

Año 14 / Enero 2022 / Núm 132

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

RURAL



MX

UN CAMPO PARA INVERTIR



VIAJE AL LUGAR DE LAS CEBOLLITAS

Historia y agricultura

HOME BIOGAS®

¿Cómo funciona?

Desecha

la basura orgánica o estiércol animal al Biodigestor Homebiogas.



Vuelve

a introducir tus desperdicios. Esto es: Economía circular.



Cocina

utilizando el gas generado y los vegetales que cultivaste.



Gas para cocinar tus alimentos.



Fertilizante Líquido para tus cultivos



Cosecha tus vegetales.



OBTÉNLO POR MEDIO DE FINANCIAMIENTO FIRA

BENEFICIOS

- Ahorra \$4,800 en Gas y más de \$20,000 al año en Fertilizante líquido orgánico.
- Facilidad y rapidez de instalación.
- Mínimo mantenimiento y bajo costo de operación.
- Se incluye parrilla para cocinar.
- 2 modelos disponibles según tus necesidades.

HOME BIOGAS es el sistema de gas que está revolucionando al mundo.

HOME GREEN

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO DE HOME BIOGAS

Juan Oscar Pérez Rodríguez oscar.perezr@homegreen.com.mx Cel. 999 949 2683

www.homegreen.com.mx



HomeGreenMerida



HomeGreenMerida

Tractores serie 6000

VALOR
QUE
PERDURA



Orgullosamente mexicanos, los tractores **SERIE 6000** de John Deere han generado su valor mediante su constante innovación y tecnología para responder a las distintas necesidades del campo.

DIMASUR

CAP 800 000 DIMA (3462)
www.dimasur.com.mx
Whatsapp 983-132-2216



JOHN DEERE

► Carta Editorial

¡El campo no para!

A casi dos años de la llegada del coronavirus a Yucatán, el sector rural se mantiene firme al pie del cañón y nosotros, en Rural MX, tenemos el compromiso de darle voz a esas historias de gran esfuerzo, a esa gente que contra viento y marea luchan para que tengamos alimentos nutritivos en nuestras mesas.



El nuevo año llega con la esperanza de un mejor futuro para el campo. Cada sueño, cada emprendimiento, cada semilla, cada acto, es recompensado con los frutos que la tierra proporciona. Procurar los suelos precisa grandes y callados esfuerzos.

Así pues, en esta edición le presentamos una recopilación con las historias más destacadas de los últimos meses, testimonios que dan fe del trabajo que están realizando mujeres y hombres para sacar adelante al sector.

Es por ello que lanzamos un mensaje a los inversionistas: el campo está listo para hacer negocio, ¡buen negocio! Debemos apostar por la soberanía alimentaria y poner manos a la obra en esta tarea solidaria, en un acto generoso y unido con la gente rural.

¡Bienvenidos todos al 2022!

#UnCampoParaInvertir

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

Directorio

Director General

José Luis Preciado Barreto

Finanzas

Silvia Zavala Arce

Relaciones Públicas

Cristian Manzanero Sarabia

Editor

Francisco F. Gamboa Fierro

Gerente Comercial

Jorge Alanís Zamorano

Subgerente Comercial

Isabel Juárez Torres

Arte y Diseño Editorial

Carlos M. del Castillo Tello

Redes Sociales

Julio Leal Ortiz

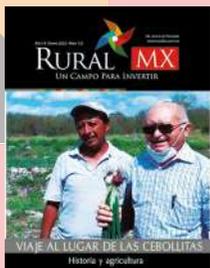
Reportero Gráfico

Benjamín Ruiz Ávila

Colaboradores

Ana Laura Preciado

José Góngora López



Portada Enero

Fotografía cortesía: José Góngora López

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.



6



10



14



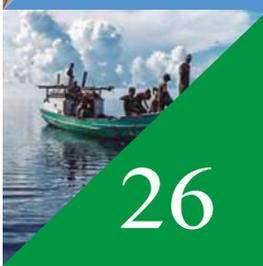
18



20



24



26

► Contenido

- 6.- Viaje al lugar de las Cebollitas
Historia y agricultura
- 8.- El estómago agradece su visita
Kanasín y "La Tía Soco"
- 10.- Pedro Isabeles en Santa Rosa,
Campeche
¡Con todo al orgánico!
- 14.- Rescatar loros
Tarea que deja satisfacción de vida
- 18.- Allá en Maxcanú
Teresita y sus ganas de bordar
- 20.- Kinchil y sus mujeres
Emprendedoras fuertes
- 24.- Fuerte impulso a la recuperación del
campo yucateco
*Gobierno Estatal entrega semillas de
sorgo en Tekax*
- 26.- El campo en corto

Encuétranos en:

- Campeche
- Quintana Roo
- Yucatán





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



Viaje al lugar de las Cebollitas

Historia y agricultura

Por Cap. José Góngora López*

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

(*) capitanlocutor@hotmail.com ✈



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 acudir y de los muchos lugares que hay, llegué a “La tía Soco”.

Aquí platicué con Teresa de Jesús Baas, quien me comentó que el negocio tiene 35 años. La historia inició con su madre, que comenzó esto para poder complementar los gastos de la familia, ya que eran seis hermanos y la solvencia resultaba difícil; doña Soco atendía a su clientela ella sola, pues su esposo era contratista albañil, y fue gracias a esto que sus hijos aprendieron lo valioso y noble que era la venta de alimentos.

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

Hoy continúan con esta tradición y todos los alimentos son preparados con leña y con la sazón de su madre, quien en su momento les pedía que no dejaran de preparar la comida como ella les enseñó, así que 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 cuenta que con la pandemia tuvieron que resistir al encierro y hoy, además de seguir

atendiendo a los comensales en su local (por supuesto, cuidando los protocolos sanitarios), cuentan con servicio a domicilio ahí mismo, en Kanasín.

Según nos platica, los panuchos y los salbutes son los más pedidos junto al caldo de pavo, sobre el cual, nos confesó que tienen una receta secreta familiar heredada por doña Soco, en la que además de preparar los caldos de manera tradicional, agregan algunas cosas extras que le dan un especial sabor 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 de Kanasín, pues además de ser un punto de referencia gastronómico, aquí también encontrarás frutas, verduras, huevo, carnes y otros insumos a precios más 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”. 📍





Pedro Isabeles con Ernesto Voth Friesen. Santa Rosa, Campeche.

PEDRO ISABELES EN SANTA ROSA CAMPECHE

¡CON TODO AL ORGÁNICO!

Texto y fotografías: Jorge Alanis Zamorano

Es imposible ver a los menonitas desperdiciando su tiempo y mucho menos, su dinero. Si sus ganancias funcionan para incrementar ingresos, la utilizan, aún más si esa inversión les ayuda ahorrar tiempo y esfuerzo.

Hoy se ha demostrado que trabajar el campo con agricultura orgánica resulta ser más económico, rentable y con las puertas abiertas al mercado internacional; atrás quedó la idea de tener un invernadero para lograrlo, pues Pedro Isabeles ha evidenciado que en campo abierto ya se logra lo que antes lucía imposible.

Nos dirigimos al municipio de Hopelchén para visitar los campos menonitas de Santa Rosa Campeche, donde visitamos los cultivos de Ernesto Vot, miembro de la comunidad, quien permitió que en sus tierras se intentara lo que al oído parecía poco factible, sin embargo, aceptó el ejercicio de prueba.

La prueba de fuego

Pedro Isabeles lleva a Hopelchén su experiencia utilizando métodos orgánicos en grandes extensiones, para ahora demostrar esta eficacia en los suelos de personajes altamente exigentes y eficientes. Al principio ellos observan con gran escepticismo, ya que están cansados de ser clientes llenos de deudas en forma de paquetes tecnológicos que no solo son más caros, además producen con mayor dificultad, según manifiestan.

Pedro prometió resultados que ya se están palpando y, además, se están formando alianzas con productores de miel y con gente interesada en que las cosas cambien.

El año pasado venimos junto con nuestros colegas de Biopakal y Miel Gabriela para hacerles la propuesta de probar con soja orgánica –nos cuenta Pedro-. Es bien



sabido que los menonitas siembran miles de hectáreas con el método convencional, está el mito de que a ellos no les importa la naturaleza debido al uso de agroquímicos y todos esos contaminantes que ayudan a sacar buenas cosechas, pero al contrario, tienen la mente abierta a probar nuevos procesos que les permita gastar menos y producir más. Hicimos una prueba de soya orgánica con Ernesto Vot y conseguimos 500 kilos más por hectárea con el paquete orgánico, a diferencia de los que se consiguen con el convencional.

Aunado a esto, después sembraron sorgo y cosecharon tres toneladas utilizando la misma fertilización de la soya, sin añadirle más gasto. Es decir, las ganancias aumentaron gracias a que con una sola fertilización obtuvieron dos cosechas, resultados que no se obtienen con los paquetes de siempre.

Gracias al éxito obtenido en esta primera fase, Ernesto decidió aumentar la superficie orgánica con la idea de superar las 50 hectáreas. Los vecinos de la comunidad están a la expectativa, ya que afirman que la prueba de fuego es a tres años y, si logran obtener los mismos resultados durante este tiempo, esperan que la transición a lo orgánico en los demás cultivos se vuelva una realidad.

Ya se habían realizado pruebas durante casi ocho años con diversas técnicas pero no se lograban buenos resultados. Ahora, con los insumos de agricultura de última generación, no solo hemos igualado a la producción convencional, la hemos superado aquí en los campos menonitas, quienes son expertos en producción en masa y no los puedes engañar,

menciona Pedro.

Orgánico a cielo abierto rompe los mitos

En estas grandes extensiones completamente abiertas se rompe el mito de que la producción orgánica depende de los invernaderos, eso quedó atrás. Sin duda, los hechos presentados por Isabeles tienen el potencial para que ya se pueda hacer negocio con este tipo de procesos, pues recordemos que colocar un invernadero para obtener resultados a gran escala siempre ha sido un gasto elevado.

A partir de este momento nos encontramos en otra etapa de la producción orgánica, la punta de la flecha tiene mucho más filo para llegar a productores con escalas muy altas, ¿hacia dónde estamos apuntando?

Es hora de voltear a ver al futuro. Hoy se produce a gran escala a cielo abierto controlando plagas y enfermedades sin ningún problema, pues detrás de estos insumos que utilizan están las últimas investigaciones en agricultura orgánica, y es por eso que se han vuelto incluso más eficientes que con los paquetes convencionales, obteniendo estos rendimientos sin lacerar los suelos ni la salud de los productores.

No contaminamos el suelo, al contrario, lo estamos sanando y regenerando su fertilidad, concluye Pedro.

Una nueva agricultura

Ante todo esto, me acerqué a Ernesto Vot para que



de primera mano nos platicara su experiencia con la producción orgánica de soya, quien nos compartió que están felices de haber logrado media tonelada más por hectárea utilizando fertilizantes y control de plaga orgánicos.

Hoy, ya están en el segundo ciclo utilizando estos procesos.

Ernesto, ¿te conviene este cambio?

Sí, hemos visto muchos beneficios empezando por los costos, porque nos sale más barato y como viste, nuestra cosecha fue mayor. Pero además también está la parte de la salud, porque nosotros como agricultores estamos en contacto con los agroquímicos todo el tiempo.

En esta experiencia ¿has respirado insecticidas?

En general todos corremos ese riesgo. Pero la verdad, con los orgánicos se controla igual o mejor, además de que nos exponemos menos.

Ustedes son muy cuidadosos con la economía, ven al campo como un verdadero negocio. ¿Qué dicen los demás en la comunidad menonita?

Les llama la atención pero aún tienen muchas dudas, es normal. Yo pienso que en un año más sí se van animar a trabajar con puro orgánico, o al menos la mayor parte.

Estás produciendo tu propia semilla, ¿te conviene?

¡Sí, claro! A nosotros nos conviene guardar nuestra semilla porque nos sale más barato. Ahora nos estamos ahorrando de 10 a 15 pesos por kilo.

¿Cuánto cuesta la semilla, y a ti en cuánto te salió?

Este año la semilla está en aproximadamente 27 pesos



el kilo, a mí me costó alrededor de 12 pesos el kilo hasta el momento de siembra.

Aunque en estos momentos Ernesto se encuentra en un proceso de prueba (recordemos que el plazo para ellos es de tres años), ya contempla con mucha seriedad en llevar la producción al 100% de soya orgánica, la cual además se comercializa en un 15% por encima del precio habitual.

Para nadie es un secreto que el calentamiento global nos ha alcanzado, el cambio de mentalidad en el tema ambiental era para ayer y ya vamos tarde. No obstante, en la Península existen personajes que están poniendo manos a la obra y sumando esfuerzos para sanar nuestros suelos.

Un motivo más para sentirnos orgullosos de lo que somos. ✨





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.

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 las proveerá de una alimentación completa; es así como estos loros han encontrado la posibilidad de sobrevivir, de reproducirse y de no sufrir encerrados, 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 sobre su mantenimiento, lo-



grando cada vez más una sensibilización mayor al momento de rescatar las aves. Hoy día, han logrado que se den varias crías, y desde el 2018, están registrados ante la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT) para ser considerados como una UMA. Por todo esto, platicué con Bruno René Sánchez Díaz y resultó muy interesante lo presentado en la charla:

¿De dónde viene la iniciativa?

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 subimos este hecho a 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 cedieron debido a que no podían seguir cuidando de ellos. Por ejemplo, uno que se llama Max, cuyo dueño falleció; tenemos otra que se llama Elsa, su dueña lo



trajo porque su hijo la molestaba mucho y la lorita lo picó.

¿Cuál es la esperanza de vida para estas aves?

Viven un promedio de 60 años. Esto significa que tener de mascota un loro es una responsabilidad de mucho tiempo, prácticamente tienes que nacer con el loro o que tus nietos lo conserven. De hecho, una de las principales razones por las que nos traen los loros adultos es debido a que sus dueños envejecieron, pues los tenían desde jóvenes pero hoy día 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 enseñan 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 poder 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 los comercializa 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. 🌱



GRUPO GANADERO GARYS

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

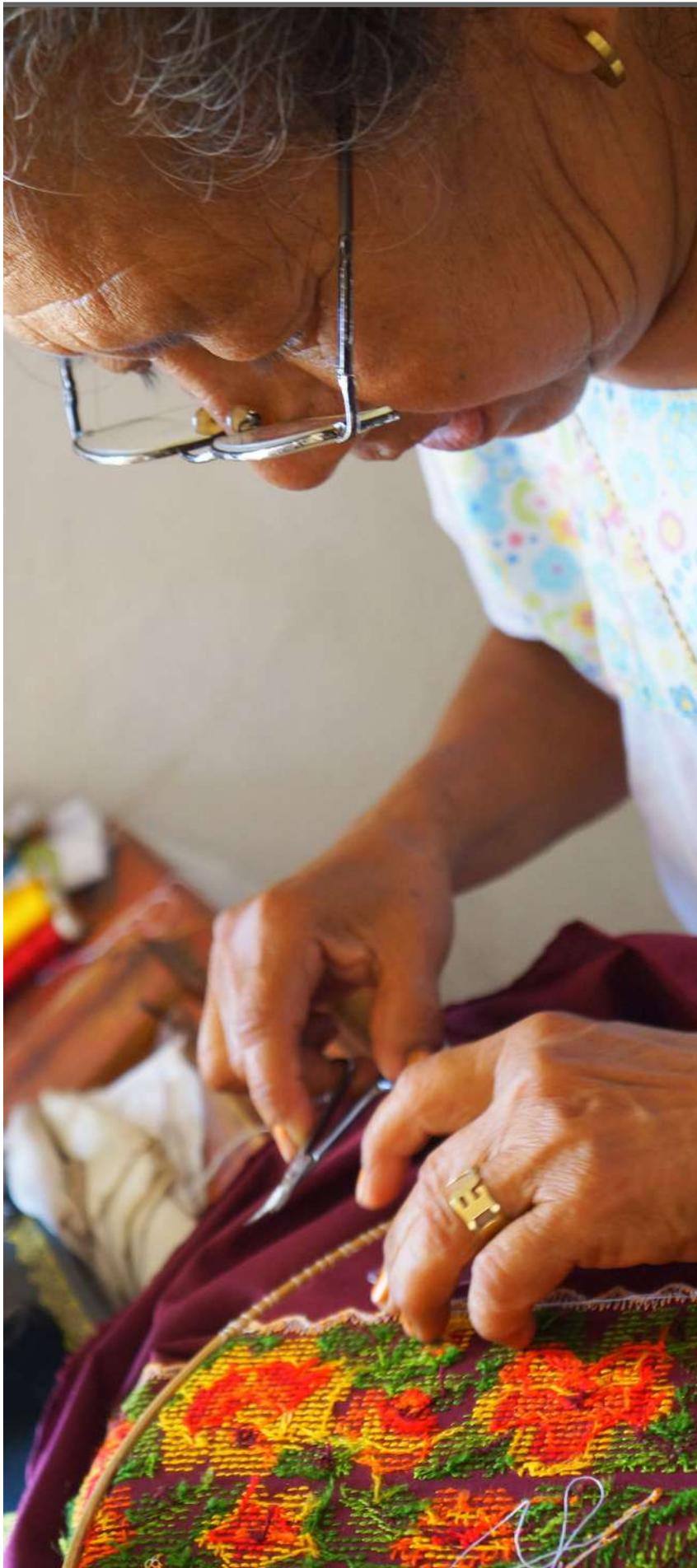


RANCHO "GARRIDO"
CRIADOR KATAHDIN,
PELIBUEY Y BLACK BELLY

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**





ALLÁ EN MAXCANÚ

Teresita y sus ganas de bordar

Texto y fotografías:

Jorge Alanis Zamorano

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

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

Llena de energía, inmediatamente nos platicó acerca de su vida con esa prisa y entusiasmo 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 la idea de que en aquellos años las mujeres no tenían los mismos derechos que los hombres; fue su hermano quien tuvo la oportunidad de continuar la formación académica, pero, de acuerdo a Doña Teresita, no la aprovechó como ella lo hubiera hecho.

Pasados dos años de haber concluido los estudios básicos, una nueva coyuntura se le presentó cuando su cuñado le preguntó si quería aprender a bordar, aceptando inmediatamente. Con gran entusiasmo, practicó mucho para tener su primer trabajo a los dos meses y el cual recuerda



con mucho cariño: un hipil que en aquel tiempo vendió a 25 pesos (hoy sus precios oscilan entre los 1,200 pesos, ya ajustados a la inflación).

Su método de pago no falla, pues solicita un anticipo y compra el material; así, dice que si el cliente por algún motivo no regresa, al menos no obtuvo pérdidas. Una vez que tiene el anticipo, realiza el trabajo mientras poco a poco van saldando el precio.

Doña Teresita subraya que la costura es su principal fuente de ingreso, además de la 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.

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, petatillo, renacimiento, 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 búscalas, Doña Teresita cuenta con 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. ✨



Kinchil y sus mujeres

EMPRENDEDORAS Y FUERTES

Por: Jorge Alanis Zamorano / Fotografías: Julio Leal Ortiz



¿Qué ocurre al interior del Estado? Nos dijeron “hay un grupo de mujeres artesanas en Kinchil cuyos trabajos valen mucho la pena”.

Respondimos, las contactamos y las visitamos.

Como sucede en todo el mundo, los avances en infraestructura y economía pocas veces son parejos y hay lugares que se dejan en el camino; tal es el caso de la nueva carretera a Celestún, que dejó fuera de la ruta a municipios como Kinchil y por ende, con menos visitantes, lo que ha llevado a sus pobladores a encontrar nuevas actividades para salir adelante.

Comienzan la independencia económica

Nuestra anfitriona fue Karina Guadalupe Tun Poot, quien nos cuenta que en su momento, se encontró con un pequeño grupo de mujeres que en sus ratos libres hacían adornos en yeso y cemento, únicamente para ellas. Tras unírseles, Karina se dio cuenta de la oportunidad que tienen para, además de hacer lo que les gusta, obtener un ingreso que les permita transformar la realidad en la que viven, cambiar su perspectiva y convertirse en emprendedoras.

Fue así como logran la creación de un taller al que nombran Manos Artesanas.

Ellas aprovechan al máximo la oportunidad que se les presenta, pues con sus ganancias han completado no solo para el gasto diario, también han logrado solventar los estudios de sus hijos y hasta adquirir muebles para su hogar. Orgullosas, nos cuentan que algunas de sus piezas han llegado a Cancún a, Veracruz, o incluso a la Ciudad de México.

Macetas, adornos de bienvenida, piezas de ornato para eventos sociales y un sinnúmero de manualidades que son la decoración perfecta para darle un poco más de vida a nuestro hogar.

Es importante que se dé a conocer su trabajo y que se corra la voz. Quiero invitarlo, amigo lector, a consumir lo que la gente de nuestro Estado hace, pues al adquirir una artesanía no estamos simplemente apoyando a su economía, también estamos revalorando su imaginación y ganas de salir adelante.

Kinchil se encuentra ubicado a tan solo 34 kilómetros de Mérida. ¡Visítalo! No te vas a arrepentir.

Agradecemos a Karina Guadalupe y a todas sus compañeras por el recibimiento tan grato que tuvieron con Rural MX.

Facebook:Manos Artesanas
Teléfono:s 9992620269.

¡Apoyemos a nuestra gente! 🌟





AVISO IMPORTANTE

SEMÁFORO AMARILLO

por lo que **le recordamos a toda la población** que:

- **El uso de cubrebocas es OBLIGATORIO, para TODA LA POBLACIÓN, incluso la vacunada.**
- **No se recomienda el uso de cubrebocas de tela o esponja ya que no protegen contra Ómicron. Se recomienda solo de dos capas, tricapa o KN95.**
- **Las personas que no han recibido vacuna, se les invita aplicarla, hacer equipo y sumarse a la protección de su salud y de las demás personas.**
- **La fecha de apertura para eventos masivos se pospone para el 15 de febrero.**



**CONTINUEMOS CON LAS MEDIDAS PREVENTIVAS
Y NO BAJEMOS LA GUARDIA**

Detener los contagios es responsabilidad de todos, ya que de seguir aumentando los contagios **se tomarán medidas restrictivas nuevamente.**



LICOR DE AGAVE

**SABOR QUE
APASIONA**

GUILLERMO ÁVILA: 999 639 1740



TODO LO NECESARIO PARA LA PRODUCCIÓN
CON MÉTODOS ORGÁNICOS



Oriente
(999) 163 8791
(999) 351 8060

Suc. Tizimín
(986) 863 4543

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

Campeche
(981) 105 0897



Fuerte impulso a la recuperación del campo yucateco

Gobierno Estatal entrega semillas de sorgo en Tekax

Especial Rural MX

Más de 100 productores del municipio de Tekax recibieron el apoyo del Gobernador Mauricio Vila Dosal, con la entrega de semilla de sorgo de alta calidad y certificadas, aptas para esta temporada y con lo que podrán alcanzar a sembrar más de 400 hectáreas de este cereal, para beneficiar la economía de las y los productores yucatecos.

Por instrucciones de Vila Dosal y como parte del fuerte impulso que se brinda para la recuperación del campo yucateco, el titular de la Secretaría de Desarrollo Rural (Seder), Jorge Díaz Loeza, otorgó dichos granos, ideales para sembrar durante estas fechas, ya que, debido a la humedad que aún mantienen los campos de la zona, el cultivo se desarrollará favorablemente.

Sobre este respaldo a productores, el alcalde de Tekax, Diego Ávila Romero, reconoció el importante esfuerzo económico de la administración estatal para apoyar a las familias que dependen del sector, pues aseguró que el Gobernador ha estado muy pendiente, luego de que importantes zonas de producción fueran afectadas por los huracanes y las tormentas.

Estamos agradecidos; hace unos meses nos apoyaron para la siembra de soya, así como la llegada de diversos apoyos agropecuarios, y ahora, nos visitan con la semilla de sorgo, por lo que estamos seguros que los productores pondrán manos a la obra de manera inmediata, indicó.

Por su parte, el secretario Díaz Loeza dijo: *Estos beneficios continúan llegando a los que más lo necesitan y, nuevamente, lo hacemos posible, gracias al compromiso que tiene el Gobernador con las familias de productores.*

En ese sentido, recordó que en meses anteriores se han realizado entregas de semilla de soya, cuya cosecha está terminando; la tierra aún tiene una humedad residual y el cultivo que más se puede adaptar es el sorgo, por lo que estamos brin-

dando granos de calidad, certificados y con la garantía de que se obtendrá una buena producción.

Cabe señalar -continuó el titular de la Seder- que el Gobernador inició la distribución de esta simiente, la cual se sembró en toda la extensión preparada por productores, y hace unas semanas, se extrajo con excelentes resultados.

Indicó que, a pesar de los recortes presupuestales a nivel local, se han logrado realizar diversas entregas de apoyos en la zona sur de la entidad, pues no se baja la guardia y se trabaja de manera coordinada para apoyar a quienes se dedican a la producción de alimentos.

El presidente del Consejo de la Unión de Ejidotes, Leonel Serrano Ramírez, indicó que las familias están muy agradecidas con el apoyo del Gobierno Estatal, ya que el propio Vila Dosal y el secretario Díaz Loeza han estado muy pendientes del ramo en dicha región.

Asimismo, estimó que, con el sorgo recibido, se podrá obtener cerca de 800 toneladas de cosecha en unos meses, cuyo producto se vende a empresas que se dedican a la elaboración de alimentos, con lo que se beneficia la economía de los agricultores y sus hogares.

Finalmente, reconoció que los apoyos que envió el Gobernador han llegado a tiempo para ser sembrados: *Lo que ayuda mucho al productor para programarse, tanto con los equipos técnicos y trabajadores, para que sea una siembra exitosa.*

También, en cumplimiento de los compromisos de Vila Dosal con este sector, Díaz Loeza y Ávila Romero otorgaron un molino para granos a mujeres del ejido San Martín Hilil, equipo que sustituye a otro antiguo, con lo que ellas podrán incrementar su producción. Habitan esta población 26 familias que dependen de las labores del campo. 🌱



Energía de alto impacto

Tel. 999 941 0444 / agroinvic@gmail.com



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 / avicer@prodigy.net.mx / avicer.com

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



919 00 22 / 919 00 23 / 9992 77 3118

ventas@fogysa.com.mx

Calle 71 # 370 x 30 y 32

Col. El Roble Agrícola. Mérida, Yuc. C.P. 97255

fogysa.com.mx

**BOVINO, OVINO, PORCINO
AVES Y EQUINOS**



EL CAMPO EN CORTO

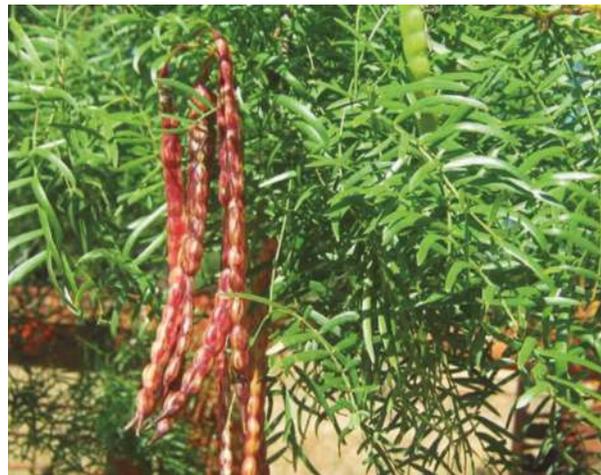
Inestabilidad en la pesca yucateca

Pescadores cuyos barcos tienen base en el puerto de abrigo de Yucalpetén, mostraron su discordancia con el nuevo requerimiento adoptado por la Capitanía de Puerto de Yucalpetén, la cual está solicitando a los armadores que presenten los arqueos de registro y los cuadernillos de estabilidad de sus embarcaciones, o de lo contrario, no podrán solicitar los despachos de salida de dichos navíos. Los dueños exponen que la mayoría de las naves fueron fabricadas de forma artesanal, por lo que no se cuenta con dichos documentos; ante esto, el sector apunta que se vive una situación de inestabilidad, pues los costos para la elaboración de los cuadernos y arqueos significa un costo extra muy significativo.



Científicos prueban el mezquite como antiparasitario pecuario

Expertos académicos y estudiantes de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) y la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH), están llevando a cabo estudios con extractos hechos con la vaina del mezquite, el cual ha demostrado tener una efectividad de casi el 100% para disminuir las cargas del *Haemonchus contortus*, un parásito que es muy resistente a varios fármacos e impacta principalmente al sector ovino. Este árbol endémico de las zonas áridas y semiáridas de México ha sido utilizado como suplemento proteico para los animales, por lo que el desarrollo del desparasitante también podría funcionar como producto alimenticio.



Diputados proponen la creación de un fondo de pensión rural

La bancada de Movimiento Ciudadano planteó una iniciativa que propone cambios en las leyes del Seguro Social y de Desarrollo Rural Sustentable, a fin de crear un fondo de pensión rural para que sea incluido cada año en el Presupuesto de Egresos de la Federación, el cual permita que la gente trabajadora del campo tenga acceso a una pensión para el retiro y a la seguridad social, un derecho fundamental que ayudará reducir las insuficiencias de los trabajadores agrícolas, el cual es uno de los sectores más vulnerables del país. La cuantía del fondo se iría actualizando conforme al salario mínimo vigente y por ahora, la iniciativa está siendo revisada por las comisiones unidas de Seguridad Social y de Desarrollo y Conservación Rural, Agrícola y Autosuficiencia Alimentaria, para su correspondiente dictamen. 🌱



Impresión de **ETIQUETAS**

Impresas en materiales de alta calidad, de diferentes formas y tamaños, nuestras etiquetas te colocarán a la altura de presentación de las mejores marcas del mercado. **Reflejando en el exterior la calidad de tu producto, Uniprint te lleva a un nuevo nivel.**



☎ (999) 942.22.22

📍 Calle 39 No. 501 entre 60 y 62, Col. Centro, Mérida, Yucatán, Méx.

🌐 www.uniprint.com.mx 📱 Uniprint-Grupo Megamedia

Uniprint
stickers


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