

Año 13 / Mayo 2021 / Núm 124



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

RURAL

MX

UN CAMPO PARA INVERTIR



Oaxaca Miel

Repuntar la grandeza del apicultor



Recuerda que la **pandemia continúa** ✨

Es nuestra responsabilidad seguir tomando las medidas de prevención necesarias como:



Usar correctamente el cubrebocas.



Lavarse bien las manos y usar gel antibacterial.



Mantener la sana distancia con las demás personas.



Crear hábitos más saludables como alimentarte sanamente y hacer ejercicio.

iJuntos superamos cualquier adversidad!



Uniprint
Servicios integrales de impresión

CAJAS Y CHAROLAS

Charolas y cajas en diferentes tamaños para múltiples usos: Churros, crepas, hot dogs, nachos, palomitas, pizzas, postres, sushi, tacos, hamburguesas, papas y muchos usos más. Con calidad, excelente servicio y precio, **Uniprint** te impresionará.



Cuidar el medio ambiente es nuestra razón de ser



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

(999) 942.22.22 Ext. 3335
Calle 39 No. 501 entre 60 y 62, Col. Centro, Mérida, Yucatán, Méx.

www.uniprint.com.mx



► Carta Editorial

Orgullo color ámbar

Si de algo podemos estar orgullosos en Yucatán es de su miel. En nuestra entidad se produce una de las mejores de todo el mundo, la cual es solicitada y bien pagada en países con buen gusto por la alta gastronomía, como Francia, Bélgica, Inglaterra, entre otros.

A un tercio de haber comenzado el 2021, las marcas provocadas por los estragos climatológicos del año pasado aún siguen presentes en el sector apícola. No obstante, los mieleros no bajan la guardia, han decidido mirar al futuro y unirse para afrontar los retos que les esperan. En esta edición, platicamos con nuestros amigos de Oaxaca Miel, una empresa con más de 36 años de experiencia, quienes realizan exportaciones certificadas y que trabajan de cerca con los apicultores locales, ofreciéndoles precios justos y, al cliente, miel de la mejor calidad.

De igual manera, los llevamos a conocer las cebollitas de Ixil, únicas en todo el mundo por su textura y sabor; y por supuesto, continuamos contándoles las historias de éxito que muestran el potencial de los suelos de la Península para ser líder en la producción orgánica.

Así, el campo yucateco continúa luchando por regresar a su cotidianidad. Congratulaciones a todos aquellos que están poniendo su granito de arena para poner al sector en alto.

#UnCampoParaInvertir



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

Colaborador

Cap. José Góngora López



Oaxaca Miel
Fotografía: Jorge Alanis

Facebook: Rural MX

Twitter: @Rural_MX

Instagram: @rural_mx

Web: www.ruraltv.com.mx

Email: revistaruralmx@gmail.com

Oficinas: (999) 924-74-04

Ventas: alanisyucatan_rural@hotmail.com

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

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



► Contenido

- 6.- Oaxaca Miel.
- 10.- Viaje al lugar de las Cebollitas.
- 12.- Nutrición de rumiantes en época de lluvia.
- 16.- Home Green.
- 18.- Política y medio ambiente.
- 20.- Samuel lleva conocimiento de producción orgánica a su proyecto.
- 22.- Izamal con producción 100% orgánica.
- 24.- Cozumel: resiliencia ante el Covid-19 con producción orgánica
- 26.- El campo en corto

Encuétranos en:

- Campeche
- Quintana Roo
- Yucatán





OAXACA MIEL

Repuntar la grandeza del apicultor





Por Jorge Alanis Zamorano

Sabemos las peripecias por las que ha pasado el sector apícola: pandemia, desastres naturales, pérdidas económicas y materiales, sumados al bajo precio al que ha llegado la miel y las pocas ventas hacia el extranjero. En definitiva, es notable el esfuerzo que hacen para sobrevivir.

La calidad de la miel en Yucatán es una de las mejores, sin embargo, estos castigos los han dejado con las manos atadas. Por ello, el sector ha decidido unirse para salir adelante, poniendo primero la credibilidad a todos y cada uno de los grupos que conforman los gremios, asociaciones y apicultores en general, pues no se puede avanzar si no existe cohesión y apoyo mutuo. Esto, para reponerse, avanzar ante las calamidades, para repuntar como en los tiempos donde el orgullo se pintaba de color ámbar.

Platiqué con Ibis Banderas, Gerente General de Oaxaca Miel, quien me explicó cómo es que logran apuntar hacia donde quieren llegar, con una empresa posicionada y empoderada, la cual funciona, sin dudas, gracias a sus apicultores.

Nosotros llevamos más de 36 años en el negocio de la miel, comercializando en el mercado nacional e internacional, con la exportación como nuestro principal negocio. Aproximadamente el 80% de las ventas de la empresa son en el mercado internacional, sobre todo en



Ibis Banderas, Gerente General de Oaxaca Miel

Europa, siendo Alemania nuestro cliente más importante, sumado a Inglaterra, España, Suiza, Bélgica, Francia, comenta Ibis.

Es una empresa que año con año ha ido creciendo, pues dominan el mercado de la miel de exportación en la Península y además, llevan ya cuatro años siendo la principal comercializadora de miel en México.



Todo, por supuesto, con las certificaciones necesarias para trabajar con las buenas prácticas que exige el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) para exportar con las certificaciones comerciales que solicitan en el extranjero, como la *Food Safety* de la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos), la certificación *True Source Honey*, *USDA Organic* (expedida por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos), *Non-GMO Project*, *ISO/FSSC 22000*, *Kosher* y *Bureau Veritas*. Así, es más fácil abrirse camino en los mercados internaciones.

Actualmente manejamos al menos 7 mil toneladas de miel al año, siendo la miel yucateca una de las principales. Adicionalmente tenemos mieles multiflorales como la miel de naranja, típica de Veracruz, o la miel mantequilla, de la zona centro del país; también manejamos la miel campanita, de la zona del pacífico oaxaqueño y guerrerense y, por supuesto, la más reconocida de Yucatán que es la de Dzidzilché, muy apreciada en el extranjero, agrega.



BUREAU VERITAS

Por buenas prácticas de manejo y envasado de la miel de abeja.

SAGARPA-SENASICA

Por buenas prácticas de Manejo y envasado de la miel de abeja.

FDA FSMA

Para el proceso y comercialización de Miel 100% Pura.

EU

Certificación de producción, almacenamiento, procesamiento y comercialización de Miel 100% Orgánica para el mercado de Europa.

TRUE SOURCE HONEY

Certificación para garantizar que todos nuestros procesos y productos garantizan la trazabilidad integral en toda la cadena productiva.

Son aproximadamente 200 personas trabajando en los periodos de cosecha que se reparten en diferentes áreas. Ellos dan trabajo a mujeres y hombres jóvenes, adultos mayores, a personas con alguna discapacidad, pues es esta unión la que conforma un mejor equipo.

El trato justo a los productores es uno de nuestros principales objetivos, tenemos claro que dependemos totalmente del ecosistema, de la abeja y por supuesto el apicultor. Son aproximadamente 4800 productores repartidos en la república mexicana (Puebla, Tlaxcala, Veracruz, Guerrero, Campeche, Quintana Roo y Yucatán) con los que trabajamos, menciona.

Asimismo, Oaxaca Miel realiza campañas de reforestación y están en contra de cualquier daño hacia la naturaleza, por lo que cuentan con un distintivo que los reconoce como empresa socialmente responsable, gracias al compromiso que tienen con el ecosistema y con la gente.

Aquí tenemos una capacidad de manejo de 120 toneladas diarias gracias a que contamos con 5 tanques homogeneizadores, con capacidad para 24 toneladas cada uno. En la planta vendemos miel 100% cruda, nosotros hacemos el filtraje, limpieza, homogeneización y envasado. La mayor parte de nuestras ventas es a granel,



Rigoberto Serrano, Director General de Oaxaca Miel

pues somos proveedores de muchas empresas, aunque también manejamos subproductos apícolas como velos, ahumadores, cera estampada ya sea convencional u orgánica, además de productos de belleza 100% naturales, añade.

Por su parte, Rigoberto Serrano, Director General de Oaxaca Miel, nos comparte que en este ciclo los costos de la miel están en un precio histórico, pues comparado a los últimos cinco años, el precio estuvo en un promedio de \$20 por kilo y hoy, en \$55, además de la gran demanda que tiene la miel mexicana en Europa.



Lamentablemente, durante el 2020 la cosecha se vio afectada debido a la pérdida de colmenas en la Península, estimando una reducción de, por lo menos, el 50%; sin embargo, se muestran optimistas y para noviembre esperan tener una buena cosecha de miel de tajonal con guano.

Estamos ante un panorama muy bueno para la próxima cosecha y esperamos que los precios se equilibren, pues los consumidores finales se verían afectados. La expectativa es interesante para la actividad apícola, con precios atractivos para que los apicultores puedan invertir. Por eso invitamos al sector a seguir dándole todo, cuentan con el apoyo de Oaxaca Miel, garantizando siempre el mejor precio, concluyó Rigoberto.



NOP USDA

Certificación de producción, almacenamiento, procesamiento y comercialización de Miel 100% Orgánica para el mercado de USA.



NON GMO PROJECT

Garantía en que todos los productos que se comercializan están libres de Transgénicos.



GOLDEN MEDAL

Reconocimiento Internacional por la Calidad en los productos comercializados y el Servicio profesional con las que realiza todas sus operaciones.



FSSC ISO 22000

Por compra, procesamiento y distribución de miel 100% pura de abeja.



KOSHER

Por comercialización, producción y distribución de miel de abeja 100% pura.



PRECIOS A MAYOREO



Productos Porcícolas y Avícolas

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

Tel (999) 919-11-12 al 14

ventas@avicer.com / Facebook: Distribuciones Avicer

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



Cap. Góngora junto a un agricultor de Ixil, en las hortalizas de cebollitas



Viaje al lugar de las Cebollitas

Historia y agricultura

Por Cap. José Góngora López*

Legar al municipio de Ixil significa vivir toda una experiencia, pues además de la belleza del lugar podemos disfrutar de sus vestigios coloniales y su producción agrícola.

Desde el siglo XVII encontramos referencias históricas de este lugar, pues fue necesaria la edificación de numerosas trincheras para prevenir las incursiones de los piratas que asolaban las costas de Yucatán, con la intención de atacar las poblaciones más importantes de la Península. Así, la cercanía de Ixil con la ciudad de Mérida resultaba atractiva para los citados malhechores.



En la población de Ixil destaca el templo católico dedicado a San Bernabé Apóstol, lo cual da lugar a los festejos que se celebran el 11 de junio, día dedicado a este Santo. Tanto en su exterior como en su interior, el magnífico santuario constituye una muestra del esplendor de la arquitectura colonial.

Por la dedicación y el cuidado de los agricultores, en este lugar se cultivan las exquisitas cebollitas que le han dado fama a la comunidad, siendo el único sitio del mundo donde se dan esos exquisitos frutos. Por lo tanto, solamente es posible adquirirlos a través de algún habitante de este municipio.

Las cebollitas son para Ixil lo que la longaniza es para Valladolid o el barro para Ticul. Fueron traídas por los españoles después de la conquista, adaptándose poco a poco a las tierras pedregosas del Mayab, hasta convertirse en las cebollitas criollas que conocemos hoy.

Es frecuente que las confundan con las cebollas cambray, sin embargo, el sabor de las cebollitas es menos ácido a las otras variedades del tubérculo, esto debido a que tiene una cantidad menor de resina. Son el acompañante clásico del Poc-Chuc, aunque perfectamente pueden utilizarse para suplir a las cebollas convencionales.

El anfitrión de nuestra visita a este poblado fue Don Miguel Ángel Orilla Canché, distinguido caballero que funge como cronista del Ixil de todos los tiempos, quien además de sus finas atenciones, nos deleitó con sus amplios conocimientos de los sucesos históricos de su pueblo natal, que nos relató pródigamente, demostrando su amplio conocimiento de la historia de Yucatán.



Don Miguel Ángel Orilla con Óscar Zapata en la Parroquia de San Bernabé Apóstol

Asimismo, visitamos algunas huertas donde pudimos apreciar la calidad de las verduras que cosechan con eficientes técnicas y cuidados que demuestran la entrega que les prodigan.

¡Qué enriquecedor es entrar en contacto con los productores locales! Adentrarnos al interior de Yucatán y descubrir esas historias que nos llenan de orgullo para revalorar nuestra tierra y nuestra gente.

(*) capitanlocutor@hotmail.com ✨





NUTRICIÓN DE RUMIANTES EN ÉPOCA DE LLUVIA

- La mejor agua es la del cielo -



Especial Rural MX

¿ Existe alguna diferencia en la alimentación del ganado cuando es época de lluvia contra la época de sequía? El Ingeniero Gregorio Cabrera Bernat nos comparte información valiosa a considerar para nuestro negocio, tomando en cuenta que aún en tiempos de lluvias, los rumiantes podrían estar mal alimentados.

En una cuchara hay tantos microorganismos como habitantes en el planeta

Por costumbre la gente está deseosa de que llueva porque se piensa que se resuelve el problema de la nutrición. Cuando llueve, en efecto, los pastos tienen crecimiento exponencial y muchos dejan a las vacas a su suerte, eso llevó a que numerosos ganaderos pensarán que la solución era poner un sistema de riego para que crezca bien el pasto, comenta el Ingeniero.

Sin embargo, él compara el crecimiento de un pasto doméstico cuando lo regamos con agua de la llave con el que tenemos si recibe agua de lluvia, el cual resulta espectacular, ¿por qué sucede esto?



Ing. Gregorio Cabrera, durante su entrevista en Rural MX Radio



Cuando se inicia una lluvia existe un choque eléctrico que provoca que las moléculas de hidrógeno y oxígeno se liberen y se mezclen con nitrógeno volátil no asimilable, por lo que el agua que cae del cielo tiene cantidades de amonio que funcionan como fertilizante natural, por ello el crecimiento rápido. Pero no está cayendo fósforo, ni calcio, ni selenio, ¿quién se encarga de proveerlos?: ¡Los microorganismos del suelo! Los cuales, dicho sea de paso, hemos ido erosionando con prácticas nocivas y predatorias, explica.

¿Sabías que en una cuchara sopera hay tantos microorganismos como habitantes en el planeta? –Continúa el Ingeniero– Cuando tienes un suelo vivo, tiene la capacidad de aprovechar de 40 a 60 toneladas de tierra por hectárea cada año, eso oxigena la tierra y cuando llueve hay permeabilidad, contrario a lo que ocurre en un suelo sin vida, donde las temperaturas del sol hacen que superen los 50°C. ¿Qué microorganismo sobreviviría ahí?

Asimismo, el Ing. Gregorio señala el tema del daño que hacemos con costumbres como la de quemar o el uso abusivo de herbicidas, garrapaticidas, desparasitantes, entre otros químicos aplicados al ganado en grandes cantidades, provocando que hoy tengamos suelos compactados y con menos fijación de nutrientes.

Regresando a la lluvia, nuestro entrevistado nos explica que los microorganismos del suelo se encargan de fijar las moléculas de amonio, hidrógeno y oxígeno para transfor-

marlos en nutrientes, concentrados en las raíces para que el ganado lo tome a través del forraje.

Mientras más ricos sean los nutrientes de tus suelos y más natural sea la alimentación, mejor será la carne y la leche que el humano recibirá. Sin el uso indiscriminado de químicos, antibióticos u hormonas, que con el afán de subir la producción se han utilizado irresponsablemente, agrega.

Por economía, trabajar con el medio ambiente

A su vez, el Ing. Gregorio y su equipo están asesorando algunos predios en los cuales están tomando acciones como, por ejemplo, bañar cada 45 días a sus ganados para prevenir las garrapatas, al contrario de antes, que lo hacían cada 8 días: En los lugares asesorados, la naturaleza está tomando el control y el equilibrio vuelve poco a poco, añade orgulloso.



En la seca existe falta de proteína en los pastos y en las lluvias viene un exceso de ella. Al respecto, nuestro entrevistado menciona: El ganadero debe saber identificar el excremento ya que un exceso de proteína provoca diarreas en el ganado, debido al cambio de la flora microbiana en el rumen (la primera de las cuatro cavidades que conforman el estómago de un rumiante), por lo que se debe nivelar la relación de minerales, vitaminas, así como cuidar las deficiencias de cobalto, zinc o selenio, pues repercuten en el proceso del ácido propiónico, encargado de otorgar la energía para la producción de carne y leche.

¡Busca la charla completa en nuestro canal de YouTube, Rural MX, y entérate del resto! 🌟

GRUPO GANADERO GARYS

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



RANCHO "GARRIDO"
CRIADOR KATAHADIN,
PELIBUEY Y BLACK BELLY

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

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



**TEN CONFIANZA
SOMOS UNA ZONA SEGURA
CON LOS PROTOCOLOS
SANITARIOS**



 **¡Ven al centro y
compra seguro!**

El centro de Mérida te está esperando



**Gobierno
del Estado
de Yucatán**

SEFOET
SECRETARÍA DE FOMENTO
ECONÓMICO Y TRABAJO

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

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



TALLERES ALMALOSA
TORNERÍA | HOJALATERÍA | MECÁNICA
SOLDADURA



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

FABRICAMOS Y VENDEMOS:

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



Síguenos en: Talleres Almalosa

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

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

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

Manufactura
100%
yucateca

HOME GREEN

BIOGAS Y FERTILIZACIÓN A LA MANO



Actualmente estamos atravesando problemas con el medio ambiente, mismos que nosotros provocamos a causa de prácticas como, por ejemplo, la de no aprovechar los desperdicios.

¿Qué sucedería si además de utilizar los desechos como fertilizantes naturales, pudiésemos contar con biogás para cocinar nuestros alimentos? Reutilizarlos y sacar tajada de las emisiones de gas que normalmente quedan en el aire, dos vías de aprovechamiento. ¡Suenan genial!

Para llevar esto a cabo se requiere un contenedor cerrado herméticamente y, a partir de ello, los microorganismos presentes en los residuos tienen una reacción llamada “fermentación anaeróbica”, de donde se obtiene la energía para generar el gas y producir fertilizante líquido. Estos contenedores son conocidos como biodigestores, los cuales encuentras con nuestros amigos de Home Green, quienes cuentan con equipos de fabricación israelí, en dos modelos diferentes.

El casero, llamado HomeBiogás 2.0, es un sistema de 2 metros cúbicos con un tanque digestor en la parte inferior y en la parte superior, un tanque contenedor para el biogás; está destinado para una casa pequeña, el cual puedes colocar en el jardín o el patio para que esté expuesto al sol, pues requiere del calor solar ya que así las bacterias fermentan mejor la materia orgánica. El biogás que se genera pasa por un filtro para quitar la parte corrosiva y el mal olor, acumulando el gas en la parte superior; después, un sistema mecánico de presión hecho de bolsas con arena lo empuja por una tubería dirigida a la estufa que viene incluida con el equipo.

Además de ahorrarnos unos buenos pesos, lo que se logra con esto es que los gases de efecto invernadero que se generan al descomponerse la materia orgánica no se liberen a la atmósfera, reduciendo así el impacto al medio ambiente.



En el caso del campo, cuentan con un equipo llamado HomeBiogás 7.0, de 4 metros de altura. Es un equipo que digiere hasta 70 litros de desechos de animales al día (el equivalente a aproximadamente diez vacas), con los cuales se genera biogás hasta para 6 horas de cocina al día. El sistema es básicamente igual al modelo 2.0, pero más grande y, como produce mayores cantidades de gas, incluye una parrilla con dos quemadores. El equipo, aunque flexible, no se dilata, tiene un periodo de vida estimado de 15 años y además, es 100% reciclable.

Aprovechar los residuos orgánicos

Así, el estiércol de los animales se remoja y se vierte al biodigestor, ahí dentro es como un estómago donde las bacterias digieren todo y generan el biogás; el resto de los componentes queda diluido en el agua, motivo por el que se deben mezclar los sólidos con agua antes de introducirlos.

Además, puede acumular hasta 150 litros de biofertilizante para utilizarlo en los cultivos y con esto, darle a los suelos nutrientes libres de agroquímicos contaminantes.

Con esto, se evita que las grandes cantidades de gas metano queden libres en el medio ambiente, reduciendo hasta 6 toneladas de emisiones de CO₂ al año, o que generen lixiviados (líquidos resultantes de la precolación de un fluido a través de un sólido) que se van al subsuelo, contaminando gravemente el agua del manto freático.

Una inversión amable con el medio ambiente y tu bolsillo. ¡Contáctalos!

Teléfonos:
(999) 949 2683
(999) 987 0830 🌱



POLÍTICA Y MEDIO AMBIENTE

CANDIDATOS AUSENTES Y SIN INTERÉS

Por Jorge Alanís Zamorano

Para nadie es un secreto que estamos atravesando por una crisis climatológica que nos está exigiendo, sí o sí, tomar acciones para contrarrestar el daño que hemos hecho al planeta. A pesar de ello, poco se escucha sobre las propuestas de los candidatos en cuanto a las acciones que se llevarán a cabo en materia de medio ambiente.

¿Sabía usted que Yucatán ocupa el antepenúltimo lugar en el manejo responsable de recursos naturales? Esto de acuerdo con el Instituto Mexicano para la Competitividad (IMC). Los principales factores que nos colocan en ese sitio son las altas tasas de deforestación estatal, propiciada por un crecimiento inmobiliario desmedido así como por la ausencia de una Ley de Aguas, además del relleno sanitario, el cual se ha comprobado que es una fuente de contaminación

para el manto freático. Aunado a esto, Greenpeace señala que en Yucatán existen más de 440 granjas porcícolas de las cuales, solamente 18 cuentan con los estudios de Manifestación de Impacto Ambiental.

¿Y los políticos?

Las promesas se esfuman una vez que los políticos llegan a sus puestos, los candidatos dejan de tener compromisos, acuerdos y cercanía con la población para llegar a soluciones. Mire usted, al menos aquí en Yucatán, no hay saneamiento de aguas, no hay transformación de residuos, ni control de emisiones de fuentes fijas. Además, estamos





dentro de los tres estados con mayor deforestación, según el Índice de Competitividad Estatal 2021.

Para platicar sobre esta situación, invité al Doctor en Ciencias Biológicas Salvador Castell González, pues está al frente con los temas, tratando de encontrar el camino para encausar soluciones.

Durante la charla, se lamentó la poca voluntad de los políticos para rescatar la situación ambiental, pues los candidatos solamente lo mencionan de dientes para afuera y, en el caso de las administraciones actuales, olvidándose del tema al grado de cometer negligencias como permitir la venta desmedida de los famosos lotes de inversión, que se están vendiendo como pan caliente y dejando un severo daño a la entidad.



Dr. Salvador Castell González,
especializado en Ciencias Biológicas

No hay interés político

Desde las precampañas, Salvador menciona que comenzaron a preguntarle a los diversos partidos sobre su agenda ambiental donde, además, propusieron brindarles apoyos para cubrir esos temas a través del Cuerpo Colegiado de Postgraduados en Ciencias Ambientales y Biológicas, los miembros de la Confederación de Profesionistas de la Península y la Sociedad Mexicana de Ingenieros CDE Yucatán: *Todos decían que sí pero jamás se realizó una cita o reunión, lo que denota que no hay el interés político*, añade.

Más del 90% de aguas residuales no es procesada

Sobre los datos del IMC, Salvador señala que la Península está completamente reprobada, pues Mérida procesa menos del 30% del agua residual mientras el resto de Yucatán, menos del 5%, ya que no existen los organismos que lleven a cabo el monitoreo constante para verificar la certeza de sus reportes, por lo que se calcula que en realidad solamente se procesa entre el 3% y el 3.5%. Existen informes de diversas industrias donde se ha visto que el agua no sale con la condición que debería tener.

El problema es que antes de revisar sus aguas residuales, las industrias deben realizar técnicas de emergencias donde analizan el proceso, pero sucede que estas técnicas son muy caras. Hace falta monitorear con más frecuencia la calidad del agua, es verdad que es más barato revisarla cada tres meses, pero, si las auditorías fueran cada semana, como debe ser, a la larga sería más económico, agrega.

La peor tasa de deforestación

Ante el tema de la tala desmedida de árboles, Salvador Castell apunta: *Campeche, Yucatán y Quintana Roo son los que más deforestan y responde a diversos motivos, como al cambio de uso de suelo, principalmente en la ganadería, pues se utilizan muchísimas hectáreas por cabeza de ganado y Tizimín es la que más ha deforestado por esta razón. Otra es que en Mérida el Programa de Ordenamiento Ecológico tiene 15 años porque es del 2006, y hoy día se dan nuevos problemas en Hunucmá, Conkal y Umán, ya que son las zonas aledañas de la capital yucateca, misma que no ha llevado un ordenamiento correcto.*

Una extensa charla en la que también abordamos otras problemáticas, como la fauna endémica, la cual tampoco ha estado en el interés ni de los candidatos, ni de los gobiernos actuales. Si quiere conocer más sobre esto, puede ver la conversación completa en nuestro canal de YouTube, Rural MX. 🌿



Samuel lleva conocimiento de producción orgánica a su proyecto

Especial Rural MX

Como le platicábamos en la edición anterior, en el Taller Nacional de Agricultura de Última Generación tanto empresarios como productores se llevaron los conocimientos necesarios para no seguir dañando los suelos mientras mantienen excelentes rendimientos.

Para conocer más sobre las experiencias que los participantes han tenido con estos procesos, platicamos con Samuel Sánchez Alcocer, empresario al frente de un proyecto de patos de engorda con alimentación orgánica, quien tiene una postura clara en la que manifiesta que estos procesos deberían tener más difusión, pues es información que nos beneficia a todos.

Considera que la clave del éxito del taller es gracias a su practicidad, y a que les garantizan que ahí se van a aprender, independientemente de su formación: *Yo, por ejemplo, soy contador y aprendí muchísimo ya que es muy práctico, entendible, nada sofisticado y además, con mucho éxito.*

Indudablemente, los procesos son muy sencillos. ¿Pensó que iba a ser tan fácil y económico?

Nunca, ni me lo hubiera imaginado. Es algo que de verdad vale la pena porque incluso, con esto se ayuda a evitar el calentamiento global.

¿Usted ya ha manejado el método convencional?

Muy pocas veces y con muy malos resultados, en parti-

cular aquí en Yucatán. En Michoacán habíamos tenido algo de éxito, pero con este taller es otra cosa.

¿Dónde está trabajando su proyecto?

En Uayma, a 10 kilómetros de Valladolid, donde tenemos una empresa que se llama Patos y Pavos Maya. Además, vamos a trabajar moringa con 30 hectáreas y chichizapote con 5 hectáreas, donde llevaremos procesos orgánicos.

¿Cómo ve su proyecto a mediano plazo con los métodos aprendidos?

¡Muy contento y con mucho dinero!

¿Ya le habían platicado sobre los rendimientos con estos procesos?

No, tuve la oportunidad de haber conocido a Pedro Isabeles hace un año y desde el principio se nota la calidad y profesionalismo; de hecho, ya comenzamos el proyecto del chichizapote con su asesoría.

¿En qué porcentaje hace sus cálculos en cuanto al beneficio económico?

Creo que en un 70% en lo económico, en lo monetario, pero en lo intangible, yo creo un 200%.

Así las impresiones de este taller nacional, del cual surgieron personajes como el contador Samuel, interesados en trabajar sus suelos, en tener buenos rendimientos económicos y, lo más importante, en cuidar el medio ambiente. 🌱



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

ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS FOGYSA
¡Nadie logra superarlos!



fogysa.com.mx

AR ALIMENTO DE ALTO RENDIMIENTO

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

ventas@fogysa.com.mx

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

IZAMAL

CON PRODUCCIÓN 100% ORGÁNICA



Especial Rural MX

Continuando con las historias que se desprenden del Taller Nacional de Agricultura de Última Generación, nos encontramos con productores que ya están cosechando los frutos que provienen de métodos orgánicos. Es en Izamal donde estos frutos están a la orden de la demanda que hoy pide productos más naturales, libres de sustancias que pudiesen ser contraproducentes, ideales para disfrutar de una vida saludable.

Dedicado a la administración de una plantación de limón italiano, la cual corresponde a 200 hectáreas 100% orgánicas, Rolando Raz asiste al taller con la finalidad de mejorar la producción y especializar su trabajo basado en los costos y la elaboración de insumos.

Nos platica que la plantación tiene ya dos años, de la cual ahora pretende exportar los frutos que se obtengan. Anteriormente, Rolando ya había tenido experiencia con el método convencional, sin embargo, con el método orgánico





pudo constatar mejores resultados, por lo que este proyecto desde un principio estuvo enfocado a llevar estos procesos.

Al igual que el resto de los participantes, Rolando observa que los costos son mucho menores. Subraya que mucha gente no se anima a cambiar sus procesos debido a que el precio de los insumos comerciales es elevado, sin embargo, al encargarse ellos mismos de la elaboración, su presupuesto mejora para el resto de los gastos requeridos durante la producción.

Si un litro de agroquímico cuesta \$300, con lo aprendido nos saldría en alrededor de \$1, pues todo lo que se requiere es muy económico, con ingredientes como la melaza, el salvado de trigo, entre otros. Con eso, por ejemplo, llenar un contenedor de mil litros con insumos elaborados a partir métodos orgánicos cuesta alrededor de \$800, agrega.



Otra cuestión importante es que el contacto con estos productos orgánicos resultan inofensivos, ya que están libres de químicos que pudiesen tener alguna reacción en nuestro cuerpo.

El mensaje: *La conservación del medio ambiente y la salud: estaremos comiendo algo natural con procesos 100% orgánicos, nada de químicos, de sulfatos o algo muy malo para la salud y se conservan los suelos con pura materia orgánica al 100%.*

El aprendizaje: *Hemos asistido a cursos, hemos estado al día y pendientes. Tenemos la plantación más grande con producción orgánica. No se me hizo difícil porque lo que aprendemos lo aplicamos diariamente en el campo. 🌱*

¡DELE VALOR A LOS RESIDUOS!



AL USARLO AYUDAS AL PLANETA, REDUCIENDO EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y LA CONTAMINACIÓN DEL AIRE QUE GENERA LA BASURA.



HOME GREEN

HomeBiogas 7.0, es un sistema avanzado, eficiente y fácil de usar para generar biogás y biofertilizante. Convierte diariamente restos de alimentos de la casa y estiércol animal en gas de cocina limpio y fertilizante líquido. Sin requerir el uso de electricidad, produce hasta 6 horas de gas de cocina al día, evitando el uso de carbón y/o leña.

Se instala hasta 40 metros de distancia de la cocina, al aire libre pues necesita luz solar, se incluye la parrilla de doble quemador y viene con 2 años de garantía contra defectos de fabricación.

Además puedes producir entre 150 y 160 litros diarios de biofertilizante.

Juan Oscar Pérez Rodríguez
oscar.perezr@homegreen.com.mx

Calle 11-A #393 por 52 y 54
Residencial Pensiones C.P. 97217 Mérida, Yucatán

Cel: 999 949 2683
Tel. 999 987 0830

COZUMEL: RESILIENCIA ANTE EL COVID-19 CON PRODUCCIÓN ORGÁNICA



Especial Rural MX

La actual situación sanitaria que aún atravesamos vino a cambiar las reglas del juego, es a partir de la crisis que muchos optaron por encontrar nuevas rutas de oportunidad para salir adelante, en lo individual y en lo general.

En el Taller Nacional de Agricultura de Última Generación impartido por Pedro Isabeles, platicamos con Fernando Heredia, oriundo de Cozumel, quien ya tenía una noción general de los procesos orgánicos, pero no sobre éstos en específico. Su intención es crear en la isla una granja diversa, la cual comenzará con gallinas de pastoreo orgánico, para posteriormente incorporar hortalizas y otros tipos de microempresas.



Espera comenzar a producir este año, no para exportar, sino enfocada para llevarla al mercado local, respondiendo a la contribución de crear una economía interna, circular, que brinde nuevas oportunidades de negocio, pues el municipio quintanarroense depende en su totalidad del turismo y con el Covid-19, éste desapareció, mostrando lo necesario que es para la isla tener más opciones comerciales.

Y por supuesto que Fernando no está cerrado a vender su producción al turismo o incluso, visitas guiadas a la granja, sin embargo, su enfoque será dirigido a que la gente de comunidad pueda tener a la mano productos orgánicos y a que el dinero circule dentro de la isla.



A partir de los conocimientos de permacultura que ya tenía, Fernando pudo entender los principios que se abordan en el taller, sumándolos y logrando así más detalle y profundidad con ellos. Al término del curso, nos comenta que se va con un buen sabor de boca, pues afirma que lo aprendido es mucho más fácil de asimilar comparado con los principios de la permacultura: *Es muy romántica y no es*

tan pragmática como lo que nos enseñó Pedro Isabeles, comenta.

Encontró que elaborar los fertilizantes de la manera aprendida en el taller daba resultados muy favorables en los cultivos, lo cual resultó muy motivador para llegar y comenzar a practicarlos, viviendo los resultados de trabajar con la naturaleza y ver la reciprocidad que se logra.

Por todo esto, Fernando subraya que se va con la confianza en alto, pues ahora tiene los conocimientos para resolver cualquier situación que se presente en contra de los cultivos.

No obstante, comenta que desafortunadamente en Cozumel no hay nadie que se dedique a la agricultura, pero le gusta pensar que puede abrirse camino a pesar de ello, siempre abierto a compartir lo aprendido en el curso para que más personas de la isla se sumen a esta actividad.

Es así como sale a relucir la resiliencia de la gente de la isla, enfocándose en no depender solamente de un sector importante que ha sido golpeado por la pandemia, para voltear a ver a lo que pueden tener. Así, no se quedan a la



espera de que los alimentos lleguen a ellos, cuando con este aprendizaje, además de producirlos, son 100% naturales.

En este sentido, el negocio de la agricultura orgánica queda abierto para quien quiera, se paga bien, lo buscan mucho y los suelos se están regenerando, pues la pauta con estos procesos es la de producir al mismo tiempo que le devolvemos un poco de vida al planeta. Recordemos que la recuperación de los suelos no está peleada con la buena economía y que la Península de Yucatán debe verse como la punta de flecha en producción orgánica. 🌱



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

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



EN VENTA:

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



9999 00 75 56



granja.cunicula.xt@gmail.com

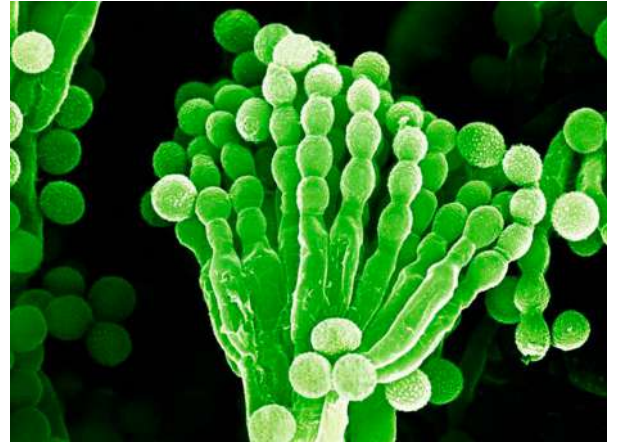


Granja Cunícola
Xunaan Tuul

EL CAMPO EN CORTO

Científico mexicano investiga hongos con propiedades bioestimulantes

El doctor en Ciencias Químico Biológicas, Juan Ramos Garza, obtuvo la beca 'Norman Borlaug' (otorgada por la Secretaría de Agricultura estadounidense), la cual le permitirá realizar una estancia de un año en la Universidad de Tennessee con el fin de continuar investigando los hongos que estimulan el crecimiento del maíz endémico. Sus observaciones proponen que las fitohormonas generadas por hongos del género *penicillium* y *trichoderma* estimulan el crecimiento de la planta y la mazorca, representando una alternativa de biofertilizantes, con la finalidad de mejorar el maíz mexicano y fomentar el autoconsumo. La beca en cuestión es una de las más importantes en la comunidad científica, destinada para aquellos que con sus investigaciones ayuden a lograr la seguridad alimentaria a lo largo del mundo.



Industria del tequila alcanza cifras récord

La agroindustria tequilera está de fiesta, pues según datos del Consejo Regulador del Tequila, la producción del licor alcanzó cifras récord, ya que obtuvo un alza de 35.4% durante el periodo enero-abril de este año; las comparativas muestran que en el primer cuatrimestre del 2020 se produjeron 118 millones de litros, mientras que en 2021 se alcanzaron 159.8 millones, lo cual representa la mayor tasa de crecimiento para el sector. A su vez, las exportaciones también reportaron cifras récord, logrando un incremento de 5.7% en comparación con el mismo periodo del año pasado, siendo los principales países consumidores Estados Unidos, Alemania, España, Australia, Canadá, Colombia, Francia, Japón, Italia y Sudáfrica.



¡El sabor de la papa a Marte!

Hace diez años, investigadores del Centro Internacional de la Papa de Perú y de la Nasa, pusieron en marcha un proyecto para buscar al mejor tipo de papa con la capacidad de soportar las extremas condiciones del planeta rojo, las cuales sirvieron de inspiración para lanzar el concurso "La Patata Marciana", organizado por el Centro de Astrobiología (CAB) y la Fundación Albireo Cultura Científica, con el fin de diseñar una receta cuyo ingrediente principal sea una de las superpapas que han resultado candidatas para formar parte de los cultivos marcianos, además, dicho platillo formaría parte del menú de los astronautas durante el viaje. El certamen, de carácter internacional, está dirigido para profesionales y aficionados de la gastronomía y la convocatoria cierra el 9 de julio. Los interesados pueden darse de alta en el sitio www.patatamarciana.com y los finalistas elaborarán la receta en directo, en las instalaciones del CAB, situadas en Madrid. ✨





TODO LO NECESARIO PARA PRODUCCIÓN
CON MÉTODOS ORGÁNICOS

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

Suc. Tizimín

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

Oriente

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

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

Campeche

(045 981) 105 0897


BRAVADO[®]
Agriculture

FARMTRAC[®]

LA FUERZA DE MÉXICO LLEGÓ A TUS TIERRAS.



BOSQUES Y SELVAS
DE LA PENÍNSULA

KILÓMETRO 5.5 CARRETERA MÉRIDA-MOTUL, CONKAL, YUCATÁN. CP. 97345
Cel. 9991 934193 / Eduardo Díaz Cámara

bravado.com.mx