



Año 10 / Julio 2018 / Núm 91

RURAL

MX

UN CAMPO PARA INVERTIR

Encuétranos en Yucatán / Campeche / Quintana Roo

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



Don Federico y el vital líquido
¿Chile habanero? Sólo si es de Yucatán

IMPRESIÓN DE FOLLETOS

Impresión de mapas, folletos turísticos y/o empresariales ya sea en forma de dípticos, trípticos o multidoble, proveen de información útil y relevante para el mercado. **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

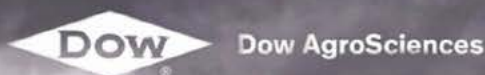




**Calidad incomparable
al momento de sembrar**



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



DE AQUÍ

HASTA ACÁ



CONVERT™ 330

- Mayor producción de forraje por hectárea de excelente calidad nutricional
- Mejor palatabilidad y digestibilidad ayudando a la rápida asimilación de nutrientes
- Mayor disponibilidad de forraje en época crítica
- Adaptación a distintos tipos de clima y suelos pobres y ácidos
- Contiene una excelente concentración de proteína
- Resistente a plagas (Salivazo) y enfermedades

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

Sarai Pech Vázquez

Relaciones Públicas

Cristian Manzanero Sarabia

Finanzas

Silvia Zavala Arce

Gerente Comercial

Jorge Alanís Zamorano

Subgerente Comercial

Isabel Juárez Torres

Editora

Gabriela Pérez Tut

Redes Sociales

Julio Leal Ortiz

Reportero Gráfico

Benjamín Ruiz Ávila

Asesor Legal

Aldrin Martín Briceño

Colaboradores

Benjamín Esqueda

RURAL TV MX

El portal del campo yucateco

www.ruraltv.com.mx

(999) 924-74-04

C-50 Núm. 424-A entre 43 y 45

Estación Central, CP 97000 Mérida, Yucatán

revistaruralmx@gmail.com

Una vez que ganaron a trabajar

Yucatán ya eligió a las nuevas autoridades del gobierno federal, estatal y municipal, atrás quedan los líos y las campañas, es tiempo de ponernos a trabajar.

En Rural MX “Un campo para invertir” lamentamos que el campo siga ausente de las propuestas, ojalá no de los planes de los nuevos gobiernos, que quizás no han entendido aquello de que un país es libre e independiente en la medida en que tenga soberanía alimentaria. A nuestros políticos les falta altura de miras, nivel, compromiso, ellos siguen pensando en réditos electorales futuros y no en atender los problemas y proponer soluciones para país y el Estado.



Chile habanero

La denominación de origen que hoy tiene el chile habanero, su cultivo en la Península de Yucatán le da más valor, sin embargo, habrá que poner capitales y proyectos serios para atender toda la demanda mundial que tiene, no basta la denominación de origen, eso es sólo un paso más.

José Luis Preciado B.

joseluispreciadob@yahoo.com.mx



Fotografía de portada: Jorge Alanís Zamorano

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.- Don Federico y el vital líquido
- 8.- Lo que no cuesta no lo cuidas
- 10.- Viveros de la Península
- 12.- Chile habanero de Yucatán
- 14.- Hermanas que llevan al éxito
- 16.- Baja emisión de carbono
- 18.- Aprender de las experiencias
- 20.- Historias exitosas en Yucatán
- 22.- "El agua sucia no puede lavarse"
- 24.- AGLECO punta de la flecha
- 26.- ¿Chile habanero? Sólo si es de Yucatán

Encuétranos en:

- Campeche
- Quintana Roo
- Yucatán



 Rural MX  Rural_MX  rural_mx


RURAL **MX**
UN CAMPO PARA INVERTIR



Don Federico Lugo Ceballos

Don Federico y el vital líquido

Ingenio y curiosidad

Por Jorge Alanis Zamorano

Hecho de aquello que “ya no sirve”

Fui a Izamal y descubrí que además de mágico también es rural, pero acompañado de ingenio creativo y que recupera lo que podría parecer basura inservible para muchas personas. Cuando vas a un lugar buscando alguna historia la encuentras donde menos te imaginas. Entre sus calles observé una pequeña y vieja entrada de lo que vendría siendo una casona, con curiosidad entré y me di cuenta que, además de ser

un taller de motocicletas tienen un sinnúmero de cacharros, eso sí, acomodados meticulosamente. Al fondo, un viejo camión de pasajeros, una oxidada estufa bajo una sombra que también padecía de la intemperie y el tiempo. Solicité permiso para tomar algunas fotografías y dudosos me lo otorgaron. Les platicué, mientras recopilaba imágenes, de dónde venía y que buscaba historias de campo, esas que vale la pena platicar. Fue que asombrados me

señalaron al dueño del lugar mientras me dicen pues él armó una bomba de agua para un amigo con un pedazo de motor...

Don Federico Lugo Ceballos lleva una historia de 77 años. Inquieto, amistoso y con ímpetu se coloca en nuestra lista de personajes que debemos conocer en la vida.

Me platicó que uno de sus amigos tiene problemas para hacer llegar agua a su milpa y aunque cuenta con un pozo la dificultad se asoma ocasionando estragos. Acto seguido, don Federico se dio a la tarea de armar una bomba con la que pueda extraer el vital líquido, con mucho ingenio y dedicación, con el reductor de un motor desechable nos relata que comenzó la fabricación, con un asiento, una rueda con pedales de una vieja bicicleta y como bandas utilizó unas cuerdas de henequén, logrando su cometido.

Dice que se la fabricó a “un hombre que no tiene centavos”, este hombre a quien mencionó don Federico siembra calabazas y sandías. “Se la voy a llevar a su terreno porque está allá, en el mero monte”.

Recalca con seriedad “Me da gusto que esté sembrando, con su cubeta tira agua a su milpa y como tiene ganas de trabajar el campo me motivó para ayudarlo, así que le dije: te voy hacer una bomba”.

Le llevó dos días la adaptación de los mecanismos y aunque ya había fabricado otra, la que nos mostró, pensé que tiene un especial valor. Dice que al principio dio problemas, pero después de las pruebas “lo logré” afirma seguro de sí mismo. Le gusta el campo, le agrada la gente que lo trabaja y así deja una herencia clara y contundente “ayudar a quien lo necesita”, tiene la capacidad de crear, la curiosidad, el material y muchas ganas que a sus 77 años nos demuestra que los jóvenes -los que tenemos menos de 60- probablemente no estamos ni siquiera a la mitad de su energía. La basura termina en este caso convirtiéndose en oro molido para un productor agrícola. ¡Buena-ventura señor Federico venda su ingenio y regálenos sus enseñanzas y virtudes! 🌈



Riego en épocas de sequía

Por Jorge Alanis Zamorano

Sabemos de antemano que año con año va en aumento el calor por diversos factores y que en cualquier temporada debemos tomar en cuenta -no todos- el gasto innecesario que hacemos al momento de echar andar nuestras bombas en los campos de cultivo. En el sector agrícola lacera mucho la producción el riego en la época de sequía, sí que “sudan la gota gorda” y ¿qué hacer para no “regarla”? teniendo en cuenta que tiene un valor importantísimo el no malgastar el vital líquido.

El Mtro. en Ciencias Gaspar M. Pereyda Pérez afirma: “Es un tema muy controversial, porque no consideramos que es una fuente agotable. Lo que no te cuesta no lo cuidas -afirma-. Lo que hay que tener en cuenta es que en Yucatán sí tenemos agua pero hay otras zonas del país que son muy áridas. ¿Cómo regar, cuándo regar y porqué regar? Hay ciertas condiciones que se dan para que las plantas puedan tomar el agua, pensamos que “si las encharcamos” van a crecer mejor. Considerar siempre que para que la raíz pueda absorber el agua necesita oxígeno. El agua se tiene que drenar, si la raíz no tiene el aire que necesita la planta no la va a tomar y entonces se pudre, se da lo que se llama hipoxia (deficiencia de oxígeno).

Hay una controversia, dicen “riega de noche o muy temprano”, para que el agua no se evapore... pero muchas veces es un error. Debemos controlar el agua, el riego es en sí, para reponer lo que se evapora.

Se tiene que calcular, que no sea “a ojo de buen cubero”

En los proyectos se debe calcular, con diseño agronómico, cuánta agua necesita la planta y en el diseño hidráulico calcular la cantidad de agua que llega en cierto tiempo. Es compensar lo que la planta necesita, hecho a la medida, si vas a cambiar el cultivo debes de cambiar también el diseño. Los productores deben solicitar asesoría especializada para utilizar de manera adecuada el riego.

Lo primero que se debe de realizar es un análisis del agua, cuánta sal tiene, esto nos da idea si es agua dura o agua suave. Otro parámetro, es la relación de absorción de sodio, que es perjudicial para la planta.

Yucatán tiene agua en todos lados, en los mantos freáticos hay diferentes niveles de propiedades, bicarbonatos de calcio, de magnesio. En épocas de sequía cuando regamos, se crea un anillo salino y va cerrando a la raíz, eso hace que la raíz no pueda tomar agua.

Hay que medir para saber cuánta agua necesita Medir para no crear problemas

Es muy importante saber cuánta agua necesita y también el contenido de sales de la planta, ignorar esta recomendación puede crear problemas que no le permitirán absorber el agua, perderá turgencia (se traduce en aumentar su color verdoso), técnicamente se están desmayando.

No se recomienda regar en la noche porque la planta no está trabajando fotosintéticamente, hay que verla como una maquinaria que procesa todo lo que requiere, pero eso lo hace durante la mañana.

Nunca dejar a la planta sin agua, hay una prueba de tacto del suelo. Tomamos una muestra con la mano y apretamos, si vemos que chorrea, es un suelo saturado. Si vemos que se queda en nuestra mano y deja marca tiene capacidad de agua, está bien. Si se desmorona el suelo en la mano, quiere decir que está a punto de no servir para nada. Las empresas comprometidas en el riego, proyectan de acuerdo al cultivo que se va a regar y qué tipo de riego se va a utilizar, por goteo, aspersión, etcétera. El sistema va diseñado de acuerdo la posición del sol. Hay que acercarse a los agrónomos. Es como cuando uno se auto-receta, tenemos que acudir con los expertos, hay que invertir, pero invertir a lo seguro y contratar a un profesional. ✨

¿Cómo podríamos recibir una asesoría o un diagnóstico?

☎ 9991892788 y 📍 Gaspar Martín Pereyda Pérez

Muna, donde nace el chile habanero

El rey de las plántulas es Viveros Barbosa haciéndolo posible

Por Jorge Alanis Zamorano

Lugar de agua suave, eso significa Muna, se encuentra donde la planicie comienza a perderse y se torna rugosa desde los cielos. Amigable zona de paso donde te encuentras con cierta magia rústica que converge con todas las rutas y caminos, zona de paso le llamo, pues estás en el lugar exacto para tomar a los puntos cardinales que necesites, lugar privilegiado porque además está en la ruta comercial natural que se sugiere envidiable para hacer negocios y llegar a muchas partes. Su gente apacible y amigable te señala hacia dónde dirigirte si presientes que te extraviaste.

Miguel Barbosa es conocido por comercializar plántulas principalmente de chile habanero. A toda la Península llegan, pero el trazo marcado no ha sido fácil pues desde su comienzo -como en todo- es picar piedra y en Yucatán esto debe tomarse literal. Miguel platica que, aunque han pasado épocas difíciles, hoy día pueden hacer frente a los problemas ya que su equipo de trabajo se capacita constante sobre el manejo de las plántulas, enfermedades, insectos y más. Este año les está pintando bastante bien, nos cuenta que en general la economía ha mejorado, sus pedidos han incrementado considerablemente contrario a los años pasados que tenían mayores pedidos, pero con menor cantidad de producto. Sus



clientes piden lotes de 600 charolas, por lo que las empresas pueden acercarse con ellos y comenzar con los negocios en Viveros Barbosa.

La zona de alcance que tienen es desde Campeche pasando por Yucatán y llegan sin problemas a Quintana Roo, no obstante cuentan con algunos clientes en Tabasco.

Ya son más de 20 años que respaldan una trayectoria en crecimiento y profesionalización. El padre de Miguel Barbosa inicia improvisando un invernadero y pidiendo prestadas unas charolas. Como muchos, aprende en el camino y hoy día cede el proyecto con la experiencia lograda para consolidarse cada día más como uno de los invernaderos especializados importantes en el Estado yucateco. ¡Por cierto! Están en planes de expandirse con otros viveros para responder así a los productores y sus clientes, por lo que no es raro que Muna se tiña más de plántulas cada día que pasa. Felicidades por el esfuerzo y por emprender con entusiasmo. 🌱

Entrevista en nuestro canal de YouTube: Rural MX
"Muna, donde nace el chile habanero"



Enfermedades de las plántulas

Por Jorge Alanis Zamorano

Saber un poco de lo que puede suceder a nuestras plántulas, identificar que algo no está bien nos da la posibilidad de llamar a los especialistas y actuar de inmediato. El no perder nuestra inversión y trabajo es estar alertas y para ello nos visitó a cabina de Radio Yucatán FM.com.mx la Mtra. en Ciencias Jade Pereyda González en tu programa de cada martes y jueves de Rural MX. Nos compartió lo mínimo que debemos saber y estar atentos en nuestra área de trabajo. Éste fue el interesante resultado.



Los productores agrícolas deben cuidar sus cultivos en todas las etapas de crecimiento: en su estado de plántulas (niñez), en su juventud hasta la etapa adulta.

¿Por qué en vivero?

Así se evita propiciar condiciones que favorecen la presencia de microorganismos no deseados, es importante tener en cuenta que nuestras plantas se pueden enfermar. Los principales organismos que causan enfermedades en plantas son: hongos, oomicetos (significa “hongos huevo” como parásitos actúan contra animales acuáticos y plantas), nematodos (se conocen vulgarmente como gusanos redondos o cilíndricos, son esencialmente acuáticos, aunque proliferan también en ambientes terrestres), bacterias y virus.

¿Cómo podemos detectarlos?

Por los síntomas. Hay enfermedades que son causadas por más de un microorganismo. En la base de tu planta donde comienza el tallo (en el sustrato) observamos un cambio de coloración a amarillo o necrótico (degeneración de un tejido por la muerte de sus células) y el tallo se va pudriendo o debilitando, estos síntomas pueden estar ocasionados por microorganismos que afectan la raíz, también se observan síntomas aéreos como falta de coloración en las hojas. Una vez que se ha ocasionado el daño es difícil revertirlo, mejor es quitar toda la planta y también el sustrato. Generalmente

las plantas se siembran en maceta o en almácigos (semillero, sitio en que se siembran semillas para su posterior trasplante), charolas de siembra. Tenemos que eliminar esa planta y varias a su alrededor, probablemente no estén infectadas, pero es para evitar la diseminación de enfermedades y plagas ya que está en juego la producción. Debemos ser conscientes que en ocasiones nosotros mismos, manualmente o por medio de las herramientas, infectamos a nuestras plantas por lo que es importante la inocuidad y el cuidado completo.

Cada cultivo tiene enfermedades o patógenos específicos: organismos, virus, bacterias o quistes, capaces de causar una enfermedad.

Un virus generalmente se puede detectar en las hojas, manchones circulares.

En el caso de las bacterias en general se distribuyen en el xilema, es decir, en el tallo. ¿Cómo puedo saber si mi planta está infectada de bacterias? Corto el tallo, lo sumerjo en un vaso de vidrio transparente y la bacteria forma exudados, es decir, un hilo blanco que se disemina en el agua.

la Península

Para la detección de nematodos, forma agallas o pequeños tumores en la raíz.

Los hongos y oomicetos generalmente se encuentran en el suelo, aunque también los hay aéreos, en este caso podemos notar pudrición de la raíz.

¿Cómo se transmiten las enfermedades a las plantas?

La transmisión de enfermedades puede ser por el agua de lluvia, tanto en vivero como en invernadero, por el agua de riego, el viento o las herramientas que usamos. Hay que desinfectar nuestras herramientas y sobre todo con plantas que ya presentan sintomatología visible. Por ejemplo, en la poda de maleza; en ocasiones esa hierba puede ser una fuente de inóculo (porción de gérmenes, generalmente, patógenos, que con un vehículo cualquiera, se transfieren a un organismo o a un sustrato), pero no limpiamos las herramientas y puede ser que a la maleza no le afecte, pero sí al fruto. ✂

Recomendaciones:

Desinfección con alcohol, utilizar guantes, bata o ropa protectora, desinfección del calzado para evitar la infección cruzada. Llevar cubeta con cloro.

Si son diversos cultivos, y en uno veo hojas afectadas, de preferencia limpio de nuevo lo que utilizo, o lo desecho y voy con otro cultivo.

Las herramientas se limpian introduciéndolas de 3 a 5 minutos en agua con cloro comercial.



Jorge Alanis Zamorano y Maestra en Ciencias Jade Pereyda González

Busca el video en nuestro canal de YouTube: Rural MX
"Enfermedades de las plántulas"



AGROline



Sistemas de Riego y Equipo de Bombeo

Creamos proyectos de primer nivel para el sector primario

Contacto: 946-4517 / 946-4497 / 946-4648 / agroline@prodigy.net.mx



Somos un vivero de
plántulas hortícolas de
trasplante
Manejamos:



"Nuestra fuerza está en una buena raíz"

Chile Habanero, Chile Dulce, Chile X'Cat Ik y Tomates

Contacto:

Jose Miguel Barbosa Couoh Cel. 9971044846

Victoria Olivia Couoh Flores Cel. 9971022016

Correo: viverobarbosa@outlook.com

Distribución a toda la Península y también envíos a Tabasco



Vivero Barbosa



@ViveroBarbosa

El habanero ya tiene hogar

Por Jorge Alanis Zamorano

El trabajo de muchos años rindió frutos para lograr la denominación de origen del chile habanero. Instituciones, investigaciones y el arduo trabajo que se requiere para tener los protocolos necesarios ¡todo un esfuerzo! Ya lo hemos estado platicando con el Mtro. Jorge Trujillo en pasadas ediciones.

Fueron los amigos de Milpa Maya quienes producen en Yucatán y en Quintana Roo los que aceptaron el reto. Debido a que exportan al extranjero ya estaban muy avanzados en los procesos de trazabilidad, cadenas productivas, inocuidad y más, tuvieron que sumar algunos nuevos protocolos para la denominación de origen. El último paso es que existiera una institución oficial que certificara o fuera el ente regulador. La Asociación Nacional de Normalización y Certificación (ANCE) fue algo así como la cereza del pastel para certificar a los productores.

Gilmer Andrés Arroyo Sánchez acepta platicar, encontramos y sumamos al orgullo. Nos comparte que cuando entra a la jugada tiene bastante claro que un principio no podía obtener más ganancias, sin embargo, con visión a futuro y con la idea clara de inversión inició sus nuevos procesos, se capacitó y asumió los gastos que representa. Algún día habrá un beneficio.

Gilmer se sienta en una realidad y comenta que todos los productores deben entender que tienen que iniciar el proceso de certificación. En Milpa Maya, una vez comenzado hace tres meses el trabajo, dice “ANCE nos visita, investiga, revisa nuestros protocolos, trazabilidad, pruebas de laboratorio y hace un mes se da a conocer oficialmente que somos la primera empresa certificada”.

Resultados. Esto se logra a partir de la confianza que Milpa Maya tiene aceptando a ojos cerrados los procesos. “Iniciamos con el corazón y con fe. El proceso requirió su tiempo. Es vital ser visionarios en el trabajo”.

Son punta de la flecha ¿Cómo se sienten?

Es un orgullo el haber confiado desde hace tiempo. Agradecemos a todas las personas, gobiernos, instituciones, investigadores, académicos, empresarios; todos los que han participado desde hace años en los procesos. El resultado de que exista una empresa certificada con denominación de origen, no es resultado de Milpa Maya, es el esfuerzo de Yucatán, Campeche y Quintana Roo.



¿Qué sigue?

Tenemos que trabajar y esforzarnos todos los productores para que el día de mañana podamos recibir los beneficios económicos, los que nos apeguemos a la norma oficial mexicana de denominación de origen. El chile habanero ya tiene su casa y aprovechemos esto. Creo que debemos rescatar el orgullo de los tres Estados de la Península, trabajar fuerte para consolidar esta nueva marca y que esté en todo el mundo.

de Yucatán

Nos ayudaría mucho como país el trabajar en equipo
Quitarnos eso de trabajar cada quien por lo suyo

¿A dónde llegan?

Aquí surtimos a salsas El Yucateco, a Industria Agrícola Maya, internacionalmente a Miami, Los Ángeles, Arizona, Chicago, Nueva York, también hemos mandado a Canadá, Inglaterra, España y Alemania; reitero, no nos alcanza la producción que tenemos, es difícil mandar a veces a uno y después a otro quedando mal. Este año nos enfocamos a construir más infraestructura, crecer en capacidad productiva, necesitamos más volumen para atender a clientes que tenemos pendientes como a Corea del Sur. Con la certificación también podemos entrar a los países musulmanes, pero para qué tocamos puertas.

¿Por qué sumarse?

No es suficiente la producción, nosotros tenemos un promedio de 6 toneladas a la semana cuando por nuestros pedidos nacionales e internacionales requerimos más de 80 toneladas a la semana.

¿Hay otras empresas que buscan la certificación?

Junto a nosotros se certificarán otras empresas y tendremos que estar en la misma mesa analizando y apoyándonos porque al final vamos a compartir una marca colectiva que no es de una empresa, es de la Península y es de

todo aquel que se apegue a la norma. No debemos vernos como competencia sino como una fuerza productiva. Espero que los productores confíen y se adhieran a los procesos ya que nos traerá beneficios incluso turísticos, porque existirán rutas para conocer lugares donde se produce el chile habanero tal como sucede con el tequila. ✨



Gilmer Andrés Arroyo Sánchez/Milpa Maya



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

Comercialización y construcción de obras hidráulicas:

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



Teléfonos:
01-981-815-71-05
01-981-128-11-70

rexcaribe@yahoo.com.mx

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

Tecnología del mañana para las necesidades de hoy

Cadena productiva y trazabilidad



Por Jorge Alanis Zamorano

Grandes productores y empresas de la transformación conocen y manejan protocolos de trabajo que les ha permitido certificarse y así ingresar a los mercados extranjeros que solicitan estándares de calidad e inocuidad. Hoy día, la Península de Yucatán está acercándose más y más a los niveles de comercialización que no se veían en mucho tiempo, ejemplo de ello es la compra y reconocimiento de los productos locales a nivel internacional; y mejor aún, la denominación de origen lograda. Sin embargo, a los pequeños productores ¿en qué les podría beneficiar el saber y manejar mecanismos y conceptos como cadenas de productivas y trazabilidad? ¡Mucho! Pueden ser los abastecedores de grandes productores y empresas, incluso entre varios ser una empresa. Es poder comercializar su esfuerzo con mayor valor y que nosotros aquí en el país comamos productos con calidad de exportación.



que llevan al éxito

No es más trabajo, es hacer las cosas bien

Aunque la producción fuese de traspatio, con un proceso amigable con el medio ambiente puedes aplicarlo (recordemos que orgánico se utiliza sólo si estás certificado).

La Mtra. Martha Argelia Yeh Ceballos, del Grupo GER Yucatán, nos comenta sobre el tema. “Se trata de la salud de nuestros hijos, de todos. Los pequeños productores son quienes abastecen alimentos para nosotros. Son un eslabón en la cadena productiva muy importante, por lo que debe llegar hasta ellos el conocimiento de la misma. Es saber con certeza desde la semilla para producir un alimento con ciertas características, quedará al final lo que se espera. La cadena productiva inicia con la semilla, adquirir todos los medios para cultivar de la mejor manera (proveedores de materias primas, insumos), quién sembró, quién cosechó, las características finales que se obtuvieron, el transporte, a qué mercado llegó y al final en dónde fue vendido. Va más allá de únicamente producir, todo debe estar registrado y que al final es una trazabilidad”. Pero si algún eslabón se desfasa existe un problema. ¿Y es que estamos acostumbrados a esto! al anonimato, de dónde viene lo que consumimos. ¿Y si nos enfermamos o será bueno el producto? “La cadena se integra por, recepción, transformación, producción en el campo, tratamiento que se le dio a la cosecha. En todo momento hay personas en estas cadenas por lo que tienen que tener información, estar capacitados”.



¡Trazabilidad! “Si el producto es de muy buena calidad podemos dar con el origen sin problemas. Si algo malo sucedió podemos corregir de inmediato, porque es fácil localizar la falla. La Maestra Martha Argelia también nos comenta sobre este punto y nos da un sencillo ejemplo. Cuando una persona nace, sus padres van al registro civil y se registra al niño recién nacido, en el acta de nacimiento se puede leer sobre sus padres, cómo se llama el niño o niña, incluso se le asigna una cédula única de registro poblacional y a partir de ahí crece la persona. En cualquier trámite muestra su acta de nacimiento, en un trabajo le pueden pedir incluso su RFC o CURP; la trazabilidad llega hasta nuestra muerte con un acta de defunción, donde se señala incluso, de qué murió, edad y varios datos que nos dicen sobre el difunto. Sabemos además hasta dónde está sepultado. Es poder seguir

la pista de nosotros, la credencial de elector entra en nuestra trazabilidad. Eso es en palabras sencillas. Así el tema se aplica en la cadena productiva tanto en industria como en el campo.

Si comenzamos en el campo, como origen de muchos alimentos que después pueden ser procesados. Es el acta de nacimiento de nuestro trabajo, es el origen de lo que utilizamos como semillas, maquinaria, insumos orgánicos. Todo con lo que trabajamos tiene trazabilidad. Ejemplo con la semilla, el responsable del registro de la semilla es la organización cuyas siglas son SNICS Sistema Nacional de Investigación y Certificación de Semillas que depende de SAGARPA. En esta organización SNICS se registra de dónde proviene, características, variedad, lugar. La importancia de esto es que el productor sabe que después de que se comprometió, trabajó, labró, sembró y cosechó estará seguro de los resultados. Ejemplo: chile habanero que será de tal tamaño, color y sobre su picor, incluso el porcentaje de germinación. Si compras semilla que no sabes de dónde viene porque no tiene su registro el riesgo es muy alto ya que es probable que de 100 semillas que siembres puede que germinen 20 y se pierde tu trabajo pero además, el rendimiento de la planta que si germinó queda en la duda. Por lo que si tus semillas certificadas puedes obtener lo que describe el registro. Así puedes cumplir con la trazabilidad desde el origen de tu salsa por ejemplo. Puedes cumplir con la norma oficial mexicana que es la 189 y como ya está la denominación de origen del chile habanero para vender con mejor precio al mercado generalmente europeo y poder aspirar al registro de denominación de origen del chile habanero y vender con mayores ganancias. No obstante cumplir con esta norma te hace cumplir con el cuidado de tu salud, agua y el cuidado del suelo”. 🌱



Para más información y capacitación con la Maestra Martha Argelia Yeh Ceballos quien pertenece a GER Yucatán (Grupo Estratégico Regional Yucatán):
📞 9995763170

Entrevista en nuestro canal de YouTube: Rural MX
“Hermandades que llevan al éxito”



Siembra sin quema



Jorge Alanis Zamorano

El cambio climático cada día afecta más y los humanos somos los principales responsables. ¿Qué podemos hacer para frenarlo o atrasarlo lo más posible? En el campo existen maneras y sin dudar, necesitamos que todos realicemos algo. Ya hay consecuencias del cambio climático: la elevación del nivel del mar por el deshielo de los polos, sin mencionar los conocidos deterioros ambientales, eventos climáticos violentos que afectan la producción de los campesinos.

Pedro Isabeles hace un gran esfuerzo y presenta la producción en baja emisión de carbono y nos dice: “No solamente produces bien, además ayudas a reducir las emisiones de carbono que dañan mucho. La mayoría no reparamos lo que sucede en la quema para sembrar una hectárea, es como si estuvieran 6 mil autos encendidos y desafinados ¡Eso está contaminando! Calentando al planeta y toneladas de dióxido de carbono escapan al ambiente.

¿Qué está haciendo Pedro Isabeles?

A los productores se les está enseñando a sembrar sin quemar y que no es necesario labrar el suelo porque debajo hay microorganismos y carbón que aun no estando prendido emite dióxido de carbono al entrar en contacto con el oxígeno del aire. La ciencia ya nos ha dado herramientas, el suelo se va compactando cuando pasa el ganado o la maquinaria de siembra directa, no se requiere desgastar o mover el suelo, existen alternativas e ir avanzando poco a poco. En lugar de pasar la rastra, se tiene que soldar una especie de T metálica, se entierra y como un topo, se pasa por el suelo a baja profundidad, no lo voltea, lo descompacta, queda igual que si hubieran pasado la rastra, pero sin los efectos dañinos, después se puede meter la sembradora sobre esa línea.

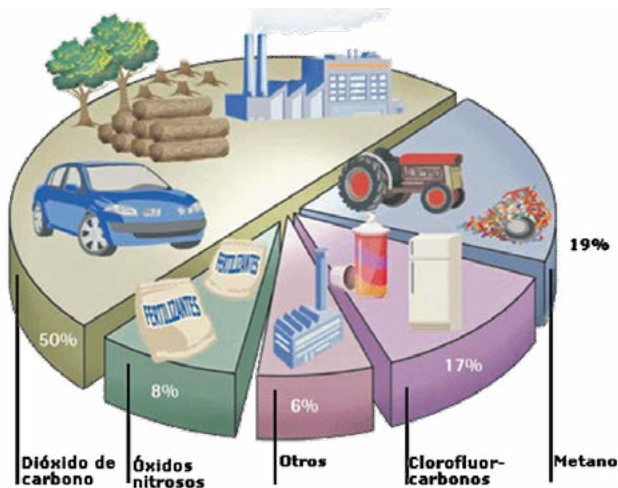


Veinte veces más contaminante que el dióxido de carbono

Otro problema es cuando el estiércol del ganado se acumula produciendo metano, gas 20 veces más contaminante que el dióxido de carbono. Recomendamos que el pastoreo lo manejen en pequeños espacios y que del estiércol hagan composta rápida, lo conviertan en fertilizante orgánico, lo pueden almacenar y así ahorrar una buena cantidad de dinero.

El pasto debe de cortarse en el momento adecuado, para que le guste al ganado y absorban el mayor número de nutrientes. En menos espacio se puede tener más vacas. Hay que producir en las praderas de 5 a 8 veces más para darles de comer, se busca eficiencia, eficacia y menor gasto.

de carbono



estás capturando más dióxido de carbono, hace que el suelo se mantenga más fresco. Toda la contaminación que emitimos las plantas la recogen, se alimentan y la retienen en el suelo. ✖



Entrevista en nuestro canal de YouTube: Rural MX: "Baja emisión de carbono, siembra sin quema"



El silicio que refleja el espectro infrarrojo

Las hojas tienen una cubierta de silicio, que reflejan el espectro infrarrojo de un rayo de luz, por eso bajo los árboles se está más fresco, al contrario, si ponemos una lona común hay incluso más calor. Por eso aumenta la temperatura en el planeta, de ahí la importancia de poner árboles en las calles, la diferencia es de 10° a 15° menos donde hay árboles, además las plantas se alimentan de dióxido de carbono, mientras más vegetación haya



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



Más de **40,000** hectáreas en México avalan nuestro éxito

Fondos de Aseguramiento / Seguros Agrícolas / Servicio de Asesoría Técnica



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

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



Nadie sabe todo, todos sabemos algo

Por Jorge Alanis Zamorano

Educación para generar mejores oportunidades a las comunidades indígenas, sobre todo a las más marginadas, ese es el objetivo de C.E.D.E.S (Centro Educativo para el Desarrollo Sustentable A.C.), encargado de un programa de la FAO cuyo enfoque es asesorar, capacitar y diseñar proyectos junto con pequeños productores para incrementar la cantidad de alimentos que se producen en sus regiones. Han trabajado en Chihuahua, Chiapas, Jalisco y actualmente en la Península de Yucatán. Dice el Lic. Eduardo López Salcido “trabajamos con grupos organizados o con las comunidades mismas, la misión es que obtengan los mejores resultados”.

¿Cuál es la mejor forma de influir en sus técnicas de cultivo?

Lo importante es dialogar sin negar el conocimiento de muchísimos siglos acumulados; es un intercambio, conozco y aprendo de ti y te ofrezco lo que traigo, el enfoque es: “nadie sabe todo, todos sabemos algo”, se pone en juego el conocimiento de ambas partes, serles útil, sin imponer una visión.

¿Cómo ha sido su experiencia en el trabajo de campo?

No dejo de sorprenderme y de enriquecerme en cada comunidad. Los campesinos están abiertos para lo nuevo y salir con éxito, sin embargo, no negamos la realidad: el joven casi no está optando por ser campesino, el trabajo intenso de la tierra es algo no deseable, hemos creado el imaginario de “no se puede vivir del campo”, por eso es vital educar para que mejoren su entorno.

¿Cuáles son las principales líneas de acción?

El diálogo donde se clarifiquen las intenciones. Llegamos a la comunidad por medio de sus esquemas tradicionales de organización, les presentamos el proyecto, analizamos el proceso en conjunto, reflexionando para optar por las mejores decisiones.

¿Qué analizan y reflexionan?

Las estrategias e ir aterrizándolas con cosas muy prácticas y específicas. Ejemplo: Si ya no llueve como antes ¿cómo

las experiencias

tener agua disponible? Pues vamos al subsuelo; pero no hay luz cerca, bueno metemos paneles solares... y así vamos formando alternativas con base a una realidad y cómo la ciencia y la tecnología aportan algunas respuestas a las necesidades.

¿Qué falta a los distintos niveles de gobierno para apoyar a esta gente?

Políticas públicas que embonen con los programas del campo, diseñadas especialmente para la pequeña agricultura o familiar, con disponibilidad de hasta 5 hectáreas para producir.

Facilidades de acceso a los programas de pequeños o grandes presupuestos. Entender y cumplir con el reglamento es complejo, no consideran que la agricultura familiar es la que genera la mayor parte de los alimentos, las ideas asistenciales de regalar insumos ya no es la forma, hay que mirar integralmente un proyecto local y acompañarlo. ✈



Lic. Eduardo López Salcido/C.E.D.E.S.A.C.

Contacto:

cedesac1@gmail.com [9999554981](tel:9999554981)



Productos Porcícolas y Avícolas

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



Precios a mayoreo

Calle 19 No. 370 Amp. Cd. Industrial Km. 8 Carr. Mérida-Umán, Umán, Yucatán
Tel (999) 919-11-12 al 14 avicer@prodigy.net.mx / Facebook: Distribuciones Avicer

¿Quieres anunciarte con nosotros?



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

alanisyucatan_rural@hotmail.com

[9992 314824](tel:9992314824) / [\(999\) 924 7404](tel:9999247404)



Historias exitosas en Yucatán

Con PESA se generan historias de éxito en Yucatán

Cumpliendo el compromiso de contribuir a la seguridad alimentaria con el impulso de proyectos orientados a comunidades de más alta marginación para la producción de alimentos de autoconsumo, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) a través del Proyecto Estratégico de Seguridad Alimentaria (PESA) ha generado historias de éxito en Yucatán

El PESA coadyuva, en coordinación con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO por sus siglas en inglés), a transformar el rezago y la pobreza en oportunidades de crecimiento sustentable, así lo afirmó el delegado de la SAGARPA en Yucatán, Luis Ernesto Martínez Ordaz.

Con la firme instrucción del Secretario, Baltazar Hinojosa Ochoa, de reforzar acciones, Martínez Ordaz realizó un recorrido en la zona sur del Estado, donde destacó que a través del PESA se han impulsado sistemas de riego por energía fotovoltaica, tecnificación de riego, mecanización de pequeños núcleos agrarios, esquemas de desarrollo de capacidades, extensionismo rural y mercados para la comercialización en el caso de producción excedente.

Ejemplo de lo anterior es la Unidad de Riego “Lol Jabin” ubicada en Timul localidad de Tahdziú, ahí atestiguó el crecimiento de dicha unidad, cuyo representante, Raquel Chablé Pereira, señaló que iniciaron como un plan piloto, que al encaminarse hacia el éxito, impulsaron el desarrollo del proyecto en la comunidad y hace dos años se fortalecieron al elevar su superficie productiva a dos hectáreas tecnificadas con capacitación, equipamiento e instalación de energía fotovoltaica, mejorado así sus ingresos por la venta directa a empresas productoras de salsas.

Además de dedicarse a la producción de chile habanero, xcatic y dulce, se ha logrado diversificar la producción introduciendo hortalizas, pepino, sandía y calabaza, cuyos ingresos por concepto de venta se elevaron en un 100 por ciento.

En palabras del productor, la tecnificación con sistema de riego por energía fotovoltaica propicia las condiciones para impulsar las capacidades de las familias al proveerles los elementos que incrementan la producción, la generación de empleos para que fluyan sus ingresos y la apertura de los mercados locales.

Cabe mencionar que en 2017 en el Estado a través del PESA se atendió 11 municipios y 37 localidades en apoyo de 69 proyectos para 606 unidades de producción familiar por un monto de 11 millones de pesos.

Este 2018 se brinda atención a 12 municipios y 50 localidades en apoyo de 1,228 unidades familiares. 🌱



Especial Rural MX



Formaprint

IMPRESOS A GRAN FORMATO



www.formaprint.mx



Lonas

Front
Mesh
Backlight



Letreros

Letras block
Letreros luminosos
cajas de luz 1 y 2 vistas
Bastidor con lona
Corte CNC



Especiales

Canvas
Backfilm
Cartonprint
Floorgraphic
Imán
Alucobond



Viniles

Brillante
Mate
De corte
Transparente
Microperforado
Electroestático
Transparente
Rotulación vehicular

Rígidos

Coroplast
Trovicel
Estireno
MDF
Fomboard
Acrílicos

Displays

Arañas
Demostand
X-tend (Wallbanner)
Roll Up

Impresión Laser

Tarjetas de presentación
Papelería
Impresión a color en papel y cartulina
Tamaño: Carta, tabloide y tabloide ext.
Invitaciones
Etiquetas

Instalaciones

Suc. Líbano
Av. Líbano No.83 entre 15 y 17
Colonia México Norte C.P. 97128
Mérida, Yuc., Mx.

Suc. Industrial
Calle 20 No.414 x 15 y 17
Ciudad Industrial C.P. 97288
Mérida, Yuc., Mx.

Atención a clientes

Tel.(999) 946-18-49
atencionaclientes@formaprint.mx



Talleres Peninsulares Álvarez

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

40 años
De experiencia
nos respaldan



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 - Uman
Uman, 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, Kanasin
Mérida, Yucatán, México
Tels. (999) 212 29 92

La contaminación del agua en la Península yucateca



Por Benjamín Esqueda Lazo de la Vega

El agua sucia no puede lavarse, un proverbio africano que afirma la importancia de este recurso cuando escasea. Cuántas veces hemos escuchado a familiares, amigos y amigas, decir: “vamos a nadar al cenote o al mar; el agua está limpia y cristalina”; ¿de verdad está limpia? También hemos escuchado las historias y relatos de personas mayores contando que bebían el agua de los pozos y los cenotes, llamándole “agua limpia, pura y fresca”. Hoy, el agua que la mayoría consume, es embotellada y purificada; sin hablar del agua alcalina e importada.

¿Cómo es que pasamos de beber el agua que abunda bajo nuestros pies, a escasos 10-20 metros, a beber agua de una botella importada desde lugares y manantiales lejanos? ¿Qué fue lo que pasó para desconfiar del agua disponible en la Península yucateca? Y, más importante aún, ¿qué pasará con las generaciones futuras en cuanto a la obtención y calidad de este preciado recurso? Bien dicen que el agua es vida.

La Península yucateca es uno de los pocos lugares de la República Mexicana que no presenta dificultades en el abastecimiento de agua para satisfacer demandas sociales y agrícolas. Sin embargo, la única fuente de abastecimiento para la región es el agua subterránea por falta de ríos, lagos y manantiales.

La naturaleza del subsuelo está caracterizada por piedras calizas y actúan como una gran “esponja”, la cual filtra el agua y transmite cualquier líquido y material a los grandes almacenes subterráneos. Científicamente hablando, se conoce como “sistema kárstico” al suelo peninsular, y coloquialmente hablando se conoce como “laja”.

Al llegar la temporada de lluvias, esta gran plataforma de roca caliza permea todo a su paso a demás del agua pluvial. Nos referimos a los diversos contaminantes químicos producidos por actividades económicas como la pesca, el turismo, las industrias agropecuarias, fosas sépticas, entre otras. Algunos de los con-

no puede lavarse”



Los manglares contribuyen a mantener la calidad del agua como si fuese un filtro, al retener diversos contaminantes producidos por la actividad humana... quizá ya no suene tan agradable la idea de ir a nadar a la costa.

Debido a la falta de programas educativos y al interés a nivel estatal, el uso indiscriminado de pesticidas en actividades agrícolas conlleva a este tipo de consecuencias, y peor aún, el 30 por ciento de la población bebe agua directamente de pozos o cenotes contaminados.

Ser consciente de lo que uno consume, produce y deshecha es el primer paso para conservar y mantener las fuentes de agua potable sin contaminantes. El segundo paso es difundir la información concerniente a la problemática social; al igual que considerar las generaciones futuras, fomentar la educación medioambiental y evaluar las múltiples amenazas para la protección de fauna y flora presente en el ecosistema. La próxima vez que consumas agua de una botella, nades en el cenote o playa de tu preferencia, piensa en la importancia del cuidado de este recurso natural y la oportunidad de beneficiar a la sociedad y medioambiente modificando ciertos hábitos que favorezcan a una pronta resolución. 🌱

taminantes que se encuentran en el primer manto acuífero (el gran almacén de agua) son: metales pesados, plaguicidas, hidrocarburos, nitratos, fármacos, nicotina, etc.

En realidad, todos y todas somos partícipes de la contaminación del agua

¿Te has preguntado a dónde se va el agua después de que te bañas? ¿O cuántos litros de agua son utilizados para la producción de refresco o cerveza? Incluso, ¿de dónde se obtiene el agua para la limpieza en granjas de pollos, cerdos y pavos? Y, una vez utilizada esa agua, ¿a dónde va? ¿Qué contaminantes genera y cómo impactan al medio ambiente? ¿Qué enfermedades transmiten si uno tiene contacto con aguas contaminadas?





Inician proyectos ambiciosos

Por Jorge Alanis Zamorano

Se busca al rebaño donde el semental tenga la capacidad de heredar sus características raciales, genotípicas, productivas y en el caso de las hembras se toma en cuenta que el rebaño de borregos sea lo más homogéneo, reeditando en la eficiencia de los procesos de una granja. Para tal efecto, iniciaron con el evento “Concursos Ovinos Especiales Yucatán” como parte de los eventos complementarios en espacios proporcionados por el Comité de la Feria X’matkuil, así lo comentó el MVZ Franklin Quiñones, presidente de AGLCO.

Se contó con la presencia de Juan de Dios Arteaga Castelán, presidente de la UNO (Unidad Nacional de Ovinocultores), quien señaló “la estrategia es implementar concursos a nivel nacional con el propósito de fortalecer la actividad ovina, no sólo de registro, también en la parte comercial involucrando, a nivel país, a los criadores de todos los estratos”.

Como jueces del concurso, participaron los conocidos expertos:

El MVZ Juan Bernardo Mujica López, de Jalisco, criador de la raza pelibuey, quien en el 2017 participó como juez en la Feria de X’matkuil. Se aprovechó su presencia al ofrecer capacitación con los mejores métodos para preparar y presentar un animal.

El MVZ Alejandro Ferre Aguirre, reconocido juez calificador y criador, quien además realizó trabajos de reproducción asistida en diversos ranchos del Estado.

Más del 50% de criadores de registro utilizan servicios de mejoramiento genético procurando tener presencia en diversas competencias, esto genera lazos de confianza al mostrar que lo que se produce en Yucatán es de excelente calidad.

de la flecha

Concurso de Canales

En este apartado, cuentan con el apoyo continuo del doctor Javier G. Cantón del INIFAP donde participaron 4 productores con 7 animales. En el primer Grupo ganó Rancho La Libertad con un canal cruzado de pelibuey y del Grupo 2 del Rancho El Pixoy con un animal puro de la raza katahdin.

¿Qué viene?

Trabajar con los productores de abasto con criterios más específicos para los concursos de canales, el desarrollo de esquemas de distribución, cortes especiales de cordero y definitivamente una alianza más estratégica con Campeche, Quintana Roo, Tabasco y Chiapas.

El doctor Franklin Quiñones fue nombrado en la asamblea nacional de UNO Coordinador de la Región Sureste (que abarca los 4 Estados ya mencionados), ahí presentó su programa de trabajo, que arrancó con este concurso, además, celebrar dos o tres eventos alternos al año a nivel estatal, buscar la participación de grupos de ovinocultores en las distintas ferias que se llevan a cabo en el Estado e involucrar a la gente en temas como transferencia de tecnología, capacitación, entre otros; el objetivo es aumentar la productividad. 🚀



MVZ Alejandro Ferre Aguirre,
MVZ Juan Bernardo Mujica López y
Franklin Quiñones, presidente de AGLECO

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



TALLERES ALMALOSA
TORNERÍA | HOJALATERÍA | MECÁNICA
SOLDADURA

Tel. 01 (999) 982 27 67

Email: talleralmalosa@hotmail.com



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"



Los tres Estados comparten la denominación de origen

Especial Rural MX

Rural MX conversó con José Manuel López Campos, presidente de la CONCANACO

Aunque el chile habanero desde hace siete años cuenta con el decreto de denominación de origen, no tenía la acreditación, hace poco más de un mes que ya lo tiene.

¿Qué significa esto para el chile habanero?

No podrá cultivarse en ningún lugar del mundo ni llamarse chile habanero si no tiene la denominación de origen. Aunque México es un gran mosaico de productos propios, sólo tres tenían denominación de origen: el tequila, el mezcal y paradójicamente por que no lo conocemos tanto en el resto del país, la talavera. A partir del mes pasado seis productos más se unen, entre ellos el chile habanero. Gracias al esfuerzo de productores, investigadores, autoridades y demás involucrados, ahora si el cultivo del producto no está apegado a las normas y en las entidades de Campeche, Yucatán y Quintana Roo, no podrá llamarse chile habanero, que hoy ha cobrado relevancia al no ser utilizado únicamente en el sentido gastronómico como la mayoría lo identifica, también tiene propiedades medicinales y químicas.

¿Qué representa para Yucatán?

Primero es promoción porque va a estar presente el nombre de Yucatán.

Segundo, inversión; aquel que quiera utilizarlo va a tener que venir a cosechar a cualquiera de los tres Estados o llevarse los extractos de cultivos realizados acá en la Península.

Tercero, en la Secretaría de Turismo se van a hacer rutas gastronómicas, desde el cultivo hasta la degustación que será lo fuerte. Hoy se produce chile habanero en Sudáfrica y se vende en restaurantes de París.

Yucatán tendrá que aplicarse

¡Claro! Para poder cubrir la demanda tiene que venir aparejado un proceso de planeación y de desarrollo en mayores áreas de superficie de cultivo. Junto con la denominación de origen viene la identificación de las marcas.

Sin duda es una gran oportunidad para desarrollar todo el sistema chile habanero, la pregunta es ¿estamos preparados y listos para invertir en serio?



José Manuel López Campos
Presidente de la Concanaco



AYUNTAMIENTO DE MÉRIDA
2015-2018

¿QUE HACER ANTE LA AMENAZA DE CICLÓN TROPICAL?



AMARILLA: PREPARACIÓN

Si decidiste...

- ☉ Quedarte en casa: ¡Prepárate para reforzarla!
- ☉ Ir a un lugar más seguro: Prepara un equipaje ligero con algunas mudas de ropa, artículos de higiene personal, documentos importantes en bolsas de plástico, identificaciones y, si es posible, alimentos y agua.

El Ayuntamiento de Mérida abrirá refugios temporales para recibir y atender a quienes lo necesiten.



NARANJA: ALARMA

¡Resguárdate!

- ☉ Asegura puertas y ventanas con madera y cinta adhesiva.
- ☉ Guarda, fija o amarra objetos sueltos como láminas, antenas, tapas de tinacos y anuncios.
- ☉ Cierra y asegura tanques de gas.
- ☉ Resguarda a tus animales y herramientas de trabajo.
- ☉ Si decidiste trasladarte a un lugar más seguro ¡Hazlo ahora!

El Ayuntamiento de Mérida habilitará rutas de camiones para traslado a los refugios temporales.



ROJA: AFECTACIÓN

- ☉ Mantente en un lugar seguro, lejos de puertas y ventanas hasta que las autoridades informen que ha terminado el peligro.
- ☉ Conserva la calma y tranquiliza a los demás.
- ☉ En lo posible, mantente informado.
- ☉ **IMPORTANTE:** Si el ojo del huracán atraviesa el municipio, habrá un repentino período de buen tiempo. Debes seguir resguardado, ya que después de su paso continuarán los fuertes vientos y lluvias.



¡INFÓRMATE, PREPÁRATE Y PROTÉGETE!



PROTECCIÓN CIVIL
MÉRIDA

Para más información consulta:
www.merida.gob.mx
Ayuntatel 924-4000 / 070

f Protección Civil Mérida @pcivilmerida_

M
megamak

CASE IH
AGRICULTURE



Bepensa
Motriz

 /MegamakMx

www.megamak.com.mx

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

Tel: (999) 980 01 40