

COAHUILA, CON POTENCIAL PARA COMPETIR EN VINOS

PARRAS DE LA FUENTE ES CONSIDERADO CUNA DE LA VITIVINICULTURA EN AMÉRICA, POR LO QUE ESTA INDUSTRIA SE MANTIENE PUJANTE **P. 42**

DESTACA ERIZO DE BC EN PLATILLOS DE ASIA

AL MENOS EL 90% DE LO PRODUCIDO EN ESTA ENTIDAD ES EXPORTADO A JAPÓN, COREA Y CHINA; EN TANTO BCS EXPORTA AL MUNDO ESCAMAS Y MARISCOS **P. 6**

SABOREAN NACIONES EL BRÓCOLI SONORENSE

TAN SOLO EN LA ENTIDAD SE PRODUCERON CASI 33 MIL TONELADAS, DE LAS CUALES SAN LUIS RÍO COLORADO APORTÓ 19 MIL **P. 26**

Agro

2023

JOSE LUIS TAPIA / EL SOL DE TAMPICO



GANA TERRENO EL AGROTURISMO

EL TURISMO HA EVOLUCIONADO, YA NO SOLO SE TRATA DE PLAYAS Y CIUDADES, AHORA EL CAMPO Y LA AGRICULTURA OFRECEN UNA OPCIÓN ATRACTIVA EN TAMAULIPAS, DONDE VIAJEROS BUSCAN CONECTAR CON LA TIERRA Y DISFRUTAR DE BELLOS PAISAJES

EDICIÓN ESPECIAL



**Fundada en Tijuana,
Baja California en
el año de 1974**



1974



2023

Somos una empresa 100% mexicana líder en la región, en el ramo de la compra y venta de partes, accesorios y lubricantes para automóviles y camiones.

Consolidadas como un referente de refacciones, lubricantes, productos y servicios mecánicos de calidad en la región noroeste del país, esperando para atenderlo como usted se merece ya sea acudiendo a nuestras sucursales o solicitando servicio a domicilio.

Contamos con almacenes

principales en:

- » Tijuana, B.C.
- » Mexicali, B.C.
- » Ensenada, B.C.
- » San Luis R. C., Son.
- » La Paz, B.C.S.



Con más de 65 puntos de venta al público en general y 29 talleres anexos con servicio mecánico automotriz.



WWW.REFACCIONARIASDELVALLE.COM.MX



Tijuana
Ensenada
Mexicali

3 Sedes

ESTUDIA EN BAJA CALIFORNIA

Nuestros planes de estudio, están basados en la aplicación de conocimientos en clínicas y hospitales, a través del trato directo con pacientes y problemas de salud reales, complementado además por nuestro Programa Comunitario que, desde el primer semestre, permite al alumno alcanzar aprendizajes significativos, que ayudarán a que el egresado alcance el éxito en el campo laboral.

RUMBO AL
50
ANIVERSARIO



¡Consulta nuestra oferta educativa!

xochicalco.edu.mx



¡Estudia una carrera del área de la salud!

Contamos con una infraestructura de primer nivel que incluye simuladores clínicos, laboratorios especializados, cámara de Gesell, y áreas con tecnología médica que servirán de apoyo a tu formación.



Medicina



Enfermería



Psicología



Nutrición



Optometría



Bioingeniería en Procesos de Manufactura



(646) 117-1766
CAMPUS ENSENADA



(664) 120-9359
CAMPUS TIJUANA



(686) 216-4192
CAMPUS MEXICALI

(662) 934-4227
SONORA

(612) 140-2904
LA PAZ

VINO DE BC, REFERENTE DEL TURISMO INTERNACIONAL

LA ENTIDAD, IGUAL QUE UNA PARTE DE SONORA,
FORMAN PARTE DE UNA DE LAS DOS FRANJAS
DEL VINO QUE EXISTEN A NIVEL MUNDIAL

EDUARDO JARAMILLO CASTRO / El Sol de Tijuana

En 2022 Baja California cerró con más de 4 mil 500 hectáreas plantadas de vid y esto representó el 70% de toda la producción de vino en México, de acuerdo con información del Comité ProVino.

Estas zonas de producción están ubicadas dentro de la zona geográfica conocida como "Franja del Vino", una de las dos que existen a nivel mundial.

La segunda se encuentra en el hemisferio sur e integra a Sudáfrica, Australia y América del Sur, mientras en México la primera pasa por Sonora y Baja California, pero este estado es el que tiene la región vinícola más importante en el Valle de Guadalupe. Esto se debe a que le favorece el clima mediterráneo con inviernos húmedos, veranos secos y templados, así como la brisa del Océano Pacífico desde el oeste y del Golfo de California o Mar de Cortés.

"Ahí se ubican las casas vinícolas de mayor antigüedad en el país", de acuerdo con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del gobierno federal.

Valle de Guadalupe, ubicado en el municipio de Ensenada, produce la mitad del vino bajacaliforniano con 2 mil 277 hectáreas plantadas de vides y eso lo convierte en la zona productora de una tercera parte del vino en México

También al sur de Ensenada le siguen San Vicente con 1 mil 293 hectáreas plantadas y Santo Tomás con 373, además del poblado Ojos Negros con 308 hectáreas, Tijuana con 62 y el Pueblo Mágico de Tecate con 58, de acuerdo con el Sistema de Información Geográfico Agropecuario de Baja California (SIGA-BC).

TRASCENDIENDO FRONTERAS

Convertida en un referente para el turismo nacional e internacional, la zona vinícola del estado bajacaliforniano es producto de

VINOS



AGRODATO

Actualmente el 70%
de la cosecha de la vid
que se produce en Baja
California corresponde a
vinos tintos

la migración que trajo la cultura del vino.

"El empeño de comunidades llegadas de diversa procedencia, como italianos, españoles o rusos (...) ha servido para que 100 años después el prestigio de estos vinos trascienda las fronteras de México", destaca Turismomexico.es, uno de los varios portales que promueven la Ruta del Vino en Baja California y sus celebraciones. Entre éstas para el 2023 están ya en el calendario el XXIII Festival de las Conchas y el Vino Nuevo, la Fiesta de los Viñedos en Flor, el concurso de paellas y el Segundo Festival del Vino sin Fronteras.

Además, la edición XXIII de las Fiestas de la Vendimia, la celebración del vino más grande de Latinoamérica y la más antigua, esta vez se desarrollará entre el 29 de julio y el 20 agosto, donde los asistentes podrán degustar catas especiales, experiencias musicales, verbenas familiares, visitas enológicas y cenas maridaje con reconocidos chefs.

De acuerdo con ProVino, hoy el 70% de la cosecha de la vid en Baja California produce vinos tintos, un 20% blancos, otro 9% rosados y el 1% restante es para vinos espumosos.

Los principales vinos tintos que se elaboran en la entidad son Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah, Nebbiolo y Grenache. Además de Cabernet Franc, Cinsault, Carignan, Malbec, Mourvèdre, Petit Syrah, Petit Verdot, Zinfandel, Sangiovese,

FOTOS: CORTESÍA / PROVINO





Siempre hemos sido tierra fértil...



**... y estamos sembrando
para cosechar el mejor futuro**

**¡Baja California da sus mejores frutos
poniendo el corazón por delante!**



**BAJA
CALIFORNIA**
GOBIERNO DEL ESTADO

AGRICULTURA
Secretaría de Agricultura
y Desarrollo Rural



50 AÑOS DE HISTORIA PESQUERA LLEGA ERIZO DE BC A PLATILLOS DE ASIA

EL ERIZO ROJO Y MORADO SE PRODUCEN PRINCIPALMENTE EN LAS COSTAS DEL PACÍFICO, DESDE LOS LÍMITES DIVISORIOS ENTRE MÉXICO Y ESTADOS UNIDOS, HASTA PUNTA BAJA AL SUR DE ENSENADA

ADELINA DAYEBI PAZOS / El Sol de Tijuana

Hace 50 años pescadores mexicanos comenzaron a explotar comercialmente el erizo de mar y actualmente Baja California está entre los cinco principales productores a nivel mundial de este producto, reveló Alma Rosa García Juárez, titular de la Secretaría de Pesca y Acuacultura (Sepesca).

“Tenemos los 50 años de pesquería que inicia en 1972 por parte de México, antes de eso había una compañía japonesa que exportaba el erizo y después se formalizó como una actividad meramente mexicana”, relató.

En las costas del Pacífico predominan cuatro especies de erizo, pero solo el *Strongylocentrotus franciscanus* (rojo) y el *Strongylocentrotus purpuratus* (morado) se comercializan.

La titular de Sepesca en Baja California indicó que tienen registro de 44 organizaciones pesqueras y 300 embarcaciones con permiso para pescar erizo, generando 900 empleos directos y 3 mil indirectos.

Al menos el 90% de lo producido en esta parte de la península es exportado a países asiáticos como Japón, Corea y China, donde es utilizado principalmente para la elaboración de platillos como nigiri y donburi; el resto es exportado a Estados Unidos y una pequeña parte se queda en las costas bajacalifornianas.

La parte comestible del erizo son las gónadas (órganos reproductores del molusco) y al menos en Ensenada, es muy común ver que en las carretas de mariscos vendan erizo, comentó García Juárez.

En Tijuana, por otro lado, el erizo de mar es ofertado principalmente a los restaurantes de comida japonesa y su distribución es limitada a unos cuantos establecimientos.

El encargado de una de las pescaderías que solía venderlo en la ciudad indicó que lo dejaron de comercializar hace aproximadamente siete años debido a la baja demanda del producto.

TEMPORADA DE VEDA

El erizo rojo y morado se producen principalmente en las costas del Pacífico, desde los límites divisorios entre México y Estados Unidos, hasta Punta Baja al sur del municipio de Ensenada.

La temporada de pesca 2021-2022 de erizo de mar finalizó el pasado 28 de febrero con una producción superior a las mil 822 toneladas, según un comunicado de la Sepesca. De ese total, mil 357 toneladas correspondieron a erizo rojo y 465 de la variedad del morado.

FOTOS: SEPECSA/BC



MAR



90%

DE LO producido en esta parte de la península es exportado a países asiáticos como Japón, Corea y China

300

EMBARCACIONES cuentan con permiso en BC para pescar erizo

LA ÚNICA EXPOSICIÓN AGROPECUARIA Y DE PESCA DE MÉXICO



AgroBaja®



**UNIDOS
FORTALECEMOS
EL CAMPO**

2, 3 y 4 marzo

MEXICALI, MÉXICO | 2023

f i t y @ExpoAgrobaja

agrobaja.com



CORTESÍA: MUNICIPIO DE CHIHUAHUA

CULTIVO REDITUABLE APROVECHAN ALGODÓN EN EL TEXTIL ASIÁTICO

APORTA CHIHUAHUA EL 70% DEL CONSUMO NACIONAL Y EL RESTO SE EXPORTA AL MERCADO DE PAKISTÁN, INDONESIA Y BANGLADESH

VENESSA RIVAS / El Heraldo de Chihuahua

Chihuahua.- El algodón es un cultivo tan redituable para Chihuahua que la tercera parte de sus 67 municipios se dedican a producirlo, aportan el 70% del consumo nacional y el resto se exporta.

Si bien la mayor producción se concentra en la zona norte y noroeste, así como la región del Conchos; en el área periférica del municipio de Chihuahua donde existen terrenos semidesérticos carentes de agua y luz a lo largo de la carretera de la capital rumbo a Juárez, en una década se generaron productivos campos algodoneros en la región.

Los menonitas pioneros de ese proyecto en los alrededores de la capital del estado, se

asentaron 100 años atrás, por lo que en la Algodonera Los Reyes explicaron que en Cuauhtémoc ya no hay superficie cultivable. Esto orilló a transitar a la industria.

A partir de ello, aunque las tierras cercanas a la capital parecían infértiles, decidieron apostarle, trabajaron duro en la llanura hasta detectar que el algodón se adaptaba igual a temperaturas de 40°C que las temporadas bajo cero, además de no requerir de tanta agua para el riego.

Pedro Rempel, Peter Wiebe, Jacob Reimer y Eroy Romero movieron a sus familias de Cuauhtémoc en 2006, cuando empezaron a comprar las tierras y pugnar por tendidos de postes para tener electricidad, lo cual fue posible cinco años después. Primero experimentaron con la siem-

bra de maíz y frijol con un sistema de riego a través de pozos que hacían funcionar con motores a diesel. Sin embargo, no fue rentable y optaron por el algodón.

“Con los grados de calor vimos buenos resultados en la calidad del algodón, el que producimos es de alta calidad y eso nos llevó a tomar la decisión de instalar la planta procesadora entre 70 socios para desarrollar este cultivo”, indicó Wiebe al puntualizar que ya con esa estructura, en 2015 echaron a andar la subestación eléctrica y de cinco hectáreas cultivadas pasaron a 10 mil hectáreas, las cuales les permiten procesar de 64 mil a 74 mil pacas.

Actualmente son proveedores de textilerías en Puebla y exportan a Pakistán, Indonesia y Bangladesh.

PRODUCCIÓN

Zona Noroeste: Aporta el 49% en los municipios de Ascensión, Janos, Buenaventura, Galeana, Casas Grandes y Nuevo Casas Grandes con 72,587.22 hectáreas sembradas.

Zona Norte: 30% en los municipios de Juárez, Práxedes G. Guerrero, Guadalupe y Ahumada con 44,246.11 hectáreas.

Zona Sureste: 21% en los municipios de Delicias, Meoqui, Saucillo, Coronado, Rosales, Julimes, Ojinaga, Aldama, Camargo y Coyame con 25 mil 431.58 hectáreas.

FUENTE: SERVICIO DE INFORMACIÓN AGROALIMENTARIA Y PESQUERA (SIAP).



ESCANEA
Para ver más
información



FOTOS: JOSÉ LUIS TAPIA / EL SOL DE TAMPICO

DURANTE MEDIO SIGLO TEQUILA TAMAULIPECO CONQUISTA AL MUNDO

ONCE MUNICIPIOS DE
TAMAULIPAS TIENEN
LA DENOMINACIÓN DE
ORIGEN PARA SEMBRAR
Y PRODUCIR EL AGAVE
AZUL DE ALTA CALIDAD

TERESA MACÍAS / El Sol de Tampico

El tequila no solo se da en Jalisco, también Tamaulipas cuenta con producción de agave azul de alta calidad con Denominación de Origen (DO), de donde se extrae esta bebida que conquista al mundo.

El campo tamaulipeco se encuentra entre los ocho estados de la República con aval para producir esta emblemática bebida. En 1977 por decreto presidencial se otorgó la DO y desde entonces se ha destacado por su alta calidad.

“Es agave azul que se cultiva en Llera, Aldama y Antiguo Morelos, son 11 municipios de Tamaulipas que tienen la Denominación de Origen para poder sembrarlo”, compartió el gerente de la tequilera La Gonzaleña, Luis Alberto Ortiz Castillo.

El tequila Chinaco, producido por esta casa tequilera, se vende en Estados Unidos, Canadá y Europa; próximamente llegará a Sudáfrica y Japón.

“Se vende en la mayor parte del mundo, de esta forma a lo largo de 50 años la marca ha cautivado a muchos fans que buscan este tequila por su sabor”, refirió.

PROCESO ARTESANAL

Desde que se planta hasta que puede ser procesado, el agave tarda unos 6 años y tiene una vida estimada de 12 años. El tequila se fabrica a base de hijuelos que nacen alrededor de la planta madre.

En La Gonzaleña el proceso de elaboración es artesanal, a ello le debe su encanto y sabor. Se fabrican cuatro versiones: blanco, reposado, añejo y extra añejo.

“El tequila reposado tiene un ámbar más tenue y el añejo es más intenso al tener más tiempo de maduración, el envasado es manual”, dijo Ortiz Castillo.

El reposado, precisó, pasa en barrica de 8 meses a un año, el añejo de un año y medio a 4 años y el extra añejo de 9 a 14 años.

CRECE CONSUMO DEL TEQUILA

El Consejo Regulador del Tequila (CRT) ha impulsado su reconocimiento en el mundo y durante la pandemia el consumo incrementó 7%.

“Si hablamos del vino, la cerveza, whisky o ron, todas esas bebidas se producen en todo el planeta, en cambio el tequila solo se puede hacer en México y dentro de las zonas de DO, eso lo hace único”, indicó.

RECONOCIMIENTOS Y PROYECTOS

En la Feria de Tequila celebrada anualmente en Las Vegas, el tequila tamaulipeco es constantemente reconocido.

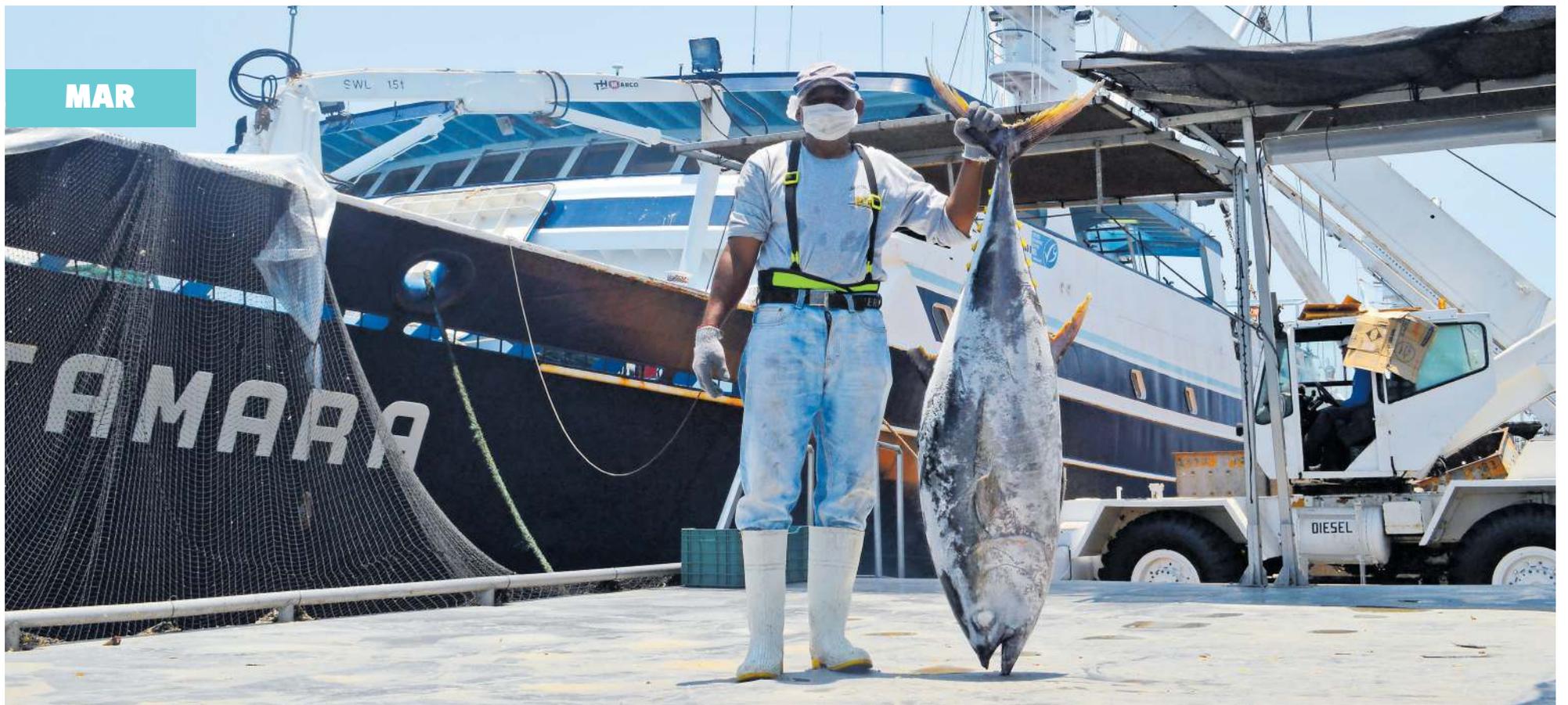
“Hay menciones en el New York Times que han catalogado a Chinaco como de los mejores tequilas; tenemos premios en París, lo que es motivo de orgullo para la empresa”.

En 2021 la Secretaría de Marina seleccionó a la tequilera tamaulipecana para producir su botella conmemorativa del 200 Aniversario, fueron 30 mil botellas de blanco, reposado y añejo.

“Fue un logro muy grande porque pudieron elegir a los gigantes como Cuervo, Herradura y Sauza, pero nos eligieron a nosotros por la calidad”, expresó.

Este año La Gonzaleña lanzará una edición especial por sus primeros 50 años, es un tequila de 21 años de maduración con una edición limitada de 600 piezas.





EL SOL DE MAZATLÁN

ABASTECE EL 60% DEL MERCADO NACIONAL EXPORTA MAZATLÁN SU PROPIO ATÚN

CUENTA EL PUERTO CON UNA DE LAS PLANTAS ENLATADORAS MÁS GRANDES Y MODERNAS DEL MUNDO, CONSOLIDÁNDOLA LÍDER EN CAPTURA, PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ATÚN ALETA AMARILLA

MARIMAR TOLEDO / El Sol de Sinaloa

En Mazatlán, al sur de Sinaloa, se encuentra una de las plantas enlatadoras de atún más grandes y modernas del mundo, cuya producción contribuye a generar miles de empleos y garantizar la seguridad alimentaria de México.

Liderada por Leovigildo Carranza, el mazatleco que inmortalizó el atún en la entidad, Grupo Pinsa se ha consolidado como líder en captura, producción y comercialización del atún aleta amarilla.

La empresa mazatleca, con más de 35 años de experiencia, genera más de 5 mil 850 empleos directos, además de ser la fuente más importante de trabajos indirectos en la ciudad, abastece el 60% del mercado nacional, con lo cual cumple en favor de la distribución y acceso de productos del mar a la población mexicana.

Leovigildo Carranza es un hombre de trabajo que supo transformar una pequeña planta de fabricación de harina de pescado en una de las empresas atuneras más importantes de Latinoamérica, la cual produce 2 millones de latas diarias y cuenta con aproximadamente 13 líneas de producción, frigoríficos para almacenamiento con capacidad de 21 mil tone-

ladas y bodegas de almacenaje para cerca de 2 millones de cajas con producto enlatado.

Él es originario de Guadalajara, pero desde muy niño llegó a Mazatlán debido a que su padre se dedicaba a la venta de hortalizas que llevaba desde el puerto hacia Jalisco y a la Ciudad de México.

A los 17 años comenzó a trabajar a una empacadora de camarón, donde se hizo cargo de los costos, almacenes y embarques y entonces su vida cambió. Aunque no proviene de una familia de pescadores, aprendió el negocio que con el paso de los años lo catapultó como el empresario visionario que es hoy en la actualidad.

En más de tres décadas ha sabido consolidar y expandir su empresa a través de las marcas Dolores, Mazatún y El Dorado, además de una planta de harina en Mazatlán y otra en Guaymas, Sonora, que le permiten también exportar lomo de atún a cinco países de Europa.

Creó además Pesca Azteca, filial de Grupo Pinsa, que tiene su base en Mazatlán y constituye la flota más importante en el Océano Pacífico oriental para la captura de atún aleta amarilla con 21 barcos atuneros activos que tienen una capacidad de captura anual de 85 mil toneladas. Sumó también a Mazindustrial, empresa que se encarga de

procesar el subproducto de Pinsa y producir harina de pescado, utilizada principalmente en la fabricación de alimento balanceado para la industria agropecuaria.

SINALOA, LÍDER EN PRODUCCIÓN

El atún tiene un rol fundamental dentro del campo alimenticio de millones de personas alrededor del mundo. Su carne rica en proteínas, minerales, Omega 3 y vitamina B12, lo convierte en uno de los alimentos con mayor demanda. Y Sinaloa es el estado líder en su producción con más de 60 mil toneladas al año, lo que representa 42.5% del valor de la producción nacional que es de poco más de 130 mil toneladas anuales.

De acuerdo con el informe "Expectativas Agroalimentarias", en el 2022 se registró un aumento en la producción nacional acuícola y pesquera del país, lo que se atribuye principalmente a una mayor captura de anchoveta, atún, pulpo y almeja, especies que alcanzaron un volumen de 257 mil, 132 mil, 47 mil y 26 mil toneladas, respectivamente.

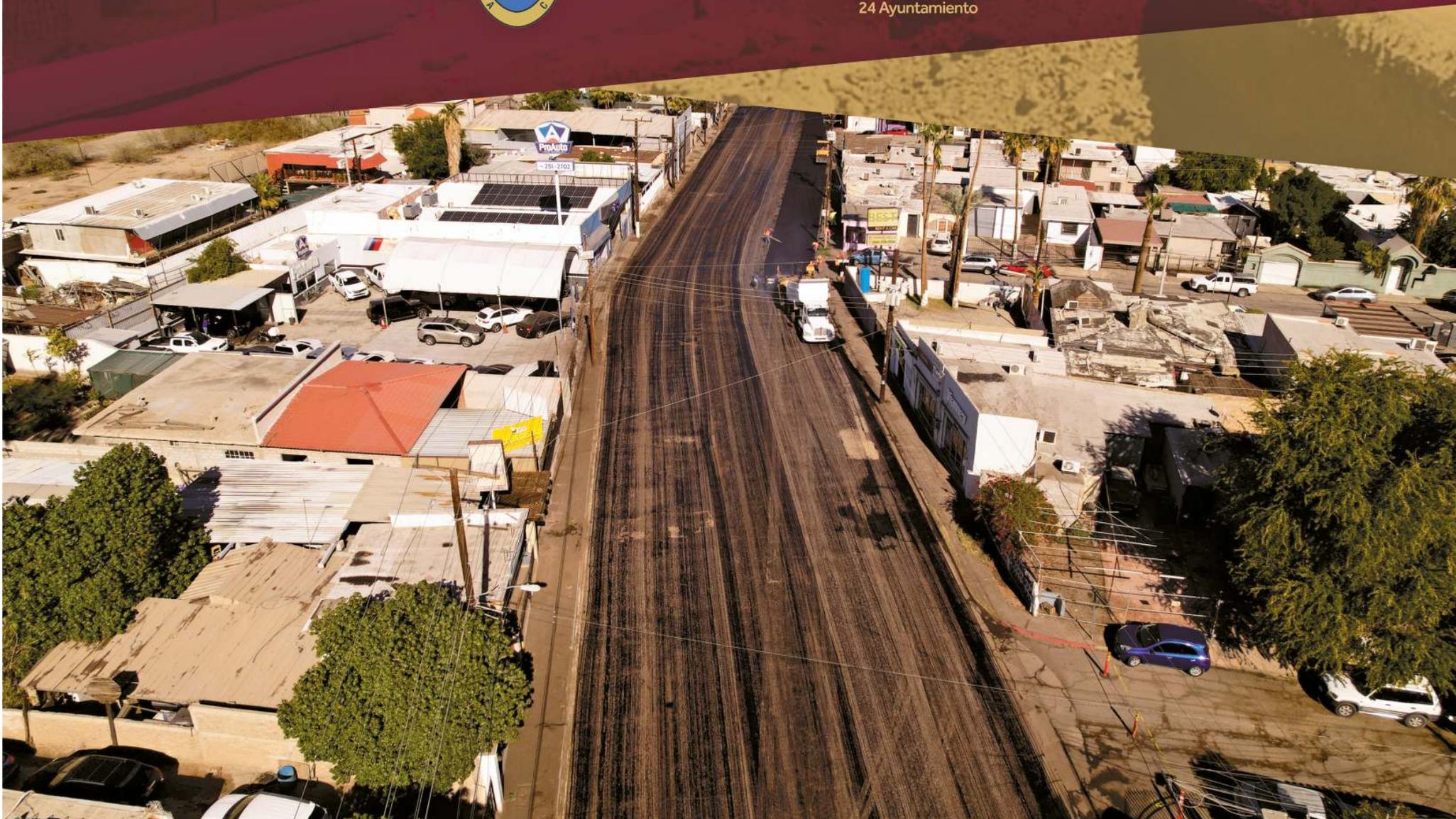
Sinaloa encabezó la captura de atún; Sonora se ubicó como la entidad líder en producción de sardina; BC quedó como el segundo mejor productor de sardina y cuarto de atún y BCS fue el tercer estado productor de sardina.

CON EL PAGO DE TU PREDIAL TRANSFORMAMOS MEXICALI

SE REHABILITÓ LA CALLE
CALZ. FRANCISCO L. MONTEJANO,
DE AVE. PEÑUELAS A BLVD. LÁZARO CÁRDENAS.



**GOBIERNO
DE MEXICALI**



RECONOCEN CALIDAD EN FORO INTERNACIONAL DÁTIL SANLUISINO SE GANA AL MEDIO ORIENTE

LOS ÁRABES TOMAN EN SERIO A SAN LUIS RÍO COLORADO COMO PRODUCTOR A NIVEL MUNDIAL

VÍCTOR CUBILLAS Z. / Tribuna de San Luis

En 2022, el dátil sanluisino ha logrado su consolidación internacional al ser reconocido por su calidad, por lo que se han dado pasos muy buenos en su producción.

El investigador Ricardo Salomón Torres informó que los resultados que se obtuvieron en la pasada edición del Foro Internacional del Dátil, celebrado en esta ciudad en noviembre pasado, todavía resuenan debido a que los árabes ya saben que existe San Luis y ya lo toman en serio como un productor importante del producto en el mundo.

“Este hecho representa la oportunidad de poder competir con los de allá, pero curiosamente casi no se cultiva en esos lugares como Egipto, Sudáfrica, Namibia y

Emiratos Árabes Unidos, lo hacen en pequeñas cantidades”.

Manifestó que como apenas se dieron cuenta del potencial de este fruto, ya comenzaron a sembrar grandes cantidades, con millones de plantas.

Solamente en Marruecos, describió, están sembrando 8 millones de palmas datileras, es el plan que tienen para el 2030, eso los colocaría como el principal productor del mundo, desbancando a Israel.

Cabe señalar que personal de Emiratos Árabes Unidos y funcionarios federales de la Secretaría de Agricultura federal están respaldando el dátil local, por lo que estuvieron en esta frontera durante el evento.

DATILERAS LOCALES EN EU

Derivado de su participación en el Festival Internacional del Dátil, dos empresas

locales hicieron el viaje a los Emiratos Árabes Unidos invitados por el premio Khalifa.

El director general de la empresa Sonora Valley, César Galaz, informó que se trata de la Exhibición Internacional de Alimentos en Abu Dabi, a la cual fueron invitados por los directivos del premio Khalifa. “La invitación surge a raíz del festival que se llevó a cabo en San Luis. En esa ocasión ganamos el premio al mejor empaque procesador de dátiles en México, así como el primer lugar al mejor diseño/presentación de empaque de dátil de un kilo”.

Agregó que algo que les llamó la atención es que a los árabes les atrae que en México haya estos productos de calidad, esto debido a que el Medio Oriente es la principal zona productora del fruto a nivel mundial.

“Y a veces hasta sorprendidos, cómo es posible que estemos en los Emiratos vendiéndoles dátiles, ya que ellos son productores y muy buenos”, expresó.

El productor sanluisino encontró en Abu Dabi un país con los brazos abiertos, con todas las ganas de cooperar en la producción de dátil y desarrollar la industria.

Comentó que es la segunda vez que viaja a los Emiratos Árabes Unidos y ellos quieren hacer negocio, es su especialidad, ellos están abiertos a apoyar y colaborar en todos los aspectos. “Ellos tienen mucha experiencia, nos llevan muchos años, saben el manejo del producto muy bien, son consumidores del producto a diferencia de nosotros”.

No obstante, consideró, los mexicanos cuentan con muchas ventajas: Mano de obra, agua y desarrollo de productos basado en la innovación.

VÍCTOR FÉLIX / TRIBUNA DE SAN LUIS





CARRAZZY CAR

RACING GIVEAWAY

Sábado, 4 y 18 de Febrero | 4 y 18 de Marzo
5PM - 10PM

¡GANA TU PARTE DE
\$215,000

4 DE FEBRERO
SOUL HATCHBACK

18 DE FEBRERO
ELANTRA SEL

EN EFECTIVO Y PREMIOS!

¡GANA UNO
DE CUATRO
AUTOS NUEVOS!

4 DE MARZO
STINGER GT2

18 DE MARZO
SANTA CRUZ

QUECHAN
CASINO ♠ RESORT

Tanto. Tan Cerca.

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

El color puede variar. Debe ser un miembro del Players Rewards Club. **No hay opción de pago en efectivo disponible para el ganador del vehículo. Los participantes extranjeros podrán aceptar el premio después de haber pagado los impuestos (30% del costo del vehículo) por el vehículo en el cajero. Podrán tomar el automóvil directamente del casino y cambiar de propietario, del casino al cliente.

MÁS FUNCIONAL QUE ARTESANAL CREA UABC CERVEZA CIMARRONES

LA BEBIDA AÚN SE ENCUENTRA EN FASE DE INVESTIGACIÓN, PERO SE HA PRESENTADO CON ÉXITO EN ALGUNOS EVENTOS DE LA UNIVERSIDAD

ANDREA JIMÉNEZ / La Voz de la Frontera

Si Ensenada tiene sus vinos ¿por qué en Mexicali no podemos tener una cerveza artesanal? Esa fue la pregunta que se hicieron docentes y estudiantes del Instituto de Ciencias Agrícolas de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC), quienes se unieron para crear la cerveza “Cimarrones”, que aún se encuentra en fase de investigación.

Daniel González Mendoza, director del Instituto de Ciencias Agrícolas (ICA), calificó a este producto como un “alimento funcional”, ya que aunque tiene todo el sabor de una cerveza artesanal contiene proteínas, aminoácidos y otros compuestos que benefician a la salud.

“Aunque la clasifiquemos como cerveza, básicamente es una cerveza con un mínimo grado de alcohol con la finalidad de que sea una investigación y un producto con sentido social, no se busca fomentar ningún otro tipo de situaciones”, expresó.

La idea de crear un proyecto de cerveza artesanal, indicó, deriva del importante consumo que tiene esta bebida en Mexicali, ciudad que es considerada una cuna en la producción de cerveza artesanal en México.

Ulin Antobelli Basilio Cortés, profesor investigador enfocado en el desarrollo de nuevos productos, es uno de los participantes en el proyecto de la cerveza “Cimarrones”, quien comparó las propiedades de esta bebida en la salud con el consumo de una copa de vino.

Resaltó que la bebida busca eliminar el tabú que existe sobre el consumo de cerveza, pues por su bajo porcentaje de alcohol (alrededor del 3% de alcohol, a comparación del 5% que tienen en promedio las cervezas co-

FOTOS: JORGE GALINDO / LA VOZ DE LA FRONTERA



merciales) se puede disfrutar sin caer en el exceso. Otras bebidas, como el tejuino, también tienen un porcentaje de alcohol mayor que la “Cimarrones”. “En esta cerveza prácticamente conservamos los compuestos bioactivos, que quiere decir que contiene estos compuestos que nos van a dar un beneficio extra a la salud y que puede acompañarse o maridarse con un alimento de su agrado a la hora de comer”.

“La cerveza es algo que consumimos, es una bebida que la tenemos aquí y más aquí en Mexicali donde somos de los principales consumidores, y vimos una ventana de oportunidad”, añadió.

La cerveza “Cimarrones” se encuentra actualmente en etapa de investigación, y desde la UABC ya se buscan los permisos con intención de comercializar la bebida en un futuro.

Mientras tanto, la cerveza ha sido mostrada en algunos eventos de la propia Universidad como resultado de un proyecto de investigación, en donde de acuerdo a lo dicho por los docentes ha tenido una buena aceptación, sobre todo entre los egresados.

UNA OPORTUNIDAD PARA ESTUDIANTES

La elaboración de la cerveza “Cimarrones” es considerada además una oportunidad para los estudiantes del ICA, plantel ubicado en el ejido Nuevo León, en el corazón del Valle de Mexicali.

González Mendoza explicó que desde el inicio del proyecto se incorporó a los estudiantes en el proceso productivo con la idea de que pudieran poner en práctica lo aprendido en sus clases y conseguir al mismo tiempo experiencia en esta área.

La exposición a este tipo de proyectos, afirmó, también impulsa a que los alumnos generen sus propios emprendimientos en este sector, el cual ha tenido un desarrollo importante en Mexicali desde hace varios años. De acuerdo a Basilio Cortés, los alumnos han participado en el proyecto como una forma de liberar su servicio social básico o profesional.

Se espera además que a partir de este año la Universidad, con el apoyo de sus estudiantes, comience a generar una producción propia de malta y trigo, mientras el lúpulo por el momento se importa desde Estados Unidos. Los estudiantes que participan en la creación de la cerveza artesanal pertenecen a los cuatro programas educativos que ofrece el plante en las áreas de Ingeniero Agrónomo Biotecnólogo e Ingeniero en Agronegocios.

OTRO PROYECTO

Un segundo proyecto que llevará a cabo el Instituto de Ciencias Agrícolas este 2023 es la construcción de una planta piloto para el malteo de cebada, la cual permitirá a los estudiantes tener un taller en donde conozcan el proceso de malteo.



PODER LEGISLATIVO DEL ESTADO DE
BAJA CALIFORNIA
XXIV LEGISLATURA



**Legislamos a favor
de la Agricultura y el Campo.**



www.congresobc.gob.mx

BC ENTRE LOS LÍDERES

SAL DE SAN FELIPE, DEL MAR A LOS MEJORES RESTAURANTES

JORGE GALINDO / LA VOZ DE LA FRONTERA



MAR

EL BLANCO MINERAL ES OBTENIDO DE LAS SALINAS UBICADAS EN EL PUERTO, LAS CUALES PRODUCEN ANUALMENTE CERCA DE 6 MIL TONELADAS

ANDREA JIMÉNEZ / La Voz de la Frontera

El nacimiento séptimo municipio de Baja California no es solo mar, arena, sol, diversión y oferta culinaria, también va cobrando más relevancia y fama por su sal que sazona los platillos más elaborados de la oferta culinaria del país.

A la altura del kilómetro 142 de la carretera Mexicali-San Felipe se encuentra un lugar poco conocido para los bajacalifornianos: las salinas.

El proceso minero consiste básicamente en la extracción de agua del subsuelo, la almacenan en piscinas donde entre 15 y 40 días, el sol y el aire evapora la humedad y dejan al descubierto el blanco mineral que luego de algunos procesos de limpieza, son enviados a costales a las diversas empresas que la destinarán al uso industrial o para el consumo humano.

Francisco Sosa, productor de sal de San Felipe, mencionó que en estas salinas se producen anualmente cerca de 6 mil toneladas. En el caso de su empresa, extrae alrededor de 2 toneladas mensua-

les para consumo humano y entre 500 y 900 toneladas mensuales para uso industrial.

La producción se incrementa en mayo, junio, julio y agosto, donde el sol y las altas temperaturas hacen lo suyo y aceleran el proceso de evaporación, por lo que la sal puede ser cosechada a los 15 días. Sin embargo, en invierno el proceso se alarga hasta los 40 días, por lo que las bajas temperaturas representan un enemigo de la producción de sal. Otro de los enemigos de la productividad salina son las lluvias, éstas disuelven la sal y la humedecen, el agua dulce es más dura para evaporarse, por lo que en una lluvia se pueden perder.

La sal industrial se utiliza principalmente para el ganado, le dan un uso agrícola para pieles y para las carreteras, en tanto, la sal para el consumo humano tiene un cuidado más específico en cuanto al control y vigilando que no se ensucie, aparte se la llevan a una planta donde es sometida a otro proceso 100% natural.

¿CUÁL ES MEJOR?

- La diferencia de la sal refinada con la sal de grano es que la primera es 99% cloruro de sodio, lo que es muy perjudicial para la salud, sobre todo para los que sufren de hipertensión arterial y la sal de grano es 89 ó 90% cloruro de sodio y el resto son minerales.

La empresa fundada en el 2006 vende sal de alta calidad, aparte es sometida a diversos procesos como es el ahumado, se le agregan ingredientes como el chiltepín, chipotle, además de una excelentísima flor de sal que es utilizada por los mejores chefs de Baja California y del país.

CERTIFICACIÓN KOSHER

El productor de sal en San Felipe explicó que su producto cuenta con la certificación Kosher, lo que significa que un rabino ha constatado que el proceso de producción de la sal es 100% natural, lo que les da la posibilidad de entrar a un mercado muy grande e importante que es la comunidad judía y esto les da la confianza de consumir ese producto al no violar los requerimientos establecidos, según sus leyes.



¿Sabías que la Fiscalía General del Estado, puede protegerte en caso de querer aportar información de manera anónima y segura para esclarecer un crimen?

Si fuiste testigo de un delito no te quedes callado y denuncia.



COMUNÍCATE →

800-34322-20
para recibir más información

#JuntosSomosMásFuertes

UNA OPCIÓN DIFERENTE BACANORA, DE PROHIBIDO A BEBIDA REGIONAL

EN EL 2000 RECIBIÓ LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y
ÚNICAMENTE SE PRODUCE EN
35 MUNICIPIOS DE SONORA

REYNA GÁMEZ / El Sol de Hermosillo

Al considerarse una bebida alcohólica que provocaba en las personas realizar actos inmorales, el bacanora fue prohibido en 1915 por el entonces gobernador de Sonora, Plutarco Elías Calles.

Después de 77 años de que los productores tenían que realizar sus bebidas de manera clandestina debido a la persecución y encarcelamiento, en el 2000 recibió la Denominación de Origen y actualmente se ha convertido en la bebida regional que se produce en 35 municipios de Sonora.

La combinación del clima extremo, los minerales de la tierra, la cultura sonorenses y los hasta 45 grados de alcohol, generan un sabor especial en cada botella de bacanora. Pese a ser una destilación proveniente de la del maguey, al igual que el tequila y el mezcal, el paladar lo siente diferente debido a su proceso artesanal.

SABOR ORIGINAL

Laura Espinoza Alonso, productora de bacanora y presidenta de Mujeres del Bacanora y Maguey de México, explicó que debido a esos 77 años de prohibición, los procesos de elaboración siguen siendo rudimentarios, lo que genera un sabor original en cada botella. Al ser una bebida hecha de 100% maguey tatemado y cocido bajo tierra, se convierte en una alternativa orgánica.

“Somos esa alternativa a nivel nacional e internacional de una bebida arte-

sanal. Nosotros seguimos manteniendo esas maneras artesanales de hacerlo, eso quiere decir que de alguna manera somos orgánicos, ya que los agaves son silvestres y lo que necesitamos hacer es crear conciencia de que si la demanda crece, tenemos que trabajar de alguna manera amigable con el medio ambiente, que seamos sostenibles y sustentables para devolverle a la sierra esos agaves que dan esos sabores del bacanora”, comentó.

Sumado a esto, indicó, el bacanora es catalogado como una bebida espirituosa debido a toda la mística que tiene que ver con los dioses y la espiritualidad que dan los destilados de agave.

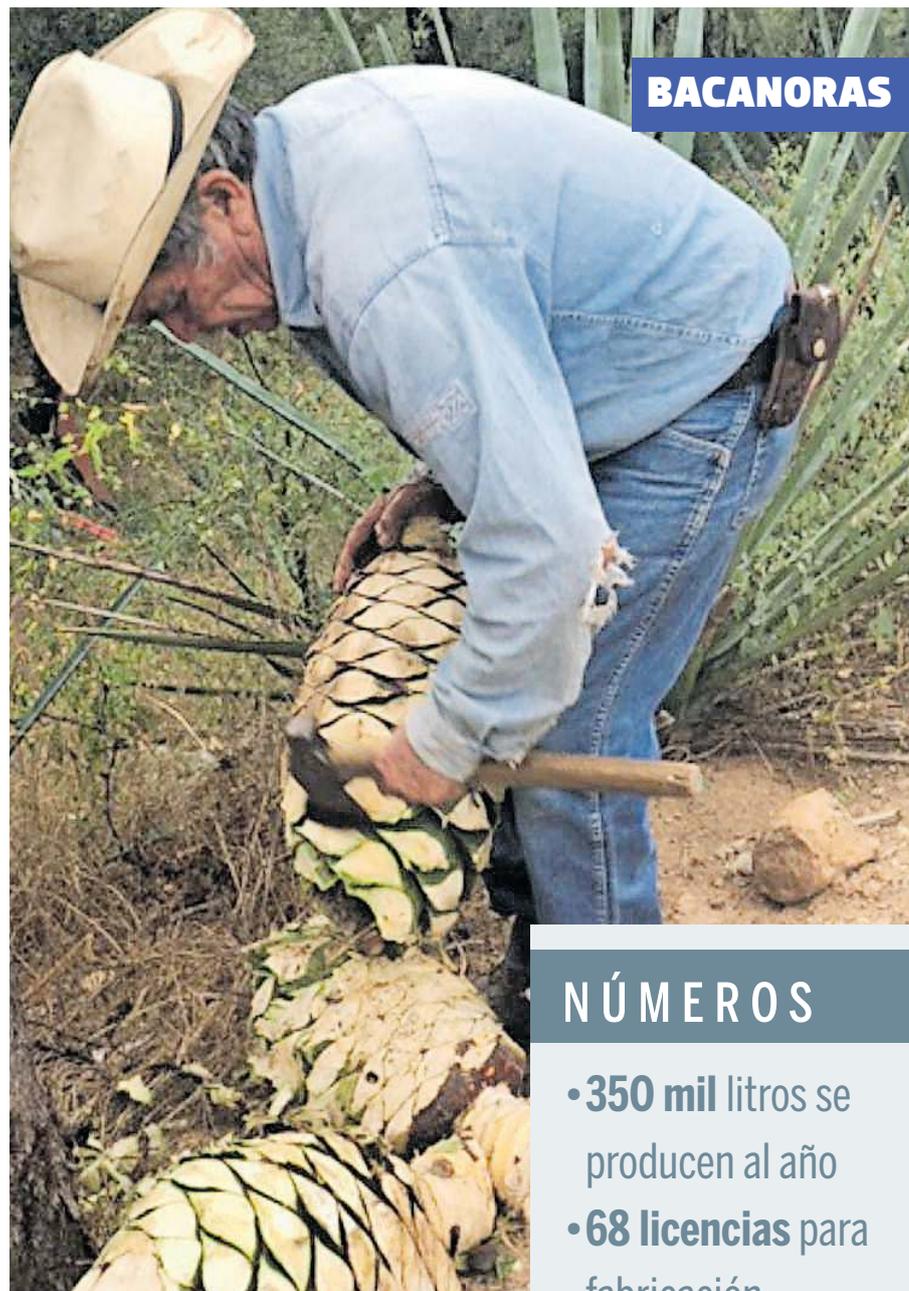
UNA DESTILACIÓN DIFERENTE

Pese a que se cumple con una norma de producción y elaboración, el bacanora de cada uno de los 35 municipios de Sonora que están autorizados para su destilación, sabe diferente. Esto se debe a que en cada cosecha la piña del agave absorbe los minerales de cada región, así como los azares de las plantas de temporada, lo que da matices diferentes, pero sin perder su sabor de origen.

Para ella el bacanora sabe a agave tatemado, combinado con toda la cultura sonorenses y sus tierras ricas en minerales. Al ser un destilado con un alcohol concentrado que va de los 38 a los 55 grados, no todas las personas se atreven a Tomarlo o hay quienes no tienen buenos recuerdos de la vez que lo ingirieron.

“Curiosamente los sonorenses tienen respeto por la bebida, dicen el bacanora ya lo probé, no gracias, pero fue una experiencia que vivieron y ya no lo quieren volver a probar”, comentó refiriéndose a la bebida pura que se oferta hace 15 años.

Actualmente, aseguró, el sabor es más refinado y no tan agresivo al paladar, además existe aparte del bacanora blanco tradicional, el reposado y el añejo, así como presentaciones en cremas y licores saborizados. Una presentación especial se realiza solamente en los municipios de



CORTESÍA: LAURA ESPINOZA

BACANORAS

NÚMEROS

- **350 mil** litros se producen al año
- **68 licencias** para fabricación
- **1,000** productores hay de bacanora
- **48%** del territorio sonorenses es productor de la original bebida
- **2 municipios** son pioneros en su fabricación: el propio Bacanora y Suaqui Grande

Bacanora, Sahuaripa y Arivechi, donde el sabor incluye anís, hierbas y cáscaras de naranja, que es recomendable como un digestivo. “Hay bacanora para todos los gustos, así ya podemos llegar con una bebida espirituosa al público que no sea tan agresiva al paladar y sin perder el sabor del agave cocido bajo tierra y ahumados más sutiles que el mezcal, además de no contar con azúcar añadida y ser 100% de agave”, indicó.

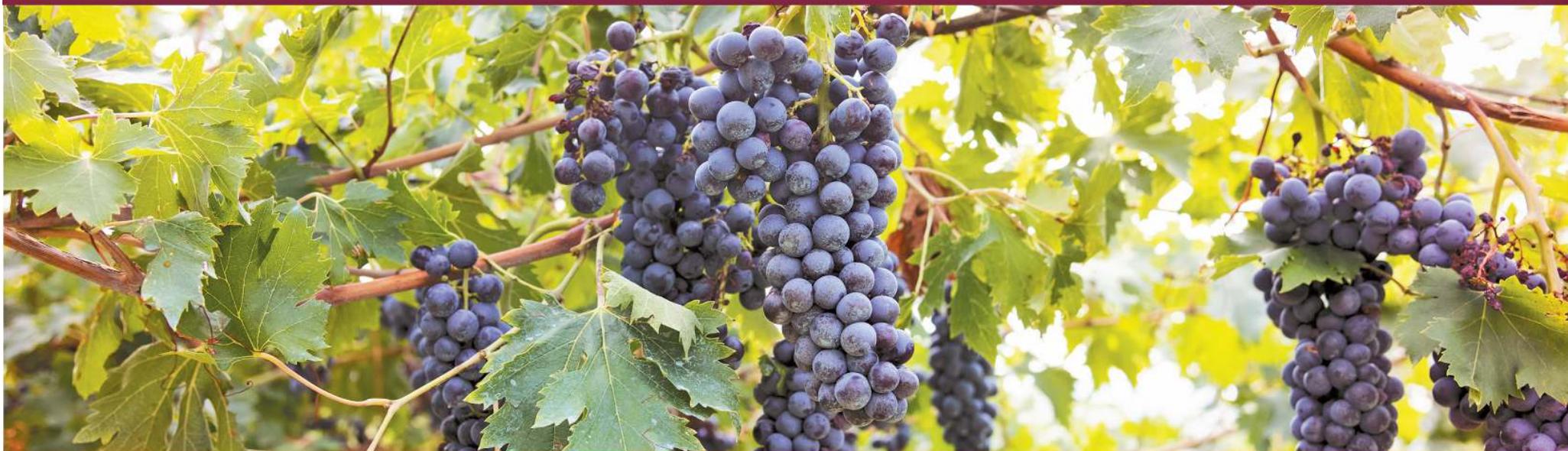
BESITO A BESITO

La recomendación es tomarlo a besitos y no querer ingerirlo a shots como el tequila para que la experiencia no sea al día siguiente “me voy a morir” por todo el alcohol ingerido.

“La idea del bacanora es que lo puedan degustar besito a besito, donde puedan vivir una experiencia de sabores de la sierra de Sonora”, externó.



Siempre hemos sido tierra fértil...



**... y estamos sembrando
para cosechar el mejor futuro**

**¡Baja California da sus mejores frutos
poniendo el corazón por delante!**



**BAJA
CALIFORNIA**
GOBIERNO DEL ESTADO

AGRICULTURA
Secretaría de Agricultura
y Desarrollo Rural



EN TAMAULIPAS INDUSTRIA CAMARONERA NAVEGA CONTRA MAREA

JOSÉ LUIS TAPIA / EL SOL DE TAMPICO.

EL ALTO PRECIO DEL DIESEL MARINO Y EL ALARGAMIENTO DE VEDAS IMPACTAN SEVERAMENTE ESTA ACTIVIDAD

TERESA MACÍAS / El Sol de Tampico

La pesca de camarón es una de las actividades más importantes en Tamaulipas, representa una industria que genera miles de empleos y una fuerte derrama económica, principalmente en la zona sur del estado. Sin embargo, en los últimos años ha enfrentado retos como la ampliación de las vedas y el alto costo del diesel marino.

La entidad tamaulipeca ocupa el cuarto lugar en la producción nacional con 13 mil 576 toneladas de producción en el 2021, un crecimiento de 18.6% en comparación con el 2020, según el reporte Panorama Agroalimentario, publicado por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader).

Para el 2022 el pronóstico de captura en el Golfo de México fue de 17 a 21 mil toneladas del crustáceo, ya que hasta el cierre de la presente edición las cifras oficiales no se habían dado a conocer.

La flota camaronera tamaulipeca está conformada por 182 embarcaciones, la mayoría con un tiempo de vida de uso prolongado.

PESE A BUENA CAPTURA, OPTAN POR NO SALIR

La temporada oficial para la captura de camarón es el último cuatrimestre del año, por lo que la concluida en el 2022 es considerada buena.

El presidente de la Federación Regional de Sociedades Cooperativas Pesqueras del



Sur de Tamaulipas, Canuto González Miranda, reveló que las embarcaciones están regresando a tierra con un promedio de 8 a 12 toneladas de producto por nave.

“Sí ha habido buena captura esta temporada, el problema que se tiene es el costo del diesel que está muy alto y eso hace que a muchos armadores no les costee salir a navegar”, lamentó.

Mientras unos se regresaron, otros de plano no salieron a la mar, hay un promedio de 20% de embarcaciones que no trabajaron la temporada pasada al no serles rentable por los altos precios del carburante. Pero las complicaciones para el sector no paran ahí, ya que además las ventas están bajas, “el camarón se lo compran de 100 a 120 pesos el kilo, aunque el precio al que se vende en los mercados es mayor”.

DIESEL ALTO Y SIN APOYOS OFICIALES

El precio del diesel en esta industria ha sido un factor que afecta directamente su operación, pues representa un alto costo que tienen que pagar los dueños de los barcos.

De manera paralela, desde hace tiempo no reciben apoyo para comprar el hidrocarburo y tienen que absorber el costo total del combustible para poder seguir pescando.

El diesel marino actualmente se vende en más de 23.50 pesos por litro; un barco pequeño requiere al menos 40 mil litros y uno grande hasta 80 mil litros para su operación en una navegación.

Tamaulipas no se podría concebir sin la industria camaronera, que actualmente enfrenta el viento y la marea en contra.

CAMARONEROS

1,300 pescadores dependen de la actividad

Tamaulipas es cuarto lugar a nivel nacional

182 embarcaciones integran la flota actual



**Impulsamos el Desarrollo de la Ganadería
del Estado de Chihuahua, con
nuestras Unidades de Negocio:**

**SUBASTA | TIENDA | CORRALES | CUARENTENARIAS
PLANTA DE ALIMENTOS | CENTRO DE BIOTECNOLOGIA**



Union_GanaderaChihuahua



UnionGanaderaRegionaldeChihuahua

LA COSECHA ES INCIERTA GOLPEA SEQUÍA PRODUCCIÓN DE ACEITUNA EN BC

EL FRUTO DEL OLIVO SE DESTINA A LA
PRODUCCIÓN DE ACEITE VIRGEN EXTRA Y UNA
MÍNIMA PARTE PARA CONSUMO DE MESA

EDUARDO JARAMILLO CASTRO

El Sol de Tijuana

Baja California es uno de los principales productores de aceituna en México, solo detrás de Sonora, pero la sequía de la última década en la zona costa de la entidad causó que agricultores no apostaran por aumentar el cultivo ante la incertidumbre de la cosecha.

En 2020 Baja California fue primer lugar en superficie sembrada de aceituna con 58% del total nacional, pero en cosecha fue el segundo con 37%, según el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. En cambio, Sonora ocupó el tercer lugar con el 16% de superficie sembrada y el primer lugar en cosecha con 42%; principalmente en Caborca.

Desde 2010 la cosecha de aceituna en Baja California es destinada a la producción de aceite de oliva virgen extra y una mínima parte a consumo de mesa, debido

al auge que ha ganado al ser considerado un aceite más saludable.

José Pedro Castillo, supervisor de producción de la planta de aceite de olivo Santo Tomás, asegura que pese a la demanda de aceite de oliva virgen extra por su alta calidad, el bajo rendimiento de la cosecha por hectárea desalienta a los productores para aumentar sus áreas de cultivo.

Con experiencia en producción de aceituna desde 1986, atribuye a la sequía de la última década en la zona costa de Baja California que ahora la tierra sea menos fértil. Estima que la menor absorción de agua ha causado una disminución de hasta cinco veces el rendimiento de la cosecha.

“La naturaleza es caprichosa, no nada más aquí sucede, se está dando en todas partes, tanto en Ensenada como en el Valle de las Palmas”, manifestó.

Antes cultivaban 120 hectáreas y podía recolectar hasta 2 mil toneladas, pero “ahora hay años que solo dan 500 toneladas y en otros años ni un kilo de aceituna”.

FACTOR LLUVIA

Según la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de Baja California, en el estado existen 130 unidades de producción de oliva, de las que el 56% cultiva con la modalidad de riego y el restante 44% produce en la modalidad de temporal, lo que significa que los productores dependen de la lluvia y la absorción de agua.

Castillo recuerda que en Baja California muchas rancherías se dedicaban al cultivo hasta que en la década de los 90 llegó la plaga de la mosca de olivo y muchos ranchos no soportaron, por lo que prefirieron vender o edificar ante el crecimiento de la urbanización. Pero finalmente la sequía agravó el rendimiento de las cosechas, lo que terminó empujando a los productores a apostar por el cultivo de vid, una opción más estable para ellos.

“Tienes una hectárea y decides plantar la vid para cosechar 3 ó 4 toneladas, sabes que eso vas a producir, pero en el caso de aceituna es muy incierto”, dijo.

AGRO DATO

- Baja California ocupó el primer lugar en superficie sembrada de aceituna, sin embargo es segundo lugar en rendimiento.

CORTESIA: JOSE PEDRO CASTILLO

CAMPO





Celebra con nosotros
nuestros 25 años de
eventos *espectaculares* y
experiencias *inolvidables*



Mijares

10 MARZO | EXPO CHIHUAHUA

EN CONCIERTO

Artista invitada:
MARISOL HERNÁNDEZ



Boletos en:



INFORMACIÓN:
EVENTOSEXPOCHIHUAHUA.COM





CLIMA FRÍO, UN FACTOR A FAVOR ATRAE AL MERCADO AMERICANO PEPINOS DE SINALOA

JOSEMIGUEL SOUZA / El Sol de Sinaloa

DESDE EL 2020, LA PRODUCCIÓN DEL LLAMADO ORO VERDE COLOCÓ A LA ENTIDAD COMO LÍDER NACIONAL EN PRODUCCIÓN

La brisa invernal de Sinaloa, que se mantiene en una temperatura adecuada, permite el desarrollo de unos de los tesoros que desde el 2020 ha colocado a Sinaloa como líder nacional en producción de esta hortaliza: El pepino verde.

Suelo, agua y condiciones climáticas son la combinación elemental que permite que el pepino sinaloense sea reconocido a nivel internacional, indica Enrique Riveros Echavarría, presidente de la Asociación de Agricultores del Río Culiacán (ARCC).

“Está en un nivel que hasta hemos tenido algunas visitas de extranjeros, pues han venido algunos americanos y holandeses; me ha tocado llevarlos a visitas a campo y la verdad quedan impresionados con lo que ven, es mucha tecnología y un trato que no se imaginaban hacia los trabajadores”, dice.

Recuerda que la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural informó que en 2020 puso a Sinaloa en el liderazgo a nivel nacional, ya que la producción de esta hortaliza alcanzó la friolera cifra de un millón 159 mil 934 toneladas, muy por encima de los 550 mil toneladas de tomate, la hortaliza que pone a la entidad en el tercer sitio en producción.

Y es que el agricultor señala que el pepino como hortaliza es un fruto muy noble, su planta es resistente al clima frío que se da en la entidad y suele producir varios kilos en sus enramadas que se alargan en los surcos.

LAS VARIETADES

En Sinaloa se siembran las variedades de pepino conocidas como americano, americano-chino, blanco, europeo, persa y pickle, pero las agrícolas prefieren –porque además así lo exige el mercado demandante– enfocarse en las variedades americano y pickle, ya que de estas últimas la producción asciende a 841 mil toneladas.

Mucha de esta producción es de exportación, son los pepinos más solicitados en el mercado americano, sostuvo el agricultor.

Pero el oro verde sinaloense se distingue además por ser una hortaliza baja en calorías, poca azúcar, alto contenido en agua y nutritivo en minerales y antioxidantes. Su nombre científico es *cucumis sativus* y pertenece a la familia botánica de las cucurbitáceas, que agrupa más de 850 especies, casi todas herbáceas, trepadoras o rastreras, con frutos grandes y protegidos por corteza firme, como melones, sandías y calabazas.

En Sinaloa los campos de pepino se extienden en el valle agrícola de Culiacán, sobre todo hacia la zona sur, así como en Navolato, el cual mantiene un amplio territorio donde las pepineras se elevan entre surcos y guías de enredaderas y donde manos jornaleras se aprestan a la cosecha, el inicio de un viaje que luego sigue al empaque para continuar hacia el mercado internacional o el local.

FOTOS: JOSEMIGUEL SOUZA / EL SOL DE SINALOA



Voluntariado



Resultados La Laguna 2022

5,556
Horas

55
Actividades

10
Localidades

3,419
Voluntarios

15
Centros de
trabajo

27
Instituciones
beneficiadas

19,244
Beneficiarios directos
e indirectos

En La Laguna en 2022 se trabajó en los rubros de:

Alimentación • Educación • Salud • Medio Ambiente
Asistencia y Desarrollo Comunitario.





CAMPO

CORTESÍA: SADER

DE LAS HORTALIZAS DE MAYOR PRESTIGIO SABOREAN NACIONES EL BRÓCOLI SONORENSE

TAN SOLO EN LA ENTIDAD
SE PRODUJERON CASI 33
MIL TONELADAS, DE LAS
CUALES SAN LUIS RÍO
COLORADO
APORTÓ 19 MIL

VÍCTOR CUBILLAS Z. / *Tribuna de San Luis*

El brócoli es una de las hortalizas de mayor prestigio en Sonora y en San Luis, siendo la entidad el tercer productor nacional y esta frontera es uno de los principales protagonistas en esa producción.

Según información de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader), en el caso de San Luis en el 2022 se sembraron mil 158 hectáreas con una producción de 19 mil 600 toneladas y un rendimiento de 22.58 toneladas por hectárea. Esta es una cantidad de las más altas en los últimos años, por lo que destaca su importancia en la región.

Para el ciclo otoño-invierno 2023, se programaron 830 hectáreas, pero se expidieron permisos de siembra para mil 006 hectáreas.

PRODUCCIÓN NACIONAL

En el 2021, Guanajuato generó el 63.6% del valor nacional de la hortaliza. El ingreso de venta del cultivo fue de 2 mil 548 millones de

pesos, 159 mil 990 pesos menos que el año anterior; el precio promedio percibido por los productores descendió 0.6%.

Los otros estados productores más fuertes son Puebla con 46 mil 126 toneladas; le sigue Sonora con 32 mil 962 toneladas (1.7% mejor que el 2020).

En los campos mexicanos se generaron tres de cada 100 toneladas de la hortaliza que se cosechó en el mundo. Italia, su competidor más cercano, requiere producir 53.4% más de su producción para competir con México.

COMERCIO EXTERIOR

México es el segundo mayor exportador de vegetales del género "crucíferas", al que pertenece el brócoli, el cual generó una derrama económica de 532.4 millones de dólares en el 2021. Las importaciones mundiales cuantificaron 6 millones 342 mil toneladas, un segmento comercial en donde Estados Unidos adquirió el 20.2% del volumen demandado.

Otras naciones que adquieren el brócoli mexicano son Canadá, Japón, Belice, Panamá,

PARA SABER

- El intercambio comercial con el exterior del bien agrícola se realiza principalmente con Estados Unidos. En los últimos tres años el país ha destinado en promedio 436 mil toneladas a la nación norteamericana

Emiratos Árabes Unidos y Países Bajos.

En el 2020, la derrama obtenida fue de 554 millones de billetes verdes.

El mejor mes para las exportaciones del cultivo fue en marzo, con el 11.8%; le siguió febrero con el 10.7 y el menor fue agosto, con el 4.7%.

En cuanto a las importaciones, se trae el producto desde Estados Unidos, España, China, Guatemala y Ecuador.

532

MDD, derrama económica obtenida por exportaciones de brócoli durante el 2021

PRODUCTORES LE SUMAN PROPIEDADES POTENCIALIZAN EL VALOR AGREGADO DEL ORÉGANO

ORACIO CHÁVEZ / EL HERALDO DE CHIHUAHUA

CAMPO



ANTE LA DEMANDA DE PRODUCTOS ORGÁNICOS, PRODUCTORES DEL CONCHOS TRANSITAN DE LA RECOLECCIÓN SILVESTRE A UNA PLANTACIÓN DE LA ESPECIA QUE SE ABRE MERCADO TANTO EN EL PAÍS COMO EN LOS ESTADOS UNIDOS

SAÚL PONCE / EL Heraldo de Chihuahua

Una producción de 40 toneladas de orégano se alcanzó durante el año pasado en siete ejidos de los municipios de Saucillo y La Cruz, que forman parte de la Sociedad de Producción Rural "Oreganeros del Conchos", la cual tiene proyectado exportar a Estados Unidos e iniciar este año con la elaboración de aceite de esta especia para darle valor agregado.

Carlos Rodríguez Alvidrez, presidente de la Sociedad Rural, señaló que el orégano cosechado entre septiembre y octubre se guarda en centros de acopio porque esperan un aumento en los precios.

"Hubo bastante producción debido a las lluvias del año pasado, por lo que se abarató, así que para que sea redituable la tonelada debe alcanzar un valor cercano a los 40 mil pesos".

Actualmente, el 90% de la cosecha se comercializa en la región, principalmente en los municipios de Camargo y Delicias. Además tienen compradores del sur de la República, pero es poco lo que se les vende porque piden el producto cribado, proceso que para los saucillenses no es negocio.

De acuerdo con el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), los estados con mayor producción comercial de orégano son Durango, Guanajuato, Jalisco, Querétaro, San Luis Potosí y Zacatecas, ya que no solo cultivan, sino que aplican tecnología para en el proceso de cribado que separa los tamaños grandes de tallos y hojas.

Por ello, el organismo trabaja en la capacitación sobre el aprovechamiento sustentable del orégano y las alternativas de generación de subproductos para dar valor Agregado.

Rodríguez Alvidrez destacó que la cosecha local posee mayor calidad que la de

otras entidades y trabajan en ese valor agregado, así como está en marcha el proceso de inocuidad que permitirá a los ejidatarios exportar su producto a Estados Unidos, donde alcanzaría un mayor precio.

Lo anterior, aunado al incremento de la demanda de productos orgánicos, ha propiciado desde hace diez años, un auge en la explotación del orégano en la zona de Saucillo.

PLANTACIÓN EXPERIMENTAL

Otro proyecto emprendido por los oreganeros es la industrialización para obtener aceite. Se dispone de las instalaciones y equipo, cuentan con el apoyo del gobierno estatal y solo les falta una caldera para comenzar la producción, lo cual esperan concluir este año. "Significaría un paso enorme, pues el valor de la especia pasaría de 40 a 100 pesos el kilogramo", puntualizó.

Hasta ahora, el orégano se recolectaba de manera silvestre, pero desde mayo pasado inició una plantación experimental en terrenos del ejido Las Carboneras, donde se establecieron cinco hectáreas con riego con el objetivo es contar con una reserva de la planta para los periodos de sequía.

90%

DE LA cosecha se comercializa en la región, principalmente en los municipios de Camargo y Delicias

40

MIL pesos, valor estimado que alcanzaría la tonelada de orégano

VARIOS MUNICIPIOS APUESTAN A ESTE CULTIVO VE DURANGO GRAN CONSOLIDACIÓN EN PRODUCCIÓN DE CHILE

LA PRODUCCIÓN DE CHILE A
CIELO ABIERTO
Y EN INVERNADEROS EN LA
REGIÓN DE LOS LLANOS,
CRECE ENTRE CAMPESINOS Y
PRODUCTORES

MARCO A. ROBLES HERNÁNDEZ / El Sol de Durango

La producción de chile a cielo abierto y en invernaderos en la región de Los Llanos, así como en otros municipios de Durango, crece a pasos agigantados, tanto que ahora el gobierno estatal ofrece un subsidio en la adquisición de la semilla certificada hasta de un 40%, algo que llama mucho la atención de los campesinos y productores que cuentan con agua de riego.

El subsecretario de Agricultura estatal, Mario Alberto Ramírez Corral, reconoció que en los últimos años muchos productores del campo que normalmente cultivaban granos como frijol, maíz, avena o cebada, ahora le apuestan a la producción de chile, misma que da un excelente resultado porque no se tienen problemas en la comercialización. Al momento de sembrar la cosecha ya tiene cliente y con precios que resultan muy atractivos para los agricultores.

CAMBIO EXITOSO

Fernando Barragán, agricultor del municipio Nuevo Ideal, admitió que en sus tierras dejó de trabajar los cultivos tradicionales y le apostó al cultivo de chile, un cambio que le ha traído mucho éxito en los últimos años, pues ha logrado exportarlo a Estados Unidos, lo que representa buenas ganancias para él, algo que nunca pudo conseguir con la cosecha de frijol o maíz.

El municipio de Poanas por muchos años ha sido reconocido como el productor por excelencia de este alimento que no puede faltar en la mesa de un mexicano.



Sin embargo, desde hace aproximadamente siete años cuando llegó una plaga conocida como virosis, provocó una reducción superior al 50% en la superficie de cultivo.

La gran mayoría de los agricultores tradicionales de chile de temporal y a cielo abierto han dejado de sembrar este producto, pues la plaga llega y acaba con todo lo que tengan, lo que deriva en pérdidas económicas millonarias, informó el campesino especialista en chiles, Dagoberto Fernández, quien reconoció que ha crecido mucho la producción en otros municipios de Durango.

De esta manera los agricultores de lugares como Nuevo Ideal, Guadalupe Victoria y Peñón Blanco, por mencionar algunos, siembran en cantidades fuertes, tienen exportación y excelente producto gracias a que aprendieron a trabajar el chile en Poanas, el cual espera que en un futuro no muy lejano se pueda llegar a controlar esta plaga

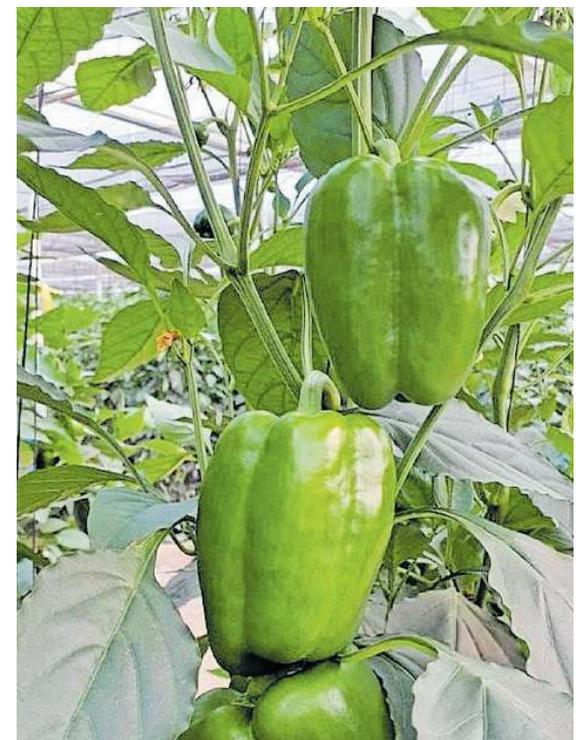
y retome el primer lugar como productor de chile en Durango.

Por su parte, Barragán dijo que la producción del chile en el campo no es sencillo, por el contrario es una actividad costosa, ya que para trabajar una hectárea desde la plántula hasta la cosecha se requieren aproximadamente 300 mil pesos. Aunque sí se paga la cosecha y deja buena ganancia, no todos los agricultores del campo tiene la oportunidad de invertir esa cantidad de dinero en solamente una hectárea.

De igual forma temen experimentar en nuevos cultivos y nuevos mercados.

CONVENIO A FAVOR

Mario Ramírez aseguró que el gobernador Esteban Villegas Villarreal le apuesta a la producción de chile en el estado y con el convenio que se firmó con la empresa "La Costeña", se les puede ayudar mucho para que su cosecha esté vendida.



MARCO A. ROBLES HERNÁNDEZ / EL SOL DE DURANGO



Vela Gas

La mejor alternativa en servicio

**Nuestra prioridad
es brindarte un
buen *servicio*.**

Le damos **Velocigas** a tu pedido.

¡Haz tu pedido!

 **669 195 9999** Mazatlán

 **668 100 9000** Mochis

 **687 872 6969** Guasave

 **667 760 6262** Culiacán



FRESAS DE PESCADERO

UNA PARADA “OBLIGATORIA”



CAMPO

FOTOS : ALBERTO COTA / EL SUDCALIFORNIANO.

LA MAYORÍA DE LA PRODUCCIÓN ES PARA CONSUMO LOCAL, PERO MILES DE PERSONAS LLEGAN A ESTA COMUNIDAD PARA CONSUMIR LAS TRADICIONES FRESAS CON CREMA

ADRIANA MÁRQUEZ / El Sudcaliforniano

La fresa es una planta cuyo cultivo se puede dar en diversas regiones del mundo, desde países templados hasta tropicales. En Baja California Sur este fruto se llega a dar en diversas zonas como Pescadero, donde los terrenos sueltos de esta comunidad ayudan cultivar la rica fruta. Aunque este fruto en su mayoría es para consumo local, es uno de los principales destinos para obtenerlo fresco.

Uno de los espacios agrícolas más conocidos en el municipio de La Paz y Los Cabos es Agrícola Cooperativa, la cual se fundó 2016 a cargo de la agricultora Elizabeth Ibarra, originaria de Ciudad Constitución. En este espacio se cosechan diversos vegetales orgánicos como el ejote, vegetales de hoja verde, tomates, flores aromáticas, zanahoria, betabel, entre otros. Pero, sin duda alguna, la fresa es la siembra más importante.

La comunidad de Pescadero está situada entre dos de los municipios más grandes de Baja California Sur: La Paz y Los Cabos, lo cual ayuda para que sea conocido por un gran número de personas.

“El que seamos tan conocidos y que las personas conozcan tanto el producto orgánico que tenemos se debe a que estamos en una posición muy bella, tenemos campos agrícolas aquí en Pescadero, un molinito hermoso que la gente siempre llega a conocer y la calidez de este lugar. Nadie se resiste a pasar y llevarse unas fresas con crema, esas nunca se rajan, sobre todo en esta temporada que es de cosecha, empezó desde noviembre”, indicó.

Hay personas que incluso viajan desde Guerrero Negro, la comunidad más alejada del estado, para consumir fresas con crema en Pescadero, las cuales son cosechadas en la misma zona. Las tierras fértiles de esta comunidad ayudan a que orgánicos como la fresa se logren con gran éxito.

“Nuestra temporada de fresa empieza a partir de noviembre y termina como en julio, realmente en temporada alta cosechamos miles de cajas por semana y son fresas de las más excelentes de este estado. Hay mucho comerciante de Los Cabos, que es uno de los grandes promotores turísticos y realmente nos ayuda mucho para colocarnos a nivel internacional, vienen de este destino y van al campo, tenemos contacto con el sector restaurantero y ellos vienen



y nos consumen fresa para incluso eventos gastronómicos importantes”.

Este es un cien por ciento producto orgánico, sin pesticidas, realizan un manejo integral de la agricultura para lograr obtener un producto sintético.

UNA RECETA MEJORADA

Para quienes viajan al sur de la entidad no dejan de visitar Pescadero. El objetivo es adquirir las tradicionales fresas con crema, una receta que según Elizabeth viene desde la siembra de la fresa.

“Las fresas con crema salieron de una necesidad porque como nosotros producíamos mucha Fresa. Una vez un cliente nos dijo hace unos años que hiciéramos

fresas con crema, las hicimos, empezamos a mejorar la receta con el paso del tiempo y la mejoramos. Creo que fueron muy populares porque son fresas muy naturales, fresas frescas que tienen un sello de Baja California Sur; no somos un lugar tan fresero, pero por alguna razón en Pescadero somos el escenario ideal para que se pueda cosechar este fruto”.

“Ahora estamos muy agradecidos porque del amor que le tenemos a la tierra, eso nos da como resultado también buenos frutos que muchas personas consumen y lo prefieren porque es local”.

Las fresas con crema son buscadas incluso turistas que arriban de diversos lugares del mundo.



POR QUE SOMOS UN PUEBLO FRANCO Y TRABAJADOR

#SinaloaLatePorSuGente 



SINALOA
GOBIERNO DEL ESTADO

GOBIERNO
CON SENTIDO SOCIAL

DAN A LA MANZANA UN CULTIVO TECNIFICADO

A. RODRÍGUEZ / EL SOL DE DURANGO

PRODUCTORES ASEGURAN QUE AÚN ES UNA ACTIVIDAD RENTABLE, PUES UNA HECTÁREA DE MANZANA BIEN COSECHADA TIENE UN RENDIMIENTO IGUAL AL DE OCHO HECTÁREAS DE MAÍZ “SÚPER BIEN TRABAJADAS”

MARCO ANTONIO RODRÍGUEZ / El Sol de Durango

Durante muchos años, la producción de manzana en la región de Durango, que comprende los municipios de Canatlán y Nuevo Ideal, fue el estandarte que distinguió la zona frutícola, un cultivo que actualmente vive en período de luz y sombras, con marcada disminución de superficie, pero con la alternativa de cambiar esquemas de producción y pasar del sistema tradicional al de cultivos de alta densidad y tecnificados, así como variedades precoces.

La fruticultura en Canatlán es todavía una actividad rentable, con trabajo de campo durante todo el año, generadora de riqueza, misma que produce una manzana que se distingue por su calidad y sabor a nivel nacional; asimismo, al contar con superficies pequeñas, la infraestructura no suele ser costosa.

Tal es el caso de las mallas contra el granizo que son adquiridas para proteger el fruto, destacó el presidente del Sistema Producto Manzana en Durango, Alfonso García Soto, al exponer la visión que tiene de la producción de manzana en el municipio que se encuentra a casi una hora de la capital.

“Estamos trabajando; inicia la cosecha de la manzana, se recogen los frutos de trabajo de todo el año, con un ciclo que inicia en octubre y ahora estamos en la conclusión, la cosecha y comercialización”, mencionó al recordar que actualmente se labora en la pizca o cosecha de la manzana.

LAS MÁS CONOCIDAS

García Soto detalló que la cosecha inició con las variedades precoces, como las Top y Gala. La Top Red es el cultivo más rentable, mientras la Top Red Suprema, Starking y el perón son el baluarte del municipio. La manzana tipo Gala es de las más pre-



coces y se utiliza como polinizadora, pues los productores duranguenses se dedican a producir manzana roja, mientras las blancas son polinizantes.

En el mundo circulan unas 6 mil variedades de manzana y de esas la de México es la más dulce y jugosa. Sin embargo, dentro del país la cosechada en Canatlán goza de mayor aceptación debido a las condiciones climáticas en las que crece. En contraparte, el manzano requiere ciertas condiciones de frío, mismas que no se completan en esa región de Durango, por lo que es necesario utilizar compensadores, explicó el productor.

La manzana Royal Gala es de las primeras en salir al mercado pese a que no son tan dulces como las rojas. Se trata de una nueva variedad que ha sido bien

aceptada entre los consumidores. Debido a su precocidad, pues su periodo de cosecha es del 25 de julio - al 5 de agosto, un periodo corto para el fruto tradicional, son consideradas unas manzanas exóticas. De ahí que pocos productores cuenten con esta variedad. “La fruticultura es una actividad rentable, requiere inversión y mucho trabajo; es un cultivo donde se trabaja todo el año, se termina de cosechar y comienza el nuevo ciclo”, reiteró.

Para García Soto una hectárea de manzano bien trabajada tiene un rendimiento igual al de ocho hectáreas de maíz “súper bien trabajadas”. Sin embargo, la superficie dedicada al cultivo de la pomacea sigue a la baja y de aquellas 14 mil hectáreas que se cosechaban en la década de los años 70's y 80's, para 2023 se esti-

ma que quedan cerca de 4 mil repartidas entre Canatlán y Nuevo Ideal, aunque la realidad es que no se tienen cifras exactas, pues no hay un censo oficial al respecto.

¿ACTIVIDAD EN PICADA?

En el municipio de Nuevo Ideal, la situación de la fruticultura es complicada, afirmó el presidente de la Unión de Fruticultores del Noroeste de Durango, José Miguel Escobar Hernández.

Se trata, dijo, de una actividad que va en picada, con sus honrosas excepciones, como el caso de Bernardo Giesbrec, quien cultiva 20 hectáreas de alta densidad.

Como no se cuenta con infraestructura que permita la conservación de la fruta, las huertas son desmontadas para dar paso a la siembra de frijol y maíz.



SOMOS UN PUEBLO FRANCO Y TRABAJADOR

#SinaloaLatePorSuGente 



SINALOA
GOBIERNO DEL ESTADO

GOBIERNO
CON SENTIDO SOCIAL

UN CULTIVO DE ALTERNATIVA HIGO, EL NUEVO AGRONEGOCIO QUE TOMA FUERZA INTERNACIONAL

EL FRUTO QUE SE DA EN LA LAGUNA ES DE LOS MEJORES EN LA
REGIÓN Y EL PAÍS CON CALIDAD DE EXPORTACIÓN

SERGIO MENDOZA / El Sol de Laguna

El higo lagunero es de calidad probada, su textura y sabor lo distinguen como una fruta que encuentra en nuestra localidad un clima apropiado para su producción. En la Comarca Lagunera existen alrededor de 33 hectáreas destinadas para este fin, solo en Gómez Palacio sobrevive un invernadero en la comunidad de Transporte.

En contexto, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader) en la Región Lagunera dio a conocer que la producción del higo es una de las actividades más importantes del ramo.

José Luis Nava Rodríguez, representante de la Sader en la Comarca Lagunera, que corresponde a 10 municipios de Durango y cinco de Coahuila, compartió: “La Laguna produce del Producto Interno Bruto del sector agropecuario más de 57 mil millones de pesos anuales y ocupa el sexto lugar a nivel nacional, eso habla de la im-

portancia de La Laguna en todo el sector agrícola y ganadero”.

“El higo es un cultivo de alternativa, vamos iniciando apenas con esta actividad con resultados excelentes porque tiene muy buena comercialización, la producción es buena”, resaltó.

Se tienen 33 hectáreas sembradas únicamente en la Región Lagunera que abarca Durango y Coahuila y se está en proceso de ir aumentando gradualmente. Se tiene una producción de 234 toneladas al año y su derrama económica asciende a los 3 millones 500 mil pesos.

En general se tiene un registro ante la Sader de por lo menos 40 productores de higo en la Región Lagunera.

LOS HIGOS DE DON JUAN

Don Juan Frayre de la Cruz es uno de los productores de higo que radican en Álvaro Obregón, comunidad de Lerdo, Durango, en dos hectáreas resume su vida en lo que más le gusta hacer: Sembrar y cosechar higo



FOTOS: LUIS SANDOVAL / EL SOL DE LAGUNA

de muy alta calidad, de los mejores que se pueden producir en la región lagunera y el resto del país.

Con más de 50 años dedicándose a la producción de higo, considera que de esta actividad al menos se sostienen dos familias que son empleadas durante todo el año y a quienes no les falta el sustento gracias a la producción de esta fruta que está cotizada en el interior de la República y la misma Región Lagunera.

“Una hectárea da entre 100 y 200 toneladas anuales de producto de acuerdo a las condiciones climáticas en las que se desarrolla la planta y el fruto. En este predio contamos con dos hectáreas donde están distribuidos 800 árboles, pero la helada del 2011 nos dio un buen bajón y contamos con 650 higueras”.

MERCADO NACIONAL

Pese a que se estima que el higo está altamente cotizado en el extranjero, tanto en Europa y Asia, los higos de don Juan tienen

alta demanda en estados como Jalisco.

“No exportamos, todo lo ofrecemos aquí a nivel nacional; el higo maduro se va a la mermelada, los mercados se están abriendo a los beneficios que nos da el higo de acuerdo a sus características”, explicó.

En Lerdo, Durango, se poseen algunas características que ninguna otra ciudad tiene. “Lerdo tiene algo especial y máximo los poblados de Carlos Real y Álvaro Obregón, los microclimas y la base para los higos de calidad se debe controlar el PH y los grados bris; controlando los grados bris, que es el dulzor, nos ayuda a tener más durabilidad de la fruta, más fibra y menos humedad; nos da más vida de anaquel, esa es la ventaja y por eso aquí es mucho más especial producir higo”, detalló.

Frayre de la Cruz reconoció que la actividad productiva en el campo del higo es lo que más ama en la vida, aunque las condiciones de clima ya no son las mismas y óptimas de cuando el campo vivía tiempos de bonanza.



ES EL GRANERO DE MÉXICO ATESORA SINALOA VALOR DE LAS HORTALIZAS

EN LA ENTIDAD LOS VALLES AGRÍCOLAS CON MAYOR PRODUCCIÓN SON CULIACÁN, NAVOLATO, ELOTA, ROSARIO, AHOME, GUASAVE, ESCUINAPA Y ANGOSTURA

MARIMAR TOLEDO / El Sol de Sinaloa

Sinaloa es considerado en México y en el mundo un estado eminentemente agrícola, donde se concentra gran parte de la producción de hortalizas de todo el país como chile, tomate, tomatillo, maíz, frijol y sorgo.

Cada año en septiembre inicia formalmente la temporada hortícola, en donde alrededor de 70 mil hectáreas entran en preparación para generar poco más de 3 millones de toneladas de hortalizas que dinamizan la economía regional.

Para el agricultor Héctor Mario García Olvera, presidente de la Asociación de Agricultores del Río Presidio, la tierra en Sinaloa es muy buena, por algo el estado es considerado el granero de México.

“Aquí en Sinaloa se puede cultivar todo lo que se quiera, desde granos, hortalizas, frutas y verduras. En el sur de Sinaloa, por ejemplo, se cultivan alrededor de 3 mil hectáreas de chile en sus diferentes variedades como el jalapeño, serrano, ancho, caribe y Anaheim”.

Los valles agrícolas con más producción de hortalizas se ubican en los municipios de Culiacán, Navolato, Elota, Rosario, Guasave, Ahome, Escuinapa y Angostura.

LAS SIEMBRAS

El cultivo de chile verde se desarrolla con mayor intensidad en el sur de Sinaloa (de septiembre a noviembre), en alrededor de 3 mil hectáreas que producen 180 mil toneladas de producto.

El tomate rojo (de julio a septiembre) cubre 14 mil 221 hectáreas en toda la entidad, según cifras del Consejo para el Desarrollo Económico de Sinaloa, lo que representa una producción de 924 mil 153 toneladas y un valor estimado en 4 mil 815 millones de pesos.

El tomate verde se cultiva en unas 6 mil hectáreas (de marzo a julio), lo que representa un valor de la producción de 490 millones de pesos, mientras el cultivo de pepino (septiembre a noviembre) representa una cobertura de 4 mil 802 hectáreas, con una producción de 361 mil 887 toneladas y un valor de 2 mil 115 millones de pesos.

“La mayor parte de las hortalizas que se producen en el sur de Sinaloa se quedan en el mercado nacional, preferentemente Durango, Tijuana, Monterrey y Guadalajara, donde se tienen los mejores precios”, asegura García Olvera.

MOTOR DE LA ECONOMÍA

La producción hortícola en la entidad es uno de los grandes motores de la economía y representa además un área de oportunidades para proveedores, jornaleros agrícolas, empresas comercializadoras y prestadoras de servicios.

De acuerdo con el Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera, organismo dependiente de Sagarpa, en el 2020 Sinaloa cultivó 1 millón 067 mil 526 hectáreas, las cuales produjeron 11 millones 803 mil 854 toneladas de alimentos con un valor de producción de 60 mil 874 millones de pesos.

De ese total cultivado en Sinaloa, 56 mil 782 hectáreas corresponden a hortalizas, con una producción de 2 millones 549 mil 350 toneladas y un valor estimado de 26 mil millones de pesos.

FOTOS: / EL SOL DE SINALOA



CAMPO



70

MIL hectáreas de hortalizas hay sembradas en Sinaloa

3

MILLONES de toneladas de hortalizas se producen al año en la entidad

INICIÓ GRANJA COMO PROYECTO DE PROTECCIÓN DEMANDA DE TOTOABA SUPERA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

JORGE GALINDO / LA VOZ DE LA FRONTERA

LAS GRANDES CIUDADES
DEMANDAN MÁS EL
PRODUCTO, PRINCIPALMENTE
CANCÚN, CONSIDERADO UN
GRAN CONSUMIDOR

ALEJANDRO DOMÍNGUEZ / La Voz de la Frontera

La totoaba MacDonaldi es una especie endémica del Mar de Cortés, que por años ha sido depredada por el alto valor de su buche. Sin embargo, su crianza en granjas acuícolas ha cobrado tal fuerza que ahora su demanda supera por mucho la capacidad de producción en San Felipe.

Actualmente, la Universidad Autónoma de Baja California (UABC) campus Ensenada se encarga de la crianza de los alevines de totoaba, los cuales son lanzados al Mar de Cortés para repoblar la especie y es proveedor de al menos una empresa para su engorda y comercialización.

Juan Carlos Vivanco Ocampo, director de la empresa Acuario Oceánico S. de R.L. de C.V., encargada de la maricultura de peces y moluscos, principalmente totoaba MacDonaldi, ostión y almeja generosa, comentó que la demanda de totoaba se ha incrementado de manera exponencial, por lo que se ha visto rebasada por mucho con la producción que tienen actualmente, ya que hay quienes piden hasta una tonelada por semana.

Mencionó que ellos no venden directamente a restaurantes, sino que de eso se encargan cuatro grandes pesquerías que son los que lo comercializan al menudeo.

La demanda realmente se encuentra en las ciudades grandes, por lo que se puede encontrar principalmente en la Ciudad de México, Monterrey, Querétaro y Cancún, esta última demanda una cantidad impresionante, ya que los hoteles ya lo tienen en su menú.

INICIO EXPERIMENTAL

El director de Acuario Oceánico expuso que ellos iniciaron las pruebas de engorda en



MAR

ESCANEA
Para ver más
información



el 2018, cuando obtuvieron un permiso de acuicultura de fomento con el que se pueden hacer pruebas a pequeña escala con 200 ejemplares de totoaba donados por la UABC y que en su momento estaban dedicados al proyecto de la vaquita marina.

En 2017, apuntó, la empresa estaba contratada para dotar de infraestructura para este proyecto, pero al terminar se quedaron en San Felipe con las 200 totoabas, por lo que decidieron quedarse a trabajar.

Durante el 2018 tramitaron los permisos ambientales e hicieron los experimentos a muy baja escala, mientras en diciembre de ese mismo año hicieron su primera compra a la UABC por 15 mil alevines con buenos resultados, por lo que un año más tarde compraron 17 mil 500 totoabas.

Durante el 2020, con 32 mil 500 ejemplares, tuvieron una mortandad no esperada, además de problemas con las marejadas, pero con la pandemia todos sus clientes potenciales detuvieron sus actividades, pero aun así adquirieron 20 mil ejemplares más.

Los restaurantes empezaron a retomar sus actividades normales a finales del 2021 y vendieron todo lo generado en el 2018 y 2019, por lo que desde entonces han estado comprando alevines para engorda.

EL MERCADO

Los ejemplares que venden son por lo regular de 2 kilos en presentación fresca, entero, enhielado, al tratarse de una especie protegida, trabajan bajo una Norma Oficial Mexicana (NOM) muy estricta.

“Todo el pescado de talla se vende, incluso nos dimos cuenta que hay muy poco pescado para la demanda que hay, si producimos 30 toneladas al año, hay clientes que compran una tonelada a la semana, es muy agresivo el mercado”.

Aclaró que hay una entidad internacional denominada CITES (Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres), que no permite el comercio internacional de la totoaba al tratarse de una especie protegida.

2019

SE COMPRARON 17 mil 500 totoabas para continuar su reproducción

2020

LA ADQUISICIÓN aumentó a los 32 mil 500 ejemplares

Todo iba bien hasta el paso del huracán “Kay” en septiembre del año pasado, que dañó los corrales y los peces pequeños fueron liberados al mar, por lo que planean sembrar 60 mil peces, ya que si siembran menos no darán abasto al mercado.

Energía que te mueve

12 UBICACIONES



Mexicali

• Est. 1964 - Sánchez Taboada Blvd. Adolfo López Mateos 2201

Valle de Mexicali

- Est. 1870 Ocampo Carretera Michoacán de Ocampo
- Est. 1945 Batáquez Carretera a San Luis R.C Km.44
- Est. 1942 Cd. Morelos Carretera Transpeninsular #6743 local 5, Plaza Primavera Ex Ejido Chapultepec.
- Est. 1915 Km. 43 Carretera Gpe. Victoria
- Est. 1897 Tecolotes Av. Vicente Guerrero y 5 de Mayo
- Est. 1850 Paredones Av. Constitución

San Luis Río Colorado

- Est. 1940 San Luis Calz. Constitución y Honduras
- Est. 1901 La Chalma Libertad y Calle 26
- Est. 1902 La Mexicali Calle 2da y Félix Contreras
- Est. 1979 La Zaragoza

Para más información llama al **686 561 71 25**

f /GRUPODAGAL @GRUPODAGAL www.dagal.com.mx

Parador Turístico Dagal Batáquez



¡Todo en un solo lugar!



Servicios

- Recargas Electrónicas
- Seguridad y Vigilancia
- Sala de Juntas
- Combustible
- Restaurante y Tienda de Conveniencia
- Cajero Automático
- Sanitarios
- Área de Descanso
- Terraza
- Aceptamos tarjetas de Crédito, Débito y Monederos Electrónicos
- Lavandería
- Wi-fi
- Lubricantes

24/7

24 horas los 7 días a la semana

Carretera a San Luis R.C. Km 44 - Ejido Monterrey

f /RESTAURANTE DAGAL @RESTAURANTE DAGAL | Tel. 686-393-6120 | www.dagal.com.mx

- Instalación de Tanques y Equipo de Bombeo en Comodato
- Servicio de Transporte de Combustibles
- Venta a Estaciones de Servicio
- Sistema de Control de Flotilla
- Tecnología de Control Digital



Ubicaciones Distribuidora Dagal y Zona de Cobertura

Baja California Sonora

- Tijuana
- Tecate
- Mexicali
- Rosarito
- Ensenada
- San Quintín
- Vizcaino
- San Luis
- Sonoyta
- Pto. Peñasco
- Nogales
- Naco
- Agua Prieta
- Caborca
- Altar
- Sta. Ana
- Magdalena
- Imuris
- Hermosillo
- Navojoa



CONTÁCTANOS:

Tel. 664-970-0282 | 686-561-7139
www.dagal.com.mx

Proveedora **Galsa** S.A de C.V.
distribuidor de lubricantes grasas y accesorios

KEEPING THE WORLD RUNNING SMOOTHLY.



LOS MEJORES LUBRICANTES PARA EL SECTOR AGRÍCOLA

- Aceites para Engranajes
- Aceites de Motor
- Fluidos Hidráulicos
- Fluidos de Transmisión
- Refrigerantes
- Grasas
- Lubricantes Especiales

COBERTURA:

- Baja California
- Mexicali
- Valle de Mexicali
- Tecate
- Rosarito
- Tijuana
- Ensenada
- San Quintín
- Sonora
- San Luis R. C.
- Puerto Peñasco



CONTÁCTANOS:

686 561 7125 | 686 580 9821

www.proveedoragalsa.com.mx f /ProveedoraGalsa @ProveedoraGalsa

DE LOS MEJORES EN EL MUNDO CRUZA FRONTERAS EL MEZCAL DE DURANGO

MARCO A. ROBLES HERNÁNDEZ / EL SOL DE DURANGO

LA ENTIDAD CUENTA CON MAESTROS MEZCALEROS QUE CON EL PASO DE LOS AÑOS HAN MEJORADO LA TÉCNICA DEL DESTILADO Y HOY GOZA DE UNA CALIDAD DIGNA DE GANAR PREMIOS INTERNACIONALES

VINOS



MARCO ANTONIO ROBLES HERNÁNDEZ

El Sol de Durango

Según los historiadores, desde antes de la llegada de los conquistadores españoles a nuestro país, los indios de diferentes tribus ya fermentaban y destilaban bebidas que eran usadas por ellos mismos y ya con la influencia de la cultura ibérica, tanto la destilación como la forma de trabajo, se transformó con el paso de los años hasta llegar a lo que hoy se le conoce como la bebida de los dioses: el mezcal.

En Durango son varios los municipios donde se tiene el llamado agave cenizo, del cual al procesarlo se obtienen diferentes tipos de mezcal. En municipios como Mez-

quiteal o Tamazula, por mencionar algunos, tienen su propio estilo y sabor. Sin embargo, la bebida que ha logrado cruzar fronteras y es comercializada a nivel internacional, es el tradicional mezcal del municipio de Nombre de Dios, uno de los Pueblo Mágicos que se encuentra a tan solo 56 kilómetros de la capital de Durango.

CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Por su sabor y gran calidad, el mezcal de Nombre de Dios ha sido reconocido en varios encuentros con las mejores bebidas culturales de contenido alcohólico en el mundo. Por ello Durango se encuentra dentro de los ocho estados con denominación de origen, junto con Zacatecas, Guerrero, Michoacán, San Luis Potosí, Guanajuato, Tamaulipas y Oaxaca.

Gilberto Roldán es un maestro mezcalero cuya familia tiene más de 160 años de trabajar el mezcal y han logrado obtener el reconocimiento internacional como la mejor bebida en tres ocasiones, una en Bélgica y dos en los encuentros mundiales de Bruselas, en 2017, 2019 y el más reciente fue en el 2022. Todos estos reconocimientos ponen en alto el nombre del Pueblo Mágico, pues hoy el mezcal es considerado una de las mejores bebidas en el mundo, no solo en Durango.

Reconocen los maestros mezcaleros y las propias autoridades que hace algunos años aún se le consideraba al mezcal como una bebida de baja calidad, que era consumida solo por personas de bajos recursos o de la misma región, pero la forma en la que se produce de manera artesanal, así como los años de experiencia de quienes la fabrican, le han dado la calidad necesaria para ser consumida en los mejores restaurantes de México y el mundo.

Patricia Cisneros, quien tiene amplia experiencia en la historia de esta bebida, relató que el mezcal que se produce en Nombre de Dios llega a etiquetarse con marcas de Oaxaca, mismas que después son reconocidas con galardones internacionales. Ello habla de la gran aceptación que tiene la bebida que se realiza en Durango.

JUNTOS, TRANSFORMAMOS TIJUANA

Gracias al programa de regularización de autos “chocolate”, mejoramos las vialidades para agilizar la movilidad

**SE APLICARÁN MÁS
DE 200 MILLONES
DE PESOS EN 21 OBRAS
DE PAVIMENTACIÓN
Y BACHEO.**

¡SIETE OBRAS YA ARRANCARON!



**PARA
TODOS**



CASI 2 MIL PESCADORES DE LA COSTA OCCIDENTAL DE LA PENÍNSULA SE DEDICAN A LA CAPTURA DE ESTA ESPECIE, UNA DE LAS MÁS RENTABLES Y ANTIGUAS DE ESTA REGIÓN

REALIZA VIAJE DE 12 DÍAS DESDE BCS RECIBE CHINA LANGOSTA VIVA



MAR

ALBERTO COTA / EL SUDCALIFORNIANO

ELIAS MEDINA P. / El Sudcaliforniano

La pesca ribereña ha presentado buenas expectativas durante los últimos años debido a la alta demanda de escamas y mariscos en el mercado internacional, principalmente en China y Estados Unidos, que son los países a donde se exporta la totalidad de los productos extraídos de aguas sudcalifornianas.

De octubre a febrero, casi 2 mil pescadores de la costa occidental de la península de Baja California se dedican de tiempo completo a la captura de langosta, una de las más rentables y de las más antiguas de esta región, con producciones que en algunos años han rebasado las 2 mil toneladas, volúmenes que se envían casi en su totalidad a China, en un viaje que desde que sale del agua hasta que llega a consumidor puede durar entre 10 y 12 días.

Hasta principios de los años ochenta del siglo pasado, prácticamente la totalidad de la langosta se vendía cocida, procesada en instalaciones de la entonces paraestatal Ocean Garden, comercializadas en México y en otros países, utilizando plantas cocedoras ubicadas en Bahía Tortugas, Punta Abreojos, Bahía Asunción y Puerto Adolfo López Mateos.

Sin embargo, el retiro de esta empresa obligó a los pescadores a buscar nuevos mercados, encontrando un nicho en China que se mantiene hasta estos días y a donde se envía la langosta viva con un precio mucho más atractivo, que en los últimos años ha rebasado los 70 dólares por kilo en algunos embarques, con mínimos de 35.

PROCESO COMPLICADO

Para BCS mandar langosta viva hasta China requiere de un largo y complicado proceso que inicia con la regulación de la temperatura una vez sacada del agua antes de ser enviada a Ensenada, en donde se aplica un segundo procedimiento para estabilizarla y mantener su calidad y sanidad, antes de ser

2

MIL toneladas de langosta se extraen en las costas de la península desde Isla de Cedros hasta Todos Santos

transportada a Los Ángeles, California, desde donde se traslada vía aérea a China para llegar al consumidor final, en un vuelo de 18 horas.

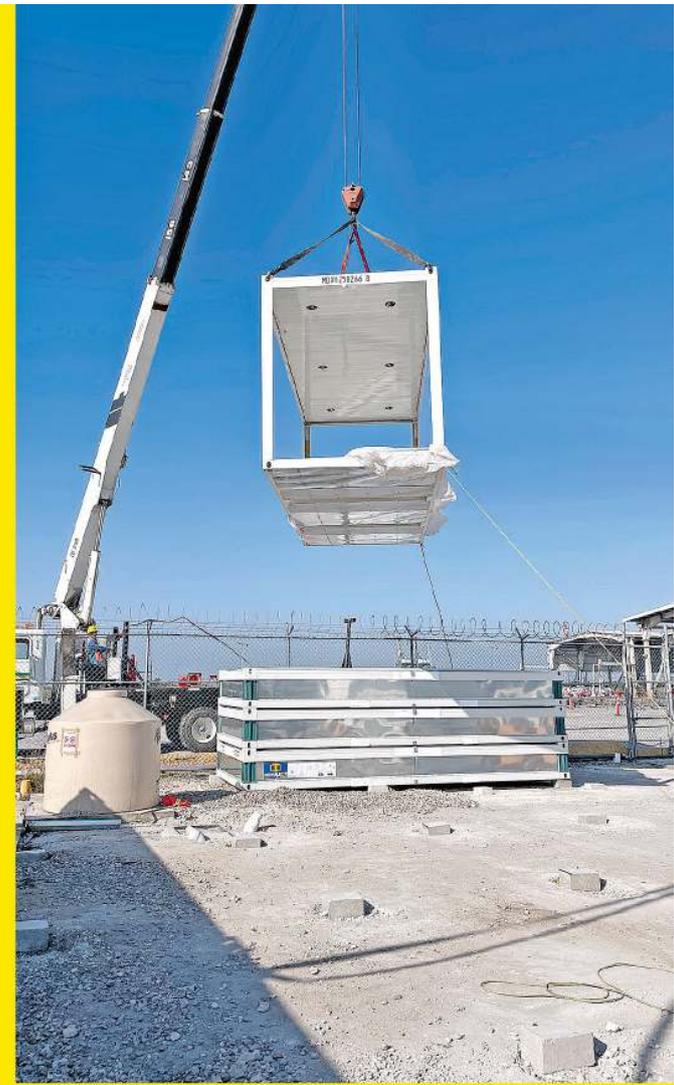
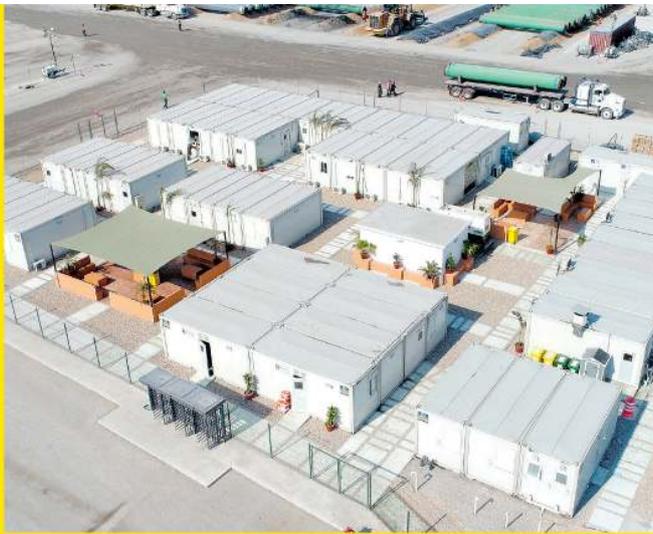
Una vez que la langosta se saca del agua, se estabiliza su temperatura y se coloca en pequeñas jabas para ser trasladada a Ensenada en un viaje de 10 horas, manteniendo en el trayecto una temperatura de no más de 16 grados, para lo cual se utiliza una cama de hielo sobre el piso del camión y un hielo en gel sobre el costal de raspa que cubre las jabas con no más de 17 langostas.

En Ensenada, el producto es estabilizado en cámaras con temperatura controlada y posteriormente se deposita en grandes contenedores con agua de mar circulante durante varios días, lugar en donde permanecen hasta ser enviadas vía aérea a China en hieleras secas y selladas, que contienen una capa de aserrín para mantener la humedad.

TEMPERATURA, CRUCIAL

Al llegar a su destino, el producto se vende a los distribuidores que cuentan con grandes depósitos de agua de mar, quienes a su vez la comercializan a restaurantes que ofrecen el producto en grandes peceras a la vista de los comensales.

Otra parte se vende directo a clientes que la cocinan hasta dos días después, aprovechando que la langosta puede durar dos días sin requerir manejos especiales, solo cuidando que no tenga contacto directo con el aire por tiempos prolongados, pues un aumento o un descenso drástico en la temperatura pueda ocasionar su mortandad.




MODULBOX
soluciones de espacio

CONSTRUCCIÓN MODULAR
Modulbox - Soluciones de Espacio
50% MÁS RÁPIDO
QUE CONSTRUCCION TRADICIONAL



☎ 833 218 7555
@ creyes@modulbox.com.mx
f Modulbox
@ modulboxmx
in Modulbox



TIENE HISTORIA, TRADICIÓN Y CALIDAD COAHUILA, CON POTENCIAL PARA COMPETIR EN VINOS

PARRAS DE LA FUENTE ES CONSIDERADO LA CUNA DE LA VITIVINICULTURA EN AMÉRICA, POR LO QUE ESTA INDUSTRIA EN EL ESTADO SE MANTIENE COMO UNA ACTIVIDAD ECONÓMICAMENTE PUJANTE

MIGUEL ÁNGEL CAMPOS PACHECO

El Sol de la Laguna

Por su calidad probada, por su historia y gran tradición, no es casualidad que los vinos que se producen en Parras de la Fuente y en otras regiones del territorio coahuilense hayan logrado sobresalir de manera tal que se han llegado a acreditar entre los mejores del país e incluso a nivel mundial.

Es así como la industria vitivinícola de Coahuila se mantiene como una actividad económicamente pujante y además como uno de los factores determinantes del desarrollo turístico, mientras avanza con un im-

portante crecimiento que mucho se ha hecho notar en los últimos años, de manera que sin duda le queda un largo camino por recorrer a una historia que se inició nada menos que en el siglo XVI, cuando Lorenzo García, uno de los primeros españoles que llegaron a la región, fundó en el Valle de Parras la primera empresa del ramo de todo el Continente Americano, el 19 de agosto de 1597.

Cabe señalar que el primer antecedente de la producción de vino en la zona se le atribuye a un grupo de jesuitas que en 1594 estableció la misión de Santa María de las Parra, donde el primer insumo que emplearon fueron las uvas que se daban en las vides silvestres que ahí encontraron al llegar.

Actualmente se mantienen formalmente activas en toda la entidad cerca de 38 empresas vitivinícolas que en su conjunto producen anualmente un promedio de 5 millones de botellas de vinos tintos, blancos y rosados, de los cuales cerca de un 90% se procesan en Parras.

Ricardo Saldívar García, gerente de la Asociación de Vinos de Coahuila, refiere que tal producción se sustenta con la materia prima proveniente de los viñedos que se cultivan sobre una superficie de por lo menos mil hectáreas distribuidas

en nueve municipios, aunque la gran mayoría están concentradas precisamente en Parras de la Fuente.

IMPULSO Y PROYECCIÓN

La importancia económica de la vitivinicultura en Coahuila es tal que en la actualidad es fuente de trabajo permanente para no menos de 2 mil 500 personas, además de que a partir de ella se generan varios miles de empleos indirectos en una cantidad que no se ha podido estimar, dado que además de quienes laboran en la promoción o en la distribución del producto, están aquellos que lo hacen dentro de una cadena de la que forman parte hoteles, restaurantes, centros comerciales y muchos establecimientos de distintos giros, comenta Saldívar García.

La citada asociación se conformó en el 2014 con la finalidad de darle un mayor impulso y proyección a la vitivinicultura de esta entidad al promover la marca Vinos de Coahuila, con lo cual ya ha habido importantes logros que celebrar. Entre estos relevantes reconocimientos a la calidad de los productos elaborados por varias de las 26 empresas que hasta ahora se han adherido formalmente a esta organización que cuenta con el reconocimiento y respaldo del gobierno estatal.

El objetivo de la asociación es lograr que a futuro Coahuila llegue a ser reconocido por el mérito de sus agremiados como el mayor productor de vino de la República Mexicana, posición que en la actualidad y desde hace mucho tiempo ocupa Baja California. De hecho, aun cuando Baja California sea en volumen el mayor de los cerca de 15 estados del país productores de vinos, hay quienes aseguran que el mejor posicionado en calidad es Coahuila, postura en la que coincide Saldívar García.

En ese sentido, refiere que durante los últimos 8 ó 10 años los vinos coahuilenses mucho han despuntado por encima de los que se producen en otras regiones de México, al haber acumulado en este lapso al menos mil 400 medallas que son reconocimientos de calidad de relevancia a nivel nacional e internacional, de las cuales cerca de mil han sido para Casa Madero, heredera de la tradición desde 1597.

Así, una buena parte de los vinos de Coahuila están formalmente considerados entre los mejores a nivel mundial, lo que les ha permitido ganar cada vez más presencia en el mercado internacional. Según estimaciones, se exporta al extranjero cerca del 30% de la producción, en su mayoría a los Estados Unidos.

ARTURO SALAZAR / EL SOL DE LA LAGUNA



5
MILLONES de botellas de vino se producen en Coahuila anualmente

425
AÑOS han pasado desde que se fundó Casa Madero

Durango es el nuevo lugar **para eventos y convenciones nacionales**

***¡El Centro Cultural y de Convenciones
Bicentenario abre sus puertas!***

**CENTRO CULTURAL
Y DE CONVENCIONES
BICENTENARIO**

 **Av 16 de Septiembre 130, Colonia Obrera,
Silvestre Dorador, 34070 Durango, Dgo.**

 **01 618 137 7811**



2022 **DURANGO** 2028
GOBIERNO DEL ESTADO

SONORA, DE LOS MEJORES POSICIONADOS EN EL TRIGO



CAMPO

VÍCTOR FÉLIX / TRIBUNA DE SAN LUIS

LA PRODUCCIÓN, CALIDAD Y RENDIMIENTO DEL TRIGO SONORENSE LO HA POSICIONADO COMO UNO DE LOS CULTIVOS MÁS VALIOSOS NO SOLO PARA LA ENTIDAD, SINO PARA EL SECTOR ALIMENTARIO DEL PAÍS

MANUEL VELÁZQUEZ / EL SOL DE HERMOSILLO

YOANNA ROMO / El Sol de Hermosillo

La producción, calidad y rendimiento del trigo sonorenses lo ha posicionado como uno de los cultivos más valiosos no solo para la entidad, sino para el sector alimentario del país.

Las condiciones climáticas de la entidad y la tecnología han permitido que especialistas desarrollen al menos 10 variedades de semillas de este alimento en las últimas dos décadas, generando una mayor certeza en la producción de alimentos mexicanos.

De acuerdo al Patronato para la Investigación y Experimentación Agrícola del Estado de Sonora (PIEAES), estas variedades se dividen en los dos principales tipos: El harinero, utilizado para la repostería y el cristalino, empleado para pastas.

Sonora contribuye con cerca del 80% de la producción nacional de trigo cristalino, mientras que en total aporta más del 52.4% del cultivo (incluyendo harinero) que se genera en todo el país.

Al respecto, Humberto Borbón Valencia expresó que la región con mayor producción en Sonora es el Valle del Yaqui, ya que entre el 60 y 70% de ese territorio es utilizado para el trigo.

El director del Distrito de Riego del Valle del Yaqui mencionó que este alimento es el sustento de 22 mil usuarios que conforman dicho distrito, desde productores hasta empleados, por lo que su producción es de gran relevancia para el desarrollo local. Tan solo durante 2022 el volumen que se acumuló fue de aproximadamente 7.2 toneladas de este producto, lo que generó una derrama económica de alrededor de 7 mil millones de pesos al año.

“Es tradicionalmente uno de los más importantes por su seguridad en la cuestión de la producción, es un cultivo que los productores lo tienen identificado, bien controlado, conocen al detalle las condiciones necesarias para hacer un buen cultivo con productividad”, destacó.

Actualmente son 140 mil hectáreas de trigo bajo riego en este sector. De esa cantidad, 17 mil son del tipo harinero y el resto cristalino; ambos se exportan tanto a nivel nacional como internacional.

PERMISOS PARA SIEMBRA

De acuerdo al Comité Estatal de Sanidad Vegetal, para el periodo 2022-2023 los permisos que se otorgaron para la siembra de trigo equivalen a 253 mil 625 hectáreas en Sonora, las cuales se distribuyen en nueve regiones.

Una de las principales y que registra el mayor volumen es el Valle del Yaqui, en el sector Sur de Sonora, pues en el ciclo agrícola reciente se generan más de 143 mil 355 hectáreas de trigo.

Después de esta región, los municipios de Navojoa y Huatabampo recibieron permiso para cultivar 35 mil 746 y 34 mil 176 hectáreas, respectivamente, mientras que en Hermosillo se otorgaron autorizaciones para 3 mil 732.

Adrián López Durazo, productor agrícola, reconoció que es un producto con grandes beneficios para el sector, pues es de los alimentos de primera necesidad para la población.



ESCANEA
Para ver más
información





PLUSVALÍA Y ESTILO
EL HOGAR QUE TU FAMILIA MERECE.

▶ **ÚLTIMAS CASAS** ◀



☎ 686 216 0758

f RubaResidencialMxl



El precio puede tener variaciones atendiendo a las características del inmueble, terreno excedente (en su caso) y de los acabados que se pacten, los precios no incluyen gastos notariales ni servicios de profesionistas. Para más detalles consulta nuestros términos y condiciones en: ruba.com.mx/tyc. **Imagen de casa muestra es únicamente para USO ilustrativo

Lona

de la más alta calidad para el sector

agrícola

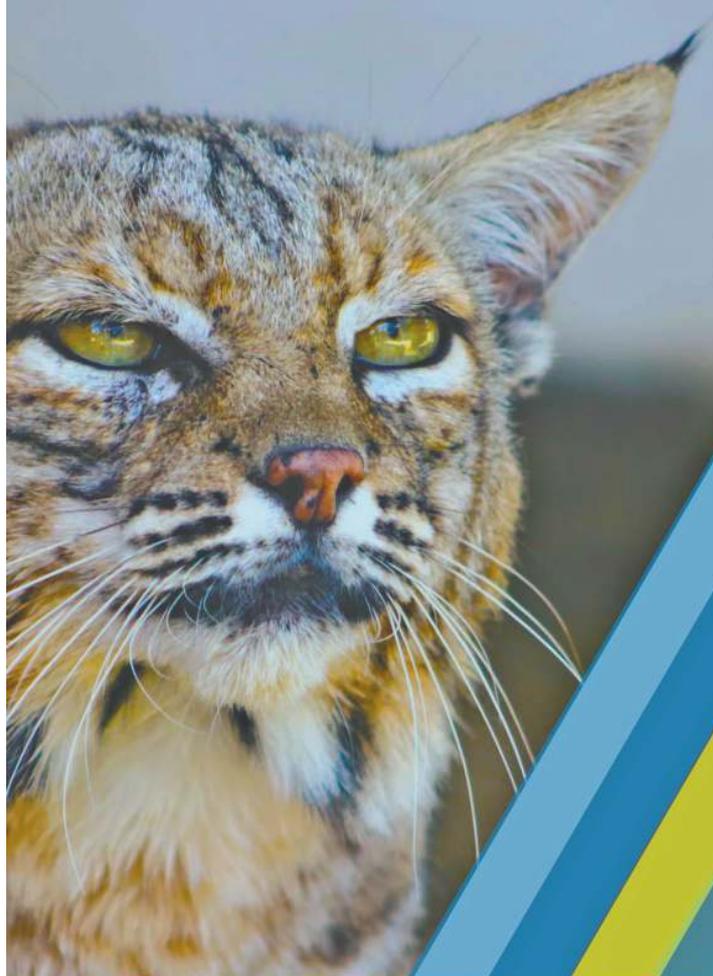


Encuentra nuestra

variedad de
Mallasombra en

PROCONSA

📍📞 Megaplast ☎ 800 026 5009 🌐 Fortoflex.com



Universidad Autónoma de Baja California Sur CONCURSO DE SELECCIÓN PARA ASPIRANTES A NUEVO INGRESO 2023-II

PROGRAMAS EDUCATIVOS
2 Técnico Superior Universitario
37 licenciaturas e ingenierías
11 posgrados

ÁREAS DE CONOCIMIENTO
Ciencias Agropecuarias
Ciencias del Mar y de la Tierra
Ciencias Sociales y Humanidades

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

CONVOCATORIA



Consulta nuestra web www.uabcs.mx 🌐 Redes sociales    Somos la Máxima Casa de Estudios en BCS, la Casa de los Gatos Salvajes

VIAJEROS SE CONECTAN CON BELLOS PAISAJES TAMAULIPAS, IDEAL PARA EL TURISMO DE NATURALEZA

JOSE LUIS TAPIA / EL SOL DE TAMPICO



TURISMO

ESCANEA
Para ver más
información



DESDE VIÑEDOS HASTA GIRASOLES, LA ENTIDAD OFRECE UNA EXPERIENCIA ÚNICA A LOS VISITANTES

TERESA MACÍAS / El Sol de Tampico

El turismo ha evolucionado, ya no solo se trata de playas y ciudades, ahora el campo y la agricultura ofrecen una opción atractiva, en la que Tamaulipas está sobresaliendo.

Con opciones como campos de lavanda, de girasoles y hasta viñedos, en esta entidad del noreste mexicano se cuenta con cultivos que atraen a visitantes a vivir una experiencia alejada del bullicio.

Municipios como Altamira, González y Jaumave integran lo que se ha planteado como la ruta del agroturismo de la entidad.

EL CAMPO S23

En el kilómetro 63 de la carretera Tampico-Mante se localiza el rancho Santa Gertrudis, justo en el municipio de Altamira, ahí está el Campo S23, el único de lavanda en todo el noreste del país.

La propietaria Ema Williamson ofrece recorridos guiados y desayunos campesinos a quien lo visita, todo entre bellos tonos morados y lilas. "Es un proyecto integral de introducción del cultivo de lavanda y promoción de productos derivados, además del agroturismo, ya que desde un inicio esa era la intención y vemos que va creciendo".

Jabones, bálsamos, aceites esenciales y hasta miel con lavanda se vende en este sitio con una extensión sembrada de 13 hectáreas y proyecto de ampliar otras 20.

Carlos Palacios, ingeniero agrónomo que asesora y supervisa el sitio, señaló que han recibido visitantes de diferentes partes del país e incluso del extranjero.

ENTRE AMARILLOS GIRASOLES

Unos kilómetros más al norte, en el municipio de González, está el ejido Graciano Sánchez, ahora conocido por sus campos de girasoles.

En los días de floración del 2022 ingresaron hasta 5 mil personas durante los fines de semana, quienes gustan de selfies, fotos con amigos o en familia, ya que al fondo sobresale el Cerro del Bernal.

"El proyecto inició en 2020 para la venta de semilla a productores de aceite, pero evolucionó a agroturismo y ya lleva tres temporadas de visitas", dijo Adrián Villafaña, encargado de logística.

Este sembradío, que en noviembre muestra intensos colores amarillos, ha recibido visitantes de todo México, así como de Panamá, Honduras, Estados Unidos y Brasil.

Se integra en esta ruta del agroturismo tamaulipeco, mismo que en 2023 busca generar diversas acciones para activar la economía de otras poblaciones de esta región.

UN VIÑEDO EN TAMAULIPAS

Siguiendo por esta ruta, ya en el Altiplano tamaulipeco, encontramos Viña Monterredondo, el único viñedo del estado. Está en el municipio de Jaumave, justo en el kilómetro 105 de la carretera Victoria-Tula.

El viticultor Eloy Reyna Bustos comentó que este proyecto hoy tiene plantadas variedades de tempranillo, merlot, malbec y cabernet sauvignon, en dos hectáreas en medio de la Sierra Madre Oriental.

Parte de este emprendimiento tiene que ver con su amor por el vino que comercializa desde hace 10 años; en el viñedo se ofrecen los fines de semana comidas y catas. A esta Ruta de Agroturismo se suman plantíos, de agave o nuez, ampliando la oferta de atractivos de Tamaulipas.

LAS OPCIONES

- **Campo de lavanda**
Kilómetro 63 carretera Tampico-Mante en el municipio de Altamira, Tamaulipas.
- **Campo de girasoles**
Carretera Tampico-Mante, en la entrada del ejido Graciano Sánchez, en González



Mejora tus márgenes de ganancia volviendo tu campo inteligente con **NUEVAS tecnologías**

Realidad Aumentada, Realidad Virtual e Inteligencia Artificial

¿Y tú estás preparado para el presente de la **Agrointeligencia**?

Deja de adivinar, nosotros lo hacemos por ti.

¡Asesoría **GRATIS** Contactanos!

 hello@monobits.net

 MX+(52)686-251-9479

 US+(1)442-238-6624

 monobits





ROSY REYES / EL SOL DE PARRAL

MANEJO REGENERATIVO DE RANCHOS PASTOREO INTENSIVO, AL RESCATE DE SUELOS Y PASTIZALES

¿QUÉ IMPLICA?

- Conformar corrales de una hectárea para 500 vacas, moverlas a otro corral y así sucesivamente, en lugar del libre pastoreo que afecta a la erosión del suelo de manera indistinta y sin darle tiempo a recuperarse.

A PARTIR DEL 2014,
LOS PRODUCTORES
UTILIZAN ESTA
TÉCNICA PARA MAYOR
APROVECHAMIENTO
DE LOS RECURSOS Y
FACILIDAD EN EL TRABAJO

ISAAC MOLINA / El Sol de Parral

Hasta hace unos años, los ganaderos de Chihuahua sacaban a pastar sus vacas y las dejaban sueltas en extensos agostaderos, esperando que la naturaleza determinara sus ganancias de acuerdo con un buen o mal año de lluvia.

A partir del 2014, los productores utilizan técnicas de pastoreo intensivo que les genera mayor beneficio por hectárea, aprovechamiento de los recursos y facilidad en el trabajo, indicó Benito Franco, ganadero en la región de Parral.

Manejo Regenerativo de Ranchos es una asociación civil integrada por productores que han adoptado, puesto en práctica y fomentado el proceso denominado "Pastoreo Intensivo, no Selectivo", que fue ideado por el holandés Johann Zietsman en las praderas de Zimbabue, país al sur de África.

Zietsman observó cómo las manadas de búfalos que recorren cada año los parques nacionales de Zimbabue pastaban en los

mismos sitios y a su regreso, los pastizales estaban siempre verdes y sanos.

Los animales de gran talla comían en conjuntos cerrados sin dañar el suelo con sus pisadas porque poco a poco iban recorriendo la pradera, dejando su excremento y orina que servía de abono, tras lo cual siempre en formación cerrada se movían siguiendo el pastizal. Tras esa observación, experimentó un pastoreo intensivo con sus reses para incrementar la fertilidad de los suelos y la cantidad de forraje, tuvo éxito y viajó a América para difundir los resultados, donde vaqueros chihuahuenses lo invitaron a compartir su conocimiento.

MODELO REPLICADO

Los hermanos Gerardo, Aldo y Servando Díaz Gómez en el Rancho Piloto en el municipio de Cuauhtémoc y Rancho Carretas en la zona de Janos, fueron los primeros en 2014 en adoptar este sistema de pastoreo intensivo, que hoy se replica en la mayor parte del territorio estatal.

Son 500 vacas las que se recomienda tener en el corral de una hectárea, donde los animales comen lo que encuentran en el espacio reducido para luego ser movidas al corral adjunto y así sucesivamente, impidiendo que maltraten el terreno, dejándolo abonado con sus heces y orina y logrando con el tiempo, suelos sanos, pastos verdes y de mayor altura.

Actualmente ganaderos de Sudamérica han aprendido el método Manejo Regenerativo de Ranchos, por ser el nombre de esta asociación civil de chihuahuenses que han impulsado la idea que viajó de Zimbabue a América.

TU PREDIAL TRANSFORMA TU CIUDAD

PAGANDO TU PREDIAL 2023, MEXICALI SE TRANSFORMA
EN LA CIUDAD QUE TODAS Y TODOS DESEAMOS.

FEBRERO
10%
DE DESCUENTO

MARZO
5%
DE DESCUENTO

Pago en línea:
www.mexicali.gob.mx/predial
Podrás imprimir tu recibo en línea



**GOBIERNO
DE MEXICALI**



**UNIENDO
ESFUERZOS**
24 Ayuntamiento

SE CONSOLIDA EN LATINOAMÉRICA LA LAGUNA, CUENCA LECHERA MÁS GRANDE

ESTA REGIÓN PRODUCE
MÁS DE 57 MIL MILLONES
DE PESOS EN EL PRODUCTO
INTERNO BRUTO DEL
SECTOR AGROPECUARIO,
UBICANDO A COAHUILA
EN SEXTO LUGAR A NIVEL
NACIONAL SIN SER ESTADO

MIGUEL SOLÍS / El Sol de la Laguna

Grupo Lala, empresa con más de 70 años de historia, mucho tiene que ver para que La Laguna esté consolidada como la cuenca lechera más grande de Latinoamérica, contando actualmente con 31 fábricas en varios países y más de 40 mil trabajadores o colaboradores, de los cuales, más de 34 mil se encuentran en México.

Lala es una empresa de alimentos y productos lácteos de reconocido prestigio a nivel mundial, que tiene el inicio de su historia en 1949 en Torreón, Coahuila, conformada por socios que se unieron para producir un alimento de calidad para las familias de la región lagunera.

En 1950 se apertura la primera planta pasteurizadora en Torreón, comercializándose la leche en envases de cartón a partir de 1967, iniciando la producción de leche ultrapasteurizada en la Planta Ultra de Torreón en 1987.

Con el objetivo de fabricar sus propios envases de plástico, en 1997 nace Tecnopak

de La Laguna, ampliando su planta industrial en la propia región lagunera, generando cientos de empleos localmente, representando otra ruta de negocio para el grupo

La empresa de origen lagunero cuenta con 31 fábricas instaladas en su mayoría en México, además en Estados Unidos, Brasil y Centroamérica, con 173 centros de distribución en estos países mencionados.

UN ORGULLO REGIONAL

En entrevista con el Ing. José Luis Nava Rodríguez, subdelegado agropecuario en la representación de la Secretaría de Agricultura en la Región Lagunera de Coahuila y Durango, destacó que para la región es un orgullo tener la cuenca lechera más importante de Latinoamérica.

“Es un orgullo y en esto tiene mucho que ver el Grupo Lala. Por fortuna, de cada 10 litros que se consumen en cualquier parte de la República, dos son de La Laguna y eso se debe básicamente a que tenemos productores con mucha dedicación, son productores de abolengo y día con día están utilizando las tecnologías

para tener una leche sana e inocua”.

Gracias a la ganadería, incluyendo la lechería, la cuenca de la región lagunera produce más de 57 mil millones de pesos en el Producto Interno Bruto del sector agropecuario, ubicándonos en un sexto lugar a nivel nacional, sin ser estado, expuso.

“Tenemos un promedio de unas 600 mil vacas, de las cuales alrededor de 350 mil están en producción; por fortuna por las condiciones de clima, de suelo y de genética tenemos esa gran producción. De ahí la importancia de esta cuenca lechera, que es la más importante en Latinoamérica, decir que tenemos suficiente superficie para mantener a esas vacas con forrajes, también hay granos y también se abastecen de Chihuahua, Durango, Coahuila y San Luis Potosí”.

ACTIVIDADES DE AYUDA

Para contribuir en la alimentación de miles de personas en todo México, especialmente en niñas y niños, en 1985 se crea la Fundación Lala, que en el 2020 donó 2 millones de litros de leche a familias afectadas por la emergencia sanitaria por el Covid-19.

FOTOS: CORTESÍA / GRUPO LALA



LA SECRETARIA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL
TE INVITA PARA QUE ASISTAS

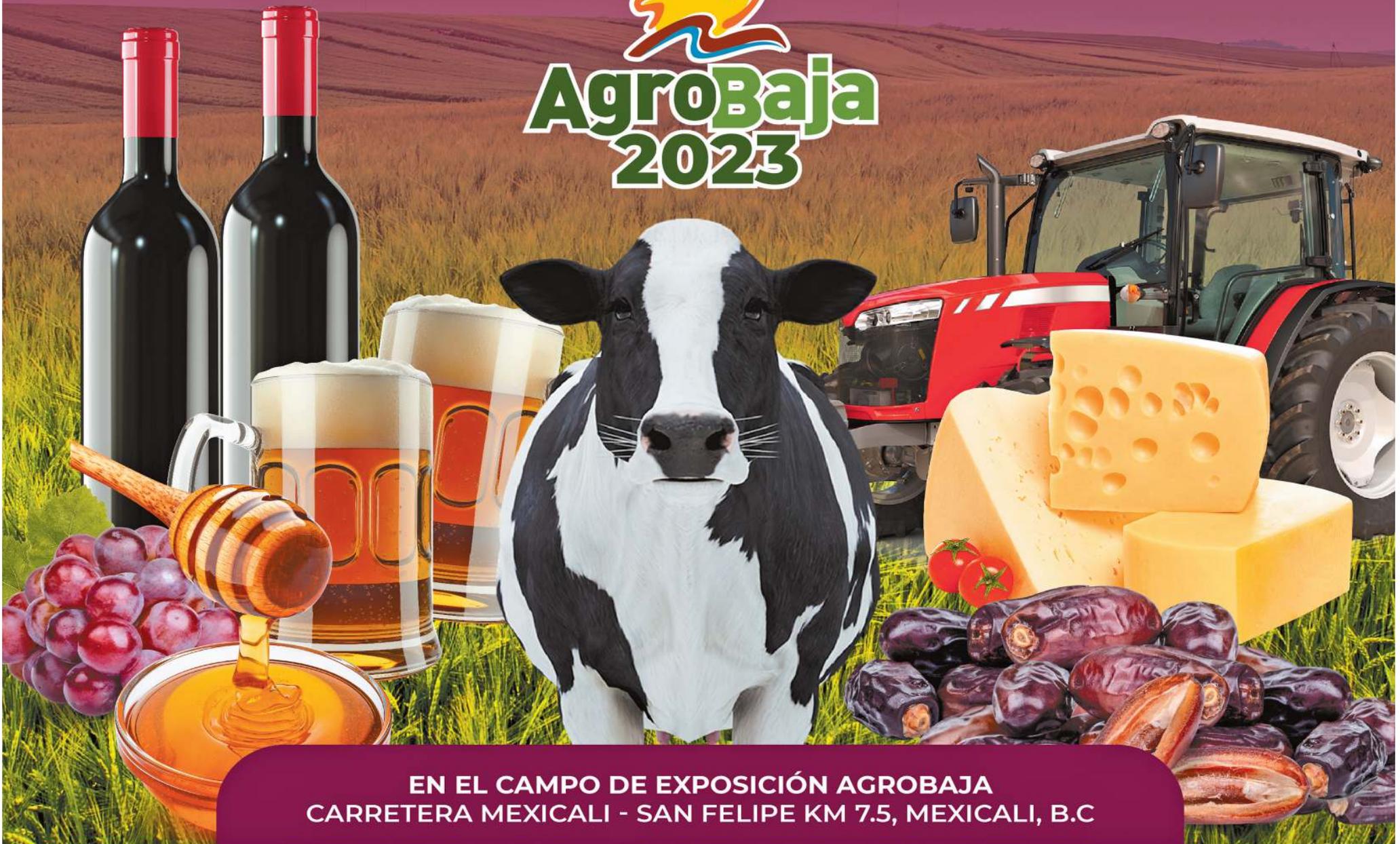
LOS DÍAS 2, 3 Y 4 DE MARZO

DE 10:00 AM A 6:00 PM

AL



**AgroBaja
2023**



EN EL CAMPO DE EXPOSICIÓN AGROBAJA
CARRETERA MEXICALI - SAN FELIPE KM 7.5, MEXICALI, B.C



**BAJA
CALIFORNIA**
GOBIERNO DEL ESTADO

AGRICULTURA
Secretaría de Agricultura
y Desarrollo Rural

Con el
corazón
por delante.



CONSTRUCCIÓN **LIGERA**

- Tablaroca
- Poste y canal
- Securock
- Durock
- Readymix
- Láminas
- Recubrimiento



CONSTRUCCIÓN

- Cemento
- Block
- Ladrillo
- Yeso
- Cal

ACEROS

- Varilla
- Viguetas
- Malla para piso
- Alambres
- Alabrón
- Armex

MADERAS Y TABLEROS

- Tablas 1x12 / 1x8 / 1x6
- Barrotes 2x4 / 2x6 / 2x8
- Triplay 0 caras
- Caoba
- Fibracel
- Eucatex
- Perfoel
- Petatillo

CONSTRUCCIÓN **TRADICIONAL**



Contamos con Servicio a domicilio Compra mínima

ProconsaHillo

662-280-8787

Cotiza desde WhatsApp 686-262-8012