



Año 12 / Febrero 2020 / Núm 110

RURAL

MX



UN CAMPO PARA INVERTIR

Director General: José Luis Preciado / www.ruraltv.com.mx



SALVADA POR LOS CABALLOS

**YUCA DIRECTO A ESPAÑA
EN EL MAR: LA LISTA PRIMERO**

CASA
SEGURA
UN SEGURO PARA TU HOGAR

Aprovecha los descuentos

10%
febrero

8%
marzo



www.merida.gob.mx/casasegura



**Calidad incomparable
al momento de sembrar**



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



Dow AgroSciences

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

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

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

El campo es canasta básica

Siempre que platico sobre caballos, campo y vida rural, se me pone la piel chinita. Mucha gente me dice que le gustaría vivir en el campo, sueña con alimentar a los animales, cultivar verduras, acariciar un perro, montar a caballo... conozco a varios que leen Rural MX que ya hasta se compraron una hermosa pick up, ropa a cuadros, botas, cinturón piteado, tienen su perro, ¡vaya hasta la tierra! y pues no se tiran al agua. ¿Qué los detiene? No seré yo quien especule acerca de ello. ¿Le parece si lo dejamos a que usted mismo se lo plantee?



Aquí le presento una historia de una mujer exitosa por los cuatro costados, feliz de haber tomado ya esa decisión, su pasión va más allá de montar a caballo, quiere ayudar a los demás a que logren salud y equilibrio emocional, ese bien tan escaso hoy día. Leonor "Pule" Jorge Macari, ya es más ranchera que psicóloga, su vida quedó definida a partir de conocer los milagros que da conversar y convivir con los caballos.

"Pule" refiere que fue salvada por los caballos. ¿Allí hay un motivo para irse al campo?

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
Ventas: alanisyucatan_rural@hotmail.com



6



8



14



16



18



22



26

► Contenido

- 6.- Salvada por los caballos
- 8.- En el mar: la lista primero
- 12.- La acuicultura al rescate de las especies marinas
- 14.- Yuca directo a España
- 16.- Los niños, semilla de la sustentabilidad
- 18.- Yo soy las plantas, yo soy la vida
- 22.- ¡Cuidado con la miel adulterada!
- 24.- Tratamiento de aguas residuales
- 26.- ¿Guacamole sin aguacate?

Encuétranos en:

- Campeche
- Quintana Roo
- Yucatán





SALVADA POR LOS CABALLOS

Montar es pasión, montar es salud Por José Luis Preciado



Leonor Helena Jorge Macarí, David Zaldívar y Patricia Méndez

“Quiero vivir en un rancho y montar todos los días a caballo”

Me confesó la Psic. Leonor Helena Jorge Macarí, sus ojos se humedecían ante los recuerdos de sus antepasados, su abuelo don Juan Macarí Canán -no requiere presentación- le enseñó a querer la vida rural, a sentirse orgullosa de su gente y de sus faenas, don Juan y Tizimín fueron el epicentro de ese romance perpetuo con los animales y el rancho, particularmente con los caballos. Otro gen ranchero es del bisabuelo Juan Macarí Tayún, la historia de este personaje va muy ligado a grandes emprendimientos como fundar el ingenio La Joya en Campeche, él trajo el primer ganado cebú a México fletando un avión desde Brasil para ello, esos eran tiempos del presidente Miguel Alemán, allí hay mucha historia que abordaremos en otra edición de Rural MX. A “Pule”, como le dicen sus amigos, le sobran motivos para no bajarse de un caballo y extrañar como nadie el rancho, cuenta que tenía 13 años cuando le regalaron su primer caballo, “se llamaba Golondrino, desde ese flechazo nunca dejé mi relación con ellos, ahora tengo muchos planes, quiero que sean una constante en mi vida, irme al campo a hacer sesiones de aprendizaje asistido con caballos en semi libertad”.

¿Cuál sería la aportación desde el aprendizaje asistido con caballos?

Ser facilitadora de ese conocimiento, ayudar a que el caballo nos muestre quiénes somos, qué te afecta y cómo irlo resolviendo. Son animales muy sensibles y entienden si existe depresión, ansiedad, nos funciona a todos: niños, adolescentes, adultos. A los caballos no solo se les monta, también se les acaricia, se les baña, se les cepilla, nos acompañan y muestran sensibilidad ante nuestras carencias o debilidades. Considero que es mucho mejor la relación con el caballo en piso que montado.

¿A Leonor Jorge, a “Pule”, qué le ha dado el caballo?

Mira que le preguntas a una psicóloga, el caballo me ha dado conocimiento de mí misma, seguridad, me vuelve a mi centro, me hace ver el orden de las prioridades en la vida, me da mucha paz tan solo con mirarlo a los ojos, platico con él, lo baño. Recuerdo mucho una vez que de la nada me puse a llorar, de pronto sentí que el caballo me estaba viendo fijamente con una mirada noble, como que me entendía plenamente, sentía mi tristeza,



poco a poco me fui llenando de paz y tranquilidad, nunca olvidaré ese episodio. Hay mucho de magia en la mirada de un caballo.

¿Tú te salvas o ellos te salvan?

Creo que es doble propósito, salvarnos mutuamente. Recuerdo a Karisma, una yegua que iba a ser sacrificada, estaba muy flaca, muy lastimada, así que me hice cargo de ella en todos sentidos, veterinario, curación, compañía, darle de comer... hoy esa yegua es una belleza llena de agradecimiento conmigo. ¡Mírala, allá va caminando como si nada cuando el pronóstico era su muerte! Allí entendí que los caballos son como los perros de la calle, viven en perpetuo agradecimiento por su rescate, nunca olvidan a quien se sacrificó por ellos, saben que te deben algo, les otorgaste una nueva oportunidad de vida y te lo muestran de la manera en que saben hacerlo, su mirada noble y pacificadora, ese es un Gracias. Cuando salvamos a Karisma, yo tenía problemas, vivía tiempos difíciles, venía muy seguido a atenderla, ella me escuchaba y aquietaba mis nervios. Allí entendí que nos salvamos mutuamente. Adoro esa yegua.

En la vida de Leonor Jorge, hay referentes sobre aprendizaje con equinos que se deben respetar y me comenta: “Tanja Netscher es una de las grandes maestras de esta especialidad; ella y su esposo Ricardo Samaniego han hecho escuela en su rancho El Calentano, en Juanacatlán, Jalisco, allí la manada de caballos vive en libertad, hay toda una serie de ‘revelaciones equinas’ que habrá que ir aprendiendo, mi sueño va en esa vía”.

Gracias a David Zaldívar López por las facilidades prestadas para este reportaje, desde hace unos 25 años, David tiene su rancho en el kilómetro 5,5 de la carretera Mérida-Motul, rancho Hermanos Zaldívar, allí hay una estancia para 25 o 30 caballos. Contrario a lo que se cree, mantener una pensión con todo y caballo es más económico



de lo que se piensa, los beneficios en salud y bienestar por ir a montar y establecer una relación amigable con el animal están probados. De eso conversábamos cuando llegó el famoso médico veterinario Carlos Canto Castillo, quien cuenta con un par de hermosos caballos, él nos ayudó a terminar una botella de tequila y otra de vino tinto para celebrar nuestro cariño por la vida rural.

Gracias a Patricia Méndez Patrón, gran amiga de “Pule” quien dio fe del relato acacido con la yegua Karisma. 🌈

En el MAR: La lista primero

Por Jorge Alanis Zamorano

Lo preponderante para después...

El titular de la Secretaría de Pesca y Acuicultura Sustentables (SEPASY), Rafael Combaluzier Medina, tiene claro que el desorden en el sector pesquero en principio, radica en la famosa lista de pescadores que recibían apoyos quienes no necesariamente eran pescadores. Una lista llena de oscuridad y corrupción, por supuesto –aclara- de gobiernos pasados. Al final, a la tarea acuden tanto el sector pesquero como autoridades.

¿Cómo fue el proceso? Es decir: ¿Qué tan complicado fue? ¿Acordaron sin problemas? ¿Hubo transparencia? ¿Qué sucedió con los temas preponderantes, es decir, seguridad, el saqueo de especies en peligro de extinción como el pepino de mar, la compra ilegal? ¿Sabe usted, amigo lector, cómo toman los pescadores las vedas y la idea que tienen de ellas?

Ante esto, invité a la cabina de Radio Yucatán FM.com.mx al Presidente de la Federación de Sociedades Cooperativas Pesqueras del Centro Poniente del Estado, José Luis Carrillo Galaz, quien nos vierte información bastante útil para poner en la agenda de urgente atención en el sector pesquero. ¿Repercuta a todos? ¡Por supuesto! Comenzan-

do con la famosa lista, la cual de 12,441 nombres (con un número al parecer del INE, el cual con muchos no coincidían la persona física con la lista) baja a un total de 11,817 pescadores, es decir, 1,792 personas quedaron fuera del listado original.

Entendiendo que debe existir colaboración con las autoridades, ¿cuál fue su postura?

Inicialmente nuestra propuesta es saber cuántos pescadores somos y cuántas embarcaciones hay para entrar de lleno a otras vertientes que se deben tomar en conjunto





y coordinación para rescatar la pesca del mero. Es una lista que debe coincidir con el número de embarcaciones y de pescadores.

¿En qué condiciones se encontraba el padrón?

Estaba viciado y con muchas quejas, con pescadores que en realidad no lo son, mucha gente que trabaja de manera temporal con el pulpo y vienen de otras comunidades como Champotón o Sabancuy, es decir, hasta de otros estados. Sí era necesaria una depuración, todos estábamos en eso y para ello debió ser en coordinación con los comités náuticos como punto de referencia y con el Gobierno del Estado el poder establecer quiénes son y quiénes no son pescadores.

¿Esta lista, es la final?

Creo que no, lo es para este año pero sin terminar; considero que a pesar de los filtros que hubo todavía hay gente que está y no debe estar. Trabajamos para que el próximo año tengamos una lista permanente de los que sí son pescadores.

¿Ustedes los tienen bien identificados?

Es cuestión de revisar las listas ahora que vayan a cobrar y señalarlos.

¿Una lista muy corrupta?

Llegué a ver funcionarios municipales cobrando y el manoseo que se daba con los ayuntamientos era fuerte. Sí existen inconformidades con el nuevo listado pero la crítica que hacemos es no haber dejado el espacio de poder incluir a la gente que sí es pescador. La lista anterior fue elaborada ininterrumpidamente durante 18 años. La sorpresa cuando hicimos un conteo rápido de embarcaciones, por ejemplo, es que desde el 2002 se hizo el emplacamiento donde eran solo 4 mil embarcaciones menores; el gobierno hizo 5 mil placas y quedaron mil de colchón. Ahora calculamos que hay cerca de 8 mil embarcaciones de las cuales más del 50% son irregulares, no tienen permiso. Los datos tienen que cruzarse con capitán de puerto. El pe-





pino de mar capitalizó a mucha gente improvisada; gente que tenía una lancha y hoy día tiene 5 o 6 embarcaciones y sin permiso de pesca.

A la vista de todos se está cumpliendo el ordenamiento, pero internamente, ¿ustedes tuvieron jaloneos o diferencias?

Sí, definitivamente, hay mucha gente que está afuera e inconforme. Por otra parte, estamos tratando de negociar con el gobierno y que puedan sumarse los que no pudieron estar presentes ese día porque fueron a pescar.

¿Cómo andan con respecto a los permisos?

Este es otro tema, existen quejas de permisos clonados, duplicados, vendidos. Los permisos y las concesiones son un tema que vamos a trabajar también porque hay embarcaciones mayores con permisos de menores, hay un grado de corrupción tremenda y es de la administración pasada, con un tráfico de permisos enorme donde los funcionarios hicieron un gran negocio, -cosa que debe observarse hoy día para que no suceda de nuevo-.

¿Usted reconoce que hay que hacer un reordenamiento de ética dentro del gremio?

Sí, creo que en toda la actividad tenemos que estar en un proceso de buenas prácticas, y no es limitativo para las cooperativas, debe ser tanto en la captura como en la parte administrativa.

Para iniciar el trabajo, ¿cómo fueron las posturas de ambas partes? Entre gremios y gobierno estatal.

Todo comenzó por la pesca furtiva. Nos hemos quejado. La temporada pasada fue la peor en captura de pulpo,



con precios más bajos. El 2018 cerró a \$130 el kilo con una captura de 38 mil toneladas, y el 2019 cerró a \$75 con una captura de 25 mil toneladas, es decir, bajó en precio y captura.

Si hay pesca ilegal es porque hay compra ilegal.

¿Y la pesca furtiva?

Se sigue pescando en los meses de veda. Los mercados clandestinos se surten con precios muy por debajo y al comenzar la temporada los empresarios que trabajan de manera ordenada ya no pueden competir, además todo lo que acopian se queda ahí porque el empresario y pescador clandestino vende a bajos precios. Hemos pedido inspección y vigilancia para saber cuántos pescadores somos, cuántas embarcaciones y plantas procesadoras hay. Ya se estableció un ejercicio previo para saber el número de ilegales contra plantas procesadoras legales.

¿Y sobre la veda del mero?

Ya tiene 18 años de establecida, sin embargo la existencia del mero está colapsando así como muchas otras especies. La logística que va desde Tabasco hasta Quintana Roo de establecer dos meses de prohibición es insuficiente para que se recupere. Son tres factores que deben incluirse: biológico, social y económico. El Gobierno del Estado libera cerca de 46 millones de pesos como apoyo en la época de veda sin embargo, decirles a los pescadores “no pesques” y darles el dinero no resuelve el problema.

¿Entonces qué considera que se debe hacer?

El tema tiene que ser empatado con otras actividades alrededor de la veda y, la principal es la vigilancia, investigación, repoblamiento de zonas, cierre de zonas de agregación y de no pesca donde se reproduce el mero. Son más acciones las que se deben realizar porque de lo contrario se estarán botando a la basura esos 46 millones de pesos cada año.

¿Me está usted diciendo que las vedas, ya sea de mero, pepino, langosta... son una vacilada?

Porque no van acompañadas de otras acciones, y mientras así sea van a ser una vacilada. Se sigue pirateando, continúa la pesca clandestina y aún hay zonas que no se protegen. 🌊



Amigo apicultor somos acopiadores
ofrecemos los mejores precios del mercado.
Vendemos implementos para la
apicultura e impartimos cursos.

¡Contáctanos!



Carretera Mérida - Cancún Km 7.5
S/N, Colonia San Pedro Noh Pat,
C.P. 97370, Kanasín, Yucatán.



ibanderas@oaxacamiel.com



01 999 98 809 90
01 999 21 228 58



Sucursales:

Cedis Mérida • Kanasín • Sucilá Yucatán • Candelaria Campeche

ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS FOGYSA
¡Nadie logra superarlos!

(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



fogysa.com.mx

AR ALIMENTO DE ALTO RENDIMIENTO





LA ACUICULTURA AL RESCATE DE LAS ESPECIES MARINAS



¡Cambiamos del mero a la tilapia!

Por Jorge Alanis Zamorano



Es urgente guardar por algún tiempo las embarcaciones de pesca para que se recuperen las especies y voltear “tierra adentro”, es necesario ver hacia la acuicultura. Sagrario Padilla, Médico Veterinario Zootecnista, nos brindó su punto de vista sobre el sector acuícola, la capacitación y tecnología que está al alcance de éste.

En el sector acuícola, ¿estamos a tiempo para aprovecharlo? ¿Estamos desperdiciando la oportunidad?

¡Qué bueno que tocas el tema! A nivel mundial vemos el panorama de lo que se está haciendo y sí existe la urgencia de actuar, tanto en la pesca como en la acuicultura, ya que más del 60% de las especies pesqueras están en su límite o incluso será muy difícil recuperarlas. Específicamente aquí en Yucatán, un estado pesquero cuyos principales productos son el pulpo y el mero, ¿qué va a suceder si estas actividades se siguen llevando inadecuadamente? ¿Cómo vamos a garantizar que los recursos van a estar disponibles para generaciones futuras? La urgencia está en actuar ahora para garantizar que contemos en 15 años con lo que tenemos hoy día.

Se vislumbra complicado el futuro de la pesca ¿no es así?

Así es, tanto para las especies como para las personas dedicadas a la actividad. Por eso es importante acercar las tecnologías y técnicas correctas haciendo de lado los conflictos de interés que suelen surgir por ahí.

Es necesario voltear hacia el sector acuícola.

Correcto, y es interesante ver cómo está creciendo en México. Debemos pensar que en el futuro esta actividad nos brindará esos pescados que probablemente la pesca ya no pueda soportar más adelante. Existen granjas aquí en Yucatán que están trabajando y no somos de los pro-

ductores más altos –contra otros estados del país– pero sí están tomando en cuenta las regulaciones, además de que quieren cambiar o migrar a tecnologías que los ayuden para mejorar su producción desde un punto de vista sustentable, amigables con el medio ambiente, tomando en cuenta la economía al generar empleos y es interesante ver cómo se da inclusión a la mujer, y ahí pasamos a otros temas que solucionan otros problemas.

Para eso están los avances tecnológicos.

Desde luego, y va más allá, lo podemos hacer en diferentes niveles, como rústico o muy tecnológico, pero siempre buscando el cuidado del medio ambiente y a la sociedad donde se instale la granja.

Se da una revolución de conciencia.

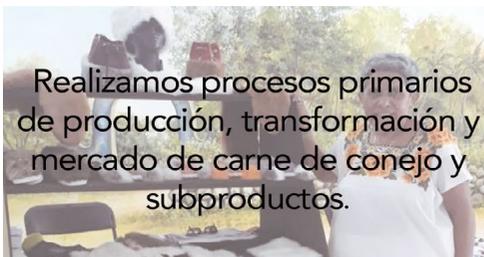
Sí, así es, pero no debe quedar únicamente en los productores acuícolas, también es importante que entre el consumidor.

En tu visión, ¿este sector está desperdiciado, abandonado, con poco interés?

Creo que sí tiene promoción, pero tal vez nos hace falta que todos actuemos más: productores, autoridades, consumidores. También la parte científica tiene que ayudar y acercar las nuevas tendencias y tecnologías. Sería conveniente que la gente considere consumir de donde sabe que no se está dañando tanto como en las prácticas actuales de extracción de especies marinas. 🌟



MVZ Sagrario Padilla, durante su intervención en Rural MX Radio por www.radioyucatanfm.com.mx



Realizamos procesos primarios de producción, transformación y mercado de carne de conejo y subproductos.

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 Cunicula Xunaan Tuul

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



Granja Cunicula



Yuca

directo a

España



Tierras yucatecas con vocación orgánica

Por Jorge Alanis Zamorano

Con un verde intenso se está cubriendo Holcá (Espita), pues la yuca que se está produciendo es suprema y altamente demandada en España, además llegaron nuevos compradores de Estados Unidos.

Pedro Isabeles Flores, consultor internacional en Agricultura Sustentable, nuevamente demuestra que la producción orgánica a gran escala no sólo es una realidad, debe ser también –afirma– la punta del iceberg ya que los suelos de la Península han demostrado tener todas las cualidades necesarias para cambiar de producción convencional a producción orgánica, convirtiéndose en referente nacional e internacional.

Las tierras de Yucatán deben tener vocación orgánica.

Pedro Isabeles subraya completamente convencido que la producción orgánica debe ser una realidad, no solo proyectos aislados. En charla franca comenta que a él le gusta demostrar con hechos y no con palabras: “no realizo ejercicios aventureros donde no pueda existir la posibilidad de éxito”.

¿Qué necesitas para seguir avanzando con estos trabajos?

Es cierto que a nivel gobierno están casados con producciones convencionales, lo cual además es muy lamentable. Ya en el ejercicio yo he cambiado con los que he trabajado la visión de ver un suelo casi muerto, ‘al que se le adiciona algo así como una persona enferma y desnutrida’, a regresar y complementar un suelo vivo. Esta visión, al final la comprenden y reciben para poner en práctica a quienes necesitamos en estos ejercicios: personas con capital y disposición, no obstante, pongo el conocimiento a pequeños productores.

Pedro no aporta con su trabajo a ningún proyecto a menos que cumpla con los requisitos de sustentabilidad: ser económicamente rentable, ecológicamente respetuosa y socialmente responsable.

Al tope con la demanda de producto y van por más.

Hoy día producen 30 toneladas por hectárea, pero como la demanda es alta incluso llegaron nuevos compradores interesados desde Estado Unidos a verificar las plantaciones, pues están en planes de producir dos hectáreas por mes, resultando en 60 toneladas mensuales, es decir, 720 toneladas por año de yuca con fertilización 100% orgánica y además certificada por la Unión Europea. Hoy día toda la producción ya está vendida a España.

Yuca orgánica con valor agregado.

El proyecto es integral ya que una vez que la yuca alcanza el tamaño ideal, de una manera sencilla elaboran tostadas hechas de este fruto. Se cosechan, se lavan, se



elimina la corteza externa y se muele; se exprime completamente para eliminar lo más posible la humedad. Una vez que se tiene la harina de yuca hacen una especie de tostada directo en una plancha para después terminar en un horno, se empacan y se envía a sus clientes de España un producto 100% orgánico, libre de gluten y sin aditivos.

Proyecto con perspectiva de género.

Quienes lideran todo en su conjunto son mujeres ya que además de yuca tienen otras plantaciones, acopian miel y dan trabajo bien pagado a la gente cercana al lugar. No obstante, al ser reconocidas en sus labores están aprendiendo a trabajar producción orgánica, están aprendiendo procesos de transformación, organización, máxime si comprenden que haciendo bien las cosas pueden obtener por mucho mejores ingresos.

Querido lector, finalmente está quedando atrás la idea de que la producción orgánica es imposible en grandes extensiones, Pedro Isabeles Flores ha puesto el dedo en la llaga nuevamente demostrando con hechos y logros la verdadera vocación de la península yucateca. ¿Se seguirá perdiendo tiempo, dinero y esfuerzo? O se abrirá la ventana a la verdadera ganancia de oportunidades y venta no solo a nivel local, además al extranjero, que paga bastante bien estos productos porque en Holcá, Yucatán, no están perdiendo el tiempo y ni un solo centavo como lo hicieron con experimentos y agricultura convencional, según la experiencia de quien invierte en este proyecto.

¡Por cierto! Además de la producción de yuca están alternando con jitomate cherry y vainilla también orgánica; uno para venta en la Riviera Maya y la otra para Europa. ¿Es buen negocio producir y certificarse como orgánico? 🌱

Busca más información en el video con el nombre: Tierras Yucatecas con vocación orgánica. La yuca hasta España.



Los niños, semillas de la sustentabilidad

Agua, alimento y aire, lo único que necesitamos

Especial Rural MX

Todo, absolutamente todo lo que hacemos y por donde pasamos dejamos huella y por mucho tiempo no reparamos en lo que hacíamos ni lo que hacemos. En un principio puede que cueste trabajo entender el ejercicio en acción de la sustentabilidad, dándonos cuenta que nuestro ecosistema está desgraciadamente muy dañado a causa de nosotros. El quehacer va más allá de sujetarse del concepto en el sector rural, está inmerso en las grandes urbes, está incluso, donde aparentemente no habitan seres humanos, pero sí son afectados por ellos.

La cultura de la sustentabilidad crece poco a poco, enfrentándose al arraigo que tenemos del consumismo. ¿Cómo lograr que el hábito de la sustentabilidad forme parte de nuestra vida diaria? Salvador Castell González platicó de la cultura de la sustentabilidad, comentando que el concepto es transferir el conocimiento de cómo se comportan los ecosistemas y saber que nosotros somos una especie que también vive dentro de uno. ¿Qué significa

eso? Que debe existir equilibrio entre nosotros, los recursos naturales que consumimos para sobrevivir y en nuestro caso la generación de riqueza y bienes y, por otro lado, la conservación del patrimonio cultural y social.

¿Hay que utilizar al ambiente con responsabilidad?

Así es. Es una reinserción a la naturaleza. Como humanos solo necesitamos tres cosas: agua, comida y aire. En-





tender que existen necesidades biológicas y necesidades creadas que nos llevan a un consumo excesivo provocando una sobrecarga a la naturaleza; nos venden la idea de que “consumir y obtener bienes nos genera bienestar”, por lo que debemos cambiar el concepto de felicidad y cambiando ese concepto dejaremos de adquirir tanto como lo hemos hecho.

¿Cómo podemos sembrar al planeta?

Muchos dicen “plantar árboles”, que es una acción biológica, ecológica, sistémica adecuada, no obstante, ¡hasta eso se tiene que hacer bien! Se debe hacer con árboles de la región porque no favorecemos sembrando árboles de otras, debe tener un enfoque que permita proteger a los animales que comen su fruto, es decir, proteger a todo el

ecosistema. Pero mira, en realidad debemos ser más enfáticos con el medio ambiente, es nuestro derecho a contar con un medio ambiente sano y debemos exigirlo, pero, ¿lo hacemos?

La verdadera semilla, ¿dónde está?

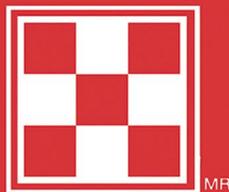
Detectamos a niños que tienen proyectos sustentables y por esto, lanzamos el premio al Mérito Ecológico Infantil y Juvenil porque queremos que los vean y que a más niños les den ganas de entrar a esta dinámica, nosotros potenciamos sus proyectos con nuestros conocimientos especializados y les ayudamos a buscar recursos para que su proyecto termine satisfactoriamente. El apoyo técnico que nunca les dan, nosotros se los estamos otorgando.

Estimado lector, los niños responden muy bien y es con ellos la apuesta, sin embargo, nosotros debemos dejarles el conocimiento y retomar los valores que hemos perdido para respetar, cuidar y fomentar un medio ambiente sano. Ellos, los niños, lo aprenden y lo reciben bien; nosotros los adultos debemos entrar a la dinámica porque entonces, ¿qué le estás dejando a tus hijos? Y mientras estamos aquí ¿cómo estamos viviendo? Comprender primero la sustentabilidad en todos sus términos y exigencias ya que en las zonas urbanas aplica, en tu casa, en tu diario haber, recuerda que donde estamos vamos dejando huella, que nuestros pasos no dejen daños al ecosistema al que pertenecemos.

NUTRIMENTOS PURINA



AGROPRODUCTOS DE YUCATÁN S.A. DE C.V.



Purina

Ofrecemos un extenso surtido de alimentos balanceados y forrajes, accesorios y medicamentos para todo tipo de animales de producción y mascotas

Visítanos

CEDIS Mérida

(999) 286 2745 / 2863620

Carr. Mérida-Motul Km.2, pasando Periférico Norte

Email: purinacedismerida@hotmail.com

Motul (991) 915 1418

Calle 27 #351-B entre 34 y 36

Buctzotz (991) 112 0527

Calle principal salida Tizimín

Tizimín (986) 863 2786

Calle 51 x 60 Col. Centro

YO SOY LAS PLANTAS, YO SOY LA VIDA



AÑO INTERNACIONAL DE LA
SANIDAD VEGETAL

2020

La sanidad vegetal es un término que engloba todo lo relacionado a la salud de las plantas -comestibles o no- y aquellos organismos que pudiesen dañarlas.

Por Francisco F. Gamboa

Según estimaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), las plagas y enfermedades de las plantas provocan una pérdida de hasta el 40% de los cultivos alimenticios a nivel mundial, dejando a millones de personas sin alimentos suficientes y provocando un gran daño al sector rural.

Para nadie es un secreto que la sanidad vegetal se encuentra cada vez más amenazada a causa del cambio climático y las actividades humanas que han alterado los ecosistemas, reduciendo la biodiversidad y creando con

ello hábitats ideales donde las plagas puedan propagarse. De igual manera, en la última década el comercio y los viajes internacionales han aumentado al triple su volumen, contribuyendo a la rápida proliferación de estos males en todo el mundo, causando así un daño considerable en las plantas nativas y el medio ambiente.

Por ello, la FAO ha declarado al 2020 como Año Internacional de la Sanidad Vegetal (AISV), el cual llega como una oportunidad irreplicable para crear conciencia a nivel mundial del cómo la protección de la salud de las plantas puede ayudar a erradicar el hambre, disminuir la pobreza, cuidar al medio ambiente e impulsar el crecimiento económico, puesto que la protección fitosanitaria contra plagas y enfermedades es mucho más rentable que la gestión de enfermedades de sanidad vegetal a gran escala, ya que una vez establecidas son casi imposibles de erradicar por completo y su manejo requiere de mucho tiempo, esfuerzo, además de ser muy costoso.

“Las plantas suponen la base fundamental para la vida en la Tierra y son el pilar más importante de la nutrición humana. Pero contar con plantas sanas no es algo que podamos dar por supuesto”, aseguró el Director General de la FAO, Qu Dongyu. “Al igual que en el caso de la sanidad humana o animal, más vale prevenir que curar en el ámbito



fitosanitario”, subrayó.

Las metas principales del AISV son muy claras: crear conciencia sobre la importancia de la sanidad vegetal, destacar su impacto en la seguridad alimentaria y el cuidado del medio ambiente, todo esto en vías de lograr la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. La FAO destaca los siguientes objetivos:

- Impulsar prácticas responsables que aminoren la dispersión de plagas.
- Promover la innovación científica que permita hacer frente a las plagas y enfermedades.
- Aumentar el apoyo de los sectores público y privado para tener tácticas de sanidad vegetal más sostenibles.

Es importante adoptar la cultura de la prevención para evitar el efecto devastador de las plagas y enfermedades en la agricultura, los medios de vida y la seguridad alimentaria, y muchos de nosotros tenemos un papel que desempeñar en esta lucha. Cierro con la reflexión con la que la FAO promueve el AISV a través de su canal de YouTube:

“Yo soy la vida, soy el hogar de millones de seres vivos y el sustento de otros muchos millones de vidas. Mi abundancia es prosperidad pero mi escasez puede ser mortal, cubro la mayor parte de la tierra y mi influencia se extiende más allá. Estoy aquí desde hace más tiempo del que podrías imaginar pero mi mundo está en peligro, la gente debería darse cuenta y pasar a la acción para proteger mi futuro, porque vale la pena protegerme. Tu salud depende de mi salud. Tu vida depende de mi vida. Yo soy las plantas. Yo soy la vida.”



Somos una empresa dedicada a la instalación de:

- Paneles solares
- Riego agrícola y residencial
- Pozos tipo desagüe y tierra física
- Invernaderos
- Proyectos e insumos para tu trabajo

Somos los mejores en el ramo

¡Contáctanos!



999 943 70 39



Ingeniería Agropecuaria
Peninsular SA de CV

RAIN BIRD

STIHL

SWISSMEX

Durman

TRUPER



Talleres Peninsulares Álvarez



Talleres Peninsulares Álvarez S.A.de C.V.



www.tallerespensularesalvarez.com



Descubre

nuevos caminos
con total tranquilidad.

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

#SolucionesALaMedida

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

■ UMAN

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

■ CAMPECHE

Calle 20 de Noviembre SN entre Avenida Álvaro 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

GRUPO GANADERO GARYS

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



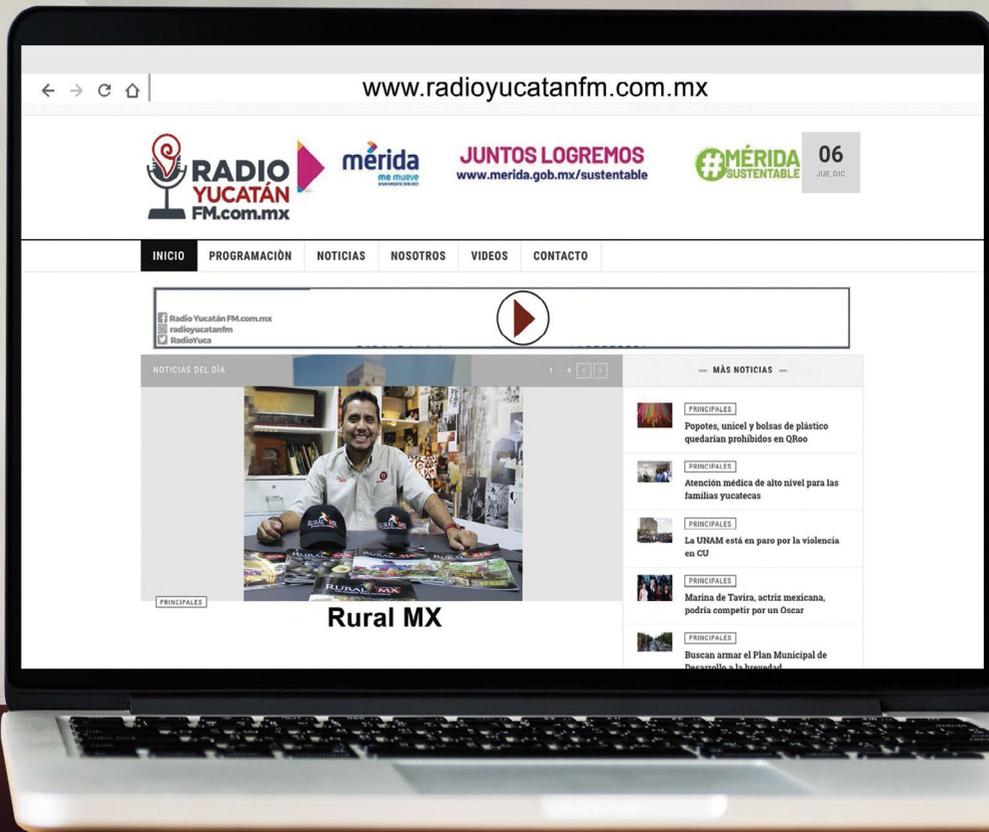
RANCHO "GARRIDO"

CRIADOR BRAHMAN Y SUIZO EUROPEO



Información:

Propietario Sr. Arturo Gary Valle
Calle 19 No. 326 x 18 y 20
Ampliación Cd. Industrial. Mérida Yuc.
Cel: 9999 1006 61



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

Conduce:
Jorge Alanis Zamorano



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.
- Tinas 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 porícolas. 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"



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



¡Cuidado con la miel adulterada!

Luce, huele y sabe como miel, aprende a reconocerla



Por Francisco F. Gamboa

Es bien sabido por todos que este manjar milenario es excelente no solo para endulzar naturalmente nuestros postres y bebidas, sino que tiene además muchos resultados positivos en nuestra salud gracias a las vitaminas y minerales que contiene, otorgándole así propiedades terapéuticas, antibacterianas, antisépticas, entre otras.

Desgraciadamente, en los últimos años hemos presenciado que muchas marcas y empresas están diluyéndola en agua, agregándole aditivos, mezclándola con almidones o con jarabe de caña y demás prácticas que, en su búsqueda de economizar costos de inversión, provocan graves daños a los apicultores e implican riesgos en la salud de los consumidores.

Una investigación realizada en 2015 por Vaughn Bryant (director del Laboratorio de Investigación en Palinología de la Universidad de Texas A&M) arrojó que más del 75% de la miel comercial se encuentra adulterada; de igual forma, el Parlamento Europeo aprobó en 2017 una resolución sobre las perspectivas y los desafíos para el sector apícola en el que advierten que la miel es el tercer producto más adulterado en el mundo.

Para los consumidores es complicado detectar “a ojo de buen cubero” si una miel es falsa o no, por lo que te dejamos algunos consejos que te podrán ayudar a lograrlo:



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



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

¡APRENDE A RECONOCER LA MIEL ADULTERADA!



- **PRUEBA DE TEXTURA:**

Se hace colocando una gota de miel sobre el pulgar, si se empieza a escurrir rápidamente, quiere decir que está adulterada ya que la textura de la miel pura es mucho más espesa.



- **PRUEBA DE AZÚCAR:**

Mezcla un poco de miel con un poco de alcohol, si notas que hay un cambio de color entonces no es pura, ya que la fructuosa con la que la adulteran a menudo no es soluble en alcohol.



- **PRUEBA DE CRISTALIZACION:**

Esta prueba es infalible pero necesita de paciencia para comprobarla, ya que después de mucho tiempo de reposo, la miel pura se cristaliza y se vuelve mucho más espesa, casi sólida, cosa que nunca ocurrirá en una adulterada.



- **PRUEBA DE CAMELIZACIÓN:**

Pon un poco de miel dentro de un recipiente y caliéntala en el microondas por unos cuantos minutos, si es pura va a terminar caramelizada, de lo contrario, terminará siendo espuma llena de burbujas.



Tratamiento de aguas residuales

Porcícolas, restaurantes y donde se tenga que tratar



Por Jorge Alanís Zamorano

Para que haya prosperidad económica es fundamental el desarrollo en todos los sectores, y a la par es vital el compromiso que tengan con el medio ambiente. Cada vez existen más avances científicos y tecnológicos que ayudan a reducir el impacto que actualmente está sufriendo el planeta, un ejemplo de ello es el tratamiento de aguas residuales generados por el avance del sector agropecuario en la Península de Yucatán.

El doctor Dairom Blanco Betancourt, de Biosoluciones y Ciencia México, nos explica sobre la tecnología aplicada para biodigestores. Fue una charla interesante ya que ellos desarrollan sistemas para el tratamiento adecuado de las aguas residuales.

¿A qué están respondiendo con este trabajo que realizan?

Somos una empresa mexicana que nace aquí en Yucatán que basa su crecimiento en la agrupación de varias tecnologías que se han desarrollado en distintos centros de investigación.

¿De qué se trata su trabajo?

Es tratar de entender lo que hace la naturaleza sobre la base del conocimiento científico que ya se ha creado, y transporlar lo que ésta hace a modelos ya manejados que logren un resultado similar. Yucatán tiene la peculiaridad donde ha florecido la industria pecuaria y esto conlleva grandes volúmenes de generación de residuos.

Residuos que pueden llegar a ser un problema mayor.

Es correcto. En una industria de animales el 70% de su costo es alimento y en algún momento se convierte en excremento que por las condiciones del suelo en la Península se vuelve una alarma, ya que los residuales no tratados llegan al subsuelo. Es a partir de esta situación que nuestro equipo se especializa en el tratamiento de residuos no solo de animales, porque también trabajamos rellenos sanitarios en la CDMX, en Chihuahua y Veracruz, sin embargo,





aquí la alarma es el manto freático con los residuos que generan las granjas, y respondiendo a esta situación comenzamos a trabajar.

¿Cómo han respondido los productores a estas tecnologías?

En Yucatán hay grandes productores de cerdos y la percepción que nosotros tenemos es que sí están preocupados, sí se están ocupando incluso, muchas de las investigaciones las desarrollamos en conjunto con ellos y hoy tenemos sistemas que realmente logran que el residuo que se está generando se separe correctamente y con las concentraciones adecuadas.

¿Se han enfocado en algún punto específico de este tema?

El control de olores en las granjas de cerdos. Las ciudades han crecido mucho y las granjas que llevaban más tiempo que la ciudad se están quedando en las periferias. Pensando en esto, comenzamos con el control de olores.

¿Y qué hacen con los cadáveres de los animales?

Este es otro tema importante, en las granjas mueren muchos animales, los cuales colocan en fosas sépticas que están bien diseñadas y no se escapan fluidos, no contaminan, pero sí se llenan eventualmente, y junto con los productores desarrollamos un sistema con ciertos productos manejados de manera especial logrando que los cadáveres se licúen dentro de la fosa, que posteriormente pasan a una disposición adecuada en el sistema de tratamiento propio de la granja. Es grasa lo que va quedando y si esta

grasa la introducimos al biodigestor se da una correcta digestión y no hay contaminación.

¿Y con el tema del tratamiento del agua?

Durante muchos años en Yucatán se diseñó un biodigestor y una laguna, incluso algunos tienen plantas de agua, aunque son los menos. Las granjas han crecido mucho y no todos los sistemas de tratamiento están correctamente diseñados, la mayoría apenas tienen el biodigestor y la laguna por lo que los mismos productores están tratando de cumplir con la normatividad ambiental, tienen la preocupación de lograr agua con características adecuadas para poder regarla. Cuando entramos colocamos sistemas de oxigenación específicos que logran oxidar la materia orgánica que queda dentro del agua residual, hacemos un sistema de estimulación de los biodigestores con bio fermentos que nosotros mismos desarrollamos los cuales aceleran el metabolismo digestor.

Acércate al equipo de Biosoluciones y Ciencia México, ellos están enfocados a evolucionar con cada uno de los sistemas de manera orgánica hasta lograr un sistema de tratamiento específico para cada granja. 🌱

Más información al celular 55 7379 2344.
Correo: daiombiosoluciones@gmail.com
www.biosc.com.mx
Calle 59 #511 A altos, Centro.
Mérida, Yucatán.

**LÁMINAS
Y ACEROS**

www.laminasyaceros.com

f t in YouTube p Instagram

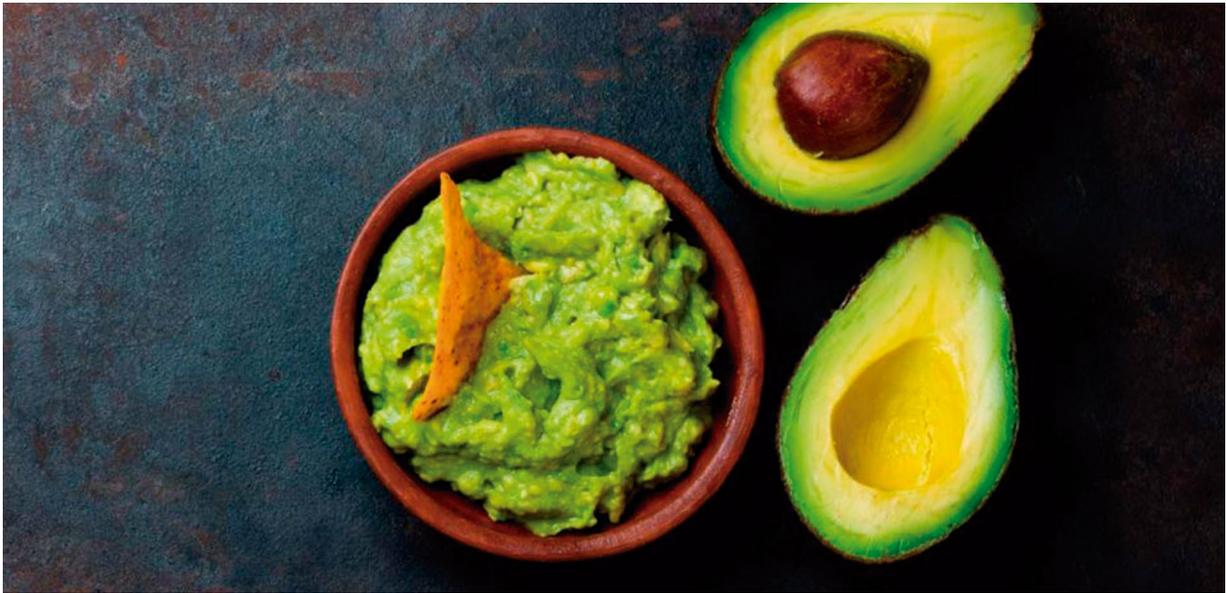
Lámina de PVC

Térmica Acústica Ligera

Su satisfacción es nuestro negocio.

(999) 290 9387
999 445 7338

¿Guacamole sin aguacate?



No es lo mismo, aunque casi igual

Especial Rural MX

Resulta que sale a la luz la manera en que muchas taquerías ofrecen a granel salsa de guacamole que no tiene aguacate, sin embargo, desde hace mucho tiempo la hemos consumido con gran éxito y sin problemas.

Sin lugar a dudas es aguacate como se debe hacer, pero de pronto el precio es exorbitante y requerimos de algunas cantidades que nos permitan soportar la taquiza y para ello te compartimos el secreto del guacamole sin aguacate:



Ingredientes:

- 3 chiles jalapeños
- 3 tomatillos (tomate verde)
- 1/2 calabacita
- 1 trocito cebolla
- 1 diente ajo
- 1/4 parte del manojo de cilantro
- Agua
- 2 cucharaditas aceite
- Sal al gusto

Modo de preparación:

- 1.- Ponemos a hervir en el agua por 10 minutos el tomatillo y la calabacita y dejamos enfriar.
- 2.- En un sartén agregamos el aceite y ponemos los chiles para torearlos.
- 3.- En el vaso de licuadora colocamos todos los ingredientes. Se licua hasta que quede bien molido y vertimos en una cazuela y a la mesa para servir y, ¡A disfrutar! 🌮



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





megamak

CASE II

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