

DÁTIL, APUESTA VIABLE A LA RECONVERSIÓN DE CULTIVOS

ADEMÁS DE SER UNA BUENA OPCIÓN COMO ALIMENTO, GENERA UNA OPORTUNIDAD DE NEGOCIO A NIVEL INTERNACIONAL

P. 20 Y 21

HORTALIZAS DEL NOROESTE CON CALIDAD DE EXPORTACIÓN

EL CEBOLLÍN, ESPÁRRAGO Y CILANTRO HAN GANADO MAYOR TERRENO EN LOS MERCADOS, DEJANDO BUENAS GANANCIAS

P. 8

EL CAMARÓN, ENTRE LOS PRODUCTOS MÁS RENTABLES

MIGUEL ROUSSE ACOSTA ESTÁ AL FRENTE DE PROMARMEX, LA EMPRESA LÍDER EN EXPORTACIÓN EN MÉXICO, CON UN IMPACTO EN 25 ESTADOS DE LA UNIÓN AMERICANA

P. 26

20 AÑOS DE LA ÚNICA EXPOSICIÓN




AGROPECUARIA Y DE PESCA DE MÉXICO

AgroBaja®



UNIDOS FORTALECEMOS EL CAMPO

3,4 y 5 marzo
MEXICALI, MÉXICO | 2022

TELÉFONOS (686) 592 1186, 514 5044  (686) 108 5461

agrobaja.com

    @ExpoAgrobaja

Somos una institución consolidada, comprometida, e ideal para la enseñanza.

Tras casi cinco décadas de ofrecer los mejores planes educativos, nuestra casa de estudios se ubica como la número uno, no sólo en Baja California, sino también en Baja California Sur y Sonora, así como en la Unión Americana en el Estado de California.



En el Sistema Universidad Xochicalco, conformado por tres campus en Ensenada, Tijuana y Mexicali, contamos con las certificaciones y los reconocimientos que dan prueba fehaciente del prestigio y calidad que siempre nos ha caracterizado.



CAMPUS ENSENADA



CAMPUS TIJUANA



CAMPUS MEXICALI

- Extenso programa de Movilidad Estudiantil con Universidades de prestigio en México, Europa, Estados Unidos y América Latina.
- Acreditaciones en nuestros programas académicos.
- Personal docente de alto nivel profesional.
- Programas de Plan de Vida, Mentorías y Cuatrimestre Empresarial.
- Programas comunitarios con la finalidad de sensibilizar a los estudiantes.
- Villas Xochicalco en Campus Ensenada, departamentos vivienda para nuestros estudiantes foráneos.
- Cabina de radio en nuestros tres campus.

- Alberca semiolímpica en Campus Mexicali.
- Campo deportivo en Campus Tijuana.
- Sala de Morfología en nuestros tres campus.
- Centro de simulación clínica en nuestros tres campus.
- Patronato de becas del CEUX, que en los últimos años se han becado más de 8,500 estudiantes.
- Amplios programas de becas.
- Aulas completamente equipadas para llevar tus clases de manera híbrida con nuestro programa UXperience.
- Desarrollo de competencias digitales.
- Infraestructura de primer nivel.

Campus Mexicali
(686)567-7777
☎ (686)216-4192

Campus Tijuana
(664) 621-3550
☎ (664) 120-9359

Campus Ensenada
(646) 174-3980
☎ (646) 117-1766

Sonora
(662) 934-4227

La Paz
(612) 161-7114

AUMENTA PRODUCCIÓN DESTACA SRLC EN LÁCTEOS

LA LECHERÍA Y FÁBRICA DE QUESOS SE ENCUENTRA EN EL VALLE DE ESTA FRONTERA Y CUENTA CON MÁS DE 300 EJEMPLARES DE LOS QUE SE EXTRAE EL LÍQUIDO DIARIAMENTE



FOTOS: ALONSO MORENO / TRIBUNA DE SAN LUIS

ARIANA CASTRO / Tribuna de San Luis

La industria láctea del valle de San Luis Río Colorado se posiciona como parte de la agroindustria de esta frontera, explotando diversas actividades económicas de producción agrícola y forestal en la zonas agrarias, a su vez beneficia a más de una producción con los procesos alimenticios que utiliza para fortalecer al ganado.

Jesús Adán Loroña cuenta con más de 6 años de experiencia trabajando para la lechería en el ámbito de salud animal y ordeña, atendiendo a los centenares de ejemplares con los que cuenta el establo para la producción de leche.

“En cuestión de producción tenemos aproximadamente 350 animales, que son vacas que ya están dando leche y las estamos ordeñando 2 veces al día”, compartió Jesús sobre la ocupación del establo y las rutinas de obtención del lácteo que se dividen en jornadas matutinas y vespertinas.

Sobre la producción, comentó que: “Hay temporadas, por ejemplo, ahorita lo que es lo

fresco, porque el animal es más que nada del clima helado estamos en producción alta podemos hasta 3 mil 500, 4 mil litros por ordeña, de las que tenemos 2 al día. En total podemos sacar 7 mil 500 u 8 mil litros”; al cuestionar sobre las cifras de la temporada baja, Adán respondió que llegan a la mitad de las actuales.

TRABAJO DE MADRUGADA

Acerca del proceso de ordeñar al ganado, indicó que: “Lo que tenemos son dos turnos, comenzamos el turno de la madrugada, estamos hablando de las 5:00 am. a posiblemente 10:00 u 11:00 am. y ya de ahí después de terminar tenemos lo que es una hora y media, casi 2 horas de limpieza y en la tarde sería igual 5:00 pm a las 8:00 o 9:00 pm, con el mismo tiempo de limpieza”.

La producción de leche requiere cierta alimentación especial que ayuda a agilizar el proceso de digestión y aumenta los niveles del líquido. “Estos animales que son de producción lechera que tratamos de dar una mezcla de lo que es alfalfa con otros ingredientes a base de

maíz, puede ser el tipo paca y otros alimentos que son como tipo formulados como los concentrados, necesitamos una alimentación balanceada para la producción”.

En el establo también se realizan otras actividades como la inseminación de las vacas. “Cada inseminación puede proveer 1, 2, 3 servicios dependiendo qué tan buena sea la inseminación, también qué tan bueno sea el calor que recibimos entonces a la vaca le aplicamos un servicio de inseminación y si queda cargada el servicio de asignación va a ser un día específico y para poder revisar se necesita de alguien que tenga un buen tacto y una buena técnica para revisar a los 45 días a 60 días y que pueda decirme que la vaca está preñada, de ahí nosotros trabajamos para darle 7 meses ordeñando y le damos 2 meses para completar los 9 meses de gestación”.

La lechería tiene su propia fábrica de quesos, con la que surte a varios mercados pequeños de la localidad, miniabarrotes y a una conocida fábrica de producción láctea ubicada en Mexicali, Baja California.

NÚMEROS

- 2 Jornadas de ordeña se realizan diariamente, una en la mañana y otra en la tarde
- 4,000 litros se desarrollan en el nivel de producción alto por cada jornada de ordeña



RECOMENDACIONES PREVENTIVAS COVID - 19



LAVA TUS MANOS CON FRECUENCIA



MANTENER LA DISTANCIA 1.5 MTS.



UTILIZA JABÓN EN TUS MANOS



USA CUBREBOCAS



DESINFECTA TUS MANOS CON FRECUENCIA



NO SALUDES DE MANO

¡NO BAJES LA GUARDIA!



RECUERDA, COMPLETA TU ESQUEMA DE VACUNACIÓN



EJEMPLO EN DESEMPEÑO

CRECE MERCADO DE LA HARINA

HACE MÁS DE 40 AÑOS, LA CALIDAD DEL CEREAL COSECHADO EN EL VALLE HA SIDO PARTE FUNDAMENTAL EN EL DESARROLLO DE ESTA CIUDAD FRONTERIZA

VÍCTOR CUBILLAS Z. / Tribuna de San Luis

El trigo sembrado en el valle de San Luis Río Colorado, Sonora es reconocido por ser uno de los mejores en todo México, lo que se ha aprovechado para producir harina de muy buena calidad, que es distribuida en la región de Sonora y Baja California.

Para el gerente del molino de la Cooperativa Alfredo V. Bonfil, Óscar Real Romero, el problema que han tenido últimamente es que no han podido expandirse a otro tipo de mercados, porque la competencia es pareja, como en el caso de Tijuana.

Externó que, el promedio de producción de harina de trigo que han tenido en los últimos 4 años es de 18 mil 500 a 19 mil toneladas.

Asimismo, comentó que han mejorado el porcentaje de extracción, ya que pasaron del 77 por ciento a 79 por ciento; es decir, por cada tonelada de trigo, se obtiene el 79 por ciento de harina, mientras el resto se va al salvado.

“Hablar de dos puntos porcentuales es muy bueno, estamos hablando de 400 toneladas extra que obtenemos”.

Dijo que San Luis Río Colorado es el principal mercado de la cooperativa y ocupa

EL PROCESO DE LA SEPARACIÓN DE LA HARINA DEL SALVADO SE HACE AUTOMÁTICAMENTE

alrededor del 60 por ciento de las ventas totales, aunque incluye Puerto Peñasco y San Felipe, Baja California.

El resto, se va para Mexicali, Tijuana y Ensenada, pero está la idea de incursionar en otras partes, aunque es complicado por la competencia.

LAS GANANCIAS

En cuanto a las ganancias del molino, representa la mitad de los ingresos totales de la cooperativa, de ahí la importancia de mantener esta sección de la empresa.

“Pero también el despepite de algodón ha generado muchas ganancias, pero el molino se ha mantenido a pesar de los inconvenientes; cuando compramos 20 mil toneladas,

estamos hablando de 110 millones de pesos”.

También el molino ha sido apoyo para los productores cuando hay problemas de comercialización, ya que el año antepasado se acopiaron 25 mil toneladas, cuando las necesidades de la cooperativa son 20 mil, cuando mucho.

EXPECTATIVAS

En cuanto a lo que se espera para esta temporada, consideró complicado predecirlo, debido a que apenas el trigo crece y la cosecha será a fines de mayo o principios de junio.

“Es difícil decirlo, pero es posible que el rendimiento sea de 6.5 toneladas por hectárea, al menos es lo que se espera”.

FOTOS: ALONSO MORENO / TRIBUNA DE SAN LUIS



19,000

TONELADAS promedio maneja el molino en harina de trigo

79

POR ciento es la extracción que hacen de la tonelada de trigo en harina



TANTO. TAN CERCA.

QUECHAN
CASINO ♠ RESORT

525 Algodones Road, Winterhaven, CA
playqcr.com | 877.783.2426

HAY ALTA DEMANDA LAS HORTALIZAS, FUENTE DE INGRESO

VÍCTOR CUBILLAS Z. / Tribuna de San Luis

SON DIFERENTES PRODUCTOS QUE SE GENERAN A LO LARGO DE 12 MESES; DESTACAN PRINCIPALMENTE CEBOLLÍN, BRÓCOLI Y ESPÁRRAGO EN SAN LUIS RÍO COLORADO

Las hortalizas son un conjunto de plantas cultivadas generalmente en huertos o regadíos, que se consumen como alimento, ya sea de forma cruda o preparadas culinariamente y que incluye las verduras y las legumbres (las habas, los guisantes, etcétera); no incluyen a las frutas, ni a los cereales.

El valle de San Luis Río Colorado se ha erigido como uno de los mayores productores de hortalizas en el país, teniendo fuerte demanda en países como Estados Unidos, Canadá, incluso Europa, a donde han llegado algunos de éstos locales.

Los principales en esta frontera son el cebollín, brócoli y el espárrago, pero también existen otros como el cilantro, betabel, repollo, lechuga, espinaca, apio, rábano, rye grass, eneldo, zanahoria, etcétera.

El jefe del Distrito de Desarrollo Rural (DDR), Luis Cervantes Sandoval, comentó que este tipo de productos son fundamentales para el crecimiento del valle, ya que sin ellos no se puede entender la agricultura en la región.

Dijo que, a lo largo de los años, se ha lo-

grado posicionar San Luis como uno de los mayores productores de las distintas hortalizas en México y, además, Estados Unidos tiene visto al valle como un punto central de abastecimiento de estos productos, a pesar de que varios de ellos los siembran en el vecino país, pero reconocen que la calidad en el valle es superior a varios de ellos.

LAS PRINCIPALES

Uno de los principales es el cebollín, que se ha convertido en la insignia del valle; a pesar de no contar con las cifras del 2021, durante el 2020 tuvo una expedición de permisos de 485 hectáreas, de las poco más de 800 que fueron programadas.

En cuanto al brócoli, se sembraron 882 hectáreas con el producto y se tuvo un resultado de 19 mil 753 toneladas, con un rendimiento de 22 toneladas por hectárea.

Con relación al espárrago, 3 mil 486 hectáreas se sembraron y cosecharon, con una producción de 41 mil 338 toneladas, equivalente a un rendimiento de 11.8 toneladas por hectárea.

Otro producto que se ha destacado



FOTOS: ALONSO MORENO / TRIBUNA DE SAN LUIS

últimamente ha sido la lechuga que, si bien la superficie ha sido menor en comparación con los anteriores cultivos, fueron sembradas 284 hectáreas y se tuvo una producción de 6 mil 105 toneladas, equivalente a 21 toneladas por hectárea.

NUEVAS ALTERNATIVAS

Los productores de hortalizas continuamente experimentan con productos que normalmente no se dan en esta región habitualmente o bien buscan nuevas variedades de los ya existentes, para tener un abanico de posibilidades más amplio que ofrecer a los clientes.

NÚMEROS

- 2020 generó permisos por 485 hectáreas sembradas con brocolí, espárrago y lechuga



SE ESTIMA QUE SON 40 MIL TONELADAS AL AÑO EN LA SUMA DE CULTIVOS

PROCONSA

Proveedores de la Construcción

AMIGO AGRICULTOR

¡Los paquetes de construcción que necesitas para tu hogar o negocio están aquí!

PAQUETE 1

\$10,540

- 280 Block Común 6
- 20 Varillas 3/8
- 10 Sacos Cemento 50 Kg sku 9040

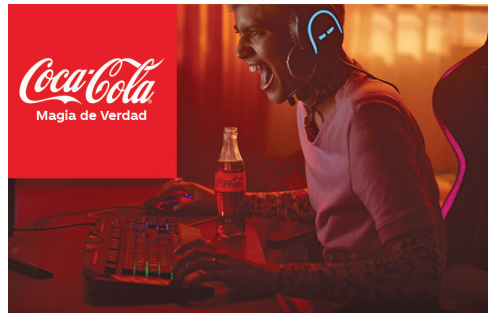
PAQUETE 2

\$10,430

- 300 Block Común 5
- 20 Varillas 3/8
- 10 Sacos Cemento 50 Kg sku 9041

¿Has hojeado el periódico en tu teléfono?

Descarga nuestra app y suscríbete a la edición digital



Coca-Cola
Magia de Verdad

¿LISTO PARA GANAR?
ACEPTA EL RETO



PARTICIPA
Y GANA
INCREÍBLES
PREMIOS



HIDRÁTATE DIARIAMENTE. **HOLA** 800.225.4422. REGISTRADO EN COMERCIO
 CIEL, COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA-COLA SIN AZÚCAR, FANTA, FRESCA Y SPRITE son marcas registradas de The Coca-Cola Company, D.R. © The Coca-Cola Company, 2022. COCA-COLA LIGHT y COCA-COLA SIN AZÚCAR, FANTA y SPRITE son marcas registradas de FEMSA S.A. DE C.V. D.R. © FEMSA S.A. DE C.V. 2022. MUNDEIT es una marca registrada de Promotora de Marcas Nacionales, S. de R.L. de C.V. D.R. © Promotora de Marcas Nacionales, S. de R.L. de C.V. 2022.
 Juego válido en misceláneas de Tijuana, Ensenada, Tecate, San Quintín, Los Mochis, Guaymas, Carrizo, El Fuerte, Cuahuatimán y La Junta. Vigencia del 1 de febrero al 31 de marzo de 2022, para participar se requiere realizar la compra de productos participantes, consultar productos participantes (marcados con la Tapa color dorado), los incentivos se encuentran limitados y hasta agotar existencias (Tappos limitados a XXXX descuentos), para más información consulta <http://avisodoprivacidad.coca-cola.com.mx/>

Vigencia del 1 de febrero al 31 de marzo de 2022.



Universidad Autónoma de Baja California Sur
PROCESO DE ADMISIÓN A NUEVO INGRESO 2022-I

ÁREAS DE CONOCIMIENTO

Ciencias Agropecuarias
Ciencias del Mar y de la Tierra
Ciencias Sociales y Humanidades

PROGRAMAS EDUCATIVOS

36 licenciaturas e ingenierías
11 posgrados
2 técnico superior universitario

Educación integral
Servicios educativos de calidad
Presencia en los 5 municipios de BCS
Modelo de Responsabilidad Social Universitaria

Publicación de la convocatoria: 1 de abril
¡QUE NO SE TE PASE!



Consulta nuestro sitio web: www.uabcs.mx y redes sociales    Formamos parte de ANUIES, CUMex, URSULA UDUAL



JORGE GALINDO / LA VOZ DE LA FRONTERA

VALLE DE MEXICALI ALGODÓN, AÚN RENTABLE

SI LOS PRECIOS PERMANECEN ARRIBA DE 100 DÓLARES POR QUINTAL, LOS PRODUCTORES SEGUIRÁN PREFIRIENDO ESTA SIEMBRA EN LUGAR DEL TRIGO

DULCE MARÍA DÍAZ / La Voz de la Frontera

El valle de Mexicali surgió a principios del siglo XX como parte de la expansión de la frontera agrícola del suroeste de Estados Unidos, lugar en que se establecieron las bases de un desarrollo agroindustrial que giró alrededor del cultivo del algodón, siendo la empresa Anderson, Clayton & Company, la que tuvo un papel relevante en ese proceso, logrando convertir al valle de Mexicali en uno de los principales productores de algodón de México.

Actualmente y a pesar de la falta de apoyo de los tres órdenes niveles de gobierno para los hombres del campo, así como el fluctuante precio en los mercados internacionales, sigue siendo esta siembra una de las más redituables de esta zona rural.

Demetrio Benítez Sánchez, presidente del Sistema Producto Algodón en el estado, precisó que si bien el algodón compite con el auge de otros cultivos como hoy en día las hortalizas, que son de las más fructíferas, el algodón sigue siendo muy rentable.

Resaltó que la variación de los precios que se ha generado en los últimos tres ci-

culos agrícolas afectó la economía de los agricultores. Sin embargo, esto no ha sido siempre un desencadenante para desistir de su plantación.

La producción de algodón en México cayó hace tres años 35%, situación a la que se suman las afectaciones por las políticas puestas en marcha por el gobierno federal en el sector que eliminó los apoyos para este tipo de cultivos, así como no permitir la importación de semilla transgénica, única opción de siembra, de acuerdo a productores.

“Este ciclo agrícola fue un año muy bueno por los precios, anduvimos alrededor de 120 a 125 dólares por quintal, los productores anduvieron bien, alrededor de 6 y media pacas por hectárea, con estos precios que estamos tendiendo sí es rentable el algodón”.

BUENOS COSTOS

El presidente del Sistema Producto Algodón mencionó que de acuerdo a los precios que se manejan en la Bolsa de Nueva York, que es la que rige los precios internacionales, se tienen

muy buenos costos a futuro, los cuales rondan entre los 100 a los 103 dólares por quintal, mismo que de seguir de esta manera, auguran una buena economía para el valle de Mexicali.

En el pasado ciclo agrícola 2021 se sembraron alrededor de 18 mil hectáreas de algodón, las que debido a la proyección se estima incrementen hasta 25 mil.

“El ciclo pasado y antepasado andábamos en los 68 dólares por quintal, a esos precios no es rentable; para que el cultivo del algodón sea rentable tiene que estar arriba de 80 dólares el quintal, pero con los precios que se tiene a futuro ahorita, el cultivo del algodón va a ser un cultivo rentable”.

A pesar de que el gobierno estatal ha promovido la incursión de otros cultivos de reconversión como el del maíz amarillo y cítricos, los productores siguen viendo en el algodón un muy redituable cultivo.

“Una paca de algodón tiene un costo aproximado de 10 mil pesos, si se sacan 6 pacas por hectárea, que es la media en el valle, serían 60 mil, con un costo de cultivo de 45 mil, nos queda una ganancia de 15 mil pesos, esto es mucho más rentable que el trigo”.

LA VACUNA DE REFUERZO CONTRA COVID-19

PARA PERSONAS DE 30 AÑOS Y MÁS

¡YA ESTÁ DISPONIBLE!

CONSULTA TU SITIO DE VACUNACIÓN
MÁS CERCANO EN LAS REDES OFICIALES
DE LA SECRETARÍA DE SALUD



 @bc.secretariasalud

 @bc_ssalud

 @bc.secretariasalud



**BAJA
CALIFORNIA**
GOBIERNO DEL ESTADO

SALUD
Secretaría de Salud

BENEFICIOS PARA LA SALUD

FERTILIZANTES ORGÁNICOS GANAN TERRENO

INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFERTAN LOS PROGRAMAS NECESARIOS PARA CUBRIR LA DEMANDA LABORAL

MARIELA TAPIA / La Voz de la Frontera

A consecuencia de que cada vez más los consumidores están informados y a que se ha vuelto más importante mantener una buena salud, esta demanda exige que en los cultivos se utilicen fertilizantes orgánicos, garantizando así la calidad de los alimentos.

Fernando Campa Sandoval, gerente de siembra de la Promotora Agrícola "El Toro", explicó que uno de los principales beneficios de utilizar un fertilizante orgánico, como lo ofrece esta empresa, es que a diferencia de los fertilizantes convencionales el orgánico no está sintetizado y no utiliza metales pesados.

Hoy en día las personas conocen más información sobre los productos que co-

men y si éstos realmente son buenos para su salud, por lo que están dispuestas a invertir en aquellos que garantizan un proceso de calidad.

"Esto es lo que es más saludable, hay estadísticas que indican que un producto orgánico es mucho más saludable a corto y a largo plazo, eliminan los metales pesados a diferencia del fertilizante tradicional", expresó.

El fertilizante orgánico que ofrecen al mercado cuenta con derivados de pescado, exactamente de sardina proveniente de Guaymas, Sonora.

El pescado es una excelente fuente de nitrógeno y de fósforo, elementos que permiten a las plantas crecer. Algunos de los productos que cultivan son el apio, la le-

chuga romana, el brócoli, la espinaca, el cebollín, que son fundamentales en las mesas de la población.

FAVORECEN LOS SUELOS

El supervisor Arturo Olivas López abundó que los fertilizantes orgánicos no solo benefician a la salud de las personas, sino también a la estructura de los suelos.

Esto se debe a que estos fertilizantes están incorporando elementos microbiológicos, es decir, materia orgánica para el terreno donde se está trabajando el cultivo.

"Así se mantiene en balance la fauna benéfica en el suelo; el fertilizante orgánico no mata la fauna microbiana en el campo".

Para garantizar la calidad del produc-

to y además acreditar que es orgánico, sus productos están avalados por instituciones que los certifican, tanto en México como en Estados Unidos.

En México, además de estar avalados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, también cuentan con la certificación del Instituto de Revisión de Materiales Orgánicos (OMRI, por sus siglas en inglés) y de los Granjeros Orgánicos Certificados de California (CCOF en inglés), instancias que vigilan que se cumplan con los procedimientos que cumplen estándares de calidad y de inocuidad alimentaria.

Olivas López informó que en los últimos cuatro años han crecido sus operaciones en un 30%, de tal manera en que se consolidan 4 mil 800 acres de cultivos orgánicos al año.

JORGE GALINDO / LA VOZ DE LA FRONTERA



Sleep TIJUANA

Sleep MEXICALI

Sleep HERMOSILLO

Sleep MONTERREYNORTE

Sleep CULIACAN

Sleep MAZATLAN

Sleep GDL GALERIAS

Sleep QUERETARO

Sleep CDMX

Sleep VILLAHERMOSA

Sleep INN

BY CHOICE HOTELS

¡Quédate con nosotros en diferentes destinos!

Siéntete seguro en Hoteles Sleep Inn

Descansar bien nunca está fuera de moda



Habitación



Desayuno tipo americano



Transportación



Estacionamiento



Centro de Negocios

ESCANEA ME Y RESERVA AQUÍ:

Contamos con **Tarifa Empresarial**

RESERVA



669 270 9434



LA TEMPORADA CONCLUYÓ EL 15 DE FEBRERO PREVÉN CAÍDA EN PRODUCCIÓN DE LANGOSTA

COOPERATIVAS LANGOSTERAS DE ENSENADA TIENEN ENTRE 80 Y 100 AÑOS DE FUNDACIÓN

ELIUD ÁVALOS / El Sol de Tijuana

Debido a diversas restricciones anuales de algunos países asiáticos, particularmente China, la producción de langosta roja en Baja California se verá afectada en un 22%, de acuerdo con información de la Secretaría de Pesca y Acuicultura estatal.

Lo anterior implicará un golpe fuerte para la industria langostera, según lo explicado por la doctora Alma Rosa García Juárez, secretaria de Pesca y Acuicultura estatal, quien en entrevista para El Sol de Tijuana destacó que los productores buscan sus estrategias de mercado y debido a estas restricciones a veces prefieren dejar la langosta en el agua porque saben que si la dejan hacer su ciclo de vida y la temporada que sigue pueden dar mejor rendimiento.

La langosta roja bajacaliforniana se exporta principalmente a países asiáticos y sobre todo viva (un 90%) porque su valor comercial es mayor que congelada o ya cocida. De acuerdo con la información de la dependencia estatal, el consumo local es bajo en restaurantes de la región.

El valor de la captura de langosta roja fue de 190 millones de pesos en el 2019, de acuerdo con datos de la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (Conapesca).

POSICIÓN LOCAL

Para surtir la demanda de este producto del mar en el estado existen 31 organizaciones pesqueras. Esto le permite a la entidad ocupar el segundo productor a nivel nacional después de Baja California Sur. Además, el producto representa el principal ingreso para 633 familias que se benefician directamente junto con las 1,899 familias beneficiadas de forma indirecta.

De acuerdo con la doctora García Juárez,



FOTOS: ELIUD ÁVALOS / EL SOL DE TIJUANA



antiguamente la langosta de Baja California se vendía congelada y su mercado era Estados Unidos y Canadá, “pero de unos años para acá los países asiáticos ofrecieron mejor precio a los productores de langosta, siempre y cuando fuera viva. Entonces los productores locales, deseando mejor venta y ganancias para sus pescadores empezaron a comercializar gran parte de la producción al mercado asiático”.

Ahora ha habido muchas condiciones que favorecen sobre todo a esos países de Asia y se pusieron muy estrictos con los centros de acopio de la langosta roja en Ensenada y muchos no pudieron cumplir con los requisitos.

La temporada de langosta empieza en septiembre tradicionalmente y en los primeros 15 días se puede saber si será una buena temporada o no y concluye el 15 febrero. Según dijo la doctora, biológicamente la temporada que recién concluyó fue buena, hubo población sujeta a extraerse, pero no se capturó porque empezaron a llenarse las plantas y no se estaba vendiendo la langosta, por lo que muere y se tiene que congelar.

“La langosta es un animal carroñero y cuando dura mucho tiempo en los estanques se empiezan a comer unas a otras, se pierde calidad y precio”.

633

FAMILIAS se benefician directamente con esta actividad, representando su principal ingreso

190

MDP dejó la captura de langosta roja en el 2019

31

ORGANIZACIONES pesqueras hay en BC para surtir la demanda de este producto

ENFOQUE COMPETITIVO

Según refirió, México no es la cabecera o el número 1 en el tema de la langosta, hay otras naciones como Australia o Cuba que producen langosta de buena calidad, aunque el producto bajacaliforniano tiene mucho prestigio a nivel mundial.

La veda para la pesca de langosta, enfatizó, inició el 16 de febrero y será hasta el 15 de septiembre. Esto es importante porque si una embarcación es sorprendida con langostas en esta época de veda puede ser objeto de sanciones muy severas. “Si sorprenden un vehículo con la langosta en temporada de veda las acciones son muy fuertes. La ley acaba de cambiar y se aplica también un daño ecológico”.

¡Hacemos el súper por ti!



TU SÚPER A DOMICILIO



Completo



Fresco




A tiempo

Descarga nuestra
APP de Casa Ley



ó llama al
800 CASA LEY
(8 0 0 2 2 7 2 5 3 9)



- 1 DESCARGA ó LLAMA**
LA APP DE CASA LEY AL **800 CASA LEY**
(800 2272 539)
 - 2 PIDE TU SÚPER**
 - 3 PROGRAMA** EL DÍA O LA HORA QUE NECESITAS
 - 4 DEFINE EL TIPO DE ENTREGA**
RECOGER EN TIENDA ó A DOMICILIO
-  **COBERTURA TOTAL**

BC ENTRE LOS LÍDERES RADIOGRAFÍA DE LA RIQUEZA AGRÍCOLA

FOTOS: ELIUD ÁVALOS / EL SOL DE TIJUANA



LA MAYORÍA DE LAS COSECHAS DE HORTALIZAS TIENEN COMO FIN LA EXPORTACIÓN, PRINCIPALMENTE A ESTADOS DE NORTEAMERICA

ELIUD ÁVALOS / El Sol de Tijuana

A pesar de los diversos problemas que enfrenta debido a la falta de agua, Baja California tiene una producción agrícola importante que coloca a la entidad entre los primeros lugares a nivel nacional en la producción de diversos alimentos.

De acuerdo a información del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) en 2020, Baja California se ubicó en primer lugar nacional en producción cebollín (87,284 toneladas); segundo en producción de cilantro (20,150 toneladas); segundo en producción de fresa (105,403 toneladas); segundo en producción de algodón (Valle de Mexicali, 67,818 toneladas).

Además, el estado es segundo lugar en producción de dátil (Valle de Mexicali, 5,972 toneladas); tercero en producción de trigo grano (Valle de Mexicali 226,266 toneladas) y en producción de vid (30,495 toneladas).

La mayoría de los productos agrícolas antes mencionados son para exportación y de acuerdo con la Secretaría del Campo y Seguridad Alimentaria de Baja California (SCSA) casi el 100% de las hortalizas y frutas que consumimos los

bajacalifornianos es introducido como parte de la canasta básica en algunas empresas comerciales. De igual manera, hay algunos forrajes para el ganado como maíz, que es introducido de otras partes de la República.

En el ámbito agrícola, Baja California ocupa el decimoquinto lugar a nivel nacional con una aportación del 2.4% del Producto Interno Bruto (PIB), con 14,334 mdp. En cuanto a la población ocupada en el ámbito agropecuario, se tienen censados poco más de 45 mil 800 trabajadores.

PRINCIPALES RETOS

Uno de los principales retos a los que se enfrenta el campo bajacaliforniano es la falta de agua y de acuerdo con el titular de la SCSA, Juan Meléndrez Espinoza, es un asunto que se ha ido agravando año con año, "principalmente en la zona sur, ya que en el Valle de Mexicali se cuenta con el agua del Río Colorado sujeta a un Tratado internacional entre México y Estados Unidos, celebrado en 1944, que garantiza un volumen de 1,850 millones de metros cúbicos de agua anualmente y que proporciona seguridad a los productores de la región".

Detalló que la verdadera problemática se

encuentra en la zona costa y en valles altos como Ojos Negros, Valle de la Trinidad y sur del Estado en donde se cultivan en su mayoría hortalizas y frutales que requieren agua de buena calidad. "Pero la calidad de las aguas subterráneas no tiene las condiciones necesarias para la agricultura".

Por este motivo es necesaria la implementación de tecnologías que permitan tener un manejo eficiente del agua. Por ejemplo, equipamiento con sistemas de riego altamente tecnificados para lograr un uso eficiente del agua y los fertilizantes; el establecimiento de cultivos de alta rentabilidad, como frambuesa, fresa y tomate, entre otros. Construcción de invernaderos y mallasombras dirigidos a los pequeños productores, etc.

INVESTIGACIÓN Y VINCULACIÓN

En materia de investigación en el sector agrícola, hay vínculos con Universidades y Centros de Investigación, como la Universidad Autónoma de Baja California y el Centro de Enseñanza Técnica y Superior, así como con el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias.

Actualmente están vigentes programas para que los alumnos de la UABC realicen servicio social en la SCSA, lo que permite que los jóvenes conozcan de manera directa el funcionamiento del sector agropecuario de la entidad. De igual manera existen programas para que los estudiantes realicen sus prácticas profesionales en la SCSA.

Respecto a la vinculación entre la UABC y la SCSA en proyectos de investigación, en el caso específico del Instituto de Ciencias Agrícolas existen varios temas a trabajar como la conservación en el cultivo de cebada, sus nuevas variedades, el seguimiento a la planta maltera que construye la UABC y la producción de cebada maltera como una opción viable para la reconversión productiva de los agricultores del Valle de Mexicali, etc.

También hay trabajo con universidades privadas. Una de ellas es CETYS Universidad y el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias (INIFAP).

El trabajo alrededor del campo aún presenta varias áreas de oportunidad que productores, academia y autoridades aún deben explorar.

#SomosSaludSinaloa

Cuidate, usa Gel antibacterial

¡NO BAJES LA GUARDIA!



• ATENCIÓN MÉDICA •
LLAMA AL CALL CENTER
667 713 00 63



SINALOA
GOBIERNO DEL ESTADO

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

DÁTIL, UNA OPCIÓN PARA RECONVERTIR CULTIVOS

ESTE FRUTO SE POSICIONA COMO UNA DE LAS OPCIONES DE ALIMENTO SALUDABLE EN LOS PLANES DE NUTRICIÓN

ÉRIKA GALLEGO / La Voz de la Frontera

Los paladares de Estados Unidos, Australia, Francia y Holanda se deleitan con dátiles cosechados en los valles agrícolas de Mexicali, Baja California y San Luis Río Colorado, Sonora, producto que es digno de ser reconocido como un alimento de orgullo mexicano.

Como negocio también resulta atractivo y lo reconocen como una buena opción de reconversión de cultivo para la zona agrícola.

Marco Antonio Chavira, quien es hoy uno de los principales agricultores de dátil en el valle de Mexicali, considera importante recalcar que se trata de un cultivo con beneficios a largo plazo.

“Mucha gente piensa solo en que te genera ganancias pero no se detienen a pensar que es un cultivo a largo plazo y que requie-

re inversión, una hectárea de palma datilera adulta genera más ganancias que diez hectáreas de trigo”.

Datos de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural indican que durante el 2021 en el Valle de Mexicali hubo una producción de 8 mil 179 toneladas de dátil que en su mayoría abastecen la demanda de Estados Unidos.

En la zona agrícola local hay más de 1 mil 438 hectáreas de palma datilera y en todo el Estado están registrados al menos 159 productores.

Aseguró que comercializar el dátil es fácil, no faltan compradores pero los intermediarios son siempre los más beneficiados.

“Lo que necesitamos es el apoyo de las autoridades para equiparnos y nosotros formar nuestras propias cooperativas y obtener un mejor precio”.

En este momento el kilo de dátil se ven-

de en 3 dólares con 30 centavos en una transacción entre productores y compañías empacadoras.

APUESTAN POR LO LOCAL

Aunque en el exterior no faltan compradores, productores locales como Marco Antonio Chavira apuestan por promover el consumo local del dátil.

Los propios bajacalifornianos desconocen que en las tierras locales se produce un dátil de calidad y con un alto nivel nutricional.

Chavira aseguró que se cumple con los tres principales requisitos para obtener un buen cultivo, principalmente la calidad de la tierra, la disposición del agua y el comportamiento del clima, pero hay otro elemento a favor que puede ser la investigación académica que enriquecería aún más la cosecha datilera.

“Contamos con una escuela de ciencias agrícolas, si los maestros o directores dedicarán a cinco alumnos por generación para especializarse en la palma datilera a podría ser muy benéfico para nosotros porque no tenemos especialistas, ha habido errores o fallas por la falta de asesoría”.

JORGE GALINDO / LA VOZ DE LA FRONTERA



1,438

HECTÁREAS de palma datilera hay en la zona agrícola local

159

PRODUCTORES están registrados en todo el estado

LA COSECHA ES EN AGOSTO Y OCTUBRE

LOS GARZA LLEVAN 18 AÑOS VIVIENDO DE DULCE MANJAR

CORTESÍA / ANTONIO GARZA



DON ANTONIO Y SU FAMILIA SE HAN DEDICADO A TRABAJAR SUS TIERRAS CON ESTE CULTIVO QUE LES GENERA EN BUENAS TEMPORADAS LOS 2,000 KILOGRAMOS

EL DATO

• El dátil le ha dejado satisfacciones, pero nada como el hacerlas producir y que se una su familia al participar en este proceso

RAÚL CABALLERO / Tribuna de San Luis

El dátil es un producto que aproximadamente el 90 por ciento de su cosecha es exportado a Estados Unidos, Canadá y algunos países de Europa, lugares donde aprecian este manjar que deleita los paladares y cada vez ha ganado más terreno en su comercialización.

La cosecha del dátil también ha llamado la atención de algunos productores tal es el caso de Antonio Garza y su familia, quienes hace 18 años se dedican a su cultivo.

“En mi opinión, el dátil ya es más conocido y muy buscado por personas de muchas partes y eso es bueno, porque no se da en todas las regiones, porque en San Luis Río Colorado es privilegiado a este producto”.

Mencionó que la temporada buena del dátil es a finales de agosto y hasta octubre, pero también depende de como esté el clima en esas fechas, pero por lo general siempre en esos meses realiza esta actividad.

“Mi cosecha es poca, porque lo regular logró recolectar aproximadamente 2000 kilos de este producto, pero poco a poco ha cobrado mucho auge en los últimos años y es bien cotizado.”

“Esta actividad inicié primeramente como una afición, desde el 2005 con 20 hijuelos, pero poco a poco empecé a dedicar más tiempo para lograr lo que ahora tienen.”

Destacó que en lo que se refiere a la inversión, en realidad no es mucha, es un

producto noble que requiere solo lo necesario como un cultivo de temporada, no causa gastos mayores.

“Para sacar a los hijuelos para el trasplante y venta, he contratado a personas con experiencia, ya que es muy delicado, se puede dañar la palma madre y dañar hijuelos y eso afecta todo.”

Actualmente solo tiene una hectárea, en el poblado Las Adelitas, en donde realiza esta actividad con el apoyo de su familia y personas que lo conocen.

“Desde mi punto de vista, este tipo de cultivos son muy nobles, pero sí requieren de muchos cuidados, por eso siempre trata de hacer todo como debe ser, para que los resultados sean los esperados.”

CAUTIVAN FRUTOS ROJOS

POTENCIAL AGRÍCOLA EN

SAN QUINTÍN

CARLOS LUNA / EL SOL DE TIJUANA.

HAY BUENA PAGA PARA TRABAJADORES DEL CAMPO: CONSEJO FUNDACIONAL

GIOVANNY URENDA / El Sol de Tijuana

El sector agrícola en San Quintín ha generado nuevos productos que hoy son exportados a los Estados Unidos, indicó Fidel Sánchez Gabriel, suplente del Consejo Fundacional de San Quintín y trabajador de los campos agrícolas desde los 13 años de edad.

“En San Quintín lo que ahora se produce son las frutas como la fresa, mora y el arándano, se produce hasta el día de hoy, todo esto se va para Estados Unidos, tal vez no como se hacía hace 4 ó 5 años”, explicó.

Anteriormente, en esta parte del estado se sembraba mayormente tomate, calabaza, coles de Bruselas y papas.

“Podemos hablar de hace 40 a 45 años atrás aquí no se hablaba de fresas, moras y arándanos, aquí se sembraba tomate, calabaza, col de Bruselas”, agregó el miembro del Consejo Fundacional.

La producción de estas frutas, señaló, tiene un mayor consumo en los Estados Unidos, además de un precio mayor, lo que es benéfico para la economía agrícola de la región, pero debido a la pandemia se redujo de manera mínima la producción de estos productos.

“No se dejó de sembrar, solo que es en cantidad menor que las frutillas actuales. Tienen mayor consumo y lo que decimos los jornaleros: Tiene muy buena paga para el sector agrícola”, agregó.

Tocando el tema de la pandemia, Sánchez Gabriel destacó que desde el inicio de ésta, el gobierno de Estados Unidos imple-



mentó políticas que prohíben el almacenamiento de frutas, lo que anteriormente se llevaba a cabo en Los Ángeles y Chicago.

“Por lo que se está viviendo en el mundo se está mandando de manera directa al mercado todo lo que se está produciendo, no ha dejado de trabajar la gente, siguen cosechando hasta el día de hoy (...) Antes se podía almacenar sin ningún problema porque no estaba la pandemia, la producción de invierno se podía almacenar para sacarla en las fechas de enero o febrero; en ese periodo adquieren un mayor precio, ya no se puede”, explicó.

SIN AFECTACIONES

A pesar de las medidas tomadas por el gobierno estadounidense, el sector agrícola no tuvo afectaciones severas en su producción y tampoco una reducción de trabajadores. Sin embargo, la expansión de siembra en otras hectáreas se detuvo.

El suplente del Consejo Fundacional del sexto municipio manifestó que el sector agrícola se mantiene bastante firme, no ha habido pérdidas económicas, sino que están manteniendo hasta el día de hoy.

Además, al inicio de la pandemia en México la Secretaría de Trabajo y Pre-

visión Social a nivel federal emitió recomendaciones para que el sector agrícola tomara las medidas necesarias para evitar el avance de la pandemia, recordó Sánchez Gabriel.

“En el sector agrícola se tomaron las medidas necesarias de inmediato, como dar trabajo de manera escalonada para que los compañeros no se vieran afectados”.

CLIMA A FAVOR

Otro tema tocado por el experto en el sector agrícola es el benévolo clima que ofrece Baja California, porque a pesar de ser una zona desértica se ha planteado que en años venideros aumente el número de frutas que se producen en el valle de San Quintín.

“No hay nada que complique la agricultura de San Quintín. Todo lo contrario, tiene un clima muy favorable, tan es así que si se presta para ese tipo de agricultura, no afecta la variante del clima en el estado”, explicó.

Uno de los mercados a futuro que se ha planteado San Quintín es la producción de uva, fruta que actualmente es cosechada en el Valle de Guadalupe, destacó.

“Algunos están experimentando con la uva y como apenas lo están experimentando, en unos 10 a 15 años a lo mejor hablaremos de producción de vino en San Quintín (...) recuerdo que hace 40 años en el Valle de Guadalupe no se hablaba de vino, sino de olivos; ahora los olivos se quedaron un poco rezagados y actualmente se habla mucho más del vino, se extendió la siembra de uva”, recordó.

Para finalizar, Sánchez Gabriel expresó que espera un mayor crecimiento del sector agrícola con el fin de la pandemia y que esto no solo beneficie a los agricultores, sino también a los demás sectores que se desarrollan en el nuevo municipio.

“Una vez que se recupere el sector agrícola se recuperará todo San Quintín”.

Dejate

SORPRENDER



ESCÁPATE



RELÁJATE



AVENTÚRATE



DISFRUTA

Estero Beach Hotel & Resort, ubicado en el sur de Ensenada, Baja California, a 30 minutos del centro de la ciudad; el resort favorito de las familias Bajacalifornianas y Californianas desde hace más de 80 años.

  /Estero Beach Hotel & Resort | Tel: (646) 176-6225

www.hotelesterobeach.com

AGRICULTURA HIDROPÓNICA

EL ESTADO DE SINALOA BUSCA LA MEJORA CONTINUA EN CALIDAD, LO QUE GARANTIZA MEJORES PRECIOS EN EL MERCADO

NALLELY CASILLAS / El Sol de Sinaloa

El tomate hidropónico es uno de los más vendidos en el extranjero, su sabor, calidad y precio, son completamente diferentes a los otros tomates tradicionales.

El proceso se sitúa en los invernaderos que pueblan el valle de Culiacán y Navolato, donde se ubican cientos de plántulas que se siembran por ciclos de 60 días, durante el proceso las matas son colocadas en costales de fibra de coco y se colocan de 100 en 100 costales por cada surco. Cada costal tiene una medida de un metro y en cada uno de ellos se plantan cuatro matas de tomate, dando un total de 400 plantas por surco.

Durante su proceso de siembra y cosecha, los costales son regados con un sistema de aguas tratadas. Andrés, agricultor

con más de 20 años de labor en el campo, explicó que a pesar de que los tomates hidropónicos son más orgánicos, también se protegen con fertilizantes, entre los que destacan nitrato de amonio y nitrato de potasio. Después de su ciclo de cultivo, el resultado por costal de siembra puede llegar a ofrecer hasta 30 kilogramos de producto.

A diferencia del corte de tomate tradicional, el hidropónico se corta con tijeras por racimos y después del corte, atraviesan por varios filtros de selección, lavado, empaque y registro.

“Se lleva al empaque por invernadero y ahí se le quita el tomate malo, después lo pasan al lavado de agua tratada y se seca con navajas de aire para pasar al proceso de empaque y etiquetado para después embolsarlo”, comentó.

Este tomate tiene diversas formas de venta y presentación. La primera se hace mediante cajas etiquetadas; la segunda es embolsado, donde cada bolsa consta de 5 tomates y la tercera es en cajas que pesan alrededor de 10 libras.

Cada caja de exportación es etiquetada por el campo agrícola, cada etiqueta mantiene información para saber de qué invernadero proviene la planta, quién lo empaque y cuantas cajas salieron por invernadero, en caso de que el producto llegara a presentar algún problema.

Además de eso, el producto atraviesa por un proceso de enfriamiento para ser embarcado y trasladado, es decir, se transporta de un lugar a otro de manera fría para que conserve su vida de anaquel, la cual puede llegar a durar hasta 15 días después de ser cosechado.

CARACTERÍSTICAS

- El tomate hidropónico tiene un sabor agridulce
- Su forma es más pequeña que el tomate regional
- Este tomate se corta en término medio
- Se siembra en costales de fibra de coco
- Es más orgánico
- Tiene un valor de compra y venta más elevado

NALLELY CASILLAS / EL SOL DE SINALOA



60

DÍAS dura el proceso de siembra y cosecha de tomate hidropónico



¿Cómo digitalizar tu agroempresa y liderar el sector?

En monobits tenemos la solución



Control de costo

Lleva el seguimiento y control de tus costos, durante todo el proceso



Monitoreo de producción

Monitorea tus líneas de producción en tiempo real a través de sensores



Inspecciones

Realiza inspecciones de plagas o crecimiento por medio de aplicaciones móviles



Sistema de inventarios

Mantén tus inventarios de materia prima y producto terminado a la fecha



Contáctanos

hello@monobits.net



MX +52 686 251 9479



US +1 442 238 6624

monobits.net
@monobits





FOTOS: MARIMAR TOLEDO / EL SOL DE SINALOA

DE SINALOA A EU EL CAMARÓN DE LA MÁS ALTA CALIDAD

MIGUEL ROUSSE ESTÁ AL
FRENTE DE PROMARMEX,
LA EMPRESA LÍDER EN
EXPORTACIÓN EN MÉXICO

MARIMAR TOLEDO / El Sol de Sinaloa

Desde hace 15 años en Mazatlán, Sinaloa, se ubica la empresa líder en exportación en México, la única fundada por productores que pescan, procesan y exportan camarón, quienes buscan las mejores condiciones comerciales para el crustáceo sinaloense, el de más alta calidad que sale del sur del estado.

Miguel Rousse Acosta, director general de Promarmex, está al frente de la comercializadora y de la marca Mexican Shrimp Paradise,

fundada por 96 socios en mayo del 2007, con 350 embarcaciones camaroneras, lo que representa el 70% de la flota del estado.

El comercializador explicó que la empresa solo exporta a Estados Unidos porque es el principal comprador de camarón a nivel mundial, con 600 mil toneladas al año, pero el objetivo a mediano plazo es migrar a mercados no tradicionales.

“Nuestra marca está presente en cerca de 25 estados de Estados Unidos muy enfoca-

do a la parte Oeste, todo lo que es California y estados colindantes y en el Este, desde Florida hasta Boston, Nueva York y en la parte Centro, en Chicago, y también estamos entrando mucho lo que es el área de Texas. La temporada pasada la cerramos con aproximadamente 5 millones de libras (2 mil 250 toneladas) capturadas de camarón de exportación, aunque en los últimos cinco años hemos tenido una caída del 40%”.

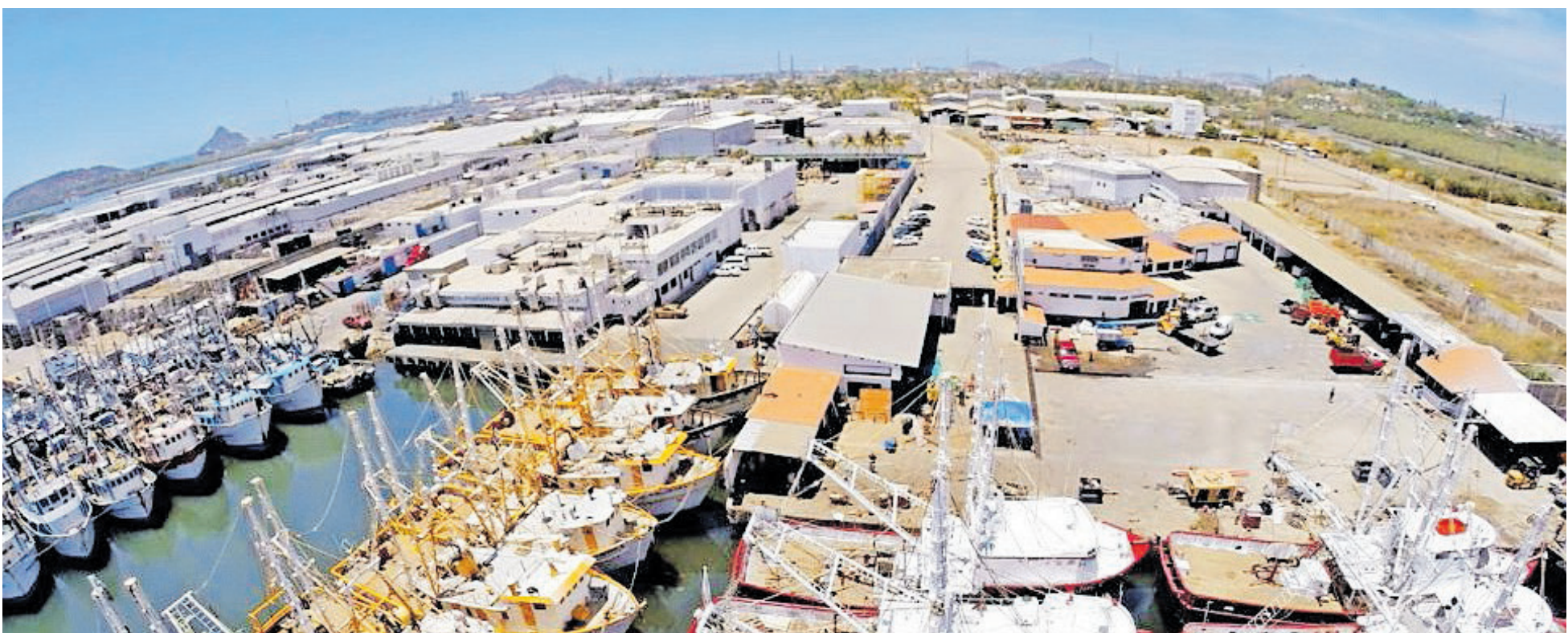
El precio del camarón es fijado por la ley de la oferta y la demanda, depende del origen de la especie, la región de producción, el tipo de producto, preparación y presentación. Actualmente el producto mexicano en los Estados Unidos se sigue posicionando al alza, ya que se ha incrementado un 28%, respecto a la temporada pasada, lo que ha permitido seguir adelante con la actividad, esto a pesar de que el consumo ha disminuido en el territorio estadounidense debido a la pandemia del Covid-19.

“Tradicionalmente los mercados prefieren el camarón silvestre por su sabor natural; ese aspecto genera más valor y demanda que el camarón de cultivo. En Estados Unidos, el camarón silvestre tiene un valor de casi 6 dólares por kilo”, aseguró Rousse Acosta, licenciado en Comercio Internacional y en los últimos 10 años se ha desempeñado como gerente general de la comercializadora.

LA JOYA DE LA CORONA

El camarón es la “joya de la corona” para pescadores y acuicultores. Es el segundo producto de mayor volumen en el país y ocupa el primer lugar en exportaciones.

Según cifras de la Unidad de Inteligencia Económica Global, perteneciente a la Secretaría de Economía, el valor comercial de la exportación de camarón a Estados Unidos es de 264 millones 558 mil 429 dólares.



#SomosSaludSinaloa

Cuidate, usa cubrebocas

¡NO BAJES LA GUARDIA!



• ATENCIÓN MÉDICA •
LLAMA AL CALL CENTER
667 713 00 63



SINALOA
GOBIERNO DEL ESTADO

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



ARCHIVO EL SOL DE HERMOSILLO

RESALTA CABORCA DESIERTO DE SONORA, UNA ZONA FÉRTIL

ESTA REGIÓN ÁRIDA
PRODUCE MÁS DE 34 MIL
MILLONES DE DÓLARES
EN EXPORTACIONES DE LA
AGROINDUSTRIA

561.3

MDD se contabilizaron en 2020
por la exportación de dátil
sonorense

YOANNA ROMO / El Sol de Hermosillo

Desde Caborca hasta San Luis Río Colorado, son varios los distritos de Desarrollo Rural los que generan importantes cantidades de alimentos que son enviados a múltiples países. En esta región árida de la entidad sonorense se obtienen más de 9 mil 630 toneladas de aceituna (*Olea Europea*), posicionándose como el Estado con más producción, de acuerdo a datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Recursos Hidráulicos, Pesca y Acuicultura (Sagarhpa).

Tan solo en 2020, la dependencia estatal contabilizó el valor de esta producción en 146.3 millones de pesos, además de que se exportaron 7 mil 516 toneladas reportando con ello divisas por el orden de los 9.4 millones de dólares.

Junto con Baja California, Sonora contribuye con al menos el 80% de la producción de las aceitunas de México, con el cual se obtiene el conocido aceite de oliva que es resultado del prensado de las mismas.

CABORCA, PRINCIPAL PRODUCTOR

A pesar de que el Sur de la entidad genera más toneladas de alimentos, sobre todo de trigo, la región del desierto sonorense también se destaca a nivel nacional con la producción de espárragos (*Asparagus officinalis*).

Sonora aporta el 6.4% de la producción de esta planta, colocándose en el primer lugar a nivel federal en este rubro, contribuyendo a que México se mantenga como el tercer productor mundial de espárragos.

La Sagarhpa contabilizó en 2020 una producción de 194 mil 233 toneladas de este producto, las cuales tuvieron un valor de 7 mil 384 millones de pesos.

El cultivo generado principalmente en el municipio de Caborca reportó una derrama económica de 561.3 millones de dólares por la exportación de 165 mil 090 toneladas de espárragos.

Habitantes de naciones como Países Bajos y Estados Unidos, así como de otras regiones de Europa y Asia, disfrutaron de este producto sonorense que es fuente de nutrientes como fibra, folato, vitaminas A, C, E y K.

El Gran Desierto de Altar también es de los principales productores de dátil (*Phoenix Dactulifera*), sobre todo en dos distritos donde la mayor cantidad de cultivos se obtienen de San Luis Río Colorado.

Para resaltar, el valor de las 10 mil 428 toneladas que se alcanzaron en 2020 alcanzaron los 598.5 millones de pesos, mientras que las exportaciones dejaron 17.5 millones de dólares de 6 mil 257 toneladas que se comercializaron a otros países.

El consumo de dátiles ayuda a prevenir padecimientos cardíacos, incluso algunos cánceres intestinales, esto por la cantidad de fibra insoluble que poseen y que contribuyen a la eliminación de grasas.

PARA SABER

- Sonora encabeza la producción de espárragos en México, ya que contribuye con al menos el 6.4% del volumen

50
MEGAPLAST
Años

Rollos y cubiertas de Lona y Malla Sombra para los sectores:

- Agrícola y Avícola
- Transporte
- Doméstico y más.

AgroBaja
Stand 204

Aquí empiezan tus proyectos

FORTOFLEX **Megaplast** **800 026 5009** **Fortoflex.com**

CETYS
UNIVERSIDAD

expo **CETYS**

Decide tu historia
+ Preparatoria + Profesional

PLAN DE BECAS Y APOYOS FINANCIEROS

Descubre los nuevos apoyos financieros creados para ti.

BECAS 2022 **UNIVERSIDAD**

PLAN DE BECAS Y APOYOS FINANCIEROS

Descubre los nuevos apoyos financieros creados para ti.

Campus Ensenada **Campus Mexicali** **Campus Tijuana**

22 al 24 de febrero 2022 **Febrero 28 a marzo 5, 2022** **15 al 17 marzo 2022**

Regístrate: www.cetys.mx/expocetys
Tel. 800 238 9769 | www.cetys.mx/serforaneos

Cenaduría Selecta
Restaurante
Desde 1945

DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER
76 años de Tradición

Cenaduría Selecta @cenaduria_selecta Arista1510 Col. Nueva

RESIDUOS INDUSTRIALES Y COMERCIALES

Seguridad • Cumplimiento • Confianza

“Somos la mejor opción para satisfacer tus necesidades de recolección y disposición de residuos”

RECOLECCIÓN TRANSPORTE DISPOSICIÓN CUMPLIMIENTO NORMATIVO

RESIDUOS PELIGROSOS

BASURA INDUSTRIAL | AGUA CONTAMINADA | CONTENEDORES IMPREGNADOS | QUÍMICOS RESIDUALES | TIERRAS CONTAMINADAS

800 180 0436
 CLIENTES@PASA.MX

CON PROPIEDADES MEDICINALES

AJO DEL NOROESTE AUMENTA DEMANDA

ARCHIVO EL SOL DE HERMOSILLO



SONORA APORTA EL 5% DE LO QUE SE GENERA A NIVEL NACIONAL, SIENDO LA LOCALIDAD DE URES LA MÁS FUERTE

YOANNA ROMO / EL Sol de Hermosillo

Debido a sus múltiples propiedades, incluso para prevenir el Alzheimer, el ajo se ha posicionado como uno de los productos de mayor demanda y con ello la necesidad de aumentar su producción.

Un kilo de este cultivo tiene un precio de alrededor de los 100 pesos en supermercados locales, lo cual lo coloca como uno de los más valiosos.

En la actualidad, Sonora es la cuarta entidad que produce más ajo en México, solo por debajo de Zacatecas, Guanajuato, Puebla y Baja California.

En los últimos años su producción en territorio estatal se ha elevado hasta generar 4 mil 318 toneladas de producto, principalmente en la localidad de Ures.

Es tan importante que es común encontrar las ristras o trenzas de cabezas de ajo colgando en los establecimientos rurales de Sonora debido a su alto consumo en la cocina tradicional, así como su aporte en infusiones medicinales.

Una de las principales propiedades que posee este alimento es que cuenta con un alto índice de vitamina C, B6 y manganeso, por lo que su uso se ha promovido por años principalmente para prevenir enfermedades respiratorias o del sistema inmunológico.

Debido a sus beneficios incrementó su consumo durante la pandemia de Covid-19 al incorporarse en diversas recetas para fortalecer el sistema inmunológico.

UN PRODUCTO REGIONAL

Las propiedades de la tierra y su adaptabilidad al clima han contribuido a que este producto se pueda generar en diversos municipios, los cuales van desde Hermosillo, hasta Agua Prieta, Moctezuma, Sahuaripa, Magda-

lena, San Luis Río Colorado y Cajeme.

En su último reporte, la exportación de un mil 468 toneladas generaron divisas por el orden de los 2.6 millones de dólares, informó la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Recursos Hidráulicos, Pesca y Acuicultura (Sagarhpa).

“Sonora aporta el 5% de la producción nacional de ajo (*Allium Sativum*) y se ubica en el cuarto lugar del país”, expuso la dependencia estatal.

Datos de Everardo Zamora, del Departamento de Agricultura y Ganadería de la Universidad de Sonora (Unison), señalan que el ajo se adapta a un amplio rango de texturas del suelo, pero se desarrolla más en los que son ligeramente arenosos.

Aunque es un cultivo de invierno, puede iniciar su desarrollo en el otoño o en fechas más tempranas de la primavera donde las temperaturas prevalecen entre los 13 y 24°C como mínimo.

La densidad de siembra varía dependiendo del tamaño y del peso de los dientes de ajo, pero por lo regular requieren de 800 a mil kilogramos de semilla trata de ajo por hectárea, mientras que la cantidad de plantas por hectárea oscila entre 250 mil y 500 mil.

EL CULTIVO

- El diente de ajo se siembra a profundidad de 2.5 a 5 centímetros.



Ayudamos a tu EMPRESA a cuidar el MEDIO AMBIENTE

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS PELIGROSOS
RPBI - RP - RESIDUOS DE MANEJO ESPECIAL

ventas@picsaes.com

(686) 561 40 16

Disfruta un delicioso BUFFET en el mejor casino

GOLDEN LION

Presenta esta publicación y disfruta un:

2x1

en **THE ROSE RESTAURANT**

Lázaro Cárdenas Esquina Periférico

VÁLIDO DEL 3 AL 5 DE MARZO DEL 2022 DURANTE HORARIO OPERATIVO DEL BUFFET. NO APLICA CON OTRAS PROMOCIONES. CUPÓN NO ACUMULABLE. VÁLIDO UN CUPÓN POR CLIENTE AL DÍA. PERMISO SEGOB: DGAJS/SCEVF/P-01/2006. EL JUEGO CON APUESTAS ESTÁ PROHIBIDO PARA MENORES DE EDAD. JUEGUE RESPONSABLEMENTE Y CON EL PRINCIPAL PROPOSITO DE ENTRETENIMIENTO, DIVERSION Y ESPARCIMIENTO. INDISPENSABLE MOSTRAR IDENTIFICACIÓN OFICIAL.

Impulsa el crecimiento de tu marca o producto.

B.

www.bmarketing.mx
(686) 110 84 45

76

GGM COMBUSTIBLES

EL MEJOR SERVICIO CON EL MEJOR COMBUSTIBLE Y AL MEJOR PRECIO

CONSULTA NUESTRAS 6 UBICACIONES EN:
www.ggmcombustibles.com

76 R/dec
SISTEMA ELECTRONICO DE CONTROL TOTAL

Grupo Garcia Montaño
686 552-49-45

CONTROL Y DEDUCIBILIDAD TOTAL EN EL GASTO DE COMBUSTIBLE DE SU FLOTILLA

1 MEDIOS ELECTRONICOS 2 VALES PROPIOS 3 REQUISICIONES

SOBRESALE EN CAPTURA DE MEDUSA SONORA, PRIMER LUGAR EN INDUSTRIA ACUÍCOLA

FOTOS: ARCHIVO EL SOL DE HERMOSILLO

EL VALOR DE LA PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS DEL MAR DE SONORA CASI SE TRIPLICÓ

GUILLERMO SAUCEDO / El Sol de Hermosillo

Entre las principales actividades económicas de Sonora se encuentran las del sector primario, las cuales tienen que ver con la agricultura, la ganadería, la minería, la acuicultura y la pesca, siendo estas últimas las que han cobrado mayor fuerza en los últimos años.

Y es que de acuerdo a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader), en la última década la entidad sonorense pasó de generar 3 mil 400 millones de pesos a más de nueve mil 300.

Tales reportes ubican a Sonora como una potencia en cuanto a generación de productos del mar se refiere, llegando a más de 723 mil toneladas de alimentos, equivalentes al 38.2% del volumen total del país.

Los productos que más se producen son el camarón, la sardina, la jaiba, el pulpo, la anchoveta y la cabrilla, así como la almeja y el caracol, entre otras especies marinas.

Tan solo en sardina se contabilizaron 355 mil 027 toneladas en el 2020, generando así 541.8 millones de pesos.

LA PESQUERÍA MÁS NUEVA

Otro producto destacable en la entidad es la aguamala, que aunque es una especie que no se consume en México, en los países asiáticos es uno de los platillos más exóticos.

Se exportaron 2 mil 474 toneladas a naciones como China, Japón, Corea del Sur y Tailandia, generando divisas por 7.4 millones de dólares.

Marco Antonio Navarro Fernández, presidente de Asociación de Procesadores y Comercializadores de Medusa Bola de Cañón de Sonora, destacó que esta pesquería es la más nueva del país, ya que los permisos comerciales se comenzaron a otorgar en 2013.

Pese a la compleja situación que se ha vivido, el año pasado se obtuvo un volumen de producción de 100 mil toneladas,



aunque en temporadas anteriores se habían recolectado entre 10 mil y 50 mil toneladas en promedio.

“Estamos como en tercer lugar en nivel nacional en volumen de producción, estamos por encima del pulpo, del camarón capturado en altamar, pero lo bonito es que somos la número 1 en impacto social económico”, externó.

IMPACTO SOCIAL

En 2021 la captura de medusa bola de cañón dejó una derrama económica de alrededor de 900 millones de pesos en solo dos meses de trabajo; de esa cantidad el 65% fue para los pescadores y trabajadores.

La mayoría del producto capturado, detalló, se registró en el Alto Golfo de California, le sigue la región de Guaymas, generando con ello más de 20 mil empleos.

Navarro Fernández mencionó que su principal comprador es China, donde el producto es utilizado como alimento, aunque en una menor cantidad también se usa para la medicina y para productos de belleza debido

a los índices de colágeno que contiene y por lo cual los consumidores de estos productos se ven atraídos.

Su pesca en territorio mexicano ha tenido un avance significativo, pues hace 12 años solo existía una compañía con un permiso por parte de las autoridades, pero hoy en día se pueden encontrar hasta 17 plantas dedicadas a esta pesquería en el Alto Golfo.

Para evitar daños al medio ambiente y mantener la producción, explicó que cada año se lleva a cabo un análisis de las medusas para identificar el momento adecuado para iniciar con la captura, que es cuando están maduras.

“Muchos dicen que es una sobreexplotación, no creo, la aguamala tiene un periodo de vida y no dura, lo malo es pescarla antes de que azolve, una vez que azolve su periodo de vida es de 2 meses, es lo que dura”, añadió.

Este año comenzó la instalación de las plantas y el análisis de las condiciones de las medusas basado en estudios y a fin de establecer el inicio de la captura en junio.

100

MIL toneladas de medusa bola de cañón se capturaron en 2021

86

MIL 742 toneladas de camarón se obtuvieron en las 163 granjas de la entidad

Bancali AC

Hoy es el mejor momento para convertirte en Asociado

¡Membresías Desde! \$680 Mensuales

- Acceso a todas las instalaciones.
- Fáciles Requisitos.
- Membresías a tu medida.
- 4 Disciplinas Gratis

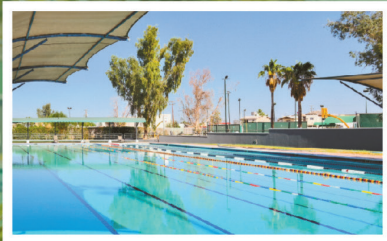
(Pilates, BootCamp, Acond., Físico, Zumba)

- | | |
|--------------|-----------------|
| ✓ GIMNASIO | ✓ CAMINATA |
| ✓ TENIS | ✓ ALBERCA |
| ✓ RAQUETBOL | ✓ BOOTCAMP |
| ✓ FÚTBOL | ✓ BAÑO DE VAPOR |
| ✓ BÁSQUETBOL | ✓ VESTIDORES |
| ✓ VÓLEIBOL | ✓ CHAPOTEADERO |

+Info

(686) 565-6050

f t y /bancali
bancali.com.mx



ALFONSO R. BOURS

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO DE LA MARCA



NEW HOLLAND
AGRICULTURE

NEW HOLLAND
CONSTRUCTION

Somos su respaldo en la agricultura y construcción desde hace más de 50 años.

Venta de tractores agrícolas y maquinaria de construcción, Taller de reparación, refacciones agrícolas y de construcción, filtraje, aceites y lubricantes, baterías, implementos agrícolas y especializados, llantas, etc.



Sucursal Mexicali

Blvd Lázaro Cárdenas 4995, Villas del Colorado, Mexicali, B.C. | Tel. (686)592-5251

Sucursal Ensenada

Carretera a San Quintín km 13.5 s/n, Maneadero parte alta, Ensenada, B.C. | Tel. (646)152-5310

www.arbours.com.mx



Los Molcajetes

RESTAURANTE

AVENIDA REPÚBLICA DE ECUADOR 660,
CUAUHTÉMOC NTE, 21200 MEXICALI, B.C.

(686) 211 4883



HIGUERA,

52 AÑOS DE CULTIVO EN VIZCAÍNO



FOTOS: ELÍAS MEDINA / EL SUDCALIFORNIANO.

SE CONSOLIDA COMO LA ACTIVIDAD DE MAYOR ARRAIGO ENTRE FAMILIAS CAMPESINAS DE LA REGIÓN

ELÍAS MEDINA / El Sudcaliforniano

Con plantas traídas originalmente de Israel a Estados Unidos y en 1970 a Baja California Sur, el cultivo de la higuera se ha consolidado como uno de los de mayor tradición y arraigo en el Valle de Vizcaíno, en el municipio de Mulegé, en donde hay establecidas aproximadamente 200 hectáreas, de las cuales algunas parcelas aún conservan en buen estado y en plena producción de árboles que se plantaron hace 52 años.

Se trata de higo blanco de la variedad White Kadota que luego de cosecharse se seca al sol y posteriormente se envía al mercado para su consumo siendo China el principal consumidor, con producciones que varían desde 5 hasta 15 toneladas en fresco por hectárea, que se convierten en una tercera parte una vez deshidratados.

En la actualidad, al menos la mitad de las huertas se encuentran decaídas debido

al paso del tiempo, a los daños causados por plagas y enfermedades y a la falta de recursos para atender los requerimientos del cultivo; de la plantación original de 150 hectáreas establecidas en 1970, en los últimos 10 años apenas ha aumentado a 200.

Abrir nuevas superficies de este cultivo no ha sido fácil. En 52 años los árboles se han aclimatado a las condiciones de una región caracterizada por un microclima en donde se registran fuertes olas de calor durante los días de verano, pero noches frescas que favorecen el desarrollo de la planta y un suelo arenoso que permite una fácil capilaridad.

Han sido muchos los intentos para trasladar este cultivo a otras regiones de Baja California y Baja California Sur. Sin embargo, los resultados no han sido del todo favorables, ya que las plantas no se desarrollan de manera adecuada o los frutos son escasos y de baja calidad. Y no es un intento fácil; se calcula



que establecer una hectárea tiene un costo aproximado de 12 mil dólares y hay que esperar tres años para el inicio del retorno de la inversión con la primera producción en forma. Antes, la planta ensayaré, pero con una raquítica cosecha.

RENOVACIÓN, ÚTIL HERRAMIENTA

En los últimos años una generación de herederos de los primeros sembradores están renovando huertas y abriendo nuevas superficies, en un modelo que sobrevive el diseño de los ingenieros israelíes, con una proyección similar a los kibutz de aquel país.

Se trata de un ejido colectivo en donde cada familia fue dotada con dos hectáreas; una para huerto familiar de autoconsumo y otra para producción de excedentes que fue plantada con higueras, parcelas en donde aún se sigue empleando toda la familia, solo contratando mano de obra durante la recolección del fruto.

Esa forma de explotación familiar prevalece aún y ha sido condición de éxito del cultivo y por tanto, sería la razón por la que ni agroempresas ni grandes productores han incursionado en el cultivo que tienen un toque artesanal.



DACAS
Distribuidora Agrícola
San Luis Rio Colorado, Sonora.

DACAS

Distribuidora Agrícola

**SIEMPRE ESTAMOS LISTOS
PARA ATENDERLE**

Otorgándole:

- Atención Personalizada
- Entrega Inmediata de su pedido
- Piezas en Perfecto Estado
- Servicio 100% Garantizado

CONTAMOS CON UN AMPLIO STOCK EN REFACCIONES PARA MAQUINARIA AGRICOLA Y DE CONSTRUCCION, NUEVAS Y USADAS DONDE DE SEGURO ENCONTRARA LO QUE NECESITAS

!Y SI NO LO TENEMOS, SE LO CONSEGUIMOS!

Calzada Constitucion km 3.5
OFICINA TEL. (653) 534-7644

686 228 4559

**Contamos con
HILO FORRAJERO
PARA EMPAQUE**



solarmerge

ENERGÍA SOLAR

PARA SU HOGAR
O NEGOCIO



**AHORRE EN SU
CONSUMO DE LUZ**

**PREGUNTE POR NUESTRAS
PROMOCIONES**



NUESTROS SERVICIOS

CONSULTORÍA | DISEÑO | INSTALACIÓN | ACTIVACIÓN | MANTENIMIENTO

ÁREA DE COBERTURA EN BAJA CALIFORNIA

Ensenada | Maneadero | Valle de Guadalupe | San Quintín | Mexicali | Tijuana | Rosarito | Tecate



ENERGÍA SOLAR

- + Más Limpia
- + Más Segura
- + Más Barata

ASESORÍA Y COTIZACIONES

(686) 415-21-55 | (646) 185-89-70

Email: contacto@solarmerge.com

solarmerge.com



**TRANSFORMEMOS EL
MUNDO!**

#LaUniDelKino

INSCRIPCIONES ABIERTAS



VILASECA
CENTRO DE ESTUDIOS SUPERIORES

INFORMACIÓN:

653 534 1427

4ta y Cerrada Zaragoza

cesvilaseca.edu.mx

San Luis R.C, Son.



VEN PRODUCTORES BUEN PANORAMA SE RECUPERA COSECHA DE JÍCAMA

ADRIANA MÁRQUEZ / EL SUDCALIFORNIANO

ESTA TEMPORADA, BAJA CALIFORNIA RECIBIRÁ 500 TONELADAS ENVIADAS DESDE BC SUR

ADRIANA MÁRQUEZ / El Sudcaliforniano

Han sido 32 años los que el señor Jesús Manríquez Geraldo se ha dedicado a la siembra y cosecha de diferentes frutas y verduras que son exportadas a otros lugares del país e incluso fuera de México.

Este año asegura que estará enviando 500 toneladas de jícama a Tijuana, Baja California Sur, aunque el clima y la pandemia han afectado su trabajo, esta temporada prevé una pequeña recuperación.

“La verdad que la producción ha estado muy difícil, ya no es como años atrás por la cuestión de la falta de lluvias, los chubascos que cada vez afectan más a nuestras tierras, la pandemia también, aparte los fertilizantes y todos los insumos que necesitamos están muy caros; los precios sí hemos logrado mantenerlos, pero no podemos subirlos, hay ganancias, pero no como antes, aunque si comparamos con los dos años de atrás nos vamos a defender en este año”.

GANANCIAS

Alrededor de 500 toneladas se prevén enviar a Tijuana para ser entregada a una empresa estadounidense en esta temporada. A diferencia de años anteriores, en esta ocasión creen tener un poco más de ganancias, ya que pese a las dificultades lograron tener buena producción de jícama y el precio se está comportando estable.

“Yo tengo 32 años dedicándome a la siembra y cosecha de alimentos como chile, cebolla, sandía, melón, pero últimamente nos hemos enfocado a la jícama; tengo 60 hectáreas donde siembro este alimento, empezamos la temporada de siembra en septiembre y terminamos en abril; ahorita ya tenemos buena cosecha que será enviada a una empresa de Tijuana”.

Pronostican que este 2022 sí pudiera ser un buen año para mejorar sus ingresos



debido a que el precio en el mercado de la leguminosa tiene un costo promedio +entre 10 a 11 pesos el kilo.

SITUACIÓN ACTUAL

Don Jesús destacó que debido a la crisis climática y la pandemia, agricultores de la zona decidieron bajar la producción de alimentos que sembraban para tempora-

da, pues la falta de agua ha generado que algunas tierras no estén aptas para cosechar y ante esto las temperaturas no favorecen para su crecimiento, por lo que espera que este año sí se puedan presentar las precipitaciones suficientes, ya que una gran parte de las personas que habitan en Los Planes, Baja California Sur, viven de la siembra y cosecha.

500
TONELADAS de jícama se prevén enviar a Tijuana Baja California

¡La leche que todos quieren!



lecheStarMilk leche_starmilk lecheStarMilk

¡Vive unas espectaculares vacaciones con nosotros!

Reserva en **Park Royal Homestay Los Cabos.**
\$1,945 MXN -10% de descuento*
 Tarifa por noche en plan Europeo, en base a ocupación doble (2 adultos y 2 menores de 12 años).
\$775 MXN -10% de descuento*
 Tarifa por noche en plan Europeo, por persona en base a ocupación cuádruple (4 adultos).
 *Tarifa vigente hasta el 18 de diciembre de 2022. Aplica restricciones.



Descubre y reserva
 6241421175 y 77 o
 reservationsjd@park-royalhotels.com

PARK ROYAL HOMESTAY | **LOS CABOS**



» Sucursales:

LA PAZ

Ave. Bahía Concepción Num. 451 Col. Tabachines ☎ 612 86 843 60 / 612 12 801 01
 ventas@irritecnor.com, gerencia@irritecnor.com

CD. CONSTITUCIÓN

Blvd. Agustín Olachea Esq. Vicente Suárez (frente a Agencia TKT) ☎ 612 34 851 08 / 613 59 609 28
 gerencia.irritecva@gmail.com

www.irritecnor.com

» SOLUCIONES EN SISTEMAS DE RIEGO

- **GOTEO CON CINTA DE PASTILLA Y LABERINTO**
 La cinta de goteo ofrece una opción rentable para la aplicación de agua de forma localizada.
- **GOTEO CON MANGUERA CON GOTERO INTEGRADO**
 Asegura un flujo de agua constante y limpia desde el centro de la manguera.
- **GOTEO CON MANGUERA Y GOTERO DE BOTÓN**
 Flujo que se produce a lo largo de amplios pasos de agua, asegurando fiabilidad, presión y eficacia.
- **ASPERSIÓN**
 El consumo de agua es menor que el requerido y puede dosificar el agua con una buena presión.
- **CAÑÓN VIAJERO**
 Los cañones viajeros son un novedoso sistema de irrigación móvil, autoenrollable y eficiente.
- **PIVOTE**
 Estos sistemas logran cubrir grandes extensiones, permiten mitigar las deficiencias de agua.
- **AVANCE FONTAL**
 El sistema es una máquina autopropulsada con una cobertura del 98% de la superficie.
- **MICROASPERSIÓN**
 El agua se distribuye en forma de lluvia muy fina sobre un diámetro no mayor de 6 metros.

SISTEMAS DE RIEGO



RACING FOR DOODS



SÁBADO 19 MARZO



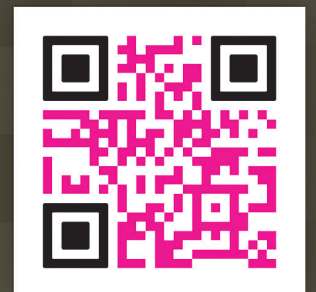
LAGUNA SALADA
MEXICALI B.C.



ARRANQUE:
MOTOS 7AM / CARROS 10AM

#LAMETRESVIVIR

PRE - REGISTRO
AQUI



REDUCE EL RIESGO DE CONTAGIO DE COVID-19

REFORZANDO MEDIDAS PREVENTIVAS



- USO DE CUBREBOCAS
- LAVADO DE MANOS FRECUENTE
- USO DE GEL ANTIBACTERIAL
- SANA DISTANCIA DE 1.5 M



SI DETECTAS ALGÚN SÍNTOMA,
PUEDES ACUDIR A TU
CLÍNICA DE FIEBRE MÁS CERCANA



@bc.secretariasalud



@bc_ssalud

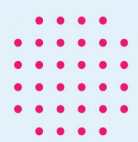
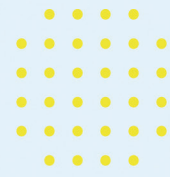
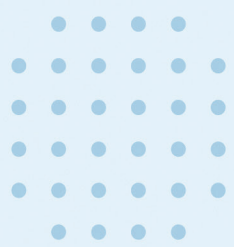


@bc.secretariasalud



BAJA CALIFORNIA
GOBIERNO DEL ESTADO

SALUD
Secretaría de Salud



Ven...

**SIENTE
PUERTO
PEÑASCO**



visitapuertopenasco.com



DÁTIL, APUESTA VIABLE A LA RECONVERSIÓN DE CULTIVOS

ADEMÁS DE SER UNA BUENA OPCIÓN COMO ALIMENTO, GENERA UNA OPORTUNIDAD DE NEGOCIO A NIVEL INTERNACIONAL

P. 20 Y 21

HORTALIZAS DEL NOROESTE CON CALIDAD DE EXPORTACIÓN

EL CEBOLLÍN, ESPÁRRAGO Y CILANTRO HAN GANADO MAYOR TERRENO EN LOS MERCADOS, DEJANDO BUENAS GANANCIAS

P. 8

EL CAMARÓN, ENTRE LOS PRODUCTOS MÁS RENTABLES

MIGUEL ROUSSE ESTÁ AL FRENTE DE PROMARMEX, LA EMPRESA LÍDER EN EXPORTACIÓN EN MÉXICO, CON UN IMPACTO EN 25 ESTADOS DE LA UNIÓN AMERICANA

P. 26