

Allá en Maxcanú

Teresita y su ganas de bordar



Participa en este gran evento donde podrás debatir, compartir iniciativas e intercambiar experiencias para acelerar la reconstrucción socioeconómica de América Latina, ahora de forma virtual y presencial.

iRegistrate y sé parte de #SCELC21!



www.smartcityexpolatam.com







UN EVENTO DE

















IMPRESIÓN DE CAJAS PLEGADIZAS



Carta Editorial



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

Contra todo pronóstico El campo siempre firme

Después del paso de la tormenta tropical "Grace" por tierras yucatecas, municipios del sur de la entidad han reportado significativas pérdidas en los cultivos de maíz, de chile habanero, así como en decenas de colmenas de los apicultores.

A pesar de no haber tenido la intensidad de los fenómenos meteorológicos del 2020, la gente del sector rural quedó muy afectada debido a que, justamente, aún no se recuperan al cien por ciento de los estragos del año pasado.



Con todo y lo anterior lanzamos un mensaje a todos los inversionistas: el campo está disponible para hacer negocios, buenos negocios, todo puede reverdecer en un acto generoso y unido con la gente.

Hay que apostar por una rápida recuperación. ¡Vamos a poner manos a la obra en esta gran empresa solidaria! Recorran municipios y busquen asociaciones temporales para levantar de nuevo la moral de nuestra gente, quizá y ahí más adelante exista un buen negocio que reditúe algo más allá que la solidaridad temporal.

En las páginas de Rural MX les damos voz a todos aquellos personajes que dan testimonio del esfuerzo que realizan día tras día con una mirada hacia el futuro, allí ha surgido con mucha fuerza el retorno a lo natural en todas sus expresiones.

#UnCampoParaInvertir

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

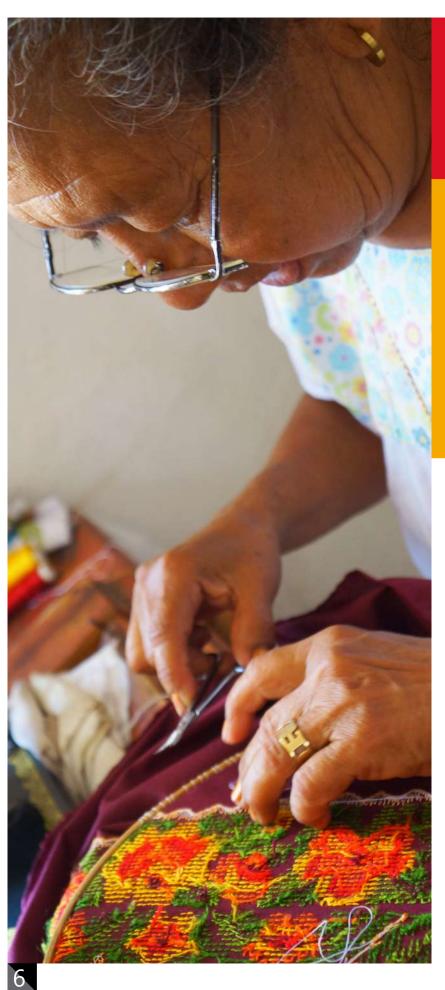


▶ Contenido

- 6.- Allá en Maxcanú Teresita y sus ganas de bordar
- Para refrescarse, les en Maxcanú!
 Coco que envuelve al paladar
- 12.- ¿A quién heredar los conocimientos? Necesitamos mantener vivos los oficios tradicionales
- 14.- Abejas: fuente de vida y de ingresos Creatividad para ofrecer productos
- 16.- En sus propias manos... iLa respuesta ahí siempre!
- 20.- Joyería de maderaUna segunda oportunidad a los residuos
- 22.- Apoyan a los apicultores yucatecos
- 24.- ¿Tiempos difíciles? iHagamos de nuestro negocio un éxito!
- 26.- El campo en corto







ALLÁ EN MAXCANÚ

Teresita y sus ganas de bordar

Texto y fotografías: Jorge Alanis Zamorano

I bordado yucateco sigue gozando de gran vitalidad a lo largo de toda la entidad y el resto de la Península. Las prendas bordadas siguen presentes en nuestra sociedad, no solamente para celebraciones tradicionales, sino en las reuniones familiares e incluso, en el día a día.

Durante mi recorrido por Maxcanú conocí a María Teresa Dzib Dzul, mejor conocida en el pueblo como Doña Teresita, quien con mucho entusiasmo nos esperó en su morada, misma que funciona como su taller de bordado. Apasionada por lo que hace, sus clientes hoy siguen fieles a su trabajo, continúan realizando encargos y hasta le pagan por adelantado.

Llena de energía, inmediatamente nos platica su vida con esa prisa y entusiasmo similar al que tienen los niños cuando narran sus aventuras: una historia de 73 años con una experiencia de 50 años bordando.

Cuenta que desde que salió de la primaria en 1964, tenía el deseo de continuar con sus estudios, pero lamenta el hecho de que en aquellas épocas las mujeres no tenían los mismos derechos que los hombres, por lo que la oportunidad para seguir formándose académicamente le fue otorgada a su hermano, el cual, según Doña Teresita, no la supo aprovechar de la forma que ella lo hubiera hecho.

Pasados dos años de haber concluido los estudios básicos, una nueva oportunidad se le presentó cuando su cuñado le preguntó si quería aprender a bordar, aceptando inmediatamente e instruyéndose con entusiasmo para



tener en dos meses su primer trabajo, el cual recuerda con mucho cariño: un hipil que en ese entonces vendió a 25 pesos (hoy sus precios oscilan entre los 1,200 pesos, ya ajustados a la inflación).

Su método de cobro no falla, pues solicita un anticipo y con ese dinero compra el material; así, si el cliente por algún motivo no regresa, al menos no tuvo un gasto extra ni pérdidas. Una vez que tiene el anticipo, realiza el trabajo mientras le pagan a plazos el saldo restante.

Doña Teresita subraya que la costura es su principal fuente de ingreso, además de poseer una pensión que cobra cada dos meses. No obstante, hoy presenta problemas para caminar, situación que le preocupa ya que le impide continuar con este oficio, al grado de que existe la posibilidad de que tenga que abandonarlo.

Por otro lado, además de los hipiles, dentro de su catálogo podemos apreciar ternos, blusas, batas y otros trajes regionales. Su calidad es tan buena que incluso sus ternos han sido enviados hasta Salamanca, en Guanajuato.

Sabe bordar con diversas técnicas como lo son en rejilla, en petatillo, renacimiento, en espuma y malla. Aunque ella no tiene Facebook ni celular, su sobrina se ha encargado de darle difusión a su arte, sin embargo, ¡acércate!, date una escapadita a Maxcanú y búscala; Doña Teresita cuenta con todos nosotros.



Ella se ubica en la calle 25 #66 entre 14 y 16, frente a la tienda del "Divino Niño" en Maxcanú, Yucatán.

Apoyemos a nuestra gente y aprovechemos la experiencia que tienen. **

Para refrescarse, les en Maxcanú!







Texto y Fotografías: Jorge Alanis Zamorano

n días recientes me invitaron a conocer el municipio de Maxcanú: un lugar mágico y generoso. A través de su gente puedes enterarte de tantas cosas, que necesitarás más de un día para empaparte de la sabiduría y anécdotas que los maxcanuenses tienen, las cuales te contagiarán tanto que no querrás irte de ahí.

Me presentaron a un personaje que aprendió de su padre y abuelo el arte de saciar la sed y mitigar el calor con un delicioso sabor: aguas, helados, champolas y postres de coco, jexquisitos y refrescantes! Una excelente opción para disfrutar de este elíxir que encanta al paladar.

Don Carlos Emanuel Moo Ventura me recibe y explica que es nieto de Don José Dolores Moo, mejor conocido como "Don Cheto".

Todo comienza en 1940 en el parque central: Don Cheto llegaba y armaba una refresquería con unas maderas y telas, que era lo único con lo que contaba; a ese pequeño negocio lo bautizó como "La Sorpresa", y que hoy sigue funcionando. Actualmente, Carlos Emanuel pertenece a la tercera generación que continúa con esta tradición, es por ello que en la comunidad son conocidos como "Abuelo Cheto", para ser bien ubicados.

El producto con el que su abuelo comenzó este camino fue el jarabe de coco; éste, se elabora aún de manera tradicional y sirve para la preparación de los diversos postres y bebidas que comercializan. Al respecto, Carlos Emanuel nos cuenta: Actualmente nosotros lo utilizamos en postres como gelatinas, cocteles, paletas, cremitas y como endulzante natural para cualquier tipo de postres.

Siempre apoyé a mi abuelo en las tareas que me pedía, como seleccionar los cocos que se utilizarían y poco a poco aprendí el arte de hacer los helados y los concentrados, añade.

Él recuerda que cuando su abuelo vendía en la plaza, la gente que salía de misa o del cine iba directo a deleitarse con un helado de "La Sorpresa" y, si por alguna razón el helado se agotaba, la gente hacía fila esperando a que prepararan más sin importar el tiempo que tardara. Y es que a pesar de haber otros heladeros en el pueblo, Don Cheto



fue el más destacado ya que utilizaba coco natural en lugar de esencias de sabores.

Hoy, la receta esta resguardada por la familia: También manejamos frutas de temporada. El coco nos lo trae una persona del puerto y las frutas se consiquen con la gente de la localidad; nosotros la seleccionamos directamente en su punto, en su 100% de maduración para que el dulce venga de la misma fruta. Ya tenemos a nuestros proveedores v ellos mismos las preseleccionan para



que cuando lleguemos, podamos obtener el mejor producto posible.

Carlos Emanuel cuenta que su abuelo tenía una carrera como maestro, pero fue muy curioso cómo le terminó dedicando más tiempo a la elaboración de helados y concentrados. Lo primero que aprendió a preparar fue la horchata de arroz junto con su padre, Don Anastacio Moo, y ya después, con la firme decisión de tener un producto distintivo, empezó a experimentar con el coco hasta lograr dar con ese sabor 100% natural que caracteriza a sus alimentos.

Estos conocimientos llenan de orgullo a nuestro anfitrión y a su familia, concentrados y motivados con las enseñanzas del abuelo, empeñados en algo que frecuentemente les repetía: Trasciende con lo que hagas, disfruta el momento, disfruta lo que haces.

Otra motivación para continuar –prosigue Carlos Emanuel- es que cuando estuvimos en la feria de Xmatkuil, llegué al puesto con el nombre del "Abuelo Cheto" y la gente que se acercaba me platicaba de las experiencias de cuando lo conocieron; señores que llegaban con su enamorada o incluso quienes recordaban a sus propios abuelos que los llevaban a comprar nieves.

Ahora, con mis hijos que son la cuarta generación, tienen los mismos principios y conocimientos para continuar esta tradición familiar y de Maxcanú, concluye.

Búscalos en Facebook como "El Abuelo Cheto" Contacto: (999) 353-6981 Realiza pedido de concentrados frutales y, por supuesto, de coco.

✓

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

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







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"

Mauntactna























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







¿A QUIÉN HEREDAR LOS CONOCIMIENTOS?

Necesitamos mantener vivos los oficios tradicionales





Texto y Fotografías: Jorge Alanis Zamorano

e están acabando los personajes que saben convertir, reparar, transformar...leyendas vivas que se van. ¿Dónde quedará tanto conocimiento sobre estas formas artísticas empleadas para salir adelante? Parte de nuestro pasado se retira poco a poco, triste, cansado, muchos pasando al olvido para dar paso, ¿a qué?

Con falta de destreza e ímpetu, se vislumbra una generación que quiere todo con velocidad, sin paciencia, sin dirección o con poca disposición a querer aprender oficios que en su momento, fueron respetados y bien pagados. Hoy, los pocos que saben trabajar con las manos, a la antigua, aprovechan la escasez de oferta para hacer un buen negocio con sus manufacturas.

Allá en Maxcanú, me topé con Don José Artemio López Catzín, quien se presenta como una figura rústica en la que se plasma el tiempo transcurrido y con una mirada cansada de estar expectante. Él regresa cada mañana a fabricar las alpargatas que tanto buscan, hechas a mano desde cero; ese calzado que también se niega a morir, típico de los orgullosos danzantes que al ritmo de la jarana golpean con fuerza los templetes que hacen rugir la tradición, identidad y la alegría de ser yucatecos.

Don Temo López, como lo conocen en su pueblo, trabaja en un pequeño taller que forma parte de la vida local y de las tradiciones del Estado, donde además él compra todo lo necesario para hacer las alpargatas del futuro portador.

Nuestro protagonista recuerda cómo aprendió el oficio de talabartero: cuenta que a la edad de 15 años, su padre lo llevó con el señor Mario Burgos, quien era el único en Maxcanú que sabía de la actividad; en aquel entonces, eran cuatro personas que laboraban como aprendices en el taller, sin embargo, Don Temo tuvo que independizarse cuando se casó,

debido a que el salario que recibía no era suficiente.

Sus tres compañeros y su mentor ya fallecieron, así que actualmente él es la única persona en Maxcanú que se dedica al oficio. Don Temo les enseñó a tres muchachos, pero éstos eligieron tomar otro camino, abandonando el oficio y la esperanza de que no se pierdan los saberes.

Hoy en día, abre la invitación a la gente que quiera aprender, tanto a sus paisanos como a las personas de fuera, incluso de manera gratuita, pues afirma que cuando a él le enseñaron, su padre tuvo que pagar mil quinientos pesos en abonos, lo cual era un dineral —señala—comparado con los 17 pesos que ganaba de sueldo.

Son las famosas chillonas jaraneras utilizadas en las vaquerías; Don Temo comenta que si comienza a trabajar desde las 5 de la mañana, ese día termina un par de zapatos sin problemas. El material para las suelas lo trae desde Valladolid, asegura, es de muy buena calidad.

El precio de un par de alpargatas hechas a mano por Don Temo López es de 550 pesos; están realizadas a la medida, solo dejas un anticipo y en una semana están listas. ¡Garantizado!

Recuerda que hoy más que nunca necesitamos hacer circular la economía local, recuperarnos, pero sobre todo, continuar con nuestras tradiciones para que no se pierdan en el olvido, sino que se mantengan por generaciones para conservarlas y así, mantener viva nuestra identidad.

Busca a Don Temo López y no te pierdas de sus maravillosas creaciones. ¡Te dejo su contacto!

Celular: (997) 138-3798 💸



——— Creatividad para ofrecer productos

Texto y fotografías: Jorge Alanis Zamorano

o único predecible en la vida es que ésta es completamente impredecible, pues en ocasiones nos lleva por caminos inesperados, desconocidos, pero no por ello menos emocionantes, ya que siempre estamos en un constante aprendizaje.

Orgullosamente de Tixkokob, Araceli Guadalupe Balam se dedica a la apicultura desde hace varios años. Después de terminar la Licenciatura en Administración de Empresas, se encontró con la realidad a la que muchos se enfrentan: experiencia, esa que difícilmente se tiene cuando recién concluyes tus estudios y que, por ende, dificulta la búsqueda de oportunidades.

Su amor hacia las abejas y la apicultura se dio de una forma muy particular: ella tiene un amigo dedicado a este oficio, quien le hace la invitación para acompañarlo a sus apiarios; entre risas, recuerda que sus primeros acercamientos eran muy peligrosos, pues llegó a recibir picaduras que hasta provocaron que acabara en el hospital. No obstante, hubo una singular conexión que la hizo mantenerse firme en esta nueva actividad.

En un principio, Araceli únicamente se dedicaba a la venta de miel a granel, pero en 2018 decidió realizar un giro para comercializarla en diferentes envases y subproductos.





Arrancó con una nueva marca llamada "Miel Chelyta" y en su búsqueda de seguir creciendo, llegó una oportunidad a su municipio natal con un proyecto llamado "Cambiando el chip", el cual asegura hizo honor a su nombre, pues todos los participantes atravesaron un cambio positivo en su mentalidad.

Araceli logró visualizar a "Miel Chelyta" en un nivel superior como un verdadero negocio, eliminando los miedos y el famoso impedimento de "no voy a poder".

Los primeros obstáculos a los que se enfrentó fueron los relacionados a la brecha de género, cuyos estereotipos señalan a la mujer como incapaz de enfrentar diversos retos, basados en prejuicios físicos; no obstante, Araceli con firmeza subraya que esto no es así:

Yo soy la que va al apiario a dar agua, yo veo todo el proceso productivo, alimento a las abejas; sí contrato gente para apoyarme pero como mujer me he puesto la camiseta de apicultora logrando cada parte del proceso; me involucré en toda la producción de principio a fin. Hubo comentarios negativos, pero fueron más los positivos por parte de mis



amistades y personas que realmente me aprecian, todos ellos fueron un impulso para continuar en este negocio, nos cuenta.

Durante sus inicios, nuestra entrevistada pasó por un proceso creativo que la llevó a dar un valor agregado a la miel: primero amplió la variedad de presentaciones, desde un litro hasta 250 mililitros. Asimismo, con una visión saludable empezó a comercializar jarabe que contiene miel, eucalipto, tintura de propóleo (el cual las abejas obtienen de la resina de los árboles) y menta, que funge como excelente auxiliar para los problemas de tos y garganta; además de un multivitamínico hecho con miel, polen y jalea real que aporta energía al cuerpo y ayuda a reforzar el sistema inmune.

Siempre busco darle algo más al cliente, algo nutritivo, con un producto que resalte y vuelva al consumidor mucho mejor de lo que ya es, agrega.

Actualmente, en su catálogo puedes encontrar jabones con avena, café, romero, cúrcuma o rosas, cada uno diseñado para los diversos tipos de piel; además, ofrece una crema con cera natural y aceites vegetales que nutre la piel, ayuda contra las arrugas y elimina manchas ocasionadas por el sol.

También tienen gomitas con propóleo o de eucalipto, miel de abeja melipona en presentación de 50 mililitros y en goteros que ayudan a eliminar cataratas, infecciones y carnosidad en los ojos; y recientemente, lanzaron nuevos productos gourmet como lo son la miel con habanero, miel con cacao, miel con jengibre y cúrcuma, o miel con moringa y nopal.

Araceli finaliza con un mensaje que le gusta mucho y siempre la inspira a seguir adelante: "Los sueños se pueden alcanzar; las abejas no tienen el cuerpo diseñado para volar, pero no lo saben y aun así vuelan, así que tú puedes alcanzar tus metas, tus sueños y todo lo que te propongas en la vida". **



EN SUS



Texto y fotografías: Jorge Alanis Zamorano

n la vida, hay ocasiones en las que necesitamos sacudidas para lograr despegar y no arrodillarnos en la desesperación, comenzar desde cero y trabajar con el objetivo de no quedarse atorado. La respuesta para llevar a cabo un nuevo emprendimiento muchas veces la tenemos a la vista, debajo de nuestras narices.

Así ocurre con la historia que a continuación te presento: una visionaria mujer que trabajaba en un taller donde aprendió y perfeccionó el oficio del bordado, empleo del que tuvo que separarse por un tiempo por diversas situaciones y que representó un cambio radical en su vida. Al principio comenzó sin un solo peso, sin material, y hoy, el resultado de su esfuerzo ha viajado hasta los Estados Unidos.

Es en Tixkokob donde conocí a Teresa Moo, quien orgullosa platicó conmigo, me contó su historia y presentó sus productos. Ella me relata que comenzó con un poco de miedo, sin embargo, tuvo fe en su nuevo proyecto, enfrentó sus temores y actualmente ya no se imagina una vida sin esta actividad.

Teresa realiza hamacas, sillas, lámparas, cortinas, almohadas, tapetes, manteles y mucho más, para los cuales utiliza una amplia variedad de diseños propios. Sus





clientes, por su parte, siempre quedan satisfechos y contentos con sus compras.

Aprendió a realizar diversos tipos de nudos y tejidos con la técnica del macramé, ofreciendo exquisitos patrones que enamoraban a primera vista y hoy en día, emplea a más de treinta personas que a través de este sueño también logran llevar alimento a sus hogares. Ella confiesa no haber dimensionado que perder el miedo a emprender, tendría además un impacto positivo en otros.

Su trabajo no se queda solamente en el taller, pues tiene a más personas capacitándose, mientras que otras trabajan desde casa. Con alegría, Teresa comenta que a todos les gusta mucho aprender de este oficio y que el ambiente es tan jovial que parecen una familia, detalle que considera como el principal diferenciador en "La Hamaca de la Abuela", nombre de la empresa que encabeza, lo cual se ve reflejado en los productos que elaboran y por supuesto, en los clientes, quienes se van gustosos y muy bien atendidos.

Me expuso que las piezas que presentan son siempre con una gran diversidad de nudos como el mágico, Alondra, punto festón, horizontal, nudo plano o cuadrado, retorcido, cordón diagonal, Josefina, corazón celta. entre otros.

Me es grato observar cómo exhiben su trabajo, contando su historia, mostrándonos sus logros. Debemos reflejarnos en todos ellos, quienes trabajan y luchan por tener y consolidar un negocio, aquellos quienes dan trabajo a otros; personajes que también llevan el nombre de su localidad, de su Estado e incluso de su país, a lugares lejanos.

Busca en Facebook "La Hamaca de la Abuela (Le K'áano' U Chiich)"; seguramente lo que encontrarás superará tus expectativas. ¡Compra lo que aquí se hace! Adquiere productos de excelente calidad, hechos orgullosamente en Yucatán. **

#OrgullososDeLoQueSomos





REPORTA

AYUNTATEL

Haz tus solicitudes y reportes marcando al 070 o al (999) 924 4000

- · Baches · Luminarias · Recolección de basura
 - · Atención a personas con discapacidad
 - Entre otros servicios.

iEstamos para ayudarte!





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



Granja Cunícola

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 Cunícula Xunaan Tuul

¡DELE VALOR A LOS RESIDUOS!





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





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



Por Ana Laura Preciado

sí como muchos eventos y ferias locales, la edición 2021 de la Feria Tunich en Dzityá padeció los estragos causados por la pandemia, debido a que la participación y asistencia fue prácticamente nula.

A pesar de ello, existen muchas familias artesanas que persisten en la lucha por preservar años de legado, trabajo y esfuerzo, y que a pesar de la complicada situación actual, hicieron acto de presencia en la Feria Tunich exhibiendo ante el público su ingenio y creatividad a través de exclusivas creaciones artesanales.

Éste es el caso de Irene Manzanero con "Buri", una iniciativa de diseño yucateco que recupera los residuos de madera de la tornería, para transformarla en pequeñas piezas de joyería. Como se menciona, Irene nos cuenta que el proyecto nace a raíz de rescatar los restos que provienen de este oficio que se trabaja desde hace muchos años dentro de la comunidad de Dzityá:



La madera es muy bonita y los torneros dejan residuos que ya no son de utilidad para ellos. Buscamos resaltar todos los colores naturales que ya trae de por sí la madera y transformarla en nuevos objetos, manifiesta la entrevistada.

Para la elaboración de las piezas, Irene nos relata que el trabajo de selección, curación y calado de la madera es una labor extenuante que puede llevar varios días o incluso semanas: Inicialmente se recolecta minuciosamente toda la madera que se utilizará para las piezas. Aprovechamos los colores naturales de las maderas de Yucatán que son muy lindas, como el Tzalam, Ciricote, Jabín y Teca, catalogadas como maderas exóticas dentro de la región. Ya que tenemos la madera, comenzamos el proceso creativo.

Hacemos desde joyería personalizada como anillos con incrustaciones de plata y/o cristales, hasta aretes, collares y el diseño de piezas más grandes como forrar un vocho de madera, junto con mi esposo que también es maderero, agrega.



Otra de las inquietudes de Irene, era formar un proyecto de interés social y ambiental mediante la integración de las mujeres de la comunidad y el fomento al respeto hacia la naturaleza: La tornería es una actividad más relacionada a los hombres que a las mujeres, así que con "Buri" se incluye a las mujeres para que conozcan y aprendan acerca del oficio joyero y esto sea de ayuda para su economía; es una parte muy importante dentro de la iniciativa.

Además, respetamos el medio ambiente, es por eso que trabajamos 100% con maderas caídas de árboles de la región. No somos depredadores de la naturaleza y no deforestamos, subraya Irene.

Cabe destacar que "Buri" tiene 4 años de existencia y que en realidad, inició como un hobby hace 15 años, cuando Irene es invitada por su papá a trabajar con ella en el taller familiar; un artesano maderero de toda la vida, por lo tanto ella creció en torno a la actividad: Ver el proceso de transformación de la madera es algo que me impacta y me enamora, así que cuando nace esta idea de reutilizar y aprovechar al máximo la materia prima residual para la creación de joyería, me especialicé aún más en el tallado de madera. La realidad es que a pesar de haber nacido y crecido dentro de este mundo, no le había dado la importancia suficiente hasta ese momento, cuenta la entrevistada con nostalgia.

Éste es un proyecto de participación comunitaria inclusiva para el diseño y creación de piezas de joyería de madera recuperada; una marca ya consolidada con un fuerte sentido social y ambiental. Cuentan con una gran variedad de joyería de madera, así como también productos de diseño personalizado para la decoración del hogar y accesorios de cocina.

Encuéntralos en su tienda física en Dzityá, frente a la plaza principal y síguelos en sus redes sociales. Consume el diseño local y conoce el trabajo de "Buri"; es una buena forma de incentivar el talento de la región, impulsar la conciencia ambiental entre los clientes e integrar creaciones únicas a los mercados formales.

Facebook: Buri joyería de madera Instagram: (aburijoyeria **





APOYAN A LOS APICULTORES YUCATECOS



Entrega de abeja reina para una mayor producción de miel

Especial Rural MX

ras perder el año pasado 34 colmenas de su apiario ubicado en la comisaría Oxholón, del municipio de Umán, a causa del paso de 3 tormentas tropicales y 2 huracanes, Daniel Quintal Balam recibió 18 abejas reina, que contribuirán a la recuperación de su unidad de producción, como parte del respaldo que el Gobernador de Yucatán, Mauricio Vila Dosal, brinda a los apicultores a través de la entrega de estos insectos.

Por instrucciones del Gobernador, el director de Agricultura de la Secretaría de Desarrollo Rural (Seder), Manuel Bolio García, realizó la entrega de 189 abejas reina a apicultores de los municipios de Tzucacab, Maxcanú, Tunkás, Umán y Halachó, como parte de las cerca de 10 mil abejas de este tipo que se han logrado entregar desde el arranque de este esquema, el cual logra concretarse a través de los Centros de Producción de Abejas Reina que impulsa el Gobierno Estatal, para enriquecer la genética de las colmenas de los productores y al mismo tiempo, incrementar la producción y calidad de la miel yucateca.



Entusiasmado por recibir a sus abejas reina, el apicultor Quintal Balam, de 62 años de edad, compartió que este tipo de apoyo es de gran relevancia para los apicultores de la entidad, sobre todo en estos tiempos en los que el sector se



está recuperando de las afectaciones que dejaron el paso de fenómenos naturales y la pandemia.

Con esta entrega, sentimos que vamos de la mano del Gobernador en la lucha de la recuperación de nuestras colmenas tras las afectaciones que hemos pasado. Estos apoyos nos impulsan a continuar en esta actividad y no rendirnos sino al contrario, trabajar más duro para lograr la producción de miel. Nos emociona mucho la entrega de estas abejas porque ya les preparamos unas cámaras de cría para reproducirlas, lo que nos ayudará enormemente a incrementar la colmena y, por lo tanto, la producción de miel, compartió.

El hombre indicó que el Gobierno de Vila Dosal no ha dejado solos a los apicultores y su respaldo ha sido clave para la recuperación de este sector, pues, por ejemplo, Daniel Quintal ha recibido azúcar para la alimentación de sus abejas, ha logrado adquirir productos a través del esquema estatal Peso a Peso y ahora, la entrega de abejas reina.

Con estas abejas que nos están dando, nos ahorramos un buen dinero que podemos invertir en otros insumos como azúcar o las herramientas que necesitamos para el apiario, entonces es una gran ayuda para el apicultor, añade.

El productor del dulce indicó que las abejas reina son un insecto de garantía, pues se reproducen mejor, más rápido y son más grandes, por lo que producen mayores cantidades de miel y de más alta calidad.

Cabe mencionar que las abejas reina entregadas fueron criadas a través de los 12 Centros de Producción distribuidos en el territorio estatal.

Entre los beneficiarios también se encontraba Manuel Gilberto Huh Can, originario del poblado San Rafael del municipio de Maxcanú y quien lleva más de 12 años dedicándose a la apicultura. El hombre destacó la importancia de contar con este tipo de apoyos para impulsar la producción de miel en el estado, pero sobre todo, de buena calidad.

Con los apoyos que el Gobierno Estatal nos está otorgando, a nosotros como productores nos facilita tener más colmenas y obtener el sustento para la familia, pues de esta actividad vivimos y realmente el paso de tormentas y huracanes nos afectó mucho; en mi caso, perdí 30 colmenas de mi apiario pues el nivel de agua rebasó más de un metro, los fuertes vientos tiraron nuestras cajas con abejas y estamos en el proceso de recuperarnos con este gran apoyo, indicó el hombre.

Huh Can agradeció el respaldo del Gobernador hacia los productores de miel que ha sido constante con la entrega de diversos apoyos, lo que se traduce en que el apicultor tenga la oportunidad de seguir produciendo más miel y sustentar a los suyos.

La entrega de estas abejas nos beneficia porque hay algunas reinas que ya están viejitas, por lo que tenemos que reemplazarlas por nuevas, entonces aprovechamos este apoyo para introducir a las abejas reinas a las colmenas y a los 7 días vemos que nos ayuda a incrementar la producción de abejas y de miel, además que nos representa mucho ahorro; agradecemos al Gobierno estos apoyos que no terminan para que el apicultor continúe produciendo más miel, finalizó el beneficiario.





¡Hagamos de nuestro negocio un éxito!

Especial Rural MX

oy en día sabemos que la economía a nivel mundial se ha complicado, sin embargo, no sucumbir es vital, para ello nos acercamos con la Maestra en Finanzas Beatriz Peña Rico, quien nos explica algunos puntos que debemos tener muy presentes y nos recomienda, por supuesto, acercarnos con especialistas.

Aunque pareciera que todos los negocios son en esencia iguales (obtener una ganancia a cambio de un producto/servicio), le preguntamos, entre otras cosas, sobre la diferencia entre un negocio rural y uno urbano; éste fue el resultado de aquella plática:

Negocio capital y un negocio rural

En cuanto al ámbito de actuación, la Mtra. Peña indica que mientras que la actividad empresarial rural se inclina más hacia el sector extractivo y transformador, en las ciudades son mayoritariamente del sector servicios, con una apuesta más arriesgada por la innovación tecnológica y la competitividad, así como la administración del riesgo.

¿Qué diferencia hay entre un negocio rural y un negocio o empresa social?

El negocio rural es una empresa que se crea con una in-

versión que se espera que retorne y, con el paso del tiempo, se busca su rentabilidad y que genere ganancias para los inversionistas; en cambio, la empresa social es un modelo rentable que genera una contribución extraordinaria a la sociedad o al medioambiente, cuyas ganancias se reinvierten para generar más beneficios sociales, no se trasladan a los inversionistas.

Otra diferencia importante –continúa nuestra entrevistada- es que existe una metodología para la implementación de proyectos: en el caso de un negocio rural podemos referirnos



Mtra. Beatriz Peña durante su entrevista en Rural MX En Vivo

a bibliografía sobre proyectos de inversión y en el caso de una empresa social nos referimos a la Matriz del Marco Lógico, el cual es un resumen narrativo que sintetiza las actividades del proyecto, los productos que se entregarán, y los resultados a corto, mediano y largo plazo que se esperan lograr en la población objetivo.

¿Son las mismas acciones para tener éxito al crear una empresa o al buscar consolidarla?

Definitivamente no, aunque en ambos casos buscamos tener un negocio sano y rentable. Si estamos por crear una empresa, podemos implementar ciertas metodologías para realizar como un plan estratégico (el plan estratégico debe definir la visión, la misión, los valores y los objetivos), que se podrá ir modificando sobre la marcha; si ya tenemos la empresa es importante identificar sus fortalezas y consolidarlas (aumentarlas) y con base en ellas trabajar. Por ejemplo, realizar un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas), este análisis es un tipo de diagrama que se utiliza habitualmente en los negocios y la educación para estudiar los puntos fuertes, los puntos débiles, las oportunidades y las amenazas en una situación determinada. También, debemos analizar las oportunidades y amenazas que abundan en el mercado.

¿Qué acciones debemos llevar a cabo para el éxito?

- a) Pasión.
- b) Alta calidad/Innovación.
- c) Manejo de información (observación, encuestas, entrevistas, grupos focales y uso de fuentes secundarias, INEGI, SAGARPA, Bolsa de Chicago, entre otros).
- d) Resiliencia: la resiliencia empresarial es la capacidad que tiene la organización para recuperarse de los constantes cambios que sufre, poder identificar y medir las condiciones usualmente inestables de un sistema y transformarlas.
 - e) Rodearse de expertos.
- f) Arriésgate (administración del riesgo, evitar, reducir, trasladar y asumir).
 - g) Comienza pequeño y piensa en grande.



¿Qué acciones NO nos llevan al éxito?

Falta de información con respecto a:

- a. Mercado.
- b. Proceso productivo.
- c. Cumplimiento de normas relacionadas con el ámbito administrativo; por ejemplo SAT, STPS, SAGARPA, CONAGUA, etc.
 - d. Pasar por alto el tema ambiental.
- e. El tener escasos registros de la información financiera y no crear reservas.

¿Qué tendencias en el medio rural podemos aprovechar?

- a) Cuidado del medio ambiente.
- b) Turismo rural.
- c) Alimentos orgánicos.
- d) Ocio, entretenimiento y actividades deportivas.
- e) Comercio electrónico.

Contacto: Maestra en Finanzas Beatriz Peña Rico Celular 999 129 2610 para consultar, implementar diseños de proyectos de inversión y gestión. Forma parte del despacho IDEAS.

#UnCampoParaInvertir



EL CAMPO EN CORTO

¡Alerta por la peste porcina africana!

Luego de más de cuarenta años, la peste porcina africana se registró de nueva cuenta en el continente americano al reportarse en días recientes un brote en República Dominicana. Ante esto, autoridades sanitarias y pecuarias han encendido las alarmas y puesto manos a la obra a través de la constante vigilancia y muestreos en aeropuertos y puertos marítimos, pues el ingreso de esta enfermedad sería devastador a pesar de no afectar a los humanos, debido a que nos encontramos entre los primeros diez lugares de producción y consumo de carne porcina. El virus tiene la capacidad de transmitirse por contacto entre animales, pero también a través de objetos como la ropa, zapatos e incluso, en los neumáticos de vehículos contaminados con heces de ejemplares infectados; por ello, expertos subrayan la importancia de tener programas de bioseguridad en las granjas para impedir la entrada y salida de las enfermedades, ya que además, hasta el momento, no existen vacunas o tratamientos que ayuden a erradicar la peste porcina.



Durante la década de los 80's, comunidades menonitas del norte del país se trasladaron al estado de Campeche, en donde han desarrollado una agricultura intensiva basada en el uso de químicos, transgénicos, deforestaciones y situaciones irregulares de compra-venta, lo cual ha impactado de forma significativa en los ecosistemas y las comunidades campechanas. Es por ello que en días pasados, miembros de las comunidades se reunieron con funcionarios de la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales para firmar un acuerdo en el que se comprometen a detener las actividades que impliquen la deforestación de la selva maya, a participar activamente con los tres niveles de gobierno para el ordenamiento ecológico del territorio, y a instalar una mesa permanente de trabajo para atender temas como una producción amigable con el medio ambiente, la tenencia de tierras, denuncias, trámites y más. La próxima reunión se realizará el 1 de septiembre en el municipio de Hopelchén.

Lo que "Grace" se llevó

Tras el paso de la tormenta tropical "Grace" por la Península de Yucatán, municipios del sur del Estado reportaron pérdidas significativas en cuanto a los cultivos de maíz y chile habanero, a consecuencia de los fuertes vientos que arrancaron las plantas y mazorcas, así como algunos daños en la siembra debido a las inundaciones; misma situación se dio con los apicultores, quienes fueron testigos de cómo los estragos del fenómeno meteorológico acabaron con sus colmenas y por ende, con la producción de miel. La Secretaría de Desarrollo Rural, por su parte, ya se encuentra realizando las evaluaciones para saber el número de productores que tuvieron daños severos, con el fin de otorgar los apoyos correspondientes que ayuden a mitigar la situación que están atravesando.









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

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

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

Campeche (045 981) 105 0897





LA FUERZA DE MÉXICO LLEGÓ A TUS TIERRAS.





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