

Año 15 / Septiembre 2023 / Núm 152



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

RURAL

MX

UN CAMPO PARA INVERTIR



Jorge Díaz
Fiel creyente de Tizimín

¡LO MEJOR DEL TRANSPORTE LLEGÓ AL SUR!

NUEVO CIRCUITO PONIENTE PLAZAS Y UNIVERSIDADES

CON 30 NUEVAS UNIDADES

Va-y-Ven



TARIFAS A PARTIR DEL 24 DE JULIO

PASAJE PARA ESTUDIANTES Y ADULTOS MAYORES \$5.00	PASAJE PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD SIN COSTO	PASAJE GENERAL \$12.00

CONSULTA RECORRIDOS, PARADEROS Y TRANSBORDOS en la app o en vavyven.yucatan.gob.mx

1. Dirección de Transporte
2. Parque Centenario del Ejército Mexicano
3. Sam's Club Aviación
4. Clínica Médica Madero
5. Parque Francisco I. Madero Kíwik
6. Plaza Dorada
7. ISSSTE Hospital Regional
8. Centro Médico Pensiones
9. Parque de las Américas
10. Fiesta Americana
11. Parque Felipe Carrillo Puerto
12. Parque Margarita Maza
13. Plaza Malak
14. Campus Universitario UADY

SIMBOLOGÍA

- Centro-Periferia
- Periferia-Centro
- Paradas Generales
- ◆ Transbordos Rutas Nocturnas
- Puntos de interés:

¡SÚBETE AL **Va-y-Ven!**

GOBIERNO DEL ESTADO DE YUCATÁN



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

• Offset • Rotativa periódico • Rotativa comercial • Cajas plegadizas • Cuadernos escolares • Posters (POP) • Impresión de etiquetas

► Carta Editorial

El campo del futuro

A Jorge Díaz le honraría apuntarse para la alcaldía de Tizimín, y en su momento lo va a manifestar; considera que es tiempo del oriente, de colocar en el mapa peninsular todas las grandes posibilidades de desarrollo que se están dando en esta vasta región.



En Tizimín hay de todo para hacer: extender la natural vocación agrícola y ganadera, mejorar la genética animal, exportar los cortes, apoyar todos los proyectos que signifiquen crecimiento social, hacer de El Cuyo un Pueblo Mágico; así como toda la actividad turística, la educación enfocada en generar mayores y mejores empleos bien pagados y cerca de la comunidad, formar consejos ciudadanos que decidan obras y mejoras en su región, ¡y mucho más!

Jorge Díaz asume que la experiencia adquirida en Desarrollo Rural, le permite conocer muchas historias y testimonios de éxito en el desarrollo social, todo ello se puede aplicar en Tizimín y sus comisarías.

Caballos mágicos

Con paso fino de Francia a Yucatán, Gwénola Hécaen ennoblece la conexión con los caballos que se dejan seducir ante la ternura con la que esta mujer se gana su confianza; hay toda un vínculo que ayuda a bajar el estrés, ofrece un viaje hacia el autodescubrimiento y el crecimiento personal. Gwénola es coach experta y caballista, ofrece un taller con caballos: una oportunidad de trabajar en temas importantes como el amor propio, la confianza, el liderazgo personal y la gestión emocional.

Se llama Tejuino y es una bebida exquisita del sur de Jalisco

Juan Guerrero Preciado nos permite asomarnos un poquito hasta El Grullo, Jalisco. Allí, conoció a Don José García y nos cuenta sobre el tejuino o tesgüino (del náhuatl *tecuin*, "latir el corazón"), una bebida fermentada de maíz originaria del estado y que consumen diversos grupos étnicos de Jalisco desde tiempos inmemoriales. Hoy, Don José lo ha convertido en un próspero negocio familiar, que conserva esa frescura y calidad heredada.

#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

Editores

Francisco F. Gamboa Fierro
Ana Laura Preciado

Relaciones Públicas

Cristian Manzanero Sarabia

Gerente Comercial

Isabel Juárez Torres

Arte y Diseño Editorial

Carlos M. del Castillo Tello
Sergio Vazqu ez

Redes Sociales

Melissa I. Juárez

Colaboradores

Juan Guerrero



Portada Rural MX Septiembre

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

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

► Contenido

- 6.- Jorge Díaz
Fiel creyente de Tizimín
- 12.- Rancho El Chaparral
Una porción de tierra ubicada en la cuenca lechera de Yucatán
- 16.- En busca del borrego ideal
Un paso gigante
- 18.- Caballos mágicos
Con paso fino de Francia a Yucatán
- 22.- Tejuinos Don José de El Grullo
El sabor de esta tierra
- 24.- La pesca antes del retiro
- 26.- ¡Ven a pajarear!
Conoce el paisaje yucateco con Colectivo Cardenales
- 28.- Yucatán avanza
Programas y apoyos llegan a Temozón
- 30.- El campo en corto

6



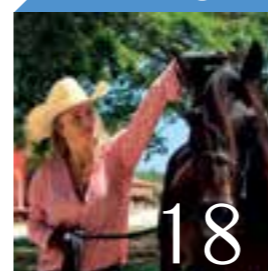
12



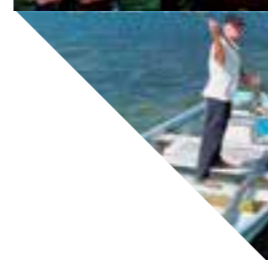
16



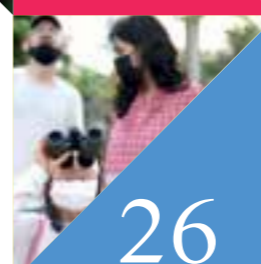
18



24



26



28



RURAL MX
UN CAMPO PARA INVERTIR



Por José Luis Preciado

Un hombre entregado a su familia, al campo, a Yucatán y a Tizimín, no le tiene miedo al trabajo, ni a los grandes retos. Así es Jorge Díaz Loeza, un apasionado por el campo, reconocido en todo el estado gracias a su enorme compromiso con el sector rural. Ese cariño por el trabajo y amor por Tizimín se lo inculcaron sus padres, Jorge Díaz Chavo, y su madre, la abogada y maestra María Inés Loeza Rodríguez. Esa semilla de pertenencia al Oriente la conserva intacta.

EL LEGADO DE JORGE DÍAZ LOEZA

Su amor por la actividad agropecuaria, en particular por la ganadería, comenzó a muy temprana edad, recibiendo más adelante como Médico Veterinario Zootecnista por la Universidad Autónoma de Yucatán. Su visión ha posicionado al estado en los más exigentes mercados internacionales y, como titular de la Secretaría de Desarrollo Rural (Seder), ha puesto en marcha diversas estrategias y acciones para impulsar la prosperidad agropecuaria. En una amena charla con Rural MX, profundizamos un poco más acerca de sus orígenes agrícolas, su pasión por el campo y la ganadería, sus motivaciones y aspiraciones.

Todo inició con mi abuelo Edgardo Díaz "Don Gato", quien fue muy conocido en Tizimín por ser una de las primeras personas que trabajó en la apicultura en el oriente del estado, fue todo un pionero. También tuvo la vocación ganadera y en 1952 fundó la granja Santa Fe, que también producía leche. Ese gusto lo heredó mi papá, Jorge Díaz Chavo, que desde que yo era muy chico me inculcó el amor al campo; él solamente pudo estudiar hasta cuarto año, pero ha sido un gran maestro y ejemplo para mí y muchas personas de Tizimín, pues es un hombre de mucho trabajo, de mucho esfuerzo hasta el día de hoy, comenta nuestro entrevistado.

¿Qué edad tenías cuando entras de lleno en el campo?

Cuando tenía 11 años mi horario escolar me dejaba la mañana libre y mi papá me puso a trabajar. Él se dedicaba principalmente a la avicultura, pero a mí me gustó más la ganadería, así que le propuse que me vendiera la leche de las vacas que se ordeñaban en la granja, para que yo la comercializara porque el precio que le pagaban era muy bajo; ahí se producían alrededor de 500 litros al día, así que comencé a procesarla y envasarla y repartirla. En menos de un mes ya vendíamos toda nuestra producción y yo, sin tener vacas, ni rancho, ni nada, ganaba \$750 al día

FIEL CREYENTE DE TIZIMÍN

“Me honraría ser alcalde”



Campeona de la raza Brahman, noviembre 2002

que, para aquel entonces, era una muy buena cantidad de dinero. Ahí me comenzó a gustar el negocio de darle valor agregado a los productos. Siempre le voy a agradecer a mis papás que me impulsaran a estudiar y trabajar, pues eso me ayudó mucho en mi formación personal.

LA EXCELENCIA DESDE TIZIMÍN

¿Cuándo se presenta en tu vida el famoso toro Rey?

A los 14 años de edad aprendí a inseminar, lo que me dio muchas satisfacciones. Todavía recuerdo cuando nació mi primer becerro producto de esa técnica reproductiva, fue un momento muy especial y me impulsó a seguir con el uso de esas biotecnologías. El antecedente fue cuando tuve la oportunidad de conocer a un excelente veterinario, el doctor Eduardo Flores Machado, quien trajo a Yucatán la tecnología de la transferencia de embriones. Me encantaba ver su efecto multiplicador, con el que se podía obtener muchos becerros de alta calidad genética de una vaca, que también era escogida por sus cualidades sobresalientes.

Era una tecnología de punta que llegaba al país, ¿no?

Así es, recuerdo que me nació la curiosidad de conocer esas técnicas de trabajo al ver cómo los animales que se lograban por medio de la transferencia de embriones salían campeones de ferias y exposiciones. Después ahorré para tener mi primera vaca donadora que le compré a don Adolfo Peniche Larrea, un gran criador de ganado Brahman. Empezamos los primeros trabajos y luego adquirí una vaca con don José Rodríguez Sansores del Rancho Santa María: la Calandria 145, que fue la mamá del Rey 110, un toro altamente reconocido en EEUU, que rompió paradigmas pues la genética mexicana no se usaba allá. El Rey fue el primer toro mexicano que contó con registro de renombre y es padre de muchos campeones nacionales del vecino país. Luego, distribuimos esta genética y realizamos la primera exportación de animales vivos vía aérea al hermano país de Colombia en el 2004, lo que fue un parteaguas en la ganadería yucateca y tizimileña. Estamos muy orgullosos que nuestra genética se haya difundido en lugares como Tailandia, Centro y Sudamérica, donde han nacido hijos muy sobresalientes del Rey 110.

¿Una revolución para la ganadería mexicana!

¡Exacto! El ganado Brahman se adapta muy bien a estos climas que tenemos en Yucatán. Creada en EEUU, es de uso común en ese país, así que el hecho de llevar la genética de este animal y que la gente de allá lo usara fue todo un suceso. Era increíble llegar a la feria de Houston -una de las más importantes del mundo- y ver muchos ejemplares que eran hijos del Rey 110. Nunca imaginé que V8 Ranch -uno de los mejores criadores de esa raza- usara la genética de Ganadería Santa Fe.



Aeropuerto Internacional El Dorado, Bogotá 2004

JORGE DÍAZ, EL EMPRESARIO

¿Qué se está cocinando en JD Santa Fé, que sigue en tu vida empresarial?

Estoy convencido que hay que buscar integrar las cadenas para que los productos lleguen directamente al consumidor, porque mucha de la utilidad se queda en el camino con los intermediarios. A mí me daba mucho coraje engordar ganado y venderlo a precios bajos que luego no compensaban el esfuerzo; en un principio, mis animales me los pagaban igual que aquel que enviaba animales de menor calidad. De allí me nació la idea, ¿por qué no vender la carne de Tizimín, como la venden en el norte del país, que hacen un Rib Eye, un New York, un Sirloin y le venden directo a un hotel o restaurante? Así que puse una empackadora y, la verdad, los primeros seis meses fueron muy duros, hubo momentos en los que me doblé y quería claudicar, pensaba “¿en qué lío me metí?”, allí había capital de mis padres que me habían confiado y que yo sentía en riesgo -ellos que siempre me han ayudado y apoyado con mis sueños, y se los agradezco muchísimo-. Poco a poco fui tocando puertas, abriendo mercados, empezamos con una res diaria, luego dos, tres y así hasta hoy, que procesamos unas cuarenta reses por día.



Jorge André con el Rey

¿En qué mercados entraron?

En lugares como Hotel el Cid, Xcaret, Royalton, Dreams, Bahía Príncipe, AM Resorts y otras cadenas hoteleras y restauranteras de prestigio. Es una satisfacción para nuestra empresa familiar haber sustituido importaciones de carne americana por una orgullosamente producida en Tizimín.

Y tú siempre has sido partidario de que Yucatán sea proveedor de la Riviera Maya...

¡Siempre! Queremos seguir creciendo, pero de una manera socialmente responsable, de modo que beneficiemos también a los demás productores. Hoy con este impulso y gracias a estos canales de comercialización, podemos pagarles mejores precios a los pequeños productores de becerros y hacer un buen equipo donde todos salen beneficiados, para que no se sientan como en otros lugares donde lo que reciben es insuficiente. Ahora nos estamos enfocando en el ganado de la raza Brangus, que nos está dando carne de un marmoleo y calidad muy especial, que las cadenas hoteleras y el sector restaurantero, están pagando a buen precio. Además, tenemos nuestros propios establecimientos, ya son 18 puntos de venta de Carnes Santa Fe en el sureste de México, entre Yucatán, Campeche, Quintana Roo y Tabasco.

¿A cuántas personas emplea la empresa?

Son 300 personas que tienen empleo directo con nosotros y estamos en un proceso de ampliación de la planta para duplicar la producción. Será una inversión muy importante para cubrir la gran demanda que tenemos, gracias a la excelente aceptación que tiene nuestra marca, así que nos falta más producción y hay que seguir trabajando muy fuerte.



Planta Procesadora JD Carnes



En medio de todo esto, ¿cuál es tu mayor motivación para seguir adelante?

Mi familia, mis hijas Julia y Elisa que también son apasionadas de esta actividad. Por supuesto y con ellas, mi querida esposa Anaely Magaña, que siempre me ha apoyado en todas mis ideas y proyectos. Sin dudarlo, son ellas mi mayor pasión y el motor de mi vida para seguir avanzando.

JORGE ANDRÉ Y TIZIMÍN

Oye, ¿te gustaría el ser alcalde de tu municipio?

Pero claro que sí, ¡sería un gran honor y un orgullo! Creo que hay muchas cosas que se pueden hacer porque tenemos un potencial muy grande. Yo quiero profundamente a mi tierra y soy el más ferviente creyente de Tizimín, por eso cada peso que ganamos y cada esfuerzo en mi familia procuramos invertirlo y devolverlo al municipio, prefiero invertir aquí que en otro lugar porque quiero y me apasiona mi ciudad natal. No me mueve como prioridad el asunto monetario y me gustaría que muchos más hicieran lo mismo, que los empresarios tizimileños, a través de sus empresas, impulsen el desarrollo y prosperidad del municipio. Necesitamos que la gente tenga empleos bien pagados y mejores oportunidades.

Nuestra gente tiene una gran vocación de trabajo así que, sin dudarlo, es posible crecer mucho y establecer cada vez nuevas metas; hay actividades como el turismo que tienen todo para salir adelante, ya que tenemos lugares hermosos como El Cuyo, la zona arqueológica de Kulubá, muchos cenotes y lugares que se pueden potenciar. Tizimín tiene un mundo de oportunidades y hay que saberlas concretar, un trabajo que me encantaría encabezar a favor del municipio.

¿Cuál sería el mayor reto?

Hay varios. Sin duda uno de los más grandes es el tema

de la salud, es un aspecto muy importante y muy sensible ya que Tizimín y sus 86 comisarías están creciendo, por ello es lo primero en lo que me enfocaría; lo ideal sería acercar los servicios a las comunidades y no hacer que sus pobladores vengan a la cabecera. Trabajar para reforzar la seguridad y tranquilidad de nuestro municipio es también un tema de altísima importancia; sabemos y vemos cómo lugares cercanos se ven amenazados por la inseguridad, por lo que esto es una prioridad de gran relevancia.

¿Y la apuesta por la educación? Ya ves que hoy la demanda es grande...

Sí, bastante grande. Hoy vienen muchas empresas a invertir a Yucatán, pero necesitan ciertos perfiles en las carreras que se están desarrollando, como los temas de la ciberseguridad, tecnologías de la información y el inglés. Además, la educación es la base del desarrollo de la gente y de una sociedad, por lo que siempre tiene que estar dentro de las prioridades de cualquier administración.

“ Desde luego que me encantaría tener el respaldo de las y los tizimileños, estoy seguro que hoy a mis 41 años tengo la madurez, la energía y la experiencia -después de la oportunidad del gobernador Mauricio Vila de estar en un puesto tan importante como la Seder- para ponerme al servicio de Tizimín y hacer un excelente papel al frente de la alcaldía ”

Así, Jorge André Díaz Loeza nos ha llevado por un viaje a través de una vida marcada por el campo y la ganadería. Su dedicación ha dejado una huella en la vida rural del estado y sin duda, es un ejemplo de liderazgo y amor por el progreso de su tierra natal. 🌾

Las voces que Yucatán escucha



José Luis Preciado Informa
94.5 FM - 610 AM / 5:30 am a 7:30 am

Ciro Gómez Leyva
105.1 FM - 600 AM / 5:30 am a 10:00 am

López-Doriga
94.5 FM - 650 AM / 1:00 pm a 3:00 pm

José Cárdenas Informa
94.5 FM - 650 AM / 6:00 pm a 8:00 pm



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

UNA PORCIÓN DE TIERRA UBICADA EN LA CUENCA LECHERA DE YUCATÁN

Especial Rural MX

El optimismo y la pasión por la agricultura se entrelazan en la figura de Wilmer Manuel Monforte Marfil, un ingeniero agrónomo que nos platica su historia. Wilmer es un productor que se encuentra en el Rancho El Chaparral, ubicado en la entrada a Sucilá, municipio conocido por ser la cuenca lechera de Yucatán desde hace muchos años.

Nuestra conversación comienza con Wilmer compartiendo que su conexión con el campo se remonta al año 1985. Después de terminar su carrera, incursionó en diferentes actividades para reunir el dinero suficiente y comprar un pedazo de tierra, que adquirió de un pariente y, actualmente, su rancho abarca unas 33 hectáreas de tierra, de las cuales 30 se utilizan para el sistema de riego y las otras 3 conforman el casco del rancho.

En El Chaparral, la diversidad es la clave de la producción. Con entusiasmo, Wilmer habla sobre la presencia de vacas lecheras, cerdos pelones, cabras, conejos, gallinas y además de borregos Dorper y de la producción de huevos de gallina de patio. Lo más destacable es que toda su familia se encuentra involucrada en este emprendimiento, que es un apoyo invaluable y la clave de éxito para este rancho.

Wilmer reflexiona sobre el tiempo y el esfuerzo que se deben invertir en el campo, lo cual es un factor fundamental para observar una mejoría económica. Antiguamente, cuando el campo era un área productiva atractiva, la gente vivía allí y no existían horarios. Los dueños estaban presentes en todo momento, atendiendo cualquier eventualidad,

como el parto de una vaca o una cerda; sin embargo, en la actualidad, la gente se ve influenciada por la modernidad y se dedica a otras actividades, lo que limita su tiempo en el campo.

El productor destaca que cuanto más tiempo se le dedique al campo, más oportunidades de éxito se presentarán y, por otro lado, resalta el poder de las redes sociales para dar a conocer su trabajo y atraer a nuevos clientes que recomiendan sus productos de calidad.

La familia desempeña un papel vital en el proyecto. Sus cuatro hijos, Guillermo, Manuel, Beto y Francisco, están involucrados en diferentes aspectos que complementan y agilizan el flujo de trabajo dentro del rancho. Con 33 hectáreas de terreno y otras dos parcelas aparte, Wilmer y su familia se esfuerzan constantemente para mantener el crecimiento y la integración de su emprendimiento.

El entrevistado relata que la planificación de actividades agrícolas depende en gran medida del clima y las estaciones.

Wilmer comparte con nosotros las claves del éxito en este negocio: trabajo duro, buena administración y la búsqueda constante de un mercado; la venta de quesos, en particular, agrega valor a sus productos y les permite obtener una rentabilidad mayor. También, menciona que manejan una cadena de valor interna y emplean a alrededor de 25 personas en su rancho.





Asimismo, nos habla sobre la expansión de su negocio, pues han logrado vender sus productos en diferentes lugares, desde Valladolid hasta Mérida, Tulum, Playa del Carmen, Cancún y la Ciudad de México, donde envían sus productos de cerdo y queso.

A pesar de las dificultades y los cambios en la producción de leche en Sucilá, Wilmer continúa con determinación. Recuerda una época en la que producían 12,000 litros de leche diarios, aunque en la actualidad la cifra se ha reducido a alrededor de 4,000 o 5,000 litros; no obstante, sigue siendo una producción destacada en el estado.

Wilmer aprovecha esta oportunidad para dirigirse a otros productores y les anima a no rendirse, instándolos a enamorarse del campo, a involucrar a sus familias y aprovechar las oportunidades que este sector ofrece. Declara que es una verdadera lástima ver a jóvenes capacitados



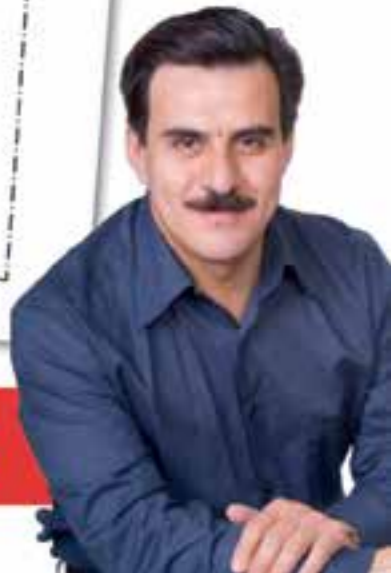
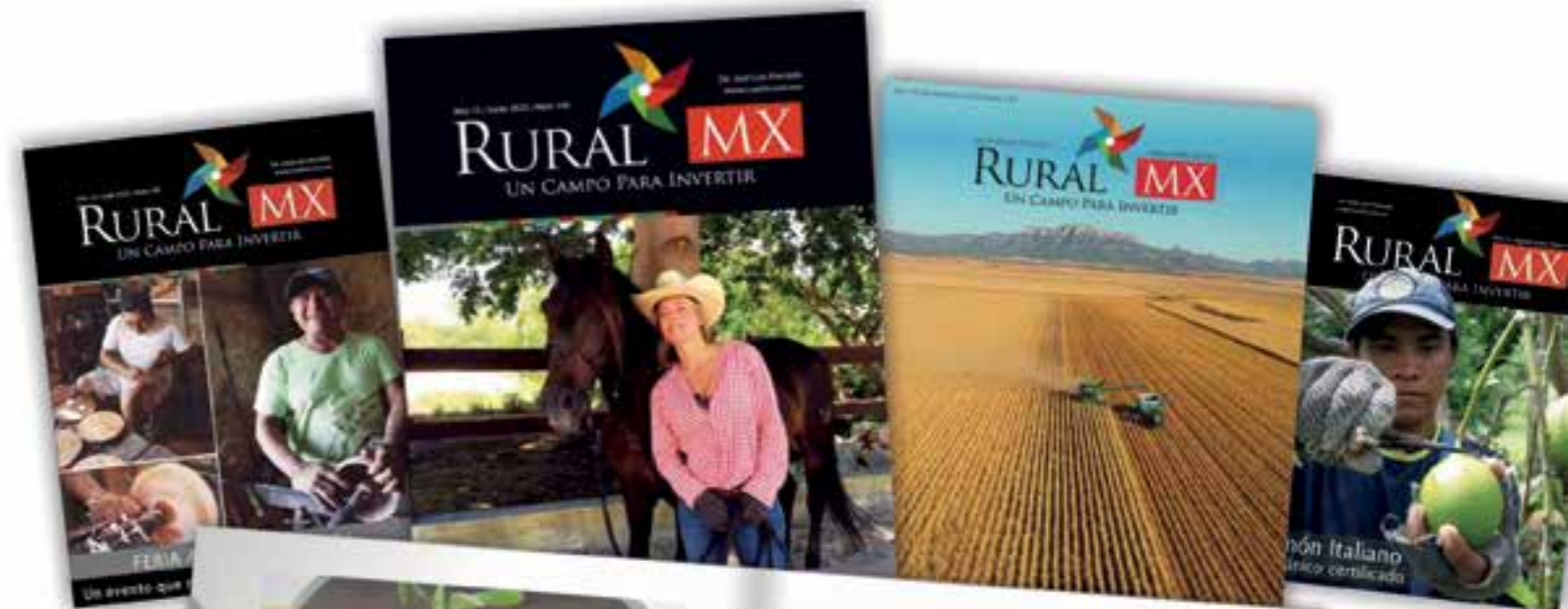
Wilmer Manuel Monforte Marfil, Rancho El Chaparral

buscar empleo en otros sectores cuando tienen tierras disponibles y sostiene que el campo es una gran oportunidad y un generador de empleo importante, ya que cuando éste prospera, todos se benefician; pero si los jóvenes se alejan de las actividades primarias, la tierra deja de ser tan fructífera.

La historia de Wilmer Manuel Monforte Marfil es muestra de la importancia del trabajo arduo, de aprovechar al máximo nuestro potencial agrícola, la participación de la familia y la búsqueda constante de oportunidades. Su dedicación para diversificar la producción y agregar valor a sus productos ha llevado a su negocio a alcanzar nuevos horizontes. 🌱



Revista **impresa** y **digital**



CONTACTO DE VENTAS

(999) 370-6794
(551) 024-1388

ANUNCIATE
CON NOSOTROS

EN BUSCA DEL BORREGO IDEAL



Dr. Javier G. Cantón Castillo, Dr. Benjamín Ortiz de la Rosa y Ing. Franklin Quiñones Avila

Un paso gigante

Por José Luis Preciado

Hay un gran nicho de oportunidad en la producción ovina de Yucatán, atender la gran demanda de borregos implica no sólo surtir un mercado, sino apostar por una mejor calidad genética.

Animal y Post Doctorado en Ciencias de la Carne; así como el Presidente de la Asociación Ganadera Local Especializada en Criadores de Ovinos de Umán Yucatán (AGLECO), Franklin Quiñones Ávila.

Rural MX platicó con tres personajes claves, implicados en esta búsqueda de la raza ideal: el Dr. Benjamín Ortiz de la Rosa, Coordinador de las Pruebas de Comportamiento Ovino del Tecnológico de Conkal; el Dr. José Javier G. Cantón Castillo, investigador titular del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), Dr. en Nutrición

Ellos hacen pruebas de comportamiento en el Tecnológico de Conkal con treinta animales de seis razas distintas de ovinos: Pelibuey, Katahdin, Dorper cabeza negra, Dorper Blanco, Black Belly y Charolais, buscando calidad cárnica, mejoría en peso, adaptabilidad, así como una calidad reproductiva en las futuras generaciones para obtener una oveja más eficiente



que multiplique los haberes en la producción, ganando peso y eficiencia.

Esperan resultados el próximo 21 de octubre para exhibir sus logros en la próxima Feria de Xmatkuil; la empresa Fogysa, por su parte, patrocina la dieta de esta camada con un 16% de pura proteína. Se anunciará el 6° concurso de canales, analizando el rendimiento, la conformación, ojo de chuleta, grasa y otras variables.

NO SÓLO ES BARBACOA

Es curioso, hace unos diez años en Yucatán apenas se conocía la barbacoa de borrego, hoy no alcanza a cubrir la gran demanda que exige el mercado local.

Los borregos llegaron a Yucatán en 1974, los usaban para limpiar las brechas de los campos de henequén, así se ahorraban la mano de obra de la peonada y, como nadie se los comía -salvo la comunidad libanesa-, los rumiantes se morían de viejos. Hoy faltan miles de cabezas para abastecer la gran demanda de borregos en el estado, actualmente el kilo en pie se paga de 65 a 70 pesos, ello significa un precio mayor que el del ganado bovino el cual involucra mayores costos de producción, toda vez que un borrego se puede lograr en cuatro o cinco meses, mientras que una res precisa de dos años y medio para su venta, amén de que treinta borregos pastorean en una hectárea.

Desde la barbacoa, horneado, el borrego en ataúd, hasta asado, la carne de cordero es muy sabrosa, jugosa y versátil; los cortes con un valor superior, son exportados a otros mercados. Hay sólo cien mil animales y nos faltan muchos más, esto nada más para atender la demanda local.

¿QUIERE PRODUCIR?

Los expertos recomiendan, primero tener listas las hectáreas disponibles, pastos, aguajes, corrales y demás, luego vienen los borregos bien atendidos sacándolos a pastar. Allí hay una gran oportunidad de hacer buenos negocios en el campo.

Asociación Ganadera Local Especializada en Criadores de Ovinos (AGLECO)

Teléfono: 999 944 0970



PRIMERA
PRUEBA DE COMPORTAMIENTO
PARA OVINOS PROSPECTOS A SEMENTALES

¡Profesionaliza tu operación!

Fecha de inicio: 15 de julio 2023
Fecha de terminación: 15 de octubre 2023

Que tu próximo semental tenga
DATOS PRODUCTIVOS
para que sepas qué es lo que
puedes esperar.

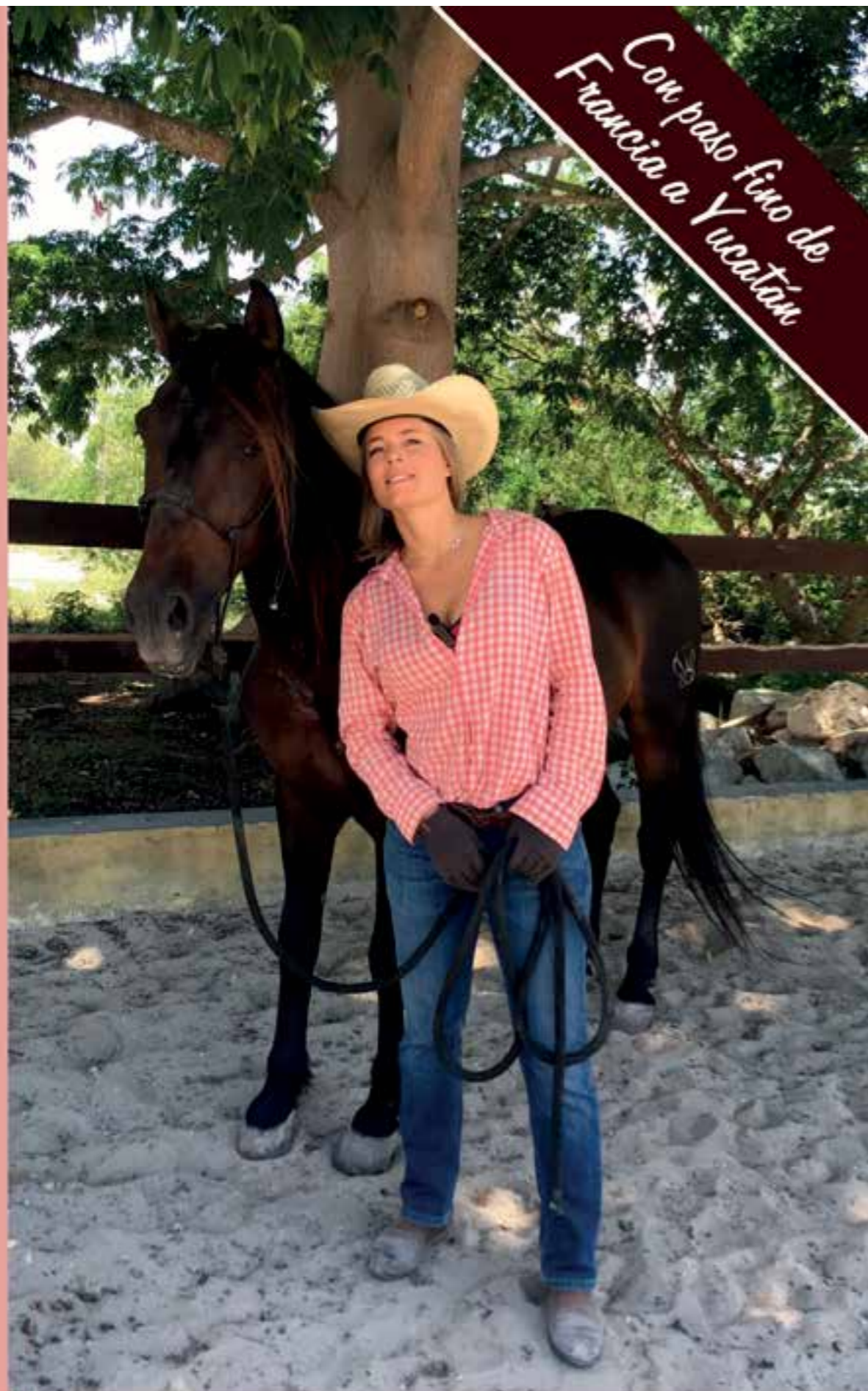
30 Corderos

Black Belly | Charolais | Dorper | Dorper Blanco | Katahdin | Pelibuey

SIEMPRE COMPRA SEMENTALES REGISTRADOS Y
PREFERENTEMENTE CON PRUEBAS DE COMPORTAMIENTO

Tecnológico Nacional de México, Campus Conkal, Yucatán MX.





Empieza la conexión

Por José Luis Preciado

Una mujer magnética, así es Gwénola, quien no pasa desapercibida ni siquiera por los caballos, que agachan mansamente la cabeza seducidos ante la ternura con la que se los gana. Rienda en mano, ingresa despacio a las caballerizas y el equino detecta enseguida sus intenciones... casi las adivina.

Desliza dulcemente la mano acariciando las crines y se pasea por el largo cuello que, de a poco, se inclina ligeramente hacia abajo -al parecer está contento y disfruta su presencia-; nunca se debe perder de vista la posición de las orejas, son el sistema de comunicación de un caballo y funcionan como antena de percepción: las orejas hacia delante y relajadas denotan interés en quien tiene delante, para luego soltarse apuntando a la izquierda y derecha, prestando atención a ambos lados. ¡Listo!, el animal se siente en confianza y comienza a responder a su mandato.

Jamás se debe olvidar que el caballo es emocional, si alguien nuevo invade su espacio se pone en guardia, así que la seducción ha de ser permanente; son de los animales más sensibles de todo el reino.

La cercana presencia de un caballo es el principio de una paz y armonía extraordinaria, nos cuenta Gwénola Hécaen, ingeniera civil de profesión con diez años de experiencia en el ambiente empresarial entre París, Londres y Monterrey, en donde entrenó los caballos de Poncho Romo.



Hoy, esta francesa radica en Yucatán y se dedica exclusivamente a lo que más adora: conectar a los caballos con los humanos, ¡y vaya que lo ha logrado!

Este es un oficio de vida, hay toda una pasión por los caballos y sus diferentes formas de compañía; los conoce desde los cuatro años de edad en la estancia de su abuelo, criador y agricultor, cercana a París. Logró competir desde los 12 años y aprendió el manejo natural, teniendo en cuenta que cada caballo tiene su propia personalidad y carácter: *No me siento chingona; aquí no cabe enseñar ni aprender desde el ego, hay que recordar que por naturaleza el animal es reactivo, siempre conserva su instinto de huida, es nuestra responsabilidad educarlos a pensar para darnos respuestas.*

¿Cómo te defines?, preguntamos: *Altruista; quiero comunicar, contagiar mi pasión por los caballos, transmitir el gozo, placer y magia ante su presencia, por ello no tengo ninguna preferencia específica por razas, caballos para charros y escaramuzas, doma, salto... yo acepto a estos caballos que nadie quiere, esos que son un poco como muchos de nosotros: seres incomprensidos con sus dones específicos. El caballo no es un capricho caro, es un animal que siente, al cual si logras comprender se disfruta de su linda compañía, además de poder aprender de ti mismo.*

Gwénola es coach certificada de caballos y sus más de 30 años de trayectoria le han convertido en una autoridad

en la educación y manejo natural de los equinos. Buena parte de las actividades de sus clínicas van dirigidas a fomentar la armonía y relación entre el ser humano y el caballo, aprendiendo a disfrutar del animal y su presencia, esto sin poner en riesgo la integridad del binomio.

Capacitar con caballos

En el ámbito grupal-empresarial el caballo suele convertirse en espejo; sin ego ni juicio refleja una imagen clara de los niveles de coherencia de cada uno. Siendo un animal extremadamente sensible, está anclado en el presente, atento a cualquier cambio de energía en su entorno, mismo que lo reflejará en su comportamiento sin ninguna clase de filtro.

El manejo de emociones, amor propio, gestión del estrés, cohesión e integración de equipo, motivación, confianza, liderazgo... estos serán factores importantes a tomar en cuenta para mejorar su desempeño y potencial durante estos talleres de coaching.

Rural MX conversó con Gwénola en Troya Club Hípico, Carretera Mérida- Progreso, km 16, en la desviación a Komchén; a 4.5 km hacia el norte de la iglesia.


Gracias a las facilidades brindadas por Andrea Ríos, Directora de Troya Club Hípico.

Contacto:
Gwénola Hécaen
Instagram y Facebook:
EquiGuidance, Coaching & Horses
Cel +33 6 52 70 99 13 (WhatsApp) 📞



Porque el campo tiene voz y nosotros la hacemos escuchar

Martes
de 6:00 a 7:00 de la noche

 **FACEBOOK LIVE**
Radio Yucatán FM.com.mx

 **EN DIRECTO EN**
www.radioyucatanfm.com.mx



PRODUCTOS AGROPECUARIOS

- Bebederos y comederos para pollos, pavos, cerdos, ganado, carneros, etc...
- Lámparas infrarrojas de gas y eléctricas.
- Cortinas de lona múltiples usos.
- Recirculadores industriales.
- Mallas pajareas, de nylon c/alquitrán y hexagonales de PVC.
- Cajas de plástico industriales para múltiples usos.
- Tanimas de plástico vírgenes y de exportación.
- Y muchos productos...



Tel. (999) 9191112 al 14

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

ventas@avicer.com

 www.avicer.com

 **Distribuciones Avicer**



Tejuinos

Don José de El Grullo

El sabor de esta tierra

Por Juan Guerrero

Todo comenzó en El Grullo. En esta ciudad del sur de Jalisco, la familia García de la mano de Don José, abrieron camino en la elaboración de esta rica bebida oriunda de esta tierra.

El tejuino o tescüino (del náhuatl tecuin: "latir el corazón") es una bebida fermentada de maíz que consumen diversos grupos étnicos del estado desde tiempos inmemoriales y, hoy, se ha convertido en un próspero negocio familiar, que conserva esa frescura y calidad heredada. Con orgullo se envasa como "El Tejuino: la Herencia de Don José"; precisamente, Don José García es a quien buscamos siempre una vez que llegamos al Grullo.

Optimistas al arranque

El proceso de elaboración de la bebida varía de acuerdo a algunas regiones de Jalisco, aunque generalmente se hace con granos de maíz germinados en la oscuridad, que son molidos en metate y cocidos en suficiente agua durante varias horas hasta obtener un atole amarillento que, una vez frío, se cuele.

El líquido recuperado se vacía en ollas tescüíneas, se le adiciona el catalizador o fortificador, y se deja fermentar de 1 a 10 días (incluso hasta más).

Es importante señalar que las ollas tescüíneas nunca se lavan por lo que, adherido a sus paredes, presenta residuos de fermentaciones previas. El tejuino no se filtra ni se pasteuriza, así que contiene microorganismos vivos que producen la fermentación, las sustancias metabolizadas que vienen de ellos y los residuos de los vegetales utilizados.

Regularmente se bebe con limón, sal y chile piquín al gusto, aunque podrías no agregarle nada; es de sabor agri dulce y contiene bajo grado de alcohol. Los vendedores ambulantes lo ofrecen en los pueblos y ciudades de la región, así como en carretas ambulantes, por lo tanto, es muy poco común encontrarlo en heladerías o neverías.

Jose
García



Juan
Guerrero
Preciado

Tres generaciones enteras de tejuineros

La familia García es bien conocida por sus más de 60 años de tejuineros en El Grullo. Actualmente, la tercera generación es la que se dedica a la elaboración tradicional y venta del tejuino: bebida hecha a base de masa y piloncillo.



Unas palabras de la Familia García:

"Comencé con la venta de tejuino en El Grullo debido a que mucha gente nos decía que nos animáramos a venderlo. Conforme fue pasando el tiempo y estaba estudiando, formé el proyecto como segunda opción, en caso de no encontrar un trabajo saliendo de la universidad, pero todo quedó como un proyecto"

"Después comencé a trabajar como ingeniero en Melchor Ocampo y les platiqué que mi familia vendía tejuino; fue ahí que comenzó el negocio"

"Ya pasó casi un año desde que iniciamos con la venta de tejuino embotellado en bulingas de 1 litro y 5 litros, etiquetadas y selladas"

"Nos han contratado en bodas, XV años, fiestas infantiles y hemos entregado tejuino preparado para cualquier tipo de fiesta"

"El tejuino es un producto natural y sin conservadores, muy delicioso para cualquier época del año porque es un atole; lo puede tomar desde el más pequeño hasta el más grande"



LA PESCA DESPUÉS DEL RETIRO



Por Ana Laura Preciado

Luego de varias décadas de surcar los mares y esquivar climas viles, del ir y venir de muchas especies que desaparecen; luego de rapiñas y la irreverencia a los tiempos de veda por parte de los cazadores del océano, de periodos difíciles en los que su labor no valía lo suficiente como para llevar comida a su familia, muchos pescadores retirados disfrutaban del mar plenamente.

Tal es el caso de un par de marinos de antaño, cuyo apellido, Nadal, es bien conocido en el puerto de Dzilam de Bravo. Estos navegantes, hermanos, vivían de la pesca, pero tras alcanzar la edad de retiro, ahora es la pesca la que vive dentro de ellos.

Después de los años, la actividad forma parte del quehacer cotidiano y es imposible de detener; para estos hermanos es una razón de ser, una manera de llenar de alegría la existencia, la excusa perfecta para tomar una balsa y remontarse a un pasado lleno de aventuras, arrebatos de la naturaleza y la prístina imagen de un mar que, aunque rebosante de fuerza, en sus aguas hay un tenue teñido gris, casi vacío, por la depredación del ser humano.

Los años, con mucha crudeza, se llevaron la vitalidad del mar, la expresiva convivencia entre animales marinos y, lamentablemente, hace poco más de un año, también se llevó a uno de ellos. Ambos eran marinos por convicción y profesión.

Hoy, la pesca es una actividad recreativa para el Nadal que queda. Cada tiempo, -considerando si hay "sueste" o no-, se levanta muy temprano por la mañana para tomar rumbo hacia

su segundo hogar, mayor confidente y mejor amigo: el mar.

A bordo de un sencillo bote y armado con su cordel, red, vela, chaleco, linterna y nevera, el marino Nadal sale con total calma a pescar algún pez que goce de no tan buena suerte: rubia, corvina, lisa, liseta, mero o, si el viento y la temporada están a su favor, algo de pulpo o camarón. De paso, aprovecha el viaje para contemplar el paisaje y perderse en el infinito manto acuoso.

El botín del día será su alimento para el día siguiente, o quizá una probable venta para llevarse un dinero extra al bolsillo.

Para Nadal, la pesca dejó de ser un sustento y ahora es una pasión. Quizá te preguntas "¿por qué marino y no pescador?", a lo que él responde, resuelto: *Antes éramos marinos porque escuchábamos y entendíamos lo que la naturaleza nos quería decir. Los marinos saben usar velas para regresar a casa; ahora la gente no sabe ni siquiera cómo luce una vela; creen que es sólo una sábana blanca arrumbada en un rincón de la embarcación que les puede servir para cubrirse si llegan a "irse de viaje"*.*.

Los marinos aprovechan cualquier objeto para regresar a casa, por si las cosas se ponen duras; en el saber "velerear" está la clave para encontrar el camino. Estas prácticas se han ido perdiendo con los años; la gente ya no escucha al mar o al viento, los pescadores desconocen el uso correcto de un compás, o dado caso no tengan uno, el saber guiarse con ayuda de las estrellas que fungen como brújulas para encontrar el rumbo correcto a la costa... ésas son cosas de marinos, no de pescadores.

Cuando llegas al puerto y preguntas por algún marino con años de experiencia, él será la primera persona con quien te referirán. Un maestro, un navegante, un experto del agua, del clima y el cielo; muy parecido a un meteorólogo que estudió años para predecir los patrones climáticos. Así se manifiesta la experiencia del marino Nadal.

Ahora, con 78 años de edad, a pesar de algunas dificultades médicas y la precaria situación de escasez en la costa, la pesca sigue siendo parte de su vida. Ya sea reparando redes para los pescadores activos o limpiando pescados para regalar a sus más queridos, nuestro protagonista simplemente no puede alejarse del océano.

Ningún padecimiento o dificultad alejaría a este antiguo marino de su adorada Dzilam. Eternamente enamorado del sabor de la costa, de sus aromas, del aleteo de las gaviotas y los valiosos recuerdos creados siempre en compañía de su hermano, así como del mar.

Dime... tú, ¿cómo podrías alejarte de tu primer amor? ✨

(*) "Irse de viaje" es una expresión que significa salir a pescar por más de un día.

¡Ven a pajarear!



Niñas y niños de la comunidad de Dzoncauich, Yucatán, observan aves durante una pajareada en julio 2022. (Foto por Allison Russell)

Conoce el paisaje yucateco con Colectivo Cardenales

Especial Rural MX

Es una mañana bochormosa de verano y un pequeño grupo de observadores de aves, miembros del Colectivo Cardenales, deambula por las ruinas grafitadas del pueblo fantasma Misnebalam. Mientras un pajarero llama a los demás para que vean un enorme enjambre de insectos que trepan una pared, el guía del grupo, Arturo Rosado, gira la cabeza para oír más de cerca un extraño sonido que viene de cerca.

“*Jiiik-jiiik-jiiik*”, se alcanza a escuchar una llamada lenta y gutural que se hace más fuerte y capta la atención de todos. Levantando los binoculares que están alrededor de sus cuellos, el grupo escanea el árbol gigante sobre sus cabezas en búsqueda de la fuente del sonido.

Tal vez sea un fantasma, -bromea uno de los pajareros y prosigue- después de todo, ¡estamos en Misnebalam!

Los participantes continúan revisando el área y están inmersos en la identificación colectiva del misterioso origen de la llamada. El grupo disperso emana una intensidad silenciosa

que los observadores de aves conocen bien: esperar a que un pájaro escondido repita su canto para revelar su ubicación, lo que requiere entrar en un estado de alerta que sólo se encuentra en el momento presente.

¡Ahí está!, susurra Rosado mientras señala con entusiasmo. Apunta directamente hacia arriba y, de puntillas, los demás se



Allison y Arturo (Foto por Arturo Rosado)



Coa cabeza negra (Foto por Allison Russell)

unen a él mientras estiran el cuello para mirar hacia el dosel del árbol.

Posado sobre una rama gruesa se avista una coa cabeza negra; su pecho amarillo, ojos anillados de un color azul llamativo y cola blanca con negro lo convierten en un avistamiento deslumbrante, ya que los pajareros lo admiran con binoculares y practican *digiscoping** para tomarle fotos.

Esta emoción de buscar y encontrar las más de 400 especies de aves residentes, migratorias y endémicas de la península es parte de lo que impulsa el trabajo de Arturo Rosado y Allison Russell, líderes de Colectivo Cardenales. La agrupación es una confluencia de las pasiones de Rosado y Russell: la exploración, la educación, el activismo y el fortalecimiento de la comunidad, valores que son el corazón de Colectivo Cardenales.

El grupo se formó en 2018 como Cardenales Birding Club (CBC) y fue el primer club hermano mexicano del Feminist Bird Club, con sede en Estados Unidos. CBC comenzó siendo un grupo pequeño y creció durante la pandemia, ya que Rosado alentó a los miembros a observar aves desde sus hogares y gradualmente organizó pequeñas salidas en los parques de Mérida. Russell se incorporó en 2021 y, en enero de 2023, CBC se convirtió en CC: Colectivo Cardenales.

La misión de Cardenales es acercar a la gente de todas las edades y niveles de destreza a la observación de aves, para que vivan una experiencia de primera mano con la flora y la fauna de Yucatán que muestre la necesidad y urgencia de preservar y

proteger los recursos naturales del estado.

Cardenales ofrece salidas gratuitas de observación de aves cada mes donde los participantes pueden acceder a binoculares, guías, el conocimiento de éstos y de sus compañeros; tienen también una convocatoria comunitaria abierta que consiste en salidas gratuitas de observación de aves a grupos comunitarios. Estos eventos y programas gratuitos se sustentan a través de la venta de mercancía original del Colectivo, así como en los recorridos privados y grupales que ofrecen.

Igualmente, brindan tours personalizados y bilingües al lugar de tu elección dentro del estado; ya sea que tengas en mente un ave específica que desees ver o un destino predilecto, ellos diseñarán el recorrido según tus preferencias. Cada recorrido incluye binoculares, transporte, snacks y refrigerios.

El estilo de observación de aves de Cardenales es *slow birding* (la observación lenta de aves), una práctica que facilita la conexión entre el cuerpo y la mente, mientras se contemplan las aves; esto es para recordarnos que pajarear también se trata de la aventura de estar en la naturaleza y de desconectarse un rato de la rutina. Los estudios demuestran que observar pájaros, pasar tiempo al aire libre, e incluso, escuchar el canto de las aves, tiene efectos beneficiosos en nuestra salud mental, física y emocional.

Uno de los aspectos más emocionantes de la observación de aves es que nunca sabes qué pájaros se cruzarán en tu camino. Tal vez sea un tecolote bajo, un brillante cardenal, o un colibrí tijereta mexicana; de cualquier forma, una salida con Colectivo Cardenales siempre será memorable.

¡Sal a pajarear y conéctate con ellos!

Web: www.colectivocardenales.com

Instagram: [@colectivocardenales](https://www.instagram.com/colectivocardenales)

Facebook: Colectivo Cardenales

Correo: hola@colectivocardenales.com ✉

(*) Digiscoping es una técnica que consiste en colocar la lente de una cámara digital en el ocular de un catalejo para tomar fotos.



Las pajareras de un tour observan aves en el Acuaparque durante un recorrido en enero 2023. (Foto por Allison Russell)

YUCATÁN AVANZA



Programas y apoyos llegan a Temozón

Especial Rural MX

El Gobernador Mauricio Vila Dosal continúa su recorrido por el estado de Yucatán, brindando apoyo a diversas comunidades. En esta ocasión, se centró en la villa de Temozón, donde se entregaron varios tipos de ayuda como parte de los esfuerzos de la administración actual para impulsar el desarrollo y la igualdad en la región.

Uno de los enfoques destacados por el Gobernador es el apoyo a la cultura. Se entregó equipamiento para la Casa de la Cultura, lo que brinda oportunidades a niños y jóvenes para participar en actividades culturales. Además, mencionó que el programa de Vivienda Social ha realizado más de 30 mil acciones en toda la entidad, con un énfasis especial en Temozón.

También destacó el programa Microyuc, que ofrece créditos -especialmente a mujeres emprendedoras- con montos de entre 5 y 10 mil pesos; el esquema de Mejoramiento Genético, que proporciona a los ganaderos recursos de hasta 20 mil pesos; así como el programa Peso a Peso, que ayuda a agricultores y apicultores al ofrecer una amplia gama de productos a precios accesibles.

El Gobernador Vila Dosal enfatizó su compromiso con la transformación positiva del estado, especialmente para el beneficio de niños y niñas, con el objetivo de proporcionar un mejor lugar para vivir.

Acompañado por el alcalde Carlos Manuel Kuyoc Castillo, el Gobernador lideró la entrega de Peso a Peso, Mejoramiento Genético, Microyuc, y certificados de Vivienda Social, esfuerzos que buscan brindar más oportunidades a los productores y habitantes de Temozón.

El titular de la Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol), Roger Torres Peniche, subrayó la importancia de apoyar proyectos productivos con un enfoque de inclusión. En este sentido, Microyuc Productivo está respaldando a ocho beneficiarios en Temozón, con una inversión cercana a los 33 mil pesos para diversos proyectos, un apoyo fundamental



para los emprendedores que desean hacer crecer sus negocios.

Araceli Cocom Aké, una de las beneficiarias, expresó su gratitud por el equipamiento que recibió, lo que le permitirá impulsar su negocio textil. A través de estos recursos, planea mejorar la producción en su taller y, en consecuencia, proporcionar un mejor futuro para su familia.

Además, el programa de Vivienda Social busca mejorar las condiciones de vida de las personas en situación de pobreza o pobreza extrema. Se están entregando 80 acciones de vivienda en Temozón, que incluyen cuartos dormitorios, sanitarios, cocinas ecológicas y pisos firmes, con una inversión de más de 4 millones de pesos.

Bacila Canché Uitzil recibió un certificado para la construcción de un cuarto dormitorio, lo que mejora significativamente sus condiciones de vida: *Anteriormente teníamos un espacio limitado, pero ahora mis hijas tendrán más espacio, privacidad y comodidad*, comentó.

De igual manera, junto al Secretario de Desarrollo Rural (Seder), Jorge Díaz Loeza, el Gobernador supervisó la distribución de apoyos del programa Peso a Peso, que beneficia a 280 productores en Temozón. Este programa ha favorecido a más de 16,970 productores en todo el territorio estatal, proporcionando herramientas y equipos esenciales para sus actividades.

Además, se brindó respaldo a la estrategia de Mejoramiento Genético, que fortalece la productividad y calidad de los animales de ganaderos como Lucio Ku Castro, quien recibió apoyo para adquirir sementales de alto registro.

Por su parte, la Secretaría de la Cultura y las Artes (Sedeculta), Loreto Trujillo Villanueva, también estuvo presente y entregó un kit de equipamiento que consiste en un teclado, una bocina y dos micrófonos para los usuarios de



los espacios culturales en Temozón, lo que beneficiará a los niños, jóvenes y adultos que participan en clases gratuitas de artes visuales, música, teatro, literatura y danza.

El Gobernador estuvo acompañado por los diputados federales, Teresa Castell de Oro Palacios y Sergio Enrique Chale Cauich, así como el local, Esteban Abraham Macari, además de los directores generales de los institutos de Desarrollo Regional y Municipal (INDERM), Ángel David Valdez Jiménez y de Vivienda del Estado de Yucatán (IVEY), Carlos Francisco Viñas Heredia.



EL CAMPO EN CORTO

Desarrollan mapas para la conservación de los bosques de la península

El Centro de Investigación Científica de Yucatán A.C. (CICY) ha logrado un hito importante al crear mapas precisos de la densidad de carbono y la riqueza de especies en la península de Yucatán, los cuales ayudarán a identificar áreas críticas para la conservación y la preservación del carbono, esenciales en la lucha contra el cambio climático. La Reserva de la Biosfera Calakmul y el sureste de la península destacan como áreas de alta biodiversidad, mientras que la zona conurbada de Mérida muestra preocupantes niveles de deforestación. Estos mapas son herramientas cruciales para la toma de decisiones en la conservación de la región.



Data Analytics: Impulsando la agroindustria mexicana al éxito

El análisis de datos, una poderosa herramienta tecnológica que ha dejado huella en diversos sectores, está emergiendo como un facilitador clave en la agroindustria mexicana, mejorando no sólo los modelos de negocio, sino que también ha retenido clientes, optimizado operaciones y dado forma a nuevos productos. En el año 2021, el 46% de las empresas mexicanas utilizaron el análisis de datos para llevar a cabo investigaciones de mercado, marcando el inicio de una tendencia creciente en la industria; en el 2022 se logró un impresionante récord de 50,133 mdd, atribuido en gran parte a la aplicación de tecnologías de vanguardia como la agricultura de precisión y la teledetección, que utilizan el análisis de datos para optimizar la calidad del suelo y gestionar los factores climáticos con precisión milimétrica. Este enfoque tecnológico se ha convertido en el aliado más confiable para el sector, proporcionando las herramientas necesarias para una producción agrícola más eficiente y un futuro aún más prometedor.



México: Garantía de sanidad e inocuidad en alimentos básicos

El Gobierno de México asegura la sanidad e inocuidad en alimentos esenciales para su población. El titular de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader), Víctor Villalobos Arámbula, informó que se han atendido 130,348 hectáreas en todo el país, protegiendo cultivos como maíz, frijol, trigo panificable y arroz. El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), a su vez, trabaja para mantener el estatus zoonosanitario de 180 zonas libres de enfermedades y plagas, certificando más de 3,000 unidades de producción en prácticas agrícolas, pecuarias y acuícolas. Además, México se posiciona como el séptimo exportador de productos pecuarios. Este esfuerzo no sólo garantiza alimentos seguros, sino que también fortalece la competitividad de los productores y preserva la seguridad alimentaria en el país. 🇲🇽



MUÉVETE POR MÉRIDA >>>

**Ahorra tiempo y dinero
conectando tus viajes**



¡Descarga la App!

Conoce más en:
www.merida.gob.mx/movilidad


 **Dimasur**[®]

FUERZA POTENCIA Y PRECISIÓN



CONTACTO

romellonmauricio@dimasur.com.mx

 (999) 994 56 77

SUCURSALES
CAMPECHE | MÉRIDA | TIZIMÍN

 AGRICULTURE DRONE



JOHN DEERE