Año 13 / Septiembre 2021 / Núm 128

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

RURAL MX

UN CAMPO PARA INVERTIR

El estómago agradece su visita

Kanasín y "La Tía Soco"

SMARTCITY EXPO LATAM CONGRESS

5 al 14 octubre 2021
Mérida, Yucatán, Méx.

Fira Barcelona México

RE

REPENSAR, REACTIVAR, RECONSTRUIR

¡Smart City Expo LATAM Congress celebra su sexta edición!

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.

¡Regístrate y sé parte de #SCELC21!

¡Regístrate aquí!

www.smartcityexpolatam.com

Iniciativas que respaldan la Nueva Agenda Urbana promovida por
ONU HABITAT POR UN MEJOR FUTURO URBANO

ANFITRIÓN
Juntos transformemos Yucatán GOBIERNO DEL ESTADO

COLABORACIÓN ESPECIAL
Alianza Smart Latam

UN EVENTO DE
SMARTCITY EXPO WORLD CONGRESS | Fira Barcelona

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 Alanis Zamorano

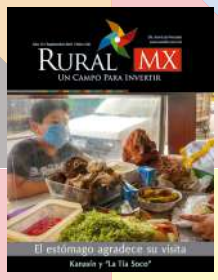
Subgerente Comercial
Isabel Juárez Torres

Arte y Diseño Editorial
Carlos M. del Castillo Tello

Redes Sociales
Julio Leal Ortiz

Reportero Gráfico
Benjamín Ruiz Ávila

Colaborador
Ana Laura Preciado



Portada Agosto
Fotografía: Jorge Alanis Zamorano

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

El campo mexicano
Orgullo de una nación

Llegó septiembre, el mes de la patria, ese que nos envuelve en un sentimiento devoto que reafirma nuestro amor por la comida mexicana, reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, en 2010.

Lo anterior no sería posible sin las manos de las mujeres y hombres que diariamente se enfrentan a la fuerza de los mares y a las extremas condiciones de los campos, con el fin de llevar alimentos sanos y de alta calidad a nuestras mesas.

México es sinónimo de cultura, sabor, tradición y trabajo. En Rural MX conmemoramos el esfuerzo del sector agroalimentario, pues a lo largo de todo este periodo han evidenciado su capacidad de adaptación a los cambios, así como una resiliencia ejemplar; gente trabajadora cuya labor preserva nuestras raíces y van dando forma a nuevos sabores, gracias a la diversidad de alimentos que se cultivan en toda la nación.

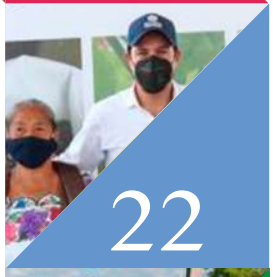
En México se producen más de 289 millones de toneladas de alimento al año, posicionándonos en el lugar número 12 en la producción a nivel mundial. Sin duda, es uno de los sectores más importantes, por lo que reconocerlo e impulsarlo es algo que nos beneficia a todos por igual.

¡Celebremos a México y a su gente trabajadora! Ellos representan la grandeza de este país.

#UnCampoParaInvertir

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

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.- El estómago agradece su visita
Kanasín y "La Tía Soco"

10.- Soñó que atendía una boutique
Hoy confecciona sus propios diseños

12.- Acuacultura en Yucatán
Desarrollo de nuevas especies

14.- Capital humano, digitalización y más
Otros cambios que trajo la pandemia

16.- Relevo generacional
Requieren nuevas visiones en el campo

20.- Implicacione sanitarias en la industria cárnica

22.- Respaldo al campo yucateco tras el paso de "Grace"
Agricultores reciben apoyos para sembrar de nuevo

24.- Rótulos y sabores que atrapan

26.- En Mérida se promueve el consumo local
Acciones para incentivar la economía

Encuéntranos en:
- Campeche
- Quintana Roo
- Yucatán

RURAL MX
UN CAMPO PARA INVERTIR

EL ESTÓMAGO AGRADECE SU VISITA

Kanasín y “La Tía Soco”

Texto y fotografías: Jorge Alanis Zamorano

Uno de los puntos en Yucatán donde mejor se come es indudablemente Kanasín, concretamente por la zona del mercado; la manera de preparar los panuchos, salbutes, el caldo de pavo, la cochinita y otros antojitos es inigualable, por lo que en un arranque de hambre decidí recorrer el área y de los muchos lugares que hay, llegué a "La tía Soco".

Ahí platiqué con Teresa de Jesús Baas y la historia del negocio que tiene 35 años de existencia. Ésta comenzó con su madre, quien abrió la lonchería para complementar los gastos de la familia, ya que eran seis hermanos y el sostenerse resultaba difícil; doña Soco atendía a su clientela ella sola, pues su esposo era contratista albañil y debido a ello fueron sus hijos quienes aprendieron lo valioso y noble que era la venta de alimentos.

Con nostalgia, Teresa recuerda que su madre elaboraba absolutamente todo, desde la preparación de las tortillas a mano hasta criar sus propios cochinos y pavos.

Hoy continúan con esta tradición, por lo que todos los alimentos son preparados con leña y la sazón de su madre, quien en su momento les pedía que no dejaran de preparar la comida como ella les enseñó y así, la huella de doña Soco permanece en los guisos, motivo por el que la gente sigue acudiendo a su negocio buscando ese rico sabor que los caracteriza.

Asimismo, han sabido mejorar su servicio y se adaptan a los nuevos cambios; Teresa relata que con la pandemia tuvieron que resistir al encierro y actualmente, además de seguir atendiendo a los comensales en su local (por supuesto, cuidando los protocolos sanitarios), cuentan con servicio a domicilio en Kanasín.

Según nos platica, los panuchos y los salbutes son los más pedidos junto con el caldo de pavo, sobre el cual, confiesa poseer una receta secreta familiar heredada por doña Soco, en la que además de preparar los caldos de manera tradicional, agregan ingredientes extras que le dan un sabor único que solamente con ellos encontrarás.

Los polcanes especiales, a su vez, son otros de los consentidos de sus clientes; éstos se preparan con masa, ibes, frijol blanco, cebollina y pepita morada, se fríen en aceite hirviendo y posteriormente se rellenan con el guiso que el cliente prefiera, aunque uno de los más solicitados es el de carne asada.

Estimados amigos, no se pierdan la oportunidad de visitar "La tía Soco" así como el resto de negocios que se encuentran en el mercado, pues además de ser un punto de referencia gastronómico, aquí también encontrarás frutas, verduras, huevo, carnes y más insumos a precios sumamente accesibles.

Tu estómago y tu cartera te lo van a agradecer.

Ellos se encuentran en Kanasín centro,
En la calle 21 por 24 #107,
esquina con el mercado
Lonchería "La tía Soco".

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 HOJALATERIA | 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"

Manufactura 100% yucateca

"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"

DISTRIBUCIONES AVICER S. DE R.L. DE C.V.

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

SOÑÓ QUE ATENDÍA UNA BOUTIQUE

HOY CONFECCIONA SUS PROPIOS DISEÑOS

Texto y Fotografías: Jorge Alanis Zamorano

Alguien que sigue sus sueños es una persona feliz. Trabajar en ellos y perseguirlos te permite estar en contacto con tu esencia, expresándola al máximo y siendo tú mismo en todo momento.

Mariza Silveira vive en Tixkokob y recuerda que desde muy joven le fascinaba la ropa, mostrarla, probársela e imaginar prendas que pudieran lucir otras mujeres, por lo que uno de sus sueños era trabajar en una boutique. Su padre nos cuenta cuando le regaló una máquina de coser, donde diseñaba algunas prendas y cristalizaba su imaginación sobre las telas y los bordados. Hoy ya son aproximadamente veinte años de estar costurando, una historia de éxito donde en sus palabras nos dice: *Se debe soñar y trabajar en ellos porque sí se cumplen.*

Hace poco más de ocho años comenzó la travesía de una pequeña empresa llamada "Mariza y Punto". Gracias a su esfuerzo y perseverancia, hoy en día ya cuentan con equipos para confeccionar más diseños y tener un mayor número de prendas y accesorios.

A Mariza le gusta mucho lo que hace y eso se refleja en su trabajo, siempre buscando que las personas luzcan bien al portar sus creaciones. Al principio, comenzó con dos clientas y habían personas que le ayudaban con los bordados mientras se perfeccionaban y diseñaban nuevos modelos.

Conforme fue aumentando la clientela, se dio cuenta que esto no podía detenerse y con el apoyo de su familia, el negocio sigue creciendo y ella continúa especializándose; adquirió equipo específico que le permite avanzar mucho más rápido y comenzó a contratar a otras personas para sumar al actual equipo de trabajo. Sobre este crecimiento, ella reflexiona: *Realmente uno no ve lo que tiene. Hoy me doy cuenta que tengo mucho, para dar y para diseñar.*

Siempre está renovándose y a la gente le gusta mucho los nuevos diseños que vende; éstos principalmente tienen un estilo regional, incorporando poco a poco tendencias diferentes. Mariza menciona que cuando algún cliente le solicita un trabajo, ella siempre pregunta por la ocasión, además de cuidar que los colores vayan de acuerdo con los tonos de piel y con ello el atuendo luzca mejor.

Cuando comencé no tenía miedo de lo que hacía porque la confianza es importante para que el cliente se sienta a gusto y seguro con su compra, no dudé de la fortaleza que tenemos y a pesar de las dificultades, pudimos enfocarnos a nuestras necesidades. No tuve miedo al fracaso, al contrario, ya que como familia siempre encontramos el tiempo para dedicarle a este proyecto, añade.

Y es que la familia es un factor primordial en este sueño: su esposo es pieza fundamental ya que él sabe de los equipos y se encarga de su mantenimiento, mientras que su hijos –Noel y Ana- se involucran cuando se necesita asesoramiento de cómputo en la maquinaria. Hoy, "Mariza y Punto" cuentan con doce personas trabajando, incluyendo a la parentela.

Le quiero decir a la gente que tenga un sueño, una idea, ganas de sacar algún producto o que esté por iniciar algún proyecto, que no teman en mostrar su talento para salir adelante; en estos tiempos difíciles, creo que podemos dar lo mejor que tenemos y tener la mente ocupada creando. Uno de los errores que yo cometí fue tardarme en dar a conocer "Mariza y Punto", en concretar de manera formal la idea, pero nunca es tarde para dar el salto y echar a andar tu sueño, finaliza.

Mariza y Punto
Tel. (991) 111 6767
Calle 10 #98 entre 15 y 21
Tixkokob, Yucatán

ACUACULTURA

Desarrollo de nu

Especial Rural MX

Cuando hablamos de acuacultura en Yucatán, lo primero que se nos viene a la mente son las granjas de tilapias, las cuales tienen gran demanda en Quintana Roo y que cada vez está más presente en las mesas de las familias yucatecas.

Asimismo, otras áreas relacionadas han tenido mucha aceptación, como lo son la camaronicultura, con proyectos al interior del estado dedicados a la crianza de camarón en agua dulce, agua salobre y otras más salinas (según la variedad del crustáceo); o las granjas ranícolas, en donde se cría la rana toro para ser enviada a otros estados y exportada al extranjero.

Para conocer más sobre esta actividad tuvimos en la mesa de RadioYucatanFM.com.mx al Dr. en Ciencias de la Bioeconomía Pesquera y Acuícola, Miguel Ángel Vela Magaña, quien además es titular de la Dirección de Acuacultura de la Secretaría de Pesca y Acuacultura Sustentables (SEPASY) y cuenta con un amplio conocimiento del tema.

Nuestro entrevistado inició la plática destacando algunos puntos de referencia sobre esta práctica en Yucatán, presente también en ramas como la maricultura con las jaulas marinas y las líneas tendidas, la acuacultura de costa en la que se desarrollan los bivalvos (unos moluscos similares a los ostiones), así como la acuacultura tierra dentro de especies marinas que, en condiciones controladas, se simula su ambiente natural para que puedan crecer óptimamente.

Para llegar a este punto, lo que nadie voltea a ver es el esfuerzo académico que hay en la zona, a través de las instituciones que dentro de sus planes de estudios involucran temas relacionados a la acuacultura desde el aspecto técnico, biológico y económico, que se van entrelazando para constituir los diversos paquetes biotecnológicos requeridos en la actividad, enfatiza.

Al respecto, el Dr. Vela Magaña celebra el hecho de que Yucatán se encuentre en vías de consolidarse como uno de los principales productores de especies de alto valor desarrolladas en condiciones controladas, esto gracias a que en la

EN YUCATÁN

evas especies

entidad contamos con una carga del manto acuífero bastante considerable ya que estamos prácticamente flotando sobre una cuña salina, de la cual podemos obtener el agua idónea que permita la producción de dichas especies estando tierra dentro.

Después de un pre tratamiento, estas aguas pueden tener una acción sobre la producción de especies marinas, pues hay que recordar que éstas tienen un proceso de ozmoregulación en su sangre donde van balanceando los iones del ambiente y algunas son más tolerantes que otras; es ahí cuando nos dan un panorama de acciones que podemos desarrollar para la producción de nuevas especies, añade.

Dr. Miguel Ángel Vela Magaña

Y es que respecto a la acuacultura, el experto subraya que ante todo es una actividad ideada para hacer negocio y por ende, es una actividad de riesgo.

Para hablar de un proyecto acuícola como tal, tenemos que hablar de un proyecto que involucra avances en el proceso nutritivo, en los procesos técnicos, de validación, de crecimiento, de que es una unidad de negocio y un proyecto que define su situación a partir de las cifras del mercado. Después de tener claros estos datos, es cuando ahora sí, un inversor se acerca a los desarrolladores de biotecnología para trabajar continuamente en el escalonamiento de este modelo productivo, explica.

Es aquí donde radica la importancia de las universidades y los centros de investigación, ya que son los encargados de identificar esas especies con la pre-factibilidad a crecer en condiciones controladas, además de realizar las investigaciones pertinentes relacionadas con el sector.

Además, el Dr. Vela Magaña destaca que la piedra angular de la parte productiva es tener claro el modelo de negocio, saber cuál es la capacidad mínima para generar el número requerido de toneladas por ciclo o año, según sea el caso.

Escucha la entrevista completa en nuestro canal de YouTube: Rural MX

CAPITAL HUMANO, DIGITALIZACIÓN Y MÁS

Otros cambios que trajo la pandemia

Especial Rural MX

A lo largo de esta pandemia, todos hemos visto las modificaciones que han ocurrido en las empresas. Sin importar si son pequeñas, medianas o grandes, cada una de ellas se ha visto sujeta a cambios que van desde el famoso *home office* hasta toda una reestructuración organizacional.

Para platicar sobre esto tuvimos en la cabina de RadioYucatánFM.com.mx a la Mtra. Andrea Mercedes Duperón Cruz, consultora en capital humano, quien abrió la charla explicando por qué esta nomenclatura está cada vez más arraigada en los centros de trabajo: *Anteriormente se utilizaba el término"recursos humanos", sin embargo, nos hemos dado cuenta que los trabajadores no somos un recurso, sino alguien que suma a las organizaciones, por ello se ha generado esta revolución en los últimos diez años, viendo a las personas como el talento y como algo que puede cambiar dentro de la organización.*

Y es que la contingencia sanitaria hizo que las empresas reevaluaran su fuerza de trabajo, esto debido a la transformación de los modelos de negocio que ha roto muchos paradigmas y ahora, hay más apertura hacia los cambios, al haber comprendido la importancia de estar en una constante actualización.

Respecto a la capacitación, nuestra entrevistada apunta que es importante que esté muy bien planificada: *En México, es obligatoria para todo tipo de empresas, sin embargo, se ve más como una parte regulatoria en lugar de utilizarla como una oportunidad para desarrollar el capital humano; en cambio, si la manejamos bien, sirve para crear los cuadros de reemplazo y que no nos pase lo que ya sucedió con la pandemia, por ejemplo, donde muchas organizaciones desaparecieron, otras tuvieron que reinventarse y otras más crecieron, pues de alguna forma ya estaban visionando esta era digital.*

La Mtra. Duperón comenta que en estos momentos estamos viviendo una transición, donde las organizaciones se están dando cuenta que es más barato dar un curso o una charla de forma remota, pero al mismo tiempo, habría que

revisar a quién le funciona esta modalidad, pues hay mucha gente que trabaja mejor de forma presencial, lo que nos indica que los cambios a futuro se darán de acuerdo a las necesidades que se vayan presentando.

Asimismo, tenemos otras actividades que, por su naturaleza, no encajan en este mundo digital, como es el caso del campo. Para esto, la experta subraya que si bien la parte de la producción permanece como tal, el tema de la digitalización puede entrar en la trazabilidad e incrementar los beneficios para todos.

El conocimiento es poder, pero además te da las herramientas para adaptarte a los cambios, añade.

Profundizando en el concepto de "capital humano", la experta señala que se da a través de la conjunción de las necesidades de una empresa sumadas a las de una persona, pues en el caso de las primeras, su fin es el de generar utilidades, y el talento humano, a su vez, busca crecer y realizarse como persona: *Entonces, si el propósito se junta con lo que la persona busca, ahí hay capital*.

Para lograr esta sinergia, la Mtra. Duperón menciona que la empresa debe tener una visión, misión y valores muy claros, lo cual en América Latina es visto como un simple procedimiento, por ello, es que hay tantas organizaciones sin identidad y por ende, no cuentan con un capital humano fijo, pues el equipo no se siente relacionado con ellas.

Hay dueños que dejan todo en manos de un consultor. Si bien es importante contar con su asesoría, hay partes que no se le pueden delegar y es importante que la persona al frente se encargue de esos detalles que le dan alma a la empresa, agrega.

Por supuesto, es importante también que ambas partes sean autocríticas, que las empresas se cuestionen si están haciendo un buen negocio y, en el caso del colaborador, idear un plan de vida y saber hasta dónde se quiere llegar.

Respecto a las condiciones laborales, la experta hizo

Mtra. Andrea Duperón en el estudio de RadioYucatánFM.com.mx

hincapié en la conciencia de la salud mental sobre todo después de la pandemia y recordó que antes de ésta se aprobó la Norma Oficial Mexicana NOM-035, la cual tiene como objetivo identificar y prevenir los factores de riesgo psicosocial, lo cual ella ve como una oportunidad para más que seguir una regulación, las empresas transformen su organización y conviertan sus centros de trabajo en un lugar favorable.

El trabajo dignifica al hombre, sobre todo cuando se realiza en condiciones justas. Considero que las empresas sí pueden tener las herramientas para estar bien organizadas, donde todos puedan aportar al crecimiento de ésta y, a su vez, al desarrollo personal de cada uno de los colaboradores, finalizó.

Si necesitas consultoría en capital humano, transformación de negocios, talento clave, reclutamiento, selección, capacitación y más para hacer crecer tu organización, ¡no dudes en contactar a la Mtra. Andrea Duperón!

contacto@impulsohumano.mx

RELEVO GENERACIONAL

Requieren nuevas visiones en el campo

Por: Jorge Alanis Zamorano

¿Qué sucede con los jóvenes del campo? En un momento donde el relevo generacional urge, cada vez son menos las manos que quieren trabajarlo. ¿Por qué?

Platicando con Eddie Guilbardo Lara Campo, Ingeniero Agrónomo Zootecnista, indagamos sobre los motivos para tratar de encontrar respuestas y soluciones. Abrimos la charla averiguando sobre el tema tecnológico, que si bien le ha dado múltiples beneficios al sector agropecuario, también ha generado cierta pérdida de identidad y vocación, provocada por la globalización que trae la conectividad, donde muchos jóvenes se apenan de sus orígenes rurales.

A esto hay que añadirle la emigración del campo a la ciudad con la visión de encontrar mejores oportunidades, siendo las personas de la tercera edad quienes permanecen en casa, pero sin la posibilidad de producir de manera

favorable al haber alcanzado la vejez, dejando mucho suelo fértil sin trabajar, en el limbo. Finalmente, se ven en la necesidad de vender sus tierras, pues no hubo a quién compartir el conocimiento y amor por su origen.

Es una triste realidad, lo vemos con las cifras: el 78% de la población radica en las zonas urbanas y tan solo el 22% en zona rural, lo que nos dice mucho y refleja el comentario que das sobre el abandono de la vocación agropecuaria; realmente es preocupante pero más allá de preocuparnos, debe ocuparnos. ¿Cómo podemos hacer para que nuestros jóvenes puedan regresar? Además de conocer el pasado de por qué se han ausentado; si bien existen falta de oportunidades, podemos ver que en el medio rural se dan los niveles de pobreza más altos, de carencia de servicios, limitaciones de la vida cotidiana, pues no existen las tecnologías en el medio rural como las que hay en las zonas urbanas. Esa seducción que genera la zona urbana llama a los jóvenes, reflexiona Eddie.

Respecto a la búsqueda de soluciones, el Ingeniero Lara señala los problemas que se empiezan a generar en las ciudades, como son la contaminación, el hacinamiento, la sobrepoblación, el estrés y en algunos casos, los niveles de inseguridad; por lo que considera que ahí está la pauta para voltear hacia otras zonas donde se viva con mayor tranquilidad y, al mismo tiempo, se generen nuevas oportunidades.

¿Cómo le puedo decir a un joven que regrese al campo si no hay chances de desarrollo y crecimiento? ¡Eso es importantísimo! Debemos voltear al pasado, no para ver culpables sino las causas para encontrar la respuesta de cómo hacer que nuestra realidad en la zona rural sea distinta, añade.

En el campo la gente es más participativa, más solidaria, se conocen y entienden sus orígenes ya que están orgullosos de ello, pero una vez que se trasladan a la ciudad se aíslan, se convierten en un punto más en un gran arenal y genera la pérdida de identidad antes mencionada. Muchos jóvenes realmente sienten un cariño profundo por su comunidad, pero simplemente no se sienten atraídos por la agronomía y buscan otras carreras tales como administración o leyes.

Ing. Eddie Guilbardo Lara Campo

Pensar que solo la formación agroalimentaria es la que encaja en el medio rural nos limita, porque al final la nueva visión del joven emprendedor implica dejar de ser el productor que eran nuestros padres y abuelos; ahora necesitamos empresarios y planeación estratégica, de servicios contables, administrativos, de comunicación y mercadotecnia, que nos ayuden no solo a producir sino a saber comercializar y comunicar de manera asertiva hacia los clientes. Hoy se requiere más eficiencia y eficacia, debemos sumar a la tecnología, menciona Eddie.

Creo que hoy el campo nos necesita a todos y cada uno tiene cabida –continúa-, debemos verlo como la oportunidad que representa. Tenemos una población de 7 mil 900 millones de habitantes y nuestras áreas productivas se van mermando cada vez más, a causa del abandono y las condiciones del cambio climático, por lo que invertir en los jóvenes es una de las mejores apuestas que podemos hacer como país.

Busca la charla completa
en nuestro canal de YouTube
"Rural MX", ¡no te la pierdas!

#OrgullososDeLoQueSomos

¿Quieres anunciarte con nosotros?

Tu anuncio no sólo queda en la revista... ¡Llámanos!

alanisyucatan_rural@hotmail.com ☎ 9992 314824 / (999) 924 7404

Revista mensual

Radio en vivo

Página web

Redes sociales

RURAL MX

UN CAMPO PARA INVERTIR

Martes y Jueves 9AM

por

www.radioyucatan fm.com.mx

Conduce:

Jorge Alanis Zamorano

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

XUNA'AN T'U'UL

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 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

IMPLICACIONES SANITARIAS

Especial Rural MX

¿Cómo afecta la sanidad animal durante la producción de carne y su consumo? Como sabemos, la mayoría de la gente la consume y esto puede tener diversos tipos de impacto en la salud.

Para profundizar sobre el tema conversamos con la MVZ Sandra González Montes, quien desde ACOA (Asesoría y Consultoría Agroalimentaria) nos explica que son una empresa multidisciplinaria dedicada a apoyar a los negocios del sector agropecuario y de la transformación asesorando, capacitando, brindando asistencia técnica y procesos de gestión.

Consumo de carne

La carne es una fuente de proteínas con aminoácidos y vitaminas esenciales para el desarrollo humano. A pesar de la pandemia, en 2020 las cifras en México presentaron un ligero incremento entre el 1.5 y el 2% en su consumo, donde las principales proteínas comercializadas son el pollo, cerdo y res, respectivamente, así como otras especies que no están en la escala principal de consumo.

De igual forma, también hay una gran demanda de subproductos como los embutidos cocidos (jamón cocido, salchicha, etc.), embutidos crudos (chorizo, longaniza, salchichas tipo Frankfurt y más) y los alimentos ahumados (tocino, chuleta, etc.), los cuales son comunes en las mesas de las familias mexicanas.

Nuevas propuestas, nuevos cambios

Actualmente se están implementando nuevas ideas con alimentos como chorizo de conejo y cerdo, que a su vez traen implicaciones sanitarias desde la crianza de los animales hasta su proceso de transformación.

Al respecto, la MVZ González nos comenta que teniendo a la carne como materia prima, se deben tomar en cuenta sus diferentes características utilizando como base el "Codex Alimentarius" (Códice Alimentario), que es el conjunto de normas, prácticas y partes del animal que se dictaminaron como inocuas para el consumo humano.

No hay que perder de vista a la Norma Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994, la cual habla del proceso sanitario de

S EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

la carne. Las condiciones sanitarias dependen más cuando con el organismo está vivo: especie, raza, edad, periodo del año, manejo sanitario, alimentación, crecimiento; al final, esto contribuye a las cualidades del sabor y grado de terneza, señala.

¿Cómo enumeramos e identificamos estas implicaciones? La experta explica que esto depende del uso que se le dará a la carne, es decir, si se utilizará para embutir o para cortes finos. No obstante, considera importante tener en cuenta algunos elementos.

Todos los productos deben tener una excelente presentación y precios accesibles. Hay que saber que la industria cárnica es exigente y dinámica, siempre evoluciona y se modifica de acuerdo a los cambios que el consumidor genera; mucha gente está cambiando su dieta, están consumiendo más vegetales, velando por el bienestar animal y por las creencias del consumo de carne asociadas a enfermedades, cuando esto no es necesariamente cierto, pues el consumo moderado con los procesos sanitarios adecuados y buenos hábitos de vida, no tendría por qué haber mayor preocupación, menciona.

MVZ. Sandra González Montes

Asimismo, detalla que el mercado se define en cuatro partes

- Características primarias, donde se averigua a qué sabe la carne, a qué huele, cómo luce, entre otras cualidades.
- La tecnología que se implementa para generar nuevos productos disponibles para consumo, que no solamente implican que su sabor sea mejor, sino el desarrollo de otros productos que no estaban y que hoy día comienzan a aparecer.
- La sanitaria, es decir, las implicaciones que se tienen no solo para garantizar la salud del animal, sino también la de los consumidores, verificando que la carne se encuentre libre de agentes patógenos como virus, bacterias, hongos y parásitos.
- Las sensoriales, donde se realiza la selección de los animales para que se logre mejoría en la conformación, mejor calidad de carne, mejor textura, olor y sabor.

Entérate de la entrevista completa en el canal de YouTube de Rural MX

RESPALDO AL CAMPO YUCATECO TRAS EL PASO DE "GRACE"

Agricultores reciben apoyos para sembrar de nuevo

Especial Rural MX

Productores agrícolas de 31 municipios del estado cuyos cultivos fueron afectados por el paso del huracán "Grace", reciben el apoyo del Gobernador Mauricio Vila Dosal mediante la entrega de 60 toneladas de semillas de frijol Jamapa y 3,000 paquetes de semillas de chile habanero que les permitirán volver a sembrar sus tierras.

En gira de trabajo por el municipio de Tixcacalcupul, Vila Dosal continuó con la distribución de dichos apoyos para las familias que dependen de las actividades del campo yucateco y prosiguió con el otorgamiento de maíz de autoconsumo del programa Seguridad Alimentaria y de certificados del esquema Acciones de Vivienda Social 2021.

Al interior del domo del parque principal, el Gobernador entregó 400 sacos de semilla de frijol Jamapa y 150 paquetes de semilla de chile habanero de la variedad Kisín, que en esta población benefician a un total de 550 familias, cuyas siembras resultaron dañadas por los fuertes vientos y lluvias que trajo el fenómeno natural en agosto pasado.

Entre los beneficiarios de estas entregas se encontraba Blásido Puc Tun, quien recibió un saco de 15 kg con semillas del citado frijol, con lo que dijo podrá recuperarse de las afectaciones ocasionadas en su milpa por el paso del huracán "Grace": *Yo tenía cultivos de maíz, pero todo se dañó y lo único que obtuvimos fueron pérdidas. Me da mucho gusto que el Gobernador nos esté apoyando y recibo este saco con mucha alegría, ya que nosotros somos humildes, vivimos del campo y no tenemos dinero para comprar muchas semillas,* manifestó el productor.

El hombre de 63 años de edad señaló que él y su esposa dependen de la milpa y de otros cultivos para subsistir, por lo que a pesar de las dificultades no ha dejado de trabajar

en el monte y añadió que, con el apoyo que recibió este día, seguirá dando lo mejor de sí para que su familia pueda salir adelante: *Muchas gracias al Gobierno del Estado por apoyar a los campesinos. En otros gobiernos no llegaba nada, pero con el actual se ha notado la diferencia. Se nos ha apoyado en muchas ocasiones y eso lo valoramos mucho porque de otra forma, sin esta ayuda, todo sería más difícil*, finalizó Blásido.

En presencia de Vila Dosal y del alcalde anfitrión Ramón Tun Chan, el titular de la Secretaría de Desarrollo Rural (Seder), Jorge Díaz Loeza, explicó que la entrega de semillas de frijol Jamapa se debe a que en esta época del año es el cultivo que va acorde con la etapa de siembra y que este tipo de frijol se había dejado de producir hace unos años, pero gracias a una inversión de 4 millones de pesos se volvió a producir y ahora se va a sembrar de nuevo en apoyo de los agricultores.

Además, el funcionario estatal explicó que, como producto de la colaboración con el Centro de Investigación Científica de Yucatán (CICY), a través de un presupuesto de 3.9 millones de pesos, se entregarán 3,000 paquetes de semillas de chile habanero de la variedad Kisín, por lo que cada productor ahorrará alrededor de 1,500 pesos, pues en el mercado el paquete de 5 gramos tiene ese valor al tratarse de una semilla certificada y de alta calidad.

Antes de concluir su participación, el titular de la Seder informó que como parte del programa Seguridad Alimentaria, en Tixcacalcupul y en 5 de sus comisarías, también se estarán entregando sacos de maíz para consumo de la población más necesitada, por lo que se distribuirán 100 toneladas a través de una inversión de más de 1 millón pesos en beneficio de familias de este municipio.

Posteriormente, Vila Dosal hizo la entrega de certificados del programa Acciones de Vivienda Social, que este año está realizando 50 acciones través de una inversión de casi 4 millones de pesos para beneficiar con cuartos-dormitorios adicionales, pisos, baños y cocinas ecológicas en las viviendas de las familias que más lo necesitan.

Junto con el director del Instituto de Vivienda del Estado de Yucatán (IVEY), Francisco Viñas Heredia y el titular de la Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol), Roger Torres Peniche, señaló que con esto en Tixcacalcupul se estarán logrando 463 acciones de vivienda en lo que va de la actual administración y representa una inversión cercana a los 22 millones de pesos.

Mariana Hernández Tun fue una de las beneficiarias que recibió el certificado con el que se construirá un cuarto dormitorio en su predio como parte del apoyo que otorga el Gobierno del Estado, a fin de mejorar las condiciones de vida de las personas que más lo necesitan.

Es un dormitorio que nos servirá a mi marido y a mí, ya que actualmente vivimos en nuestra casita de paja y ahora con el tiempo que pasó, se dañó un poco. Nosotros recibimos ayuda de nuestros hijos para sobrevivir. Mi esposo está ciego y ya no puede trabajar, así que para nosotros sería imposible construir un cuarto como el que nos está dando el Gobernador, explicó la mujer de 66 años de edad.

Vamos a estar muy felices con esta nueva habitación porque así estaremos más tranquilos. Nos urgía mucho una ayuda de este tipo y ahora se nos ha cumplido. Nunca habíamos recibido ayuda similar por lo que estamos muy contentos. Le doy las gracias al Gobernador por darnos este cuartito que nos ayudará mucho, concluyó Hernández Tun.

RÓTULOS Y SABORES QUE ATRAPAN

Por Ana Laura Preciado

Has estado en la comunidad de Ruinas de Aké todo el día... seguramente estás cansado y asoleado. Pasaste toda la mañana y parte de la tarde recorriendo vestigios arqueológicos y conociendo la antigua hacienda henequenera erigida a principios del 1900; su interior resguarda viejos y no tan viejos restos de máquinas raspadoras de henequén, enfundadas en paredes de antaño con elegantes rastros arquitectónicos y la notable evidencia del paso de tiempo.

En general, aprovechaste el viaje para pasear por el atractivo escenario rural que ronda por las calles del diminuto poblado con aquel curioso nombre y el cual, por si las dudas, corroboras dos veces con los lugareños que efectivamente se llama "Ruinas de Aké" y no solamente "Aké" como pensabas.

Tienes hambre y sed, pero apenas conociste los sitios más populares y turísticos de la población y simplemente no sabes a donde ir a descansar y comer algo. Tu desesperanza no acrecienta, pues sobre la calle de la entrada perdura una pequeña fonda con comida regional esperándote con ansias.

El señor Leónidas Balam y su esposa, doña Guadalupe Espinosa, se encuentran sentados bajo la sombra de una lámina que guarece al curioso local llamado "La Reinita", el cual se divisa desde lo lejos gracias a sus nítidos visuales, de esos rótulos que son tan característicos en los muros de Yucatán y de México, y que siguen un estilo

muy “de la vieja escuela”.

Desde sus posiciones, la pareja te hace señas para que te acerques y le des una oportunidad a su amplia variedad de guisos y antojitos preparados con mucho cariño y ese toque tan especial que solamente puedes encontrar al interior del estado.

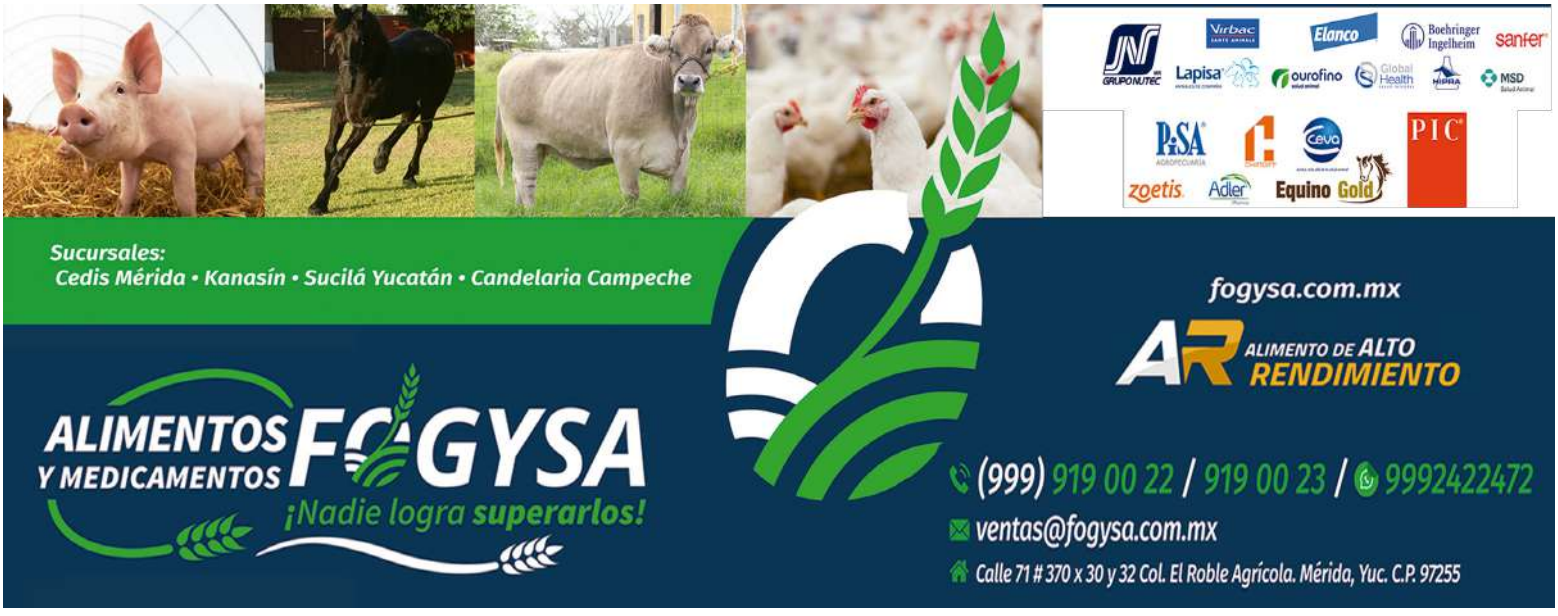
Te aproximas a la mesa y observas maravillado muchos trastos colmados de kibis, empanadas, cebollas curtidas, salsas multicolores y a la par percibes la gran cantidad de aromas que inundan el aire, provenientes de la cocina, en donde yacen calientes ollas con relleno negro, sopa de lima, mondongo kabic, entre otros guisos típicos.

Al ordenar el alimento de tu preferencia, la deliciosa comida viene acompañada de una amena charla encabezada por doña Lupita y don Leónidas, quienes complacidos te cuentan acerca de la historia del recinto que inició hace 50 años como una tienda de conveniencia y evolucionó a la cocina económica que encuentras hoy, con su vasto menú conformado con recetas propias.

Entre risas y una buena comida, las memorias afloran en el ambiente al escuchar relatos del pasado construidos a lo largo de 53 años de matrimonio: recuerdos chuscos, alegres y hasta uno que otro paranormal.

La tarde cae y el tiempo parece haber volado; ya es hora de regresar a casa, por lo que te despides de tus amables anfitriones, que se encuentran muy felices por tu visita. Mientras te alejas de la comunidad, sabes que ha sido un viaje fructífero; con el estómago lleno y muchas fotografías para recordar aquel pasadía por Ruinas de Aké, te haces la promesa de regresar pronto, porque todavía te quedan muchos guisos de “La Reinita” por probar y más historias por escuchar.

#UnCampoParaInvertir



EN MÉRIDA SE PROMUEVE EL CONSUMO LOCAL

Acciones para incentivar la economía

Especial Rural MX

El municipio y sus habitantes merecen una atención integral y en 3 años, el gobierno municipal desarrolló nuevos procesos que permitieron a las y los meridanos enfrentar con certeza los retos y desafíos de una pandemia y continuar con la reactivación y el desarrollo económico de la ciudad, aseguró el alcalde Renán Barrera Concha.

Retomar el rumbo de la ciudad requiere del trabajo conjunto entre todos los sectores de la sociedad y el gobierno, es una responsabilidad compartida por un mismo fin, lograr el bien común de todas y todos los meridanos, expresó.

El Concejal señaló que durante la administración municipal 2018-2021, la política municipal en materia económica permitió apoyar a más de 440 emprendedores mediante el programa "Soy parte de los 100", impulsado a través del Centro Municipal de Emprendedores.

A través de ese centro brindamos más de 500 cursos de capacitación, que sirvieron para dotar de las herramientas necesarias y reforzar las ideas de las nuevas generaciones de emprendedores; en total 11,087 personas fueron capacitadas durante estos primeros 3 años, dijo.

A raíz de la pandemia por el Covid-19, el Centro Municipal de Emprendedores, a través de la Dirección de Desarrollo Económico y Turismo, en colaboración con la Dirección de Tecnologías de la Información, creó el primer directorio digital de productos y servicios de emprendedores el cual promueve el consumo local.

El directorio virtual se encuentra en el micrositio de emprendedores (https://www.merida.gob.mx/emprendedores/) en el que hay una oferta de más de 50 marcas creadas por los emprendedores, en conjunto con el apoyo de los mentores del CME.

Barrera Concha señaló que la llegada de la pandemia también obligó a la autoridad municipal a buscar nuevas alternativas para fortalecer el mercado local en las comisarías de Mérida.

Por lo anterior, a través del programa Circulo 47 fortaleció el autoempleo, aumentó el nivel de la producción para autoconsumo e impulsó su venta en el mercado local.

Así creamos el Geoportal, una plataforma para la venta de productos del municipio y fomentamos el consumo local con la participación de más de 222 productores, especificó.

La zona rural es prioritaria para la economía general del municipio, por eso apoyamos a los productores con programas funcionales que abonen al desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles, garanticen una buena producción y por ende, un mercado de precios justos, señaló.

A través del programa Círculo 47 se producen y comercializan miel apis, miel melipona, cerdos, pollos, pavos, huevos, frutas, hortalizas, peces, ganado, borregos, cabras, plantas, patos, conejos, tortillas a mano y derivados.

Todos esos productos se ofrecen en el micrositio https://geoportal.merida.gob.mx/circulo47 donde también se puede encontrar información específica, referencias, ubicaciones y contactos para facilitar la búsqueda de clientes potenciales.

El Primer Edil señaló que "Arma tu Caja de Campo" es otra iniciativa que da impulso al consumo local y para promoverla, se creó una plataforma digital mediante la cual se optimiza el modelo de negocio que vincula directamente a granjas y consumidores de la ciudad.

La plataforma registra a más de 20,000 usuarios y en el catálogo se han registrado 248 productos agropecuarios de 30 granjas locales, representando ingresos de más de medio millón de pesos en sus 42 ediciones, con más de 1,182 entregas de cajas del campo en la ciudad, apuntó.

El monto ejercido para la reactivación económica fue de 25 millones de pesos.

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 Diaz Cámara

bravado.com.mx