

Año 16 / Julio 2024 / Núm 162



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

RURAL

MX

UN CAMPO PARA INVERTIR



TEMPORADA DE LANGOSTA
Claroscuros y oportunidades






RADIO YUCATÁN
FM.com.mx

Haz que tu marca se escuche

Ofrecemos:

- ✓ Cabinas y estudio de grabación en renta.
- ✓ Además de Producción y postproducción de spots.
- ✓ Y un amplio Catálogo de Voces.

 **GOVEA**  999 738 5691 / 999 370 6794
PRODUCCIONES  goveaproducciones@gmail.com

¿Quieres Materializar un libro, revista o folleto?

Ofrecemos:

- ✓ Servicio de Diseño Editorial
- ✓ Maquetación, Edición de Estilos y Textos
- ✓ Además de servicio de impresión de revistas y libros

**COTIZA
CON NOSOTROS**

 **GOVEA**
PRODUCCIONES

 999 738 5691 / 999 370 6794
 goveaproducciones@gmail.com

ASÓMATE A LA PENÍNSULA
CON
REVISTA
YUCATÁN

AHORA EN



Radio**Fórmula**
YUCATÁN



Por el 94.5 FM

- Noticiero de José Luis Preciado
Lunes a Viernes / 3:30 a 5:00 PM

- Agenda Fórmula
Sábado / 8:00 a 10:00 AM

Recomendaciones:

- 🕒 Hospedaje
- 🕒 Ecoturismo
- 🕒 Turismo de lujo
- 🕒 Deportivo
- 🕒 Gastronómico
- 🕒 De aventura

► Carta Editorial

Es un placer darle la bienvenida a la edición de julio de 2024 de Rural MX. Este mes, nos encontramos en un momento de cambio marcado por el reciente proceso electoral que ha definido el rumbo de nuestro estado y país, celebramos el inicio de nuevas administraciones, confiando en que las promesas de desarrollo rural y fortalecimiento de nuestras comunidades se materialicen en acciones concretas. La transición gubernamental es siempre un periodo de expectativa y renovación, y en el ámbito rural, estas transiciones son fundamentales para presionar a las autoridades entrantes y mejorar la calidad de vida de nuestras familias.

En esta edición, nuestro tema de portada es la temporada de langosta en Yucatán, que comenzó oficialmente el 1 de julio. Analizamos las expectativas de los pescadores, los retos que enfrentan y las oportunidades que esta temporada trae consigo, pues la pesca de langosta es una actividad económica vital para muchas comunidades costeras, y queremos ofrecer una visión integral que abarque tanto los aspectos positivos como los desafíos que conlleva esta importante temporada.

Además, dedicamos un espacio especial a la Feria Artesanal Tunich 2024, un evento que cada año se lleva a cabo en la comisaría de Dzityá. Esta feria no sólo es una ventana para la exposición y venta de las maravillosas artesanías de nuestra región, sino también un punto de encuentro cultural donde se desarrollan diversas actividades que celebran nuestras tradiciones y creatividad.

También les presentamos una profunda reflexión sobre la acuicultura como una opción sostenible para la alimentación del futuro. En un mundo donde la seguridad alimentaria es un tema de creciente importancia, la acuicultura emerge como una solución viable y respetuosa con el medio ambiente.

Estamos comprometidos con seguir informándolos sobre el acontecer rural y brindándoles contenido que no solo sea interesante, sino que también enriquezca su conocimiento y aprecio por nuestra cultura y entorno. Esperamos que disfruten esta edición y que los inspire a seguir valorando y apoyando las iniciativas que fortalecen nuestra vida rural.

#UnCampoParaInvertir



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

Directorio

Director General

José Luis Preciado Barreto

Finanzas

Silvia Zavala Arce

Edición

Ana Laura Preciado

Francisco F. Gamboa Fierro

Asistente de Dirección, Administración y Finanzas

Cristian Manzanero Sarabia

Gerente Comercial y Relaciones Públicas

Isabel Juárez Torres

Arte y Diseño Editorial

Carlos M. del Castillo Tello

Sergio Vázquez

Redes Sociales

Melissa I. Juárez

Colaboradores

Dave Robb

Anabel López Sánchez

Ricardo Xavier Álvarez Espino



Portada Julio 2024
Temporada de langosta

Facebook: Rural MX

Twitter: @Rural_MX

Instagram: @rural_mx

Web: www.ruraltv.com.mx

Email: revistaruralmx@gmail.com

Oficinas: (999) 924-74-04

Ventas/Publicidad: ijucatan@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.- Temporada de langosta 2024
Claroscuros y oportunidades
- 10.- Maíz nativo de Los Petenes
Un tesoro genético en el CICY
- 12.- Feria Artesanal Tunich 2024
Lo artesanal sabe, luce... y es mejor
- 16.- Llegaron las vacaciones
Refuerzan inspección sanitaria en puertos y fronteras
- 18.- La tierra para las mujeres
- 20.- El campo en corto
- 22.- Se intensifica fumigación en municipios
Medidas para combatir el dengue, zika y chikungunya
- 24.- Acuicultura sostenible
El camino a seguir
- 26.- Temporada de huracanes



TEMPORADA DE LANGOSTA 2024

CLAROSCUROS Y OPORTUNIDADES

Por Francisco F. Gamboa



El pasado 1° de julio dio inicio la esperada temporada de captura de langosta en Yucatán, una actividad que no sólo es vital para la economía local sino también una delicia culinaria que atrae a turistas nacionales e internacionales. Este crustáceo, reconocido por su carne blanca y carnosa, es altamente demandado en los restaurantes del sureste y la costa caribeña.

Según la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (Conapesca), alrededor de 2 mil pescadores, mediante buceo y trampas, se embarcan en 513 embarcaciones menores y 27 mayores, enfrentando condiciones extremas para capturar este preciado crustáceo. La ardua labor de estos pescadores no sólo asegura el sustento de sus familias, sino que también contribuye significativamente a la economía del puerto, situándolos como verdaderos héroes de la alimentación.

La meta de captura para esta temporada es de 700 toneladas, una cifra ambiciosa pero alcanzable si las condiciones climáticas son favorables. La temporada anterior, que abarcó del 1° de julio de 2023 al 28 de febrero de 2024, logró una captura de 670 toneladas, con precios por kilo que oscilaron entre 450 y 500 pesos, llegando en algunos casos hasta los 700 y 800 pesos.

DESAFÍOS, INCERTIDUMBRE Y BUENAS EXPECTATIVAS

El inicio de la temporada no estuvo exento de desafíos, pues la tormenta tropical "Beryl" obligó al cierre de puertos durante tres días, afectando a más de 16 mil pescadores en todo el litoral yucateco. A pesar de esta interrupción, unos mil 500 pescadores en 600 embarcaciones menores y 30 mayores reanudaron la captura de langosta una vez pasada la tormenta.



José Luis Carrillo Galaz, presidente de la Confederación Mexicana de Sociedades Cooperativas Pesqueras, expresó incertidumbre sobre la producción y los precios de venta debido a la inestabilidad del mercado. Sin embargo, destacó la importancia de la langosta junto con el pulpo y el mero, como las tres pesquerías más cruciales para el estado.

Durante la ceremonia de aniversario de Progreso, Rafael Combaluzier, titular de la Secretaría de Pesca y Acuicultura Sustentables en Yucatán, expresó optimismo respecto a la temporada actual, señalando una considerable reproducción de la especie en las costas yucatecas, especialmente en el oriente del estado y en la zona de Isla Alacranes, conocida por su alta captura.

El funcionario también mencionó que, debido a la baja del mercado el año pasado, quedó mucho inventario de langosta, el cual se espera mover hacia los mercados local, nacional e internacional en esta temporada.

RETOS PERSISTENTES

A pesar de las expectativas, Mariano Canul Uicab, presidente de la Federación de Sociedades Cooperativas Pesqueras del Centro-Poniente del Estado, lamentó la baja captura en el primer mes de la temporada, con una disminución de más del 50% en comparación con el año anterior. Este descenso se atribuye en gran parte a la pesca furtiva durante la veda, que afectó la reproducción de la especie.





A pesar de la baja captura, el precio del kilo de langosta es favorable, rondando los 500 pesos, con la posibilidad de alcanzar hasta 600 pesos; no obstante, Canul Uicab reiteró la necesidad de alcanzar la meta de 700 toneladas para que la actividad sea rentable.

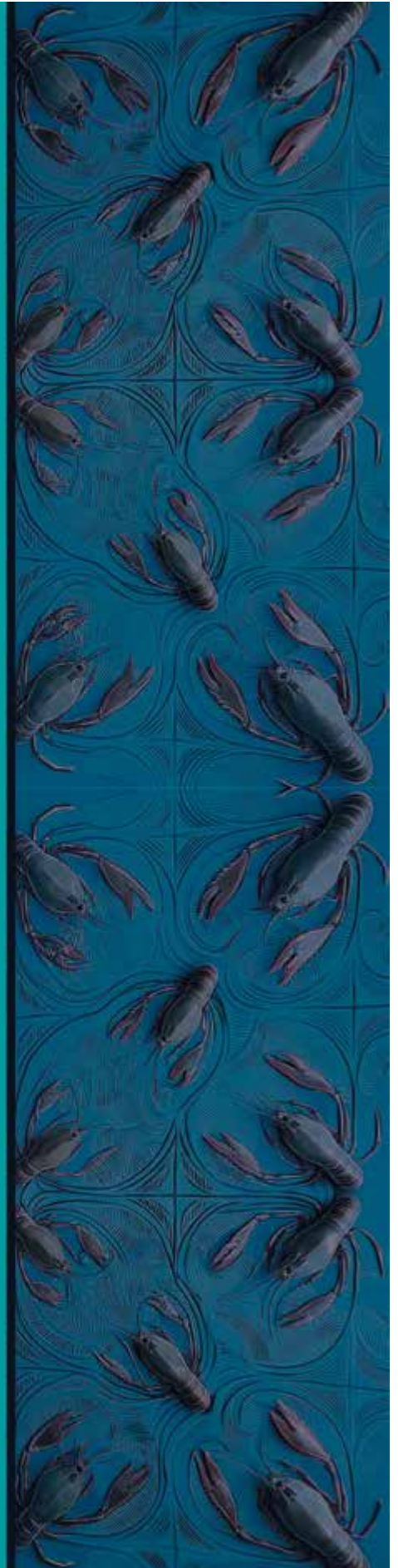
PESCA DE GRAN VALOR

La captura de langosta es una de las más importantes en Yucatán, tanto por su valor económico como por la demanda extranjera. El año pasado, la producción superó los 280 millones de pesos, abasteciendo zonas turísticas como Cancún, Isla Mujeres y la Riviera Maya, además de mercados internacionales en Europa, Estados Unidos, Hong Kong, Viet-

nam, China y Japón. Con estos resultados, la langosta se posiciona como el tercer producto pesquero de exportación nacional.

Así, la temporada de langosta en Yucatán representa una oportunidad significativa para los pescadores y la economía local. Aunque enfrentan desafíos como condiciones climáticas adversas y pesca furtiva, las expectativas de una buena captura y precios favorables mantienen el optimismo en la comunidad pesquera.

Por ello, consumir langosta no sólo es un deleite para el paladar, sino que también apoya a los pescadores locales y promueve la economía regional. ✨





MAÍZ NATIVO D

Por Ricardo Xavier Álvarez Espino*

Recientemente, el Laboratorio Regional para el Estudio y Conservación de Germoplasma (GermoLab) del CICY recibió la visita del Dr. Juan Manuel Pat Fernández, investigador del Departamento de Agricultura, Sociedad y Ambiente de El Colegio de la Frontera Sur (Ecosur), Unidad Campeche. El objetivo fue dejar bajo resguardo de nuestra institución las muestras de 17 variedades de maíces nativos de la península de Yucatán. Este material es el fruto del trabajo de más de cinco años de colecta, caracterización y validación de las variedades que son cultivadas por distintas comunidades aledañas a la Reserva de la Biósfera Los Petenes, en el estado de Campeche.



UN TESORO GEN

El Dr. Pat compartió que él y su equipo han realizado la caracterización morfológica de las semillas de maíz, las cuales muestran una gran diversidad de colores, tamaños y texturas, pero también variaciones importantes en la fenología reproductiva, por ejemplo, en las semanas de floración y en el desarrollo de frutos y semillas.

Toda esta variación morfológica es un reflejo de la riqueza biocultural asociada a la milpa aún existente en esta región de la península de Yucatán. No obstante, nos comentó que algunas de estas variedades son cada vez más difíciles de encontrar y que sólo algunos productores y productoras mantienen su cultivo, por lo que considera importante la preservación de este germoplasma para contribuir a la seguridad alimentaria de las generaciones futuras.





DE LOS PETENES



MÉTICO EN EL CICY

Las muestras de maíces criollos fueron entregadas por el Dr. Pat acompañado por la M. C. Victoria Caamal Cahuich, integrante de su equipo, y fueron recibidos por la M.C. Aleida Díaz Castellanos, coordinadora operativa del GermoLab, y por el M.C. Ramón Souza Perera y el Dr. Ricardo Álvarez Espino, técnico e investigador de dicho laboratorio, respectivamente.

La calidad de las semillas de maíz se encuentra en evaluación desde el momento en que fueron recibidas, ya que es de suma importancia tener estimaciones precisas de su contenido de humedad, viabilidad, vigor y patrones de germinación. Es ampliamente conocido que las semillas de maíz son ortodoxas o tolerantes a la desecación, por lo que es posible mantener su viabilidad a largo plazo, siempre y cuando



se asegure un contenido de humedad cercano al 5% y que sean almacenadas en recipientes herméticos a temperaturas de entre $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $4\text{ }^{\circ}\text{C}$. Estas condiciones son las que actualmente se utilizan de manera rutinaria para la conservación de las accesiones núcleo y de trabajo en el GermoLab.

El vigor y viabilidad de las semillas serán monitoreadas periódicamente de acuerdo con las normas internacionales de pruebas de semillas (ISTA, 2024) para asegurar que su calidad no disminuya con el almacenamiento a largo plazo.



-Con información del Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C.

(*) Investigador del CONAHCYT-CICY



Feria Artesanal 2024 • Edición XXIII

TÚNICH

HECHA A MANO

LO ARTESANAL SABE MEJOR

Lo artesanal sabe, luce... y es mejor





Por Ana Laura Preciado

Otro año más ha transcurrido y la comisaría de Dzityá está lista para su icónica Feria Artesanal Tunich, punto de congregación para la comunidad artesana de la región y la cual celebra más de dos décadas de tradición, creatividad y exquisita artesanía, primordialmente de madera y piedra. Desde el 26 de julio hasta el 4 de agosto, podrás acercarte a las piezas artesanales de más de 120 maestros y maestras de la artesanía que formarán parte del evento.

HAN PASADO 23 AÑOS...

Dzityá es conocido por su habilidad artística. Las técnicas artesanales se han transmitido de generación en generación, convirtiendo al poblado en un referente del arte y la artesanía en piedra y madera en la península. Así, la Feria Artesanal Tunich es una tradición anual que este 2024 cumplirá 23 años de compartir y destilar creatividad al resto del país y del mundo.

SIN PRETEXTOS, PUES HABRÁ MUCHO PARA HACER, VER Y ADQUIRIR

Como se mencionó, esta edición contará con la participación de 120 artesanos de Mérida y sus comisarías, además de los estados invitados de Michoacán, Guanajuato y Puebla, quienes exhibirán una variedad de productos que incluyen esculturas de piedra, muebles de madera, joyería fina y textiles. Además de la exposición y venta de artesanías, el evento ofrecerá una serie de actividades culturales, como espectáculos artísticos, música en vivo y presentaciones de danza tradicional.

A lo largo de los 10 días de feria, se llevará a cabo una cartelera de más de 40 espectáculos, destacando actuaciones como las de Dzereco y Nohoch, dos maratones de baile, las Trovadoras del Mayab, el ballet inclusivo del DIF municipal, Los Méndez, Ruperta Pérez Sosa, Pierre David, Banda Ysrael, entre otros.

LO ARTESANAL SABE MEJOR

Este año contará con una nueva sorpresa: un área dedicada a la gastronomía, donde uno podrá degustar una amplia selección de platillos típicos yucatecos preparados por los propios habitantes de Dzityá, así como un área enfocada a artículos de gastronomía como platos, vasos y ensaladeras de piedra y madera. Esta oferta culinaria com-



plementa la experiencia cultural, permitiendo a los asistentes probar la rica cocina local mientras exploran las diversas exposiciones artesanales.

Y por primera ocasión, los viernes, sábados y domingos a las 6 de la tarde, se realizarán talleres para aprender a hacer recado rojo de la mano de una cocinera tradicional y un investigador.

EL IMPACTO ECONÓMICO Y SOCIAL DE TUNICH

La Feria Artesanal Tunich no sólo es un evento cultural, sino también un motor económico para Dzityá pues durante los días de la feria, el comercio local, incluyendo restaurantes, tiendas y vendedores ambulantes, experimenta un aumento significativo en sus ventas. Este impacto fortalece la economía de la población y apoya el sustento de las familias que viven en la comisaría.

TUNICH ES IMPERDIBLE

La Feria Artesanal Tunich es una oportunidad única para adquirir arte local directamente de las manos de sus creadores, así como también una forma de apoyar la economía local, y de acercarte a la comisaría de Dzityá, a escasos 30 minutos del centro de Mérida.

- Este año la feria se realizará del 26 de julio al 4 de agosto en un horario de 10 am a 10 pm.

- Habrá transporte gratuito todos los días de la feria, saliendo a un costado del Centro Cultural Olimpo. De lunes a viernes de 5 pm a 10 pm, y sábados y domingos de 1 pm a 10 pm.

- Estacionamiento disponible en la zona con un costo de \$25 pesos por tiempo ilimitado, administrado por la misma gente de Dzityá.

- Más información y la cartelera completa de eventos en www.merida.gob.mx/tunich/.




RURAL **MX**
UN CAMPO PARA INVERTIR

¿ERES PRODUCTOR
DE TRIGO
Y NO SABES DÓNDE
VENDER TU
PRODUCTO?



 **GOVEA**
PRODUCCIONES

ANUNCIATE AQUÍ
 **999 738 5691**

Las voces que Yucatán escucha



José Luis Preciado

Joaquín López Dóriga

Ciro Gómez Leyva

José Cárdenas

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

López-Dóriga
94.5 FM - 650 AM / 1:30 pm a 3:30 pm



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

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

LLEGARON LAS VACACIONES



Refuerzan inspección sanitaria en puertos y fronteras

Especial Rural MX

Con la llegada de la temporada vacacional de verano, personal de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader) ha reforzado sus acciones de inspección en puertos, aeropuertos y fronteras del país, invitando además a turistas extranjeros y connacionales a informarse sobre los productos de origen animal y vegetal que pueden o no ingresar al territorio.

El objetivo de este trabajo es proteger el patrimonio agroalimentario de plagas y enfermedades vegetales y animales no presentes en México, lo que es clave para garantizar el abasto de alimentos y fortalecer la seguridad alimentaria.

Los oficiales de inspección sanitaria del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica)

operan estas acciones en 97 puertos, aeropuertos y puntos fronterizos, lo que coadyuva a evitar el ingreso de más de mil plagas agrícolas y 78 enfermedades de los animales no presentes en el país.

Para realizar estas labores de inspección, cuentan con más de mil 600 médicos veterinarios, agrónomos y biólogos expertos en inspección sanitaria, que laboran en las Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria (OISA) ubicadas en todos los puntos de ingreso turístico y comercial que existen en México.

De igual manera, para apoyar con estas labores se han integrado 70 binomios caninos, con perros adiestrados por el Senasica que, sin la necesidad de abrir el equipaje y gracias a su memoria olfativa, pueden reconocer aromas frutales, hortalizas y cárnicos, entre otros.

MEDIDAS SANITARIAS PARA VIAJEROS

El Senasica invita a los viajeros a consultar cuáles productos representan un riesgo para el campo y la ganadería nacional, puesto que podrían ser portadores de plagas y enfermedades devastadoras, como la peste porcina africana, la

mosca del Mediterráneo o el gorgojo Khapra, entre otras.

El organismo de Agricultura pone a disposición de los turistas nacionales y extranjeros la lista de productos que pueden ingresar al país y los que no están permitidos, esto a través del sitio web www.gob.mx/senasica/documentos/productos-permitidos-y-prohibidos.

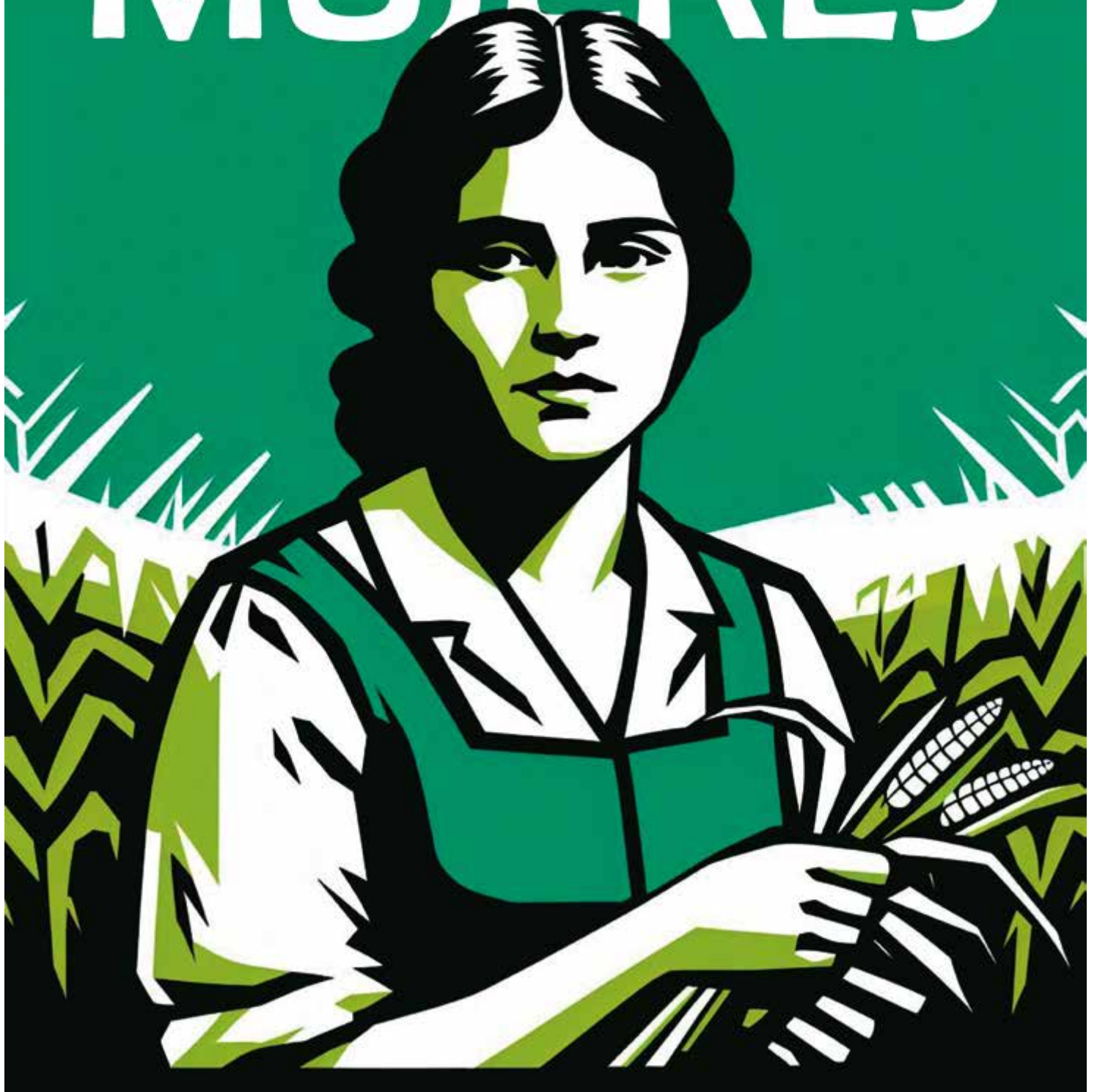
Es importante recordar que si viajan con su perro o gato deben cumplir ciertos requisitos, como presentar un certificado de buena salud, los cuales pueden consultar en: www.gob.mx/senasica/documentos/si-viajas-con-tu-mascota-194177.

Para otros animales como hurones, hámsteres, canarios, ninfas y pericos australianos, deben cumplir los requisitos zoonosanitarios para cada especie, los cuales se especifican en el enlace www.gob.mx/senasica/documentos/mascotas-268065.

Pongamos atención en estas medidas, pues la cooperación es esencial para mantener la integridad y calidad de nuestros productos agroalimentarios, asegurando un futuro próspero y seguro. ✨



La tierra para las
MUJERES



La titularidad sobre la tierra, para las mujeres campesinas, amplía sus posibilidades

Por Anabel L3pez S3nchez*

Las mujeres rurales juegan un papel fundamental para la reproducci3n de la vida, son las productoras de m3s de la mitad de los alimentos que consumimos a nivel nacional, son las cuidadoras de los bienes y recursos naturales, de la diversidad cultural y su trabajo campesino es parte esencial de la economía y el desarrollo de nuestro país.

En la tierra y sus ciclos est3 el origen de la vida, representa la base de la identidad cultural y espiritual de las comunidades campesinas y de los pueblos indígenas de México, y son las mujeres las principales guardianas de su cuidado.

La estructura agraria de México es el resultado del reconocimiento, restituci3n y dotaci3n de tierras del periodo posrevolucionario y del cardenismo, 51% del territorio mexicano es propiedad social, con 32,203 núcleos agrarios (29,827 ejidos y 2,424 comunidades). 5.3 millones de personas son dueñas de aproximadamente 10 millones de hect3reas, donde se concentra 81% de la biodiversidad y riqueza natural del país y la diversidad étnica y lingüística de los pueblos indígenas.

Desde 1925 se reconoci3 el derecho de las mujeres a ser ejidatarias y comuneras, hoy s3lo 27 de cada 100 personas con derechos agrarios son mujeres.

Esta desigualdad tiene su origen en un sistema patriarcal que invisibiliza el aporte de las mujeres en lo público; en los roles y estereotipos de género que no reconocen su trabajo en el campo, en el origen del reparto agrario que reconoci3 derechos a núcleos familiares con jefaturas de familias masculinas y a los procedimientos administrativos y jurisdiccionales de difícil acceso.

El acceso restringido a la titularidad de la tierra contribuye a la discriminaci3n y exclusi3n social de las mujeres, dificulta su participaci3n en los 3rganos de representaci3n

y de toma de decisiones que accedan a apoyos públicos, a proyectos productivos, y a un patrimonio propio.

Desde el Instituto Nacional de las Mujeres reivindicamos el papel de las mujeres en el campo y en el cuidado de la tierra y los bienes naturales, impulsando la estrategia integral para el acceso de las mujeres rurales e indígenas a la tierra, al territorio y al reconocimiento de sus derechos agrarios, en coordinaci3n con la Secretaría de Desarrollo Urbano y Territorial, la Procuraduría Agraria, el Registro Agrario Nacional y los Tribunales Agrarios.

El objetivo es disminuir la desigualdad entre mujeres y hombres con relaci3n al acceso a la tierra y la titularidad de derechos agrarios, en especial de mujeres rurales, indígenas y fromexicanas. A trav3s de jornadas de justicia itinerantes para mujeres, actualizaci3n de reglamentos internos y estatutos comunales con perspectiva de género, entrega de documentos agrarios, capacitaci3n a funcionariado público del sector agrario, servicios de atenci3n prioritaria, procesos de formaci3n a mujeres y núcleos agrarios, y promoci3n y difusi3n de derechos.

La titularidad sobre la tierra, para las mujeres campesinas, representa la posibilidad de ampliar sus oportunidades de mejorar la vida, individual y colectiva. El reconocimiento e inclusi3n comunitaria; la participaci3n en la toma de decisiones sobre la tierra y el territorio, y sobre el futuro de sus pueblos; fortalecer su economía y su autonomía. Brindar certeza agraria a las mujeres, es tambi3n fortalecer las bases de sus derechos humanos. ✨

-Con informaci3n de El Universal

(*) Directora General para la Promoci3n de la una Vida Libre de Violencia en Impulso a la Participaci3n Polítca. Inmujeres.

FRIJOL: UN BIOINDICADOR PARA EL CAMBIO CLIMÁTICO EN MÉXICO

El frijol, que constituye el 81% de la producción nacional de legumbres secas, está actuando como un “canario en la mina” al alertar sobre los impactos del cambio climático en la agricultura. Esta leguminosa es especialmente sensible al calor, pues las temperaturas nocturnas superiores a 26 °C durante la floración pueden reducir drásticamente la producción debido a la esterilidad del polen.

El frijol se cultiva principalmente en dos ciclos: primavera-verano y otoño-invierno. La primera fase, afectada por la irregularidad de las lluvias, ha visto una reducción del 32.5% en la producción en 2022, mientras que el ciclo OI en Sinaloa, basado en riego, muestra una mayor productividad. Las recientes olas de calor han exacerbado los problemas, como lo evidencian las pérdidas significativas en el ciclo invierno-primavera de 2024.

El Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) está evaluando nuevas variedades de frijol para mejorar la tolerancia al estrés climático. La colaboración entre investigadores, agricultores y autoridades es vital para adaptar los sistemas de cultivo y asegurar la seguridad alimentaria. El frijol, nuestro canario en la mina, nos advierte sobre los desafíos que se avecinan, por lo que es hora de actuar para proteger este vital cultivo.



TECNOLOGÍAS EMERGENTES PARA PRESERVAR LENGUAS Y COSTUMBRES ORIGINARIAS

El Laboratorio de Cultura, Educación e Innovación Digital (CEID) de la Facultad de Estudios Superiores Aragón está utilizando tecnologías emergentes para conservar y difundir prácticas culturales de pueblos originarios. Proyectos como el videojuego en maya “Uk’ux ixim”, el libro en zapoteco con realidad aumentada “Diidxa”, y la experiencia de realidad virtual “Mook” están revitalizando lenguas y costumbres tradicionales.

Liliana García Montesinos, líder del laboratorio, destacó que estas tecnologías facilitan una inmersión auténtica en las culturas, desarrollando contenidos primero en lenguas originarias. La integración de realidad aumentada y virtual ha permitido, por ejemplo, que los niños de San Baltazar Guelavila llamen al libro “El libro que habla”.

Con futuros proyectos en lenguas como Chatino y Ñañú, el CEID no sólo preserva el patrimonio cultural, sino que también cierra la brecha digital en comunidades remotas, promoviendo una conexión más profunda entre la tecnología y las tradiciones ancestrales.



MERCADO AGROECOLÓGICO DE LA MILPA MAYA EN EL CICY

El Centro de Investigación Científica de Yucatán (CICY) organizó el Mercado agroecológico de productos de la Milpa maya de Yucatán para destacar y promover los productos de la milpa tradicional. El evento reunió a productores de las comisarías de Xoy y X'box, ofreciendo maíces nativos, tubérculos, leguminosas, frutas, verduras, huevos, artesanías y platillos típicos.

El Mtro. Miguel Ángel Fernández Barrera del CICY explicó que el sistema de la milpa está en peligro, debido a la edad avanzada de los productores actuales y la falta de relevos generacionales. El evento busca revalorizar la milpa y ampliar el mercado para estos productos, ayudando a mejorar los ingresos de los productores.

Esta primera edición, organizada como prueba piloto, forma parte del proyecto de conservación y revalorización de la milpa maya del CICY. Los resultados permitirán ajustar el modelo de negocio para potenciar la comercialización y apoyar a las comunidades productoras.



IMPULSO VITAL PARA APICULTORES DE TAHDZIÚ

En Tahdziú, 50 apicultores ejidatarios recibieron recientemente un importante apoyo: cinco cajas completas para abejas, equipadas con piso, tapa y 70 hojas de cera. Estos recursos fueron obtenidos a través de un programa de servicios ambientales de la Comisión Nacional Forestal (Conafor), del cual el ejido es beneficiario.

Además de este equipo apícola, los ejidatarios también realizaron trabajos como el bacheo, la construcción de una palapa y la creación de dos caminos sacacosechas hechos con sahcab. La entrega del material se llevó a cabo en la comisaría ejidal bajo la supervisión del comisario Eliodoro Aké Canul y un técnico de la Conafor.

Los productores expresaron su gratitud, señalando que este apoyo es crucial para mejorar sus colmenas y realizar divisiones, lo que representa un ahorro significativo y un estímulo para seguir trabajando en una actividad que enfrenta numerosas dificultades. La apicultura es, después de la agricultura, la segunda actividad más importante en Tahdziú.





SE INTENSIFICA FUMIGACIÓN

Medidas para combatir el dengue

Especial Rural MX

A fin de mantener las acciones necesarias para prevenir el dengue, zika y chikungunya, la Secretaría de Salud de Yucatán (SSY) llevó a cabo medidas de fumigación en municipios del interior del estado del 22 al 26 de julio como parte de la estrategia de prevención contra el mosquito transmisor de dichas enfermedades.

La programación semanal de fumigación se distribuyó de la siguiente manera: el lunes 22 de julio se fumigó la cabecera municipal de Dzilam de Bravo, Santa Clara, Chabihau y San Crisanto, las comisarías de Dzidzantún, Yobaín y Sinanché, respectivamente, así como las cabeceras municipales de Telchac Puerto, Tixcacalcupul y Oxkutzcab.

De igual manera, el martes 23 las brigadas trabajaron en Progreso y su comisaría Chicxulub Puerto, así como en Pisté (comisaría de Tinum) y en el municipio de Oxkutzcab. Por su parte, el miércoles 24 las acciones continuaron en Progreso y sus comisarías de Yucajetén y Chelem, así como en los municipios de Yaxcabá y Tekax.

Posteriormente, el jueves 25 las actividades prosiguieron en las comisarías progresseñas de Chelem y Chuburná Puerto, así como en los municipios de Celestún, Temozón, y Tekax. Finalmente, el viernes 26 de julio las acciones se efectuaron en Sisal y en Uayma.

El Director de Prevención y Protección de la Salud, Carlos Isaac Hernández Fuentes, invitó a la población a colaborar manteniendo limpios sus patios y eliminando recipientes donde se pueda acumular agua, medidas complementarias para evitar la proliferación del mosquito transmisor del dengue, zika y chikungunya.

Hizo hincapié a evitar seguir sacando basura y cacharros a las esquinas para evitar molestias sanitarias a la población toda vez que la campaña de descacharrización concluyó desde días pasados y en la actualidad se hace un esfuerzo extraordinario en coordinación con autoridades municipales para la recoja de remanentes.

El funcionario estatal detalló que, el dengue es una



PREVENCIÓN EN MUNICIPIOS

dengue, zika y chikungunya

enfermedad tropical transmitida por el mosquito *Aedes aegypti*, que deposita sus huevos en recipientes con agua estancada, como cubetas, llantas, macetas y tinacos, por lo que recomendó a la población tener en consideración este factor porque el agua de las lluvias favorece que el insecto deposite sus huevecillos en floreros, macetas, recipientes y objetos inservibles en los patios donde se reproducen mosquitos capaces de transmitir la enfermedad.

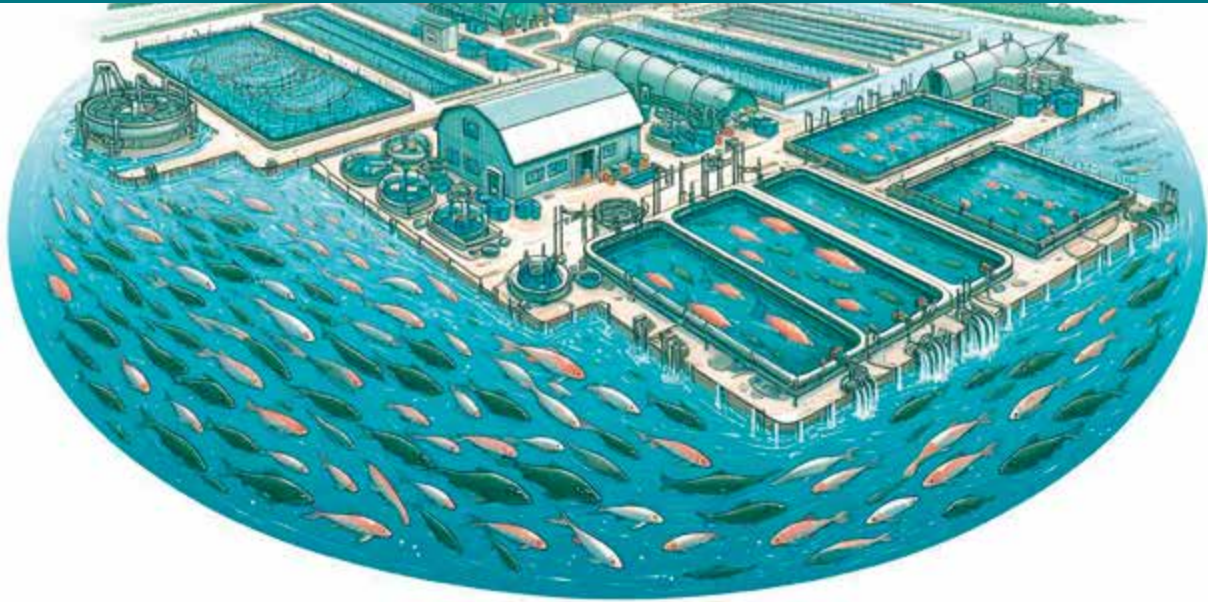
Cabe aclarar que, hay cuatro tipos de virus del dengue, lo que significa que una persona puede contraer la enfermedad hasta cuatro veces en su vida. En Yucatán, los tipos 1 y 2 son los más comunes, pero la entrada del serotipo 3 aumenta el riesgo de contagio.

En este sentido se hace hincapié en la prevención como un factor clave, pues la responsabilidad para evitar estas acciones es compartida y se puede evitar esta enfermedad usando repelente, manteniendo limpios los patios para eliminar lugares de cría de mosquitos, instalando mosquiteros, haciendo uso del insecticida doméstico y siguiendo las

campañas gubernamentales en beneficio de la población.

Finalmente, Hernández Fuentes reiteró que, es importante considerar que factores como el clima y la respuesta inmunológica individual pueden influir en el riesgo de enfermarse por lo que la prevención y la cooperación de la comunidad son esenciales para combatir el dengue. 🌟





ACUICULTURA SOSTENIBLE

EL CAMINO A SEGUIR

Por Dave Robb*

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) ha subrayado la necesidad de que la acuicultura crezca para alimentar a la creciente población humana hasta 2050, pero ese crecimiento debe ser sostenible. Durante los últimos 25 años, el uso de ingredientes marinos en la acuicultura ha sido una preocupación. En las décadas de 1980 y 1990, muchas dietas de peces cultivados se basaban en harina y aceite de pescado, ricos en nutrientes, proteínas, vitaminas, minerales y ácidos grasos. Sin embargo, a medida que la industria se expandió, la demanda de estos recursos marinos creció, planteando preguntas sobre la sostenibilidad de usar peces para alimentar a peces.

La solución ha sido convertir peces menos apetecibles en productos de alta demanda como el salmón, la lubina o el camarón, asegurando que nuestras prácticas tengan un impacto mínimo en los ecosistemas marinos. No obstante, a medida que la acuicultura crece, también lo hace la demanda de harina y aceite de pescado, buscados por otras industrias. Con esta competencia creciente por un recurso finito, ¿cómo identificamos y desarrollamos alternativas sostenibles mientras continuamos utilizando estos ingredientes marinos de manera responsable?

Lograr una gestión sostenible de las pesquerías es complejo. Cuando una pesquería está bajo el control de una sola



nación, se requiere liderazgo por parte de los reguladores nacionales para adherirse al Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO. El desafío se amplifica cuando las pesquerías abarcan múltiples naciones, lo que requiere cooperación entre reguladores y pescadores vecinos.

El cambio climático agrava aún más estos desafíos, ya que el calentamiento de las aguas provoca que las existencias de peces migren, a veces cruzando fronteras nacionales y afectando el acceso y los derechos de pesca. El caso de la caballa en el Atlántico Nordeste, que ha cambiado su hábitat entre Noruega, Islandia y los países de la UE, ejemplifica la necesidad de colaboración internacional en la gestión pesquera.

A pesar de estos obstáculos, la colaboración y las asociaciones siguen siendo fundamentales. La gestión pesquera efectiva depende de la cooperación entre pescadores, reguladores y representantes del mercado. El Proyecto de Mejora de la Pesquería (FIP, por sus siglas en inglés) es un ejemplo notable, reuniendo a diversos actores para mejorar las prácticas de gestión pesquera.

Los Proyectos de Mejora de la Pesquería (FIPs) juegan un papel crucial en la promoción de prácticas sostenibles. Estos proyectos son colaboraciones entre pescadores, procesadores, proveedores y organizaciones de conservación con el objetivo de mejorar la sostenibilidad de las pesquerías. Los FIPs operan identificando desafíos ambientales clave y estableciendo objetivos específicos y medibles para abordarlos. Se centran en implementar cambios que puedan llevar a la evaluación exitosa según los estándares de MarinTrust, desarrollados para ingredientes marinos, o a la

certificación de la pesquería por estándares como el Consejo de Administración Marina (MSC).

Mirando hacia adelante, el uso continuo de ingredientes marinos en la acuicultura es esencial, siempre que provengan de pesquerías gestionadas de manera sostenible. Para satisfacer la creciente demanda y abordar las fluctuaciones ambientales, debemos ampliar el conjunto de pesquerías bien gestionadas a nivel mundial. Esto incluye no solo aquellas que proporcionan harina y aceite de pescado, sino también aquellas que suministran pescado para el consumo humano directo.

En conclusión, la gestión sostenible de las pesquerías no es solo un imperativo comercial, sino una responsabilidad ecológica y social más amplia. Aunque el viaje está lleno de desafíos, los beneficios potenciales para los ecosistemas, las comunidades locales y el suministro global de alimentos son inmensos. Fomentando la cooperación internacional y adoptando prácticas de gestión innovadoras, podemos asegurar recursos marinos obtenidos de manera responsable para las generaciones futuras. Además, es importante reconocer que no toda la acuicultura depende de ingredientes marinos. Muchos productores están incorporando fuentes de alimento basadas en plantas o alternativas para mejorar la sostenibilidad. Adoptar estas estrategias diversas garantizará la longevidad y sostenibilidad del sector acuícola. 🌱

(*) Líder de Sostenibilidad del Grupo de Nutrición Acuícola de Cargill



TEMPORADA DE HURACANES

¡Prepárate y protégete!

ANTES DEL HURACÁN

- 1. Infórmate por medios oficiales:** Sigue las recomendaciones de Protección Civil de Yucatán (PROCIYV), Conagua, y otras fuentes oficiales.
- 2. Prepara un kit de emergencia:** Incluye agua potable, alimentos no perecederos, linterna, baterías (incluyendo power bank), medicamentos, y documentos importantes.
- 3. Asegura tu hogar:** Refuerza puertas y ventanas, y retira objetos que puedan convertirse en proyectiles.
- 4. Plan de evacuación:** Conoce las rutas de evacuación y, si tu hogar no es seguro, ubica los refugios cercanos. También mantén contacto con familiares y amigos.

DURANTE EL HURACÁN

- 1. Mantén la calma y refúgiate:** Permanece en un lugar seguro, lejos de ventanas y puertas.
- 2. Comunicación:** Usa la radio o internet para seguir las actualizaciones de fuentes oficiales.
- 3. Evita el exceso de información:** No compartas ni difundas rumores o información no verificada.

DESPUÉS DEL HURACÁN

- 1. Espera indicaciones:** No salgas hasta que las autoridades confirmen que es seguro.
- 2. Revisa daños:** Inspecciona tu hogar con precaución y reporta daños a las autoridades.
- 3. Ayuda a la comunidad:** Ofrece asistencia en tu vecindario y participa en labores de limpieza si es seguro hacerlo.

¡Ponte alerta con las alertas!

ALERTA AZUL: AVISO

- o Indica la aproximación de un ciclón tropical.
- o Mantente informado y prepárate para posibles acciones.

ALERTA VERDE: PREVENCIÓN

- o Incremento de vigilancia y medidas preventivas.
- o Asegura tu hogar y prepara tu kit de emergencia.

ALERTA AMARILLA: PREPARACIÓN

- o Mayor probabilidad de impacto.
- o Sigue las indicaciones de las autoridades y, en caso de requerirlo, activa tu plan de evacuación.

ALERTA ROJA: AFECTACIÓN

- o Impacto directo del huracán.
- o Permanece en un lugar seguro y mantente al tanto de las instrucciones de las autoridades.

ALERTA NARANJA: ALARMA

- o El huracán es inminente.
- o Dirígete a un refugio seguro si es necesario y mantente comunicado.



RURAL **MX**

UN CAMPO PARA INVERTIR

 **GOVEA**
PRODUCCIONES



**¿ERES GANADERO
Y NO SABES DÓNDE
VENDER TU GANADO?**

ANÚNCIATE AQUÍ
☎ 999 738 5691



Escanea y descubre
todos los detalles

Edición XXIII

TÚNICH

HECHA A MANO

¡Tradición, *Artesanía* y *Gastronomía*!

26 de Julio • 04 de Agosto 2024

