

Año 13 / Junio 2021 / Núm 125



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

RURAL

MX

UN CAMPO PARA INVERTIR



RESCATAR LOROS

Tarea que deja satisfacción de vida



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

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

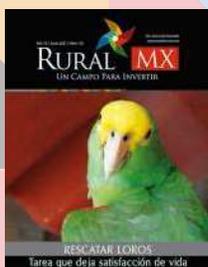
Julio Leal Ortiz

Reportero Gráfico

Benjamín Ruíz Ávila

Colaborador

Ana Laura Preciado



Portada de Junio
Fotografía: Jorge Alanis Zamorano

Producción con responsabilidad

En Rural MX estamos comprometidos con la gente que trabaja con respeto hacia el medio ambiente. Cada acción es recompensada con la satisfacción de haber aportado nuestro grano de arena en la mitigación de los efectos del cambio climático.



En esta edición te presentamos historias que inspiran e invitan a realizar acciones relacionadas al cuidado de nuestro planeta, como es el caso de la familia Sánchez Díaz de Chicxulub Puerto, que a partir de su amor por la naturaleza se dieron a la tarea de crear y adaptar un refugio digno para loros, aves que desgraciadamente estamos ya muy acostumbrados a ver en una jaula, cuando lo habitual debería ser apreciarlas volando con libertad.

De igual forma, este mes entramos al mundo de la moda y le presentamos una propuesta muy original que surge de la necesidad de aprovechar los desperdicios orgánicos del hogar, utilizándolos para tener estampados únicos, con un toque artístico y lo principal, alejándose de las prácticas nocivas que conlleva la industria de la moda.

Estamos llegando ya a la mitad del 2021, y con el pasar del tiempo podemos observar no solamente un regreso a la cotidianidad, sino que verdaderamente estamos experimentando una nueva.

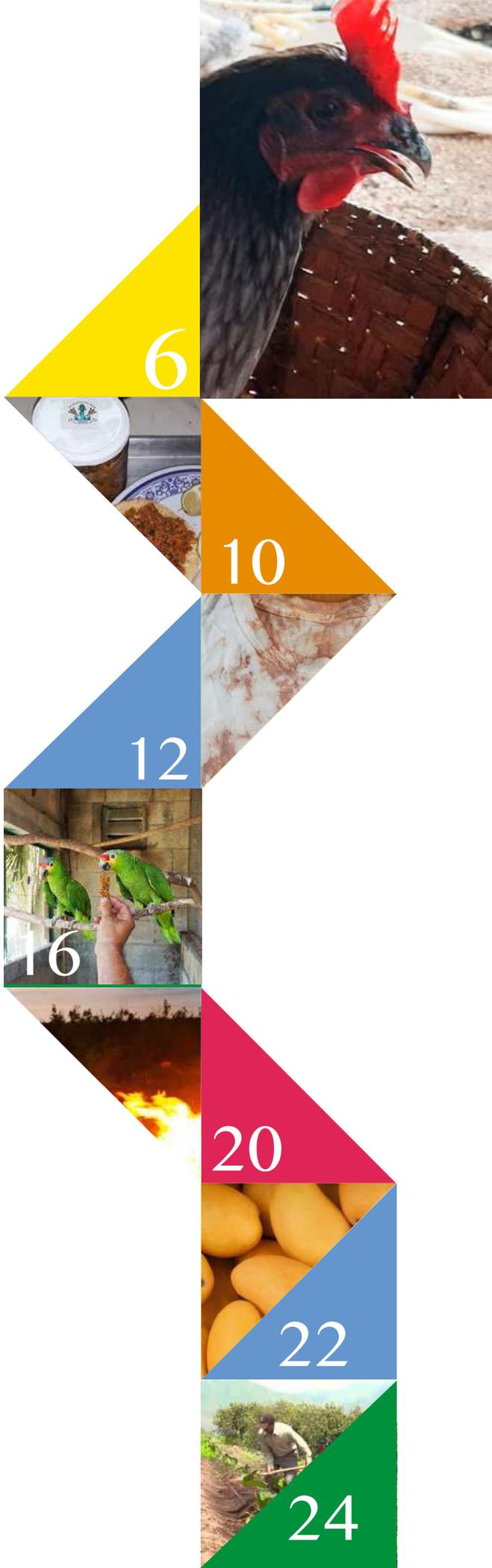
¿Nos sumamos al cambio?

#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.- Para asumir el día a día
Requieres de buenos huevos
- 10.- Alimentos del mar
Hacerlo bien y lograr riqueza local
- 12.- Estampado botánico y teñido natural
- 16.- Rescatar loros
Tarea que deja satisfacción de vida
- 20.- Cierra sin novedades la temporada de incendios en Yucatán
- 22.- ¿Por qué el mango ataúlfo se llama Ataúlfo?
- 24.- El campo en corto

Encuétranos en:

- Campeche
- Quintana Roo
- Yucatán



PARA ASUMIR EL DÍA A DÍA...





REQUIERES DE BUENOS HUEVOS

Especial Rural MX

A través de las vivencias que tienen en la escuela donde trabaja, la Mtra. Guadalupe Leticia Quetzal Hoil (mejor conocida como 'la Maestra Lupita') incursiona en el mundo de la comercialización de alimentos saludables con producción limpia.

Su principal motivación es la de regresar al consumo local y propiciar que el dinero circule dentro de Yucatán, es por ello que Fernando Poblano la invita a formar parte del Mercado de la Madre Tierra Mérida Norte y de esta forma, más gente pueda acceder a estos productos.

La también supervisora escolar nos comparte su experiencia al introducirse en la producción de huevo de plato*, utilizando métodos orgánicos y de libre pastoreo. La idea nació a partir de un terreno disponible que tenían, y al preguntarse qué hacer con éste, una de sus hijas le sugirió el plan de criar gallinas, plan que por supuesto, no fue rechazado.

De las aulas a la granja

Nos metimos en algo que no conocíamos. Uno piensa que tener gallinas es nada más tirarles comida en el patio y ya, pero no: comenzamos con cincuenta ejemplares sin tener claro dónde tenerlos ya que aún eran unos pollitos; implementé un cuarto dentro de la casa y cuando terminamos el primer gallinero, trasladamos a las pollitas de dos meses, y de ahí fue madurando la idea de que el huevo sea más sano, menciona.

Sobre el cuidado de las aves, la Maestra Lupita comenta que se prepararon con un curso en donde aprendieron todo lo necesario sobre el cuidado de las gallinas y cómo alimentarlas para que produzcan huevos muy sanos: *Desde un inicio nos negamos a comprar alimento procesado, pero además aprendimos que no se les debe dar restos de comida, sino que debe ser algo que cubra todos los nutrientes que requieren para que los huevos sean de excelente calidad.*



Igual es importante que tengan sus vacunas o de lo contrario pueden quedar imposibilitadas o peor, fallecer a causa de cualquier enfermedad.

Contacto
Teléfono: (999) 156 6933
Facebook: Granja ecológica "La hermoshura" 🌿

Asimismo, en la granja cuentan con un espacio con una amplia variedad de árboles frutales cuyos productos son aprovechados para comercializar, pero que también sirven como alimento complementario para las gallinas.

(*) Huevo producido para consumirse directamente por los demandantes.

Sobre el tiempo dedicado a la granja junto a sus actividades como profesionista, cuenta que compagina muy bien con su trabajo gracias a que tiene el apoyo de su cónyuge, quien actualmente ya está jubilado, además de otra persona a quien emplean; ella, por su parte, se integra al equipo por las tardes.



Mtra. Guadalupe Leticia Quetzal Hoil

Por último, la Maestra Lupita abre la invitación a sus clientes a visitar la granja para validar la calidad de vida y de alimentación de las gallinas y así, obtener la garantía que la comida que estamos llevando a la mesa conlleva procesos saludables y platos dignos.

La granja está aquí en la capital yucateca: se localiza a espaldas del Campus Poniente del Instituto Tecnológico de Mérida, a 800 metros del periférico, en la colonia San Juan Grande. Para llegar hay que entrar por un camino pedregoso.



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

ALIMENTOS FOGYSA
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



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



Alimentos del mar

Hacerlo bien y lograr riqueza local



Especial Rural MX

En días recientes en el programa Riqueza Local, a través de la señal de RadioYucatánFM.com.mx, el Ing. Fernando Poblano sostuvo una plática con un personaje que comercializa nutritivos productos del mar.

Oriundo de Mazatlán, Sinaloa, lugar marisquero por excelencia en donde se hizo experto en la preparación de camarón, Manuel Alfredo Saracho toma mano de las recetas familiares para mejorarlas y llevarlas a sus clientes. Hoy, forma parte del Mercado de la Tierra Mérida Norte, localizado en el parque de la colonia Gonzalo Guerrero, en el cual todos los sábados presenta deliciosos mariscos envasados al alto vacío con el nombre de 'Manjares del Mar'.

Hace seis meses que empezó con este proyecto y ha tenido gran aceptación entre los compradores. Esto no es fortuito, pues siempre le ha gustado trabajar y la experiencia con la que cuenta lo ha llevado a hacer las cosas bien, siempre con miras a generar riqueza local, por lo que acudir con él abre las puertas a la confianza de comprar un producto bien elaborado.



Don Alfredo menciona que siempre le llamó la atención el concepto del Mercado de la Tierra no solo por la variedad de productos saludables que se ofrecen, sino también porque le llena de vida conocer a más gente los fines de semana, como los productores: *Detrás de cada producto del mercado está detrás la historia de la persona que se dedica a producirlo*, menciona.

Y es que justamente esa es la intención con la que fue creado este espacio: ser local, apoyar a los pequeños productores con una plataforma donde puedan vender su propia producción a precios justos, y donde el consumidor recibe un producto fresco, sano y limpio.

Cabe mencionar que los productos de don Alfredo, al igual que el de todos los participantes del mercado, están correctamente verificados. En el caso de 'Manjares del Mar', un Doctor del Instituto Tecnológico de Mérida fue el encargado de certificar y evaluar el agua que se utiliza, el tipo de sal, de aceite y en sí, todo el proceso, pues éste debe ser con base en las especificaciones que se solicitan en el mercado.

Ahí tiene, amigo lector. Sin duda alguna vale la pena que se dé una vuelta a este espacio para conocer cara a



cara a los productores, además de tener la confianza de que se estará llevando a casa alimentos saludables y verificados. 🌿

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





Estampado



- La



Por Jorge Alanís Zamorano

En la búsqueda de hacer algo nuevo durante la pandemia, Ana Preciado ideó un proyecto que reafirma su interés por reducir los contaminantes diarios que se generan en el hogar; por tener una vía alterna para apreciar los caprichos de la naturaleza al momento de estamparse sobre una tela de algodón, reutilizando los desperdicios y ¿por qué no?, establecer una moda que luce muy bien, a precios accesibles.

El chiste es darse a la tarea de aprender y emprender con algo que te apasione. Por lo tanto, la invitamos a la cabina de RadioYucatánFM.com.mx, donde trajo algunas de las piezas que tiñe y en verdad, queridos amigos, se demuestra un planteamiento textil original y propositivo, pero sin seguir los parámetros contaminantes de la industria de la moda.

Lo natural, el desperdicio común

En su búsqueda por hacer algo más allá y salirse de la rutina, Ana encontró la forma de teñir textiles naturales con residuos orgánicos: restos de frijoles negros, cáscaras de cebolla morada, remolacha, cáscara y semilla de aguacate, fibra de coco...básicamente lo que en casa tiramos; aportando su granito de arena al desuso de químicos y a la cultura de la autosustentabilidad, además de la propuesta artística que el estampado conlleva gracias a las expresiones libres que quedan plasmadas en estas geniales prendas.

botánico y teñido natural

moda se viste de ecología -



Una vez logrado el estampado botánico se maravilló con el resultado, y fue entonces que surgió la necesidad de aprender más sobre el tema: *Lo que me gustó es que muchos de los materiales que son considerados como 'basura' en realidad son muy útiles para teñir ropa*, nos platica.

Comenzó probando en sus viejas y amarillentas playeras. Tras observar los primeros resultados, algunos buenos y otros no tanto, fue como experimentó con nuevos residuos detectando que, por ejemplo, la cáscara de aguacate tiñe de color rosa. Actualmente, se mantiene en constante aprendizaje debido al mundo de posibilidades que aún tiene por explorar.

Además de los residuos, comenta que hay plantas que vemos de manera cotidiana como es el caso de las 'coralitas' (o enredadera mexicana) y que para mucha gente son una simple yerba, en realidad resultan muy útiles para realizar el estampado botánico. Asimismo, muchas flores que utiliza las recoge ya en el piso, debajo de los árboles, y para fijar los colores utiliza piedra alumbre, aunque algunos de los materiales ya contienen fijadores naturales (como es el caso del coco).

Todo un proceso de descubrimiento

Ana es consciente de que toda acción en el planeta, por simple que sea, tiene un impacto ambiental, por ello trata de hacer productos lo más amigables posibles con la naturaleza.

Reflexiona que todo ha sido un proceso de descubrimiento que le ha ido apasionando cada vez más, sobre todo porque está en la línea que ella predica, que es aprovechar al máximo sus desperdicios, aprender a plasmar sus colores y saber cuáles pueden servir para este efecto. Al final, es reutilizar la basura para darles una nueva vida: bolsas, alpargatas, mascarillas y playeras.

¡Contacta a Ana y date la oportunidad de tener una prenda con un estampado y color único e irrepetible! ✨

Contacto:
Instagram:
Espacio Nébula
Teléfono:
(999) 154 7224.





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



**¡Ven al centro y
compra seguro!**

El centro de Mérida te está esperando

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”

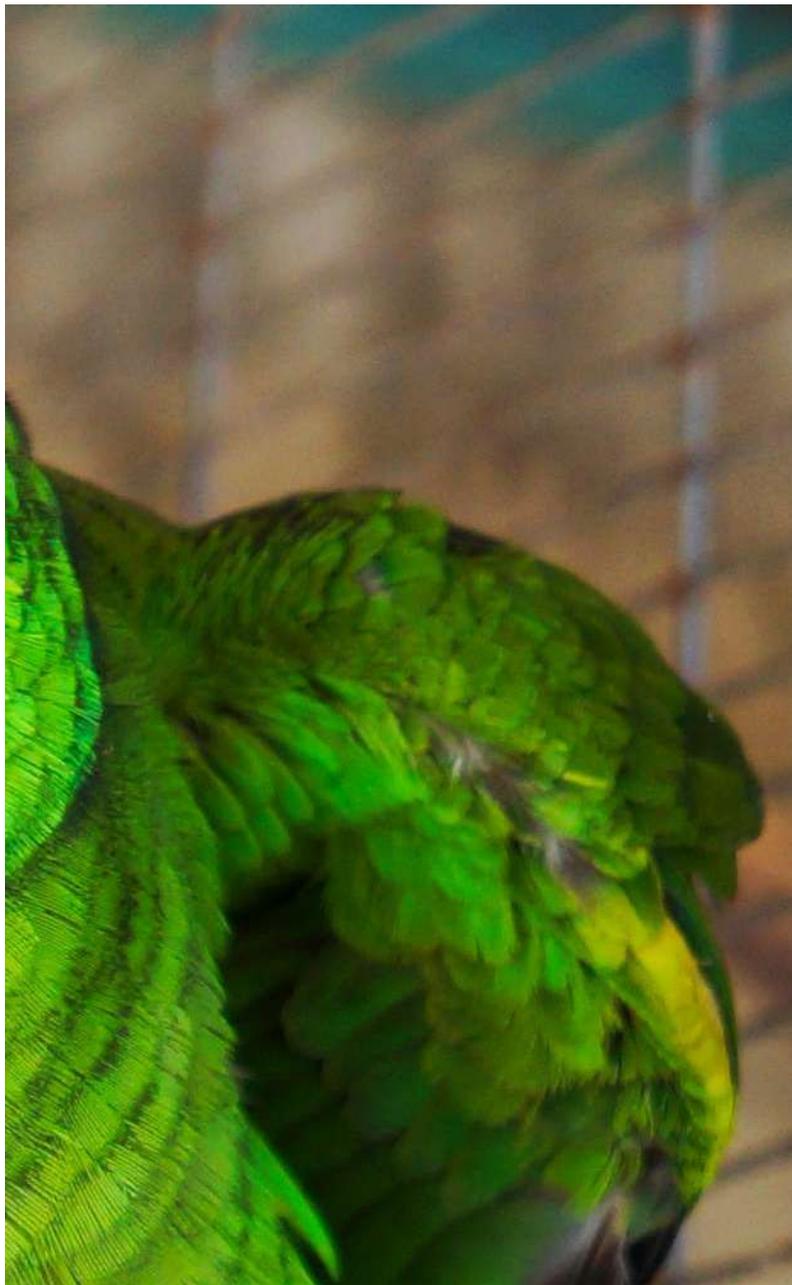
“Empresa 100% Yucateca, con más de 30 años en la industria metálica. Compromiso, honestidad, garantía y calidad han sido parte de los valores que nos respaldan”

Manufactura
100%
yucateca



RESCATAR L

TAREA QUE DEJA SATISFAC



OROS

CIÓN DE VIDA



Por Jorge Alanis Zamorano

Hace muchos años, la Península de Yucatán solía estar repleta de loros y su canto era parte del encanto de la entidad. Sin embargo, con la llegada de la modernización esta abundancia se redujo y actualmente este tipo de fauna se encuentra en peligro latente ante su comercialización, la cual, por cierto, es una práctica ilegal ante la ley.

Allá en Progreso, muy cerca del puerto de Chicxulub, nos encontramos una Unidad de Manejo de Vida Silvestre (UMA), la cual está encargada de rehabilitar a estas aves para que llegado el momento, puedan ser liberadas y de esta forma, contribuir a su repoblamiento.

Una historia que comienza con una familia que se involucra en su cuidado, una responsabilidad que crece conforme más ejemplares regresan a su hábitat. *No es justo*, nos comenta la familia Sánchez Díaz cuando ven las jaulas en las que son confinados los loros, donde apenas caben y son alimentados con semillas de girasol, las cuales solamente los atrofia y los engorda.

Para cuidar y mejorar la ingesta, elaboran la comida que las aves requieren para una nutrición balanceada e incluso, fabricaron una máquina para hacer un tipo de churritos que les proporciona una alimentación completa; es así como estos loros han encontrado la posibilidad de sobrevivir, de reproducirse y de no sufrir el encierro pues se encuentran en un lugar especialmente construido para ellos, verificado, con lo mejor posible para que puedan estar tranquilos.





Llegar a este punto no fue tarea fácil, tuvieron que hacer muchas preguntas e investigar bastante sobre su mantenimiento, logrando cada vez una sensibilización mayor al momento de rescatar las aves. Hoy en día, han logrado el nacimiento de algunas crías y desde el 2018 están registrados ante la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT) para ser considerados como una UMA. Debido a esto, platiqué con Bruno René Sánchez Díaz y resultó muy interesante lo presentado en la charla:

¿De dónde viene la iniciativa de este proyecto?

En un viaje que hicimos a Chetumal hace varios años, nos encontramos con un pajarero que nos vendió un loro. En nuestra ignorancia, lo tuvimos primero en una jaula pequeña, después nos regalaron más ejemplares y les hicimos una jaula más grande, tratamos de hacer todo lo que se requiere para tenerlos cómodos e incluso metimos algunos nidos. Llegó un momento en el que no encontrábamos a uno de ellos y resultó que tuvo tres crías; cuando relatamos este hecho en nuestras redes empezaron a criticarnos, por lo que decidimos ir ante la SEMARNAT para hacer los trámites y dedicarnos a la reproducción de los loros de forma legal, responsable y certificada.

Hoy cuidan a más de diez loros...

¡Sí! En el transcurso de cinco años ya hemos logrado al menos seis crías. Parte de los ejemplares que hay aquí son de gente que nos los han cedido debido a que no podían

es debido a que sus dueños envejecieron, pues los tenían desde jóvenes pero actualmente no tienen con quién dejarlos, ya que los familiares no tienen la misma paciencia ni afinidad.

¿Cómo es que saben sobre su manejo y cuidado?

Hemos tomado cursos acreditados ante la SEMARNAT, donde nos enseñaron a identificarlos, las medidas sanitarias a tomar, su alimentación. Todo lo que comen está basado en lo que hemos aprendido con ellos.

Y al respecto, ¿cómo fue el proceso de registro ante la SEMARNAT?

Al hacer la solicitud, los funcionarios vinieron a verificar que el sitio estuviera en orden para lo que se requiere, pues incluso nos pueden multar si no se cumple con éstos y de hecho, el registro es por sí mismo un compromiso de vida. Fuimos con cierto temor ya que poseer loros en México es ilegal, no pueden comercializarse, pero no tuvimos problemas y hoy nuestra unidad cuenta con la supervisión de biólogos que trabajan con nosotros en el mantenimiento, en las revisiones y en las inspecciones, además de veterinarios que vienen constantemente a checar a las aves.

¿Ustedes reciben apoyo para mantener esta UMA?

No, hasta el momento absolutamente todo lo que se requiere corre por nuestra cuenta. Esto es sin fines de lucro, los veterinarios y biólogos nos cuestan a nosotros, pues tenemos que pagar una anualidad para los biólogos que llevan el control, se les paga por los trámites que ellos realizan ante la SEMARNAT y ante otras instancias de gobierno.

¿Cómo es el trato con los loros más allá de lo básico?

Tratamos de no tener humanizados a nuestros animales, es muy poco el contacto que tenemos con ellos. En algunas ocasiones se dejan manipular, sin embargo, siempre están aislados para lograr la reproducción y entre menos convivan con humanos, mejor.



Entonces, ustedes no comercializan los loros; su misión más bien es recuperarlos, mantenerlos y en su momento, liberarlos...

Así es. Mira, en redes sociales encuentras a mucha gente que comercializa con ellos sin tener el conocimiento de cómo mantenerlos, y terminan muriendo debido a la mala alimentación y cuidados inadecuados. A nosotros nos han sacado de varios grupos ya que consideran incorrecto que estemos logrando reproducirlos en cautiverio, pero la idea no es comercializar con ellos para recuperar lo que nos cuesta su cuidado. Necesitamos recuperar la fauna que se está extinguiendo año con año debido a la cacería furtiva, que únicamente provoca la destrucción de los ecosistemas.

Sin duda, de esas pláticas que nos inspiran a seguir tomando acciones en el cuidado de nuestro planeta, pues es importante cambiarnos el chip y voltear a ver hacia un futuro verde, limpio y lleno de vida.

Gracias a Bruno y a su familia por compartimos su historia, un motivo más para sentirnos orgullosos de lo que somos. 🌿



¡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



CIERRA SIN NOVEDADES LA TEMPORADA DE INCENDIOS EN YUCATÁN

Especial Rural MX

Resultado de la conjunción de esfuerzos y colaboración de la gente con las autoridades del Gobierno de Yucatán, con pasos firmes en materia de prevención, cerró sin novedades la temporada de sequía e incendios en la entidad, informó el titular de la Coordinación Estatal de Protección Civil (Prociv), Enrique Alcocer Basto.

El funcionario resaltó el despliegue inmediato y eficaz tanto del personal del ramo como de bomberos de la Secretaría de Seguridad Pública (SSP), así como los reportes de la ciudadanía al 911, de los cuales 418 fueron atendidos por la Prociv en el periodo de marzo a mayo y permitieron que no se registre un solo incendio forestal en todo el territorio, a pesar de que sí hubo afectaciones en zonas de arbustos y pastizales.

A diferencia de otros estados que sufrieron el embate de siniestros, sobre todo en el norte del país, aquí, las reservas de la biosfera y áreas naturales se mantuvieron a salvo, gracias a que el grupo técnico operativo del Comité Estatal

de Prevención de Incendios Agropecuarios y Forestales, presidido por la Secretaría de Desarrollo Social (Seder), coordinó y planteó las estrategias de prevención, recalcó.

También, subrayó que la capacidad y experiencia de los elementos de la Comisión Nacional Forestal (Conafor), la Prociv y la SSP se tradujeron en un eficaz control del fuego por lo que no fue necesaria la intervención del Ejército, la Marina o la Guardia Nacional, aunque siempre se contó con su disposición para actuar de inmediato en caso de una contingencia mayor.

Durante el periodo de enero a marzo de 2021, los muni-



cipios más afectados por incendios fueron Tizimín con 15; Izamal con 12; Yobaín con 7; Mérida también con 7; Tekax, 5; y Valladolid con 5 de un total de 16 demarcaciones. En cuanto al tipo de suelo con más daño, el 62% de la superficie siniestrada fue de pastizales; 36% de arbustos y el dos restante, basura, expuso el servidor público.

Recordó que el 2020 fue extraordinariamente intenso por la ausencia de lluvias durante casi todo marzo, mientras que este año sí llovió y hubo frentes fríos, además de que disminuyeron los factores de riesgo, con un mayor control de quemas agrícolas y menos conatos por envases de vidrio o colillas de cigarro en las orillas de las carreteras, lo cual demuestra un avance en la cultura de la prevención.

Lo anterior trajo consigo un número inferior de reportes, pues en la reciente temporada la Procivy atendió 418, es decir, un promedio de casi cinco al día; en contraste, durante el mismo lapso pero del ejercicio pasado, recibió más de 850, o sea, nueve diarios, expuso Alcocer Basto.



Finalmente, mencionó que el Ejecutivo estatal otorgó uniformes especiales tanto a los equipos de seguridad y a los especializados en contra de siniestros, como a las y los trabajadores de Protección Civil de Kanasín, Conkal, Baca, Motul, Yobaín, Temax, Buctzotz, Huhí y Tecoh, y reconoció la disposición de Conafor para capacitar al personal desconcentrado de Procivy en Izamal, Mérida, Valladolid, Tizimín y Tekax. ✨



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



¿POR QUÉ EL MANGO ATAÚLFO SE LLAMA ATAÚLFO?

Por Francisco F. Gamboa

El mango es uno de los frutos preferidos de los yucatecos; su pulpa suave, aromática y deliciosa es un dulce y refrescante manjar en épocas de calor, además de ser un alimento muy versátil que va desde postres hasta platos fuertes, pasando por supuesto por la amplia variedad de bebidas con mango.

A pesar de ser muy común en nuestro país, en realidad es un fruto nativo de regiones entre la India y Birmania, el cual llegó a México a finales del siglo XVIII desde Filipinas. Entre los más comunes se encuentran el mango manila, el mango oro y el mango ataúlfo.

¿Sabías que esta última variedad fue bautizada en honor a un productor? Se trata del Ingeniero Agrónomo Ataúlfo Morales Gordillo, de origen chiapaneco, quien a mediados del siglo pasado adquirió una finca en Tapachula, la cual ya contaba con unos árboles que producían unos mangos particularmente famosos entre los vecinos.

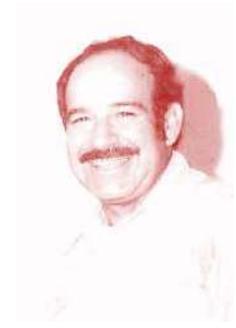


Ing. Ataúlfo Morales Gordillo

Es así como el también Ingeniero Agrónomo Héctor Cano Flores, quien era director del entonces Instituto Mexicano del Café, se enteró de la fama de aquellos frutos y viajó hasta la finca de don Ataúlfo, a quien pidió permiso para crear nuevos injertos, logrando clones de mangos a los que denominó como "IMC-M2" y los extendió por el área.

Gracias a esta colaboración, fue el mismo Ing. Cano el que se encargó de bautizar esta nueva variedad como "Ataúlfo", en honor al propietario de esta tierra.

Actualmente, solamente en Chiapas hay 25 mil hectáreas destinadas para la producción de este jugoso fruto, además de otras entidades como lo son Campeche, Tabasco, Veracruz, Oaxaca, Guerrero, Jalisco, Colima, Nayarit, Sinaloa y Michoacán. 🌿



Ing. Héctor Cano Flores



Árboles originales 'padre' del mango ataúlfo, localizados en el estacionamiento de la Fundación Produce Chiapas, A.C.



LA PANDEMIA CONTINÚA

Le k'oja'anilo' láayli' yaane'

Nuestra responsabilidad es seguir cuidándonos
K meyajé' ma' u ch'éenel K kaláantikba'ex

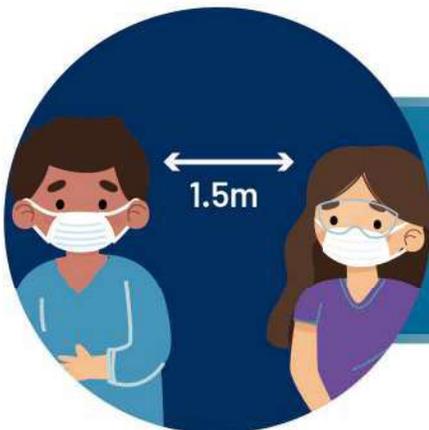


Recuerda usar siempre correctamente el cubrebocas.

Ma' u tu'ubultech maantats' uts ts'áaj a pix chi'

Lava tus manos frecuentemente y usa gel antibacterial.

P'o' a k'ab láajlaj súutuk yéetel
ts'áaj gel antibacterial



Mantén sana distancia al salir de casa.

Ken jóok'okech ta wotoche' kaláant a
yantal náach ti' wa máax.

EL CAMPO EN CORTO

Esperanza en el pulpo y langosta

A unas cuantas semanas de arrancar la temporada de langosta y un poco más para la de pulpo, empresarios y miembros del sector pesquero de Yucatán ven en el crustáceo y el molusco una oportunidad de ganancia, incluso con más posibilidades que en años pasados, pues con la escasez en los mercados causada por la pandemia, sumado al paulatino regreso a la normalidad gracias a las vacunas, esperan que tanto la demanda como los costos de dichos productos tengan un aumento. No obstante, se manifestaron en contra de ciertas normas realizadas durante la pesca, sobre todo en relación a los tamaños capturados pues es una práctica que repercute en el número de crías que pueden desarrollarse para la siguiente temporada.



Científicos del IPN desarrollan bioestimulante natural

Un grupo de científicos del Instituto Politécnico Nacional (IPN) encabezados por el doctor Jesús Gerardo García Olivares lograron desarrollar un bioestimulante a partir de la bacteria *Bacillus safensis*, un microorganismo que además de generar hormonas que ayudan al crecimiento de las plantas, tiene la capacidad de producir esporas que colaboran para que la fórmula se establezca en los suelos y potencialice la producción. Para conseguir este producto, obtuvieron la bacteria en aislamientos de cepas nativas de suelos calcáreos con pH alcalino mezcladas con lixiviados de lombriz para después realizar ajustes al pH, procesos de esterilización y se añadió una fuente de carbono. El doctor García subrayó que es un bioestimulante altamente rentable, pues el costo del tratamiento por costal de semillas rondaría entre los 80 y 100 pesos mexicanos. Asimismo, informó que el siguiente paso es convocar a los agricultores para escalar el proyecto a nivel piloto, donde ofrecerán la asesoría para el licenciamiento correspondiente y la transferencia tecnológica.



Pensiones para campesinos

Integrantes del grupo parlamentario de Movimiento Ciudadano presentaron una iniciativa para adicionar el artículo 239-A a la Ley del Seguro Social, esto para que la gente trabajadora del campo tenga derecho a una pensión para el retiro, la cual sería otorgada a través del Fondo de Pensión Rural que, a su vez, estaría administrado por el Instituto Mexicano del Seguro Social. La iniciativa señala que este sector laboral se encuentra en una situación de alta vulnerabilidad, por lo que considera necesario que el Estado tome medidas para que los productores tengan acceso a un retiro digno. Por ahora, la iniciativa fue turnada a la Comisión de Seguridad Social para su análisis y de aprobarse, sería un gran paso para garantizar los derechos de la gente del campo. 🌱





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