

Isaac, tercer puesto del Tour

Isaac del Toro completó la Etapa 21 del Tour de France, en el que consolidó su tercer puesto general, la mejor posición para un mexicano.



Foto: Especial

LucesDelSiglo

Periodismo Verdad

LUNES 27 / JULIO / 2026 CANCÚN, Q. ROO, MÉX.

AÑO VIII

NÚMERO 2731

Reaviva resistencia megaproyecto inmobiliario Bosque Real en Zona Hotelera

Tráfico de influencias detrás de Pok Ta Pok

Configuran posible conflicto de intereses de Lara De Nigris en el 'plan maestro'

AGUSTÍN AMBRIZ

CANCÚN, Q. ROO.- Los nombres e intereses detrás del proyecto Bosque Real, que pretende convertir el antiguo campo de golf Pok Ta Pok en un rentable complejo inmobiliario y comercial, pesan más en la resistencia ciudadana y de organizaciones civiles mostrada contra su realización, luego de que, a pesar de no contar aún con los permisos oficiales completos, fue presentado nuevamente como la oportunidad de impulsar el desarrollo del lugar y elevar la plusvalía.

Se trata de un negocio entre poderosos empresarios gasolineros de la Península de Yucatán, con gran capacidad en el tráfico de influencia sobre los poderes políticos regionales, a través de

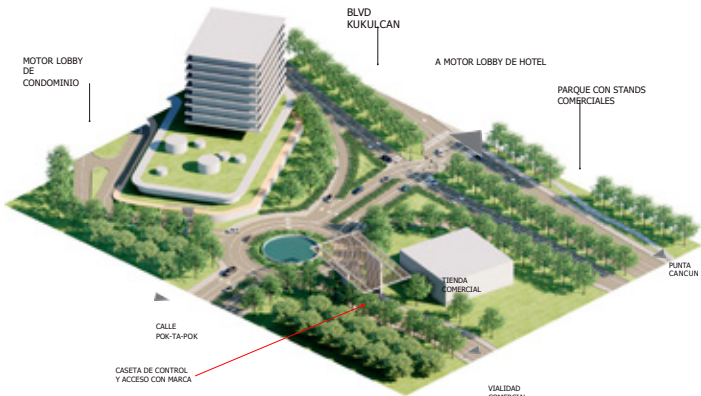


Foto: Especial

El antiguo campo de golf Pok Ta Pok pretende ser convertido en un rentable complejo inmobiliario y comercial.

la empresa Hazama Corporation Desarrollo de Turismo, S.A. de C.V.

Es propietaria del campo de golf y accionista principal de Controladora de La Riviera Maya, S.A. de C.V., que a su vez tiene como accionistas un entramado de personas morales, cuyas cabezas más visibles son Gabriel Karam Kassab, Emilio Alberto Gamboa García, Ricardo Vega

Serrador, Paul Karam Kassab y Emilio Alberto Loret de Mola Gomory.

Hace cinco años el proyecto se presentó como Península Cancún, pero se tuvo que echar atrás ante las inquietudes sobre al menos cuatro aspectos: el incremento de la densidad poblacional; la capacidad del sistema de agua potable y drenaje; la pre-

sión adicional sobre el Sistema Lagunar Nichupté y el aumento del tráfico vehicular en el bulevar Kukulkán.

Ahora, con la reactivación del proyecto los residentes, organizaciones ambientales y especialistas en desarrollo urbano, vuelven a oponerse. Entre sus principales argumentos esgrimen que el tramo comprendido entre los kilómetros 6 y 8 de la Zona Hotelera ya registra importantes congestionamientos durante las horas de mayor demanda, situación que podría agravarse con la operación del nuevo complejo.

A ello se suma la incertidumbre sobre la capacidad de la infraestructura eléctrica, sanitaria e hidráulica para atender el crecimiento proyectado.

Además, para diversos colectivos ciudadanos, Pok Ta Pok representa mucho más que un predio disponible para urbanizar. Durante décadas funcionó como una amplia superficie permeable que contribuía al equilibrio ambiental de la

Zona Hotelera y mantenía una relación directa con el Sistema Lagunar Nichupté. No obstante, los promoventes aseguran que Bosque Real conservará áreas verdes y desarrollará medidas de mitigación.

Como parte de su justificación en la Manifestación de Impacto Ambiental, Hazama Corporation Desarrollo de Turismo presentó un plan maestro elaborado en 2022 por el ahora ex titular de la Dirección General de Desarrollo Urbano de Benito Juárez, Armando Lara de Nigris, quien a su vez fungió como socio de Ricardo Vega Serrador en la empresa Servicios Mirador, S.A. de C.V. con FME 18673.

Con objeto social de comercialización de gasolinas y diésel y comercialización de aceites lubricantes creada en 2007, de la cual adquirió participación accionaria en 2009, con lo que estaría configurándose un claro conflicto de intereses.

MÁS INFO. lucsdelsiglo.com



Foto: Especial

Atienden rezagos en zonas rurales

El Gobierno del Estado anunció la instalación de mesas de trabajo en comunidades rurales para atender sus demandas históricas, como mecanismo de seguimiento permanente. **PÁG. 4**



Foto: Especial

Josefina Rodríguez y Alicia Bárcena encabezaron la firma del Decálogo para la Inversión Turística Sustentable.

Protege Península riqueza biocultural

CECILIA VERÁSTEGUI

MÉRIDA, YUC.- Para la Península de Yucatán, el turismo siempre ha sido una moneda de dos caras: por un lado, un motor económico indiscutible que genera miles de empleos, por el otro, una presión constante sobre sus delicados acuiferos, sus extensos manglares y el tejido social de sus comunidades mayas.

Sin embargo, el rumbo del sector acaba de dar un giro definitivo. En vísperas del Día Internacional de la Conservación de los Manglares, las secretarías de Turismo, Josefina Rodríguez Zamora, y de Medio Ambiente y Recursos Naturales, Alicia Bárcena Ibarra, encabezaron la firma y presentación del Decálogo para la Inversión Turística Sustentable.

Este instrumento histórico busca sepultar la vieja era de los desarrollos desmedidos para dar paso a un modelo donde la conservación ambiental y el desarrollo comunitario sean la norma, convirtiéndose en una noticia clave para estados como Quintana Roo, Yucatán y Campeche.

Durante décadas, la llegada de grandes capitales a la región costó cara: sobreexplotación del manto freático, pérdida de dunas, degradación de arrecifes y el desplazamiento indirecto de las poblaciones locales.

MÁS INFO. lucsdelsiglo.com

Amplían emergencia por fuego

España y Francia siguen combatiendo los incendios forestales que han obligado a evacuar a miles de personas, mientras las llamas mantienen en alerta a regiones cercanas a Madrid.



Grupos ambientalistas lanzan un grito: "¡México no es el basurero espacial de SpaceX!".

Residuos espaciales sobre 40 km del litoral tamaulipeco

STAFF / LUCES DEL SIGLO

PLAYA BAGDAD, TAMAULIPAS.- La consigna apareció primero sobre una enorme manta blanca que se agitaba con el viento del Golfo de México. Después comenzó a repetirse entre los manifestantes que caminaban sobre la arena mientras observaban el horizonte donde el mar une a México con Estados Unidos.

—“¡México no es el basurero espacial de SpaceX!”

No era una protesta contra la exploración espacial. Era un reclamo contra las consecuencias que, aseguran ambientalistas, están llegando desde el

otro lado de la frontera. A escasos kilómetros de Playa Bagdad, pero ya en territorio estadounidense, se ubica Starbase, la base espacial que la empresa SpaceX, propiedad del empresario Elón Musk, construyó en Boca Chica, Texas, desde donde desarrolla y prueba el gigantesco sistema de lanzamiento Starship, el cohete diseñado para transportar carga y, eventualmente, seres humanos hacia la Luna y Marte.

Cada lanzamiento representa un avance para la industria aeroespacial privada. Pero cuando alguno de esos vuelos termina en una explosión o una desintegración no prevista, la trayectoria de los fragmentos

no reconoce fronteras.

Eso fue precisamente lo que ocurrió tras la explosión de un vehículo Starship durante una prueba realizada en junio de 2025. Miles de fragmentos del sistema de lanzamiento fueron expulsados hacia el Golfo de México y, empujados por las corrientes marinas y los vientos dominantes, comenzaron un recorrido de varios kilómetros hasta alcanzar las costas de Tamaulipas.

Los primeros restos aparecieron flotando. Después comenzaron a acumularse sobre la arena. Con el paso de los días, brigadas ambientales documentaron la presencia de piezas metálicas, láminas de aluminio, aislantes

térmicos, fragmentos de fibra compuesta, espuma industrial, plásticos rígidos, caucho y componentes cilíndricos que, de acuerdo con las organizaciones civiles, corresponden al sistema de lanzamiento de Starship, el cohete más grande y potente construido hasta ahora por SpaceX.

La escena transformó una playa turística en un improvisado laboratorio de contaminación espacial. Frente a ese panorama, integrantes de Conibio Global, encabezados por el ambientalista Jesús Elías Ibarra Rodríguez, decidieron llevar la protesta hasta el mismo sitio donde comenzaron a aparecer los residuos.

MÁS INFO. lucsdelsiglo.com

Foto: Especial

Tendrá Acapulco sistema de agua

La presidenta Claudia Sheinbaum anunció que su gobierno apostará por un nuevo sistema de abastecimiento de agua para Acapulco, basado en pozos radiales y rehabilitación de redes hidráulicas.

PÁG. 6



Foto: Especial



Foto: Especial

Los padres de trabajadores asegurados que fallezcan podrán recibir 90 por ciento de la pensión correspondiente.

Podrán recibir una pensión del 90% padres de trabajadores asegurados

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Los padres de trabajadores asegurados que fallezcan podrán recibir 90 por ciento de la pensión correspondiente, el mismo porcentaje que hoy reciben una esposa o un hijo, de acuerdo con contadores públicos especialistas en Seguridad Social de Cancún.

El tema surgió luego de que la modificación a la Ley del Seguro Social de 1973 gene-

rara múltiples dudas entre la población, muchas de ellas difundidas en redes sociales, donde se ha interpretado erróneamente que los cambios perjudican a los trabajadores o a sus beneficiarios.

Jorge Gómez Abarca, contador público certificado en Seguridad Social e integrante del Colegio Mexicano de Contadores Públicos de Cancún, explicó que las modificaciones abarcan dos aspectos.

El primero tiene que ver

con el método de cálculo de la pensión —si debe hacerse en salarios mínimos o en Unidades de Medida y Actualización (UMA)—, definición que corresponde determinar a la autoridad judicial.

El segundo cambio, y el que ha generado más dudas, beneficia a los llamados beneficiarios ascendentes, los padres del trabajador, cuando son ellos quienes reciben la pensión.

MÁS INFO. lucsdelsiglo.com



NIDO DE VÍBORAS
POR KUKULKÁN



**EL DELIRIO DE MILEI:
EL PLANETA ENTERO EN SU ‘CONTRA’**

EXISTE una vieja regla de la política: cuando un gobernante empieza a pelearse con todos, tarde o temprano termina convencido de que el problema son los demás. **Javier Milei** parece haber decidido romper todos los récords. Ya no le bastan los economistas, los sindicatos, la oposición, los periodistas, los artistas, los gobernadores, el Congreso o los organismos internacionales. Ahora también libra una guerra contra países enteros. Brasil, México y hasta el Partido Demócrata de Estados Unidos forman parte, según su imaginación presidencial, de una gigantesca conspiración dedicada a desprestigiar a Argentina... utilizando como campo de batalla el Mundial de Fútbol.

NO MUESTRA una sola prueba. Pero cuando la realidad deja de ser suficiente, siempre queda la paranoia. La historia resulta tan extravagante como reveladora. Después de un Mundial marcado por la actitud provocadora de varios integrantes de la selección argentina y, sobre todo, de numerosos aficionados que hicieron del insulto un deporte paralelo —contra mexicanos, brasileños, franceses, españoles y cualquiera que no vistiera de albiceleste—, las críticas internacionales no tardaron en multiplicarse. Lo lógico habría sido reconocer que algunos compatriotas confundieron la pasión futbolera con el desprecio por los demás.

PERO Milei eligió un camino mucho más cómodo. Declaró que Brasil financió una campaña antiargentina. Que México también puso dinero. Que los demócratas estadounidenses participaron en la operación. Faltó que señalara a la FIFA, al VAR y a los fabricantes de balones como integrantes de la conspiración universal. Cuando un presidente necesita enemigos imaginarios para explicar cada crítica, deja de gobernar un país y comienza a administrar un delirio. Y mientras Milei libra esa cruzada contra fantasmas internacionales, la Argentina real sigue enfrentando una inflación persistente, un consumo deprimido, conflictos sociales y un ajuste económico cuyos costos recaen sobre millones de ciudadanos.

AÚN ASÍ, nada parece distraerlo de su deporte favorito: fabricar villanos. Lo demostró nuevamente durante su visita a Brasil. No acudió para fortalecer la relación con el principal socio comercial de Argentina. Prefirió llamar “presidiario” y “ladrón” al presidente **Luiz Inácio Lula da Silva**, respaldar la candidatura de **Flávio Bolsonaro** y descalificar con lenguaje de cantina a un ministro de la Suprema Corte brasileña. La respuesta no tardó. Brasil llamó a consultas a su embajador en Buenos Aires, un gesto diplomático reservado para los momentos de mayor tensión entre los dos gobiernos.

HASTA dirigentes argentinos tuvieron que salir a aclarar que las descalificaciones presidenciales no representan el sentir de todo un país. No deja de ser paradójico. Mientras Milei acusa a otros gobiernos de intervenir en Argentina, nadie interviene tanto en los asuntos internos de otros países como él mismo. Opina sobre las elecciones brasileñas. Hace campaña por los Bolsonaro. Insulta a jueces extranjeros. Cuestiona gobiernos democráticamente electos. Y después se declara víctima de la injerencia internacional. Es el pirómano que llama a los bomberos para denunciar un incendio.

TAL VEZ el problema sea que Milei nunca abandonó el personaje del candidato. En campaña siempre hace falta un enemigo. Siempre existe un complot. Siempre hay una batalla épica contra un sistema perverso. Pero gobernar exige algo mucho menos emocionante: administrar la realidad. Y la realidad suele ser bastante más terca que los discursos. Brasil continúa siendo el principal socio comercial de Argentina. México sigue siendo uno de los países más importantes de América Latina. Ninguno necesita organizar una conspiración para exhibir los problemas del gobierno argentino. Para eso basta con escuchar a su presidente. Y es que cuando un mandatario llega al punto de creer que medio continente se levanta todos los días pensando en cómo perjudicarlo, quizá ya no esté describiendo la realidad. Simplemente está hablando frente al espejo.



EL RUGIDO DEL LEÓN

SERGIO LEÓN CERVANTES



Los cimientos de la prosperidad: One México 2050

Durante décadas, México ha debatido si necesita más mercado o más Estado, si debe gobernar la izquierda, la derecha o el centro. Sin embargo, el verdadero problema nunca ha sido únicamente quién gobierna, sino que cada administración redefine el rumbo, modifica prioridades y vuelve a comenzar.

Mientras nosotros cambiábamos de dirección cada seis años, las naciones que hoy lideran los indicadores de competitividad mantuvieron un mismo proyecto durante décadas.

One México 2050 parte de una idea distinta: construir un modelo económico de Estado que trascienda gobiernos y convierta la prosperidad en una consecuencia institucional, no en un accidente político.

Esta propuesta no nace de una sola corriente de pensamiento. Integra la economía institucional de Douglass North; las instituciones inclusivas de Daron Acemoglu y James Robinson; el modelo de crecimiento de Robert Solow; la teoría del crecimiento endógeno de Paul Romer; el capital humano de Gary Becker; la competitividad de Michael Porter y la evidencia acumulada por organismos como la OCDE, el Banco Mundial y el Fondo Monetario Internacional.

No pretende inventar una nueva teoría económica. Pretende integrar las que han demostrado mejores resultados.

De toda esa evidencia surge una conclusión consistente: las naciones que han logrado un desarrollo sostenido fortalecieron primero un pequeño grupo de variables estructurales. No son las únicas que importan, pero sí las que permiten que las demás funcionen. Estos son los cinco cimientos sobre los que descansa el modelo One México 2050.

1. Estado de derecho. Douglass North demostró que las instituciones reducen la incertidumbre y permiten el crecimiento económico. Hoy, esa afirmación sigue respaldada por la evidencia internacional.

México ocupó en 2025 el lugar 121 de 143 países en el Índice de Estado de Derecho del World Justice Project, con una calificación de apenas 0.40. La inseguridad y la debilidad institucional costaron a los hogares mexicanos aproximadamente 269 mil 600 millones de pesos durante 2024, equivalentes a 1.07% del PIB.

Ese dinero dejó de destinarse al consumo, la inversión, la educación y el patrimonio familiar. Ninguna economía puede aspirar a ser competitiva cuando la confianza en sus instituciones permanece debilitada.

2. Certeza jurídica. Toda inversión representa una apuesta sobre el futuro. Cuando las reglas cambian constantemente o los contratos generan incertidumbre, el capital simplemente busca otro destino.

Las economías que durante los últimos treinta años han captado mayores flujos de inversión —como Irlanda, Singapur o Estonia— construyeron primero instituciones confiables.

La certeza jurídica no es únicamente un principio constitucional; es uno de los activos económicos más valiosos de una nación. Cada punto adicional de confianza institucional reduce el costo del financiamiento, facilita la creación de empresas y permite inversiones de largo plazo que generan empleo y riqueza.

3. Gobierno digital. La burocracia también tiene un costo económico. México obtuvo 0.54 puntos en el Índice de Gobierno Digital de la OCDE, por debajo del promedio de 0.61. Miles de empresas continúan destinando tiempo y recursos a trámites que podrían resolverse electrónicamente.

La digitalización integral del Estado no significa solamente modernizar oficinas públicas; significa reducir costos de transacción, disminuir espacios para la discrecionalidad, aumentar la transparencia y devolver millones de horas productivas a ciudadanos y empresas.

Estonia demostró que un Estado digital puede

ahorrar cerca del 2% de su PIB anual en tiempo y eficiencia administrativa.

4. Productividad. Éste es probablemente el indicador más importante de todo el modelo. En el cuarto trimestre de 2025, el índice de productividad laboral de México permanecía por debajo de los niveles registrados en 2018, mientras el crecimiento económico anual apenas alcanzó 0.6%.

La diferencia entre una economía cuya productividad aumenta 1% anual y otra que logra incrementarla 3% durante tres décadas no es marginal: significa prácticamente duplicar el ingreso por habitante respecto al escenario de bajo crecimiento.

Los países que hoy encabezan la innovación mundial no trabajan necesariamente más horas; producen mucho más valor por cada hora trabajada.

5. Educación para crear riqueza. Gary Becker demostró que la educación constituye una inversión en capital humano, mientras Paul Romer explicó que el conocimiento es el principal motor del crecimiento de largo plazo. Sin embargo, los resultados muestran el tamaño del desafío.

En PISA 2022, sólo 34% de los estudiantes mexicanos alcanzó el nivel mínimo de competencia en matemáticas, frente a un promedio cercano al 69% entre los países de la OCDE. En ciencias lo consiguió 49%, frente a 76%, y en lectura 53%, frente a 74%.

La consecuencia es directa: una economía con menor capacidad para desarrollar ingenieros, científicos, programadores, especialistas en inteligencia artificial y técnicos altamente calificados pierde competitividad frente a las economías que si invierten estratégicamente en talento.

Los cinco pilares no fueron elegidos por intuición. Fueron seleccionados porque la evidencia internacional demuestra que, cuando se fortalecen simultáneamente, generan un efecto multiplicador.

Instituciones sólidas atraen inversión; la inversión incorpora tecnología; la tecnología incrementa la productividad; la productividad eleva los salarios; una mejor educación acelera la innovación; y una

economía más dinámica genera mayores ingresos públicos para financiar salud, infraestructura, seguridad y desarrollo social.

El costo de no haber construido estos cimientos durante décadas es visible. México ha crecido, en promedio, muy por debajo de su potencial, la productividad permanece estancada, la movilidad social avanza lentamente, millones de personas continúan en la informalidad y la incertidumbre institucional sigue elevando el costo de hacer negocios.

El impacto no sólo se refleja en el PIB. También se refleja en la salud mental de las familias, en la frustración de los jóvenes que no encuentran oportunidades, en empresas que deciden no invertir y en talento que termina emigrando.

Pero también existe una enorme oportunidad. Si México lograra consolidar estos cinco pilares como una política de Estado y sostener un crecimiento cercano al 4% anual durante las próximas décadas, el tamaño de su economía podría duplicarse antes de 2050.

Millones de personas podrían incorporarse a empleos de mayor productividad y el país tendría una capacidad fiscal muy superior para financiar educación, salud, infraestructura y seguridad sin comprometer la estabilidad macroeconómica.

No es una promesa; es la consecuencia lógica de fortalecer las variables que históricamente han explicado el desarrollo de las naciones más exitosas.

ONE MEXICO 2050 no propone un proyecto de izquierda, de derecha o de centro. Propone algo mucho más ambicioso: que México deje de cambiar de destino cada seis años y comience a construir un rumbo compartido durante las próximas décadas.

Porque los gobiernos administran un sexenio. Los Estados construyen generaciones.

¡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>

 [lucsdelsiglomultimedia](#)
[lucsplus](#)

 [lucsdelsiglomultimedia](#)
[lucsplus](#)

[lucessports](#)

 [@lucsdelsiglo](#)

 [lucsdelsigloMultimedia](#)
[NoticiasLS](#)

[LucesCamaraChuc](#)
[PitazoyEstrategia](#)

 [pitazoyestrategia](#)

LUCES
MAÑANERAS

TU MAÑANA COMIENZA AQUÍ

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

DENUNCIA AL: 998 293 3821

PRIVADO DE LA LIBERTAD
8 AÑOS EN PRISIÓN FEDERAL

EL TREN MAYA
LA EXPERIENCIA 1 AÑO DESPUÉS

¿TRUMP AFECTARÁ A MÉXICO?

¡SÍGUENOS!

lucsdelsiglomultimedia
lucplus

lucsdelsiglo

LucesdelSigloMultimedia

Abrirán seis Cesis para 2027

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- El Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) avanza en la consolidación del proyecto para ampliar la red de Centros de Educación y Cuidado Infantil (Cecis) en Quintana Roo.

La meta es poner en operación al menos seis primeros centros durante el primer semestre de 2027, informó el delegado del IMSS en la entidad, Víctor Gasca.

Explicó que actualmente los proyectos se encuentran en la etapa de validación de los terrenos y de integración de los expedientes técnicos, un proceso similar al que se sigue para la construcción de los nuevos hospitales del Instituto.

Detalló que ya existen seis Cecis prácticamente autorizados, de los cuales tres se ubicarán en Cancún, donde ya se trabaja con el Ayuntamiento de Benito Juárez para concluir la documentación de los predios.

Además, señaló que la presidenta municipal, Ana Paty Peralta, presentó cinco propuestas adicionales de terrenos que actualmente son analizadas por el IMSS con el propósito de cumplir el compromiso de construir 11 Centros de Educación y Cuidado Infantil en Cancún, municipio que concentra una de las mayores demandas de este servicio.

Víctor Gasca añadió que en Playa del Carmen ya fueron formalizados dos predios para nuevos Cecis, mientras que en Tulum se trabaja en un proyecto y Cozumel cuenta con un centro prácticamente autorizado.

Explicó que estos espacios responden a la necesidad de brindar atención y cuidado a las hijas e hijos de madres y padres trabajadores, particularmente en un estado donde una gran parte de la población cuenta con empleo formal, principalmente en actividades relacionadas con el turismo.

El delegado destacó que una de las principales ventajas del programa es el corto tiempo de ejecución de las obras, ya que la construcción de cada Ceci requiere, en promedio, seis meses.

Por ello, confió en que, si antes de concluir este año quedan integrados y validados todos los expedientes y terrenos, las obras podrán iniciar de inmediato y permitir que durante el primer semestre de 2027 entren en funcionamiento los primeros seis centros proyectados para Quintana Roo.

La ampliación de la red de Cecis forma parte de la estrategia del IMSS para fortalecer la atención a la primera infancia y ofrecer a las familias trabajadoras espacios seguros donde niñas y niños reciban cuidados y educación mientras sus madres y padres cumplen con su jornada laboral.



Foto: Especial

■ El IMSS consolidar el proyecto para ampliar la red de Centros de Educación y Cuidado Infantil (Cecis).



Foto: Especial

■ La FGE impulsa una estrategia de modernización tecnológica que incorpora la Inteligencia Artificial.

Impulsa FGE estrategia de modernización tecnológica

Usan en indagatorias Inteligencia Artificial

Es capaz el sistema de extraer, clasificar y organizar los datos de miles de carpetas

OMAR ROMERO

CANCÚN, Q. ROO.- Para fortalecer las investigaciones ministeriales, agilizar el análisis de expedientes y mejorar los procesos de identificación de personas, la Fiscalía General del Estado (FGE) impulsa una estrategia de modernización tecnológica que incorpora herramientas de inteligencia artificial.

Así lo informó el fiscal general Raciél López Salazar al detallar que estos dos proyectos tecnológicos son desarrollados con financiamiento de la Unión Europea y de la Embajada del Reino Unido, los cuales actualmente se encuentran en etapa de implementación y pruebas.

Uno de ellos es la plataforma IdentIA, un sistema basado

en Inteligencia Artificial diseñado para apoyar en la identificación de personas fallecidas que permanecen en calidad de desconocidas.

La herramienta utiliza una base de datos de más de 150 mil fotografías de tatuajes para comparar imágenes y facilitar el reconocimiento de víctimas cuando otros métodos resultan insuficientes.

El fiscal explicó que este sistema representa un apoyo importante para las áreas periciales, ya que permite acelerar los procesos de identificación mediante el análisis automatizado de características físicas distintivas.

La segunda plataforma incorpora Inteligencia Artificial para procesar expedientes digitalizados de investigaciones ministeriales.

El sistema es capaz de extraer, clasificar y organizar la información contenida en miles de documentos escaneados, generando

análisis de contexto que sirven de apoyo para definir la ruta jurídica de las investigaciones.

De acuerdo con López Salazar, actualmente la elaboración de este tipo de estudios requiere la intervención de especialistas como antropólogos, sociólogos, psicólogos y otros profesionales, quienes pueden tardar entre 10 y 15 días en integrar un análisis completo debido al volumen de información contenido en los expedientes.

Con la nueva herramienta, explicó, los documentos son digitalizados e incorporados a la plataforma, que en cuestión de minutos procesa la información y genera un análisis estructurado conforme a estándares nacionales e internacionales, reduciendo significativamente los tiempos de respuesta.

El titular de la Fiscalía destacó que estas tecnologías permitirán optimizar el trabajo ministerial, facilitar la toma de decisiones

y fortalecer las investigaciones, especialmente en casos complejos que requieren el análisis de grandes volúmenes de información.

En ese sentido, recordó que recientemente participó en la Primera Sesión Ordinaria de la Zona Sureste de la Conferencia Nacional de Procuradores de Justicia.

Refirió que uno de los principales objetivos de la institución es consolidar una procuración de justicia más eficiente, apoyada en el uso de nuevas tecnologías y con un enfoque centrado en la protección de las víctimas.

Resaltó que Quintana Roo mantiene una estrecha coordinación con las fiscalías de la región sureste, particularmente con Veracruz, Tabasco y Chiapas, lo que ha permitido fortalecer el intercambio de información y la colaboración en investigaciones que trascienden las fronteras estatales.

Extiende el IMCA operativo urbano

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- El Instituto Municipal Contra las Adicciones (IMCA) mantiene activos sus operativos de campo en diversos cuadrantes de la mancha urbana y la franja turística.

Actualmente brinda refugio y tratamiento de rehabilitación a 41 personas en su albergue municipal.

La capacidad del recinto registra una rotación constante gracias a la canalización estratégica de usuarios hacia centros especializados y a la localización de redes de apoyo familiar.

Alberto Ortuño Báez, director general del IMCA, explicó que, desde el arranque de los operativos permanentes, cerca de 12 personas han sido derivadas al Centro de Rehabilitación Amor al Adicto Difícil y Reincidente (Craadyr) 15, ubicado en la delegación de Leona Vicario.

Enfatizó que la reincorporación de los núcleos familiares o sociales constituye un eje clave durante el proceso terapéutico, al garantizar un entorno de contención seguro para los pacientes al término de su internamiento.

En lo que respecta a la aten-

ción de la población extranjera en situación de vulnerabilidad o de calle con problemas de adicción, el titular del organismo precisó que el albergue brinda asistencia a 15 personas procedentes de países como Portugal, Canadá, Estados Unidos y Cuba.

Para atender estos casos, el instituto trabaja en coordinación con representaciones consulares y asesores legales para gestionar la repatriación asistida de los pacientes que concluyen su primera fase de recuperación.

Derivado de estas alianzas, recientemente se logró el retorno seguro a su país de origen de una ciudadana de nacionalidad francesa, sumándose a la repatriación previa de dos ciudadanos estadounidenses.

Ortuño Báez aclaró que la carencia de identificación no limita el acceso voluntario a los servicios de salud, ya que los trámites para la recuperación de documentos se inician de forma paralela al internamiento.

En el ámbito presupuestal y de mantenimiento operativo, el IMCA cuenta con asignaciones municipales para la alimentación de los internos, esquema



Foto: Especial

■ El IMCA mantiene sus operativos de campo en diversos cuadrantes de la ciudad y la franja turística.

que se complementa con donativos gestionados a través de convenios con el Banco de Alimentos, cadenas de supermercados y organismos civiles.

Asimismo, la dependencia entabló conversaciones con los sectores hotelero y restaurantero para consolidar apoyos en especie, al tiempo que prepara el lanzamiento de una campaña de procuración de fondos dirigida a la iniciativa privada y a la sociedad civil.

“Tenemos que hacer uso de los empresarios, de la sociedad y de todos para unirnos en esta causa; estamos hablando úni-

camente de ayudar a un sector de la sociedad que tiene mucha necesidad”, manifestó Ortuño Báez.

La dirección del IMCA aclaró que las brigadas de canalización no se limitan a la Zona Hotelera, donde recientemente se atendió un reporte ciudadano que derivó en la intervención de tres personas.

También abarcan diariamente domos deportivos, parques y espacios públicos en colonias populares de todo el municipio para acercar servicios de salud y rehabilitación a personas en situación de calle.



Foto: Especial

Gozan Festival del Tiburón Toro

En Playa del Carmen se inauguró la segunda edición del Festival del Tiburón Toro 2026, evento que reúne a especialistas, prestadores de servicios turísticos, ambientalistas, comunidad científica y ciudadanía.

Plantean demandas en las zonas rurales

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CHETUMAL, Q. ROO.- La atención a las demandas históricas de las comunidades rurales de Quintana Roo tendrá un nuevo mecanismo de seguimiento permanente.

En Quintana Roo, las comunidades rurales han planteado durante años necesidades relacionadas con servicios básicos, infraestructura, salud, caminos, electrificación y certeza jurídica de la tierra.

Diversos especialistas en desarrollo regional han señalado que el seguimiento puntual de los acuerdos entre autoridades y habitantes resulta clave para reducir rezagos históricos y garantizar que las demandas comunitarias se traduzcan en proyectos y acciones concretas. Ante este escenario, el

Gobierno del Estado anunció la instalación de mesas de trabajo con dependencias estatales y federales y, cuando sea necesario, instancias jurídicas.

El propósito es dar respuesta a las solicitudes planteadas por autoridades ejidales y representantes comunitarios.

El anuncio se realizó durante un encuentro encabezado por la secretaria de Gobierno, Cristina Torres Gómez, en la comunidad de Ucum, municipio de Othón P. Blanco.

Se reunió con comisarias, comisarios, delegadas, delegados, subdelegadas y subdelegados ejidales para escuchar las principales necesidades de las localidades rurales.

La funcionaria explicó que la estrategia busca mantener un seguimiento continuo de cada planteamiento, diferenciando aquellos que pueden resolverse



Foto: Especial

■ El Gobierno del Estado anunció la instalación de mesas de trabajo en comunidades rurales.

de manera inmediata de los que requerirán gestiones presupuestales para el próximo ejercicio fiscal. Aseguró que el compromiso es no dejar sin respuesta ninguna petición.

Durante la reunión, Torres Gómez reiteró que la instrumentación de la gobernadora Mara Lezama es mantener un gobierno cercano a la ciudadanía, privilegiando el diálogo directo y la presencia en terri-

Regulan incentivo en obras

IGNACIO CALVA

CANCÚN, Q. ROO.- A poco más de un mes de haber puesto en marcha el programa de regularización de construcciones, la Secretaría Municipal de Ecología y Desarrollo Urbano reportó más de 50 expedientes concluidos favorablemente.

Deriva de la respuesta de propietarios e inversionistas que acudieron a poner en orden la documentación de sus inmuebles.

NahIELI Orozco Lozano, titular de la dependencia, destacó que la estrategia ha registrado un flujo constante de contribuyentes a raíz de las campañas de difusión institucional desplegadas por el Ayuntamiento.

Esta afluencia se refleja tanto en las oficinas centrales de la secretaria como en el módulo de atención ubicado en Plaza Las Tiendas y a través del chatbot “Chatcún”, facilitando la gestión de trámites para quienes edificaron sin las autorizaciones correspondientes.

La funcionaria recordó que el esquema de incentivos fiscales contempla la condonación de 100 por ciento de las multas aplicadas por haber construido sin licencia previa.

Además de la aplicación de subsidios directos y descuentos en el pago de derechos municipales asociados a la regularización.

En el caso específico del sector residencial, la secretaria resaltó el impacto social del programa tras lograr un acuerdo de colaboración con los colegios de arquitectos e ingenieros de la ciudad.

A través de este convenio, la elaboración del dictamen técnico y la firma del Perito Responsable de Obra (PRO) no representan ningún costo por concepto de honorarios profesionales para los propietarios de viviendas particulares.

Orozco Lozano precisó que el acompañamiento institucional no concluye con la emisión del permiso extemporáneo, sino que se incentiva a los contribuyentes a formalizar la constancia de terminación de obra.

Este último paso garantiza que los inmuebles queden plenamente regularizados ante la hacienda municipal y el padrón del desarrollo urbano local.

“Tenemos más de 50 casos ya registrados, completamente terminados; además de la licencia de construcción, los invitamos a regularizar con la terminación de obra”, aseveró la secretaria municipal.

Reiteró la invitación a la ciudadanía para aprovechar las facilidades de la convocatoria y brindar certeza jurídica a su patrimonio antes de la conclusión del periodo de beneficios.



Foto: Especial

■ El programa de regularización de construcciones, reportó más de 50 expedientes concluidos favorablemente.

Plantean demandas en las zonas rurales

Gobierno del Estado anunció la instalación de mesas de trabajo con dependencias estatales y federales y, cuando sea necesario, instancias jurídicas.

El propósito es dar respuesta a las solicitudes planteadas por autoridades ejidales y representantes comunitarios.

El anuncio se realizó durante un encuentro encabezado por la secretaria de Gobierno, Cristina Torres Gómez, en la comunidad de Ucum, municipio de Othón P. Blanco.

Se reunió con comisarias, comisarios, delegadas, delegados, subdelegadas y subdelegados ejidales para escuchar las principales necesidades de las localidades rurales.

La funcionaria explicó que la estrategia busca mantener un seguimiento continuo de cada planteamiento, diferenciando aquellos que pueden resolverse



Tu compañero ideal de viaje

**PODRÁS ACCEDER A
INFORMACIÓN Y SERVICIOS:**



www.guestassist.mx

Entregan Pensión Mujeres Bienestar

STAFF /
LUCES DEL SIGLO

ACAPULCO, GRO.- Al concluir una gira de trabajo por Guerrero, la presidenta Claudia Sheinbaum Pardo entregó tarjetas a beneficiarias de 60 a 64 años del programa Pensión Mujeres Bienestar que viven en Acapulco.

“Tenemos que reconocer el trabajo de cuidados que hacemos las mujeres, no porque los hombres no debían hacerlo, sino porque el trabajo del hogar y el cuidado de la familia son responsabilidad de la pareja.

“Pero muchas veces, o la mayoría de las veces, ese trabajo lo hacemos las mujeres. Y no crean que es de ahora, ha sido así siempre.

“Y es muy importante, porque México no sería lo que es si no fuera por ese trabajo que hacemos.” La primera mandataria recordó que además de este programa que beneficia a mujeres de 60 a 64 años, la igualdad sustantiva es una realidad constitucional y mil centros libres brindan apoyo a mexicanas en todo el país.

Tras recordar que el gobierno federal reconoce a las heroínas en la historia de México, destacó que 250 mil mexicanas forman parte de la Red de Tejedoras de la Patria y se han distribuido 25 millones de Cartillas de los Derechos de las Mujeres.

“Las mujeres somos el centro de la transformación; somos historia y futuro de México”, expresó la mandataria.

En Acapulco, la titular del Ejecutivo federal entregó simbólicamente Pensión Mujeres Bienestar a Angelita Nava Santamaría, Gloria Rosa Antonio, Soyla Torres Noberón y Socorro González Román.

De acuerdo con la secretaria de Bienestar, Leticia Ramírez Amaya, en Guerrero, 70 mil mujeres reciben este apoyo de tres mil pesos bimestrales; de las cuales 17 mil 955 viven en Acapulco.

Acompañaron a la presidenta, la gobernadora de Guerrero, Evelyn Salgado Pineda, y la subsecretaria del Derecho a una Vida Libre de Violencia de la Secretaría de las Mujeres, Ingrid Gómez Saracibar.



Foto: Especial

■El gobierno federal buscará también evitar inundaciones, como las que se vivieron tras el paso de los huracanes ‘Otis’ y ‘John’.

Sheinbaum reafirma cancelación de presa La Parota

Surtirán agua en Acapulco con otro plan

Habrá pozos radiales sobre río Papagayo, rehabilitarán redes y harán obras nuevas

STAFF /
AR

ACAPULCO, GRO.- La presidenta Claudia Sheinbaum reafirmó la cancelación definitiva del proyecto de la presa La Parota y anunció que su gobierno apostará por un nuevo sistema de abastecimiento de agua para Acapulco.

El plan se basa en pozos radiales sobre el río Papagayo, rehabilitación de redes hidráulicas y obras para evitar inundaciones, como las que se vivieron tras el paso de los huracanes ‘Otis’ y ‘John’.

Durante un acto del programa Pensión Mujeres Bienestar, la mandataria aseguró que la decisión busca evitar las afectaciones que la presa generaría a comunidades rurales.

“El proyecto de la presa de La Parota está cancelado, ese ya no lo vamos a hacer, porque afectaba mucho a las comunidades y, en sustitución de ese proyecto, estamos haciendo estos pozos para poder llevar agua a Acapulco”, afirmó.

Sheinbaum Pardo explicó que el nuevo sistema contempla la construcción de pozos radiales y torres elevadas de bombeo para proteger la infraestructura

hidráulica frente a crecidas del Río Papagayo, luego de que las bombas resultaron dañadas durante los dos ciclones que impactaron el puerto.

“Ayer estuvimos por el río Papagayo. De ahí viene una buena parte del agua que suministra Acapulco y en los dos huracanes se echaron a perder las bombas.

Ahora estamos haciendo torres muy altas con pozos radiales para que cualquier cosa que pase con la crecida del río no se echen a perder esas bombas”, explicó.

Claudia Sheinbaum informó además que se renovarán las redes de agua potable en las colonias ubicadas en la parte alta del puerto, comenzando por Ciudad Renacimiento, y que se construirán tanques elevados para distribuir el líquido por gravedad hacia las zonas con mayores problemas de suministro.

La presidenta agregó que de manera paralela, el gobierno federal ejecuta obras de saneamiento de ríos y desazolve de cauces para disminuir el riesgo de desbordamientos durante la temporada de lluvias.

“Estamos haciendo obras de saneamiento para que no haya contaminación de los ríos y desazolvando para que tengan suficiente espacio y no se desborden”, señaló.

La Parota, proyectada desde principios de la década de 2000

sobre el río Papagayo, enfrentó durante años la oposición de comunidades campesinas y organizaciones sociales que denunciaron el desplazamiento de miles de habitantes y la inundación de tierras agrícolas, lo que mantuvo el proyecto prácticamente detenido.

La mandataria sostuvo que la estrategia actual busca garantizar el abasto de agua para Acapulco sin afectar a las comunidades rurales y como parte de la reconstrucción del puerto tras los daños ocasionados por ‘Otis’ y ‘John’.

El proyecto hidroeléctrico La Parota fue planteado por la Comisión Federal de Electricidad (CFE) desde la década de 1980 y retomado con fuerza a principios de 2000.

La presa sería construida sobre el río Papagayo, a unos 30 kilómetros de Acapulco, y su costo estaba estimado de 10 mil a 12 mil millones de pesos de aquel momento.

Sin embargo, el proyecto estuvo parado más de dos décadas por la oposición de comunidades campesinas e indígenas que denunciaron el desplazamiento de miles de habitantes, la inundación de tierras agrícolas y el impacto ambiental.

Aunque la CFE destinó recursos durante años a estudios técnicos, ambientales, geológicos, proyectos ejecutivos y obras preliminares, la presa nunca se construyó.

Cae implicada en caso Dafne

STAFF /
AR

TAMPICO, TAMP.- Estrella Mora, mejor conocida como ‘sargento estrellita’ que es considerada como la implicada principal en el caso de Dafne Zapata Quintos, fue detenida por su presunta participación en el feminicidio de la menor de 13 años en el campamento de la academia militarizada ‘Marina Doenitz’, el 16 de julio pasado.

La Fiscalía General de Justicia (FGJ) de Tamaulipas informó la captura de Danna Yanina ‘N’, de 18 años y estudiante con formación castrense, como otra de las presuntas involucradas en la muerte en el campamento militarizado.

El viernes, la defensa de Danna Yanina ‘N’ presentó una denuncia contra Estrella Mora por el supuesto plagio de la joven.

La captura de Estrella Mora se realizó durante las primeras horas de este domingo en la zona de Tampico.

Poco antes, la fiscalía reveló la detención del director del plantel ubicado en Ciudad Madero, Jorge Luis Ponce Ortega, alrededor de las 23:00 horas del sábado.

Ambos fueron trasladados a las instalaciones de la FGJ de Tamaulipas, en la capital Tampico.

A su llegada fueron recibidos entre fuertes señalamientos de un contingente de personas que permaneció afuera de las oficinas de la dependencia hasta su ingreso.

“Estrella y Ponce que se pudran en el bote”, expresaron.

El crimen de Dafne generó una ola de denuncias públicas de estudiantes y exalumnos, tanto hombres como mujeres, que relataron las golpizas y los abusos, incluidos sexuales, que padecieron en la escuela que tiene 36 años de existencia y

cobra hasta en 50 mil pesos el año escolar.

La FGJ precisó que, derivado de los trabajos realizados como parte de la carpeta de investigación por el delito de feminicidio, agentes de la Policía de Investigación cumplieron una orden de aprehensión contra una mujer por su probable participación en los hechos registrados en una academia militarizada ubicada en el municipio de Ciudad Madero, el 16 de julio pasado.

Asimismo, informó que la detenida fue puesta a disposición de un Juez de Control, quien resolverá su situación jurídica conforme a derecho.

Aunque la fiscalía no reveló la identidad de la detenida, en las fotografías difundidas se aprecia que se trata de Estrella Mora.

La mujer también era identificada como ‘sargento Estrella por la madre de la víctima, Alejandra Quintos.

Tras entrevistas y videos publicados en redes sociales, Alejandra Quintos ha señalado a estrella como la persona que le envió el video de su hija después de su caída, en el que se observa a la menor con el labio inferior inflamado, raspones en la nariz y hematomas en la frente.

Además, Quintos aseguró que fue quien recibió a Dafne a su ingreso a la academia Doenitz y quien posteriormente le llamó para ponerle en la bocina a un supuesto trabajador de Protección Civil, quien le notificó que su hija se encontraba sin signos vitales.

También ha sido acusada de encabezar las novatadas y torturas extremas dentro de la academia.

Dafne murió el jueves 16 de julio, apenas tres días después de haber ingresado al campamento de verano de la academia militarizada.



Foto: Agencia Reforma

■Detienen a la ‘sargento’ Estrella Mora, implicada principal en feminicidio de la niña de 13 años.

Piden objetividad en juicio vs Ruffo

STAFF /
AR

CIUDAD DE MÉXICO.- La dirigencia del Partido Acción Nacional (PAN) pidió al poder judicial que el proceso del exgobernador Ernesto Ruffo Appel se desahogue con objetividad.

A través de un comunicado, el líder del blanquiazul Jorge Romero insistió en que el régimen utiliza a las instituciones para perseguir a la oposición, y aseguró que no existen pruebas para mantener encarcelado a Ruffo Appel en un penal de máxima seguridad.

“La justicia no debe instrumentarse como herramienta de presión política. Debe aplicarse con independencia, neutralidad, objetividad y respeto absoluto del debido proceso”, pidió.

Jorge Romero aseguró que Ruffo debe quedar en libertad puesto que no hay elementos que justifiquen una medida “desproporcionada”.

La Fiscalía General de la República acusó al exgobernador de Baja California por presunto contrabando de hidrocarburo, sin embargo, el dirigente panista acusó que el delito fue fabricado.

Asimismo, sostuvo que el proceso ha estado marcado por inconsistencias y decisiones que “generan dudas sobre la imparcialidad de las autoridades”.



Foto: Agencia Reforma

■La dirigencia panista acusó al régimen de utilizar las instituciones para perseguir a la oposición.

Jorge Romero reiteró que al interior de Morena existen casos vigentes que no han sido investigados de la misma forma, puesto que los criterios se han aplicado a discreción.

“La ley no puede aplicarse con un criterio para los opositores y con otro para quienes pertenecen al partido en el gobierno”, reiteró.

Por ello, pidió que las autoridades no ignoren los casos del gobernador con licencia de Sinaloa, Rubén Rocha Moya; el senador morenista, Enrique Inzunza; el gobernador de Tamaulipas, Américo Villarreal, y la gobernadora de Baja California, Marina del Pilar Ávila.



Foto: Agencia Reforma

Toman superhéroes calles de Monterrey

La Carrera Superhéroes 1K, 5K y 10K reunió a tres mil participantes este domingo en Monterrey, Nuevo León. Entre los participantes se vio a Capitán América, Mujer Maravilla, Hulk, Batman y Superman.

Destruyen en Tequila plantío de marihuana

STAFF /
AR

GUADALAJARA, JAL.- La Secretaría de Seguridad de Jalisco reportó el hallazgo y destrucción de cerca de 42 mil plantas de marihuana sembradas en un predio del municipio de Tequila, Jalisco.

Elementos de la policía

regional y de la Secretaría de la Defensa Nacional patrullaban por las inmediaciones de la delegación Mitlán cuando detectaron el lugar, en una zona conocida como ‘El Llano’.

Se trató de un terreno de cerca de 150 por 70 metros (10 mil 500 metros cuadrados), donde se observaron plantas de distintos tamaños.

La dependencia añadió que, al confirmar que se trataba de plantas de marihuana, los oficiales se comunicaron con un agente del Ministerio Público, quien instruyó el aseguramiento y la destrucción del plantío en el lugar.

La incineración del plantío fue documentada como parte de la carpeta de investigación.



Foto: Agencia Reforma

■La Secretaría de Seguridad de Jalisco reportó el hallazgo y destrucción de 42 mil plantas en una zona conocida como ‘El Llano’.



Foto: Tomada de Internet

Cuestión de interés

El agente de LeBron James, Rich Paul reveló que el jugador firmó con Filadelfia luego de ver los jugadores que sumaron durante el verano, como Jaylen Brown y Tyrese Maxey.

El ciclista fue el líder entre los jóvenes luego de 21 etapas

Isaac del Toro consigue el podio en Tour de Francia

El mexicano terminó en el tercer lugar de la clasificación general

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- El ciclista Isaac del Toro terminó en el tercer lugar general del Tour de France luego de concluir las 21 etapas. El mexicano llegó a la meta en París como líder de los jóvenes y es el primer participante en la historia del país en asegurar un lugar en el podio dentro de la competencia francesa. Tras concluir la etapa 20 el fin de semana, el ‘torito’ aseguró su posición en el podio, por detrás de su compañero Tadej Pogacar, del Team UAE Emirates, el esloveno ganó por quinta ocasión el Tour de Francia. El segundo puesto general fue para el belga Remco Evenepoel.

“No tengo palabras. Ha sido una experiencia sencillamente increíble. La presión es un privilegio y hoy lo he sentido así. Es la



Foto: Tomada de Internet

El ciclista de 22 años es el primer mexicano en terminar entre los mejores competidores del Tour de Francia.

primera vez que afronto la tercera semana de Tour de Francia y no ha sido fácil. La encaré en una situación muy buena, pero no es ningún secreto que lo he pasado mal y que hubo una enfermedad dentro del equipo. Intenté disimular mi debilidad. Estos últimos tres días han sido muy duros. Mis compañeros han cuidado mucho de mí”, contó el mexicano en conferencia de prensa.

Además, del Toro terminó en el primer sitio entre los jóvenes, por delante de los franceses Paul Seixas y Bahrain Victorious.

“Es maravilloso llevar este maillot blanco (el líder de los jóvenes) a París. Es perfecto. Vinimos a luchar hasta el final para intentar ganarlo y estoy muy contento de haber rendido al nivel que se esperaba de mí. A partir de ahora sólo quiero disfrutar el momento”, insistió el mexicano.

Isaac destacó el apoyo de sus colegas del Team UAE Emirates para entrar al podio. Esta es la segunda vez que termina entre los mejores de una de las ‘grandes vueltas’, luego de ser subcampeón del Giro de Italia el año pasado.

Extienden Huiqui y Cruz Azul periodo invencible con títulos

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La ‘máquina’ sigue pitando con Joel Huiqui como director técnico. El estratega mexicano llegó a 11 partidos sin perder y sumó su segundo título al frente de los cementeros, luego de vencer 3-1 a Toluca, en el partido por el Campeón de Campeones el fin de semana en Califor-

nia, en el que se enfrentaron los monarcas del Clausura 2026 y el Apertura 2025 respectivamente. Con un doblete de José Paradel y otro tanto más de Carlos Rodríguez, los cementeros se impusieron a los ‘diablos rojos’. Alexis Vega descontó por los mexiquenses, pero no fue suficiente para evitar la derrota.

Cruz Azul llegó a cuatro títulos de Campeón de Campeones y el pri-

mero desde la temporada 2020-2021. “Internamente veo un grupo muy trabajador, un grupo muy noble, veo grandes personas y grandes profesionales. Encuentro esa armonía y esa necesidad de dar mucho más de uno para que el equipo llegue donde tiene que llegar”, recalcó Huiqui, quien recibió la confianza de la directiva para encarar la liguilla del Clausura 2026 y lograr la victoria.

El director técnico mexicano tiene 11 partidos sin perder, con nueve triunfos y dos empates, 22 goles a favor y 11 en contra. Cruz Azul encarará el Apertura 2026, la Leagues Cup y la Copa Intercontinental este semestre.

“Nos quedan partidos importantes. Son tres competencias que significan mucho para nosotros y vamos a ir paso a paso”, recalcó Huiqui.



Foto: Tomada de Internet

Los cementeros tienen 11 partidos sin perder bajo la dirección técnica del mexicano.



Foto: Tomada de Internet

El piloto británico no ganaba una carrera desde noviembre del 2025.

McLaren y Norris rompen sequía de triunfos en Hungría

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- La escudería McLaren rompió la sequía de triunfos en la Fórmula 1, con el primer lugar en el podio de Lando Norris en el Gran Premio de Hungría. El británico ganó su primera carrera desde noviembre del año pasado y estuvo acompañado en el podio por Max Verstappen de Red Bull y Kimi Antonelli de Mercedes, en el segundo y tercer lugar respectivamente. Con este resultado, la escudería ‘color papaya’ acorta distancias con los líderes en el campeonato de Fórmula 1.

Norris comenzó desde la pole position y Charles Leclerc de Ferrari estaba en el segundo puesto, sin embargo, en la arrancada, Oscar Piastri de McLaren dejó atrás al monegasco para disputar con su compañero el liderato. Más atrás, George Russell de Mercedes sufría problemas mecánicos que lo relegaron hasta el sitio 18, pero se recuperó para alcanzar el séptimo sitio de la

clasificación al final.

En el circuito de Hungaroring hubo tres abandonos, la dupla de Cadillac formada por Valtteri Bottas y Sergio Pérez tuvo que retirar los autos de la pista debido al humo que salía del vehículo. En tanto que Piastri comenzó a tener dificultades y se quedó a la orilla del camino, justo cuando peleaba por llevarse los puntos.

En la delantera, Verstappen apretó el paso y pudo volver al podio, en tanto que Antonelli resistió las embestidas de Lewis Hamilton y Charles Leclerc de Ferrari, quienes se conformaron con el cuarto y quinto sitio respectivamente.

El resto del Top 10 lo completaron Isack Hadjar (Red Bull), Russell (Mercedes), Liam Lawson (Racing Bulls), Nico Hulkenberg (Audi) y Arvid Lindblad (Racing Bulls).

Tras el Gran Premio de Hungría, la Fórmula 1 entrará a su pausa de verano y volverá a la actividad hasta el próximo 23 de agosto, con el Gran Premio de los Países Bajos en el Circuito de Zandvoort.



Foto: Tomada de Internet

El canadiense Denis Shapovalov fue el ganador del torneo el año pasado, por lo que debe defender los puntos.

Defiende Shapovalov título en ATP 250 de Los Cabos

STAFF / LUCES DEL SIGLO

CANCÚN, Q. ROO.- Este lunes comienza el ATP 250 de Los Cabos, con el canadiense Denis Shapovalov como campeón defensor. El torneo también contará con tenistas experimentados como Cameron Norrie, Grigor Dimitrov, Kharen Kachanov, Francisco Cerúndolo y Jiri Lehecka, quienes comienzan su preparación en la gira nortea-

mericana de cancha dura. Shapovalov fue el ganador en 2025, cuando se impuso a Aleksandar Kovacevic en la Final y no perdió un set durante todo el torneo. El canadiense se encuentra en el número 67 del ranking y vuelve a la actividad luego de retirarse en la primera ronda de Wimbledon debido a una lesión.

“Junto con mi equipo hemos trabajado para llegar a tiempo

a Los Cabos. Estoy muy feliz de estar de vuelta en la cancha”, dijo el tenista, quien se enfrentará en la primera ronda al australiano Kinky Hajikata.

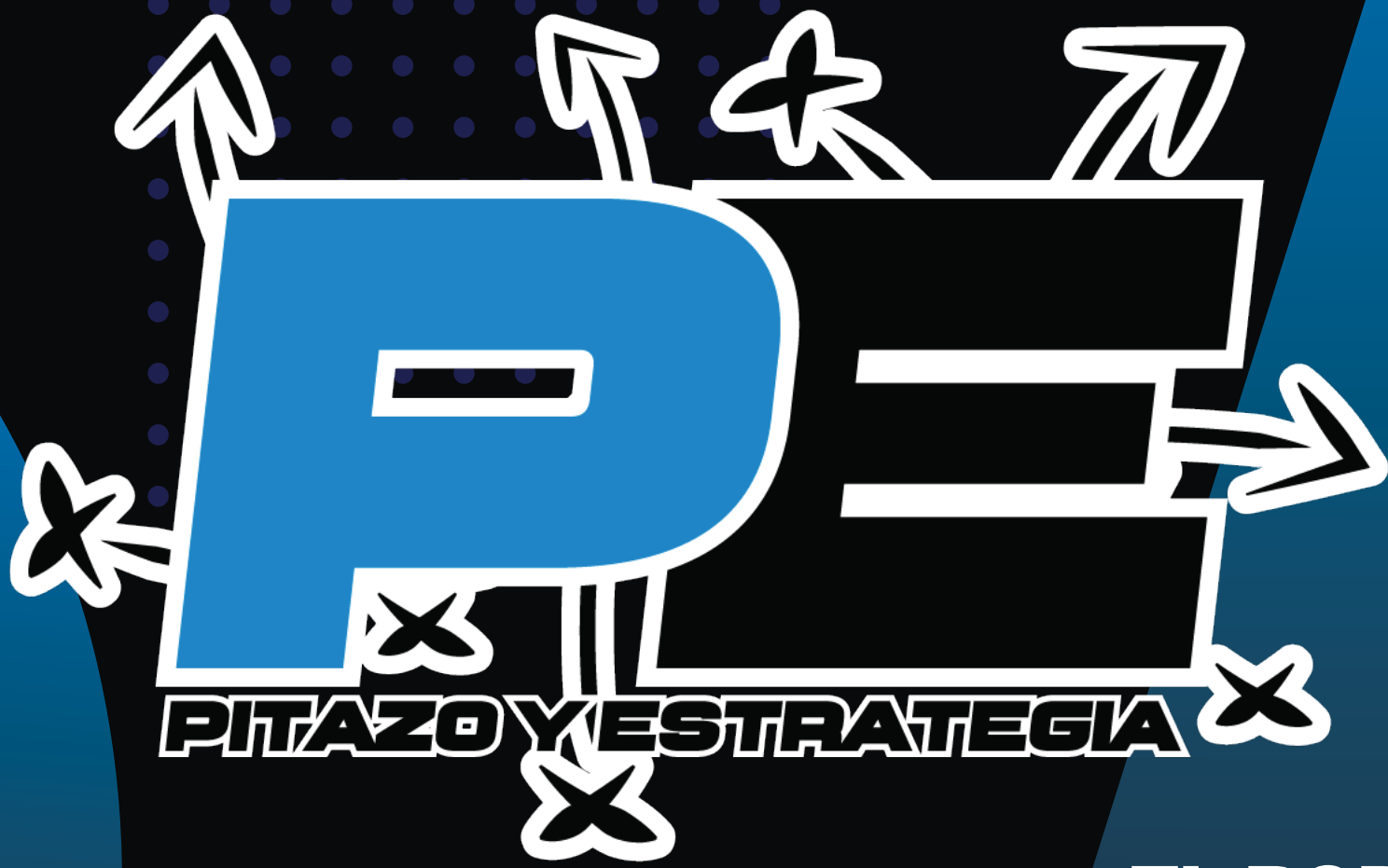
Cabe mencionar que en esta primera ronda estará el británico Cameron Norrie ante el subcampeón Kovacevic y el mexicano Rodrigo Pacheco frente a Shimabukuro Sho.

El ATP 250 de Los Cabos tam-

bién tendrá al checo Jiri Lehecka, como el posicionado del ranking en el torneo, el número 12 de la clasificación aparece sembrado en los Octavos de Final, a la espera de un rival que saldrá el lunes.

También instalados en la siguiente ronda están el italiano Luciano Dardieri, número 21 de la ATP y el argentino Francisco Cerúndolo (22).

PASIÓN, DEBATE E IRREVERENCIA



EL PODCAST
DE FUTBOL
CON MAYOR
LIBERTAD



SUSCRÍBETE AL CANAL DE
PITAZO Y ESTRATEGIA |  @PitazoyEstrategia



Agave, CORAZÓN DE MÉXICO

Hoy es Día Internacional del Tequila, bebida que lleva el nombre de México al mundo

MARICHUY GARDUÑO

Una de las bebidas más representativas de México es, sin duda, el tequila. Se trata de un destilado que se consume en todo el mundo. De acuerdo con el Consejo Regulador del Tequila (CRT), es-

ta fecha se eligió porque conmemora la declaratoria del Paisaje Agavero y las Antiguas Instalaciones Industriales de Tequila como Patrimonio Mundial. "Los primeros registros históricos que se tienen sobre la producción de una bebida similar en

Jalisco datan del siglo 16, en la colonización española en México. Los indígenas ya producían un trago fermentado, el 'pulque', pero fue con la introducción de la destilación que se comenzó a producir esta bebida derivada del agave, similar a lo que hoy

conocemos como tequila", destacan investigaciones del CRT. Se agrega en dichos registros que el tequila es una bebida alcohólica que se obtiene del Agave tequilana Weber azul, cultivo que se mantiene del agua de la lluvia y los rayos del sol.

INICIAN LAS VENDIMIAS

La cosecha de las uvas es sinónimo de nuevas creaciones y celebración. Las bodegas mexicanas ya comenzaron a hacer eventos para recibir a los amantes del vino. Descubre que habrá y haz tu ruta para probar y aprender.

buena mesa

LUNES 27 / JULIO / 2026



ADRIANA SILVESTRE

De la mitad de julio a septiembre, las mesas se visten de manteles largos para recibir a este platillo barroco que forma parte de las tradiciones y la identidad de nuestro País. Su historia ya rebasa los 200 años, de acuerdo con el historiador Edmundo Escamilla (QEPD) se elaboró por primera vez en 1821. "Agustín de Iturbide firma los tratados de Córdoba el 24 de agosto de 1821 y va a tener una jornada de varios días para llegar a Puebla. Llega el 28 de agosto, día de San Agustín, su santo. Con toda seguridad el ayuntamiento de la ciudad le había pedido postres a las monjas de Santa Clara, algún guiso a las monjas de Santa Rosa y a las monjas agustinas de Santa Mónica, esta última era la madre de San Agustín. "Estaban preparando un platillo muy especial para sus fiestas patro-

nales. Les llevaba meses idearlo y prepararlo, usaron las frutas de la temporada y le van a acomodar los colores de la bandera tri-garante que había surgido el 24 de febrero de ese mismo año. Pero no existe una receta original de las monjas", afirma. La cocinera tradicional Lour-des Bautista y la promotora cultural Hilda Cruz, en el libro "Chile en nogada: 200 años de leyenda", afirman que no hay una receta única porque se transmite en las familias de una generación a otra, pero que sí se está perdiendo la receta auténtica. "Por todos los sustitutos que ocupan para su elaboración con el fin de economizar, prepararlos fuera de temporada por tenerlos más al alcance y otras justificaciones que al final están reper-cutiendo en parte de nuestra histo-ria", explican.

GRANDEZA CULINARIA

MÁS DE 30 INGREDIENTES, AROMAS, TEXTURAS Y UNA MEZCLA DE SABORES DULCES Y SALADOS, EL CHILE EN NOGADA LO TIENE TODO Y YA COMENZÓ LA TEMPORADA

Como consumidor debes...

- Preguntar de dónde vienen los ingredientes de su elaboración
- Sensibilizarte sobre las complicadas labores del campo
- Consumir chiles en nogada solo en temporada

Fuente: Guardianes Calpan

DEL CAMPO A LA MESA

Para el chef Gerardo Quezadas es más que un plato típico, pues tiene características que lo hacen un elemento de culto. "Su controversial origen, que la mayoría de los ingredientes que lo conforman son de temporada; el chile criollo de Calpan, minuciosamente

escogido; un relleno similar al que encontramos en platos de la cocina oaxaqueña y veracruzana; no se trata de un simple "picadillo", es una compleja preparación de carne picada, un sofrito de jitomates rojos y frutos secos; especiado con clavo, canela, pimienta y hierbas de olor; además, frutas de la región (pera lechera, manzana pano-

chera y durazno criollo)", explica en el libro "Chile en nogada: 200 años de leyenda". La nogada puede ser de textura rústica o tan tersa como se desee, explica el cocinero. En Puebla se sirve en Tlaxi-lavera, se prepara en familia y se sirve a la hora de la comida comenzando con una enmo-lada agustina, se acompaña con pan de agua y, de postre,

un mollete, que es un pan dulce relleno de crema pastelera. En el tema de producción, aunque las primeras evidencias del chile poblano se encontraron en el Valle de Tehuacán, la mayoría de los ingredientes se encuentran en los diferentes municipios de Puebla, el principal es San Andrés Calpan y en la región conocida como Izta-Popo.



MISO

Alimento tradicional que forma parte de la dieta japonesa desde hace más de mil años. Se elabora con soya cocida al vapor, koji, sal y agua, ingredientes que se fermentan. Aporta proteínas, fibra dietética y bacterias lácticas. En Japón se sirve como sopa de miso.

BURI

También conocido como cola amarilla, cambia de nombre conforme va creciendo. En Japón, los peces que pasan por este proceso son de buen augurio, por lo que suelen estar presentes en platillos para celebrar nuevos comienzos. Pueden disfrutarse en sashimi y sushi.

HOTATE

Es callo de hacha, un producto de alta calidad. Destaca por su tamaño, por ser rico en proteínas y vitaminas; además de tener un bajo contenido de grasa. Puede consumirse crudo en sashimi o sushi, o incorporarse a distintas preparaciones gracias a su versatilidad.

WAGYU

Posee un sabor delicado, pero a la vez intenso. Una de sus principales características es que tiene una textura fina y marmoleada, donde la grasa se entrelazan formando una red irregular. Por ello, es apreciada no solo por su sabor, sino también porque se deshace en el paladar.



■ Shabu shabu de buri, plato emblemático de Japón.

EL MENÚ

Platillos elaborados por el chef Kengo Chino en la Residencia del Embajador de Japón en México.

- Bagna cauda de miso
- Shabu shabu de buri
- Costillas de cerdo marinadas en miso
- Crema de hotate
- Estofado de wagyu
- Pollo frito marinado con koji
- Ostiones fritos
- Sorbete de sake
- Churros de matcha



■ Sake, bebida tradicional



■ Pollo frito marinado con koji



■ Sushi de hotate



■ Costillas marinadas en miso

EL ÉXITO DEL PRODUCTO NIPÓN

SIN TÉCNICAS COMPLEJAS NI CONDIMENTOS INTENSOS, LA COCINA JAPONESA DESTACA POR EL SABOR DE SUS CARNES, PESCADOS Y VEGETALES

MARICHUY GARDUÑO

Cada platillo japonés ofrece una experiencia difícil de olvidar. La armonía de sus ingredientes, sus sabores bien definidos y el cuidado que hay detrás de cada preparación hacen que esta gastronomía conquiste el paladar desde el primer bocado. Miso, buri, hotate, wagyu, ostiones, arroz pulido, matcha e, incluso, sake son los productos que mejor representan la riqueza de la cocina japonesa. Ingredientes presentes en los platillos de un sorprendente menú degustación preparado por el chef Kengo Chino durante un evento realizado en la Residencia del Embajador de Japón en México.

Kozo Honsei, embajador de Japón en México, dijo que en el País existen más de 7 mil restaurantes japoneses, concentrados principalmente en la Ciudad de México. Esa presencia ha impulsado el consumo de productos agropecuarios y pesqueros provenientes de esta nación. Al mismo tiempo, consideró que sería un honor que estos ingredientes también formarían parte de otras propuestas culinarias, más allá de los sitios especializados en cocina japonesa. Para conocer más sobre estos productos y la importancia que tienen en la gastronomía japonesa, el chef Kengo comparte las características que distinguen a cada uno de ellos.

OSTIONES

Destaca por su carne gruesa y su sabor intenso. Son ricos en proteínas y minerales de alta calidad, por lo que se les conoce como la leche del mar. Generalmente se clasifican en dos tipos: los destinados a cocinar, ideales para guisos y frituras, y los que se consumen crudos.

ARROZ PULIDO

Las importaciones de arroz japonés a México están permitidas desde marzo de 2023. La mayor parte corresponde a la variedad japónica, de granos pequeños, cortos y redondos. Al cocinarse desarrolla una textura brillante y pegajosa, además de un sabor dulce y delicioso.

MATCHA

A diferencia de la mayoría de los téis japoneses, que conservan la forma de sus hojas, el matcha se procesa hasta obtener un polvo fino. Gracias a esta característica, además de prepararse como bebida, se utiliza como ingrediente en la cocina y en la elaboración de postres.

SAKE

Bebida alcohólica fermentada a base de arroz. Hay diversas marcas, cada una con una personalidad definida. Algunas destacan por su aroma suave; otras ofrecen sensaciones efervescentes, mientras que algunas más se distinguen por el umami que permanece en el paladar.

Rebanadas

CONY DELANTAL

conydlantal@reforma.com

UN GRILL DELEITABLE

No hay nada como despertar, disfrutar un buen café y admirar un manto de pinos envuelto en la neblina matutina. Con el propósito de contemplar una panorámica como esta, convencí a mi querido marido de escaparnos el pasado fin semana. Yo me encargué de rentar una encantadora cabaña y, por supuesto, de comprar algunos productos gourmet para disfrutar durante nuestra estancia. Para ello, acudí a la sucursal de Ingrediente ubicada al sur de la Ciudad de México, donde más tarde me alcanzó mi querido. En cuanto pagamos los insumos, decidimos comer en el restaurante que se encuentra al fondo de la tienda, llamado Local Flora y Fauna Grill (Boulevard de la Luz 777, Jardines del Pedregal), pues nuestro romántico destino nos quedaba a un par de horas de distancia. Tenía mucho tiempo que no visitábamos este es-

pacio gastronómico, donde los ingredientes de temporada y la sustentabilidad son los grandes protagonistas en cada plato. Desde el corazón del comedor, con vista hacia la cocina abierta, probamos primero los tacos de chorizo. Vienen en la orden dos piezas (uno verde y uno rojo), con nopales y cebolla encurtida. Les añadimos un toque de salsa que, aunque estaba rica, no picaba nada. Como el clima lo ameritaba, sucumbimos ante el antojo de la clam chowder, que pedimos nos dividieran en dos. Muy reconfortante nos pareció esta sopa cálida que nos conquistó con un equilibrio entre el dulzor de las almejas, la untuosidad de la crema y el umami del mar. Para acompañar los platos principales, mi marido ordenó una cerveza artesanal, mientras que yo elegí una copa de vino. Cuando le platcaba a mi querido que la cabaña tiene una ubicación inmejorable, llegaron a la mesa los platos fuer-

tes. Él no pudo resistirse a uno de sus favoritos, me refiero al fish and chips. Este clásico del Reino Unido se prepara aquí con lubina, que seduce con un rebozado crujiente, y se sirve con salsa tártara y papas fritas. Estaba, según dijo, más que cumplidor. Igual de satisfecha quedé yo con las albóndigas de res a la leña, acompañadas con salsa de jitomate, queso ricotta, parmesano y albahaca. Fue un platillo sencillo y exquisito. Y como teníamos antojo de algo ligeramente dulce, nos consentimos con el pastel de tres leches, que nos dio el cierre ideal. Fue buena idea comer en este acogedor restaurante antes de nuestro pequeño viaje, pues la cocina y el ambiente son casuales e invitan a volver. Además, los meseros están muy al pendiente de los comensales. En esta visita, con los tacos de chorizo (\$195), la clam chowder (\$250), el fish and chips (\$450), las albóndigas (\$380), el pastel de tres leches (\$250), una cerveza (\$170) y una copa de vino (\$210), gastamos \$960 por persona. ESTIATORIO NOSTOS En estos días invité a comer a una muy querida amiga que tenía un par de meses sin ver. Como quedaba cerca de su casa, le sugerí vernos en el restau-

rante Estiatorio Nostos de Artz Pedregal (Periférico Sur 3720, San Jerónimo Lídice). Muy puntuales llegamos las dos para disfrutar un buen martini y ponernos al día. Ya con bebida en mano, en ese comedor que evoca la sofisticación de la Riviera griega, abrimos boca con una de las entradas típicas del lugar: los pétalos Nostos, que son hojuelas de berenjena y zucchini presentadas con tzatziki. Como casi siempre, estaban a pedir de boca. Al centro ordenamos también la pesca del día a las brasas. De aproximadamente 600 gramos, el robalo se deshuesa después de la cocción, tal como en las islas helenas, y aterriza en la mesa con un toque de aceite de oliva y alcaparras. Es un plato ligero y lleno de sabor que a ambas nos dibujó una sonrisa. Lo disfrutamos con unos espárragos a las brasas, que redondearon muy bien. Como epílogo, elegimos la tradicional baklava, que nos conquistó con una textura irresistible. Como siempre, Nostos fue un buen refugio para comer delicioso en un ambiente exquisito. En esta ocasión, el costo promedio por persona fue de \$1,400.

COCTEL DE LA SEMANA

No hay nada mejor que disfrutar el fin de semana de un buen trago, como un Gin Tonic. “La recomendación es no mezclarlo con jugo de limón, pues el ácido cítrico de éste reacciona con el anhídrido carbónico de la tónica dejando a esta sin burbujas”, destaca José Juan Hernández García, en su libro “Coteles para Todos”.



GIN TONIC

PARA 1 PORCIÓN
DIFICULTAD: FÁCIL
TIEMPO: 5 MINUTOS
INGREDIENTES:
1/5 de ginebra seca
+4/5 de agua tónica
+3 láminas finas de limón verde o lima. + Hielo, al gusto
PREPARACIÓN:
Echar la ginebra y la tónica en un vaso alto con hielo. Decorar con limón verde o lima y listo.