

Año 13 / Julio 2021 / Núm 126



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

RURAL

MX

UN CAMPO PARA INVERTIR



Molino de Traspatio Maya

Maíz criollo en tu mesa



Gobierno
del Estado
de Yucatán



¡AVISO IMPORTANTE!



**USO DE CUBREBOCAS
OBLIGATORIO**

Para entrar al **súper** o **farmacia**,
acceder a trabajar o **subir al**
transporte público.

IMPRESIÓN DE CAJAS PLEGADIZAS



Uniprint
Servicios integrales de impresión

► 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 Alanís Zamorano

Subgerente Comercial

Isabel Juárez Torres

Arte y Diseño Editorial

Carlos M. del Castillo Tello

Redes Sociales

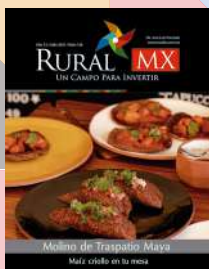
Julio Leal Ortiz

Reportero Gráfico

Benjamín Ruiz Ávila

Colaborador

Ana Laura Preciado



Portada de Julio
Fotografía: Cortesía

El campo necesita renovarse

La nueva agricultura es ya un tema frecuente en el sector rural. No es para menos, las alteraciones que hemos provocado al medio ambiente a través del abuso de pesticidas y fertilizantes han generado un daño que repercute no solamente en los suelos sino también en nosotros, los humanos y en el legado que en teoría dejaremos para generaciones venideras.



Afortunadamente, en la Península de Yucatán hay figuras que están poniendo manos a la obra, luchando contra los nocivos químicos, promoviendo prácticas responsables hacia nuestro planeta, con la mirada puesta en la autosustentabilidad; protagonistas del campo que están siempre expectantes, trascendiendo, compartiendo sus conocimientos para que cada vez más parcelas, ranchos, granjas, apiarios, y más, se sumen a estos nuevos modelos de producción.

Nuestro compromiso en Rural MX es con aquellos que guardan un respeto hacia los ecosistemas: los acompañamos, les damos voz y presentamos sus historias a nuestros lectores para inspirarnos, para invitar a la reflexión y a ser también partícipes de los cambios.

El mar necesita vigilancia

Año tras año, el sector pesquero en Yucatán pasa las de Caín a causa de la pesca furtiva y hoy, con plena pandemia, están más preocupados que nunca. Ellos no encuentran respuesta de las autoridades, por más que alzan la voz en contra de los pescadores clandestinos que provocan daños económicos y ecológicos, debido a la falta de respeto de las vedas.

El futuro nos alcanzó, es tiempo de replantearnos, sociedad y gobiernos, nuestra posición respecto a la producción de alimentos, así como de analizar el respeto que estamos teniendo hacia el planeta.

#UnCampoParaInvertir

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

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

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



► Contenido

- 6.- Molinos de Traspatio Maya
Maíz criollo en tu mesa
- 10.- Combatir garrapatas y equilibrar al ecosistema
- 12.- Transformar madera de desecho
- 16.- Orégano, además de dar sabor
nos regala otras cosas buenas
- 20.- Y... ¿qué hay en el mar?
El furtivo va dos pasos adelante
- 22.- Producciones drogodependientes
- 26.- El campo en corto

Encuétranos en:

- Campeche
- Quintana Roo
- Yucatán



MOLINO DE TRASPATIO MAYA



MAÍZ CRIOLLO EN TU MESA





Especial Rural MX

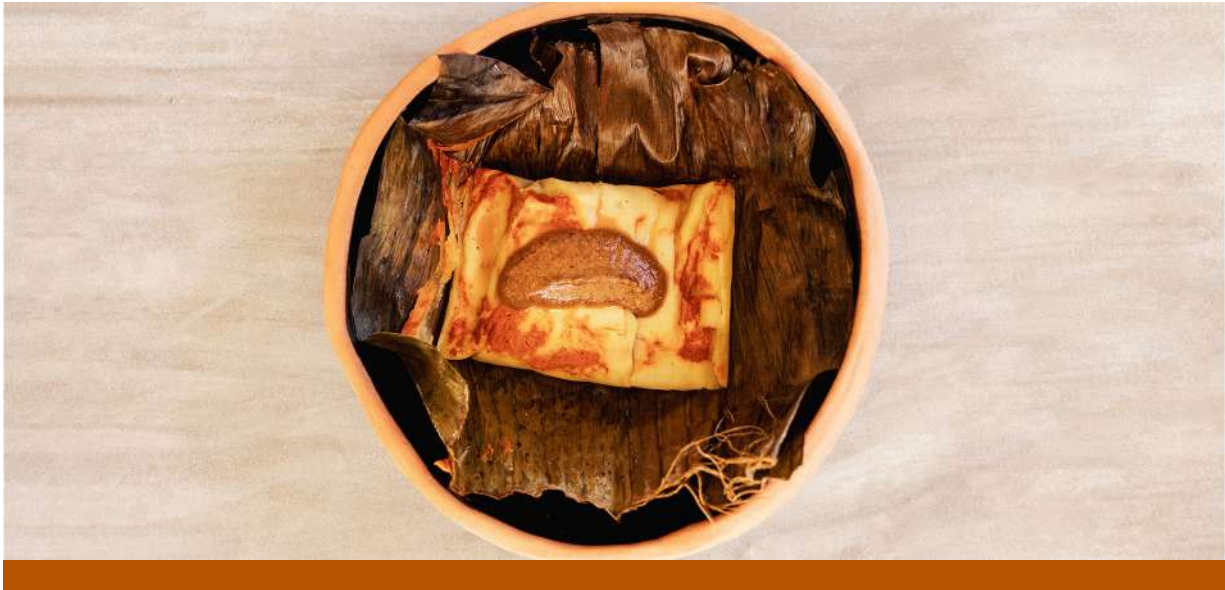
El molino Kool Kaab, un proyecto de Traspatio Maya que promueve y difunde la importancia del consumo de maíz criollo y el trabajo de las familias milperas de la Península, abre sus puertas en la ciudad de Mérida.

Traspatio Maya es una marca comercial que trabaja en colaboración con Fundación Haciendas del Mundo Maya con el objetivo de generar ingresos sostenibles para las comunidades de productores rurales de la Península de Yucatán.

La comercialización del maíz de Traspatio Maya nació como respuesta ante las amenazas a las que se enfrentaba el sistema de milpa tradicional maya, como la falta de interés de los jóvenes por trabajar la tierra, los precios mal remunerados en las cosechas, las pérdidas que representaban hasta un 40% ante el mal manejo en el proceso posterior a la cosecha, así como los bajos rendimientos de la tierra en comparación con el resto del país.

Fue así que, con el antecedente y experiencia en el desarrollo de iniciativas de seguridad alimentaria, se financió este proyecto con la visión de que sirviera como puente para impulsar la milpa tradicional maya, capacitando junto con otros aliados a más de 2 mil productores bajo esquemas de prácticas sustentables para mejorar los rendimientos en temas agronómicos, con el principal objetivo de asegurar a las más de 140 familias la disponibilidad y el acceso a las semillas para la producción de maíz criollo.





Por más de cinco años, a partir de los resultados y su visión como plataforma de vinculación, Traspatio Maya compra cada año a las y los productores los excedentes del maíz criollo a precios justos, poniéndolo al alcance del público y generando ingresos sostenibles para las comunidades.

Gracias a la preferencia que personalidades importantes del sector gastronómico tienen por el maíz de Traspatio Maya, como René Redzepi y Roberto Solís, y con la intención de beneficiar a las comunidades, es que surge Kool Kaab como punto de distribución y promoción de los maravillosos productos de la milpa

Kool Kaab, el molino de Traspatio Maya, ofrece a sus consumidores maíz criollo de treinta comunidades en los Estados de Campeche, Yucatán y Quintana Roo; la oferta va desde el grano del maíz, hasta sus derivados como la masa y las tortillas. Además, pone al alcance la opción de adquirir algunos de los productos endémicos que se ofrecen en el proyecto #PideTuHuacal como la hoja de chaya, ibes, naranja agria, camote, caimito, así como sal de Celestún y miel melipona.

El proyecto cree en la importancia de promover la historia y el valor de la producción del maíz criollo para que la demanda siga en aumento y los resultados de este crecimiento continúen impactando el desarrollo económico, social y ambiental de las empresas rurales, con la intención de integrarlas de manera directa a las cadenas de valor y garantizar la salud alimentaria de sus familias.

¡Te invitamos a conocer Kool Kaab! A promover el consumo de maíz criollo y dar reconocimiento a las familias milperas que mantienen las prácticas tradicionales de manera sustentable para compartirlas a través de maravillosos productos en la mesa de nuestros hogares. 🌽

Contacto:
Dirección: C-60 417A, frente al Parque de Santa Ana, Centro.
Horario: Lunes a domingo de 8:00 a.m. a 04:00 p.m.
Instagram: @kool.kaab





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



Combatir garrapatas y equilibrar al ecosistema



Especial Rural MX

Las garrapatas en potreros y ganados traen consigo varios problemas como lo son enfermedades, pérdida de peso y en el caso de las vacas, la reducción en la cantidad de leche que producen. A su vez, vienen otros temas como el uso de los garrapaticidas y otros químicos para eliminar la plaga, donde, si se abusa de éstos, provoca daños en los animales, a los suelos y por supuesto, a quien lo aplica.

La mala costumbre de no respetar el equilibrio de la naturaleza nos ha traído consecuencias como la resistencia de las garrapatas hacia los venenos, provocando que los productores tengan que recurrir al uso de mayores cantidades y mezclarlos sin pensar en las consecuencias, e incluso nos han traído la salida en el mercado, de productos más potentes y peligrosos. Un círculo vicioso.

Como ocurre cada mes en la mesa de Rural MX a través de RadioYucatanFM.com.mx, nos acompañó el Ingeniero Gregorio Cabrera, de Agroservicios Integrales Victoria (Agroinvic), para tener una amena charla en la que com-



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

Se está envenenando al ganado. Hay estudios recientes donde se aplica mil veces las dosis de piretroides, cien veces con organofosforados y no muere la garrapata... incluso, hoy existen cepas que se han vuelto resistentes a las avermectinas. Posteriormente, las moléculas del veneno deben ser expulsadas a través del excremento, la orina y la leche; el orín y excremento que se queda en los potreros mata los microorganismos del suelo que antes se comían los huevecillos y mantenían un equilibrio, añade nuestro entrevistado.

De igual forma, el Ing. Cabrera teoriza que otra consecuencia de este abuso está en la falta de aves rondando las granjas, pues antes era muy común ver a los pájaros posados sobre el ganado alimentándose de garrapatas y otros parásitos.

prendimos más sobre este problema: los inicios, las consecuencias y el aprender a trabajar de la mano con el medio ambiente.

Él nos dice de manera contundente: *Tratar de eliminar la garrapata trae consigo más problemas, pues todo debe tener sus correctos niveles, todos tenemos derecho a vivir en este planeta. El problema empieza cuando se trabaja la ganadería de forma irracional tirando selvas, bosques y acabando con los ecosistemas con el afán de hacer praderas, además de otras prácticas nocivas como el uso de herbicidas y las quemas; todo esto provocó que los microorganismos del suelo que se comían los huevecillos de las garrapatas se fueran acabando, afectando así al equilibrio natural.*

Fue debido a esto que se empezaron a generar plagas y con la intención de combatirla, como daño colateral también se empezó a envenenar al ganado. El Ing. Cabrera explica que en un principio los elementos más utilizados fueron el organofosforado y carbamatos, que sirvieron para bajar la incidencia de garrapatas por muchos años, sin lograr erradicar por completo las plagas; posteriormente comenzó el uso de compuestos más fuertes como piretroides, fipronil, avermectinas, las cuales además trabajan al nivel de la sangre, es decir, que la piel del ganado se debe empapar para que éste lo absorba y llegue al torrente sanguíneo, para que sea absorbido por la garrapata y muera.

Hemos estado en retroceso y afectando el círculo natural de los ecosistemas: hoy se baña a los animales cada 8 o 10 días para combatir la garrapata, cuando en un ambiente de equilibrio era cada 35 o 40 días, agrega.

Por ello, el Ing. Cabrera señala que debemos adecuarnos a los tiempos que cada vez demandan más respeto por la naturaleza. Afortunadamente, ya existen productos amigables con el medio ambiente hechos con elementos naturales que controlan a la garrapata, incluso en el caso de pequeñas especies; así como prácticas que ayuden a mitigar el daño que tanto hemos generado al planeta.

A través de Agroinvic, nuestro entrevistado ofrece soluciones ganaderas de gran calidad y con compromiso ecológico, esto gracias las actividades, servicios y productos que están hechos para que el productor invierta menos y su rancho funcione sistemáticamente con poco dinero, ingresando nuevamente al negocio y sin comprometer su integridad ni la de la naturaleza.

¡Acércate con el Ing. Gregorio Cabrera y ponte al día con los métodos que equilibrarán tus potreros! Es el momento de ganar y no perder.

Teléfono: (999) 941 0444 📞





TRANSFORMAR MADERA DE DESECHO



*Tarimas que
se adaptan a
los espacios*



Por Jorge Alanís Zamorano

La necesidad fue la ventana que dio entrada a la imaginación, a la capacidad de agudizar la vista para encontrarle nuevas formas y darle vida útil a los pedazos de madera suelta, maltrecha y partida.

En la calle 50 entre 43 y 45 del centro de Mérida, se da una historia como las miles que nacen cada día: personajes que salen relucir por sus ganas de no quedarse esperanzados a que algo bueno suceda, darse a la tarea de no quebrantarse y hasta incluir más manos que acechen a la materia prima para darle un nuevo valor... ¡un valor que ya estaba considerado como perdido!

Platiqué con Ramón Sosa de la Carpintería Tolín, quien hace equipo con el señor Gabriel Alcocer, mejor conocido como el “Chino Tolín”, que inició hace seis años vendiendo tarimas o *palets*, como es conocido por los compradores modernos, los cuales son completamente funcionales debido a su soporte y a que, con imaginación, pueden adaptarse a distintos rincones del hogar.

Ramón relata que al principio el “Chino Tolín” solamente se dedicaba a la venta de las *palets*, recuperaba las que –supuestamente– ya no servían y otras las compraba; con el paso del tiempo, la necesidad de obtener un poco más de ganancias lo motivó a poner manos a la obra, por lo que empezó a convertirlas en banquitos, porta macetas y demás objetos decorativos que se ganaron el corazón de sus clientes. Fue entonces que nuestro entrevistado (que en aquellos momentos acababa de perder su empleo) le propuso formar una alianza que les permitiera cubrir la demanda y obtener más ingresos en un negocio que iba creciendo poco a poco.

Aunque en aquellos momentos Ramón sabía poco de carpintería, los conocimientos heredados de su padre y abuelo (quienes sí dominaban el oficio) y la necesidad le dieron la determinación de iniciar con todo en este nuevo proyecto. Narra que ha ido aprendiendo durante el camino



y cuando éste se atora, siempre cuenta con los consejos de sus mentores familiares.

Confiesa que nunca se imaginó estar trabajando con martillo o con sierra, y menos poder ver algún mueble diseñado y hecho por él mismo; hoy, se ha enganchado y ha tenido tantas satisfacciones con este oficio que ahora no se imagina haciendo otra cosa.

Juntos, Ramón y el “Chino Tolín” continúan navegando en las aguas desconocidas por las que nos tiene la pandemia a todos, pero se lucen airosos, sobre todo cuando terminan los pedidos que sus clientes les solicitan a través de bosquejos sobre un papel, el cual resulta en un producto de excelente calidad, fruto de las capacidades que han adquirido y de sus ganas de prosperar.

Localizados a unos cuantos pasos de las oficinas de Rural MX, les comparto que muchas veces paso junto a la carpintería y los saludo, ellos siempre están trabajando: cortando, armando y discutiendo cómo darle vida a las ideas que les solicitan sus clientes. Buenos amigos y mejores personas.

Le invito, estimado lector, a continuar apoyándonos, a empujarnos para no sucumbir en estos tiempos difíciles, no únicamente para ayudar al negocio de junto, sino para incentivar a que la economía circule entre los diversos sectores de una comunidad. ¡Solidarízate con tu gente!



Acércate a ellos y dale más vida a tu hogar, y cuando te pregunten que dónde lo conseguiste, les presumes fue en la carpintería del “Chino Tolín”. 🦋

Contacto:
Facebook:
Carpintería Tolín
Celular:
(999) 394 0203





YUCATÁN

SE VACUNA

El **Gobierno del Estado de Yucatán** informa que la vacuna contra el **COVID-19** es **completamente segura, protege nuestra salud**, pero también protege a los que nos rodean, por eso es muy importante recibirla **sin temor**.



Te invitamos a que juntos cuidemos lo más importante: **tu salud y la de tu familia. Recuerda que si todos nos vacunamos**, más pronto lograremos salir de esta pandemia.

¡DILE SÍ A LA VACUNA
Y ACUDE SIN TEMOR A RECIBIRLA!

GOBIERNO DEL ESTADO DE YUCATÁN

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.
- 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



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



*Orégano, además
de dar sabor*



NOS REGALA
OTRAS COSAS
BUENAS

Por Jorge Alanis Zamorano

El orégano es una de las hierbas infaltables en la cocina mexicana: nos gusta utilizarla en caldos, sopas y platillos tradicionales, hasta en la pizza que pedimos el fin de semana. Pero, ¿qué pensarías si te dijera que podemos sacarle más provecho en beneficio de nuestra salud?

Platicamos con María Elena Solís Flores, de Soregano, quien trabaja con la esencia de una planta que además de darle un sabor único a las comidas, tiene usos alternos gracias a sus propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, antivirales, entre otras.

Ella señala que existen muchas variedades de orégano, miembros de una familia de plantas que contienen unos compuestos orgánicos llamados fenoles, los cuales poseen un aroma dulce y alquitranado; el orégano que utiliza es el tipo *lippia graveolens*, también conocido como orégano mexicano o hierba dulce de México. Se sabe que en la zona de Kinchil y sus alrededores crece de manera natural, haciendo dichos suelos ideales para la producción de esta variedad.

¿Cómo y por qué utilizarlo?

Entre las diversas moléculas que componen la planta podemos destacar el carvacrol, el cual funciona como insecticida natural y que puede ser utilizado en el sector veterinario aplicado en perros, gatos y ganado; contiene también timol, que destaca por su poder desinfectante, fungicida y por poseer un sabor agradable, presente en las fórmulas de pastas dentales y enjuagues bucales, además de las aplicaciones dérmicas y su efectividad contra infecciones provocadas por hongos.

María Elena menciona que muchos nutriólogos recomiendan el aceite de orégano para combatir la candida, que es un tipo de hongo que habita de forma habitual en nuestro organismo, en la flora intestinal y que si se reproduce de forma acelerada, puede ocasionar infecciones y dificultades en la pérdida de peso, pues además gusta de alimentarse de harinas, provocándonos ansiedad por comerlas.





Es también un antioxidante muy poderoso, por lo que en la industria alimenticia funciona como un conservador de alimentos natural, siendo así una alternativa a los productos químicos que incluso utilizan los alimentos certificados como orgánicos.

Al tener efectos antioxidantes que son aún más fuertes que la manzana o los frutos rojos, consumir el aceite, a través de jabones y champús, trae grandes beneficios para la piel y el cabello. Igualmente, funciona muy bien en un humidificador, que además de aromatizar con una deliciosa esencia, nos limpia las vías respiratorias.



Extraer el aceite

Para obtener el aceite, María Elena utiliza el método de la destilación por arrastre de vapor, la cual resulta ser muy eficiente, económica y con resultados de alta pureza.

Químicamente es muy sencillo: se calienta el agua con el orégano en un equipo especial que ella mandó a fabricar específicamente, con capacidad de 500 litros, acero inoxidable y de grado

alimenticio, el cual contiene una cesta donde se coloca el orégano y debajo, el agua (muy similar a un 'baño María'), una vez que comienza a hervir, el vapor pasa por las hojas arrastrando el aceite, recorriendo un serpentín y un enfriador que re condensan el líquido, por lo que el aceite y el agua se separan arrojando un producto puro.

Más allá del producto

Con este emprendimiento, además María Elena ha logrado hacer un vínculo con las productoras de orégano, generando empleos e incentivando el impulso de nuestra economía con un producto de primer nivel hecho en nuestra tierra y por nuestra gente. Sin duda, un motivo más para sentirnos orgullosos de lo que somos.



¿Quieres conocer los beneficios del aceite?
¡Contáctala!

Teléfono: (999) 366 8931
Web: www.soregano.com
Facebook: Soregano, la Tierra Sana
Correo electrónico: mesolis@soregano.com



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

ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS FOGYSA
¡Nadie logra superarlos!



fogyasa.com.mx

AR ALIMENTO DE ALTO RENDIMIENTO

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

ventas@fogyasa.com.mx

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



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 Cunicula
Xunaan Tuul

¡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

Y... ¿QUÉ HAY EN EL MAR?



El furtivo va dos pasos adelante

Por Jorge Alanis Zamorano

Por más que se quejan, denuncian y defienden su trabajo, los pescadores que viven a lo largo de la costa yucateca se quedan muy por detrás de la pesca furtiva, que además de dejar sin producto suficiente, deteriora fuertemente la recuperación de los ecosistemas y por supuesto, a la economía del sector.

Los pescadores que operan en el clandestinaje se llevan muchísimas más ganancias que los que respetan las vedas, dejando a éstos pagando los platos rotos y quienes se organizan para tratar de salir adelante. Sin embargo, sabemos que necesitan el apoyo de las instituciones, el cual simplemente no ven. ¿Qué está pasando? ¿Por qué el abandono?

Me reuní nuevamente en la cabina de RadioYucatanFM.com.mx con el Presidente de la Confederación Mexicana de Cooperativas Pesqueras y Acuícolas, José Luis Carrillo Galaz, ya que desde hace tiempo tratan de poner en orden la situación y más allá de lograrlo, el problema se amplifica cada vez más.



Juntos trabajan en lograr su ordenamiento: contabilizar e identificar las embarcaciones de la cooperativa e incluso, a los mismos pescadores, para evitar precisamente el desorden. Se pusieron de acuerdo para realizar patrullajes en el mar y hasta acompañar a las autoridades, sin embargo, José Luis Carrillo cuenta que las instituciones les dicen que no tie-





José Luis Carrillo Galaz, Presidente de la Confederación Mexicana de Cooperativas Pesqueras y Acuícolas durante su entrevista en Rural MX Radio

ma la atención el silencio por parte del señor Rafael Combaluzier Medina, Secretario de Pesca y Acuicultura Sustentable, quien además es comercializador de productos del mar y seguramente también resiente los embates de la pesca furtiva... ¿qué ha hecho?, ¿cómo se ha vinculado con otras dependencias para combatir este problema?

José Luis comenta que por el lado de la Federación tampoco se ve una línea de acción clara, que en conjunto con la Secretaría de Marina realiza patrullajes en algunas ocasiones, sin embargo, se encuentran más al pendiente de otros delitos ya que la pesca furtiva no corresponde a su área.

nen ni para gasolina.

Otra grave situación que señala es que cuando ellos mismos atrapan a algún pescador tramposo ante las autoridades, la opinión pública apunta a los que sí respetan la veda como "malos e insensibles", argumentando que es la crisis económica (misma que vivimos todos) la que los orilla a saltarse las reglas; sumado a que la mayoría de los furtivos son liberados al poco tiempo de haber sido detenidos.

José Luis comenta que muchos de ellos vienen de otras entidades fuera de Yucatán, como Campeche o incluso Tabasco, quienes arrasan hasta con especies pequeñas que necesitan de tiempo para reproducirse, lo que representa un serio problema ya que cuando los pescadores regulares salen en tiempo y forma, ya no hay producto para capturar.

Ante las negativas en cuanto al apoyo en el patrullaje, otro planteamiento que han hecho a las autoridades es el de investigar a los compradores, propuesta a la que tampoco encuentran respuesta. ¿Qué ocurre con las autoridades? Lla-

Tristemente, nuestro entrevistado considera que el panorama se ve desolador, pues la gente está desesperada no solamente tratando de completar la producción para cubrir sus gastos, sino también en defender el sostén de su vida y la de su familia. Mientras ellos ganan 300 pesos, los furtivos ganan hasta 10 veces más.

¿Tendrán motivos suficientes para estar molestos? 🦋



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





PRODUCCIONES DROGODEPENDIENTES



NOCIVOS PARA EL SUELO Y LA POBLACIÓN

Por Jorge Alanis Zamorano

Hoy en día es común escuchar sobre la producción agrícola con métodos amigables con el medio ambiente y no únicamente por el tema del daño hacia el suelo, sino también entran en la conversación otros asuntos como la relación costo-beneficio y una mayor concientización de la salud de todos.

Pero, ¿qué sucede si los modelos no cambian? ¿Qué ocurre cuando se aferran a estas viejas prácticas bañadas de agroquímicos cada vez más agresivos?

Allá en la lejana Argentina, el Ingeniero Eduardo Omar Cerdá, actual Director Nacional de Agroecología, visualiza los cambios necesarios que debemos tomar. Habla sobre los beneficios y desafíos de tomar a la agroecología como modelo de producción, ofreciendo material empírico que alienta un cambio en estos procesos, pero además subraya las ganancias en el plano económico ya que los costos de

inversión bajan considerablemente para los productores.

En Colonia Caroya, perteneciente a la provincia de Córdoba, Argentina, existe un campo de 650 hectáreas galardonado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), que está dentro de las 52 experiencias a nivel mundial de explotación con agroecología, la cual mantiene un rendimiento económico mayor que las producciones vecinas y sus métodos convencionales con el uso de agrotóxicos y transgénicos. Interesante, ¿verdad?

El Ing. Cerdá expone estudios meticulosos enfocados en la salud de la población, basadas en el incremento de casos de cáncer y otras enfermedades relacionadas a químicos como el glifosato, además de la mala calidad de los alimentos que llegan como resultado de un modelo productivo enfocado exclusivamente en las ganancias que obtendrán a costa de lo que sea.



Ing. Eduardo Cerdá, de el grupo Tiera, avalado por la Sociedad Rural de Jesús María y la Municipalidad de Colonia Caroya, promueve la producción agroecológica en el norte de Córdoba, Argentina.



Ya no es un secreto saber que muchas de las frutas y verduras que se producen a gran escala, las cuales consumimos, tienen más de veinte agrotóxicos; en México, muchos de estos productos se siguen utilizando a sabiendas que están prohibidos desde hace tiempo en zonas como Europa. El titular argentino de Agroecología, a su vez, comparó los bajos niveles de productividad y biodiversidad en los campos donde se aplica glifosato, contra los que lograron una transformación hacia las prácticas agroecológicas, los cuales redujeron a cero sus costos en la aplicación de insumos.

Cerdá expone contundentemente: Nuestra agricultura es drogadicta, cada vez necesita más insumos (...) En el modelo agroecológico se pasó a la mitad de insumos: debemos aumentar la biodiversidad para achicar el problema de las plagas.

Por nuestra parte en México, específicamente en la Península, existen también personajes comprometidos en la lucha en contra de estas nocivas prácticas, como es el caso de Pedro Isabeles, Fernando Poblano, Jazmín Díaz, organizaciones como la Junta Intermunicipal Biocultural del Puuc, y muchos más protagonistas atentos al cambio y trascendiendo positivamente en su manera de actuar, sumando gente a su paso que se empapa de sus conocimientos para posteriormente aplicarlo en sus granjas, ranchos, hortalizas, apiarios, y más.

¿Cuándo van a sumarse al 100% las autoridades? A nivel municipal, pero sobre todo al estatal y federal, es momento de dar pasos decisivos, fuertes y contundentes. Necesitamos romper la dependencia a estos químicos, ya que nos traerá múltiples beneficios en áreas como la salud, economía y medio ambiente, pero además recuperaremos un poco de lo que hemos perdido y dañado.

La petición es clara: no se está en contra del progreso económico, pero sí en contra de dañar nuestro presente y nuestro futuro en este planeta. 🌱

Pedro Isabeles, Jazmín Díaz y Fernando Poblano, productores orgánicos en la Península de Yucatán





Prevenir es importante

¿Qué debemos hacer en temporada de huracanes?



⦿ **Repara techos**, ventanas y paredes para evitar daños mayores.



⦿ **Asegura tanques de gas, tinacos u otros** elementos que puedan volverse proyectiles.

⦿ Si consideras que tu vivienda no es segura, ubica los **refugios temporales de tu zona**.



⦿ Ten a la mano un **botiquín de primeros auxilios, agua y alimentos básicos** no perecederos para al menos 4 días.

⦿ Resguarda **documentos importantes** como: actas de nacimiento, de matrimonio, títulos de propiedad, etc.

⦿ Protege **puertas y ventanas**.

En caso de emergencia tener a la mano el número de **Protección Civil 9999288311**

Mantente informado por canales oficiales!

www.merida.gob.mx  



Juntos salimos adelante!

EL CAMPO EN CORTO

¡Papa morada contra las afecciones cardiovasculares!

En días recientes David Iturbe Huitrón, estudiante de doctorado de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del Instituto Politécnico Nacional, comprobó que la papa morada deshidratada posee una alta cantidad de compuestos antioxidantes que reducen los niveles de grasa en la sangre. Para realizar este proceso, Iturbe Huitrón utilizó un deshidratador por microondas y flujo de aire continuo, el cual permitió que los compuestos de la papa se conservaran casi en su totalidad; ésta fue administrada durante ocho semanas a un hámster *Mesocricetus auratus* sirio macho (con un metabolismo similar al de los humanos en un 95%), el cual redujo su índice de grasas malas y colesterol. Cabe mencionar que las enfermedades cardiovasculares son la causa principal de muertes a nivel mundial, por lo que el maestro politécnico destacó la importancia de impulsar la producción de papa morada y así brindar sus beneficios a la población.



Afecta derriengue a ganaderos del oriente

Aparentemente, los estragos provocados por las torrenciales lluvias y tormentas del año pasado se siguen resintiendo en este 2021, pues la humedad favoreció la reproducción de los murciélagos hematófagos de las zonas cavernosas de la zona oriente de Yucatán, cuya alimentación es a base de sangre de animales silvestres y ganado; este mamífero es portador natural del virus que provoca la rabia paralítica bovina o derriengue, la cual es una enfermedad latente que se presenta todos los años. Ganaderos de Panabá están sorprendidos por la gran cantidad de bajas que están teniendo en sus hatos, ya que afirman que las vacunas se aplican cada seis meses, por lo que no saben si estas pérdidas se deben a un incremento en la población de los murciélagos o alguna mutación del virus; por lo pronto, entre ellos se organizan para controlar la población de vampiros pero solicitan a las autoridades poner atención en el tema para no seguir con las pérdidas económicas que genera esta reducción en sus ranchos.



‘Crean’ lluvias para atenuar efecto de sequías

Con el objetivo de reducir los efectos de las sequías que se viven en los estados de Sinaloa, Sonora, Chihuahua, Coahuila, Zacatecas y Durango, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, en colaboración con la Secretaría de la Defensa Nacional, han arrancado el Proyecto de Estimulación de Lluvias en beneficio de los productores agrícolas y ganaderos de dichas entidades. El procedimiento consiste en liberar moléculas de yoduro de plata en las nubes para precipitar las lluvias y se espera que opere durante tres meses, que comprenderá alrededor de 25 vuelos de la Fuerza Aérea Mexicana que transportarán estos reactivos para soltarlas entre las nubes. Anteriormente, este proyecto fue un éxito en el estado de Baja California Norte durante los meses de febrero y marzo, beneficiando a los productores de más de un millón de hectáreas entre San Vicente y San Quintín. 🌧️





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