



Año 11 / Abril 2019 / Núm 100

RURAL

MX

UN CAMPO PARA INVERTIR

Dir. José Luis Preciado / www.ruraltv.com.mx



Niños del campo

Con creatividad rompen paradigmas

Producción totalmente natural



Día a día trabajando por nuestra seguridad

El equipo de guardaparques se mantiene diariamente activo respondiendo a todas las necesidades que se presentan en nuestros espacios públicos, ayudándonos a mantener la armonía y la seguridad de los mismos.

Desde que dio inicio el programa se ha destacado diversas labores desde el auxilio y atención de accidentes menores, como la conservación de la fauna con el rescate de una lechuza de campanario y el cuidado de actividad canina que se presenta en los diferentes parques.

También se han realizado reportes de luminarias apagadas, recolección de basura, canalizar peticiones de usuarios, mejora de áreas verdes entre otras solicitudes hechas por la comunidad.

Este servicio está a disposición de la ciudadanía para mantener la paz y tranquilidad de nuestros espacios de convivencia.





**Calidad incomparable
al momento de sembrar**



Mombaca, Tanzania, MG-5, Brizantha Marandu, Convert 330



- *Produce mayor cantidad de forraje por hectárea con suprema calidad nutricional
- *Mayor disposición de alimento en épocas críticas
- *Adaptación al clima, suelos pobres y ácidos
- *Variedades de pasto:

Brizantha Tanzania Mombasa MG5



Tels: (999) 953 5003 / (999) 252 0279

Email: lchan@dapsagro.com.mx /
cchi@dapsagro.com.mx

C/1 No. 274 x Anillo Periférico Col. Chuburná de Hidalgo, Mérida, Yucatán

► Carta Editorial

Directorio

Director General

José Luis Preciado Barreto

Arte y Diseño Editorial

Carlos M. del Castillo Tello

Relaciones Públicas

Cristian Manzanero Sarabia

Finanzas

Silvia Zavala Arce

Gerente Comercial

Jorge Alanis Zamorano

Subgerente Comercial

Isabel Juárez Torres

Editora

Gabriela Pérez Tut

Redes Sociales

Julio Leal Ortiz

Reportero Gráfico

Benjamín Ruíz Ávila

Asesor Legal

Aldrin Martín Briceño

Oficinas: (999) 924-74-04
C-50 Núm. 424-A entre 43 y 45
Estación Central, C.P. 97000 Mérida, Yucatán

Contacto/Redes Sociales
Facebook: Rural_MX
Twitter: @Rural_MX
Instagram: @rural_mx
Web: www.ruraltv.com.mx
Editorial: revistaruralmx@gmail.com
Ventas: alanisyucatan_rural@hotmail.com

Los niños del campo

Niños que laboran en el campo sin dejar de estudiar y jugar

Una muy linda y alentadora portada disfrutamos en esta edición, allí está un menor de edad orgulloso de contribuir con sus padres y familia, el placer de aprender a cultivar los alimentos que todos nosotros nos comemos; no se trata de explotación infantil, ni de abusar de la edad, en lugar de estar pegados a la pantalla, aprenden a sembrar la tierra. El oficio del campo es la enseñanza de la vida misma, quien nació en él o lo ama sabe muy bien lo que digo, no existe otro trabajo o profesión en todo el mundo que produzca mayor placer que sembrar, regar y cultivar la tierra. Allí en medio de esta aparente soledad, uno aprende a tener paciencia, una semilla no da frutos al momento de sembrarla, ver parir una vaca, luego amamantar a la cría, mirar crecer y verlo convertido en todo un animal, es de esos momentos que sólo disfruta aquel que cultiva el arte de saber esperar. Esas herramientas son útiles para gestionar la vida misma. Estos niños del campo, que por cierto también deben ir y van a la escuela, serán mujeres y hombres de bien.



Pedro Isabeles nos muestra el camino

Es un consultor internacional de agricultura orgánica de última generación. Aparece hace casi un año en un proyecto llamado “Mestiza de Indias” para la producción orgánica de hortalizas con el fin de comercializar en la Riviera Maya. Menciona que como a todos los productores, en invierno les va muy bien, pero en verano todo se viene abajo debido a las altas temperaturas. Recuerda que cuando llegó todo estaba muriendo. Agrega que el dueño era asesorado con técnicas que ya pasaron y poco efectivas en las condiciones de la Península. Pedro, cuando se hace cargo del proyecto, sintió un gusto especial al cumplir como empresa exitosa con responsabilidad social y ecológica.

José Luis Preciado B.
joseluispreciadob@yahoo.com.mx

Fotografía de portada:
“En los niños nuestro futuro”
Jorge Alanis Zamorano

6



10



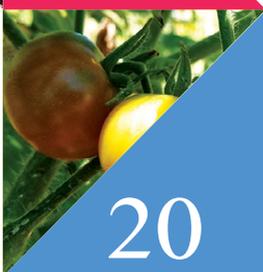
12



16



18



20



25

► Contenido

- 6.- Niños del campo
- 10.- Salsa con la receta de la abuela
- 12.- Sabia virtud del tiempo
- 14.- Cenote Dzonotoch
- 16.- Vainilla mexicana
- 18.- Con creatividad rompen paradigmas
- 20.- Producción totalmente natural
- 25.- Haciendo surco de posibilidades
- 26.- Un campo más saludable y productivo

Encuétranos en:

- Campeche
- Quintana Roo
- Yucatán




RURAL **MX**
UN CAMPO PARA INVERTIR





Por Jorge Alanís Zamorano

En sus manos estamos

El crecimiento de la población humana es un desafío para la producción de alimentos. En paralelo, los niños jornaleros atraviesan un grave problema pues la inserción en el trabajo del campo en México los convierte en trabajadores temporales quienes se encargan de sembrar, cosechar, recolectar y preparar los productos. La desigualdad existente en nuestro país hace que los campesinos, es decir, sus padres, emigren de su zona donde no encuentran trabajo o los medios para desarrollarlo, a otros espacios llevándose a sus familias enteras.

Sin embargo, a diferencia de esta grave situación, existen niños que aportan su esfuerzo junto con la familia sin ser explotados, esto es como aprendizaje normal en su ámbito de vida, en su cotidianidad. Estos niños entienden su forma y manera de ser, lo asumen y con ganas interactúan con las labores de casa sumado al trabajo del campo desarrollado por sus padres y madres, construyéndose como personajes claves para nuestro futuro.

¿De quién dependerá la producción de alimentos?

Independientemente de la mecanización, incluso la automatización de hectáreas enteras, se requiere finalmente la mano directa del hombre en el sector agropecuario y por supuesto, de su transformación. Me di a la tarea de encontrar



trar niños que participan sin problemas, sin prejuicios, otorgándome, gracias a la plena autorización de sus padres, la posibilidad de poder registrar el entorno donde se encuentran. Es en los niños donde debemos asegurar ese anclaje en sus vidas ya que muchos otros jóvenes en pubertad ya no quieren estar en las zonas agrícolas, el campo se hace viejo y nuestros jóvenes –no todos- están en “otro canal”.

Dejo entonces este mensaje a los padres y hermanos, a los niños en su mes de abril donde a mi manera les otorgo el reconocimiento y festejo con ellos el orgullo de lo que son. En plena primavera festejemos nuestro futuro, festejemos a nuestros niños y enseñemos el amor al campo, a la actividad con la frente en alto y con ¡mucho pero, mucha pasión!



Gallinas de libre pastoreo y sus huevos de oro

Allá en Komchén, municipio de Mérida, los hermanos Freyman Angulo se encargan junto con sus padres a la venta de huevo de granja, de gallinas en libre pastoreo. Jerónimo y León se ocupan de limpiar, alimentar, rellenar los nidales, poner agua, apoyan para la recepción de nuevas gallinas y recolectar huevo que sus padres venderán a sus clientes. Me di cuenta de que les tienen mucho cariño a sus animales, un enorme respeto por que tienen muy claro: de ellas depende el sostén de su hogar.

Me dieron un recorrido y emocionados mostraban cómo ejecutaban sus labores. Con mucho cuidado pasan entre ellas y aunque les pican sus pies y piernas, saben que no son malas; me cuentan que las gallinas viejas las tienen separadas y no obstante que producen poco, no les gusta



sacrificarlas pues les da tristeza. “Esta es una granja familiar” con orgullo menciona Jerónimo. El ejemplo claro –me dijo– de sus labores es asegurar que las gallinas están libres, que coman pasto, bichos, gusanos, sin olvidar su alimentación natural. Sus amigos les dicen que “está padre lo que hacen”, que quieren visitar su granja, incluso si les pueden vender gallinas o qué pueden hacer porque el gallo de su abuela está enfermo. Comentan los entrevistados:

Creo que los niños deben aprender estas actividades porque si un día no tienen que comer, pueden comer una gallina o el huevo. Nuestros papás nos enseñaron porque necesitaban ayuda –recalcan– pero sin obligarnos y al final nos gusta mucho lo que hacemos.

Nos enseñan a sembrar para después comer “El futuro está en nosotros los jóvenes”

Fui a Oxcum, municipio de Umán donde en un comedor comunitario los niños del lugar cuando salen de la escuela van para estar mientras sus padres trabajan ya sea en Mérida o directamente en el campo. Aquí les enseñan la siembra, cuidado y cosecha de hortalizas que serán utilizadas en la comida que le es preparada, son casi treinta niños.

Conocí a Josué Neftalí Osorio Cigarroa quien me dio un recorrido por el terreno destinado para ser una pequeña huerta.

Ahí hay pequeños desde 2 hasta 14 años y en sus posibilidades apoyan sin dejar de aprender haciendo una rutina muy interesante pues resulta que algunos niños cuando están con los tomates cherry ¡se los comen directamente de la mata! Pregunté si nos les hacía daño, y orgulloso y tranquilo Josué me indicó que no, pues no utilizan ningún químico por lo que tierra puede que tenga el tomate, pero más allá de eso no hay más que pudiera perjudicar la salud de los niños.

Josué Noel de 9 y Ariadne Aguayo 6 años también me mostraron su intervención en este huerto. Les pareció extraño en un principio mi presencia, sin embargo, con naturalidad manifestaron sus conocimientos; uno sembrando semilla de cilantro y después ambos cosechando rábanos. Aunque Ariadne parece nunca sonreír, si ponemos atención sí que lo hace. Tranquilos y pacientes se mostraron ante la cámara y mis preguntas y sin recelo y contentos enseñaron sus pequeños logros.

Por su parte, el mayor de todos –su tocayo– Josué Neftalí, piensa que los niños deben aprender a trabajar la tierra, es muy importante para la vida cotidiana. “Estoy aprendiendo a sembrar, me gusta venir para ayudar, así como con confianza”. Dice que a sus amigos les gusta más el baile y jugar fútbol, él prefiere ir al huerto. Josué ya sabe





trasplantar y también tiene su mata de tomates cherry en casa. “Chavos de mi edad y hasta más grandes que yo, deben aprender a sembrar porque a la larga les puede beneficiar, les recomiendo que conozcan un poco más del campo. Nuestro futuro es cultivar más, que cada uno coseche sus alimentos. El porvenir está en nosotros los jóvenes, los adultos ya hicieron lo que tuvieron que hacer, nosotros enseñaremos a nuestros hijos lo que aprendimos paso a paso. Me gusta esta actividad, ayudo a mis papás cosechando lo que siembro, sólo salgo al patio y lo comemos. La gente de la ciudad pocas veces valora este trabajo, sólo les importa el dinero y todo lo quieren comprar; acá nosotros hacemos un esfuerzo duro para conseguir lo que comemos”.

Es muy arduo y mal pagado el esfuerzo de la gente del campo para que algo tan sagrado como son los alimentos, lleguen a nuestra mesa, acuérdate de esto cada vez que te entren ganas de regatear. 🌱

Fotografías: Jorge Alanis Zamorano



Valora el trabajo del campo



Por Jorge Alanis Zamorano

Vanya tiene 11 años y trabaja con su familia. La empresa está conformada por su mamá, hermano y ella. Me cuenta que cada uno tiene su rol bien establecido. A ella le toca hacer una exquisita salsa con la receta de su abuelita. Bajo la supervisión de su mamá es que realiza, con los insumos del campo, su salsa de chipotle dulce. Dice que todo lo que ocupa es enteramente natural: ajo, cebolla, zanahoria, piloncillo, chile chipotle.



Asegura algo muy importante: “Es bueno que la gente del campo haga bien su trabajo porque así puedo entregar un producto de buena calidad. Yo trabajo en DI-VA Salsas y lo que hago es muy importante como lo que hace mi hermano y mi mamá”.



Su mamá hace la salsa macha y su hermano la de rajas con piña y entre los dos hermanos hacen la de chimichurri. “Todas nuestras salsas se elaboran con la producción del campo”. A ella le gusta mucho su trabajo y eso no quiere decir que dejó la escuela. Se dio cuenta de la preocupación de su mamá, pero antes le hice la pregunta sobre si era obligada o algo parecido diciéndome que no, que colabora para el sostén de su familia. Me contó que el proyecto nace a partir de que su mamá estaba “al borde de la desesperación” ya que el día que ella falte deben estar preparados para salir adelante y por lo que veo el entrenamiento para la vida está de lujo.



El mensaje que Vanya nos regala es: “Yo intento motivar a los de mi edad a que no todo es teléfono celular, tableta, computadora, se pueden hacer otras cosas como cocinar, ayudar a los papás en los quehaceres, las compras. En resumen, si aprendes a hacer más cosas además de estar en el teléfono o la computadora, puedes evolucionar”.

A los chavos del campo les envía otro mensaje: “Péguense más a sus papás para que les enseñen a cultivar estas deliciosas zanahorias. Yo valoro mucho el trabajo que hacen porque sin ustedes (la gente que cultiva) no tendría estos deliciosos productos que transformo en salsas y no sería feliz como ahora” 🌱

Vanya Regina Zavala Gallegos junto a su hermano Diego forman parte de DI-VA Salsas

Facebook: Salsas Di-Va

Calle 16-A x 15 #70 Col. Chichén Itza
Mérida, Yucatán, México



Tel. 01 (999) 982 27 67
Email: talleralmalosa@hotmail.com



TALLERES ALMALOSA
TORNERÍA | HOJALATERÍA | MECÁNICA | SOLDADURA



Somos **FABRICANTES** de Equipos Apícolas de Acero Inoxidable

FABRICAMOS Y VENDEMOS:

- Extractores de Acero Inox.
- Tanques para envasado
- Bancos desoperculadores
- Mesas de trabajo de Acero Inox.
- Tinajas de Acero Inox.
- Cubetas para envasar
- Maquila y venta de cera estampada
- Charolas Salvamiel
- Cuchillos para cortar cera
- Ahumador de Acero Inox. y galvanizados
- Embudos Coladores



También contamos con mantenimiento, reparación y/o fabricación de grajas avícolas y porcícolas. Refacciones en cuanto se refiere a herrería industrial, sistemas de comederos, tolvas y silos.



Síguenos en: Talleres Almalosa

"INVIERTE EN EQUIPOS PARA USO RUDO EN EL TRABAJO DEL DÍA A DÍA EN EL CAMPO"

"Empresa 100% Yucateca, con más de 30 años en la industria metálica. Compromiso, honestidad, garantía y calidad han sido parte de los valores que nos respaldan"



Creamos proyectos de primer nivel para el campo

Tenemos lo necesario para satisfacer las necesidades de cualquier tipo de proyecto de riego

EQUIPOS DE BOMBEO, RIEGO Y ELECTRIFICACIÓN

Teléfonos: 946-4517
946-4497 / 946-4648

Correo electrónico:
agroline@prodigy.net.mx

Calle 32, Num. 542, entre 63 y 65
Col. El Roble. CP. 97255 Mérida, Yucatán

Sabia virtud del tiempo



Por Jorge Alanis Zamorano

Cada año en el rancho San Pedro celebran que las cosas buenas llegaron en tiempo y en forma. En agosto del 2016 los visitamos y bajo la sombra de un árbol nos compartieron sus intensas ganas de lograr sus proyectos “Cuando sientes que se te reventó el barzón...” titulamos aquella visita. Ahora nos invitaron el 16 de marzo para compartirnos sus avances, y más que eso, la celebración misma que los ha llevado a situarse cada día al lugar donde quieren estar: en familia, en su rancho.

Don Cándido Tamayo y su sobrino César Aké Tamayo dieron rienda suelta a sus ganas de trabajar y conjugaron sus deseos de éxito. Ellos, se han dejado guiar por el MVZ Alfredo Álvarez con quien platicué largo rato. Me cuenta que César y don Cándido atienden sus indicaciones por lo que los índices de logros con su ganado son del 80%, ¡muy alto! me confirma y, es que no muchos llegan a este porcentaje pues ignoran las indicaciones, se quedan con viejas prácticas o al parecer no quieren avanzar. El asunto está en el repoblamiento, quedarse con hembras y seguir las instrucciones para que se logren los becerros.

Cuando llegamos a la celebración inmediatamente nos llevaron al fondo del rancho mostrándonos orgullosos las crías que han llegado poco a poco así como la siembra de elotes, pasto para su ganado y otros proyectos en marcha. César nos invitó unos “pimes” que hacían unas señoras ¡muy sabrosos!

No dejamos atrás el recibimiento del resto de la familia

Cándido Tamayo, Jorge Alanis y César Aké durante la celebración que cada año realizan al patrono de su rancho: San Pedro





quienes cordialmente nos atendieron ¡Muchísima comida! Y por supuesto la misa a San Pedro, Patrono del rancho. Orgullosos de lo que son, se muestran y trabajan, esa insistencia que tienen por mantenerse fieles a sus sueños.

Muchas gracias don Cándido, César y familia, un verdadero gusto poder estar con ustedes en la mesa celebrando sus logros y sí, aunque no me crean, me fui cantando aquella de Pedro Infante: *Con el tiempo y un ganchito...* 🌟



elicamp

Semilla de Soya

Certificada Variedad Huasteca

Huasteca 200

- Ciclo: 122 días
- Florece: 53 días
- Altura: 84 cm
- Rendimiento: 2,900 kg/ha

Huasteca 300

- Ciclo: 116 días
- Florece: 41 días
- Altura: 78 cm
- Rendimiento: 3,700 kg/ha

Huasteca 400

- Ciclo: 111 días
- Florece: 46 días
- Altura: 80 cm
- Rendimiento: 3,300 kg/ha

Huasteca 500 (Tamesí)

- Ciclo: 117 días
- Florece: 43 días
- Altura: 66 cm
- Rendimiento: 2,602 kg/ha



Fondos de Aseguramiento / Seguros Agrícolas / Servicio de Asesoría Técnica



C-50 #67 x 29 y 33 Fracc. Francisco de Montejó Mérida, Yuc.
Tel. (999) 195 1116 / Email: ventas@elicamp.com.mx

Más de
16,000 Has.
cosechadas en
la Península
nos respaldan

Cenote Dzonotoch



¿Tienes calor? Un chapuzón la solución

En estos tiempos donde el calor se torna como castigo divino, existen en Yucatán lugares de esparcimiento que ayudan a refrescarnos.

Allá en el KM 129 en el entronque a San Francisco antes de llegar a Sucilá, viniendo de Bucutz; o bien, a 14 KM de la gasolinera de Sucilá, nos encontraremos con un maravilloso lugar donde lo único que le hace falta es que lo disfrutes.

Su nombre es “Cenote Dzonotoch” (cenote del zorro). La familia Loría Arceo compró hace tiempo unas tierras para trabajar, pero resulta que en el pozo artesanal con el que contaban era en realidad un cenote por lo que se dieron a la tarea de explorar; después adaptaron escalinatas



de madera para poder disfrutarlo. Cuenta con palapas para pernoctar sin problemas. Siguen en exploración del terreno, sin embargo, mejor dejamos que avancen y después te contaremos cómo está quedando el lugar. En este momento ya tienes la oportunidad de darte ¡un buen chapuzón! Sin duda, este es un espacio ¡altamente recomendable! Ahí puedes también realizar: Eventos sociales, campamentos, paseos a caballo y actividades a campo abierto. Checa el video en Facebook de Rural MX con el mismo nombre. 🦋

¡Contamos con área de hamacas!
Cenote Dzonotoch

Reserva tu espacio

Contactos:
985 115 1381
985 111 5234



Comederos - Tinacos - Ventiladores
Malla Pajarera - Cajas y tarimas de Plástico
Cortinas - Huacales - Lámparas - Bebederos

Tel (999) 919-11-12 al 14

Facebook: **Distribuciones Avicer**
avicer@prodigy.net.mx

Calle 19 No. 370 Amp. Cd. Industrial Km. 8
Carr. Mérida-Umán, Umán, Yucatán.

¿Quieres anunciarte con nosotros?



Tu anuncio no sólo queda en la revista... ¡Llámanos!

✉ alanisyucatan_rural@hotmail.com

☎ 9992 314824 / (999) 924 7404



Revista mensual



Radio en vivo

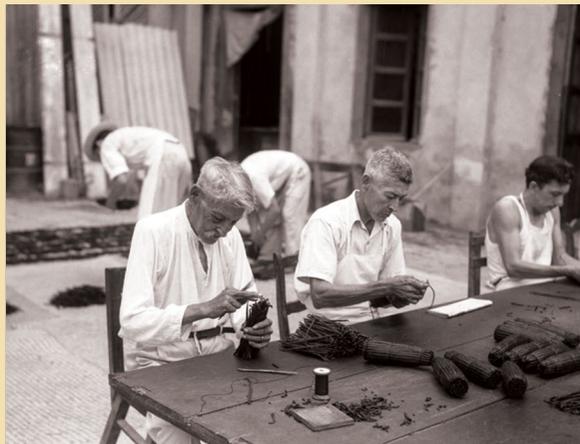
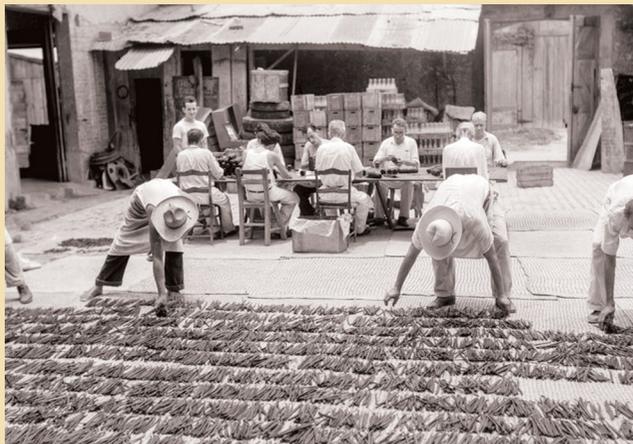


Página web



Redes sociales

Un toque de esencia trágica



Tendido y empaquetado de vainilla. 1930 / SINAFO

Por Carlos del Castillo Tello

Hace unos días, tuve la oportunidad de escuchar una historia interesante y a la vez funesta. Soy sincero estimado lector y mencionaré que el relato no iba dirigido hacia mi persona, sino que llegó a mis oídos, en pocas palabras –escuché una conversación ajena-. Les cuento: me encontraba viajando a la ciudad de Mérida en una combi y en la parte de frente se sentó un señor y a su lado una mujer vestida de rebozo. Para mi infortuna o fortuna, dependiendo de cómo lo vean, ese día no llevé mis audífonos, –tendré que chutarme por 45 minutos música que no es de mi agrado, pensé- a los 15 minutos de camino comencé a escuchar... “la vainilla es una orquídea que se encuentra en peligro en nuestro país” dichas palabras provenían del hombre sentado en la parte del copiloto y llamó mi atención.

El señor, al parecer veracruzano, le contaba a la mujer la leyenda de una princesa Totonaca, de esas historias trágicas de amor y de cómo la joven terminó convirtiéndose en una flor, una orquídea para ser exactos, la de la vainilla. Si les interesa pueden buscarla en Google como Princesa Xanath –yo lo hice-.

Comenzó a hablar sobre la vainilla, su uso para el ser humano fue descubierto por los mismos totonacas, en Papantla, digamos que, de Veracruz para el mundo. En la época Mesoamericana, era de los tributos que más solicitaban

los aztecas ya que le daba mayor sabor a una de sus bebidas, exacto: el chocolate. La forma en que ellos obtenían la vainilla no ha cambiado, su producción sigue siendo muy laboriosa, tiene que dejarse secar bajo los rayos del sol, separar los frutos/vainas y extraerla, todo un proceso artesanal. Durante la Conquista, los españoles valoraban mucho la vainilla y comenzaron a darles diversos usos, como hasta hoy lo conocemos, se crearon varias plantaciones de vainilla y los totonacas las cosechaban y se mandaban a Europa. Los franceses eran los principales consumidores, durante esa época la Nueva España (México) fue el único productor de vainilla en todo el mundo.



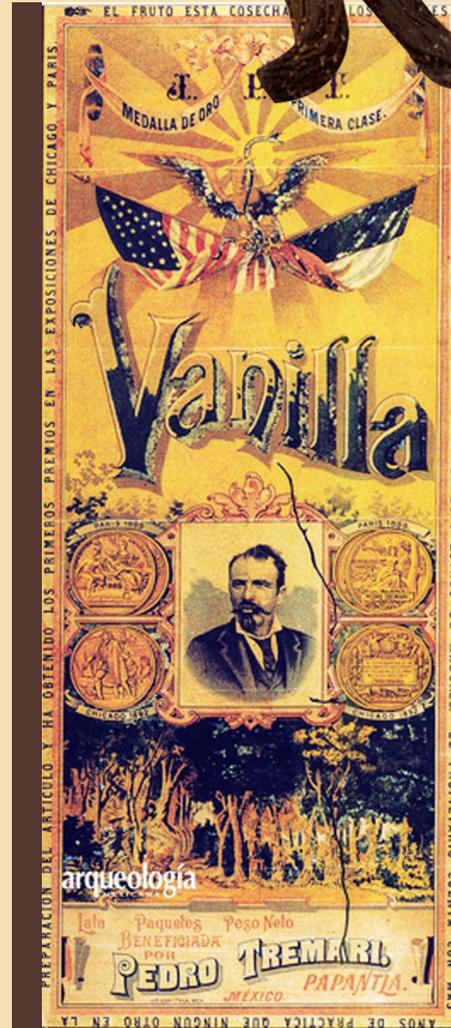
La ciudad del Tajín, fue la capital del Imperio Totonaca

Apreciable lector, no tenía idea que la vainilla era una orquídea y mucho menos que es mexicana, ¡tiene denominación de origen! Para no hacerles el cuento largo, los europeos buscaron la forma de producir la orquídea fuera de México, la respuesta: la polinización manual, otros países comenzaron a producirla y la producción nacional cayó. Años después la industria trajo la vainilla sintética, la de color negro, la que la mayoría consumimos, mucha más barata y “fácil” de producir.

Hoy en día, México ocupa uno de los últimos lugares en producción de vainilla, y es ahí cuando creo que el “veracruzano”, así lo llamaré, ya que nunca supe su nombre, mencionó -estaba en peligro la vainilla-. No me quedé con la duda, y traté de buscarlo en la web, resulta que también el crimen organizado le ha pegado mucho a los productores mexicanos, recordemos que junto al azafrán son uno de los productos culinarios más caros.

Esta historia me dejó pensando en cómo un producto tan valioso para el mundo deja de ser producido por problemas ajenos a los propios productores. No se podría buscar la forma, (mayor seguridad, contratos en el extranjero) para que México vuelva a ser potencia mundial como productor de vainilla, dirigido al mercado de la alta cocina, que está dispuesto a pagar el valor de la Vanilla planifolia.

Estaba con toda la intención de que, al llegar a nuestro destino, me acercaría al señor y le preguntaría su nombre, el “veracruzano” decidió bajarse antes, razón por la cual no pude saber más de él. Espero algún día encontrarlo en otro de mis viajes a la Ciudad Blanca, de eso no estoy seguro, pero si algo puedo afirmar es que ese hombre con destino a Mérida es un gran admirador de nuestras raíces mexicanas, pero, sobre todo, de la vainilla. 🌸



Etiqueta conmemorativa de un exportador, la calidad de la vainilla reconocida mundialmente Archivo General del Edo. de Veracruz



A lomo de agricultura y ganadería



Por Jorge Alanis Zamorano

El efecto paradigma resulta de pensamientos como: “Llevamos generaciones haciéndolo de esta manera, lo que sugieres no resultará” “¡Es absurdo! Va en contra de lo que solemos hacer”. O bien puede que respondan así: “Ya lo intentamos y no resultó...”.

¿Te suenan estos argumentos? Como estos ejemplos encontrarás miles allá donde las cosas continúan y no avanzan. Es un problema y una lástima ya que muchos proyectos podrían crecer tal y como lo hacen dos personajes que además de ser padre e hijo (Dr. Luis Alfonso Rodríguez Gil y M.C. Yígal Rodríguez Romero) unen sus esfuerzos y garantías de conocimiento con un solo objetivo: lograr las metas propuestas. Son ganaderos en la zona de Tekax, Yucatán, cinco generaciones y se dieron cuenta que la ganadería y la agricultura van de la mano. A Yígal le preguntamos:

¿Qué los llevó a tomar esa decisión?

La ganadería es muy buena, pero los ciclos son muy largos. Decidimos ingresar a la agricultura, los ciclos son

más cortos y puedes defenderte un poco. En el 2009 que ingresamos a la agricultura cambiamos los paradigmas.

¿El cambio es difícil?

Sí lo es. Uno como ganadero piensa: *¿Para qué necesito tractor o sembrar maíz? ¿Para qué más gasto? No quiero dolores de cabeza.* Pero descubrimos que a través de la agricultura se redujeron costos del ganado, hay otros ingresos que ayudan a pagar los gastos corrientes del rancho.

¿Con qué iniciaron?

Con la horticultura; preguntamos e hicimos estudio de mercado y decidimos por la papaya con una hectárea pi-



Dr. Luis Alfonso y el Maestro Yígal Rodríguez, en entrevista con Jorge Alanis en Rural MX Radio



rexcaribe@yahoo.com.mx

Rex Irrigación del Caribe, S.A. de C.V.

Comercialización y construcción de obras hidráulicas:

•EQUIPOS DE BOMBEO •EQUIPOS DE RIEGO •SISTEMAS DE RIEGO

Tecnología del mañana para las necesidades de hoy

Teléfonos:

01-981-815-71-05

01-981-128-11-70

Av. Gobernadores No. 146C entre 114 y 114A, Santa Lucía, San Francisco de Campeche, Campeche.



loto donde aprendimos, lo hemos logrado a tal punto que ahora tenemos una empacadora ya certificada y vamos a iniciar la exportación hacia Canadá.

Por su parte, el Dr. Luis Alfonso Rodríguez comentó:

¿Cómo avanzar y lograr los objetivos?

Tener muy claro el concepto de trabajar el campo. Existen varios eslabones que se llama cadena agroalimentaria.

1) Analizar con lo que uno cuenta: equipo, maquinaria, terreno, capital humano, entre otros insumos. Luego es ¿Qué requiero para mejorarlo? Cuando consolidas bien este eslabón, pasas al otro.

2) Puede ser cultivo o cosecha con técnicas y prácticas correctas de manejo en el campo. Aquí es vital la capacitación del personal; es reforzar las técnicas y probarlas en sus respuestas tales como control de plagas, correcta

nutrición y buena nivelación del terreno.

3) La transformación, que es el proceso de empaque para irse al extranjero, aquí también son muy importantes las buenas prácticas. Nuestra misión es producir productos inocuos beneficiando a todas las cadenas.

Yigal Rodríguez Romero subraya que seguir estos caminos permiten dar el brinco de pequeño productor a otro nivel, hacia mercados mejor pagados.

El Dr. Luis Alfonso Rodríguez complementa que nunca se debe perder de vista lo siguiente: investigación, tecnología, gestión, vinculación y capacitación.

Te recomendamos visitar nuestro Facebook y canal de Youtube, ponemos a tu disposición la entrevista completa con el mismo título. 🦋

FOGGYSA

Líder en *nutrición* y *salud* animal

Sucursales:

* Kanasín Tel. 01 (999) 988 0566

* Carretera Mérida-Umán (Matriz) Tel: 01 (999) 9190022

* Sucilá, Yucatán

* Candelaria, Campeche

AR ALIMENTO DE ALTO RENDIMIENTO **Equino Gold**





Pedro Isabeles lo demuestra

Especial Rural MX

Mucho se dice sobre la gran dificultad de la producción orgánica, dicho así por sembrar y cosechar en amplias extensiones. Sabemos que se hace en pequeñas áreas, sin embargo, en al menos una hectárea la negación ha hecho que no se intente o más bien, no le han dado al clavo.

Un consultor internacional

Pedro Isabeles Flores, consultor internacional de agricultura orgánica de última generación aparece hace casi un año en un proyecto llamado “Mestiza de Indias” para la producción orgánica de hortalizas con el fin de comercializar en la Riviera Maya. Menciona que como a todos los productores, en invierno les va muy bien, pero en verano todo se viene abajo debido a las altas temperaturas. Recuerda que cuando llegó todo estaba muriendo, en especial los tomates, los cuales se venden como producto estrella. Agrega que el dueño era asesorado con técnicas que ya pasaron y poco efectivas en las condiciones de la Península. Pedro, cuando se hace cargo del proyecto, sintió un gusto especial al cumplir como empresa exitosa con tres aspectos: Rentabilidad económica, ecológicamente respetuosa, socialmente responsable.

Cambios radicales

Quando comencé –relata- con las técnicas que utilizo el cambio fue impresionante, toda la producción comenzó a reverdecer y a prosperar. Es este mes de abril del 2019 con las temperaturas tan intensas somos capaces de pro-



Pedro Isabeles Flores, muestra un ejote producido del proyecto “Mestiza de Indias”

ducir tomate Herirloom o Reliquia, (variedad de tomate de polinización abierta) y tomate cherry, además tenemos aproximadamente 50 especies entre frutales, hortalizas que se cultivan en una hectárea. Aquí se rompe por completo el mito de no poder trabajar orgánicamente grandes áreas.

Responsabilidad Social

Los trabajadores son mayas de San Pedro Chenchelá, comunidad perteneciente a Espita, Yucatán, lugar donde el empleo es muy escaso, el proyecto se ha convertido en importante fuente de trabajo, con mejores salarios que en otros lugares, hombres y mujeres pagados por igual, además cuentan con servicios médicos.

Aplica en toda la Península

Las técnicas aplicadas aquí se pueden en cualquier parte de la Península. Hay que aprovechar este potencial de producción agrícola sobre todo orgánico. La Península tiene más horas luz que cualquier parte de la República, suficiente agua, se resuelve el detalle del suelo y de la temperatura para producir lo que se quiera.

Resolver la temperatura no es tan caro...

El problema del tomate es porque no soporta las altas temperaturas, se deshidrata pronto la planta. Pedro nos comenta: *Lo resolvimos con guano; es una especie de techo encima de todo el surco que protege cuando el sol está más intenso sin quitar las bondades de los rayos solares del amanecer y atardecer.* Para resolver el problema del riego



Gonzalo Samaranch, representante del proyecto, con gran impacto de responsabilidad social y ecológico

en un suelo tan poroso, lo hacen cortos, pero constantes. Antes regaban dos horas por día. Es mejor 10 riegos durante el día de 10 minutos que hacer un solo riego de dos horas.

Frutos exóticos y bien pagados

Con casi 50 productos diferentes: cebollines, betabels y zanahorias de diversos colores, ejotes, maíz morado, cinco variedades de plátano, papaya, granada, ejotes morados, ejotes verdes de 40 centímetros, una calabaza que llega a medir hasta un metro de largo. La Riviera Maya demanda productos exóticos y las pagan muy bien.

Noble visión que también reditúa

Por su parte, Gonzalo Samaranch, dueño del proyecto, está resuelto a utilizar los suelos que fueron talados antes de llegar al lugar. Con 200 hectáreas tiene prohibido al personal y visitantes talar árboles, cazar animales, tirar basura, es decir, nada que dañe el entorno. Señala que este proyecto es regresar al origen, recuperar valores, tomar en cuenta y observar lo que está sucediendo en el mundo: *El camino que llevamos no tiene buen final, debemos hacer algo diferente por nuestro planeta.* Sabe que su proyecto es muy ambicioso, sin embargo, tiene muy claro la importancia del cuidado y recuperación del medio ambiente, cubrir la necesidad por parte de los chefs que buscan estos productos,



Riego a base de energía solar

cuya comercialización le permite obtener lo necesario para pagar bien a las personas que colaboran y desde luego, con la oportunidad de hacer lo que más le gusta: hacer producir al campo con responsabilidad y respeto. 🌱



Talleres Peninsulares Álvarez

 Talleres Peninsulares Álvarez S.A.de C.V.  www.tallerespensularesalvarez.com



Descubre
nuevos caminos
con total tranquilidad.

Mecánica gasolina - Motores y Cabezotes
Pintura y Carrocerías - Cajas de velocidades
Ajustes de motor - Hojalatería y Herrería
Diferenciales - Electricidad Automotriz

#SolucionesALaMedida

Ingres a nuestra fan page y conoce la promoción del mes.

■ UMAN

K.M 8.7 Carretera Mérida - Umán
Umán, Yucatán, México
C.P. 97390
Tels.(999) 919 04 14 y 919 22 00

■ CAMPECHE

Calle 20 de Noviembre SN entre Avenida Álvaro Obregon
y Calle 1A Colonia Esperanza.
Campeche, Campeche, México
Tels. (981) 82 7 45 58

■ KANASÍN

Calle 29 No. 592 por 6A y 6B Col. San Pedro Noh Pat, Kanasín
Mérida, Yucatán, México
Tels. (999) 212 29 92

GRUPO GANADERO GARYS

S.P.R. DE R.L. DE C.V.



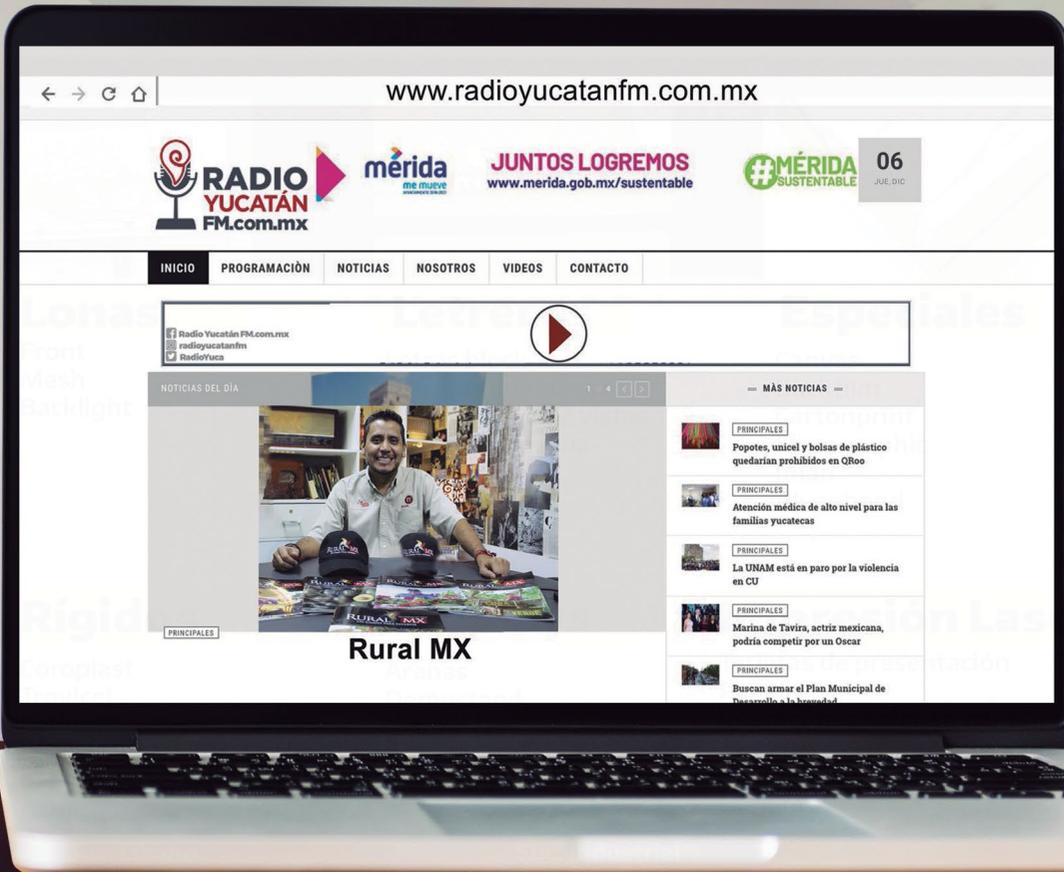
RANCHO "GARRIDO"

CRIADOR DE BRAHMAN Y SUIZO EUROPEO



Propietario:
Sr. Arturo Gary Valle
Cel: **9999 10 0661**

Info: **IAZ. Jorge Coral Gamboa**
Calle 71 #370 x 30 y 32, Col. Roble Agrícola III, Mérida Yuc.
Tel: **(999) 919 00 22 / 23 • Cel: 9992 42 24 72**



RURAL MX
UN CAMPO PARA INVERTIR

**Martes
y Jueves 9AM**
por
www.radioyucatanfm.com.mx

Conduce:
Jorge Alanis Zamorano



En el cono sur mostrando equipo agrícola



Especial Rural MX

Fuimos invitados a Tekax para presenciar la muestra de equipo agrícola MASEY FERGUSON con la exhibición de tractores en diferentes gamas según las necesidades, además de los implementos requeridos dependiendo la actividad.

El Ing. Jesús Manuel Toledo Inurreta, Gerente de Servicios, nos explicó sobre la versatilidad que presenta cada equipo otorgando a sus clientes la posibilidad de encontrar lo que requiere justo a la medida.

Nos comentó: “Es tan fácil la operación de los equipos MASEY FERGUSON que sin problemas se puede trabajar sin la necesidad que alguien específico esté presente, por ejemplo, que el operador

habitual se enferme ocasionando retrasos pues no hay nadie más quien mueva el tractor”.

Como distribuidores en Campeche abren la posibilidad en Yucatán de adquirir un equipo mostrando a productores locales las opciones y funcionalidad. Llama por teléfono y recibe asesoría para obtener lo que más te conviene. Celular. 981 1122839 oficina: 01 981 4528 y 815 6010 “El Surco” otorgando la mejor opción. 🌱

Fotografías: Jorge Alanis Zamorano



IMPRESIÓN DE CAJAS

Impresión de distintos tipos de empaques plegadizos de acuerdo a sus necesidades, cortadas a su tamaño y forma, dobladas y/o pegadas listas para armar, incrementando sus ventas gracias a la gran visibilidad de su marca. **Con calidad, excelente servicio y precio, Uniprint te impresionará.**



• Offset • Rotativa periódico y comercial • Rígidos • Gran formato • Rotulación • Cajas plegadizas

☎ (999) 942-22-22 Ext. 3330, 3329 Calle 39 No. 501 entre 60 y 62,
Col. Centro. Mérida, Yucatán, Méx.

☎ (998) 8874-582 Sm-4, Mz-17, Lote 1, Av. Tulum No. 192, Local 121
Plaza Tropical. Cancún, Q. Roo, Méx. www.uniprint.com.mx



Promovido por el Gobierno del Estado



El campo yucateco es reconocido por la calidad de su producción, lo cual compromete tanto a autoridades como a campesinas y campesinos a trabajar de la mano para mantenerlo sano y en las mejores condiciones, de manera que su valor comercial crezca y con ello, el rendimiento económico para el sustento de sus familias aumente.

En ese sentido, para superar todos los retos fitosanitarios que puedan amenazar los cultivos de la entidad, el Gobernador Mauricio Vila Dosal instruyó al titular de la Secretaría de Desarrollo Rural (Seder), Jorge Díaz Loeza, crear la Dirección de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria, a fin de que Yucatán tenga un campo más sano y con los mejores frutos.

Este esfuerzo es una responsabilidad no sólo de la autoridad estatal, sino también del orden municipal y demás instancias relacionadas con el agro. Muestra de ello es que en días pasados inició un proyecto para combatir a las moscas nativas de la fruta, en el que trabajan de la mano la Seder y el Ayuntamiento de Hunucmá.

Desde una unidad de producción de mango en dicha demarcación, Díaz Loeza añadió que como parte de esta suma de voluntades se realizará también un padrón de productores agropecuarios para saber a ciencia cierta cuántos son, sus necesidades y estar más cerca de ellas y ellos.

En compañía del gerente del Comité Estatal de Sanidad Vegetal (Cesvy), Ricardo Munguía Rosales, el funcionario explicó en breve estarán abiertas las ventanillas del programa Peso a Peso, el cual, por indicaciones del Gobernador, tendrá la variante de privilegiar a aquellos que más lo necesiten con el acceso a herramientas e insumos, para hacer que el volumen de sus cosechas aumente.

Al tomar la palabra, el titular de la nueva Dirección dentro la Secretaría, Gerardo Solís Pasos, destacó que una de sus principales tareas es precisamente mantener esa cercanía con las mujeres y hombres del campo, de manera especial para librar a las plantaciones de plagas como dicho insecto, emprender campañas de reforestación y procurar una mayor calidad en los frutos de nuestra tierra.

Finalmente, el alcalde de Hunucmá, José Alberto Padrón Romero, sostuvo que es fundamental aprovechar el potencial de las hectáreas que por años han sido manejadas por las y los campesinos, de manera que esta labor coordinada para combatir la mosca blanca es vital para fomentar cultivos sanos.

Según el portal del Cesvy, la mosca de la fruta, cuya especie predominante es *Anastrepha ludens*, contamina la cosecha con sus larvas, bajando ganancias. El mismo enlace indica que Yucatán se encuentra en una zona de bajo control fitosanitario, donde las actividades de prevención, captura y análisis de este insecto se dan principalmente en Hunucmá, Dzan, Samahil y Umán, por ser considerados espacios con frutales de gran calidad como el mango manila blanco. 🌱





Juntos transformemos
Yucatán
GOBIERNO ESTATAL 2018 - 2024

SEMUJERES
SECRETARÍA DE LAS MUJERES



HAZLO **x** ELLAS TU **LLAMADA**

HACE LA DIFERENCIA

MARCA AL



Denuncia Anónima

TU LLAMADA
ES ANÓNIMA

SI OBSERVAS
ALGÚN TIPO DE
VIOLENCIA
HACIA LA MUJER

¡DENUNCIA
SIN MIEDO!

EN NINGÚN MOMENTO
SOLICITAN TUS DATOS
PERSONALES

Llama y
Denuncia la **Violencia**



megamak

CASE IH

AGRICULTURE



Bepensa
Matriz

 /MegamakMx

Anillo Periférico Km. 16 Tablaje Catastral 13622 S/N
Col. Vergel IV. Entre carretera Kanasín y Cancún

www.megamak.com.mx

Tel: (999) 980 01 40