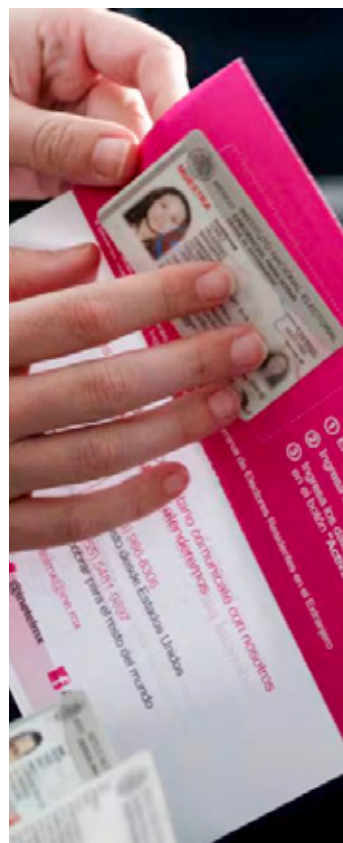


Foto: Especial

■ En junio las credenciales para votar del INE contarán con elementos que la hacen más incluyente.

Destaca el INE mayor inclusión

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- A partir de este mes las credenciales para votar que emita el Instituto Nacional Electoral (INE) contarán con nuevos elementos que la convierten en más incluyente.

Estos son la identidad de género — con las opciones hombre, mujer o no binario— y la autoadscripción como persona indígena o afromexicana, sostuvo Fernando Montañez Silva, Vocal Ejecutivo de la 04 Junta Distrital del INE.

Destacó que estos cambios refuerzan el carácter inclusivo del documento que, dijo, ha evolucionado con el tiempo no solo en materia de seguridad sino como instrumento de identificación ciudadana.

En cuanto a la identidad de género, el nuevo modelo permite que cada persona elija cuál hacer constar en su credencial: hombre, mujer o no binario.

Se trata de una opción que, de acuerdo con el funcionario, responde a la necesidad de que el documento refleje con mayor precisión la identidad de quien lo porta.

El segundo elemento nuevo es la autoadscripción indígena o afromexicana; a través de este campo, la ciudadanía podrá hacer constar en su credencial que pertenece o se identifica con un pueblo indígena o con la comunidad afromexicana, sumando así una dimensión de reconocimiento cultural e identitario al documento.

“La credencial para votar con fotografía es un pilar de la confianza ciudadana y también de inclusión social”, afirmó el funcionario, al subrayar que ambas incorporaciones no sustituyen, sino que complementan los elementos de seguridad que el documento ya tenía.

Montañez Silva fue enfático en aclarar que estos cambios no generan ninguna obligación para quienes ya cuentan con una credencial vigente.

“La credencial que ahorita tiene, siempre y cuando tenga la vigencia establecida en el mismo instrumento registral, no es necesario que la cambie para que tenga estos nuevos elementos, salvo que así lo decida la persona”, precisó. El funcionario recordó que el propósito central de la credencial sigue siendo el mismo, permitir el ejercicio del voto.

En ese sentido, cualquier credencial vigente es completamente funcional de cara al proceso electoral de 2027, independientemente de si cuenta o no con los nuevos elementos.

Quienes deseen incorporar los datos de identidad de género o autoadscripción indígena a su documento podrán hacerlo solicitando voluntariamente el cambio de credencial.

Lamentan hoteleros escaso alcance del Mundial

Logran poco repunte turístico

Ven una reducción superior a los 900 mil asientos aéreos para el Caribe

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- A pesar de las expectativas generadas por la Copa Mundial de la FIFA 2026, el Caribe Mexicano no ha registrado el repunte turístico proyectado para esta temporada.

Esta situación coincide con una reducción superior a 900 mil asientos aéreos programados hacia el destino en estos meses, señalaron representantes del sector turístico.

El presidente de la Asociación de Hoteles de Cancún, Puerto Morelos e Isla Mujeres, Rodrigo de la Peña Segura, informó que la ocupación hotelera se mantiene alrededor de 65 por ciento, por debajo de las previsiones que existían sobre el impacto del Mundial en la región.

Explicó que una de las razones es la reconfiguración de rutas y frecuencias aéreas en Estados Unidos, principal mercado emisor de turistas para Quintana Roo, donde varias



■ Francisco Madrid, director de Starc de la Universidad Anáhuac Cancún.

aerolíneas privilegiaron vuelos domésticos durante el periodo mundialista.

“Pensábamos que el Mundial iba a tener un beneficio importante para el destino, pero esa derrama adicional todavía no se ha reflejado”, señaló.

Por su parte, Francisco Madrid, director de STARC de la Universidad Anáhuac Cancún, reveló que

el inventario aéreo disponible para el Caribe Mexicano registra una disminución de más de 900 mil asientos respecto al mismo periodo de 2025, factor que ha limitado la llegada potencial de visitantes.

Precisó que la cifra corresponde a capacidad aérea y no necesariamente a turistas perdidos, ya que posteriormente debe

analizarse el nivel de ocupación de cada vuelo.

Sin embargo, reconoció que representa uno de los principales retos para la temporada de verano.

El especialista consideró que existieron expectativas elevadas sobre el efecto que tendría el Mundial en los destinos turísticos mexicanos y señaló que muchos

viajeros han optado por concentrarse en las ciudades sede de los encuentros deportivos.

Asimismo, indicó que factores como la inflación y la incertidumbre económica continúan influyendo en las decisiones de viaje de los consumidores internacionales.

Pese al panorama, ambos representantes coincidieron en que todavía existe margen para una recuperación durante las fases finales de la Copa del Mundo, particularmente con la posible llegada de aficionados procedentes de mercados sudamericanos como Brasil y Colombia.

Además, el sector turístico mantiene estrategias de promoción internacional, incluyendo la presencia del Caribe Mexicano en actividades vinculadas al Mundial en ciudades como Nueva York, con el objetivo de atraer visitantes durante el verano.

Aunque el comportamiento actual se encuentra por debajo de las expectativas iniciales, empresarios turísticos confían en que la recta final del torneo y el inicio de las vacaciones de verano permitan mejorar los indicadores de ocupación y afluencia turística en Quintana Roo.



Logran infraestructura urbana

Isla Mujeres está logrando la transformación de la infraestructura urbana al mejorar la movilidad de las familias isleñas, con la construcción de nuevas banquetas y guarniciones en la prolongación Rueda Medina.

Otorgan a hoteles buena calificación

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Los trabajadores operativos de los hoteles cinco estrellas de Cancún reportan niveles altos de satisfacción laboral, aunque con diferencias significativas entre establecimientos y en factores específicos como el liderazgo de los supervisores y la compensación económica.

Francisco Madrid Flores, director del Sustainable Tourism Advanced Research Center (Starc) de la Universidad Anáhuac Cancún, presentó los datos del estudio de Satisfacción Laboral.

Se elaboró en 13 hoteles de gran turismo del destino, mediante 43 indicadores agrupados en ocho factores, aplicados bajo una escala Likert del uno al cinco.

De acuerdo con la escala de valoración utilizada por el estudio, los resultados se interpretan de la siguiente manera: puntuaciones entre 4.51 y 5.0 corresponden a trabajadores “totalmente satisfechos”.

Entre 4.01 y 4.50, a trabajadores “satisfechos”; entre 3.51 y 4.0, a trabajadores “medianamente satisfechos”; y menos de 3.0, a trabajadores “insatisfechos”.

Bajo ese parámetro, el factor de identificación organizacional registró el promedio más alto del estudio con 4.70 sobre 5.0, ubicando a los trabajadores en el nivel de “totalmente satisfechos”.

En contraste, el reconocimiento laboral (4.31) y el equilibrio trabajo-vida (4.33) quedaron en el rango de “satisfechos”, al igual que los recursos y condiciones físicas (4.60), que rozaron el nivel superior.

El benchmarking o técnica de gestión empresarial entre establecimientos reveló que en el factor de liderazgo y apoyo del supervisor, tres hoteles empataron en el primer lugar con un promedio de 4.51.

Mide aspectos como retroalimentación, trato justo, motivación y confianza en las decisiones del jefe directo.

Por ejemplo, Hotel 11, Hotel 13 y Hotel 10 (los nombres rea-



■ Francisco Madrid Flores, director del Sustainable Tourism Advanced Research Center (Starc) de la Universidad Anáhuac Cancún.

les de los establecimientos no fueron revelados públicamente en la presentación con fines de confidencialidad).

El promedio general del destino en este factor fue de 4.33, y el establecimiento con menor desempeño registró 3.99, lo que lo sitúa en el límite entre “medianamente satisfecho” y “algo satisfecho”.

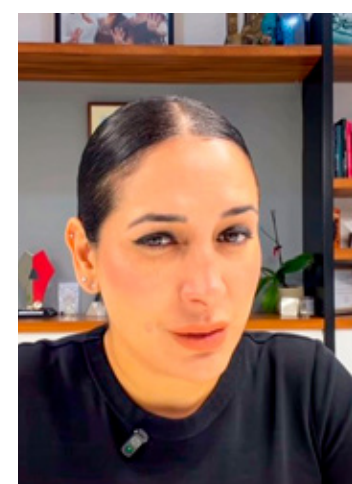
Madrid Flores contextualizó los resultados con datos del IMSS a abril de 2026, al señalar que el sector hotelero de Cancún cuenta con 83 mil 224 trabajadores asegurados, lo que representa 18.4 por ciento del total del empleo hotelero formal en México.

El salario promedio en la hote-

lería cancenense es de 666.17 pesos diarios —equivalente a 2.1 veces el salario mínimo nacional—, por encima del promedio nacional del sector, que es de 594.64 pesos.

Respecto a la equidad salarial, el estudio destacó que la brecha entre hombres y mujeres en la hotelería de Cancún es de apenas 2.4 por ciento, notablemente inferior al promedio nacional del 10 por ciento.

Añadió que analizan una segunda edición de este ejercicio, además de ampliarlo a otros destinos; incluso, no descartó enfocarse en el tema de la rotación laboral que tanto se ha presentado dentro de esta industria.



■ Estefanía Mercado condenó el ataque del domingo.

Promete Estefanía justicia por ataque

STAFF / LUCES DEL SIGLO

PLAYA DEL CARMEN, Q. ROO.- Playa del Carmen volvió a quedar bajo la sombra de la violencia. La noche del domingo, un ataque armado dejó una persona sin vida y varias más lesionadas.

Tras lo ocurrido, la presidenta municipal Estefanía Mercado fijó postura pública y condenó el ataque, al señalar que se trató de un hecho que lastima profundamente a la comunidad playense.

La alcaldesa expresó solidaridad con las víctimas y aseguró que su gobierno mantiene coordinación con las corporaciones de seguridad y con la Fiscalía General del Estado (FGE) para esclarecer lo sucedido.

“Los hechos violentos ocurridos la noche de ayer (domingo) nos duelen y nos indignan. Una persona perdió la vida y varias más resultaron lesionadas.

“A sus familias les expreso toda mi solidaridad y mis más sinceras condolencias”, declaró Estefanía Mercado en un mensaje dirigido a la población.

La presidenta municipal sostuvo que, desde el primer momento, se activaron los protocolos de coordinación institucional para investigar el ataque y ubicar a quienes participaron en estos hechos.

En su pronunciamiento, dejó claro que la administración local buscará que el caso no quede sin castigo.

“Quiero ser clara: este ataque no quedará impune”, afirmó.

El mensaje de Mercado llega en un momento sensible para Playa del Carmen, donde cada episodio de violencia tiene un impacto que rebasa el ámbito policial.

Fue un hecho que encendió nuevamente la preocupación entre habitantes, comerciantes y autoridades por la seguridad en uno de los principales destinos turísticos de Quintana Roo.

La ciudad no sólo es hogar de miles de familias, también es un punto estratégico para la actividad turística, comercial y laboral de la Riviera Maya.

Niega Ana Patricia licencia inmediata

IGNACIO CALVA



Foto: Ignacio Calva

■ Ana Patricia Peralta participará en el proceso interno de Morena.

CANCÚN, Q. ROO.- La presidenta municipal de Benito Juárez, Ana Patricia Peralta de la Peña, confirmó su intención de participar en el proceso interno del Movimiento Regeneración Nacional (Morena) de cara a la jornada electoral 2026-2027.

Sin embargo, desmintió las versiones que circulaban durante el fin de semana, las cuales aseguraban que solicitaría licencia formal a su cargo este lunes 15 de junio.

Aclaró que no tiene contemplado separarse de sus funciones ejecutivas antes del próximo 22 de junio, fecha establecida por el Comité Ejecutivo Nacional (CEN) de Morena para la publicación oficial de la convocatoria que regu-

lará la selección de los Coordinadores Estatales para la Defensa de la Cuarta Transformación.

Peralta de la Peña puntualizó que, en caso de requerirse una separación del cargo para asegurar la equidad en la contienda del partido, esta sería estrictamente de carácter temporal para cubrir el periodo de precampaña interna, cuya duración estimada es de dos meses.

Concluido ese plazo, proyecta reincorporarse a la presidencia municipal hasta que los tiempos legales obligatorios dictaminen lo contrario.

“Si llego a solicitar una licencia, es por el tiempo del proceso interno del partido, solo en el ‘inter’.

“No es que renuncien ni mucho menos, como yo le dije a la diri-

gencia nacional, mi prioridad es Cancún y tengo una gran responsabilidad con mi ciudad y bueno, pues vamos a esperar el tiempo.

“Yo sé que ya es prácticamente la próxima semana, aunque todavía no está bien definido para Quintana Roo, esa era la fecha que nos mencionaban. Mientras, vamos a seguir”, manifestó la municipal.

La figura de coordinador estatal, que en la práctica opera como la antesala a las candidaturas oficiales del partido, se definirá mediante un esquema de encuestas abiertas aplicadas por la Comisión Nacional de Elecciones de Morena para medir el posicionamiento y preferencia de los aspirantes entre la ciudadanía quintanarroense.

MÁS INFO. lucesdaelsiglo.com

MÁS INFO. lucesdaelsiglo.com



SEDETUR
SECRETARÍA
DE TURISMO

EVENTOS DEL CARIBE MEXICANO

JUNIO 2026



MAR
02
AL **04** DE
JUNIO
CANCÚN
EXPOHOTEL
CANCÚN 2026



JUE
04
CANCÚN
EL LAGO DE
LOS CISNES



JUE
04
AL **06** DE
JUNIO
**PLAYA DEL
CARMEN**
CAMPEONATO
DE TAEKWONDO
RIVIERA MAYA



JUE
04
AL **06** DE
JUNIO
CANCÚN
VII CONGRESO DE
LA FEDERACIÓN
DE PEDIATRÍA
DEL SURESTE AC



VIE
05
CANCÚN
CONCIERTO DEL
CANTAUTOR
FERNANDO
DELGADILLO



VIE
05
Y **06** DE
JUNIO
CANCÚN
3ER FORO 2026
TURISMO RURAL
Y COMUNITARIO



SÁB
06
CHETUMAL
SAKURA FEST
2026



SÁB
06
Y **07** DE
JUNIO
**ISLA
MUJERES**
TORNEO
NACIONAL E
INTERNACIONAL
DE PICKLEBALL



MIÉ
10
AL **09** DE
SEPTIEMBRE
TULUM
SUMMER GOLF
LEAGUE



JUE
11
AL **13** DE
JUNIO
**PUERTO
MORELOS**
FESTIVAL
"VENAMARTE
CON TODO"



VIE
12
**ISLA
MUJERES**
FERIA
ARTESANAL



SÁB
13
**PLAYA DEL
CARMEN**
THAI FEST 2026



MAR
16
Y **17** DE
JUNIO
**PLAYA DEL
CARMEN**
GRILL FEST
FESTIVAL
PARRILLERO



MIÉ
17
AL **19** DE
JUNIO
**ISLA
COZUMEL**
XXXIX CONVENCIÓN
REGIONAL
CENTRO ITSMO
PENINSULAR 2026



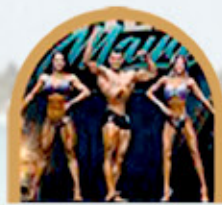
JUE
18
AL **21** DE
JUNIO
**CARIBE
MEXICANO**
LA GRAN
ESCAPADA
2026



VIE
19
AL **21** DE
JUNIO
BACALAR
MARATON
AGUAS ABIERTAS
BACALAR
PUEBLO MÁGICO
2026



SÁB
20
Y **21** DE
JUNIO
TULUM
WORLD
HAPPINESS
FEST 2026



SÁB
20
**PLAYA DEL
CARMEN**
MR.
RIVIERA MAYA
2026



SÁB
20
BACALAR
TRADICIONAL
CONVITE 2026



SÁB
27
**ISLA
COZUMEL**
CARRERA
NOCTURNA
ROCK N' RUN
2026



DOM
28
**PLAYA DEL
CARMEN**
PRIDE PLAYA
DEL CARMEN



MAR
31
AL **03** DE
JULIO
CHETUMAL
XXXII CONGRESO
INTERNACIONAL DE
ACTUALIZACIÓN
APÍCOLA 2026

*Los eventos publicados en este calendario son responsabilidad exclusiva de sus organizadores.

La Secretaría de Turismo de Quintana Roo no se hace responsable por cambios, cancelaciones, logística o cualquier situación derivada de la realización de los mismos.

PARA MÁS INFORMACIÓN CONSULTA: [SITURQ.GOB.MX/EVENTOS](https://siturq.gob.mx/eventos)



Foto: Agencia Reforma

Rechazan viejo esquema magisterial de plazas

Niegan volver a la corrupción

Se consultará a docentes, pero sin comisiones mixtas de antes

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- La presidenta Claudia Sheinbaum descartó la posibilidad de regresar al antiguo esquema de asignación y promoción de plazas magisteriales mediante comisiones mixtas, al advertir que ese mecanismo derivó en actos de corrupción.

En medio de la discusión sobre la desaparición de la Unidad del Sistema para la Carrera de las Maestras y Maestros (Usicamm), aseguró que el gobierno consultará a los docentes sobre los cambios al sistema, pero rechazó volver al modelo previo.

“(Se realizará) la consulta porque ahí quien quiere que se regrese solamente las comisiones mixtas, es decir que entre el sindicato y el gobierno se decida a las plazas o las nuevas plazas quien las obtiene y



Foto: Agencia Reforma

La presidenta Claudia Sheinbaum se negó a que sindicato y gobierno decidan el esquema asignación y promoción laboral.

la promoción como era antes que llevó a mucha corrupción”, afirmó.

“La verdad, sin embargo, hay temas que se quedaron de esta forma de evaluación de los profesores, con la cual los profesores no están de acuerdo las maestras y los maestros entonces por eso vamos a ir a preguntar qué es lo que opinan y lo que ellos opinen de eso va a hacer”, agregó.

El planteamiento surge luego de que la Secretaría de Educación

Pública ofreciera a la Coordinadora Nacional de Trabajadores de la Educación (CNTE) una ruta para derogar la Usicamm y construir un nuevo mecanismo para el ingreso, promoción y reconocimiento de los docentes.

El pasado 14 de junio, se publicó que especialistas alertaron sobre el riesgo de que la desaparición del organismo abriera la puerta a una mayor injerencia sindical en el manejo de plazas y ascensos.

La preocupación creció después de que la CNTE difundió entre sus bases un documento en el que aseguró que la eliminación de la Usicamm permitiría “devolverle al magisterio nacional la autorregulación a la cartera de estructura de las maestras y los maestros”.

Especialistas consultados por este diario advirtieron entonces que la asignación de plazas debe permanecer como una responsabilidad del estado y alertaron sobre el riesgo de revivir esquemas que durante décadas permitieron decisiones discrecionales en materia de contratación y promoción.

En la conferencia mañana, Claudia Sheinbaum reconoció que existen inconformidades de los maestros con algunos componentes de la Usicamm, particularmente los relacionados con los procesos de evaluación y promoción.

Por ello, indicó que el gobierno federal consultará directamente al magisterio para definir los cambios al modelo que sustituirá al organismo encargado actualmente de asignar plazas y ascensos en la educación básica.



Foto: Especial

Iván Escalante dijo que todavía el 25% de gasolineras mantiene precios por encima de lo pactado.

Incumplen 25% de las estaciones tope diésel

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- Aunque el gobierno federal reportó avances en el acuerdo para contener el precio del diésel, una de cada cuatro estaciones de servicio incumple con el tope voluntario de vender el combustible por debajo de los 27 pesos por litro.

El titular de la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco), Iván Escalante, informó que el nivel de cumplimiento pasó de 73.1 a 75 por ciento en la última semana, lo que significa que todavía el 25 por ciento de las gasolineras mantiene precios por encima del precio pactado.

“Para esta semana lo tenemos en 27 pesos con 15 centavos y la semana pasada reportamos un 73.1 por ciento de cumplimiento. Ahora tenemos un 75 por ciento de cumplimiento de las estaciones que ya venden el diésel en menos de 27 pesos”, señaló.

El funcionario explicó que el precio promedio nacional del diésel bajó de 27.20 a 27.15 pesos por litro, aunque reconoció que una cuarta parte de las estaciones continúa fuera del parámetro establecido.

En el caso de la gasolina regular, Profeco reportó un cumplimiento de 90 por ciento respecto al compromiso de vender el combustible por debajo de los 24 pesos por litro.

“Tenemos un 90 por ciento de las estaciones, recordar esto para la gasolina regular, con un precio promedio de 23.68 pesos”, indicó.

Por otro lado, durante la presentación del informe semanal, Profeco también reportó una reducción en el precio promedio del jitomate, que se ubicó en 44.66 pesos por kilogramo.

“Continúa disminuyendo el precio del jitomate”, afirmó Iván Escalante, quien recomendó a los consumidores adquirir el producto en centrales de abasto y mercados para obtener mejores precios.

Descartan reiniciar la charla con maestros

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- La presidenta Claudia Sheinbaum descartó que se retome el diálogo entre la Coordinadora Nacional de Trabajadores de la Educación (CNTE) y la Secretaría de Gobernación (Segob), y únicamente habrá mesas tripartitas en los estados.

“Pues este conflicto ya lo informarán en educación y gobernación. Por lo pronto, lo que está planteado son reuniones para la problemática de los estados, pero ya el secretario de educación y gobernación podrían dar más información.

“Entonces, estos son los planteamientos y ya ahora pues nada más las mesas, que se llaman tripartitas, entre la representación sindical.

“Es muy importante la representación sindical, ahí donde hay representación sindical, el gobierno de México y el estado, la Secretaría de Educación y -si es necesario- la Secretaría de Gobernación.

“Pero ya en los estados de la república ya pueden dar más información el secretario de Educación y la secretaria de Gobernación”, comentó Sheinbaum Pardo en la conferencia mañana.

La CNTE va por su tercera semana de protestas y para este lunes alista la liberación de casetas de acceso a la Ciudad de México.

Según la agenda del día de la CNTE, esta acción tendrá réplicas en todos los estados donde se mantienen vigentes las protestas.

Luego que en la última Asamblea Nacional Representativa el magisterio disidente concretó seguir con la huelga nacional, la coordinadora ha llamado a reforzar el plantón que volvió a menguar por los relevos del fin de semana.

El órgano de gobierno de la coordinadora también ordenó integrar una comisión de dirección política nacional para reorganizar el plantón y garantizar la seguridad.

Cancelaron en Zacatecas para 'evitar un mal momento'

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- La presidenta Claudia Sheinbaum admitió que modificó su gira para evitar un mal momento en Zacatecas, donde organizaciones sociales y maestros tenían previstas movilizaciones durante un acto público programado por el gobierno federal, el pasado fin de semana.

La mandataria explicó que decidió sustituir la visita a esa entidad por actividades en San Luis Potosí ante la posibilidad de interrupciones y protestas, en un contexto en el que ya existían mesas de diálogo abiertas con autoridades federales.

“Para qué generamos ahí un mal momento, entonces mejor decidimos ir a San Luis”, afirmó.

“Fue en particular en este caso pues, porque no consideré que fuera prudente digamos entonces, pero ustedes saben han llegado a muchos eventos protestar siempre de distintos temas y siempre busco el espacio para hablar”.

El fin de semana, la presidenta canceló de última hora una gira por Zacatecas, donde en la Plaza de Armas mantenían plantones integrantes de la Sección 34 de la Coordinadora Nacional de Trabajadores de la Educación, campesinos y madres buscadoras.

Los grupos inconformes



Foto: Agencia Reforma

Organizaciones sociales y maestros tenían previstas movilizaciones en acto de Claudia Sheinbaum, el fin de semana.

habían convocado a sus bases para movilizarse durante el evento presidencial, luego de que un día antes maestros increparon a Sheinbaum durante una visita a Aguascalientes.

El sábado, docentes rodearon la camioneta en la que viajaba la presidenta junto con la gobernadora Teresa Jiménez, lanzaron consignas y entregaron un documento para exigir el cese de medidas de represión contra el magisterio y la reinstalación de la mesa de diálogo.

Este lunes, la mandataria fue

cuestionada sobre si las protestas condicionarán sus actividades de los próximos fines de semana.

Claudia Sheinbaum sostuvo que la decisión tomada en Zacatecas fue excepcional y que habitualmente atiende las inconformidades que surgen durante sus eventos públicos.

Como ejemplo, mencionó que recientemente recibió a trabajadores de la Comisión Federal de Electricidad que interrumpieron un acto en Manzanillo para plantear diversas demandas laborales.

Va Laura Itzel a Secretaría de Mujeres

Una vez que termine sus labores como presidenta del Senado, Laura Itzel Castillo ocupará la titularidad de la Secretaría de las Mujeres, cargo que dejó Citalli Hernández para irse a la estructura de Morena.



Foto: Agencia Reforma



Foto: Especial

Toman caseta México-Cuernavaca

Integrantes del magisterio tomaron la caseta de peaje de la autopista México-Cuernavaca, sin que se cobrara a conductores. “Se informa a la ciudadanía que tienen el paso libre, es regalo de la CNTE”.

Presumen la renovación de 'Ciudad de los dioses'

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- La presidenta Claudia Sheinbaum destacó las obras de rehabilitación realizadas en la Zona Arqueológica de Teotihuacán, a dos meses del ataque armado que dejó una turista canadiense sin vida y 13 personas heridas.

La mandataria aseguró que los trabajos incluyeron mejoras en accesos, señalización, áreas de sombra para visitantes y la reapertura del museo del sitio, que permaneció cerrado durante dos décadas.

“Quedó muy bonito Teotihuacán, la verdad. Lo he visto sólo en fotografías, no he podido ir. “Se cambió la señalización completa y hay sombras también en el camino y algunas otras características, además de la restauración propia de Teotihuacán y el museo”, afirmó.

“En efecto, tenía 20 años cerrado. Se sigue trabajando en la rehabilitación, la restauración



Foto: Agencia Reforma

A dos meses del ataque armado, se destacaron las obras realizadas en la Zona Arqueológica de Teotihuacán.

y la mejora para el visitante de distintos sitios arqueológicos”, agregó.

Durante la conferencia matutina, la presidenta fue cuestionada sobre la reapertura del Museo de la Cultura Teotihuacana y las obras realizadas en el complejo arqueológico, donde se invirtieron cerca de 37 millones de pesos para mejorar la atención

a visitantes.

La Zona Arqueológica de Teotihuacán fue escenario de un ataque armado cuando un hombre abrió fuego contra turistas nacionales y extranjeros desde la zona de la Pirámide de la Luna, el pasado 20 de abril.

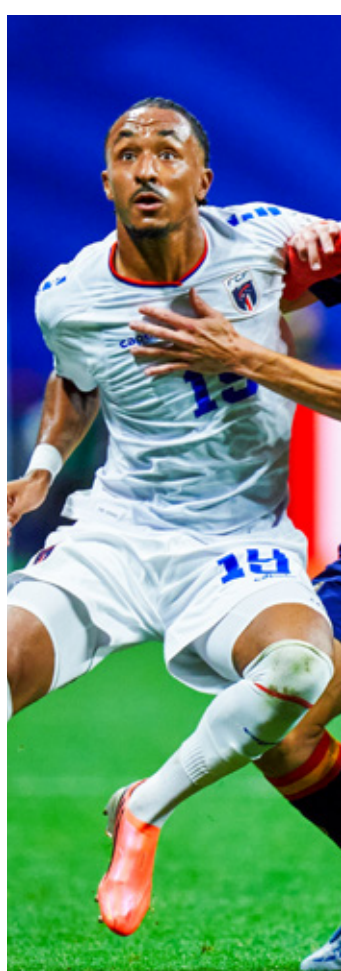
La agresión dejó una turista canadiense fallecida y 13 personas lesionadas, lo que provocó

el reforzamiento de las medidas de seguridad en uno de los sitios más visitados del país, a pocas semanas del arranque del Mundial de fútbol.

Este día, Claudia Sheinbaum sostuvo que la intervención en Teotihuacán forma parte de una estrategia para mejorar la experiencia de los visitantes en zonas arqueológicas y espacios culturales.

La titular del Ejecutivo federal recordó que durante el sexenio anterior también se realizaron trabajos de rehabilitación en sitios arqueológicos vinculados al Tren Maya y en los centros de atención a visitantes construidos en el sureste del país.

“Todos ellos ya están terminados, también los famosos centros de atención a visitantes. Los CATVI ya están en todo el sur-sureste del país y seguimos trabajando para mejorar la atención a visitantes. Teotihuacán quedó muy, muy bien, la verdad”, insistió.



La 'albiceleste' abre el Grupo J contra los 'zorros del desierto'

Argentina inicia defensa del título contra Argelia

Austria celebra regreso al torneo frente al debutante Jordania

STAFF /
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- Este martes la Selección Argentina comienza la defensa de su título en el Mundial 2026, cuando enfrente a Argelia. La 'albiceleste' encabeza el Grupo J y ahora tratará de romper la racha de dos torneos seguidos sin ganar el primer partido, mientras que los 'zorros del desierto' están en su quinta participación en la Copa del Mundo.

Los dirigidos por Lionel Scaloni presentan un plantel con 17 jugadores que esutuvieron en Qatar 2022 y fueron parte del campeonato, encabezados por Lionel Messi, quien disputará su sexto Mundial, el atacante Julián Álvarez, el mediocampista Enzo Fernández, el defensa Cristian Romero y el portero Emiliano Martínez.

Argentina no gana su primer juego de una Copa del Mundo desde Brasil 2014, en Rusia 2018



■ Lionel Messi jugará su sexto Mundial con Argentina, tras debutar en Alemania 2006.

igualó en el partido de la Fecha 1 contra Islandia y hace cuatro años fue sorprendido con una derrota ante Arabia Saudita.

Los sudamericanos tienen seis victorias consecutivas contra rivales africanos en el Mundial (cinco de ellas frente a Nigeria), su última derrota frente a un rival de esa confederación fue en el partido inaugural de Italia 1990, contra Camerún.

Mientras que Argelia vuelve luego de perderse las últimas dos ediciones. En Brasil 2014 avanzaron por primera vez a los Octavos de Final, en esa ocasión avanzaron en el segundo lugar de su grupo, tras vencer a Corea del Sur, empatar con Rusia y perder con Bélgica, en la siguiente ronda cayeron frente a Alemania.

Los argelinos tienen dos antecedentes en mundiales contra sudamericanos, una victoria frente a Chile en 1982 y una derrota contra Brasil en 1986.

El juego entre Argentina y Argelia será este 16 de junio a las 20:00 horas (tiempo de Quintana Roo) en Kansas City, mientras que a las 11:00 horas, por el mismo Grupo J, Austria se medirá a Jordania en San Francisco.

Empate en Atlanta

España igualó 0-0 con Cabo Verde. Este el primer juego sin goles en la Copa del Mundo 2026.

Quiere Senegal dar la sorpresa contra Francia



■ Senegal y Francia se reencuentran en un Mundial luego de 24 años de la victoria de los africanos.

STAFF /
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La Selección de Francia comienza el Mundial frente a Senegal, tal como lo hizo hace 24 años. En esta ocasión, ambos están en el Grupo I, que comparten con Irak y Noruega. Los 'blues' llegan como subcampeones tras perder la Final de Qatar 2022 en penales, en tanto que los 'leones de Teranga' se proclaman (con polémica incluida) como auténticos monarcas de África.

Francia llega a esta instancia con el objetivo de estar entre los mejores ocho equipos, algo que ha hecho en cuatro de las últimas seis ediciones. Cuartos de Final en 2014, campeón en 2018 y finalista en 2022 y 2006. Sólo se ha quedado en la primera ronda en 2010 y 2002.

En 2010 perdió frente a México y Sudáfrica para quedar eliminado, mientras que en 2002 cayó con Senegal y Dinamarca, cabe mencionar que en ambas ocasiones igualó con Uruguay sin marcar goles.

En tanto que los senegaleses cumplen tres ediciones consecutivas clasificando al Mundial. En 2018, se quedaron en la fase de grupos y en Qatar avanzaron hasta los Octavos de Final. Su mejor actuación fue en 2002, cuando alcanzaron los Cuartos de Final.

Los 'leones de Teranga' llegan tras disputar la Final de la Copa Africana, aunque ganaron en penales, la confederación de ese continente decidió que el equipo abandonó antes de terminar el partido y otorgó el título a Marruecos.

Cabe mencionar que el entrenador Pape Thiaw, formó parte de la selección como jugador que venció a los franceses en 2002.

El partido entre Francia y Senegal será este 16 de junio a las 14:00 horas (tiempo de Quintana Roo) en Nueva Jersey, mientras que a las 17:00 horas, en Boston, Irak jugará contra Noruega.



■ El mexicano consideró que finalizar las carreras ayuda a tener información importante para mejorar.

Señala 'Checo' aspectos por mejorar para GP de Austria

STAFF /
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El piloto de Cadillac, Sergio Pérez terminó su segunda carrera consecutiva en esta temporada. El mexicano finalizó en el puesto 14 del Gran Premio de Barcelona y reconoció que hay muchas cosas por mejorar antes de llegar a Austria. La escudería tendrá dos semanas para prepararse y hacer los ajustes necesarios.

"Tuviimos un problema con los frenos y con las llantas, espero que pronto. Podemos resolverlos,

el equipo hizo un gran trabajo, este fue el circuito más difícil. Barcelona es la clase de pista que expone tus debilidades y nos dio un panorama de lo que necesitamos mejorar. Cada carrera que terminamos nos da información y nos ayuda a entender mejor nuestras limitaciones", recaló 'Checo'.

El mexicano ha llegado a la meta en cinco de las seis carreras disputadas esta temporada con Cadillac. En tanto que su compañero Valtteri Bottas sólo terminó las vueltas en tres ocasiones, en Barcelona, el finlandés

fue forzado a abandonar debido a problemas mecánicos, situación que se repitió hace dos semanas en Mónaco.

"Las cosas no se arreglarán de la noche a la mañana, pero tenemos las actualizaciones para Austria que deberían ayudarnos para dar un paso adelante, con más cosas planeadas para después. Lo importante es que entendemos la dirección que debemos tomar", apuntó el mexicano.

El Gran Premio de Austria será el próximo 28 de junio, en el Red Bull Ring de Spielberg.

Túnez cesa a director técnico tras goleada

STAFF /
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La Selección de Túnez despidió al director técnico Sabri Lamouchi, luego de ser goleados 1-5 por Suecia, en el primer partido de la Copa del Mundo 2026. De acuerdo con la prensa internacional, los jugadores y los directivos no estaban contentos con el planteamiento

del entrenador y el nuevo entrenador interino sería Mondher Kebaier, aunque esto dependerá de que obtenga algunos trámites de visado.

Lamouchi tomó el cargo en marzo de este año y sólo estuvo al frente en cinco partidos, con un saldo de tres derrotas, un empate y una victoria. Las 'águilas de Cartago' vencieron a Haití en un juego amistoso y empataron con

Canadá, sin embargo, perdieron frente Austria y Bélgica en juegos de preparación y recibieron una goliza en su primer encuentro del Mundial.

Medios tunecinos señalan que Mondher Kebaier será el técnico interino para lo que resta del torneo. El estratega estaba como secretario técnico de la selección y ya estuvo al frente de la selección entre 2019 y 2022,

donde dirigió 33 juegos, con 21 triunfos, cuatro empates y ocho derrotas.

Túnez está por ahora en el fondo sin puntos F, el cual lidera Suecia con tres unidades, mientras que Japón y Países Bajos tienen un punto cada uno. El siguiente partido de los africanos será contra Japón el próximo 20 de junio en Monterrey.



■ El técnico estuvo sólo cinco juegos al frente de la selección y perdió su único partido oficial.

PASIÓN, DEBATE E IRREVERENCIA



EL PODCAST
DE FUTBOL
CON MAYOR
LIBERTAD



SUSCRÍBETE AL CANAL DE
PITAZO Y ESTRATEGIA



@PitazoyEstrategia

buena mesa

MARTES 16 / JUNIO / 2026

VALIOSOS ESCAMOLES

Todavía no termina la temporada de este alimento ancestral que nos brinda la naturaleza, aprovéchalo. También, conocido como el caviar mexicano lo puedes disfrutar en una tortilla recién salida del comal o en ricas recetas.

CANADÁ, SU PLATILLO ES SÍMBOLO NACIONAL



Mencionar la gastronomía canadiense es hablar del poutine, un platillo elaborado con papas a la francesa, queso cheddar fresco y salsa gravy que se ha convertido en uno de los mayores emblemas culinarios del país.

Originario de Quebec, este plato nació como una preparación popular y con el tiempo conquistó restaurantes y hogares en todo Canadá. Su apariencia puede parecer sencilla, pero detrás de ella existe una larga historia.

Daniel Rodríguez Rivero, en "Crónicas de Moriarty", señala que diversas localidades se atribuyen su creación. Sin embargo, una de las teorías más aceptadas sitúa su origen en la década de 1950, cuando la cercanía de queserías productoras de cheddar fresco favoreció su desarrollo.

La palabra poutine suele asociarse con una mezcla desordenada de ingredientes, aunque precisamente esa combinación es la que le ha dado fama internacional. Actualmente existen versiones con pollo, carne ahumada, tocino o incluso opciones vegetarianas.

MUNDIAL DE 3 SABORES

MÉXICO, ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ no sólo comparten la sede de la justa deportiva más importante del mundo; también muestran su gran riqueza culinaria. Aunque el fútbol es el gran protagonista, la celebración va mucho más allá del campo. **EN LOS TRES PAÍSES ANFITRIONES**, la fiesta también se vive en la mesa, donde recetas tradicionales, ingredientes emblemáticos y sazones locales forman parte de la experiencia de quienes los visitan

MARICHUY GARDUÑO



MÉXICO, MÁS QUE NINGÚN OTRO PAÍS DEL NUEVO MUNDO, ES LA TIERRA DEL MAÍZ".

Edgar Anderson, Investigador estadounidense del maíz

Fuente: Biodiversidad Mexicana



MÉXICO, POTENCIA GASTRONÓMICA



La cocina mexicana es una de las más reconocidas del mundo. Su riqueza cultural le valió ser inscrita por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2010.

Aunque existen platillos emblemáticos como mole, pozole, tamales, tacos o chiles en nogada, para acompañar un partido mundialista los esquites son una opción ideal. Este antojito tiene como ingrediente principal al maíz, elemento fundamental de la alimentación y la identidad nacional.

La investigadora Diana Kennedy, en su libro "Cocina esencial de México", resalta que el nombre esquite proviene del náhuatl y significa "elote tostado".

"Probablemente se refiere a que el elote se abre cuando se prueba, pero ahora se usa comúnmente para describir al maíz que se prepara de una manera muy sencilla y que se vende en las calles, afuera de los mercados o en las esquinas de la Ciudad de México y, también, en Toluca.

"A veces los granos de elote se rasuran de la mazorca y a

veces la mazorca entera se corta en rodajas gruesas. Pero, de nuevo, aquí lo importante es el uso del epazote. El elote debe estar muy fresco y tierno", describe la también escritora y chef Kennedy.

ESTADOS UNIDOS, SABORES RECONFORTANTES



La cocina estadounidense es resultado de una mezcla de influencias culturales. Entre hamburguesas, alitas, costillitas a la BBQ y hot dogs existe un plato que ocupa un lugar especial en la mesa familiar: los macarrones con queso.

Yvan Lemoine, autor de "Comidas USA", señala que la receta combina pasta con una salsa de queso elaborada a partir de una base bechamel.

"Se dice que Thomas Jefferson, tercer presidente de Estados Unidos, lo sirvió en la Casa Blanca en 1802, ayudando a difundir una receta que con el tiempo se convirtió en un clásico nacional", menciona el autor.

Hoy los macarrones con queso se mantienen entre algunas de las preparaciones más representativas de la cocina estadounidense.



¿Qué puedo hacer?

1. Compra en mercados y a pequeños productores.
2. Prueba los productos locales en tus viajes.
3. Mantén vivas las tradiciones culinarias.
4. No desperdicies alimentos.

Fuente: FAO

Consumir CON CONCIENCIA

El ciclo de un platillo comienza en el campo o en el mar y llega a donde quedan sus desperdicios. La FAO promueve la sostenibilidad

ADRIANA SILVESTRE

Este 18 de junio celebramos el Día de la Gastronomía Sostenible, una fecha ideal para reflexionar acerca de los ingredientes, los procesos para que lleguen a los mercados y a los platos, y en dónde quedan los restos.

"La sostenibilidad implica realizar una actividad, por ejemplo, agricultura, pesca o incluso preparación de una comida sin desperdiciar nuestros recursos naturales y poder continuarla en el futuro sin perjudicar al medio ambiente o a la salud", sostiene en sus registros la Organización de

las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Por ello, en esta fecha que se celebra desde 2016, se tiene como objetivo principal promover el consumo responsable de alimentos locales que se han producido de forma sostenible, ya que hacen la diferencia para los agricultores, el medio ambiente y la economía en general.

"En el año 2050 habrá que alimentar a más de 9 mil millones de personas en todo el mundo, pero una tercera parte de todos los alimentos que producimos se pierden o se desperdician. Hoy en día utilizamos nuestros océa-

nos, bosques y suelos, generalmente, de forma no sostenible. Como productores debemos ser más cuidadosos con el uso de nuestros recursos naturales, y como consumidores, ser más meticulosos a la hora de elegir la comida", afirma la institución.

Se añade que debemos consumir ingredientes locales y de temporada, así como preguntar de dónde viene un producto o lo que preparan en un lugar, contribuye a cambiar los hábitos de compra de las empresas locales, como restaurantes y hoteles, además de beneficiar a pescadores y agricultores regionales.



MÉXICO: ESQUITES CON CAMARÓN
PARA 4 PORCIONES
DIFICULTAD: SENCILLA
TIEMPO: 30 MINUTOS



INGREDIENTES:
+ ½ taza de mayonesa
+ 2 chiles chipotles en adobo

Esquites:
+ 1 Cebolla, picada finamente
+ Mantequilla, cantidad necesaria
+ 75 gr. de chile serrano, picado finamente
+ 1 rama de epazote
+ 1 kilo de granos de elote
+ 1/4 de kilo de camarón, pelado y desvenado
+ Sal y pimienta, al gusto

PREPARACIÓN:
Mayochipotle: Licuar la mayonesa con los chiles chipotles en adobo hasta obtener un aderezo homogéneo. Reservar.

Esquites:
Saltear la cebolla en mantequilla hasta que esté suave y ligeramente dorada. Agregar el chile serrano picado, el epazote y los granos de elote. Cocinar hasta que el elote tome buen sabor y conserve una textura jugosa. Incorporar el camarón, salpimentar al gusto y cocinar hasta que esté firme, en su punto y cambie por completo de color. Retirar del fuego, servir caliente y decorar con la mayochipotle al gusto para darle ese toque cremoso, ahumado y picosito.

Receta de Angélica Arce Martínez, de La Cantina El Botánico del Bosque.



CANADÁ: POUTINE
PARA 4 PORCIONES
DIFICULTAD: MEDIA
TIEMPO: 30 MINUTOS



INGREDIENTES:
+ 10 papas grandes
+ Agua, cantidad necesaria
+ Aceite de canola
+ Sal al gusto
+ 400 gr. de curds de queso

Para la salsa:
+ 1 cucharada de almidón de maíz
+ 3 cucharadas de mantequilla
+ 20 gr. de harina
+ 1 diente de ajo
+ 300 ml. de caldo de res
+ 150 ml. de caldo de pollo
+ Pimienta al gusto

PREPARACIÓN:
Pelar y cortar las papas en bastones de medio centímetro de grosor. Sumergir en agua fría y dejar durante, mínimo, 30 minutos en el refrigerador. Escurrir y colocar en un tazón grande. Calentar aceite en una sartén y freír. En caso de hacerlo en freidora, ponerla a 180°C y freír

dos minutos, luego retirar la rejilla, y volver a freír otros cuatro minutos. Cuando estén doradas, escurrir sobre papel absorbente, sazonar con sal y reservar.

Para gravy:
Disolver el almidón de maíz en un poco de agua y reservar. Colocar una cacerola a fuego medio-bajo, derretir mantequilla y agregar harina. Sin dejar de remover, agregar ajo finamente picado. Verter ambos caldos, dejar que hierva removiendo constantemente para que no se formen grumos. Agregar almidón y dejar otros 5 minutos para que espese. Sazonar con sal y pimienta al gusto.

Para montaje:
Dividir las papas en cuatro porciones y cubrir con gravy y queso. Disfrutar.



ESTADOS UNIDOS: MACARRONES CON QUESO
PARA 4 PORCIONES
DIFICULTAD: FÁCIL
TIEMPO: 30 MINUTOS



INGREDIENTES:
3 cucharadas de mantequilla + 60 gr. de cebolla picada finamente + 3 cucharadas de harina + 3 tazas de leche + 1 pizca de nuez moscada + sal y pimienta al gusto + 200 gr. de queso gouda rallado y 30 gr. más + 200 gr. de queso cheddar rallado y 30 gr. más + 4 tazas de pasta de codito, cocida al dente + ¼ de taza de pan molido

PREPARACIÓN
Derretir en una olla la mantequilla, añadir la cebolla picada y sofreír por 2 minutos, agregar la harina y mezclar hasta obtener una pasta ligeramente dorada. Verter la

leche y mezclar nuevamente. Bajar el fuego a media intensidad y dejar hervir la salsa, moviéndola ocasionalmente hasta que se espese ligeramente. Retirar la olla del fuego. Añadir a la salsa la nuez moscada y sal y pimienta al gusto; posteriormente, incorporar los 200 gr. de queso gouda y los 200 gr. de queso cheddar; mezclar y reservar. Precalear el horno a 180 °C. Mezclar la salsa de queso con la pasta de codito. Verter la preparación en un refractario. Mezclar el resto de los quesos rallados con el pan molido y espolvorear esta mezcla por la superficie. Hornear los macarrones hasta que el queso se dore. Retirar del horno y servir.

Receta de Yvan Lemoine, del libro "Comidas USA".

LA SAZÓN DE LOS ANFITRIONES

LA GASTRONOMÍA DE LOS PAÍSES DE LA JUSTA DEPORTIVA OFRECEN VARIOS PLATILLOS, AQUÍ TE MOSTRAMOS TRES PROPUESTAS QUE TIENES QUE PROBAR

MARICHUY GARDUÑO

Esquites con camarones, macarrones con queso y poutine son tres platillos emblemáticos de México, Estados Unidos y Canadá, respectivamente. Cada uno refleja la esencia de su país a través de sus valiosos ingredientes, tradiciones y sabores que los distinguen, los cuales han traspasado fronteras en el mundo.

Más que simples recetas, estas especialidades, que han traspasado fronteras, forman parte de la identidad gastronómica de sus lugares de origen y representan una deliciosa forma de conocer su cultura.

A continuación, te compartimos las recetas para que puedas prepararlas en casa y disfrutar de un menú inspirado en los tres países anfitriones mientras vives la emoción de cada partido.

Karla Ayala y Magnific



#GASTROAGENDA

Entre Brasas y Maguey

La gastronomía tradicional mexicana será la protagonista de este encuentro dedicado a los sabores preparados a las brasas y a los productos derivados del maguey. Durante tres días, los asistentes podrán disfrutar de una amplia y variada oferta de platillos, conocer ingredientes representativos de la cocina nacional y recorrer un espacio pensado para compartir en familia en un ambiente festivo y cultural.

26 al 28 de junio

■ **Dónde:** Estacionamiento de la Basílica de los Remedios, Calzada de los Remedios S/N, Naucalpan
■ **de 10:00 a 18:00 horas.**
■ **Cuánto:** Entrada gratuita



Festival de los Bichos

Durante junio, Mural de los Poblanos, en colaboración con Los Danzantes, presenta un festival dedicado a la entomofagia, una práctica ancestral de la cocina mexicana. La propuesta busca destacar el valor cultural y culinario de ingredientes como escamoles, gusanos de maguey y chichatanas, incorporados en diversas preparaciones que rescatan el conocimiento de los pueblos originarios y la riqueza biológica del País a través de la gastronomía.

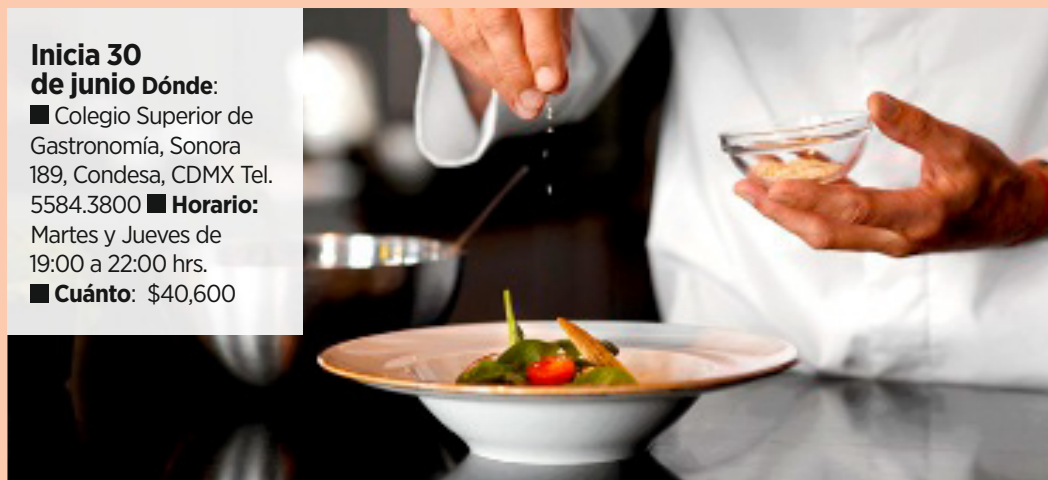
Todo junio ■ **Dónde:** Restaurante El Mural de los Poblanos, C. 16 de Septiembre 506, Centro, Heroica Puebla de Zaragoza, Pue. ■ **Cuánto:** Precios por platillo

Diplomado en Gastronomía Avanzada

Clases diseñadas para quienes buscan llevar su cocina a un nivel superior mediante técnicas contemporáneas y una visión creativa. Como parte de un amplio temario, el diplomado incluye la preparación de ceviches, aguachiles, tartares y carpaccios; manejo de pescados y mariscos; emulsiones, aderezos y patés; elaboración de terrinas y pastas artesanales, así como las técnicas de cocina al grill.

Inicia 30 de junio **Dónde:**

■ Colegio Superior de Gastronomía, Sonora 189, Condesa, CDMX Tel. 5584.3800 ■ **Horario:** Martes y Jueves de 19:00 a 22:00 hrs. ■ **Cuánto:** \$40,600



Fútbol, Entretenimiento, más Sabor al Máximo

El Hotel Presidente InterContinental, ubicado en la Ciudad de México ofrecerá una programación especial que combina gastronomía, fútbol y arte durante el torneo. La experiencia InterContinental Stadium permitirá seguir los partidos en un espacio temático con oferta de alimentos y bebidas, mientras que Meat the Match presentará un recorrido culinario inspirado en distintas culturas. La agenda también incluye la exposición "Legado Inmortal", con objetos emblemáticos del ex futbolista Jorge Campos.

Desde el 11 de junio hasta el 19 de julio ■ **Dónde:** Hotel Presidente InterContinental, Campos Eliseos 218, Polanco ■ **Cuánto:** Costo por platillo y bebida



4 y 5 de julio.

■ **Dónde:** Centro de Convenciones y Exposiciones Tlatelolco
■ **De las 12 a las 21:00 hrs.**
■ **Cuánto:** Entrada \$30 pesos

Expo Garnacha y Michelada

Este encuentro gastronómico regresa a la CDMX con una propuesta que reúne micheladas, garnachas y un ambiente festivo para toda la familia. En esta edición, que coincide con el Mundial, el evento contará con pantallas gigantes para seguir los partidos, además de una zona gamer, música en vivo y un bazar de productores locales. Una opción para disfrutar a lo grande.

Cortesía y Magnific