



## ¡Sorpresa! Se va Brasil

Con dos goles de Erling Haaland, Noruega eliminó a Brasil, una de las favoritas al título, logrando la primera clasificación de su historia a cuartos.



## Vigilan retorno de migrantes

Ante el arribo de los paisanos procedentes de Estados Unidos, el Gobierno de Tamaulipas desplegó a 3 mil 500 elementos para vigilar su traslado seguro.

Votará SCJN sentencia que frena designación de Heyden Cebada hasta 2033

# En duda, nombramiento de magistrados del TSJ

Proyecto de ministra alcanzaría a invalidar las magistraturas no obtenidas por voto

FELIPE VILLA

CIUDAD DE MÉXICO.- Este lunes 6 de julio, la Suprema Corte de Justicia de la Nación (SCJN) analizará y votará, a favor o en contra el proyecto de la ministra María Estela Ríos González, cuya propuesta de sentencia fija un nuevo precedente sobre la implementación de la reforma judicial en los estados. Invalida diversas disposiciones de la Ley Orgánica del Poder Judicial de Quintana Roo, aprobadas por el Congreso local, rebasando los límites de su libertad legislativa al modificar aspectos

que la Constitución federal reservó expresamente para el nuevo modelo de justicia.

Se trata de las Acciones de Inconstitucionalidad 99/2025 y su acumulada 100/2025, promovidas por la Consejería Jurídica del Ejecutivo Federal y la Comisión Nacional de los Derechos Humanos (CNDH), que figuran en la lista de asuntos a debatir en sesión pública.

De aprobarse por la mayoría de los ministros colateralmente pondría en jaque jurídico al actual presidente del Tribunal Superior de Justicia en el estado, Heyden Cebada, quien mediante un acto legislativo inconstitucional fue conservado en el puesto sin someterse a la elección judicial.

De entrada, la ministra sostiene en su proyecto que las entidades federativas conser-

van autonomía para organizar sus poderes judiciales, pero no pueden apartarse de las bases obligatorias establecidas por la reforma judicial federal.

La sentencia representa uno de los criterios más importantes emitidos hasta ahora sobre la armonización de las reformas judiciales estatales y delimita hasta dónde puede llegar la llamada libertad configurativa de los congresos locales.

Antes de entrar al estudio de fondo, los ministros deben valorar uno por uno los argumentos procesales planteados en su defensa por los poderes Ejecutivo y Legislativo de Quintana Roo, que buscaban impedir que la Corte analice la constitucionalidad de la nueva legislación.

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



El proyecto de María Estela Ríos pone en jaque al presidente del TSJ, Heyden Cebada.

## Y... no, Tricolor falla en Octavos

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El Tricolor volvió a fallar en la instancia de la que no ha podido pasar en un Mundial desde hace 40 años: los Octavos de Final.

La Selección Mexicana terminó su participación en la Copa del Mundo 2026 con una derrota 2-3 ante Inglaterra en el Estadio Azteca. Los ingleses resistieron con 10 hombres hasta el final del juego con un Tricolor que perdió apenas su tercer partido oficial en esta cancha.

De nuevo las lágrimas de los jugadores mexicanos por la derrota, y la frustración de millones de aficionados en el país que se quedaron con las ganas de festejar.

Apenas al primer minuto de juego, Declan Rice recibió una tarjeta amarilla que marcó la tónica del resto del partido, con faltas que cortaban el ritmo de

ambos equipos y frustraban la construcción de jugadas.

Los mexicanos comenzaron a acomodarse en el campo gracias a una presión alta sobre el rival y fue hasta el minuto 15 que el portero Jordan Pickford intervino pasados los 15 minutos, con un cabezazo de Raúl Jiménez, quien se anticipó a su defensor para mandarla a tiro de esquina.

Tras la pausa de hidratación, Gordon tuvo el primer tiro inglés a la portería de Rangel, el portero mexicano atrapó sin complicaciones la pelota. Cuando más agobiado estaba el equipo inglés, un trazo largo de Pickford derivó en un centro para Jude Bellingham, quien puso el 1-0 antes del cierre del primer tiempo.

Apenas hizo México el saque en el centro de la cancha, y los ingleses recuperaron la pelota para poner el 2-0 otra vez con Bellingham.

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



## Amplían ayuda humanitaria

La Secretaría de la Defensa amplió el puente logístico de ayuda humanitaria a Venezuela con el traslado de 28 toneladas de víveres e insumos que serán enviados vía marítima desde Veracruz a comunidades afectadas por los sismos.

## Someten a juicio espionaje militar; buscan poner límite

ZÓSIMO CAMACHO

CIUDAD DE MÉXICO.- La Suprema Corte de Justicia de la Nación (SCJN) decidirá este seis de julio si atrae un caso clave que involucra a un soldado infiltrado y un defensor de derechos humanos sentenciado por homicidio.

El Máximo Tribunal del país someterá a votación la solicitud para ejercer su facultad de atracción en el expediente SEFA 517/2026; de aprobarse, podría establecer criterios inéditos sobre los límites y el control judicial de las operaciones de inteligencia y contraespionaje realizadas por las Fuerzas Armadas Mexicanas.

El asunto deriva de una demanda de amparo directo presentada el primero de diciembre por la defensa de Higinio Bustos Navarro, defensor de derechos humanos sentenciado a 20 años de prisión por el homicidio del militar Honorio Martínez Lara.

La defensa impugnó la sentencia condenatoria dictada por un tribunal penal y solicitó al Tribunal Colegiado en Materia Penal con sede en Boca del Río, Veracruz, que remitiera el caso a la SCJN por su trascendencia.

El tribunal constitucional analizará si las acciones de inteligencia y contraespionaje militar requieren autorización judicial.



Ceremonia solemne en el marco del 107 Aniversario de los Servicios de Inteligencia en México.

Los hechos del caso se remontan a la infiltración, durante el sexenio del panista Felipe Calderón, del soldado Honorio Martínez Lara, elemento en activo del Ejército Mexicano.

El militar se desempeñaba como agente encubierto en una organización social defensora de derechos humanos en el municipio de Tantoyuca, Veracruz.

Martínez Lara fue asesinado el 31 de enero de 2008 en una comunidad de ese municipio. El padre del asesinado declaró ante el Ministerio Público Federal que su hijo era soldado de infantería en el 84 Batallón, que realizaba labores de encubierta

como campesino y que investigaba las actividades del Frente Democrático Oriental Emiliano Zapata (Fedomez).

Ante la declaración, el Ejército Mexicano tuvo que admitir formalmente que Martínez Lara era un elemento en activo y que causó baja por muerte el 31 de enero de 2008. El 25 de noviembre de 2010, la Procuraduría General de Justicia Militar confirmó al Ministerio Público Federal que el soldado falleció cuando fue agredido con armas de fuego y que se encontraba desempeñando actos de servicio.

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



De nuevo la tristeza y frustración de la Selección Mexicana por quedar fuera del Mundial en Octavos de Final.



## Reciben asistencia grupos vulnerables

Miles de personas con necesidad de movilidad, salud visual o auditiva podrán acceder a los apoyos funcionales sin costo. Se ofrecerán sillas de ruedas, lentes de armazón, auxiliares auditivos y prótesis de mama externas.

## Activan por turismo un plan emergente

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Para mantener el liderazgo del Caribe Mexicano frente a la creciente competencia internacional y los desafíos del mercado turístico, autoridades federales, estatales y la Iniciativa Privada pusieron en marcha un plan emergente para fortalecer la actividad turística durante la segunda mitad del año.

La estrategia fue diseñada de manera conjunta por la Secretaría de Turismo (Sectur) federal, la Secretaría de Turismo de Quintana Roo y el Consejo Hotelero del Caribe Mexicano, con el propósito de reforzar la promo-

ción del destino y mejorar su competitividad.

El secretario de Turismo de Quintana Roo, Bernardo Cueto Riestra, explicó que el plan busca fortalecer las acciones que ya se desarrollan en el estado, pero con una mayor participación del Gobierno Federal en las labores de promoción turística.

"Estamos trabajando en el reforzamiento de lo que ya veníamos haciendo, pero con miras a que la Federación tenga una mayor aportación hacia la estrategia de Quintana Roo.

"Es decir, la oportunidad o la posibilidad de que desde la Federación haya aportaciones en la

promoción y que de esa manera podamos adentrarnos al último trimestre del año con mucha mayor fortaleza para crecer en números de influencia", señaló.

El funcionario indicó que, ante el panorama económico internacional y las variaciones en la conectividad aérea, resultó necesario fortalecer la coordinación entre los tres órdenes de gobierno y el sector privado.

En ese contexto, destacó la reunión sostenida el fin de semana pasado con la titular de Sectur, Josefina Rodríguez, y representantes del Consejo Hotelero del Caribe Mexicano.

"Aprovechamos su presen-

cia para tener una reunión con el Consejo Hotelero, para cerrar filas, porque al final necesitamos generar acciones en los tres órdenes de gobierno, también con el sector privado, para afrontar estos meses de muchos retos y desafíos para Quintana Roo", comentó.

Cueto Riestra explicó que la estrategia no se limitará a las campañas de promoción, sino que buscará atender factores que inciden directamente en la decisión de viaje, como el incremento en el costo de los boletos de avión y el alza en los precios de algunos servicios turísticos.

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



En el Caribe Mexicano prevalece una creciente competencia internacional y desafíos del mercado turístico.



## DE IMPUESTOS A APUESTAS, LA RULETA DEL 'TÍO RICHIE'

HAY PERSONAJES que parecen tener un talento extraordinario para aparecer, una y otra vez, en el lugar donde el dinero huele raro. No importa si se trata de pleitos fiscales, tribunales, reguladores o ahora plataformas de apuestas: el nombre de **Ricardo Salinas Pliego** vuelve a colarse en una historia que, cuando menos, levanta más cejas que aplausos.

ESTA VEZ no se trata de una sentencia, ni de una condena judicial. Conviene decirlo desde el principio para que nadie se rasgue las vestiduras. Lo que existe es una investigación gubernamental, la suspensión de plataformas de apuestas que operaban con permisos de Ganador Azteca, empresa vinculada a Grupo Salinas, y un contexto en el que las autoridades financieras mantienen la lupa sobre un sector considerado de alto riesgo para operaciones de lavado de dinero.

PERO, como suele ocurrir en México, el problema no siempre es la sentencia. A veces basta con la repetición de los episodios para dibujar un patrón político y empresarial difícil de ignorar. Según la información oficial, bet365.mx y betano.mx continúan suspendidas por la **Dirección General de Juegos y Sorteos de la Secretaría de Gobernación**. Ambas operaban bajo permisos de Ganador Azteca.

PARALELAMENTE, la **Unidad de Inteligencia Financiera** ha recibido más de 202 mil reportes relacionados con juegos de apuesta durante los primeros cinco meses del año, por operaciones que suman al menos **15 mil 287 millones de pesos** sujetos a mecanismos preventivos de revisión. El dato, por sí mismo, no implica que exista delito alguno. Los avisos forman parte de los controles previstos por la legislación antilavado cuando se superan determinados montos.

AUNQUE tampoco es un asunto menor que varias plataformas permanezcan suspendidas dentro de investigaciones que buscan cerrar espacios al crimen organizado y al financiamiento ilícito. Y ahí aparece nuevamente el empresario que gusta presentarse como víctima profesional del Estado mexicano.

RESULTA curioso que quien dedica buena parte de sus redes sociales a predicar sobre libertad económica, eficiencia privada y exceso regulatorio termine encontrándose constantemente con autoridades fiscales, financieras o administrativas. Pareciera que la mala suerte persigue únicamente a los multimillonarios más incomprensidos del país. PORQUE esa ha sido la narrativa favorita: todo es persecución política. Si el SAT reclama impuestos, persecución. Si un juez resuelve en contra, persecución. Si una autoridad financiera investiga plataformas de apuestas, persecución. El libreto ya es conocido y hasta predecible. Sin embargo, la realidad suele ser menos épica que los videos publicados desde un yate.

LA INDUSTRIA de los casinos en línea no es precisamente un club de lectura. En prácticamente todo el mundo representa uno de los sectores con mayores riesgos para el lavado de dinero, precisamente porque combina grandes flujos de efectivo, operaciones digitales y movimientos internacionales.

POR ESO existen controles especiales y por eso las autoridades financieras mantienen vigilancia permanente. Nadie debería sorprenderse de que existan investigaciones. Lo preocupante sería exactamente lo contrario. Lo que sí llama la atención es que, una vez más, un negocio relacionado con Grupo Salinas aparezca mencionado en medio de un operativo de supervisión gubernamental.

SI BIEN la empresa ha reconocido públicamente que dos de sus plataformas forman parte de las investigaciones y no operan actualmente, ello no equivale, por sí solo, a acreditar responsabilidad alguna. Será la autoridad competente la que determine, en su caso, las consecuencias jurídicas correspondientes.

## ICE-NIVERSARIO



Rufus Du Sol ofreció el concierto frente a 66 mil 900 personas en el Estadio GNP.

## Da Rufus Du Sol el show más grande de su carrera

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- Rufus Du Sol ofreció el concierto más grande de su carrera con un sold out en el Estadio GNP frente a 66 mil 900 personas.

En plena época mundialista,

Rufus Du Sol ofreció el concierto más grande de su carrera con un sold out en el Estadio GNP frente a 66 mil 900 personas, según Ocesa, la noche de este sábado, con su gira North America 2026.

Las pantallas acompañaron a Tyrone Lindqvist, Jon George

y James Hunt desde el backstage hasta el escenario, confirmando que la música electrónica también puede convocar multitudes con una propuesta interpretada completamente en vivo.

"Es una experiencia realmente increíble estar aquí arriba

frente a tanta gente hermosa, cantando con todo el corazón junto a nosotros. Gracias. Es un honor enorme poder tocar en este recinto frente a todos ustedes y sentir la energía que se vive en esta ciudad en este momento porque les está yendo muy bien en el fútbol. ¡Bien hecho!", dijo en

inglés Tyrone Lindqvist, cantante y guitarrista.

"Es una energía muy especial y no puedo esperar a mañana para ver lo loca que se va a poner la ciudad. La verdad, esta noche ustedes ya están completamente entregados, así que de todo corazón, muchísimas gracias."

## EL RUGIDO DEL LEÓN

### SERGIO LEÓN CERVANTES



## ¿Cuánto nos cuesta seguir igual?

### ONE MEXICO 2050 (CHAPTER TWO)

México no sólo pierde cuando falta dinero. Pierde cuando el dinero se fuga por corrupción, inseguridad, burocracia, informalidad, mala educación, baja productividad e incertidumbre jurídica. Esa es la factura invisible del Estado que no funciona: no aparece completa en el presupuesto, pero se cobra todos los días en empresas que no abren, inversiones que no llegan, jóvenes que no aprenden, empleos que no se formalizan y familias que viven con miedo.

En el primer capítulo dijimos que el futuro de México no es un nuevo partido, sino un nuevo modelo de Estado. Hoy toca ponerle precio a seguir igual.

La inseguridad les costó a los hogares mexicanos 269.6 mil millones de pesos, equivalente a 1.07% del PIB. Cada persona afectada perdió, en promedio, 6,226 pesos. Pero esa cifra apenas mide una parte del problema: no incluye por completo lo que pierden empresas, transportistas, comercios, aseguradoras, inversionistas y gobiernos locales. Cuando un negocio paga seguridad privada, cambia rutas, cierra temprano o decide no expandirse, la violencia deja de ser sólo un problema policiaco: se convierte en un impuesto económico.

La corrupción también cobra. Su costo directo en trámites se estima en decenas de miles de millones de pesos; pero su daño mayor está en lo que no se ve: permisos más caros, obras más lentas, licitacio-

nes infladas, inversión detenida y ciudadanos que aprenden que la ley se negocia. Un país corrupto no sólo pierde dinero; pierde reputación. Y cuando un país pierde reputación, el capital exige más rendimiento, espera más tiempo o simplemente se va.

La burocracia es otra fuga. Abrir una empresa en México todavía depende demasiado del municipio, la ventanilla, el criterio y la paciencia. El viejo indicador Doing Business ubicaba el proceso en 8 trámites, 8.5 días y un costo equivalente a 16.3% del ingreso per cápita. Estonia permite crear empresas digitales en horas. Singapur convirtió la eficiencia pública en ventaja competitiva. Corea entendió que el Estado debía ser acelerador, no obstáculo. México sigue perdiendo emprendedores en el laberinto del trámite.

La incertidumbre jurídica es quizá la fuga más peligrosa. México ocupa el lugar 121 de 143 países en Estado de derecho. Eso significa que contratos, permisos, juicios, propiedad y regulaciones no generan la confianza que exige una economía de alto valor. Por eso la Inversión Extranjera Directa, aunque alcanza cifras históricas, revela una advertencia: al primer trimestre de 2026 México recibió 23,591 millones de dólares, pero 22,222 millones fueron reinversión de utilidades y apenas 1,705 millones correspondieron a nuevas inversiones. Las empresas que ya están aquí reinvierten; muchas que podrían llegar todavía observan.

La educación también nos está cobrando. En PISA 2022, México obtuvo 395 puntos en matemáti-

cas frente a 472 del promedio OCDE; 415 en lectura frente a 476; y 410 en ciencias frente a 485. Sólo 34% de los estudiantes mexicanos alcanzó el nivel básico en matemáticas, contra 69% promedio de la OCDE. Esto no es sólo un problema escolar: es una alerta económica. Sin matemáticas, lectura, ciencia, inglés, tecnología e inteligencia artificial, el nearshoring puede llegar sin encontrarnos preparados.

La informalidad completa la factura. Más de la mitad de los trabajadores mexicanos sigue en la informalidad. Eso significa menos seguridad social, menor productividad, menor recaudación y empresas más pequeñas. Un país donde millones trabajan sin protección difícilmente puede convertirse en potencia de innovación.

Durante años México creyó que bastaba con producir para que el bienestar llegara solo. Después creyó que bastaba con repartir para corregir los rezagos. La evidencia demuestra que ninguna de las dos rutas, por sí sola, es suficiente. Cuando un país deja de producir, termina sin recursos para resolver sus problemas. Pero cuando deja crecer sus problemas sociales, termina perdiendo capacidad para producir.

Ese es el círculo vicioso: producimos poco, recaudamos poco, corregimos tarde, gastamos más, prevenimos menos y volvemos a empezar. Lo pagan los contribuyentes, los empresarios, los trabajadores, los consumidores y también quienes nunca han recibido una oportunidad real.

One Mexico 2050 debe romper esa lógica. No

se trata de escoger entre crecimiento o justicia social. Se trata de construir un Estado capaz de hacer ambas cosas al mismo tiempo: producir más riqueza y reducir las causas que obligan a gastar cada vez más dinero en reparar lo que no se previno.

El costo de seguir igual no es únicamente lo que perdemos: es lo que dejamos de ganar. Si México corrigiera parcialmente sus fallas institucionales, podría aspirar a crecer entre 2.5% y 3% anual. Si además elevara inversión, productividad, innovación y certeza jurídica, el escenario intermedio podría ubicarse entre 3.5% y 4%. Y si lograra una transformación profunda —con inversión fija cercana al 30% del PIB, gobierno digital, justicia confiable, seguridad territorial y educación productiva— el escenario ambicioso podría acercarse a 4.5% o 5% sostenido. No son promesas: son escenarios. Pero muestran que la diferencia entre administrar problemas y resolverlos vale puntos enteros del PIB.

México no sólo necesita más presupuesto. Necesita menos fugas.

La próxima transformación no será gastar más. Será perder menos, prevenir mejor, invertir con inteligencia y construir un Estado que convierta confianza en prosperidad.

¡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**  
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.lucesdelsiglo.com>

lucesdelsiglomultimedia  
lucesplus

lucesdelsiglomultimedia  
lucesplus

lucessports

@lucesdelsiglo

lucesdelSigloMultimedia  
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!**



lucsdelsiglomultimedia  
lucplus



lucsdelsiglo



LucesdelSigloMultimedia

Piden mayor coordinación entre autoridades y sector privado

# Aumenta el sargazo; replantean estrategia

Rebasa magnitud del arribo de macroalga la pronta respuesta de sectores

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Frente al incremento en la llegada de sargazo a las costas de Quintana Roo, especialistas consideran indispensable replantear la estrategia de atención al fenómeno.

Llaman a una mayor coordinación entre autoridades y sector privado, además de incrementar los recursos destinados a su contención.

Vicente Ferreira, director de Sustentur, señaló que, aunque

distintas organizaciones realizan esfuerzos para enfrentar el problema, la magnitud del arribo de la macroalga ha rebasado la capacidad de respuesta de cada actor por separado.

"Creo que cada una de las asociaciones está haciendo sus esfuerzos, pero se necesita, por supuesto, trabajar en conjunto para resolver un problema que realmente está rebasando la capacidad que se tiene en lo individual para poder atenderlo.

"Se requiere mucho recurso privado, también se requiere recurso público, pero sobre todo coordinación con el objetivo de poder atender el problema", expresó.

Explicó que la presencia masiva de sargazo no solo

modifica la imagen de las playas, sino que genera impactos ambientales, económicos y de salud pública, afectando especialmente a destinos como Playa del Carmen, Tulum y diversas zonas del sur del estado.

Vicente Ferreira advirtió que uno de los principales retos consiste en interceptar el sargazo antes de que llegue a la costa, una tarea que demanda infraestructura especializada, embarcaciones sargaceras, barreras marinas y una inversión considerable.

No obstante, reconoció que la instalación de estos sistemas de contención enfrenta dificultades técnicas, particularmente en áreas como el canal entre Cozumel y Playa del Carmen, donde

las corrientes marinas complican el despliegue y funcionamiento de las barreras.

En este contexto, apuntó que las acciones que actualmente se realizan son, en gran medida, medidas paliativas, debido a que aún no existe un sistema permanente y eficaz para la recolección del sargazo en altamar.

"Tiene que atenderse desde diferentes perspectivas; desde mi punto de vista y por lo que hemos platicado también con investigadores y demás, la primera barrera de contención debe ser desde el mar, lo que hoy no estamos teniendo.

"Mientras no la tengamos, cuando llega ya a la costa rebasa la capacidad de recolecta; si es



Frente al incremento de sargazo en las costas, especialistas consideran replantear estrategias de control.

necesario una inversión mucho más fuerte en sargaceras, mucho más fuerte en estrategia de cómo hacerlo en altamar", sostuvo.

Agregó que la atención del sargazo requiere una estrategia de largo plazo encabezada por los tres órdenes de gobierno y el sector privado.

En ese sentido, consideró fundamental una coordinación

estrecha entre las secretarías de Turismo y de Marina y la industria hotelera para fortalecer la inversión.

"Para incorporar soluciones técnicas para la recolección en altamar y desarrollar una visión regional que permita proteger la competitividad de los destinos turísticos del Caribe Mexicano frente a este desafío".

## Claman rescatistas mayores donativos

EUGENIO PACHECO

CHETUMAL, Q. ROO.- La agrupación de rescate Rino A.C. hizo un llamado urgente a la población y al sector empresarial para obtener donativos en especie o económicos que les permitan mantener su operatividad.

Esto, principalmente, ante el próximo inicio de la temporada vacacional de verano, periodo en el que incrementan los accidentes y situaciones de riesgo.

El cuerpo de emergencias, con base en la comunidad de Xul-Ha, opera actualmente con un déficit financiero de hasta siete mil pesos diarios y sin subsidios gubernamentales.

El Técnico en Urgencias Médicas (TUM) Humberto García Gutiérrez, delegado y representante legal de la organización, detalló que el principal obstáculo que enfrentan es el desabasto de combustible para las ambulancias.

También la falta de material de curación especializado, debido a que el nivel de atención que brindan ya incluye el suministro de medicamentos e insumos de alto costo.

El sostenimiento de la agrupación recae principalmente en aportaciones del comisariado ejidal, empresarios locales, recursos propios del delegado y el boteo en la vía pública.

Sin embargo, existe una brecha grave entre lo que cuesta operar y lo que se recauda de manera regular.

El gasto promedio diario para mantener los servicios se ubica entre los cinco mil y los ocho mil pesos, una cifra que ni siquiera incluye el costo de los medicamentos otorgados a los pacientes.

A través de la colecta pública o "boteo" diario, la agrupación recauda un máximo de 1,100 pesos en sus mejores jornadas; monto que apenas sufragaba el combustible necesario para realizar dos traslados

en ambulancia hacia la ciudad de Chetumal.

Esta diferencia genera un déficit diario que oscila entre los cuatro mil y los siete mil pesos, que obliga a los rescatistas a recurrir a donaciones extraordinarias de empresarios locales y a destinar hasta 70 por ciento del salario personal del propio delegado para evitar la suspensión del servicio.

Para optimizar recursos y evitar traslados innecesarios hacia Chetumal, la asociación civil implementó una base clínica y sala de urgencias en Xul-Ha.

Ahí se estableció un esquema financiero, que por los servicios a bajo costo o para personas de escasos recursos gratuitos, que permite recupera algún recurso económico.

Las atenciones gratuitas se encuadran en las llamadas de emergencia, primeros auxilios, estabilización de pacientes críticos y medicamentos de primera necesidad.

Los estudios de diagnóstico como electrocardiogramas y ultrasonidos, así como los traslados programados de pacientes cuya vida no se encuentra en riesgo, conllevan una cuota.

No obstante, estos servicios también se exentan si el paciente demuestra no contar con dinero para pagarlos.

A pesar de las limitaciones de presupuesto, el grupo atiende un promedio de entre tres y cinco servicios de ambulancia al día y recibe a 80 pacientes por semana en su clínica, de los cuales solo 10 por ciento requiere ser canalizado a hospitales de especialidad.

La zona de cobertura regular abarca las localidades de Xul-Ha, Juan Sarabia, Ucum, Carlos A. Madrazo y Sergio Butrón Casas.

Aunque la demanda de auxilio se extiende a comunidades más alejadas como Nicolás Bravo, San Pedro Peralta y La Unión, la falta de combustible impide el traslado constante de las unidades hacia esos puntos.



Estudiantes, adultos mayores y personas con discapacidad podrán acceder a descuentos o viajes gratuitos.

## Toma más impulso transporte gratuito

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CHETUMAL, Q. ROO.- La transformación del transporte público en Chetumal comienza a tomar forma; a partir de este seis de julio arrancará la primera etapa de credencialización de la Tarifa Social del Sistema de Movilidad para el Bienestar (MOBI).

Es requisito indispensable para que estudiantes, personas adultas mayores y personas con discapacidad puedan acceder a descuentos o viajes gratuitos cuando entre en operación la nueva Ruta Sian Ka'an-Las Américas.

El proceso marca uno de los pasos clave hacia la modernización del sistema de transporte en la capital quintanarroense, donde el pago en efectivo quedará atrás para dar paso a un esquema completamente electrónico.

Una vez que las unidades eléctricas concluyan su periodo de pruebas e inicien operaciones, el acceso a la ruta será únicamente mediante la tarjeta MOBI, la aplicación móvil o tarjetas bancarias compatibles.

Para los sectores beneficiados con la Tarifa Social, la credencial personalizada será la llave de acceso al beneficio. Las personas con discapacidad viajarán sin costo, mientras que estudiantes y adultos mayores pagarán una tarifa preferencial de 10 pesos

por viaje.

El Instituto de Movilidad del Estado de Quintana Roo (Imoveqroo) informó que la credencialización será gratuita y sin necesidad de cita previa; el trámite podrá realizarse de lunes a viernes, de 9:00 a 16:00 horas, en cuatro módulos habilitados para este fin.

Del seis al 24 de julio funcionarán dos módulos temporales: uno en las instalaciones del Sistema DIF Quintana Roo, destinado exclusivamente para personas adultas mayores, y otro en el Centro de Rehabilitación Integral de Quintana Roo (CRIQ), dirigido a personas con discapacidad.

De manera permanente, a partir del mismo seis de julio, permanecerán abiertos los módulos ubicados en Plaza Manatí, sobre el Boulevard Bahía, y en el Centro de Operaciones MOBI, localizado en la esquina de Miguel Hidalgo y Álvaro Obregón, donde se atenderá a los tres grupos de beneficiarios.

Los requisitos varían según el perfil del solicitante. Las personas adultas mayores deberán presentar identificación oficial vigente, comprobante de domicilio reciente y credencial del Inapam.

Las personas con discapacidad tendrán que acreditar su condición permanente mediante un documento expedido por la

autoridad competente, además de identificación y comprobante de domicilio.

En el caso de estudiantes, será necesaria una constancia de estudios vigente, comprobante de domicilio y una identificación oficial para mayores de edad o CURP para menores de 18 años.

El director general del Imoveqroo, Rafael Hernández Kotasek, explicó que la credencial permitirá que el sistema aplique automáticamente la tarifa correspondiente al momento de abordar, evitando trámites adicionales y agilizando el acceso al servicio.

Además de reducir el uso de efectivo y los tiempos de abordaje, el nuevo esquema de pago electrónico busca fortalecer la transparencia en el cobro de tarifas y generar información que facilite una mejor planeación del transporte público.

En esta primera fase se estima atender a más de 12 mil personas que podrían incorporarse al programa de Tarifa Social.

Paralelamente, las autoridades adelantaron que en los próximos días se anunciarán los puntos de venta de la tarjeta MOBI para usuarios de tarifa general y los establecimientos donde podrán realizarse recargas, con miras a la puesta en marcha definitiva del nuevo sistema de movilidad en Chetumal.

## Alcanza más terreno el crédito hipotecario

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Playa del Carmen se colocó a la cabeza del mercado hipotecario entre las ciudades medianas de México, con 57 créditos otorgados por cada mil adultos, de acuerdo con un análisis de especialistas financieros presentado en el programa SOCTV.

El dato coloca al destino turístico de Quintana Roo por encima de otras ciudades medias del país en materia de acceso a vivienda financiada, en momentos en que la decisión de Estados Unidos de extender el T-MEC por diez años más está reconfigurando los mapas de inversión inmobiliaria a nivel nacional.

Ricardo Conde, director de Crédito Hipotecario y Automotriz en Bancoppel, precisó que existe una relación casi perfecta entre los niveles de seguridad pública de cada entidad y su comportamiento hipotecario, al detallar que había estudiado esta correlación pocos días antes del programa.

"Justo hace unos días estaba tratando de establecer la correlación que hay entre los niveles de inseguridad y la morosidad en hipotecario; en los estados en donde hay un mejor Estado de derecho hay una morosidad más baja y hay mayor plusvalía y mayor inversión", afirmó.

Alejandro Cervantes, director ejecutivo de Economía Regional y Análisis Cuantitativo de Grupo Financiero Banorte, respaldó esa conclusión.

Puso como ejemplo a Yucatán, junto con Querétaro, como los estados que mejor ilustran el patrón: sus buenos indicadores de seguridad pública se traducen en mayor crecimiento potencial y en una dinámica más favorable en los precios de vivienda.

Mientras Playa del Carmen destaca por su alto número de créditos hipotecarios per cápita, Querétaro representa un caso distinto, pero igual de relevante; combina el desarrollo de vivienda vertical con un mercado hipotecario profundo, consolidándose como una de las ciudades medias más dinámicas del país en este rubro.

El análisis se dio en el contexto de la confirmación de que Estados Unidos mantendrá el T-MEC por una década más, con revisiones anuales en lugar de una renegociación completa.

Los especialistas coincidieron en que esta decisión evitó que México tuviera que ceder terreno en reglas de origen para la industria automotriz, pero advirtieron que los beneficios del nearshoring no llegarán de forma automática a las regiones.

Arturo Vieira, economista en jefe de Grupo Coppel, insistió en que estados y ciudades deben fortalecer el estado de derecho, la seguridad y el suministro energético como condición para consolidar el crecimiento.

## Tendrá electorado opciones políticas

EUGENIO PACHECO

CHETUMAL, Q. ROO.- El millón 544 mil 323 electores que, con corte de junio 2026 están inscritos en el padrón y lista nominal de Quintana Roo, dispondrán de 10 opciones políticas en las boletas electorales para el proceso del próximo año.

Esto tras la incorporación de dos nuevas fuerzas nacionales y dos locales, confirmó Salomé Medina Montaña, consejera de la Comisión de Partidos Políticos del Instituto Electoral de Quintana Roo (Ieqroo).

A la oferta existente conformada por el Partido Acción Nacional (PAN), Partido Revolucionario Institucional (PRI), Partido Verde Ecologista de México (PVEM), Movimiento Ciudadano (MC), Partido del Trabajo (PT) y Morena, se sumarán las nuevas organizaciones aprobadas por las autoridades electorales.

El desglose de los 10 competidores para la jornada de 2027 estará integrado por los seis partidos nacionales mencionados, y dos institutos estatales, Movimiento Laborista de Quintana Roo

y Redes Sociales Progresando en Quintana Roo (aprobados en 2024) que aún no tienen participación en alguna contienda electoral.

Así como los dos partidos políticos nacionales, recién autorizados por el INE, PAS (derivado de la organización Construyendo Sociedades de Paz A.C.) y Somos (emanado de Personas Sumando en 2025 A.C.).

A pesar del incremento de partidos, la consejera Salomé Medina Montaña aclaró que el financiamiento público local asignado no aumentará.

El presupuesto vigente se redistribuirá entre los 10 organismos políticos a partir de que las nuevas fuerzas nacionales completen su acreditación formal ante el Ieqroo.

De acuerdo con la legislación electoral vigente, los partidos de nueva creación tienen restricciones y obligaciones específicas para su primer proceso electoral, como el no poder realizar coaliciones ni postular candidaturas comunes en 2027.

MÁS INFO. [lucsdelsiglo.com](https://lucsdelsiglo.com)



Quintana Roo dispondrá de 10 opciones políticas en las boletas electorales para el 2027.



**SEDETUR**  
SECRETARÍA  
DE TURISMO

# EVENTOS DEL CARIBE MEXICANO

# JULIO 2026



**MAR 30**

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



**SÁB 04**

**ISLA MUJERES**  
MAGIA EN PUNTA SUR



**DOM 05**

**CHETUMAL**  
CARRERA CICLISTA PROFESOR ALBERTO AGUILAR NOBLE



**MIÉ 08**

AL 11 DE JULIO  
**CANCÚN**  
XXVI FORO NACIONAL DEL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS



**MIÉ 08**

AL 12 DE JULIO  
**CANCÚN**  
CONGRESO CAAAREM 2026



**VIE 10**

AL 12 DE JULIO  
**ISLA COZUMEL**  
COZUMEL VIVO FEST



**VIE 10**

AL 11 DE JULIO  
**PUERTO MORELOS**  
LA DIOSA DEL MAR 2026



**VIE 10**

AL 16 DE JULIO  
**PLAYA DEL CARMEN**  
FERIA DEL CARMEN



**SÁB 11**

**ISLA MUJERES**  
SÁBADOS CULTURALES



**DOM 12**

**PLAYA DEL CARMEN**  
RUN 2026



**MAR 14**

**BACALAR**  
GRAN ALBORADA 2026



**MIÉ 15**

AL 26 DE JULIO  
**BACALAR**  
GREMIO EN HONOR A SAN JOAQUIN Y SANTA ANA



**SÁB 18**

**ISLA COZUMEL**  
4TA. EDICIÓN DEL MEDIO MARATÓN NOCTURNO COZUMEL



**SÁB 18**

**ISLA MUJERES**  
CHIQUITA VERANO 2026



**JUE 23**

AL 26 DE JULIO  
**CANCÚN**  
XII COPA CANCÚN DE BALONCESTO 2026



**JUE 23**

AL 02 DE AGOSTO  
**RIVIERA MAYA**  
FESTIVAL PAAX GNP 2026



**VIE 24**

AL 28 DE AGOSTO  
**ISLA MUJERES**  
176 ANIVERSARIO DE ISLA MUJERES



**SÁB 25**

**ISLA MUJERES**  
FERIA ARTESANAL



**SÁB 25**

**ISLA MUJERES**  
EVENTO CULTURAL NOCHECITAS ISLEÑAS



**SÁB 25**

**CHETUMAL**  
FURIA EN LA BAHÍA ARTES MARCIALES MIXTAS



**DOM 26**

**ISLA COZUMEL**  
CONQUISTANDO LA CUEVA DE LOS ZORRILLOS



**DOM 26**

**ISLA COZUMEL**  
MAYANMAN TRIATLÓN 2026



**VIE 31**

AL 02 DE AGOSTO  
**ISLA COZUMEL**  
OCEANMAN



**VIE 31**

AL 02 DE AGOSTO  
**CANCÚN**  
FESTA DELLA PIZZA



**VIE 31**

AL 02 DE AGOSTO  
**XUL-HA**  
VERANO XUL-HA 2026



**VIE 31**

AL 02 DE AGOSTO  
**CHETUMAL**  
PRIMER FESTIVAL DE LA JAIBA 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.**



Foto: Agencia Reforma

Colectivos de familiares de personas desaparecidas se movilizaron sobre el Paseo de la Reforma.

## Reclaman por desaparecidos

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- Colectivos de familiares de personas desaparecidas se movilizaron sobre Paseo de la Reforma y llegaron a inmediaciones del Ángel de la Independencia, en medio del operativo de seguridad desplegado por el partido México-Inglaterra.

De acuerdo con autoridades capitalinas, el contingente avanzó por las laterales de Reforma y de Florencia rumbo a la Glorieta del Ahuehuete, situada en el cruce con Niza, sin afectar el dispositivo de la Secretaría de Seguridad Ciudadana (SSC) para controlar festejos y la llegada de seguidores de la selección mexicana.

La movilización "Megareta mundialista" fue convocada por el colectivo Glorieta de las y los Desaparecidos para denunciar la crisis de desapariciones en el país y cuestionar los recursos destinados a la organización del Mundial de fútbol 2026.

Reportes oficiales indican

que la protesta tenía prevista una participación inicial de alrededor de 60 personas, aunque no se descarta la incorporación de otras organizaciones sociales durante el recorrido.

El avance del contingente representa una de las movilizaciones que más se ha aproximado a la llamada "Zona Cero" del operativo mundialista en Paseo de la Reforma, donde desde temprana hora comenzaron a arribar aficionados para apartar lugares frente a las pantallas instaladas cerca del Monumento a la Independencia.

Autoridades afirmaron que la manifestación se mantiene encapsulada y monitoreada para evitar cruces con las zonas de concentración de aficionados, sin que hasta ahora se reporten incidentes.

El despliegue por el partido México-Inglaterra contempla filtros de acceso, división por cuadrantes y vigilancia terrestre y aérea en Reforma, donde se prevé un aforo máximo de 25 mil personas en las inmediaciones del Ángel de la Independencia.

Mueren de forma violenta 15 operadores, en primer semestre

# Atracan a 1,270 tráileres de carga



Foto: Agencia Reforma

Los transportistas están cansados de la inseguridad, dijo el vicepresidente de la Canacar, Rómulo Mejía.

Hay más robos en Edomex, Veracruz, Puebla, Michoacán, San Luis y Jalisco

STAFF / AR

MATAMOROS, TAMP.- En el primer semestre del año, se reportó el robo de mil 270 unidades de carga y la muerte violenta de 15 operadores en el país, informó el vicepresidente de la Cámara Nacional del Autotransporte de Carga (Canacar), Rómulo Mejía Durán.

El Estado de México y Puebla, dijo, son las entidades donde más robos se han registrado, seguidas

de Veracruz, Michoacán, San Luis Potosí y Jalisco.

"Tan sólo en estos seis meses que van del año, tenemos 15 decesos de operadores por parte de delinquentes que buscan y logran apoderarse de la carga y de los camiones, y se ha reportado el robo de 1 mil 270 unidades, todas con violencia", señaló.

Dijo que los transportistas están cansados de la inseguridad en prácticamente todas las rutas del país.

"Esto ya no lo vamos a permitir. Ya basta. Todos los empresarios nos unimos a decir un ya basta. Requerimos de una mejor seguridad para el transporte, para los operadores y para todas las familias de México", externó. Mejía dijo que debido a la

inseguridad se ha incrementado el déficit de choferes en las empresas transportistas.

"El déficit de operadores en el sector del transporte en todo el país es de 90 mil choferes", precisó.

El empresario dijo que es urgente que se mejoren las condiciones de seguridad en las carreteras, pues se corre el riesgo de mermar la movilidad de mercancías por el territorio nacional. "Antes, los choferes les dejaban el trabajo a sus hijos o a sus nietos. Ahora, nadie quiere ser operador por la inseguridad", alertó.

Las entidades donde ocurre el mayor número de robos de unidades de carga, según la Canacar, son: Estado de México, Puebla, Veracruz, Michoacán, San Luis Potosí y Jalisco.



Foto: Agencia Reforma

Lleno total en el Zócalo

La Plaza de la Constitución estuvo a su máxima capacidad para ver el juego de fútbol México contra Inglaterra. Igual ocurrió en el Ángel de la Independencia.

## Renuncia el tesorero de Tulum por arresto



Foto: Agencia Reforma

Vicente Aldape fue asegurado por portar un arma de fuego, minutos antes de abordar un vuelo.

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- Un día después de su detención en el Aeropuerto Internacional de Tulum por portación ilegal de un arma, el tesorero de ese municipio, Vicente Aldape, renunció al cargo. A través de un video difundido en redes sociales, el ahora exfuncionario aseguró que es un hombre de principios y que confía plenamente en las instituciones mexicanas.

"El día de hoy quiero decirles que he tomado la decisión de

separarme de mi cargo como tesorero municipal, debido a los eventos desafortunados que sucedieron este día jueves", informó en su mensaje.

La detención de Aldape se dio a conocer antier, luego de que fue asegurado minutos antes de abordar un vuelo.

De acuerdo con la información disponible, durante una inspección en la terminal 2 del aeropuerto se le detectó un arma calibre .22 y dinero en efectivo no declarado.

En el video, Aldape afirmó

que, por el cariño que le tiene a Tulum y a sus habitantes, permanecerá atento ante cualquier requerimiento.

"Quiero decirles también que soy un hombre de principios, que confía plenamente en el derecho y sus instituciones, y sé que se va a hacer el trabajo conforme marca el debido proceso.

"Por el cariño y por el amor que le tengo a mi Tulum y a toda su gente, voy a estar aquí al pendiente, estoy a sus órdenes y muchas gracias por todo", aseguró.



Foto: Especial

La Armada de México realizó un operativo marítimo y aéreo contra dos embarcaciones en aguas del Océano Pacífico.

## Incautan cocaína; detienen a cuatro

STAFF / AR

OAXACA, OAX.- La Secretaría de Marina (Semar) aseguró casi 3 toneladas de presunta cocaína y detuvo a cuatro personas durante un operativo marítimo y aéreo contra dos embarcaciones en aguas del Océano Pacífico, frente a las costas de Oaxaca.

La acción fue realizada por personal de la Armada de México en funciones de Guardia Costera, como parte de los patrullajes para detectar embarcaciones utilizadas por grupos criminales

para el tráfico de droga.

De acuerdo con un comunicado conjunto de las secretarías de Marina y de Seguridad, además de la Fiscalía General de la República, los hechos ocurrieron cuando personal naval realizaba un vuelo de vigilancia marítima y detectó las dos embarcaciones con 86 bultos con la droga.

La Marina estimó que con este aseguramiento se evitó la distribución de 5 millones 980 mil dosis de droga y se provocó una afectación económica de 652 millones 941 mil 250 pesos a organizaciones criminales.

## Aprehenden exalcaldesa por peculado y ejercicio abusivo

STAFF / AR

MONTERREY, NL.- La exalcaldesa de Múzquiz, Coahuila, fue detenida en San Pedro Garza García mediante una orden de aprehensión por peculado y ejercicio abusivo de funciones.

Detectives de la Agencia Estatal de Investigaciones de Nuevo

León apoyaron a agentes de la fiscalía de Coahuila para materializar la captura.

La detención de Tania, de 43 años, se logró el sábado en el municipio de San Pedro Garza García y fue dada a conocer hasta este domingo.

Elementos investigadores de Coahuila se trasladaron a Nuevo

León, donde fue ubicada la exalcaldesa, quien es investigada por posibles irregularidades en el manejo de recursos públicos durante su gestión.

Tras su captura, los elementos la trasladaron a Coahuila, donde fue internada en un penal de aquel estado a disposición de un juez de control.



Foto: Agencia Reforma

La fiscalía de Coahuila cumplió una orden de aprehensión contra la exalcaldesa Tania, 'N'.

## Atiborran miles el Ángel de la Independencia

STAFF / AR

CIUDAD DE MÉXICO.- El gobierno de la Ciudad de México informó que el Ángel de la Independencia alcanzó su máxima capacidad para ver el juego de México contra Inglaterra.

La mandataria capitalina recomendó disfrutar del partido en otros sitios, como Reforma e Insurgentes, el Monumento a la Revolución y en Bucareli y Reforma.

"Zona del Ángel de la Independencia llena. Recomendamos acudir a otro punto", se leyó en los carteles que se difundieron previo al juego.

También debido a la alta afluencia de personas en la zona, el acceso a la Glorieta de la Diana fue cerrado.

Tras la muerte por asfixia de cuatro personas en los festejos de México frente a Ecuador, la administración capitalina indicó que sólo se permitirían un máximo de 25 mil personas.

De acuerdo con mandos del operativo, los carriles centrales de Reforma, donde fueron colocados



Foto: Agencia Reforma

El monumento alcanzó ayer su máxima capacidad de 25 mil personas previo al juego de fútbol.

los camiones con las pantallas, alcanzaron una ocupación del 100 por ciento con aficionados que resistieron, incluso el regreso de la lluvia en la zona.

La mayor concentración se dio en el tramo del Ángel hacia la Glorieta del Ahuehuete, donde miles de personas permanecieron hombro con hombro para seguir el encuentro mundialista.

No obstante, autoridades señalaron que la concentración se mantuvo bajo control debido a que existen zonas de desfogeo y movilidad en las laterales de Reforma, como fueron Florencia y Río Tiber.

En tanto los accesos más cer-

canos al Ángel, como Salamanca y Río Mississippi, comenzaron también a registrar filas para el ingreso.

El dispositivo de seguridad mantuvo vigilancia en tierra y monitoreo para evitar que la concentración rebasara los límites establecidos y permitir salidas en caso necesario.

La lluvia que cayó de manera constante tampoco dispersó a los aficionados, quienes permanecieron frente a las pantallas para ver el partido.

Alrededor del corredor, negocios de Reforma, Génova y Zona Rosa también registraron una alta demanda.

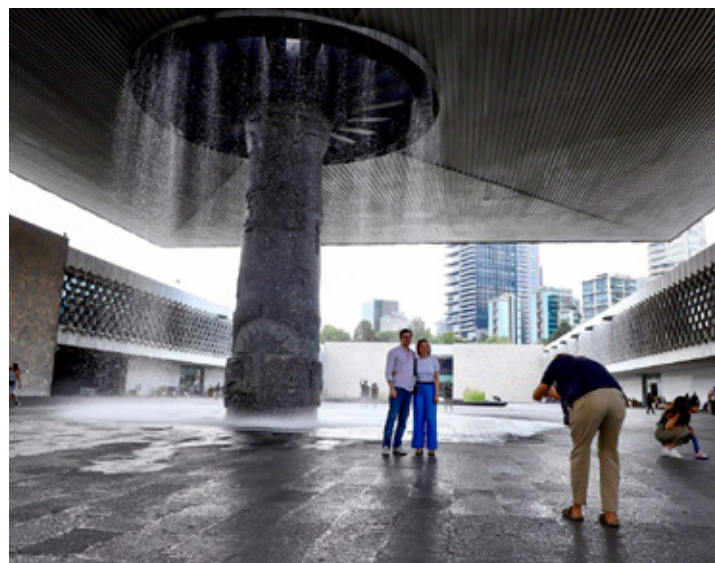


Foto: Agencia Reforma

## Se anega Museo Nacional de Antropología

Las lluvias del sábado en Ciudad de México provocaron inundaciones en la Sala Mexica del Museo Nacional de Antropología, aunque sin causar daños al acervo, informó el Instituto Nacional de Antropología e Historia. El agua provenía del área de jardines y fue retirada por personal.



■ Noruega mejoró su récord contra Brasil a dos victorias y un empate en toda la historia.

Los 'vikings' están invictos contra la 'verdeamarela'

# Haaland y Noruega dejan fuera a Brasil del Mundial

Los noruegos avanzan hasta los Cuartos de Final en el torneo

STAFF /  
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- Los 'vikings' toman el Mundial por asalto y eliminan a Brasil de la Copa del Mundo, con un doblete de Erling Haaland, para imponerse 2-1 en Nueva York. Los dirigidos por Carlo Ancelotti cumplen 24 años sin ganar el título y los europeos avanzan por primera

vez a Cuartos de Final.

Los noruegos tuvieron la primera jugada a la ofensiva con un gol anulado por fuera de lugar. La jugada fue una llamada de atención para la 'canarina' que se lanzó al ataque por los costados buscando hacer daño con Vinicius Júnior.

Fue al minuto 14, cuando el árbitro decretó un penal a favor de los sudamericanos, que Bruno Guimarães cobró, pero fue atajado por el arquero Orjan Nyland. Con el marcador aún empatado, ambas selecciones se dedicaron a 'intercambiar golpes'.

Antes de terminar el primer

tiempo, Erling Haaland tuvo una oportunidad, pero el arquero Alisson Becker contuvo el balón sin mayores complicaciones. Del otro lado Vinicius sufría para librarse de la marca y encontrar una posición favorable para disparar.

En el complemento, el director técnico Carlo Ancelotti dio entrada a Endrick por Matheus Cunha, para buscar otra opción en el ataque. El joven tuvo un tiro frente al arco rival que salió desviado. El siguiente cambio fue para que entrara Neymar, el veterano trataba de mostrar algo de 'magia' en los minutos restantes.

A 10 minutos del final, Haaland apareció para poner adelante a los vikings con un cabezazo, que dejó sin oportunidad a Alisson. Con el marcador en contra, Brasil se lanzó al ataque con todo, mientras el rival 'cazaba' un contragolpe para ampliar la ventaja.

Haaland liquidó el partido con un zurdazo desde la entrada del área grande y ampliar la ventaja. En tiempo agregado, Brasil tuvo chance de acercarse con un penal que Neymar canjeó para poner el 2-1, insuficiente para evitar su sexta eliminación ante un rival europeo.

## Encara Portugal a España para pasar de ronda

STAFF /  
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- Los Octavos de Final continúan este lunes, cuando España y Portugal se encuentran de nueva cuenta en un Mundial, donde Cristiano Ronaldo y compañía pondrán a prueba la defensa española, que sigue sin recibir gol en el torneo. Para la 'roja' será la oportunidad de cobrar revancha de su último encuentro contra este rival.

Portugal pasó a la siguiente fase tras remontar a Croacia y vencerlos por 2-1, con goles de Cristiano Ronaldo y Gonzalo Ramos en el agregado. Los dirigidos por Roberto Martínez tratarán de romper la racha de 16 años sin vencer a los españoles dentro de los 90 minutos.

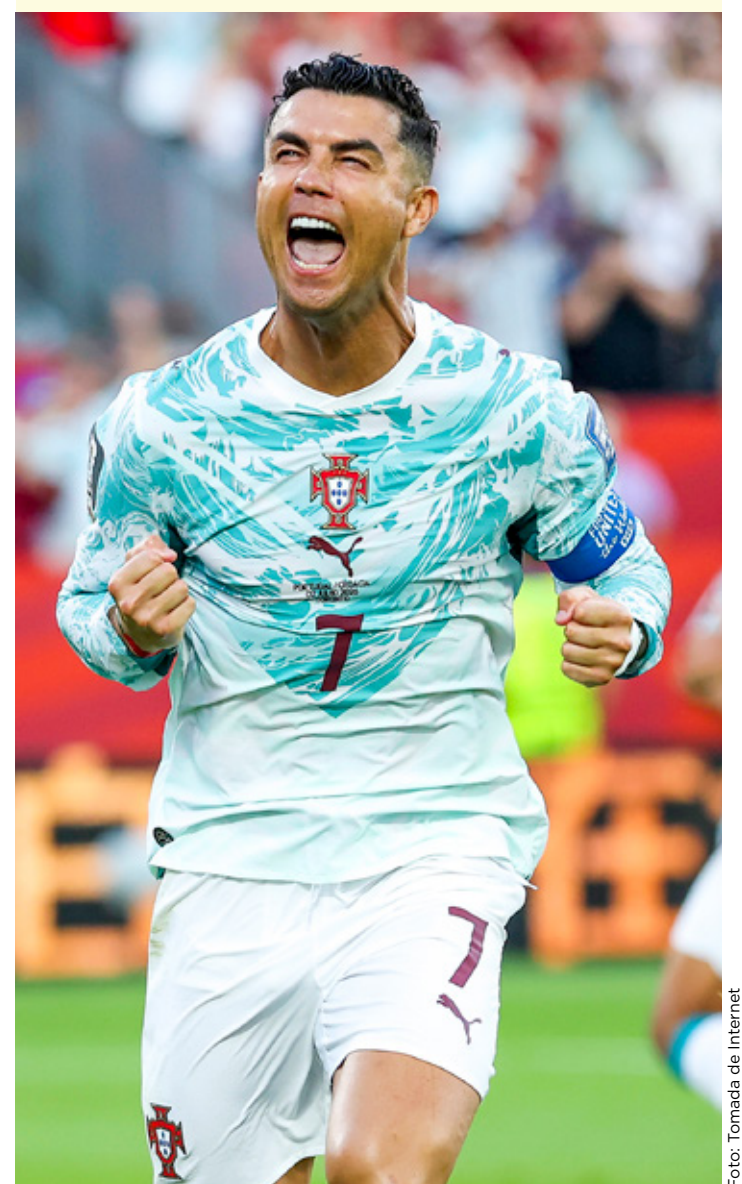
El último enfrentamiento entre estos equipos ocurrió el año pasado, en la Final de la Liga de Naciones de UEFA, en la que empataron 2-2 en el tiempo regular y los portugueses se impusieron en los penales.

Del otro lado está España, que avanzó a los Octavos de Final tras imponerse 3-0 ante Austria, con un doblete de Mikel Oyarzabal (quien lleva cuatro goles en el torneo) y un tanto más de Pedro Porro. El equipo de Luis de la Fuente sigue sin recibir gol en esta Copa del Mundo.

La 'roja' tratará de llegar a los Cuartos de Final por primera vez luego de 16 años. La última ocasión que se encontró entre los mejores ocho del torneo fue en 2010, cuando fue campeón y también enfrentó a Portugal.

Los portugueses no han vencido a los españoles en los mundiales, luego de dos enfrentamientos. En 2010, la 'selecao das quinas' cayó por la mínima en los Octavos de Final. Mientras que en 2018 se cruzaron en la fase de grupos, con un empate 3-3, en el que Cristiano Ronaldo firmó un triplete.

El partido entre Portugal y España será este 6 de julio a las 14:00 horas (tiempo de Quintana Roo), en Dallas.



■ Portugal nunca ha vencido a España en una Copa del Mundo.

## Isaac del Toro gana etapa del Tour de France

STAFF /  
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El ciclista mexicano Isaac del Toro ganó la segunda etapa del Tour de France, que concluyó en la montaña de Montjuic. El 'torito' finalizó casi a la par de su compañero y campeón defensor, Tadej Pogacar, en tanto que el danés Jonas Vingegaard se mantiene como el líder de la competencia general.

La ruta de 2 mil 500 metros en elevación fue un reto para todos los ciclistas en el Tour de France. El equipo de UAE Team Emirates comenzó a escalar con mayor velocidad y fue en los últimos 700 metros, del Toro y Pogacar apretaron el paso para dejar atrás a Vingegaard y hacer el 1-2.

"Esto significa todo para mí. Soy un privilegiado de estar en

este equipo, que ha confiado en mí desde el primer momento. Tenemos 11 futbolistas que esta noche tienen que pasar a cuartos. Estar al mismo nivel que la selección en la carrera más importante del mundo es un sueño", dijo Isaac, quien envió un mensaje de apoyo al equipo de fútbol que enfrentó a Inglaterra por el Mundial esa mismo día.

Con este resultado, del Toro rompió una racha de 37 años sin victorias de ciclistas mexicanos en el Tour de France, el último había sido Raúl Alcalá. De momento, el 'torito' se queda con el 'maillot' verde, como ganador de la etapa y el blanco como el mejor ciclista joven en la clasificación.

La tercera etapa del Tour de France comenzará este lunes en Granollers.



Libra el castigo

La FIFA levantó la suspensión sobre el delantero de Estados Unidos Folarin Balogun y podrá jugar contra Bélgica este lunes. Balogun fue expulsado en la ronda previa.



■ Esta es la primera victoria de un mexicano en el Tour de France en 37 años.

## Ferrari consigue doblete en Circuito de Silverstone

STAFF /  
LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La escudería Ferrari firmó el doblete en el podio del Gran Premio de Gran Bretaña, gracias a la victoria de Charles Leclerc y el segundo lugar de Lewis Hamilton, el podio fue completado por George Russell de Mercedes. El Circuito de Silverstone se convirtió en escenario de varios incidentes, en lo que pilotos como Max Verstappen de Red Bull y el líder de la Fórmula 1, Kimi Antonelli se fueron sin

puntos de esta carrera.

El monegasco Charles Leclerc salió disparado en la arrancada para tomar el primer lugar, junto con Hamilton, madrugaron a Antonelli, quien sufrió para seguir el ritmo. El joven italiano había ganado la carrera sprint durante el fin de semana y tenía la pole position.

Antonelli se mantuvo en la lucha hasta que en la vuelta 41 tuvo un problema mecánico que lo obligó a ir a pits, luego de eso quedó rezagado y se conformó

con el lugar 16 de la clasificación. En tanto que Max Verstappen se perfilaba hacia al podio, pero giró de manera violenta en una curva y tuvo que abandonar la carrera.

Al final Leclerc controló el resto de la carrera y Ferrari se llevó su segunda victoria de la temporada. Cabe descartar que el mexicano Sergio Pérez del equipo Cadillac terminó en el puesto 15.

La próxima parada de la F1 será el Gran Premio de Bélgica el próximo 19 de julio, en el circuito de Spa-Francorchamps.



■ Charles Leclerc ganó su primera carrera del 2026 y la segunda de Ferrari en la temporada.

# PASIÓN, DEBATE E IRREVERENCIA



EL PODCAST  
DE FUTBOL  
CON MAYOR  
LIBERTAD



SUSCRÍBETE AL CANAL DE  
**PITAZO Y ESTRATEGIA**



@PitazoyEstrategia

# DEL HORNO AL ARCO

Antes de brillar en el fútbol, Raúl "Tala" Rangel, trabajó en una panadería

ADRIANA SILVESTRE

Una de las estrellas del equipo de fútbol mexicano es el arquero José Raúl "Tala" Rangel Aguilar de 26 años, quien a corta edad trabajó en una panadería. Originario de Ciudad Guzmán, Jalisco, el deportista consiguió entrar a la panadería La Reja. Al inicio la dueña lo ponía

a limpiar charolas, pero poco a poco le fue dejando más responsabilidades y, como a él le gustaba el oficio, se quedaba después de su turno para aprender más.

"Tala" lo dijo en una entrevista con el exfutbolista Fernando "She-riff" Quirarte, y agregó que también trabajó en otros oficios.

"Fui repartidor en una carnicería y panadero que, si no mal

recuerdo, fue mi primera profesión. Empecé limpiando charolas y luego ya me dejaron hacer mantecadas. Luego colocaba los sellitos a las conchas y después hacía las bolas para el birote", expresó.

Su mamá Miriam Aguilar, también platicó que Raúl le ayudaba a un señor a vender paletas en el parque Ecológico Las Peñas siempre para apoyar a la familia.



## ¡ENTÉRATE!

EN OCTUBRE DE 2023 RAÚL "TALA" RANGEL DEBUTÓ EN PRIMERA DIVISIÓN DEL EQUIPO CHIVAS Y SE FORMÓ EN LA LIGA DE CIUDAD GUZMÁN EN EL PACHUCA Y EL AMÉRICA.

# buena mesa

LUNES 06 / JULIO / 2026

## VUELAN Y SALTAN AL PLATO

Estamos en plena temporada de insectos comestibles en nuestro País. Por ello, no dejes pasar la oportunidad de saborear estos ricos manjares que nos brinda la naturaleza. Se trata de bocados cargados de un sinfín de nutrientes.

# A SALVAR EL CACAO

MARICHUY GARDUÑO

Pocas experiencias superan a la de un auténtico chocolate: primero te atrapa el aroma y luego la forma en que se funde en la boca, llenando el paladar de sabor. El problema es que disfrutar de esa pureza hoy es más difícil, y bastante más caro, que antes.

"La escasez tiene varias explicaciones. Una apunta al desgaste de las plantaciones africanas, que aportan cerca del 80% de la producción mundial y necesitan entre cuatro y cinco años para recuperarse. Sin embargo, también pesa el crecimiento del consumo en Asia durante la última década, lo que ha disparado la demanda y obligado a modificar el producto final", explica Xano Saguer, cocreador del método Espaisucre y fundador de Cuina, este lugar funciona como restaurante y escuela de repostería.

Añade que el cacao tiene una gran historia en México, por ello, se tendría que cuidar más. Sin embargo, los europeos, se llevan los mejores cacaos, producen un gran chocolate y luego regresa con otro precio.

Por eso, ahora que cuesta más, la clave está en la calidad. Para Xano, un buen chocolate comienza por sus ingredientes. En lugar de dejarnos llevar por un empaque bonito, el secreto está en leer la etiqueta.

"Lo primero es fijarnos en los porcentajes de ca-

cao que son entre 60 y 70, pero hay un tip bien importante: cuando aparece grasa vegetal, ese es un sucedáneo (imitación), no es chocolate. Cuando es de verdad, el fabricante especifica claramente que usa manteca de cacao", asegura.

Agrega que esa manteca es la grasa del fruto. Es la que hace que el chocolate se funda en la boca y libere sabores a frutas o madera que los sustitutos de palma o coco jamás van a tener.

DETRÁS DE ESE BOCADO QUE BUSCAMOS PARA CONSENTIRNOS, EL CHOCOLATE VIVE UNA TORMENTA ENTRE EL ALZA DE PRECIOS Y LA ESCASEZ DEL FRUTO

**“**  
**HOY ESTÁN DE MODA LOS DE FRUTA COMO FRAMBUESA O YUZU, AUNQUE SON LOS MENOS CERCANOS AL CHOCOLATE TRADICIONAL.”**

Xano Saguer, fundador de Cuina, restaurante, panadería y academia culinaria

## ANÓTALO

El cacao empezó a llegar a Europa en pequeñas cantidades a través de España en el siglo 16, por medio de algunos comerciantes y órdenes religiosas.

Fuente: libro "Del Cacao al Chocolate".

## VARIEDADES FAMOSAS

La experta y catadora certificada Rosario Espinosa detalla que los cacaos de Latinoamérica representan entre el 4% y el 6% de la producción mundial, cosechándose en Venezuela, Brasil y México.

"En nuestro País los tipos de cacao son forastero, criollo y trinitario; actualmente, también hay almendra blanca", explica.

Según los datos de la especialista, el forastero, que proviene de África, es el más común y representa entre el 70 y 80% de la producción mundial. Su sabor es fuerte y amargo, por lo que se utiliza principalmente para hacer el chocolate comercial; sin embargo, en México, aun teniendo esta variedad, los cultivos nacionales reciben un cuidado y un manejo que elevan enormemente su calidad frente al resto del mundo.

"El criollo es el de mayor calidad, por su aroma delicado y escaso amargor. Es una variedad sumamente escasa que re-

presenta menos del 1% de la producción en todo el planeta.

En cuanto al trinitario, se trata de una variedad que ocupa un lugar particular en el mapa del cacao, pues es el resultado del cruce entre el forastero y el criollo.

Rosario añade que es importante resaltar que el chocolate es un ingrediente que se emplea en la creación de muchos platillos y en exquisitos postres.

"También se emplea en la cosmetología, en tratamientos para el cuerpo, que se conoce como chocolaterapia, en fin el cacao es indispensable", resalta.



**Además de kombuchas y kimchi, la fermentación es una herramienta para potenciar sabores en los platos, aprovechar ingredientes y reducir desperdicios en la cocina**

FERNANDA GUTIÉRREZ

Tallos, hojas y restos de frutas y verduras normalmente van a la basura. En algunas cocinas, sin embargo, se convierten en encurtidos, salsas o acompañamientos gracias a la fermentación, una técnica que hoy ayuda a chefs y cocineros a extraer más sabor de cada ingrediente y reducir el desperdicio alimentario.

Este proceso ha acompañado a la humanidad durante siglos y hoy es una técnica que ha ganado popularidad dentro y fuera de las cocinas profesionales, asegura Gustavo Park, cocinero y cofundador de Cultum Fermentos.

“Nosotros definimos la fermentación como la transformación de los alimentos a través de microorganismos,

pueden ser bacterias, levaduras u hongos y según quién participe y cómo participe, obtenemos resultados distintos.

“Me gusta utilizar la palabra descomposición siempre que hablo de fermentación porque si analizamos la palabra, habla de separar los componentes y en casi todos los procesos de fermentación sucede eso; nutrientes que están en formas muy complejas, se van dividiendo en partículas o unidades más pequeñas que son más sencillos procesar o digerir para el humano”, explica el experto.

Además de desarrollar nuevos aromas, sabores y texturas, la fermentación permite conservar alimentos por más tiempo, incrementar la disponibilidad de algunos nutrientes y, en ciertos casos, aportar microorganismos vivos al producto final.

**MUCHO MÁS QUE UNA TÉCNICA**

Aunque suele hablarse de la fermentación como un único proceso, en el mundo culinario existen distintos caminos para transformar los alimentos. Aspectos como el contenido de sal que se agrega al alimento para fermentarlo, la presencia de oxígeno, de luz y la temperatura son clave en este proceso.

“Cuando estos aspectos influyen a los microorganismos que si sobrevivirán o tendrán ventaja para sobrevivir bajo estas condiciones, sucede la fermentación”, detalla Park.

Las bacterias ácido lácticas participan en fermentaciones como las del chucrut o el kimchi; las levaduras hacen posible productos como el vino, la cerveza o

la hidromiel; mientras que las bacterias acéticas en presencia de oxígeno transforman el alcohol en vinagre. También están los hongos utilizados para elaborar productos como miso o salsa de soja.

“Lo interesante es que la fermentación nunca ocurre como un proceso aislado. Son transformaciones continuas donde distintos microorganismos participan en diferentes momentos”, señala.

A pesar de sus diferencias, todos estos procesos comparten una característica: transforman ingredientes complejos en alimentos con nuevos aromas, sabores y texturas.

# EL ARTE DE Fermentar

Gustavo Park



**VINAGRE DE MANZANA**

9 LITROS 20 MINUTOS + TIEMPO DE FERMENTACIÓN MEDIO

**INGREDIENTES**

2 kilogramos de manzana de cualquier tipo + 700 gramos de azúcar de caña + 8 litros de agua filtrada + 500 mililitros de vinagre de manzana crudo + 1 pieza madre de vinagre (opcional), que es una película que se forma en la superficie al momento de fermentar y sirve como medio de cultivo y de transporte de los microorganismos que generan el vinagre

**PREPARACIÓN**

En un recipiente, colocar la manzana picada (o peladura y descartes de manzana) con el azúcar. Cubrir con el agua y mezclar hasta disolver el azúcar. Agregar el vinagre de manzana con su

madre (si se tiene) del lote anterior. Cubrir con una tela o manta fina para que ventile. Remover diariamente durante los primeros 15 días, incorporando bastante oxígeno para acelerar su desarrollo y manteniendo los sólidos húmedos para evitar moho. Fermentar por un mes, hasta que se perciba que ha generado ácido acético. Reservar la madre de vinagre y colar la mezcla para retirar los sólidos. Colocar nuevamente la madre sobre el líquido colado y continuar removiendo dos veces por semana durante un mes aproximadamente o hasta que genere la acidez característica de un vinagre. Transferir a una botella tapada y conservar en refrigeración. Si no se tiene la pieza madre de vinagre, se debe dejar fermentar por dos meses.



**ARÁNDANOS LACTO-FERMENTADOS**

10 MINUTOS + TIEMPO DE FERMENTACIÓN SENCILLO

**INGREDIENTES**

500 gramos de arándano azul fresco + 400 gramos de agua filtrada + cantidad necesaria de hierbas aromáticas o especias a elección como laurel, albahaca, tomillo, pimienta, semilla de cilantro (opcional) + 20 gramos de sal fina o de grano

**PREPARACIÓN**

Disolver la sal en el agua. Colocar los arándanos en un frasco junto con los aromáticos y cubrir con la salmuera. Fermentar a temperatura ambiente por tres días mínimo o hasta que haya desarrollado la acidez deseada. Consumir o reservar en refrigeración.

Recetas de Cultum Fermentos.

**Aprende en este taller**  
Aprende a transformar vegetales frescos en alimentos vivos, crujientes y llenos de sabor mediante procesos naturales de fermentación para crear tus propias mezclas y recetas de ensaladas. Más información al 33-3781-5648.  
● **Dónde:** Herrera y Cairo 1392, Col. Santa Teresita.  
● **Cuándo:** 25 de julio, 12:00 horas.

**EL PODER DEL UMAMI**

Parte de la fascinación actual por los fermentos está relacionada con el umami, considerado el quinto sabor básico. Quesos madurados, anchoas, tomates secos, hongos o algas contienen naturalmente compuestos asociados a este sabor. Cuando interviene la fermentación, esa sensación puede intensificarse. “La fermentación genera ese factor umami que hace los alimentos más sabrosos. Lo que hace es volver más evidentes sa-

bores que ya estaban presentes en el ingrediente”, comparte Park. Por ello, alimentos fermentados, curados o madurados suelen ofrecer una profundidad difícil de alcanzar mediante otras técnicas culinarias. “Hace ocho años también se hacían fermentos en los restaurantes, pero nadie se atrevía a poner la palabra fermentado en el menú porque espantaba. Ahí estaban, simplemente no se comunicaban”, agrega el experto.

**UNA ACTIVIDAD PARA HACER EN CASA**

Fermentar puede parecer complicado, pero para Gustavo el primer paso es sencillo: perder el miedo. La clave está en comprender las condiciones que favorecen a los microorganismos que queremos que participen en la transformación de los alimentos. Toma estos tips del experto si estás comenzando a experimentar en casa.

● **Pierde el miedo.** La fermentación es un proceso natural que ocurre constantemente en la naturaleza y ha acompañado a la alimentación humana durante miles de años.

● **Entiende el “entorno selectivo”.** Fermentar consiste en crear las condiciones adecuadas para favorecer ciertos microorganismos sobre otros. Aquí las variables clave son fundamen-

tales como la sal, la acidez, el acceso al oxígeno, la temperatura y la luz influyen en qué microorganismos prosperan y en el resultado final del fermento.

● **Empieza con vegetales.** Para muchos alimentos basta con agregar una pequeña cantidad de sal para crear un ambiente seguro que favorezca la fermentación. El especialista pone como ejemplo el chucrut o col fermentada.

● **La higiene importa, pero sin obsesionarse.** Para preparar fermentos en casa suele ser suficiente lavar frascos, utensilios y manos con agua caliente y jabón.

● **No olvides el oxígeno.** En fermentaciones como el chucrut, la salmuera debe cubrir completamente el vegetal

para reducir el contacto con el aire y favorecer a las bacterias ácido lácticas.

● **La temperatura también cocina el resultado.** La fermentación ocurre a temperatura ambiente; el frío no mata a los microorganismos, pero ralentiza o detiene temporalmente su actividad.

Más que seguir recetas, el especialista considera que aprender a fermentar implica comprender las condiciones que favorecen a ciertos microorganismos.

“Algo básico al momento de fermentar es estar probando, experimentar y monitorear que el alimento se mantenga bajo las condiciones favorables pero al inicio es básico probar”, confirma.

**CON SELLO MEXICANO**

- **Tepache:** Bebida elaborada tradicionalmente a partir de cáscaras y pulpa de piña fermentadas.
- **Tejuino:** Preparación jalisco por excelencia hecha con maíz fermentado.
- **Pozol:** Bebida ancestral del sureste mexicano elaborada con masa de maíz fermentada, cacao, piloncillo y canela.
- **Colonche:** Bebida obtenida de la fermentación de frutos de cactáceas, particularmente tunas.
- **Tuba:** Bebida tradicional de la costa del Pacífico producida a partir de la savia fermentada de palma de coco.