

Año 13 / Febrero 2021 / Núm 121



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

RURAL

MX

UN CAMPO PARA INVERTIR



El Kookay Tilapias abre sus puertas

El buen pescado hasta nuestra mesa

 **mérida**
me mueve

Mérida segura
con mi **PREDIAL**

www.merida.gob.mx/predial

PAGA TU PREDIAL
DESDE CASA



DESCUENTO
15%
febrero

CASA
SEGURA
UN SEGURO PARA TU HOGAR



Uniprint
Servicios integrales de impresión

CAJAS Y CHAROLAS

Charolas y cajas en diferentes tamaños para múltiples usos: Churros, crepas, hot dogs, nachos, palomitas, pizzas, postres, sushi, tacos, hamburguesas, papas y muchos usos más.

Con calidad, excelente servicio y precio, **Uniprint** te impresionará.



Cuidar el medio ambiente es nuestra razón de ser



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



(999) 942.22.22 Ext. 3335

Calle 39 No. 501 entre 60 y 62, Col. Centro, Mérida, Yucatán, Méx.

www.uniprint.com.mx



► Carta Editorial

Directorio

Director General

José Luis Preciado Barreto

Finanzas

Silvia Zavala Arce

Relaciones Públicas

Cristian Manzanero Sarabia

Editor

Francisco F. Gamboa Fierro

Gerente Comercial

Jorge Alanis Zamorano

Subgerente Comercial

Isabel Juárez Torres

Arte y Diseño Editorial

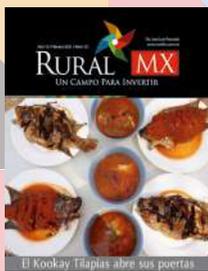
Carlos M. del Castillo Tello

Redes Sociales

Julio Leal Ortiz

Reportero Gráfico

Benjamín Ruiz Ávila



Portada Rural MX Diciembre
Fotografía: Jorge Alanis Zamorano

Soberanía alimentaria

Aquí en RuralMX estamos comprometidos con el campo, con la gente que lo trabaja y lo mira con respeto. Cada emprendimiento, cada semilla, cada acción, es premiada con los frutos que la tierra provee. Procurar los suelos precisa grandes y callados esfuerzos.

A una hora de la capital yucateca se localiza el municipio de Temax, en donde abre sus puertas una granja acuícola dedicada a la crianza de tilapia, una de las especies más consumidas a lo largo del mundo debido a su rápido crecimiento, su alto aporte nutricional, así como su gran resistencia a estar en un entorno de apilamiento.



Este fresco alimento se visualiza como una oportunidad de negocio con la mirada en el futuro, pues no solamente es muy solicitado en la Riviera Maya, sino que además, si una lección nos ha dejado la pandemia es la de mejorar nuestros hábitos alimenticios. ¡Qué mejor que comenzar con un nutritivo pescado!

Hay un gran mercado para los productos del campo, máxime si se producen con apego orgánico y con sentido social.

#UnCampoParaInvertir

José Luis Preciado B.
Director General de Rural MX
joseluispreciadob@yahoo.com.mx

Facebook: Rural MX
Twitter: @Rural_MX
Instagram: @rural_mx
Web: www.ruraltv.com.mx
Email: revistaruralmx@gmail.com
Oficinas: (999) 924-74-04
Ventas: alanisyucatan_rural@hotmail.com

Rural MX, 1450858 número de registro certificado ante el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial. Distribuidor Govea Producciones S.A. de C.V. Calle 50 Núm. 424-A por 43 y 45 Centro, Mérida, Yucatán, México, C.P. 97000.



► Contenido

- 6.- El Kokay Tilapias abre sus puertas
- 10.- El interior de Muna
- 12.- Para refrescar a Muna
- 16.- Mar y tierra adentro
- 18.- Reorganizar un espacio muerto
- 20.- Producción primaria, covid y economía
- 22.- Día del agrónomo
- 24.- Continúan los apoyos al sector rural
- 26.- El campo en corto

Encuétranos en:

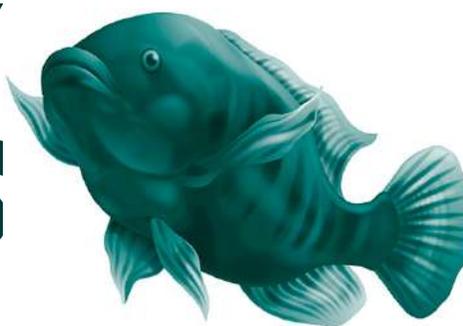
- Campeche
- Quintana Roo
- Yucatán



FOTOGRAFÍAS: Xochitl Espinoza y Jorge Alanís



EL KOOKAY TILAPIAS ABRE SUS PUERTAS



EL BUEN PESCADO HASTA NUESTRA MESA



Por Jorge Alanis Zamorano

Allá en el municipio de Temax, localizado al norponiente de Yucatán, se abren las puertas de una granja acuícola para degustar su cosecha: un buen pescado en la mesa para disfrutarlo con sus diferentes variedades de preparación.

La tilapia es una de las especies más consumidas en EEUU y en el mundo, su popularidad radica gracias a su alto valor nutrimental y gran sabor. Un deleite que además representa una oportunidad para hacer un negocio que hoy día pinta con todo para salir adelante, pues en Cancún y Playa del Carmen solicitan importantes cantidades de este producto por la llegada de extranjeros que la conocen muy bien y la piden para su consumo.

El Kookay Tilapias es un lugar que se presenta con un trabajo cuyos resultados se sienten en el paladar. Su historia lleva cuatro años de mucho esfuerzo: Jorge Wilberth González Cruz, al frente de este proyecto, inició desde hace tiempo con el apoyo de la federación, cuya participación fue del 50%. Del 2018 al 2020 se concentró en la construcción y adaptación de la granja para, seis meses después comenzar con la comercialización de la primera cosecha. Hoy, a la entrada de Xmatkuil tienen un cliente (José Luis Rodríguez González) que promueve el consumo de tilapia, tan fresca que incluso se puede seleccionar viva.

Inocuidad y aprovechamiento de residuos

Sin dudas, tener conocimiento de los procesos que se llevan a cabo en materia de salud representa la confianza de ingerir los productos sin problemas. En la granja El Kookay Tilapias reciben primero los alevines de otra granja que se dedica únicamente a la producción de crías, se alimentan y se mantiene cuidadosamente el ecosistema de los tanques, vigilando los parámetros de todo lo que pueda perjudicar a las tilapias, como el imperante el cuidado de la oxigenación. Todo el proceso de engorda y cuidado lleva seis meses para poder realizar la cosecha.

Asimismo, la granja cuenta con el respaldo del Comité Estatal de Sanidad Acuícola de Yucatán y de la Secretaría de Pesca y Acuicultura Sustentable de Yucatán. Nos comentan que están en el proceso de recibir la certificación en materia de inocuidad (Buenas Prácticas de Producción), además de encontrarse en charlas para formar una alianza con la Universidad Tecnológica del Centro.

Después de cumplir el ciclo es necesario remplazar el agua de los tanques, misma que se aprovecha a través de un sedimentador que sirve para separar el líquido de los sólidos y éstos, a su vez son ricos en nitratos que se utilizan, por ejemplo, en las hortalizas.



El chef Alberto Concepción Canul Ku, nos deleitó con diversas presentaciones de tilapia



De la granja, a un punto intermedio y de ahí, al consumidor

Cada día crece la lista de personas que degustan la tilapia, muchos otros ya la conocíamos y la buscamos. Es incomparable la experiencia de llegar a un lugar donde la encuentras nadando en el estanque, la eliges, la frías, horneas, la cocinas en caldo o bien, la preparas en un delicioso ceviche donde te llevas los insuperables nutrientes que te ofrece.

La salud en nuestros días

Cambiar nuestros hábitos de consumo de alimentos nos obliga a buscar alternativas, y dentro de todo el abanico de posibilidades no podemos dejar atrás al pescado, alimento fresco, inocuo y nutritivo. En los mares la cosa cada día es más difícil, como sociedad nos hemos encargado de debilitar un ecosistema que nos alimentaba a manos llenas, hoy día los pescadores tienen que ir a distancias mayores mar adentro y con poca captura.

Con la tilapia no se tienen problemas pues las vedas no existen, depende directamente del tamaño de la granja y la cantidad en existencia, lo que hace que sus precios sean

muy accesibles al consumidor.

La demanda va en aumento y es aquí donde José Luis Rodríguez se presenta con un proyecto en donde la circulación económica se queda en el Estado, detonando nuestra economía. Él recalca que acude directamente a la granja para verificar que el producto cumpla con todos los requisitos.

Suena interesante como opción para invertir, ¿no te parece? Además, te dejo saber que existen planes de negocio que pueden convenirle a los interesados. ¡Por el manejo ni te preocupes! Ya que, a quien se anima, se le enseña todo lo necesario trasladando las tilapias hasta la puerta del negocio, viva y lista para su comercialización.

¡Búscalo! Acude a su punto de venta localizado a 200 metros de la entrada por el Periférico a Xmatkuil o bien, comunícate al 9992354671. Prueba la tilapia y comienza, si así lo decides, un buen negocio, sin la necesidad de hacer más que vender, porque del resto se encarga José Luis.

Granja El Kookay Tilapias
Carretera Tekal de Venegas, Km. 1. Temax, Yucatán.
Teléfono: 9991335352 📞



José Luis Rodríguez, comerciante punto de venta; Jorge Alanís, Rural MX y Jorge Wilbert González Cruz, productor de la granja

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



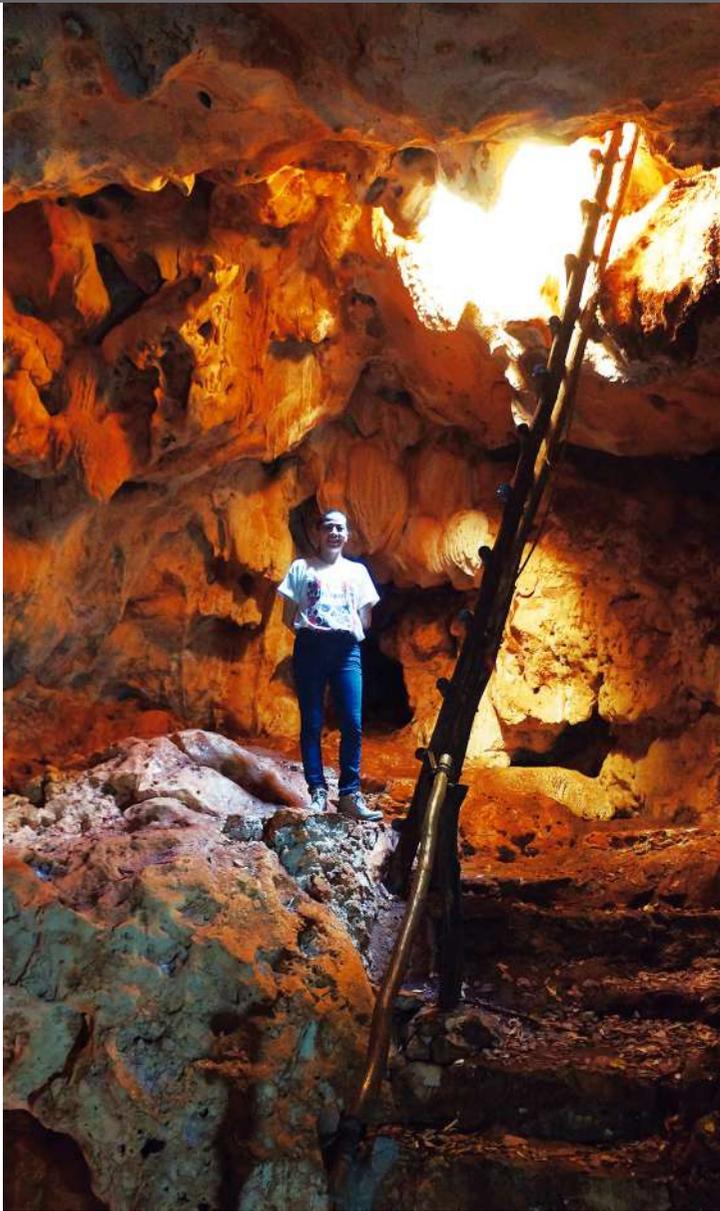
Síguenos en: Talleres Almalosa

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

“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”

Manufactura
100%
yucateca



Gruta del Alux, Muna (Arriba)

Disfruta de la gastronomía yucateca con Doña Fide y doña Carmela en el interior del mercado de Muna (Abajo)



EL INTERIOR DE MUNA

Lugar con misterio y corazón

Por Jorge Alanis Zamorano

A través de su gente, Muna se presenta como un sitio que hace lo necesario para salir adelante ante la pandemia. Durante uno de mis recorridos por el interior del Estado no pude dejar pasar la oportunidad de desviarme para conocerlo, y tal fue mi sorpresa al encontrarme con un sitio que ofrece toda una gama de opciones para disfrutar de un viaje corto.

Te recomiendo comenzar el recorrido desayunando en el mercado, donde la comida es un festín para el paladar, pudiéndote surtir de productos frescos como la miel y el infaltable chile habanero, seco y molido. A las afueras del mercado platiqué con doña Fide y doña Carmela, dos mujeres que venden deliciosas comidas yucatecas, cuya sazón es tan famosa que desde Mérida acuden para probar sus delicias culinarias. Para rematar, no pude evitar sentirme atraído ante un popular local en donde me deleité con sus aguas frescas y sus deliciosos machacados, todo con la atención de don Antonio Cocom.

Sin duda, el talento de los munenses es muy particular. A 4 kilómetros se localiza la Hacienda Choyob, a la cual me invitaron para conocer las artesanías de Yessica Negrón Orozco, quien tiene todo para presentar su trabajo a nivel internacional.

También pude conocer a otro señor amigo quien realiza tallado de madera con impresionante calidad. Al momento de mi llegada se encontraba trabajando la raíz de un árbol viejo que era un peligro para los vecinos y fue talado, a lo que él decidió aprovecharlo para dar rienda suelta a su imaginación y así formar desde un delfín, un pato, un lagarto y lo que el espacio le permitiera, para ya terminado ponerlo a la venta.

Mirador de Muna, uno de los puntos más altos de Yucatán



El misticismo de la sierra del Mayab

Posteriormente llegamos a Yaal Chac, un cenote del tipo abierto localizado en un parque ecológico a 7 kilómetros de Muna, al cual accedimos caminando por la orilla de la carretera. Una vez allí la magia de la naturaleza hizo lo suyo, pues el sitio se presta para realizar desde un pequeño día de campo hasta recorridos a pie para interactuar con el ecosistema y, aunque por motivos de seguridad no está permitido nadar en las aguas del cenote, sí puedes echar rienda suelta a las fotografías, descansar y convivir en armonía con el entorno.

¿Sabías que aquí está uno de los puntos más altos de Yucatán y que cuentan con un mirador? La vista es impresionante y está cargada de cierto misticismo. El anfitrión es conocedor de las leyendas de la entidad, quien utiliza una réplica de los altares utilizados por los X'men mayas para realizar rituales que ayuden a los visitantes a comprender y a no perderse nuestra cultura, gente incluso de otros países llega para ofrendar, así como para realizar sesiones yoga y meditaciones.

Posteriormente, me llevaron a una pequeña gruta dedicada a los aluxes en donde una vez dentro, la luz que penetra es completamente surreal otorgando a la vista diferentes tonos de colores, desde un reflejo claro azul hasta otro que pareciera de fuego. Por si fuera poco, puedes pernoctar en casas de campaña o utilizar uno de los tres cuartos que tienen en renta –previa cita–.

Los cuidadores solicitan la intervención del gobierno para que les apoyen con permisos y proyectos que puedan atraer al turismo, pues buscan que la población tenga lo necesario para encaminar su economía con oportunidad. Lamentan que desde la construcción de las carreteras, Muna quedó un tanto olvidada.

Te recomiendo acercarte con nuestros amigos de Cooperativa Turística Mulnah en Facebook para ponerse de acuerdo y vivas la experiencia donde además, colaboras con la recuperación económica del Estado y de nuestra gente. No olvides utilizar la mascarilla y cuidar la sana distancia.



Podrás encontrar diversas artesanías creadas por las manos de los munenses



Contacta a la Cooperativa Turística Mulnah en Facebook y conoce Muna



LA CERVEZA ARTESANAL ESTA LISTA



PARA REFRESCAR A MUNA

Por Jorge Alanis Zamorano

En Muna se reflejan las ganas de salir adelante. La creatividad de su gente, que estuvo dormida antes de la pandemia, despertó solicitando su turno, pues resulta que el año pasado con las carencias económicas provocadas por la pandemia, Adriana Sosa retomó un proyecto que tenía entre manos desde años atrás, el cual hoy ve la luz y con un buen sabor refresca la garganta de los sedientos paladares exigentes.

La elaboración de cerveza artesanal surge del conocimiento que le otorgan sus estudios en química industrial y, después de terminar su maestría, toma un curso para la preparación de la bebida. El hecho de tener conocimientos previos sobre fundamentos químicos le dio la ventaja de dejar atrás la improvisación para obtener un producto con calidad.

Fue en el 2014 cuando empieza a prepararla a nivel casero y con solamente tres litros, su familia comenzó siendo el primer filtro de sabor. El año pasado, con la pandemia, la crisis económica y el confinamiento, Adriana estuvo más tiempo en casa y logró elaborar cinco cervezas diferentes; ahora tratan de consagrarse como empresa mientras tramitan su registro de marca, una marca que no hubiese logrado existir sin el apoyo de toda la familia.

Las primeras cervezas fueron bautizadas con el nombre de CHACA y KAKASBAL (en español 'Cosa Mala', haciendo alusión a un demonio maya), del tipo *Pale Ale* y *Porter Artesanal*, respectivamente. Con sabores muy diferentes que van de la clara y ligera, a la oscura y fuerte, están hechas para paladares que buscan algo más que un sabor a medias, en la que además ya tiene cervezas de temporada como la CHACA CLAUS CHRISTMAS para diciembre, la CHACA CHACA PASIONARIA con pasiflora y maracuyá, que viene muy bien para una cena romántica en febrero, o la CHACA CADABRA, una cerveza *Pumpkin Ale* hecha con calabaza para las fechas de octubre y noviembre.

Más allá de una simple cerveza

Adriana platica que la gente del pueblo se siente muy orgullosa, pues ellos son los primeros munenses en fabricar cerveza artesanal, además de que en la etiqueta se luce la imagen de la Parroquia de la Virgen de la Asunción, orgullo de Muna: *Estamos buscando que con la venta se llegue al crecimiento que nos permita ofrecer empleo a los habitantes del municipio en el que además se añadan ingredientes que se produzcan aquí, como la calabaza, logrando posicionar un sabor singular, agrega.* Y es que recordemos que en Muna así como en muchos lugares de Yucatán se hace un riquísimo dulce de calabaza.

Con estas alianzas busca que en el futuro, según la producción que logre, se provean con los productores locales, logrando más allá que una simple cerveza.

¡Búscalos! La cerveza es buena, con cuerpo robusto y gran sabor, ellos sin duda te recomendarán la que más se adecúe a tus necesidades. Espera próximamente tres recetas y una más de aniversario, que seguro estarán muy buenas.

Encuétralos en Facebook e Instagram como 'La Honradez'. ✨



TRABAJOS DE REHABILITACIÓN Y CONSTRUCCIÓN EN EL PARQUE PASEO HENEQUENES

El Gobierno del Estado y el Ayuntamiento de Mérida trabajamos en conjunto para impulsar **más de 1,200 nuevas oportunidades laborales**, como parte del Plan Estatal de Infraestructura para la Creación de Empleos.

EL PROYECTO QUE ABARCA **5 KILÓMETROS Y CASI 49 HECTÁREAS DE SUPERFICIE** Y CONTEMPLA LOS SIGUIENTES **BENEFICIOS**

UN PARQUE INCLUYENTE

Con amplios espacios para **personas con discapacidad**.



Adecuaciones que permitan una **fácil accesibilidad**.



ÁREAS CULTURALES

360 nuevos asientos en el auditorio, sumando 900 en total.



Construcción y mejora para oficinas, cafetería, bodegas, baños y camerinos.



DIVERSIÓN PARA TODOS

9 áreas de juegos infantiles con pisos de caucho y techos.



9 explanadas recreativas.



Cancha de usos múltiples.



Polifuncional con pasto sintético.



MÁS ESPACIOS VERDES

2 huertos Urbanos.



1,440 árboles



Trabajos de **jardinería** y sistema de riego automatizado.



COLONIAS BENEFICIADAS:

AMAPOLA • AMPLIACIÓN PEDREGALES DE LINDAVISTA • CÁMARA DE LA CONSTRUCCIÓN • FRANCISCO DE MONTEJO, II Y IV
LAS MAGNOLIAS • MÉRIDA • PASEOS DE CHENKÚ

La pandemia no nos detiene. Seguiremos trabajando para mejorar la calidad de vida y generar más oportunidades laborales para las familias yucatecas.

¡SIGAMOS TRABAJANDO UNIDOS COMO UNO SOLO!



PRECIOS A MAYOREO



Productos Porcícolas y Avícolas

- Lámparas Infrarrojas - Cortinas - Huacales - Bebederos
- Comederos - Tinacos - Ventiladores - Mallas Pajareras
- Cajas de Plástico - Tarimas de Plástico

Tel (999) 919-11-12 al 14

ventas@avicer.com / Facebook: Distribuciones Avicer

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



MAR Y TIERRA ADENTRO

En charla con Rafael Combaluzier

Por Jorge Alanis Zamorano

¿Cómo se encuentra el escenario de la pesca, los pescadores y la situación económica? En una amena plática con Rafael Combaluzier Medina, titular de la Secretaría de Pesca y Acuicultura Sustentables de Yucatán (SEPASY), nos enmarca un panorama medianamente alentador causado por la situación mundial, sin embargo, los apoyos se han podido otorgar a pesar de todo.

Además, se redujo la captura de productos como el pulpo, por los cambios que se generaron en el mar a causa de las intensas lluvias que tuvimos el año pasado, las cuales desembocan en las costas desde tierra adentro afectando, entre otras cosas, su salinidad. Aunado a esto, no podemos olvidar las vedas que se abren año con año.

Reactivando la economía local

En los estímulos otorgados al inicio de la pandemia, la SEPASY tuvo un incremento de más de 2 mil beneficiados, pues se respondió a los trabajadores que pertenecen al sector desde tierra adentro en las plantas, fileteando y deshuesando, y que también se ven afectados por el Covid-19 y las



Rafael Combaluzier Medina, titular de la Secretaría de Pesca y Acuicultura Sustentable de Yucatán (SEPASY)

vedas, resultando así un padrón de más de 12 mil personas en total. La erogación fue de 1,200 pesos quincenales por persona en vales, esto para no perder el objetivo de ayuda para sustento alimenticio; Combaluzier Medina comenta que anteriormente se daba el apoyo a través de despensas, ocasionando a su vez que los comercios locales bajaran sus ventas y provocando otro boquete, mientras que los vales quincenales circularán en todo el litoral para así apoyar con la reactivación de la economía local en 57 municipios que dependen de esta actividad.

Con las fronteras y los comercios cerrados, la pandemia golpeó duramente al sector pesquero, ocasionando un declive económico al que tan solo unos meses adelante se le sumaron los fenómenos meteorológicos. En comparación con el 2019, en el que se contabilizó una captura final de 24 mil toneladas, en el 2020 solamente se obtuvieron 13 mil toneladas, ocasionando una fuerte caída del ingreso económico en el Estado.

Más allá de la esperanza

Lamentablemente hay muchos negocios que cerraron, eso o por lo menos están pasando por muchos problemas, comenta Combaluzier Medina con certeza. Agrega que en estos meses de febrero y marzo donde no existen grandes pescas de alto valor no se presentará mucho crecimiento, sin embargo, señala la esperanza de una buena temporada de pulpo o mero donde el mercado americano ya esté abriendo el comercio.

Más allá de la buena captura, como respuesta para tener una verdadera recuperación en el sector, el titular de la SEPASY comentó que están enfocándose a las pesquerías que se encuentran a cargo de la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA), de las cuales en Yucatán solamente hay dos, por lo que, junto al Consejo Estatal de Pesca, realizaron solicitudes a la dependencia federal para abrir más pesquerías que no están, para que de esta forma se puedan regular otras especies que en Campeche y en

Quintana Roo sí lo están, como el caracol blanco y el pepino de mar. La CONAPESCA, por su parte, realiza sus investigaciones a través del Instituto Nacional de Pesca para verificar la posibilidad y así tener una respuesta.

En nuestra plática, se mencionó una gran verdad: dejar de pensar a corto plazo y ver que los proyectos sean para algo más largo. Para visualizar la situación en colores de problemática, el secretario comenta que nos encontramos en alerta amarilla, pero en el caso de otras especies estamos en naranja o incluso muy cerca de la roja, como es el caso del mero, al que hay que proteger respetando la talla y el método de captura. Afortunadamente la situación del pulpo es más estable y aún se puede ver la manera de aprovechar mejor el recurso sin afectarlo, donde se podrían hacer dos temporadas de tres meses en lugar de una de cuatro y medio, permitiendo el aprovechamiento en seis meses del año, siempre con los estudios pertinentes para no afectar el ecosistema.

En tierra adentro

En el tema de la acuicultura, actualmente se encuentran con pocos recursos debido a que éstos se destinan a los pescadores y trabajadores de la costa. No obstante, en la dependencia estatal están acompañando a los acuicultores con asesoría técnica y verificación de procesos, permitiendo que su trabajo se logre sin contratiempos. Además, conscientes de la caída de los mercados para la tilapia, también están apoyando a las granjas acuícolas con la compra de la especie por medio del DIF, al mismo tiempo que promueven su consumo.

Por último, Rafael Combaluzier mencionó que se encuentran difundiendo la maricultura con otras especies, en la que se pretende incluir a los pescadores a esta actividad manteniéndolos cerca de la costa, algo que reconoce que ha sido un reto, pues los hombres del mar no se visualizan sembrando y cosechando especies con el control que lleva de manera sistemática. ✨

GRUPO GANADERO GARYS

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



RANCHO "GARRIDO"
CRIADOR KATAHADIN,
PELIBUEY Y BLACK BELLY

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



REORGANIZAR UN ESPACIO MUERTO



REUTILIZAR, SEMBRAR Y CONSUMIR

POR LA DIGNIFICACIÓN
DE LOS PATIOS TRASEROS

Por Jorge Alanis Zamorano

Los diversos problemas de salud causados por una incorrecta alimentación junto con la crisis económica que atravesamos, parecen ser una señal de que el futuro está en la búsqueda de la autosustentabilidad, esa oportunidad de producir nuestros alimentos de una forma saludable sin afectar de más al bolsillo.

Con la experiencia que lo respalda, el Maestro en Ciencias, Jorge Trujillo Aguirre, está mostrando a la población de las comisarías de Mérida formas, métodos y técnicas que les permita aprender a llevar una vida más holgada que, si bien no resuelve en su totalidad el problema de la alimentación, sí promueve otros puntos igual de importantes como la autosustentabilidad, el aprovechamiento de espacios muertos, la costumbre de reciclar e incluso, hasta hacerse de un ingreso extra.

Todo nace a partir de una consulta del Ayuntamiento de Mérida con la intención de apoyar a la población situada en el cinturón de Mérida. El Mtro. Trujillo, junto con la Universidad Marista, sugirió la idea de trabajar de cerca con la gente que



quisiera comenzar con los llamados 'huertos de traspatio' y se planteó realizar capacitaciones donde se les llevara el conocimiento que se hace en las áreas de recursos naturales, el rescate y/o reutilización de objetos de plástico y metal, así como el aprovechamiento de los desechos orgánicos.

El Mtro. Trujillo nos cuenta que la gente no ha dejado de utilizar las prácticas que se llevan desde hace tiempo por tradición, como sembrar en macetas el chile habanero, la albahaca, diversas hierbas aromáticas, y cuando se les muestra el planteamiento es bien aceptado, comenzando



con la habilitación de áreas en los traspatios de 6 metros cuadrados. En general, los habitantes de las comisarías están recibiendo de buena gana estas capacitaciones y, por supuesto, el acompañamiento: *Por lo menos ahora cuentan con una forma más de alimentarse sanamente sin necesitar dinero para comprar sus productos, agrega.*

No solo se trata de reorganizar un espacio muerto que alberga basura y muchos objetos inútiles, es recuperarlos para darles vida y convertirlos en un amigable lugar donde se pasan momentos de tranquilidad, pues les ayudan a reubicar todo para tener un huerto muy bien organizado. Ya son varios los hogares que se han sumado a esta propuesta y hoy son áreas con fabulosos ambientes en donde sus residentes disfrutan del atardecer, dignificando así los patios traseros.

Asimismo, se les enseña a fabricar su propia composta y a rescatar semillas criollas que se estaban perdiendo. Con una variedad de más de 40 especies diferentes, la gente encuentra el escaparate idóneo para producir desde casa por temporada sin quedarse fuera de la jugada.



Apoyo para la comercialización

Otro punto importante que tiene el proyecto es el de apoyarlos con los excedentes de su producción, abriendo mercados y enseñándoles los procesos de transformación, desde las salsas hasta otros productos. Se trata de lograr un

cambio de mentalidad con este tipo de trabajo comunitario, ya que después de recuperar sus espacios, aprender técnicas y producir sus propios alimentos, encuentran un camino para comercializarlos, logrando así una nueva visión en su día a día.

¿Qué se necesita para poder lograr buenas ventas? El Mtro. Trujillo dice que ahí están en las comunidades, se encuentran trabajando pero aún no se les conoce, por lo que requieren promover su actividad otorgando a la gente de la ciudad varias cuestiones interesantes:



M.C. Jorge Trujillo

1. Conocer las comisarías ubicadas cerca de la ciudad y no viajar tan lejos.
2. Ubicar al pequeño productor o artesano.
3. Detonar el comercio y entre todos la economía local.
4. La gente de la ciudad consume lo local, reconoce el esfuerzo y se lleva un aprendizaje sumamente valioso sobre temas rurales.

¡Ya lo saben! No se pierdan la oportunidad de adquirir un producto fresco y nutritivo producido por nuestros vecinos de las comisarías de Mérida, esa gente luchadora que hoy encuentra una nueva forma digna de ganarse la vida.

#OrgullososDeLoQueSomos 🇵🇷

PRODUCCIÓN PRIMARIA, COVID Y ECONOMÍA



TRABAJAR SIN ESPERAR

Por Jorge Alanis Zamorano

En algún momento tendremos que salir; salir adelante, regresar a trabajar con mucho menos riesgo, sin embargo, aunque la producción en el sector agropecuario no se detuvo, día a día se visualiza la afectación generada por la crisis sanitaria. Tenemos un problema que se devino desde fuera de su entorno, y que no obstante terminó siendo el declive de la economía mundial.

Pero, ¿cómo es que afecta al campo? Si bien es cierto que los suelos están llenos de vida, se requiere de insumos para hacerlos producir, mismos que han incrementado considerablemente sus precios.



Y es que la cantidad de bajas humanas que se han sufrido en las grandes urbes no se han registrado por igual en las zonas rurales, así que sería fácil pensar que la pandemia no afecta la producción agrícola, sin embargo, sí afecta a la falta de liquidez, principalmente en los pequeños productores, que los golpea cada día ya sea por la escasa mecanización, disponibilidad de mano de obra, los costos de los insumos, la falta de comercialización, etcétera. Asimismo, los grandes productores están sorteando cada vez más la escasez de mano de obra.

¿Dónde quedó la resiliencia del sector agropecuario ante las calamidades?

¡Ahí está! Presente en la vieja escuela de no esperanzarse, pues se cansaron de las promesas, esa vieja escuela que sabe que lo mejor es ponerse a trabajar. Y sí, los apoyos son muy necesarios, pero pareciera que están concentrados y agrupados solamente en algunos programas de transformación. ¿En qué acabará? Aún no se sabe, pero lo que es un hecho es que cada día es más difícil llevar un plato a la mesa y cada día se hace más caro trabajar los suelos.

Del programa Sembrando Vida, el cual se supone que busca la soberanía alimentaria, no se han visto resultados ni en la producción a granel ni en los mercados. ¿Dónde se reflejan?

La resiliencia del campo y de su gente está en la autosustentabilidad: desde que el sol aparece, se cosecha, se vende, y termina de regreso al ciclo agrícola.

La crisis que nos trajo el Covid-19 presenta la oportunidad para transformar la producción sostenible y resiliente a partir de las innovaciones tecnológicas, con la mirada en

la producción orgánica a gran escala, donde las soluciones estén basadas en la naturaleza y no en químicos dañinos; pero sobre todo, se debe no solo transformar, sino mejorar el trabajo institucional de los tres niveles de gobierno, que más allá de solucionar, se limitan a tapar con parches problemas que al final, no se solucionan. ✨

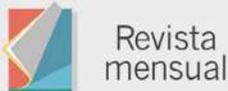
¿Quieres anunciarte con nosotros?



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



M.C. Jorge Trujillo



Sucursales:
Cedis Mérida • Kanasín • Sucilá Yucatán • Candelaria Campeche

ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS FOGYSA
¡Nadie logra superarlos!



fogysa.com.mx

AR ALIMENTO DE ALTO RENDIMIENTO

☎ (999) 919 00 22 / 919 00 23 / 📞 9992422472

✉ ventas@fogysa.com.mx

📍 Calle 71 # 370 x 30 y 32 Col. El Roble Agrícola. Mérida, Yuc. C.P. 97255

DÍA DEL AGRÓNOMO

22 DE FEBRERO



Especial Rural MX

Aunque existen diferentes versiones sobre cómo se inició la agricultura en el mundo, para nadie es un secreto que nuestro país es una de las cunas de la agricultura mesoamericana gracias al dominio que tuvieron domesticando plantas como la calabaza, el cacao, chile, frijol y maíz, entre otras más.

La mezcla de la agricultura y su desarrollo a través de los años nos llevaron a necesitar expertos que, con sus conocimientos en la ciencia que hay detrás de la actividad, lograran un campo más abundante, exitoso y sustentable.

Para cubrir las demandas que se presentaban con la modernidad, el 22 de febrero de 1854 fue fundada la Escuela Nacional de Agricultura, la primera universidad mexicana con un plan de estudios enfocado a la educación agrícola, la cual años más tarde se convertiría en la Universidad Autónoma Chapingo, que también se enorgullece de ser la más antigua de Latinoamérica.

Por tal motivo, se utiliza el vigésimo segundo día del mes de febrero para conmemorar el Día del Agrónomo, y de esta forma reconocer a todas aquellas personas que todos los días utilizan sus conocimientos en las diversas ciencias aplicadas al campo para optimizar los suelos y mejorar las formas de producir alimentos.

En Rural MX festejamos a todos nuestros agrónomos, reconocemos su esfuerzo en la búsqueda constante de obtener productos más frescos y saludables, pues su labor es vital para la nutrición de los mexicanos y, por supuesto, los yucatecos.

¿Habías pensado en la importancia de su labor? 🌱

¡Celebremos a los agrónomos!



**Martes
y Jueves 9AM**
por
[www.radioyucatan fm.com.mx](http://www.radioyucatanfm.com.mx)

**Conduce:
Jorge Alanis Zamorano**



**REALIZAMOS PROCESOS PRIMARIOS DE
PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y
MERCADO DE CARNE Y SUBPRODUCTOS**

**APROVECHAMOS LA PIEL,
PATAS Y COLAS CON LOS
QUE SE ELABORA
ARTESANÍAS PARA
VENTA**



EN VENTA:

- Carne de conejo en canal y preparada
- Venta de madres y sementales, así como gazapos para engorda



9999 00 75 56



granja.cunicula.xt@gmail.com



Granja Cunicola
Xunaan Tuul



CONTINÚAN LOS APOYOS AL SECTOR RURAL

Gobierno Estatal mantiene su respaldo hacia pescadores, apicultores y ganaderos del oriente de la entidad

Especial Rural MX

En gira de trabajo por Tizimín, el Gobernador Mauricio Vila Dosal entregó apoyos a pescadores, apicultores y productores ganaderos de reses bravas, con lo cual continúa respaldando las actividades de estos sectores que resultaron afectadas por el impacto de la pandemia del Coronavirus y el paso de tres tormentas tropicales y dos huracanes por el territorio estatal.

PESCA

Acompañado de los titulares de las Secretarías de Desarrollo Rural (Seder), Jorge Díaz Loeza, y de Pesca y Acuicultura Sustentables (Sepasy) Rafael Combaluzier Medina, Vila Dosal distribuyó las ayudas económicas del programa Respeto a la Veda del Mero 2021, que consisten en vales de despensa con valor de 1,200 pesos con los que se beneficia a 12,122 pescadores de 57 municipios del Estado, a través de una inversión de 58.1 millones de pesos. Cabe

destacar que, el padrón de beneficiarios de dicho programa creció casi un 20 por ciento más que en el año pasado.

Al interior de las instalaciones de la Unión Ganadera





Regional del Oriente de Yucatán (UGROY), Combaluzier Medina explicó que este esquema también beneficia a propietarios de tiendas de abarrotes de diferentes comunidades, pues se establecieron convenios con más de 80 pequeños negocios locales, además de cadenas comerciales y centros Diconsa, en donde los beneficiarios puedan cambiar los vales por víveres y productos de la canasta básica.

Asimismo, el titular de la Sepasy señaló que, para aprovechar la modalidad de entrega de este año, la cual se realiza casa por casa siguiendo todos los protocolos sanitarios, se están entregando 10,210 credenciales de pescadores que fueron censados al año pasado y que, por las condiciones epidemiológicas de la pandemia, no se les habían entregado.

APICULTURA

De igual manera, junto con Esteban Abraham Macari, presidente de la UGROY, y el alcalde tizimileño Mario González, Vila Dosal también encabezó la entrega de 151 abejas reinas, en beneficio de 20 apicultores de Tizimín, con lo que se contribuye a mejorar la genética de los ejemplares, la sanidad y aumentar la producción de miel. Los insectos fueron criados en el Centro de Producción de Abeja Reina del municipio de Tizimín, el cual es parte de un total de 10 de estos centros de crianza los cuales se ubican en Cansahcab, Dzitás, Hunucmá, Izamal, Maxcanú, Mérida, Sacalum, Sucilá y Tekal de Venegas.

El titular de la Seder, Jorge Díaz Loeza, indicó que estos centros productivos se han podido abrir con una inversión de 7.9 millones de pesos y a través de ellos se ha podido entregar más de 8,000 abejas reinas y para este año la meta es de 15,000 ejemplares, apoyando a este sector que fue uno de los más afectados por las torrenciales lluvias provocadas por las tormentas tropicales y huracanes: *Al hacer el cambio de la abeja reina se propicia el mejoramiento genético de estos insectos y esto beneficia al productor, ya que la producción aumenta. Por eso la importancia de que los apicultores puedan cambiar sus abejas reinas por lo menos cada dos años. Este ha sido un programa muy exitoso y tiene gran*

demanda. Esperamos que con los años se puedan multiplicar los Centros de Producción de Abejas Reinas para beneficiar a todos los apicultores de Yucatán, explicó.

El funcionario estatal recordó que el año pasado durante las fuertes lluvias, el Gobierno del Estado apoyó a los apicultores yucatecos con la entrega de sacos de azúcar para alimentar a sus colmenas y solamente en Tizimín se benefició a 2,000 mil productores y en total, en todo el Estado, se entregaron más de 15,000 bultos del dulce.

En este sentido, el apicultor Víctor Alfonso Polanco Contreras aseguró que las entregas de abejas reinas es muy necesario y de mucha ayuda en estos momentos para salir adelante, luego de muchos meses de recuperación luego de las torrenciales lluvias que lo dejaron con grandes pérdidas en sus colmenas: El año pasado estaba a punto de la cosecha de miel y vino la lluvia de mayo que hizo que todo se viniera abajo, por lo que comenzamos a hacer divisiones. Luego, llegaron otros ciclones que nos hicieron tronar. Teníamos 84 colmenas de las cuales solo nos quedaron 24, manifestó.

GANADERÍA

Por último, el Gobernador realizó la entrega del primer embarque de 150 toneladas de ensilaje para casi 100 productores de reses bravas, quienes a causa de la pandemia vieron afectadas sus actividades, lo cual los dejó con pocos ingresos para mantener a su ganado. Ante ello, el Gobierno del Estado responde con esta ayuda la cual se entrega de manera gratuita en la Asociación de Ganado Bravo en Yucatán (AGBY). En ese marco, Díaz Loeza anunció que, por disposición del Gobernador, se autorizaron 6 millones de pesos para apoyar con alimento para el ganado ante la próxima sequía a los productores yucatecos de todo el Estado.

Durante esta gira también acompañaron a Vila Dosal el presidente de la AGBY, Fernando José Álvarez Ávila; el diputado federal, Jesús Vidal Peniche; la diputada local, Mirthea del Rosario Arjona Martín; y el ganadero tizimileño, Pedro Couoh Suaste. 🦋

¡EL CAMPO EN CORTO!

VACUNACIÓN MASIVA DE CONEJOS

En la edición anterior le platicamos sobre la preocupación que estaban pasando los cunicultores mexicanos debido a un brote de la enfermedad hemorrágica viral de los conejos que afectó a productores de Texcoco, Estado de México (entidad líder en la producción de carne de conejo). Ante esto, médicos del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Alimentaria han puesto manos a la obra y hasta el cierre de esta edición habían sido inmunizados 4,278 conejos a lo largo de 122 predios de traspatio, y 1,750 en tres granjas, esto en zonas aledañas al Estado de México, y con lo que esperan acelerar la erradicación de la enfermedad.



CIENTÍFICOS MEXICANOS CREAN BIOESTIMULANTE A PARTIR DE COCHINILLAS

Investigadores del Instituto Politécnico Nacional obtuvieron policonasol utilizando la cera del insecto grana cochinilla (generalmente se obtiene de la caña de azúcar y de la cera de abeja), a partir del cual desarrollaron un producto con propiedades bioestimulantes para el cultivo de plantas. La Doctora en Ciencias en Productos Bióticos, Emilia Ramos Zambrano, explicó que la sustancia está conformada en su mayoría por triacantanol, un estimulante para el crecimiento vegetal, el cual fue probado en un cultivo de jitomate, logrando aumentar su rendimiento en un 20%. Actualmente, se encuentra en trámite la patente.



CAE LA PRODUCCIÓN DE CAMARÓN EN CAMPECHE

A pesar de que más de 80 barcos camaroneros se encuentran activos en la Sonda de Campeche, la captura del apreciado crustáceo cayó en un 40% durante 2020, pues mientras en 2019 los barcos reportaron 35 toneladas, el año pasado solo se logró capturar entre 20 y 25. Estos problemas se sumaron a los que el sector mantiene con la federación, pues se eliminaron los beneficios que tenía la flota, como el subsidio de gasolina, que tampoco fue incluido para este 2021, afectando directamente a su economía. El presidente de la Cámara Nacional de la Industria Pesquera y Acuícola, Francisco Romellón Herrera, solicitó a las autoridades que haya mayor inspección, vigilancia, respeto a las vedas y la sustentabilidad de la fauna marina, pues señala que la supervisión por parte de la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca es prácticamente nula.





TODO LO NECESARIO PARA PRODUCCIÓN
CON MÉTODOS ORGÁNICOS

Ventas Oficina Central
(044 999) 163 88 12
C.44 #515-A x 65 y 67
Centro, CP 97000 Mérida, Yuc.
(999) 923 1270 / 923 7980

Suc. Tizimín

Calle 46 #360 x 45 y 47 Centro
(986) 863 4543

Oriente

(044 999) 163 8791
(044 999) 351 8060

Sur de Yucatán y Q. Roo
(044 999) 163 8793

Campeche

(045 981) 105 0897


BRAVADO[®]
Agriculture

FARMTRAC[®]

LA FUERZA DE MÉXICO LLEGÓ A TUS TIERRAS.



BOSQUES Y SELVAS
DE LA PENÍNSULA

KILÓMETRO 5.5 CARRETERA MÉRIDA-MOTUL, CONKAL, YUCATÁN. CP. 97345
TEL. 981 132 7604 / ING. JALIL METRI

bravado.com.mx