



Año 11 / Septiembre 2019 / Núm 105

RURAL

MX

UN CAMPO PARA INVERTIR

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



Aléjate de la ciudad

Apiturismo para todos

ITESCAM y sus jóvenes




TEMPORADA 2019 CICLONES TROPICALES

DEL 1 DE JUNIO AL 30 DE NOVIEMBRE
¡PONTE ATENTO!

IDENTIFICA LOS
5 NIVELES DE ALERTA



ALERTA AZUL
AVISO
PELIGRO MÍNIMO

Significa que un
CICLÓN TROPICAL
se ha formado.



ALERTA VERDE
PREVENCIÓN
PELIGRO BAJO

Significa que un
CICLÓN TROPICAL
se puede acercar.



ALERTA AMARILLA
PREPARACIÓN
PELIGRO MODERADO

Significa que un
CICLÓN TROPICAL
aumenta la posibilidad de impacto
sobre tu comunidad.



ALERTA NARANJA
ALARMA
PELIGRO ALTO

Significa que un
CICLÓN TROPICAL
se dirige a tu comunidad.



ALERTA ROJA
AFECTACIÓN
PELIGRO MÁXIMO

Significa que un
CICLÓN TROPICAL
ya impacta a tu comunidad.

**SI EL OJO DEL HURACÁN
PASA POR TU ZONA, DEBES
SEGUIR RESGUARDADO**

YA QUE HABRÁ UN REPENTINO PERÍODO DE BUEN TIEMPO
PERO DESPUÉS DE SU PASO CONTINUARÁN LOS FUERTES
VIENTOS Y LLUVIAS.

MUY IMPORTANTE

Ubica tu refugio más cercano identificándolo con este letrero:



PROTECCIÓN CIVIL DE YUCATÁN
(999) 944 3532 y (999) 944 2470
SIN COSTO:
01 800 719 8633



SINAPROC
SISTEMA NACIONAL DE PROTECCIÓN CIVIL



**Calidad incomparable
al momento de sembrar**



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



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

Brizantha Tanzania Mombasa MG5



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

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

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

► Carta Editorial

Directorio

Director General

José Luis Preciado Barreto

Arte y Diseño Editorial

Carlos M. del Castillo Tello

Relaciones Públicas

Cristian Manzanero Sarabia

Finanzas

Silvia Zavala Arce

Gerente Comercial

Jorge Alanis Zamorano

Subgerente Comercial

Isabel Juárez Torres

Enlace Comercial

Francisco F. Gamboa Fierro

Editora

Gabriela Pérez Tut

Redes Sociales

Julio Leal Ortiz

Reportero Gráfico

Benjamín Ruiz Ávila

Colaboradores

Diego Ramos Marín

Prácticas Profesionales

Guadalupe Jesué Cen Ruíz
Yicel Mis Góngora

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

Oyes Bartola

La soberanía de México

Me emocionan esas loas y vivas a México y sus héroes que nos dieron patria y libertad, les juro que me pone la piel chinita, pero me daría más gusto que esa pasión por lo mexicano se viera reflejado en defender la soberanía alimentaria del país, es lamentable que le metamos cariño al pasado, dejemos pa' luego el presente y peor aún el futuro, este país no produce ni lo que se traga; importamos maíz de los EU y hasta de la India, arroz de China, naranjas de la Florida, miel de Argentina y toda la carne de res nos llega de Uruguay, Argentina o de los Estados Unidos. Hasta Turquía nos manda papas y otros perecederos.

Dime Bartola....

La verdadera independencia está en que el campo sea capaz de producir aquello que un país se come, México está muy lejos de alcanzar esta soberanía y a nadie parece importarle, incluso al mismo productor rural, que ha preferido el silencio a la batalla presupuestal, es increíble, no hay diputados que saquen la cara por el campo, en cambio esos inútiles maestros de la Coordinadora de Oaxaca que velan y tapan caminos y congresos tienen cuarenta diputados federales.

Aun así, celebramos a muchos, miles de productores nacionales que se la rifan produciendo y alimentando al resto de nosotros, cultivan, procesan, exportan -por cierto- con mucho éxito sus frutas, verduras, flores, miel y otras delicias del campo al resto del mundo. Les va bien, pero les iría mejor si detrás de estos esfuerzos estuviera un gobierno comprometido. Al presupuesto 2020 le van a quitar la mitad y no oigo voces en contra.

Soberanía no es ejército y armas, esas las tienen China, Rusia y los Estados Unidos. Soberanía es producir los alimentos que nos comemos los mexicanos.



José Luis Preciado B.

joseluispreciadob@yahoo.com.mx

Fotografía Portada: Jorge Alanis Zamorano

Facebook: Rural MX
Twitter: @Rural_MX
Instagram: @rural_mx
Web: www.ruraltv.com.mx
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.- Aléjate de la ciudad
- 8.- Todo suma. El crédito a la palabra
- 10.- Un producto mexicano y patentado
- 12.- ¿Miel de abeja en polvo?
- 14.- Apiturismo para todos
- 18.- Escuela del campo en Maní
- 20.- Alas de mariposa que adornan
- 22.- ITESCAM y sus jóvenes
- 26.- Historias mayas en el olvido, en los recuerdos

Encuétranos en:

- Campeche
- Quintana Roo
- Yucatán



Aléjate de la ciudad





Texto y fotografías: Jorge Alanis Zamorano

Acércate a la naturaleza

No muy lejos de Mérida se encuentra Baca. A 32 kilómetros y al este de la ciudad capital de Yucatán. Allí encontraremos una idea clara de lo que se requiere para sanar del bullicio de la urbe, del estrés que afecta a la salud. Allí es encontrarnos en un mundo que comienza a ser extremadamente ajeno a muchas personas. Es una cuestión sorprendente ¡Así es! El campo es ajeno a muchos ciudadanos.

Hacienda Zamná abre sus puertas para deleitarnos con una filosofía que debemos adquirir tan pronto podamos “vive y convive con la naturaleza”. Sabemos que las ciudades cada vez más se comen los pocos espacios que tenemos naturales, sin embargo, debemos acercarnos a éstos para enriquecer el conocimiento de dichos espacios, promover su conservación y por supuesto, agradecer la oportunidad de vivir esos momentos como bien mencionan Mónica Hernández y Ana Laura Preciado. Ellas nos hacen la invitación cordial de participar en paseos a caballo, y que según nos mencionan, tiene sus variantes o presentaciones en tres modalidades, su servidor, tuvo la oportunidad de estar presente en el más básico y ¿saben qué? Estoy completamente asombrado de lo que allí encontré.

Se requiere hacer reservación previa, te envían un cuestionario incluso, sobre tu tipo de alimentación, es decir, si eres carnívoro o vegetariano. Otra cuestión importante es referente a tu acercamiento con los caballos, la experiencia que pudieras tener, las alergias y sobre enfermedades crónicas. Todo debe estar minuciosamente preparado, nada de tomarlos por sorpresa. El día llega y te dan las recomendaciones sobre los caballos y según las respuestas del cuestionario es el asignado. Te llevarán por los campos henequeneros, senderos de selva baja, y a ver su ganado ovino y bovino. Nos comentan que reciben grupos pequeños con la finalidad de mantener la seguridad cuando van a caballo y por supuesto, la atención resulta casi personalizada, pero la verdad es que así en pequeños grupos se disfruta muchísimo más. ¿Qué te cuento? Quiero compartirte por medio de imágenes que tuve la oportunidad de capturar.

Una vez que te contactes pregunta por los tipos de paseos que tienen porque hay uno que es ¡hasta la playa! Te dejo los contactos. De lunes a sábado de 9 am a 6 pm.

Reservaciones al celular 9993550038

Correo: reservaciones@haciendazamna.com 🌈





Esteban Abraham Macari: Benévolos con nosotros

Especial Rural MX

Allá en el oriente de Yucatán, donde por excelencia se conjugan y suman los esfuerzos ganaderos, ha sido sede de los apoyos a favor de este sector.

Esteban Abraham Macari, presidente de la UGROY (Unión Ganadera Regional de Oriente de Yucatán) quien en la búsqueda constante de mejores oportunidades para el gremio constata la preocupación y el impulso de las autoridades estatales a través de apoyos diversos como:

- 1) Mil toneladas de melaza a casi mitad de precio al que se adquiere, ejemplo, un tambor que se consigue hasta en \$900 fue otorgado en \$600 y el resto fue pagado por el gobierno estatal.
- 2) Más de 2.300 toneladas de alimento para soportar la época de sequía, así mismo, con semilla de maíz, pasto.
- 3) Sin dejar detrás el programa "Peso a Peso"

Resalta el apoyo constante del gobernador Mauricio Vila y del secretario de Desarrollo Rural MVZ Jorge André Díaz Loeza, quienes han estado al pie del cañón durante los ya 10 meses de gestión. El presidente de la UGROY agradece y reitera seguir trabajando en estrecha colaboración con



las autoridades a beneficio de los ganaderos de la región.

La UGROY cuenta con 26 AGL (Asociación Ganadera Local) registradas representando en total a 5,300 socios, por lo que todos ellos, por el simple hecho de contar con una UPP (Unidad de Producción Pecuaria) son acreedores al beneficio de los programas y apoyos. Aclara que no todos solicitan, pero sí se ha apoyado a más de 2.000 productores en sus diferentes necesidades, y si se suma el programa Peso a Peso son más de 5,000 productores favorecidos.

¿Qué viene para el sector?

Viene el "Crédito Ganadero a la Palabra" que representa la unión federal y estatal donde a través de la UGROY estamos coordinando la entrega de los animales que son de primera calidad y entre los 400 kg de peso. También vienen los apoyos con sementales, novillonas, genética y por supuesto la participación en la Feria de Xmatkuil 2019.

Esteban Abraham Macari en su mensaje exhorta a sus socios que no decaigan, ser optimistas: "sabemos que, aunque el precio del ganado no es favorecedor, va a repuntar, sacando, por supuesto, a la actividad hacia adelante". ✨

GRUPO GANADERO GARYS

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



RANCHO "GARRIDO"

CRIADOR DE BRAHMAN Y SUIZO EUROPEO



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

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





Sanitiza, desinfecta y esteriliza
al 99.999%

Por Jorge Alanis Zamorano

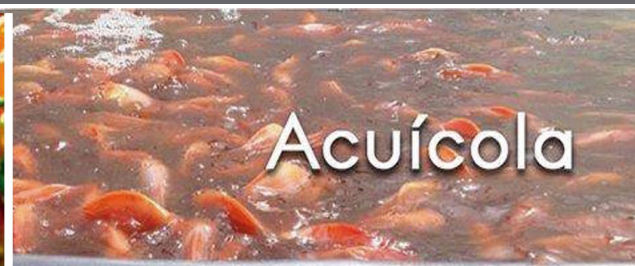
El doctor y MVZ David Páez Esquiliano, investigador y director del área agro-veterinaria del laboratorio Esteripharma nos platica sobre un producto con aplicación en diferentes sectores, entre ellos el agroalimentario y agropecuario. El laboratorio Esteripharma nace en el área de la salud humana, sin embargo, en los análisis, pruebas, trabajos de tesis de maestrías y doctorados, proyectos CONACYT y múltiples pruebas realizadas en el país y fuera de él, rompen el esquema tradicional de trabajos y se amplía el abanico de posibilidades en eficacia y sectores que incluyen la Bioseguridad y la Inocuidad Alimentaria.

BioSES del Sureste, empresa autorizada como distribuidora y encabezada por el MVZ Marco Gerardo Páez, como Director General, también representa la parte técnica de Esteripharma México en la Península de Yucatán; nos indica que desde hace tiempo se está trabajando en el área de reparación de heridas, inocuidad alimentaria y en bioseguridad construyendo alianzas y equipos a nivel nacional en donde subraya que no parten de la idea de ser un desinfectante, es mucho más completo y complejo que ser únicamente un producto de desinfección.

El Dr. Páez Esquiliano refiere que el producto ya se utilizaba en humanos, sin embargo, en la línea veterinaria le encontró un nicho ya que en esta área no se tienen quirófanos para esterilizar siendo común operar en el campo: “y si va bien se utiliza una cubeta con agua limpia para limpiar nuestras manos y la herida. Me sorprendí al darme cuenta de la capacidad del producto y sus alcances”.

Es muy común utilizar el cloro “para desinfectar o sanitizar” ¿Los productos Esteripharma lo supera?

Desde luego que sí. El cloro se utiliza aproximadamente desde 1848, sin embargo, es muy limitado, por ejemplo, al lavarse las manos es ¿con qué y para qué? No es lo mismo hacerlo antes de comer que antes de entrar al quirófano. Nos dimos cuenta de que el producto en la industria, en la producción porcina, avícola, acuícola no sólo es lavarse las manos, también es necesario controlar toda una gama de vectores que nos pueden afectar. La industria veterinaria es muy sensible, si se enferman los animales, se tienen que tratar y cuando eso sucede se pierde la ganancia por pagar el tratamiento, con este producto se evita realizar un gasto por enfermedad de tus animales.



Es importante garantizar que la producción pecuaria sea totalmente segura para el consumo humano.

Así es, mira, cuando comes un cerdo que lleva penicilina, te harás reactivo a la penicilina. Hay que entender que debemos entregar un producto inocuo. Todos hablamos de inocuidad, pero se sigue usando nitrofuranos (antibióticos) y formol que está prohibido; cuando nos llevamos a la boca un bistec contaminado lo más probable es que nuestra familia se enferme. Cuando hablemos de inocuidad debemos hablar de un producto como el que presentamos que, además, es mexicano.



Producto capaz de eliminar virus, bacterias, hongos, esporas, todo comprobado bajo investigación con pruebas publicadas, además tiene tres características que lo hacen ideal para el consumo humano: no huele, no sabe y es incoloro, de gran alcance para la desinfección, sanitización y esterilización en frío con pH neutro.

¿A qué se refiere con ser pH neutro, esterilización en frío?

Existen diversos productos en el mercado con diferentes métodos, por ejemplo, el cloro después de 22 minutos tiene una efectividad del 30% y eso no quiere decir que

está desinfectado, está sanitizado. Cuando hablamos de un esterilizante de alto nivel el nuestro está en una eficacia del 99.999%, y esterilizar es eliminar: bacterias, virus, esporas y hongos. A las esporas se les puede eliminar también con altas temperaturas por su elevada resistencia y nuestro producto es capaz de eso. El pH es la acidez y cuando un producto es ácido o alcalino no se puede utilizar en el animal o humano ya que lastima. Las soluciones electrolizadas de súper oxidación tienen el pH neutro, esto hace que no lastime, no arda, no afecta los tejidos ni mucosas y se abre un panorama muy grande.

¿Nos da un ejemplo?

El caso de los productores de cerdo, estamos utilizando el producto en procesos de bioseguridad antes de la inseminación por vía intrauterina. Existen muchos mortinatos y animales que son abortados debido a la enfermedad que se introduce por el método convencional, sin embargo, con los productos innovadores que fabrica el laboratorio Esteripharma, aplicados por la vía intrauterina previo a la inseminación, no afectan para nada al tener un pH neutro y con mejores resultados a la hora de inseminar. 🌟



¿Quieres enterarte de la entrevista completa? Búscala en nuestro canal de YouTube como: Esteripharma desinfecta, sanitiza y esteriliza.

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



de alimento mucho mejor que los azúcares procesados.

Dos chicas ven la oportunidad de dar vuelta o dar otra cara a un producto al que le apuestan con todo. Ximena y Victoria Jiménez conjugan esfuerzo e ideales para ofertar en el mercado miel, sólo que con ellas es en polvo.

Con una idea de precios justos a los apicultores, les compran manteniéndolos en cualquier temporada del año incluso, con mayores porcentajes de humedad otorgando las mejores ventajas para ellos.

Algo sumamente interesante que menciona Ximena es el hecho de no quedarse atoradas, es decir, buscar ante las necesidades. Recurren a capitales privados o de gobierno por lo que en el 2018 cierran su

Chujuk Enjambre

Por Jorge Alanis Zamorano

El consumo de miel es muy escaso en México, no aprovechamos el elixir de nuestras abejas, aunado a esta triste situación, la venta al extranjero se ha visto sumamente en desventaja contra los precios exageradamente bajos de otros países y nuestros antiguos clientes compran sin importar -al menos eso parece- la calidad de la miel ocasionando muy pocas ventas desde nuestra trinchera. Ahora bien, ¿qué se puede hacer para que los mexicanos consumamos miel? Si las ventas internas repuntan podremos no sólo ayudar a los apicultores, sino que además tenemos una alternativa sana



primera ronda de inversión logrando la primera planta de producción y en noviembre de este año salen al mercado con empaque y marca definida buscando todos los canales de distribución posibles.

¿El mercado cómo recibe el producto? Mencionan que lo han recibido con interés, curiosidad ya que no es un producto común. El endulzante no presenta ninguna añadidura y se puede utilizar en cualquier alimento.

Estimado lector puede usted contrarrestar a los productos procesados como la azúcar común, incluso aquellos presentados con estevia pero a un porcentaje extremadamente bajo (pueden verificar los sobres o cajas, el resto del producto es otra cosa). Los usos que puedes tener con esta presentación de miel en polvo es que al no ser líquida su



almacenamiento es distinto ocupando otra naturaleza de espacio y peso, pero si se quisiera, por ejemplo, endulzar algún pastel se agrega algo completamente natural como la miel en polvo representando no sólo una novedad, sino que también algo notablemente saludable.

Dos chicas jóvenes en nuestro futuro empresarial inmediato como país, sumado a que están apoyando a los apicultores respetando siempre el “ganar ganar”. Éste es otro claro ejemplo donde podemos interesar a nuestros jóvenes a no quedarse cruzados de manos, las oportunidades están en diferentes grados y tamaños, es poder aclararles y fomentarles que ellos, precisamente ellos, son la verdadera semilla de nuestro futuro.

Ximena y Victoria consideran mercados justos y con conciencia ecológica, algo más allá de la simple explotación como expresan en algunas partes con respecto a las abejas: “al incrementar el consumo de miel tenemos que fomentar su reproducción y su cuidado extremo”.

Búscalas con el nombre de Chujuk Enjambre y en su portal como <https://mielpolvoenjambre.com/> no te arrepentirás de consumir este dulce producto. 🐝

Apiturismo para todos



Conocer es acercarse para respetar

Por Jorge Alanis Zamorano



Benigno Ramírez Espinoza viene de una familia de apicultores quienes a través del tiempo han visto florecer la actividad aprendiendo y mejorando cada vez más sus técnicas.

Hoy día sabemos qué se requiere conocer para sensibilizarse, para reconocer y dejar de “crear saber”. ¿Cómo es la actividad del apicultor? ¿Cómo y dónde se genera la miel de abeja? ¿Dónde podríamos aventurarnos el acercarnos sin sufrir las picaduras de abejas?

Puede ser parte de la curiosidad ante la actividad dado que hoy día se habla tanto de las benditas abejas, pero ¿hasta dónde se tiene que trasladar uno para enterarse de estos temas?



Con un proyecto sumamente interesante presentan una nueva alternativa de turismo de naturaleza, mostrando una de las actividades más importantes de Yucatán: la apicultura, donde con actividades interactivas y talleres involucran al visitante no sólo en la tarea sino además, en el acercamiento sin peligro con las abejas.

“Conoces, aprendes, interactúas y valoras la importancia de las abejas”

Es así como se presentan, como tratan de acercar a la gente reflexionando y siempre con estrecho apego de respeto a la naturaleza. Presentan diferentes opciones para interactuar con las abejas, pero lo que sí te aseguran es que la experiencia será única al grado de –nos platica Benigno– estar con equipo de apicultor, acercarte a las colmenas y escuchar el aleteo de muchísimas de ellas, y así, al fin, puede el visitante decir “conozco un poco más de las abejas”.



Con paquetes completamente accesibles puedes vivir al cien la experiencia. Te menciono que incluso tienen un paquete donde complementan con una comida yucateca exquisita rematando con postres que por supuesto endulzan con miel y también puedes adquirir, a precios justos, miel y otros productos hechos con ella.

Celular: 99 11 04 29 70 / Facebook: Apiturismo Sinanché 🐝



TALLERES ALMALOSA
TORNERÍA | HOJALATERÍA | MECÁNICA
SOLDADURA



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

FABRICAMOS Y VENDEMOS:

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



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



Síguenos en: Talleres Almalosa

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

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



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

Comercialización y construcción de obras hidráulicas:

- **EQUIPOS DE BOMBEO**
- **EQUIPOS DE RIEGO**
- **SISTEMAS DE RIEGO**



Conexiones galvanizadas

Conexiones de PVC

Manguera Lay Flat

Conectores para cinta

Cinta de goteo

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



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

Ingresar a nuestra fan page y conocer la promoción del mes.

■ UMAN

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

■ CAMPECHE

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

■ KANASÍN

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

LA UNIÓN GANADERA REGIONAL DEL ORIENTE DE YUCATÁN (UGROY)

Reconoce y agradece el esfuerzo del Gobernador Constitucional
el Lic. Mauricio Vila Dosal hacia el sector ganadero.

Tenemos claro que sumando esfuerzos podemos
garantizar la cristalización de los objetivos y estándares requeridos.

Así mismo, también reiteramos nuestro agradecimiento al MVZ Jorge André Díaz Loeza,
Secretario de Desarrollo Rural en Yucatán por su acercamiento y
profesionalismo demostrado durante este periodo de trabajo.

“Con la búsqueda conjunta de mejores oportunidades para el gremio”

Esteban Abraham Macari
PRESIDENTE UGROY





Sucursales:

Cedis Mérida • Kanasín • Sucilá Yucatán • Candelaria Campeche

ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS **FOGYSA**

¡Nadie logra superarlos!

☎ 01 (999) 919 00 22 / 919 00 23

✉ ventas@fogysa.com.mx

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



fogysa.com.mx

AR ALIMENTO DE ALTO RENDIMIENTO



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 Montejo Mérida, Yuc.
Tel. (999) 195 1116 / Email: ventas@elicamp.com.mx



Fotografías: Jorge Alanis y Yicel Mis

UN SANTUARIO DE SABERES

Por Yicel Mis Góngora

A dos kilómetros del centro de Maní, nos encontramos con la Escuela de Agricultura y Agroecología U yits Ka'aan (Rocío que cae del cielo). El presbítero Atilano Ceballos nos recibió cálidamente e invitó a conocer las instalaciones. Nos estrechamos la mano fuertemente, nos platicó del lugar el cual transmite mucha paz y un agradable olor a tierra mojada.

U yist ka'an se dedica hace más de 23 años a la recuperación, transmisión y vinculación de saberes agrícolas y agroecológicos a través de la práctica. Atilano Ceballos Loeza, junto con 13 sacerdotes más, crearon esta escuela que destaca por su sistema horizontal de enseñanza, en donde especialistas y campesinos generan conocimiento partiendo desde el respeto a la propia cultura “vamos dialogando entre saberes campesinos y nuevos conocimientos sobre la agroecología, entendiéndola como políticas generadoras de vida para el entorno”.

Mientras nos invitaba a recorrer el lugar que claramente había disfrutado un buen baño de lluvia, nos relató: “Tra-

bajamos el proceso de la soberanía alimentaria, el deseo de que las familias puedan producir sus alimentos ya sea de ganadería menor como cerdos, aves, conejos, y también en la apropiación de conocimientos sobre las técnicas agroecológicas”.

En el recorrido nos encontramos una estantería para abejas meliponas, nos relató la importancia de que las familias y campesinos puedan producir, usar, consumir y/o vender su propia miel, desde la construcción de colmenas con materiales orgánicos y reciclados hasta la creación de un sistema estructurado para su mejor distribución. Todo esto puedes aprenderlo de manera práctica en U yist ka'an.

A pocos metros descubrimos un biodigestor hecho de materiales reciclados, y muy cercano un criadero de cerdos. Nos explicó: “los desechos producidos son almacenados convirtiéndose en gas metano que viaja por canales,



construidos, claro, de manera artesanal, hasta la cocina del lugar.” Y más adelante, nos encontramos con los cultivos, de tomate, frijol, papaya, chiles, berenjenas, todos para el consumo propio. U yist ka’an se ha encargado de transmitir los secretos de la agroecología logrando la auténtica autonomía de saberes. Desde las buenas temporadas de cultivos, hasta los materiales orgánicos para la protección de plagas.

Las instalaciones cuentan con tres amplias habitaciones y un salón, en el que se pueden alojar hasta 50 personas. Desde infantes, universitarios y especialistas, así como grupos de instituciones internacionales como la Universidad de Harvard y la Universidad de Tokio, quienes han visitado esta escuela y se han enriquecido con el conocimiento ancestral.

Actualmente también se trasladan a los diferentes poblados a enseñar desde un escenario más real. “En donde los profesores promotores, acompañan a núcleos y familias, de tal manera que podamos entender que la formación no necesariamente tiene que ser en las aulas. Creamos sedes alternas y subsedes.”

Sin embargo, se mantienen como una sede de talleres y acompañamiento para grupos que estén interesados en aprender los procesos agroecológicos, saberes ancestrales y medicina tradicional, para llevarlos a la práctica en su hogar o comunidad, desde la fabricación de jabones y cremas utilizando herbolaria maya, hasta la creación de biodigestores para obtener gas orgánico para uso en la cocina.

U yist ka’an es un medio de transmisión de saberes que no puede pasar desapercibido, en donde el conocimiento ancestral y actual se conjuntan para un único objetivo: el empoderamiento de saberes mayas.

Si te interesa visitarlos puedes contactarlos en su página web: <http://www.uyitskaan.org/> - 🌱





Alas de mariposa que adorn



Ana Patricia, Royal Butterfly / Fotografías: Jorge Alanis

Por Jorge Alanis Zamorano

Ana Patricia dejó volar su imaginación, observó y encontró una oportunidad de negocio que hoy día representa el poder tener una pieza que adorna y complementa la belleza de las mujeres.

Se trata de encapsular alas de mariposa en resina. Pareciera algo común, sólo que ella lo ha tomado con bastante seriedad ya que no sacrifica a ningún insecto, es decir, espera su ciclo de vida para poder tomar lo que ella necesita perpetuando por más tiempo piezas verdaderamente únicas y con colores difícilmente igualables.

Ella es egresada del Instituto Tecnológico de Conkal en la licenciatura en biología cuyo proyecto empresarial contó con la oportunidad de desarrollarlo en el mariposario del Parque Científico Tecnológico de Yucatán donde las reproducen y cuidan.

¿Cómo se te ocurre esta idea?

Comienza hace tres años, realizaba mi servicio social con el mantenimiento en el mariposario y viendo mariposas muertas de manera natural decidí tomar una. No tenía la menor idea de cómo tratarlas sin que se les fuera el color a sus alas ya que deseaba unos aretes y fue a través de una simple pregunta que comenzó la historia ¿Qué proceso puedo dar a las alas para poder lucirlas? Aprendí procesos de encapsulado con resina y fue como llegué a este punto del negocio ya que me preguntaban en dónde conseguía aretes como los que tenía.

Al ser insectos muertos los que ella recolecta no tuvo la necesidad de solicitar un permiso especial dando además la oportunidad de desarrollar su idea. Con esto, al principio, ella cumplió con un protocolo escolar, sin embargo, como detonó interés y clientes, los profesores le apoyaron más



Fotografías de producto: Facebook: Royal Butterfly

an tu belleza



allá del proceso normal escolar ya que la invitan a expos y evento masivos donde puede mostrar su producto que no lacera la armonía de la naturaleza, pero sí te permite poseer su colorida belleza.

Durante los tres años que tiene el proyecto, ha madurado con diferentes presentaciones, principalmente aretes, collares, llaveros y cuando consigue conservar una mariposa completa la encapsula y enmarca. Sus productos representan la oportunidad de poseer un diseño único e irrepetible sin dejar a un lado el respeto al medio ambiente.

Búscala en Facebook como Royal Butterfly
Celular 99 91 14 68 42
Apoyemos a nuestros jóvenes emprendedores. 🦋





En charla de sensibilización con los estudiantes y sus familiares

Propósitos de vida para sus estudiantes

Por Jorge Alanis Zamorano

Se trata facilitar el camino a nuestras verdaderas semillas del futuro, jóvenes que terminan sus estudios pero con experiencia en campo. No es otra cosa más que querer apoyar, tan simple como tener la visión a futuro para ellos, cerrar filas y encontrarse únicamente para pactar el trabajo de experiencia de jóvenes que pronto terminarán sus estudios.

Inicios.

El Ing. Mario Ben-Hur Chuc Armendáriz, coordinador de la carrera de Ingeniería en Innovación Agrícola Sustentable relata que en 2017 contactan al Ing. Fernando Poblano, administrador de Flores Finas de Teya para la realización de un proyecto de flores de Nochebuena en el Tecnológico de Superior de Calkiní (ITESCAM). Entre 2018 y 2019 inician un proyecto piloto incorporando actividades de éxito que se realizan en la Universidad EARTH de Costa Rica que le da prioridad a la experiencia en campo; de ahí nacen nuevos

modelos duales donde agregan a jóvenes con los mejores proyectos y rendimientos académicos con la empresa Flores Fina de Teya.

La inquietud de los jóvenes.

El Ing. Fernando Poblano menciona que el proyecto nace cuando los jóvenes, al terminar sus estudios en Innovación Agrícola no encuentran un campo de acción, optan por el autoempleo buscando nichos donde puedan aplicarse. Observan que la Universidad EARTH cuando terminan la carrera cuentan con un programa asociativo con los egresados, pero más con los padres ya que además de pagar la carrera de sus hijos invierten en el proyecto donde al final pueden dividirse los resultados, trabajar con la universidad o bien, venderle todo el “know how” (el conocimiento). Al ver esto, aquí, se pacta que jóvenes del octavo semestre trabajen entre año y medio o dos años para que cuando terminen salgan con un proyecto asociativo tal como



Luis Ángel Aké Puc, José Carlos Yan Cabum, Lic. José Evia Choza, Dr. Mario Ben-Hur Chuc Armendaríz, Ing. Fernando Poblano, Luis Donaldo Perera Carrillo y Fátima Balam Cabum

se realiza en Costa Rica con la Universidad, sólo que en este caso es con la empresa, misma que incluso invertiría con ellos allá en Campeche siendo lo más novedoso del proyecto.

El desarrollo

Por su parte, el Lic. José Evia Choza, jefe de Vinculación, comenta que con este tipo de educación dual donde realizan residencia profesional aunadas a las clases, incorporan lo aprendido e incrementan en acción en el campo. Es prácticamente un año de capacitación y terminan la carrera con un producto final que será su tesis de titulación, pero además un producto que emana de una carrera que resulta como proyecto integral de cada uno de los alumnos que participan. Finalmente es un proyecto de vida que crecerá y los hará valer como empresarios. En este caso, son cuatro jóvenes de la carrera de Ingeniería en Innovación Agrícola Sustentable del Instituto Tecnológico Superior de Calkiní.

Los alumnos son Luis Angel Aké Puc, José Carlos Yan Cahuich, Luis Donaldo Perera Carrillo, Fátima Rebeca Balam Cabum, todos ellos del noveno semestre. 🌟



Veterinaria, Bioseguridad y AgroAlimentaria

Con los productos más seguros, eficaces e innovadores, son la mejor opción para la desinfección, sanitización y esterilización en frío con una gama de productos con pH neutro.

La mejor tecnología y resultados en desinfección de alto nivel

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



Tel (999) 919-11-12 al 14
Facebook: Distributions Avicer
avicer@prodigy.net.mx



¿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



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

Conduce:
Jorge Alanis Zamorano

IMPRESIÓN DE CALENDARIOS

Impresión de calendarios de escritorio con forma triangular, de escritorio triangular con engargolado, de pared con perforación, de pared con argolla o con varillas. **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.

www.uniprint.com.mx





Por: Diego Ramos Marín

Madres de familia que construyeron un legado cultural en sus hijos, que educaron a los pequeños con base en las creencias de los sabios de antaño, madre maya, madre fuerte, madre que vive entre el recuerdo y el olvido.

Cuando hablamos de la cultura maya pensamos en una gran civilización, grandes ciudades de piedra llenas de dioses y una sociedad gloriosa que se quedó en el olvido, en el pasado.

La Península de Yucatán que conocemos actualmente, fue edificada sobre esta cultura; muchos descendientes desde hace más de cinco siglos siguen pisando fuerte las huellas de sus antepasados; siguen construyendo sus casas de palma de guano; siguen obteniendo agua de la piedra calcárea que esconden ríos, cuevas y cenotes misteriosos; continúan las costumbres y tradiciones; siguen preservando su lengua entre el sincretismo cultural; siguen comiendo como los dioses les enseñaron a sus padres; continúan luchando para no quedar en el olvido; siguen compartiendo sus leyendas y secretos a las nuevas generaciones que se han mudado a las grandes ciudades para unirse al mundo progresivo, y no porque esto no deba ser así, pero sigamos ahí, recordando nuestros orígenes para nunca dejarlos en el olvido. 🌸

Así se dice:
Plantamos
41 mil nuevos
árboles

Así se ve:

merida.
gob.mx



¡El futuro **PINTA MEJOR!**

mérida
me mueve



megamak

CASE IH

AGRICULTURE



Bepensa
Matriz

 /MegamakMx

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

www.megamak.com.mx

Tel: (999) 980 01 40