

Agro

NORTE 2024



SONORA LÍDER EN PRODUCCIÓN DE SANDÍA

EN EL 2023 SE SEMBRARON MÁS DE 8 MIL HECTÁREAS DE ESTE PRODUCTO

P. 09

GARBANZO DE SINALOA CONQUISTA EUROPA

A NIVEL ESTATAL HAY UNA PRODUCCIÓN DE 40 HECTÁREAS DESTINADAS A LA EXPORTACIÓN, LLEGANDO A PAÍSES DE DICHO CONTINENTE

P. 22

INCURSIONAN GANADEROS EN MERCADO DE BONOS DE CARBONO

GENERAN TECNOLOGÍA EN PASTIZALES CON EL OBJETIVO DE MEDIR EL CARBONO QUE LAS PLANTAS FIJAN EN EL PISO POR FOTOSÍNTESIS

P. 26



DE SAN FELIPE A LAS MEJORES COCINAS DE LA ZONA COSTA

EL OSTIÓN SE ENCUENTRA LISTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN CUANDO ALCANZA UNA MEDIDA ENTRE 6 Y 8 CENTÍMETROS, AUNQUE PUEDE LLEGAR HASTA LOS 25



EDICIÓN ESPECIAL

COMPROMETIDOS CON EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD GANADERA DE CHIHUAHUA



NUESTROS SERVICIOS:

- Subastas • Tienda • Exportación (Tramites / Permisos) • Planta de Alimentos
- Corrales de Pre-acondicionamiento • Centro de Biotecnología
- Centro de Eficiencia Alimentos • Estaciones Cuarentenarias
- Fondo de Aseguramiento • Financiera Ganadera • Subasta Santa Teresa



UniónGanaderaRegionaldeChihuahua



union_ganaderachihuahua

CARRETERA A CUAUHTÉMOC KM8.5. LAS ÁNIMAS. CHIHUAHUA, CHIH.



50
ANIVERSARIO



¡Tu FUTURO te espera en BAJA CALIFORNIA,

estudia en la mejor universidad del noroeste del país!

INSCRIPCIONES ABIERTAS

Contamos con simuladores clínicos, cabina de radio, sala de juicios orales, auditorio, canchas deportivas, salas de cómputo y espacios recreativos que servirán de apoyo a tu formación.

- Planes de estudio multidisciplinarios.
- Laboratorios, talleres y aulas especializadas.
- Docentes altamente especializados.
- Convenios académicos nacionales e internacionales
- Acreditaciones y certificaciones.
- Becas y apoyos financieros.



¡Contáctanos!

(646) 117-1766
CAMPUS ENSENADA

(664) 120-9359
CAMPUS TIJUANA

(686) 216-4192
CAMPUS MEXICALI

66 29 34 42 27
REPRESENTANTE HERMOSILLO



xochicalco.edu.mx



NUESTRA OFERTA ACADÉMICA

- Administración y Desarrollo Empresarial
- Mercadotecnia
- Comercio Internacional y Aduanas
- Derecho
- Criminalística
- Comunicación y Relaciones Públicas
- Diseño
- Arquitectura
- Ciencias de la Educación
- Medicina
- Optometría *(campus Tijuana y Mexicali)*
- Psicología
- Nutrición *con enfoque clínico*
- Enfermería *(campus Ensenada y Mexicali)*
- Bioingeniería en Procesos de Manufactura

GENERAN MILLONES DE DÓLARES AGROBAJA, LA OPORTUNIDAD MÁS GRANDE PARA HACER NEGOCIOS

SERGIO CARO / LA VOZ DE LA FRONTERA

ES EL ÚNICO EVENTO DE EXPOSICIONES EN SU TIPO EN EL PAÍS QUE INTEGRA LOS SECTORES AGRÍCOLA, GANADERO, PESQUERO Y AGROINDUSTRIAL

VICENTE GUERRA / La Voz de la Frontera

Con la edición 23 en puerta de AgroBaja, se consolida como un evento tradicional en Mexicali, Baja California, que comenzó en el 2000 y que desde entonces ha ido evolucionando, el cual a nivel nacional es el segundo más grande y con asistencia para los negocios del sector agropecuario, pesquero y ganadero, informó Arturo Elías Lizárraga, presidente del Patronato de AgroBaja.

Es, además, el único evento de exposiciones en su tipo en el país que integra varios sectores como el agrícola, el ganadero, el pesquero y el agroindustrial, ya que todas las demás exposiciones se llevan a cabo en un solo sector.

“Es una exposición que ya es una tradición en Baja California, en donde tenemos expositores de diferentes estados de la República, así como de otros países”, externó.

En ese sentido, el titular indicó que AgroBaja es un evento generador de negocios para las empresas participantes, así como para los asistentes, en donde se encuentra tecnología de punta, soluciones de mercado, así como centro de agonegocios, en el que se integra la oferta y demanda, donde se concretan millones de dólares en cadenas de suministros con la presencia de empresas tractoras nacionales e internacionales.

“Hay productores que vienen del centro del país a ver los compradores que están aquí, esa es la importancia como centro de negocios, también tenemos el área de conferencias, en donde queremos darle mucha importancia a temas como el financiamiento, de suelo, agua y mercado”, indicó.

Explicó que en su mayoría asisten productores de Sinaloa, Sonora y Chihuahua, así como empresas de Yuma, del Valle Imperial, los que son vecinos de Baja Ca-



lifornia, siendo muy importantes, pues se tienen muchos negocios con ellos.

Comunicó que cerca de 520 expositores se presentan en AgroBaja con el fin de que los pequeños productores puedan ofrecer su mercancía, así como empresas pequeñas de la región con una gran variedad de artículos locales que buscan un mercado mejor.

“Tenemos también el área ganadera, un pabellón de vino, en donde vienen vinícolas de todo el estado, vienen también mezcaleros de Oaxaca y una cocina donde chefs locales utilizan productos de aquí para hacer una degustación de alimentos”.

Elías Lizárraga comentó que son áreas interactivas en donde se busca impulsar y promover los productos locales, carnes, mariscos, verduras, variándolos con vinos locales, con una exposición versátil en el sector agroalimentario.

Por otro lado, se expone maquinaria en punta de lanza como grandes tractores, sistemas de riego e invernaderos, por ello

es importante que los compradores asistan a fin de conocer y ver qué hay de tecnología para tener una orientación hacia el mercado.

“AgroBaja es una exposición para hacer negocios y es importante participar en el esfuerzo que se está haciendo, así como los asistentes que no tienen nada que ver con el agro vengan y conozcan lo que hay, porque Baja California nació en el sector agroalimentario”, expuso.

EDICIÓN 23

Con los avances en la organización de la edición 23 de AgroBaja, se espera una asistencia de más de 50 mil personas al evento tradicional de agro exposiciones en Mexicali, manifestó Arturo Elías Lizárraga

Esta edición tendrá la novedad de la integración de un cuarto día con el objetivo de destinarlo a la familia para que los niños conozcan la importancia del sector agroalimentario, así como qué hay en el Valle de Mexicali.

“Tenemos una venta muy avanzada de los stands, estamos ya terminando de confirmar a los conferencistas, los compradores que vienen y va a haber misiones comerciales de compradores de todos los restaurantes locales”, expresó.

Asimismo, el presidente de AgroBaja mencionó que en conjunto con la Cámara Nacional del Comercio (Canaco) se capacitará a los pequeños expositores para que su participación en el evento sea exitosa.

“Creemos que va a ser una exposición donde vamos a continuar incrementando la asistencia al evento, porque desgraciadamente con la pandemia se nos bajó mucho, primero estuvimos un año sin exposición y el segundo año aún había un poco de temor”, dijo.

Finalmente, Elías Lizárraga anunció que la exposición de AgroBaja para este año será del 7 al 10 de marzo, en donde habrá cosas nuevas en la exposición de negocios, educativa y de entretenimiento para el público en general.



- Trazabilidad
- Control automático de temperatura
- Manejo de carga
- Planta de luz de emergencia
- Plan de contingencia



Rango de temperatura de 6°C a - 18°C

Servicio a las industrias:

- Agrícola
- Alimenticia
- Bebidas



✉ gtlogistics@gtglobal.com
☎ +52 833 137 45 19
🌐 www.gtlogistics.com



CAMPO

HASTA 800MIL HECTÁREAS ANUALES EXPORTAN A MERCADO ASIÁTICO EL ALGODÓN DE JUÁREZ

LA CALIDAD DEL ALGODÓN QUE SE PRODUCE EN ESTE LUGAR ES ÓPTIMA, DETALLÓ HERNÁNDEZ

ALEJANDRA CARREÓN / Eil Heraldo de Juárez

Conocido como el Valle de Juárez, el área comprende parte del municipio fronterizo, así como de Guadalupe y Práxedes G. Guerrero, y es una amplia zona agrícola, en donde actualmente se siembran algodón y forraje.

“Si hablamos de los tres municipios, las regiones con mayor superficie sembrada de algodón está en Guadalupe y Práxedes, realmente son los que se dedican y justo en ese último municipio está un despepitador”, señaló el ejidatario Héctor Hernández.

“En lo que son Guadalupe y Práxedes, son parcelas o sembradíos de hasta 20 o 30 hectáreas, pero actualmente deben andar como entre 800 a mil hectáreas de producción de algodón contra parcelas de 5 a 6 hectáreas de la zona rural del municipio de Juárez, para el próximo ciclo”.

La calidad del algodón que se produce en este lugar es óptima, detalló Hernández, al apuntar que el tipo de tierra y la calidad del agua del subsuelo con que se riega es de buena calidad.

El destino de la producción del algodón se da precisamente en estas fechas y se comercializa en países asiáticos y europeos, ya que los compradores siguen buscándolo por su calidad. “Aun cuando el traslado es

caro y en algunas zonas de estos lugares también tienen bastante producción de esta fibra, nos siguen comprando y nosotros exportándolo”, explicó.

“El 75% de nuestra producción se comercializa en el extranjero, normalmente es donde se procesa la fibra. Ellos adquieren contratos con los productores y eso mantiene vivo a este cultivo que en alguna época era el mejor de todo el país”.

Y es que la calidad del algodón del Valle de Juárez supera al que se produce en Delicias, Chihuahua, ya que ha empezado a producir con semilla de exportación, con algunos fertilizantes pero el tipo de tierra es más compatible para otro tipo de productos.

“En Delicias, sus parcelas son idóneas para hortalizas y otros productos comestibles por el tipo de agua con el que se riega que proviene de escurrimientos de las presas”, apuntó.

Lo cierto es que el algodón del Valle de Juárez ha perdido su supremacía en el mapa productivo nacional no sólo por las recurrentes sequías, derivado de la recurrente sequía en la región del Valle de Juárez, el cultivo del también llamado “oro blanco” ha disminuído, sin embargo, la región defiende su espíritu agricultor y ha retomado el algodón que si bien es caro de producir cuenta con un nicho noble en los mercados.





LA EXPOSICIÓN AGROALIMENTARIA DE MÉXICO

GENERANDO REDES DE VALOR
PARA COSECHAR ÉXITOS

7, 8, 9 Y 10 DE MARZO
MEXICALI, B.C., MÉXICO

GANADERÍA

RODEO

**CENTRO DE
NEGOCIOS**

CONFERENCIAS

PABELLÓN DE VINO

GASTRONOMÍA

PAB



SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



**BAJA
CALIFORNIA**
GOBIERNO DEL ESTADO



www.agrobaja.com | Teléfonos (686) 592 1186

@ExpoAgroBaja | (686) 108 5461



EDICIÓN
ESPECIAL

07

Agro 2024

CRECE PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS EN SAMALAYUCA EN PLENO DESIERTO CULTIVAN CON ÉXITO

JUÁREZ, ES UNO DE LOS PRINCIPALES PRODUCTORES DE HORTALIZAS DEL NORTE DE MÉXICO, SOBRE TODO LA CALABACITA, DESPUÉS DE SONORA

FOTOS: ÉDGAR GARCÍA / EL HERALDO DE JUÁREZ



CAMPO

SALVADOR MIRANDA / EL HERALDO DE JUÁREZ

A pesar de estar en el desierto, el poblado de Samalayuca sección municipal de Juárez, es uno de los principales productores de hortalizas del Norte de México, sobre todo la calabacita, después de Sonora.

Jesús Meléndez Cardona, ex presidente seccional y productor agrícola, indicó que la producción de hortalizas se realiza en ciclos, es decir en primavera-verano y en otoño-invierno y lo que más se cultiva es la calabacita en temporada de verano.

Este producto se siembra después del 15 de abril y hasta la primera semana de mayo, mientras que la cosecha inicia de junio a septiembre, cuando se produce la mayor parte de los vegetales como chile, tomate, cebolla, melón, sandía y chile, entre otros.

Asimismo, hay algunos cultivos del ciclo otoño-invierno que generan menores cosechas, pero son el sostén de familias con algunas parcelas de cebolla, ajo y forrajes.

Expuso que a partir de marzo se preparan las tierras con labores como el barbecho, la rastra y la incorporación de materia orgánica al suelo para mejorar la textura.

“En Samalayuca se cosecha en una superficie cercana a las mil hectáreas que se dedican a la hortaliza y hay alrededor de 3 mil 500 hectáreas con plantaciones de nogal con diferentes edades porque esa planta requiere un ciclo amplio y se tiene que esperar de 5 a 7 años para que comience a producir”.

A unos 70 kilómetros al Sur de Ciudad Juárez, se encuentra esta región en la que trabajan 150 productores con una unidad agrícola que va desde 3 hasta 50 hectáreas.

Se puede decir, agregó el agricultor, que la producción en la temporada invernal es menor a las 100 hectáreas de las mil disponibles y dedicadas al cultivo de hortalizas. En contraste, en el ciclo primavera-verano se cosechan nada más en calabacitas unas 50 toneladas diariamente.

Javier Meléndez indicó que las hortalizas se comercializan en Sonora y en menor porcentaje surten el mercado de Ciudad Juárez,

Chihuahua y en ocasiones hacen envíos a Monterrey, Nuevo León.

Sonora tiene el primer lugar en la producción de calabacita en el país, pero cuando el clima le “pega” a los agricultores, Samalayuca los abastece y genera una derrama económica para el poblado vecino de Los Médanos, de unos 600 mil pesos por día durante la temporada de cosecha.

Ese rango representa el 80 por ciento de la producción total de calabacita, así que el resto se vende en la frontera, acotó Jesús Meléndez Cardona.

El tipo de riego es por medio de cintilla, que es un sistema por goteo a través de una manguera larga con orificios cada diez centímetros que humedece el bordo donde se siembra.

La hortaliza es la actividad de campo que más empleos proporciona en esta área del estado, porque las plantas requieren mucha asistencia y no hay máquinas que sustituyan eso, por ello ocupan jornaleros para quitar la maleza, la escarba, la fertilización y en los últimos años se incursiona





MIKE ACOSTA / EL SOL DE HERMOSILLO

EXPORTA CON ALTA CALIDAD A EU Y CANADÁ SONORA ES LÍDER EN PRODUCCIÓN DE SANDÍA

EN EL 2023 SE
SEMBRARON MÁS DE 8
MIL HECTÁREAS DE ESTE
PRODUCTO

GUILLERMO FRESCAS / El Sol de Hermosillo

Sonora sigue siendo el rey en la producción de sandía debido a las condiciones climáticas y sanitarias que tiene la entidad y gracias a los esfuerzos de tecnificación del cultivo que han hecho los productores del estado.

Mientras México ocupa la posición 12 como productor de sandía en el mundo con la producción de un millón 177 mil 70 toneladas de la fruta, Sonora es el líder en el país con 373 mil 084 toneladas cosechadas en el 2023.

En la entidad se sembraron durante el año pasado más de 8 mil hectáreas de la cucurbitácea, de las que se cosecharon más de 7 mil hectáreas para el rendimiento antes mencionado, con un valor de producción de 2 mil 51 millones 411 mil pesos, de acuerdo con el Sistema Nacional de Información para el Desarrollo Rural Sustentable (Snidrus).

Casi el 92% de la producción de sandía en la entidad se concentra en Guaymas y

Hermosillo. En la región del puerto se produjeron 95 mil 665 toneladas de sandía (25.64%), mientras que en la costa de Hermosillo se cosecharon 247 mil 499 toneladas (66.33%).

El 2018 es hasta ahora el año que mayor número de hectáreas se han sembrado con sandía con 12 mil 669, mismas que fueron cosechadas en su totalidad para una producción también récord de 627 mil 268 toneladas, con un valor de producción de 2 mil 804 millones 122 mil pesos (fuente: Snidrus).

PANORAMA NACIONAL

Ricardo Ramonet Rascón, presidente de la Asociación de Organismos Agrícolas del Norte de Sonora (AOANS), precisó que el 75% de la producción de la fruta es para la exportación a Estados Unidos y Canadá principalmente, mientras que el 25% restante se distribuye en el mercado nacional.

México es el principal exportador de sandía en el mundo, provee el 22.9% del comercio mundial. En los últimos diez años la exportación ha crecido a una Tasa Media Anual de Crecimiento (TMAC) del

8% y su principal destino es Estados Unidos, Canadá y Holanda. También se comercializa con Japón, Emiratos Árabes Unidos y Austria.

Ramonet Rascón explicó que el cultivo de la hortaliza se distribuye entre el sur y norte de la entidad, la primera parte de la cosecha se da en Guaymas y Ciudad Obregón y a finales de marzo, abril, mayo y parte de junio se cosecha en la costa de Hermosillo.

Adelantó que en general la superficie de siembra de sandía en el nuevo ciclo será superior al ciclo anterior, pues productores que dejaron de sembrar el año anterior por circunstancias adversas, ahora volverán a incursionar en el cultivo.

Se estima un incremento del 25% en el número de hectáreas dedicadas a la sandía. “Eso influye en la rentabilidad del producto, ya que a mayor oferta baja el precio en el mercado de exportación y puede suceder que caiga por debajo del costo de producción”, advirtió.

Para entender porqué Sonora es líder en la producción de este producto, el dirigente de AOANS explicó que la sandía es agricultura de riego, “tenemos terrenos y clima apropiado para producir, pasando el invierno, en primavera el clima es ideal en Sonora para producir”.

“Además, Sonora tiene un buen estatus sanitario, sin la presencia de plagas que sí afectan a otras entidades del país más tropicales y además corren riesgo de lluvias durante la temporada de cosecha, lo que puede afectar la producción”, abundó.

“Nos hemos especializado con mucha tecnología, con mucha experiencia, con una buena relación con el sistema de comercialización, con los socios comercializadores de la sandía al otro lado de la frontera, además se han enfrentado las enfermedades que afectan al cultivo con innovaciones genéticas, con el uso de injertos de calabazas, estamos al día con las nuevas variedades que pide el mercado y las que se adaptan mejor al clima de Sonora”, argumentó el dirigente de los productores del Norte de Sonora.

92%

DE LA producción de sandía en la entidad se concentra en Guaymas y Hermosillo.

EXISTEN 32 EN LOS MARES MEXICANOS REFUGIOS PESQUEROS, UNA ALTERNATIVA PARA LA SUSTENTABILIDAD EN BCS

EN LA MEDIA PENÍNSULA HAY TRES REFUGIOS PESQUEROS QUE FUERON CREADOS DESDE EL 2012 PARA AYUDAR EN LA REPOBLACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LAS ESPECIES

ADRIANA MÁRQUEZ / El Sudcaliforniano

La pesca es una de las actividades económicas más importantes para Baja California Sur. La entidad ocupa el primer lugar a nivel nacional en extensión de litorales con 2 mil 220 kilómetros, que constituye el 22% del litoral nacional total; de éstos, 1,400 corresponden al Océano Pacífico y 820 al Golfo de California.

Con el paso de los años se ha buscado crear estrategias que contribuyan a la sustentabilidad de esta actividad económica para ayudar a la conservación de especies que son aprovechadas para la comercialización. Una de las herramientas que se han reforzado desde el 2012 es la implementación de refugios pesqueros. Estos refugios son áreas delimitadas con restricción de pesca que contribuyen al desarrollo de recursos pesqueros, promoviendo la protección del ambiente.

FOTOS: ADRIANA MÁRQUEZ / EL SUDCALIFORNIANO

Con el paso del tiempo, estas zonas se han convertido en semilleros de larvas juveniles y peces adultos.

TRES REFUGIOS DESDE EL 2012

En Baja California Sur hay tres importantes refugios pesqueros: Golfo de Ulloa, que protege a la tortuga caguama, tiburón, raya, almejas, abulón, calamar, langosta, camarón, jaiba, caracoles, cangrejo, pulpo y pepino de mar. Es promovido por el Gobierno de México.

También se encuentra Isla Natividad. Este refugio protege a la tortuga caguama, tiburón, raya, almejas, abulón, calamar, langosta, camarón, jaiba, caracoles, cangrejo, pulpo y pepino de mar. Es promovido por la Sociedad Cooperativa de Producción Pesquera Buzos y Pescadores de Baja California S.C.L.

En San Cosme, Punta Coyote protege a la sardina, calamar y macarela. Es promovido por pescadores, organizaciones

3

REFUGIOS pesqueros, hay en BCS.

pesqueras y residentes del Corredor Marino de San Cosme a Punta Coyote.

PESCADORES SON PIEZA CLAVE

La participación de pescadores en estos refugios ha sido pieza clave para que hoy exista mayor riqueza y diversidad de peces. Según señalan expertos, se han incrementado las tallas y biomasa, además la diversidad y niveles tróficos son estables en estas zonas donde se han creado refugios pesqueros.

“Nos sirve mucho a las pesquerías porque sirven de repoblamiento para conservar los ecosistemas, ya que seguir con una explotación llega al grado de que acaba con las especies. Las especies se reproducen, crecen y llegan a la etapa de reclutamiento, que es cuando son susceptibles a la pesca y los pescadores pueden capturar”, expresó Tomás Camacho, presidente de la Sociedad Cooperativa de Producción Pesquera Puerto Chale.

La Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (Conapesca) informó que, gracias a estos refugios pesqueros, en Baja California Sur el 60% de las especies comerciales muestran evidencias de recuperación, además el 64% de los pescadores perciben que sus capturas son mejores con zonas de refugio.



MAR



PROCONSA

CONSTRUYE · REMODELA · MEJORA · REPARA

TODO PARA CONSTRUIR



COTIZA,
ORDENA
Y RECIBE

cotiza por *WhatsApp*

MEXICALI

686 262 8012

TELEMARKETING



HERMOSILLO

662 123 1639

PROGRESO

662 343 0357

QUIROGA

/ Proconsa

/ ProconsaHillo

/ proconsamx

/ proconsamx

BUSCA CHIHUAHUA GARANTIZAR EL ABASTO CONSTRUYEN RASTRO Y EMPACADORA EN CAMPO MENONITA

FOTOS: RENÉ PÉREZ / EL HERALDO DE CHIHUAHUA

AVANZA PROYECTO INTEGRAL EN CUAUHTÉMOC PARA IMPULSAR LA PRODUCCIÓN DE CÁRNICOS EN MÉXICO Y EU

RENÉ PÉREZ / El Heraldo de Chihuahua

La construcción de un rastro en el campo menonita número 12, dentro del municipio de Cuauhtémoc, es catalogado como una de las iniciativas más importantes del sector agropecuario a nivel nacional, ya que contempla el sacrificio diario de 100 reses como mínimo y con lo cual, Chihuahua se posicionará como el principal productor de carne en el país, además de ser un plan integral al incluir una empacadora de carne.

El proyecto se lleva a cabo por la compañía Carnes Felder desde el 2019 y se espera que para marzo próximo concluya la habilitación de la empacadora de carne, mientras que la nave donde se realizarán los sacrificios de reses presenta un avance de más del 50%, por lo que se estima que esté operando este año.

Johan Klassen, socio de Carnes Felder, destacó que la idea de contar con un rastro de esta magnitud nació por la necesidad de tener en la región infraestructura ante la carencia en la entidad de un rastro con la certificación requerida por Estados Unidos para la exportación de carne.

A la fecha, dijo, los productores de ganado viajan a estados como Coahuila para

realizar las matanzas, lo que implica un mayor gasto.

Ante ello, surgió la sociedad para echar a andar este proyecto que incluye desde el sacrificio hasta el empaque de carnes selectas, con lo cual se prevé incrementar las exportaciones con el producto ya procesado y no sólo ganado en pie, principalmente a la Unión Americana.

MODIFICAR LOS CULTIVOS

En la óptica de Klassen, se contribuye con el desarrollo económico de la región y a su vez, el procesamiento de carne impulsa a modificar los cultivos que actualmente se siembran en esta parte de la entidad, lo que es factor importante para el ahorro de agua de algunos productos que requieren de cantidades importantes para obtener resultados favorables.

Recalcó que Chihuahua cuenta con una serie de virtudes en el sector primario que deben aprovecharse para detonar el crecimiento productivo y sobre esa base se enfocó esta iniciativa para fortalecer la unidad del sector agropecuario no sólo de Cuauhtémoc, sino de toda la entidad.

Hoy en día se cuenta con una superficie de 55 hectáreas donde se construye el rastro TIF y la sala de cortes. Sin embargo, se prevé que la planta procesadora de carnes crezca paulatinamente hasta llegar a superar los 3 mil sacrificios por mes y así cumplir la meta de garantizar el abasto nacional como internacional, resaltando que en el área se incluye la engorda del ganado para garantizar su calidad.



CAMPO

CARRAZZY CAR RACING GIVEAWAY

Sábado 3 y 17 de Febrero | 2 y 16 de Marzo
5PM-10PM

FEB 3
JEEP WRANGLER WAGON

FEB 17
DODGE RAM 1500 QUAD

MAR 2
JEEP WRANGLER WAGON

MAR 16
DODGE RAM 1500 QUAD



¡COMPITE PARA GANAR TU PARTE DE
\$220,000 EN EFECTIVO
Y PREMIOS!

QUECHAN
CASINO ♦ RESORT

Tanto. Tan Cerca.

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

Todos los horarios indicados en horario de Arizona. Debe pertenecer al Players Rewards Club para participar. La gerencia se reserva todos los derechos.

EL 80% EXPORTADO ES DE SAN LUIS EL CEBOLLÍN, EL REY DE LA HORTALIZA

CON MÁS DE 5 MIL HECTÁREAS ENTRE LOS VALLES DE SAN LUIS Y MEXICALI, ESTE PRODUCTO TIENE VIGENCIA TODO EL AÑO Y ES MUY APRECIADO EN ESTADOS UNIDOS

FOTOS: VÍCTOR FÉLIX / TRIBUNA DE SAN LUIS

CAMPO



VÍCTOR CUBILLAS Z. / TRIBUNA DE SAN LUIS

El cebollín es uno de los productos agrícolas más importantes de la región y que ha distinguido a San Luis, por mucho tiempo, grandes productores se han aventurado a sembrarlo y hacer la insignia del valle agrícola.

Para el director administrativo de un conocido empaque en el valle sanluisino, José Enrique Carrasco Encinas, se ha logrado posicionar en un referente de la producción agrícola de la ciudad y que ha puesto a San Luis Río Colorado en el mapa de productos que tienen una alta demanda a nivel mundial.

“Para todos los agricultores, incluyendo nosotros, es la base de operaciones, lo manejas 12 meses al año y te va pie al manejo de otras hortalizas, los empaques grandes siempre lo tienen, es parte de su ‘inventario’”.

Externó que, si bien, se manejan otro tipo de productos, pero el cebollín da el volumen adecuado y el que da el empuje necesario de cada semana.

Asimismo, expresó que su padre Enrique Carrasco trabajaba en una empresa que producía cebollín y empezó a sembrarlo, por la necesidad que había en los productores de California, ellos batallaban con la mano de obra y esas empresas comenzaron a cambiar sus productos y cultivos hacia México.

Dijo que esas compañías comenzaban a preguntarse si había demanda de trabajo por el cebollín de este lado de la frontera, pronto se dieron cuenta que la labor que generaba era mucha y la producción también.

Además, mencionó que él comenzó, en volumen, con tres viajes a la semana y poco a poco comenzó a crecer tanto en volumen como en cantidad de viajes, así como dio pie a otro tipo de productos que pudieron compaginarse con el cebollín como rábano, cilantro, perejil, brócoli y espárrago, entre otros.

“Son cultivos que comparten logística con el cebollín, tienes un viaje de cebollín,

a lo mejor puedes subir dos tarimas de otro producto o vas haciendo tus mezclas, pero la base para todo eso será el cebollín y entre más volumen tengas, puedes hacer más volumen de lo demás”.

EL MERCADO

Con aproximadamente 5 mil hectáreas, tanto en San Luis como en Mexicali, el mercado al que va dirigida la producción de cebollín es Estados Unidos, aunque, también, manejan un poco de producción para Canadá y Europa.

En el mercado estadounidense usan el producto principalmente en restaurantes y en supermercados, siempre hay demanda por ello, porque saben de la calidad que tiene.

“Si vas a un mercado en Estados Unidos, no vas a encontrar la cebollita cambrey, tal vez en mercados latinos la encuentras, pero en general, lo que hallas en esos mercados es el cebollín producido en la región”.

LA EXPORTACIÓN

Por semana, hacen un promedio de 15 a 20 viajes, aunque eso depende de la temporada, son diferentes presentaciones, ya que se van 84 cajas por tarima y son 20 de ellas.

En ocasiones se va un viaje de mil 600 cajas, pero en ocasiones se van 2 mil 640 cajas, por viaje que se hace diario, lo que da una idea de la importancia que guarda el producto para el valle.

EL FUTURO

Externó que el producto es muy estable, hay una demanda importante, cuenta con un crecimiento orgánico como todos los “commodities”, no hay áreas que desarrollen el cebollín como como cultivo.

Es seguro que el 80 por ciento del cebollín que se consume en Estados Unidos y Canadá proviene de esta región, no hay otras áreas que lo estén produciendo.

“Se trata de un cultivo estable, que siempre va a tener demanda y que San Luis ya cuenta con una vocación de mucho tiempo”.



UNA OPCIÓN ANTE LA SEQUÍA EN CHIHUAHUA COBRA AUGE EL CULTIVO DE LA VID

FOTOS: CORTESÍA SECRETARÍA DE DESARROLLO RURAL

**AUTORIDADES ESTATALES
IMPULSAN ESTE TIPO DE
PLANTÍOS DEBIDO A QUE
CONSUME SÓLO UN TERCIO
DE AGUA DE LO QUE PODRÍA
CONSUMIR UN NOGAL**

VENESSA RIVAS / El Heraldo de Chihuahua

Un crecimiento de 30 hectáreas por año reporta el cultivo de la vid en Chihuahua; a la fecha hay más de 400 hectáreas en producción, informó Arturo Zubía Fernández, jefe de Agricultura de la Secretaría de Desarrollo Rural (SDR).

La demanda hídrica es ideal para el desarrollo económico y sustentable de la entidad. El cultivo requiere poca agua y las raíces de la planta tienden a irse hacia abajo, por lo que se ha convertido en una opción de cultivo alternativo ante la sequía que azota a la región.

En el municipio de Jiménez, por ejemplo, zona semidesértica de Chihuahua, ya se cuenta con una plantación.

Zubía Fernández destacó que el gobierno estatal, a través de la SDR, se ha dado a la tarea de impulsar este cultivo, ya que consume sólo un tercio de agua de lo que pudiera consumir un nogal.

Una de las bondades de las parras es que pueden adaptarse al 70% del territorio chihuahuense. Hay viñedos en Bachíniva, Bustillos, Casas Grandes, Coyame, Chihuahua, Cuauhtémoc, Delicias, Encinillas, Flores Magón, Jiménez, Lázaro Cárdenas, López, Guerrero, Namiquipa, Parral, Rivalpalacio, Rosales, Sacramento, San Diego de Alcalá, Satevó y Villa Ahumada.

La uva es uno de los productos agrícolas más degustados en el mundo. Se estima que alrededor de 98 países cosechan un promedio anual de 60 millones de toneladas. Los principales productores son Italia, Francia, Estados Unidos, China y España y entre los cinco concentran más de la mitad de la producción mundial.

En Chihuahua la producción de uva y vino ha ido creciendo con el paso del tiempo. A la fecha se cuenta con un viñedo demostrativo en el municipio de Saucillo, rumbo a la carretera a Naica, a fin de que los

productores de diversas latitudes puedan acudir para observar el manejo y desarrollo.

Ese viñedo consta de 10 hectáreas que ya empezaron a producir e inició como un plan piloto en el 2020 y un año después se cosecharon cuatro toneladas en seis hectáreas. Para el 2022 se incrementó la superficie a 10 hectáreas en producción.

“La idea es informar al productor que existen alternativas y cultivos diferentes a los tradicionales”, subrayó.

El jefe de Agricultura explicó que tras plantar las parras, a los 3 años empieza a producir y al cuarto o quinto año ya es negocio, relativamente un desarrollo rápido en comparación a otros cultivos como el nogal.

En el 2023, apuntó, iniciaron con este cultivo en el municipio de Jiménez; varios nogaleros se animaron a plantar parras. Se inició en este municipio porque históricamente registra problemas de abasto de agua para siembra.

“A la fecha se registra un crecimiento de 30 hectáreas por año, con buenas producciones y el propósito es que Chihuahua se mantenga en el cuarto lugar nacional en producción de uva”, externó.

En el vivero de la SDR se desarrollan las plantas para que el productor interesado pueda acceder a ellas a un costo simbólico, el año pasado se entregaron entre 8 y 9 mil arbolitos.

CUARTA ENTIDAD PRODUCTORA

La Secretaría de Innovación y Desarrollo Económico informó por su parte que el estado se sitúa como la cuarta entidad productora de vino en el país, vinos de calidad que le han dado reconocimiento al obtener medallas a nivel internacional. Se cuenta con más de 70 etiquetas, 40 viñedos y una producción anual de 224 mil 865 botellas.

30

HECTÁREAS, crecimiento estimado por año en la entidad

98

PAÍSES aproximadamente cosechan un promedio anual de 60 millones de toneladas



PINTO SALTILLO, EL MÁS CONSUMIDO DESTACA DURANGO EN LA PRODUCCIÓN DE FRIJOL

EL 70% DE LA PRODUCCIÓN DE FRIJOL EN EL ESTADO ES DE LA ESPECIE CONOCIDA COMO PINTO SALTILLO, LA MÁS RECONOCIDA EN LA ENTIDAD, AUNQUE LA REALIDAD ES QUE EXISTEN MÁS DE 20 VARIETADES CERTIFICADAS

ERIKA URIBE / El Sol de Durango

Durango es el segundo productor de frijol más grande de México, así lo marcan las estadísticas nacionales, pues cerca de 223 mil hectáreas de tierra se utilizan para la siembra y cosecha de dicho producto tan indispensable como el maíz en la dieta del mexicano.

De acuerdo con el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), el 70% del frijol que se produce en esta entidad es el Pinto Saltillo, una variedad que existe desde hace más de 25 años y que por su buena respuesta ante el consumidor, los productores locales no han querido cambiar, aunque existen más de 20 variedades certificadas.

Según el director de este instituto, Rafael Jiménez Ocampo, el otro 20% de la producción está constituido por una especie conocida como Negro San Luis, el que no es tan apreciado por los duranguenses, pues ellos prefieren un caldo más claro, aunque la realidad es que además de ser más rico en fibra, su aroma es más intenso y el caldo mayormente oscuro; por ello es vendido principalmente en los estados del Centro y Sur del país.

El otro 10% es el Centauro, un tipo de frijol pinto que también ha tenido cierta aceptación entre los duranguenses, ya que se trata de especies que requieren una menor cantidad de agua durante su producción. "Tenemos que hacer selección genética de acuerdo a las condiciones naturales, en este caso con precipitaciones de 400 milímetros, hacemos una investigación para que sean materiales que requieran poca agua", comentó.

En un año de abundante agua, en Durango se llega a sembrar el 93% de la superficie de temporal de las que se obtiene hasta 90 mil toneladas de frijol, informó el secretario de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGDR), Ricardo Navarrete Gómez y aseguró que la productividad del estado en este rubro depende totalmente de las condiciones climáticas.

De ahí que el 2023 es considerado como uno de los años más catastróficos para el campo, principalmente para quienes producen frijol, pues debido a la sequía extrema no vista desde hace casi 5 décadas, apenas se alcanzaron a sembrar 130 mil hectáreas en tiempo de las más de 220 mil que se tienen disponibles, "y de éstas, la mitad no se alcanzó a sembrar a tiempo", señaló el funcionario estatal.

De ahí, para ser más productivos, Durango necesita tratar de incrementar la superficie que se siembra, a través de la entrega de semillas y fertilizantes a los más de 30 mil productores de frijol en el estado, principalmente a aquellos que producen en menor cantidad; además de adquirir un seguro para recuperar los gastos realizados

en caso de que el ciclo no sea favorable.

Tradicionalmente, Epifanio Álvarez Meza siembra cerca de 40 hectáreas de frijol de temporal, sin embargo este año solo le alcanzó para 15, "el resto no se alcanzó a mojar la tierra", dijo mientras observaba a su hijo en las labores del campo y le daba instrucciones.

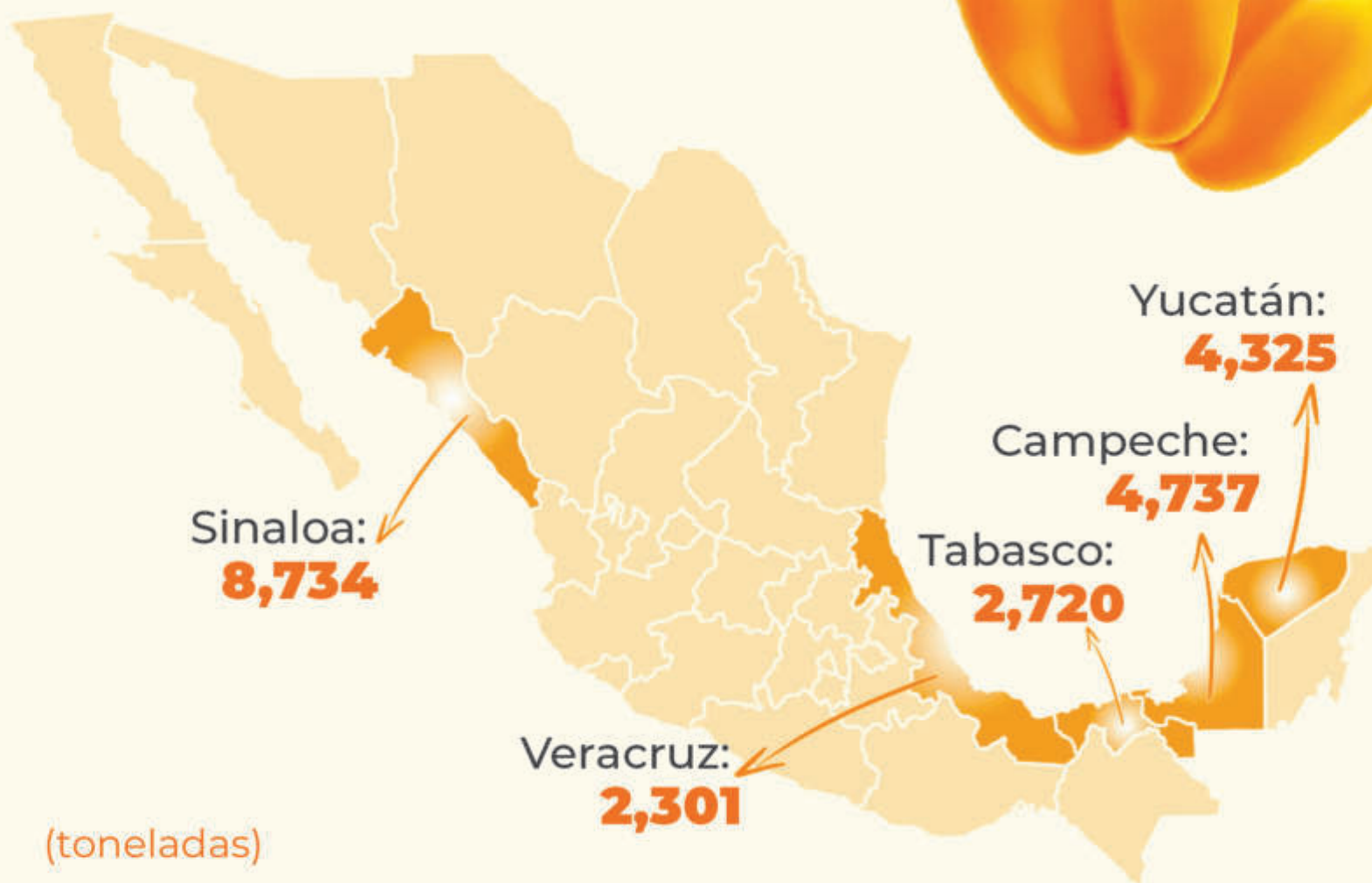
Platicó que este año desafortunadamente perdieron mucha semilla que se quedó solo en un brote de flor que nunca terminó de romperse. "Ahí pierdes semilla, el trabajo de tu maquinaria y la renta", pese a ello no se rinde, el próximo año intentará volver a sembrar y si el clima es favorable, muy seguramente le apostará a levantar los 100 mil kilos que suele en una buena cosecha.



CAMPO

TOP 5 EN LA PRODUCCIÓN CHILE HABANERO:

La superficie de uso agrícola de **Sinaloa** es de alrededor de 1 millón 36 mil hectáreas, lo cual ubica al estado en la posición número 11, representando el 4 % de la superficie agrícola de México. No obstante, sus tierras son tan fértiles y el sector agrícola tiene tal fortaleza, que **Sinaloa** se reconoce por su liderazgo en producción de granos, oleaginosas, hortalizas, tubérculos y frutas entre otros, así como por su calidad y volúmenes de exportación.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA



SINALOA
GOBIERNO DEL ESTADO

[f](#) [X](#) [@](#) [v](#) gob.mx/siap



EDICIÓN
ESPECIAL

GRAN MATERIA PRIMA PARA SAN LUIS APROVECHAN EL DÁTIL PARA GENERACIÓN DE OTROS PRODUCTOS

LA EMPRENDEDORA SANLUISINA CELIA RUVALCABA HA
EXPERIMENTADO CON VARIAS FORMAS DE USAR EL FRUTO EN
DIVERSOS PRODUCTOS, UNO DE ÉSTOS EL CAFÉ

FOTOS: VÍCTOR FÉLIX / TRIBUNA DE SAN LUIS



CAMPO

VÍCTOR CUBILLAS Z. / TRIBUNA DE SAN LUIS

Para Celia Ruvalcaba, el dátil se ha convertido en una materia prima para elaborar diversos productos que llevan el fruto, pero, principalmente, uno de los que ha llamado la atención fue el café de dátil.

En su caso, tuvo que trabajar con el fruto por necesidad y ha experimentado con él y ver qué provecho le puede sacar.

“Tengo cuatro años que elaboro pan, de cualquier tipo, pero yo comencé a enfocarme en el dátil el año pasado y lo hice porque quiero ser una buena emprendedora, empezar de cero; la idea es realzar lo que se tiene en San Luis, porque son los proyectos que he hecho en base a Sonora y San Luis”.

Madre de tres hijos, externó que se decidió por hacer café de dátil, aunque al principio no sabía cómo, pero fue experimentando, buscando recetas y no recibió ayuda de nadie.

Mencionó que, finalmente, logró su objetivo de hacer el café de dátil, aunque en cantidades menores, ya sea en bolsitas, frascos pequeños y los vendió a sus amistades, que quedaron contentas con el resultado, pues le contestaron que estaba muy bueno.

“Como yo tengo muchos clientes, hice muchos productos a base de dátil, incluso varios de ellos son muy buenos para la salud; puedo hacer muchas otras cosas con el dátil, es obvio, pero me enfoqué con el café”.

Indicó que hizo varias pruebas antes de que quedara el producto final y está en contacto con las empresas datileras locales para hacerse de materia prima.

Asimismo, dijo que, para hacer un kilo de café, se ocupan alrededor de 15 kilos de dátil, debido a que se ocupan los huesos, pues se muelen para su elaboración.

Expuso que el tiempo de tostado del hueso lleva de 40 a 60 minutos, pero hay que vigilarlo para que no sea de más; una vez hecho eso,

se deja enfriar y se hace la molienda, se puede moler muy fino o grueso, pero es para cafetera y no tiene cafeína”.

Además, es un buen sustituto para el café normal y tiene muchos beneficios para la salud, como para quienes tienen problemas con la digestión y dolores de cabeza.

Otros productos que ha hecho con dátil son las empanadas, coyotas, pan de canela, pan de dátil, etcétera.

Algunos de los productos les pone chiltepín, para darle un toque sonoreño, lo que le ha dado muy buenos resultados.

“También he hecho el té a base del hueso, que no es partido tal cual, tiene su manera de prepararlo, como triturarlo para que agarre el sabor, si no, no hace un efecto real”.

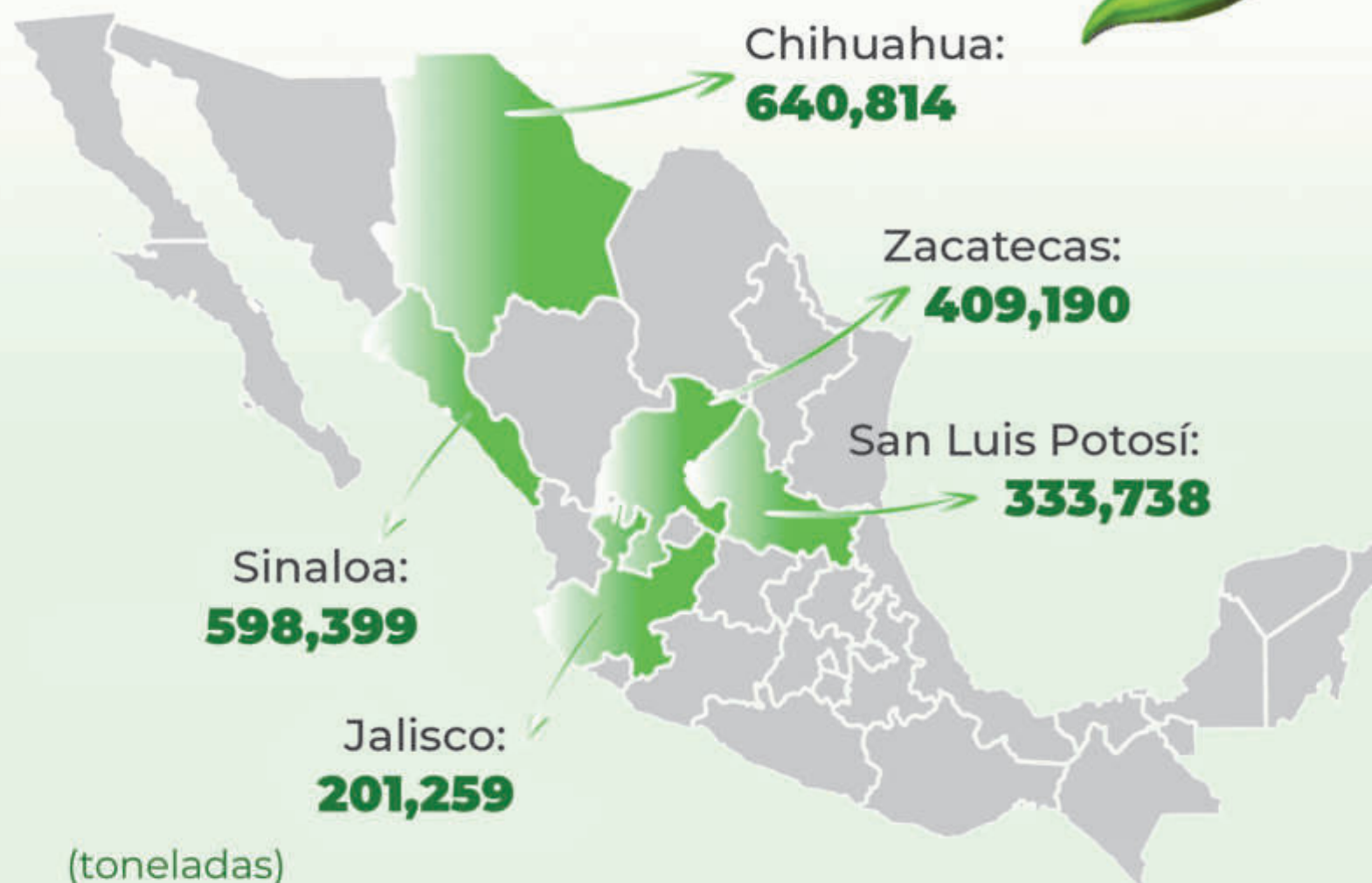
Celia Ruvalcaba participó en el Festival Internacional de Palma Datilera, que se celebró en San Luis Río Colorado. En el evento montó un stand donde ofreció sus productos, los que fueron de agrado para los asistentes.



TOP 5 EN LA PRODUCCIÓN **CHILE VERDE:**

Después del maíz blanco, en **Sinaloa**, el chile verde es el cultivo que ocupa el **segundo lugar** en el valor de la producción.

En ello influyen importantes factores como son: la superficie cosechada, la producción obtenida, y el comportamiento de sus precios en los mercados nacionales e internacionales.



Dejate cautivar POR EL ESTADO DE CHIHUAHUA

VISITA LOS
ESPECTACULARES
PUEBLOS MÁGICOS



En julio del 2023, la Secretaría federal de Turismo (Sectur) anunció oficialmente a Hidalgo del Parral y Guachochi como nuevos Pueblos Mágicos de Chihuahua, para sumarse a los tres municipios que ya cuentan con esta denominación en el estado: Creel (en el 2007), Batopilas (2012) y Casas Grandes (2015), por lo que desde el Fideicomiso de Promoción Turística ¡Ah Chihuahua! dichos lugares se consideran como un destino predilecto para visitar.



CASAS GRANDES



BATOPILAS



CREEL



GUACHOCHI



PARRAL



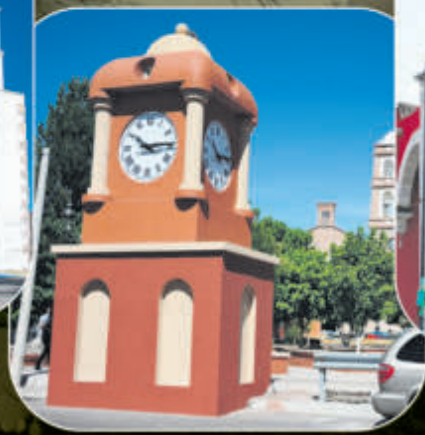
GUERRERO



JIMÉNEZ



RIVA PALACIO



ROSALES



VALLE DE ALLENDE



¡Ah Chihuahua!

ES INMENSO, CONÓCELO

PUEBLOS
TRADICIONALES

¡Descúbrelos!

Pueblos Tradicionales” son aquellos que han conservado y valorado su herencia natural, histórica y cultural, proyectándola a sus visitantes a través de la actividad turística.

Fueron elegidos de entre 17 localidades por el Gobierno del Estado de Chihuahua, a través de la Secretaría de Turismo, cinco localidades y municipios de Chihuahua con el nombramiento de Pueblo Tradicional: Guerrero, Jiménez, Riva Palacio, Rosales, así como la población de Allende.

Estos destinos de nuestro Estado ofrecen una experiencia altamente evocativa, pues al visitarlos los turistas se sienten en otro tiempo y experimentan una penetración profunda con la población local y su entorno.

FAVORECE CLIMA PRODUCCIÓN DE CALIDAD GARBANZO, LA LEGUMINOSA SINALOENSE QUE CONQUISTA EUROPA

FOTOS: MARTÍN DURÁN / EL SOL DE SINALOA

AGRICULTORES LOCALES
BUSCAN QUE ESTE PRODUCTO
SEA INCLUIDO COMO PARTE
DE LOS ALIMENTOS DE LA
CANASTA BÁSICA

MARIO NÚÑEZ LOZADA / EL SOL DE SINALOA

Tras su gran contenido proteico, beneficios a la salud por ser un alimento que fortalece y complementa los de la canasta básica, productores de Sinaloa buscan que el garbanzo sea aprovechado en el estado y en el país, como lo es en la mayoría de los países del Continente Europeo.

José Alfonso Acedo Sánchez, dirigente del Comité Municipal Campesino 13 de Morcorito, informó que en la región de este municipio tan sólo se produce actualmente 5 mil hectáreas. Sin embargo, a nivel estado hay una producción de más de 40 hectáreas.

Mencionó que por la falta de agua en este ciclo agrícola, muchos de los productores de maíz optaron por producir el garbanzo, siendo uno de los granos que menos agua requiere para llevar a cabo una producción exitosa, pues el clima de Sinaloa es favorecedor para producirlo en alta calidad.

Ante ello, externó que por hectárea podría haber más producción este 2024, por lo que requerirán de mayor apoyo por parte de los gobiernos estatal y federal para poder comercializarlo.

DE EXPORTACIÓN

Acedo Sánchez explicó que la producción de garbanzo en Sinaloa tiene como principal objetivo la exportación, pues es mínimo lo que se comercializa en el estado y el país, razón por la que pide que se agregue a la canasta básica y a los alimentos de primera necesidad, siendo parte de esas despensas que otorga el gobierno en sus diferentes programas del Sistema DIF y otros de beneficencia social.



CAMPO

El líder agrícola destacó que países de Europa son de los principales consumidores de esta importante leguminosa, ya que el garbanzo contiene vitamina K, hierro, fósforo, calcio, magnesio, manganeso y zinc, que contribuyen con la construcción y mantenimiento de la estructura y la resistencia ósea, por lo que no cabe duda que esta leguminosa es una fuente de alimento completo que todo mexicano debe incluir en su dieta diaria y en Sinaloa no se cuenta con políticas públicas enfocadas a ello.

“Debemos inducir el consumo en México, debe de ponerse en la canasta básica; el garbanzo es un grano que nos da mucha proteína. Nosotros consumimos el frijol, pero por cuestión cultural y el garbanzo tiene más alto contenido proteico y beneficios a la salud”, señaló.

LÍDER EN PRODUCCIÓN

Cabe destacar que Sinaloa produce el 65.8% del valor de la producción total de garbanzo en México con una producción de 75.6 toneladas, que significó un monto de 1 millón 238 mil pesos, lo que lo convierte en el número 1 en la producción de esta leguminosa.

Además de optimizar el uso del agua disponible, el garbanzo forrajero contribuye significativamente con la mejora de la fertilidad del suelo, reduciendo la incidencia de malezas y proporcionando forraje de alta calidad para el ganado durante la época de estiaje.

Este año, según la Secretaría de Agricultura del Estado, Sinaloa pasó de 60 mil hectáreas de superficie sembrada de garbanzo a 120 mil por la misma falta de agua de riego.

40

HECTÁREAS de producción hay a nivel estatal

65.8%

DE LA producción total de garbanzo en México se produce en Sinaloa

1º premio

Cheque certificado por



millones
de pesos*

**Valor neto después de retención de impuestos.*

Sorteo
30
MAYO

Compra tu boleto en:
www.sorteosuabc.mx

Boleto:
\$480
pesos

[/sorteouabc](#) [@sorteosuabc](#) [@uabcsorteos](#)

92 Sorteo Magno de la Universidad Autónoma de Baja California. Permiso SEGOB: 20230282PS07

LOS CULTIVAN EN GRANJAS DE MAR DE SAN FELIPE A LAS MEJORES COCINAS DE LA ZONA COSTA

FOTOS: JUAN SALAZAR / LA VOZ DE LA FRONTERA



EL OSTIÓN SE ENCUENTRA LISTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN CUANDO ALCANZA UNA MEDIDA DE ENTRE 6 Y 8 CENTÍMETROS, AUNQUE PUEDE LLEGAR HASTA LOS 25

ALEJANDRO DOMÍNGUEZ / La Voz de la Frontera

Un producto de gran calidad y sabor es el ostión que se cultiva en San Felipe, siendo sumamente apreciado por restaurantes locales y de la zona costa de Baja California, pues éste se desarrolla en las mejores condiciones naturales del Mar de Cortés.

Imperceptible para quienes echan una mirada a la zona aledaña del campo turístico I, aparentemente no hay nada en la superficie del mar. Sin embargo, a unos cuantos metros de profundidad, los ostiones crecen dentro de bolsas de red en condiciones naturales y en cuestión de unas cuantas semanas, se encuentran listas para servirse en las mesas de los mejores restaurantes o en un hogar del propio puerto.

El biólogo de la empresa Acuario Oceánico, Andrés Octavio Amparo Venegas, explicó que el ostión japonés, conocido en su nombre genérico como “*crassostrea gigas*”, es un bivalvo filtrador. La empresa adquiere la semilla del ostión en San Quintín, municipio ubicado al Sur de Baja California y cada una de estas semillas mide 3 milímetros, las cuales se colocan en paquetes de 10 mil en cada bolsa.

Cada dos o tres semanas se saca el ostión de la orilla del mar para hacer desdobles, para que tengan espacio y mayor crecimiento y cuando miden de 6 hasta los 12 centímetros se pueden comercializar, pero esta especie puede llegar a cultivar hasta los 25 centímetros. Es decir, entre los 6 y 8 centímetros se encuentran listos para la venta, los más pequeños se separan y se colocan en otras bolsas para que tengan espacio para su crecimiento.

OSTIÓN GOURMET

El mercado exige ostión chico porque es

250

MIL semillas de ostión llegan a sembrarse en San Felipe

25

CENTÍMETROS puede llegar a alcanzar esta especie

33

GRADOS, temperatura que lleva al ostión a desarrollar estrés, provocando su mortalidad

más gourmet, a la gente no le gusta mucho el ostión grande, ya que es un poco más difícil de consumir.

La ventaja del ostión chico es que requiere menos tiempo de cultivo y se vende más rápido, explicó el biólogo.

La mitad de la producción es adquirida principalmente por distribuidores de Ensenada, mientras que el resto se lo venden a la gente que llega a comprar directamente al menudeo para su consumo personal.

CLIMA EXTREMO

En general, San Felipe tiene un buen clima para el desarrollo de estas especies. Sin embargo, se trata de un clima muy extremo, en invierno baja la temperatura del agua hasta 13 grados centígrados, pero en verano sube hasta los 33 grados centígrados.

El biólogo expuso que el ostión entra en estrés al ser sometido a temperaturas superiores a los 33 grados centígrados, libera los gametos, es decir, desova y se debilita, lo que provoca una gran parte de la mortalidad. Sin embargo, una vez pasando septiembre, cuando la temperatura vuelve a bajar a 27 grados centígrados, el animal se desarrolla y crece la gónada, por lo que el mejor periodo de su crecimiento se da de noviembre a febrero.

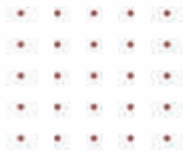
PRODUCCIÓN ACTUAL

Israel Medina, encargado de la siembra del ostión, expuso que en este momento tienen en proceso de producción alrededor de 15 mil docenas de ostión de alrededor 250 mil semillas de ostión que se sembraron.

El clima les ha perjudicado, así como las fuertes lluvias que han caído últimamente en San Felipe, además de las altas temperaturas, provocan que decaiga la producción.

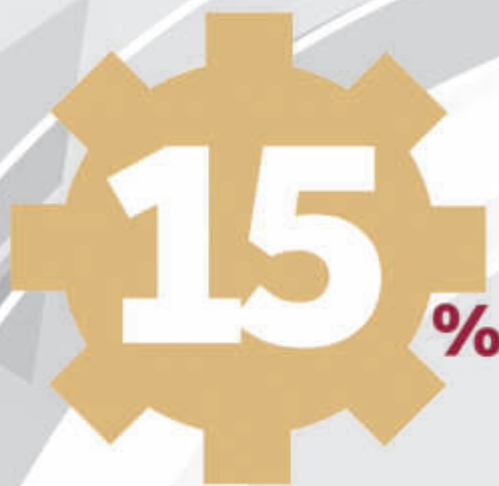


GOBIERNO DE MEXICALI



CON TU PREDIAL TRANSFORMAMOS NUESTRA CIUDAD

PAGANDO TU PREDIAL 2024, MEXICALI SE TRANSFORMA EN LA CIUDAD QUE TODAS Y TODOS DESEAMOS.



FEBRERO DESCUENTO



PAGA TU PREDIAL DESDE TU COMPUTADORA O CELULAR



PAGA TU PREDIAL DESDE TU WHATSAPP

ESTRATEGIA REGENERATIVA INCURSIONAN GANADEROS EN EL MERCADO DE BONOS DE CARBONO

GENERARON UNA
TECNOLOGÍA EN PASTIZALES
CON EL OBJETIVO DE MEDIR
EL CARBONO QUE LAS
PLANTAS “JALAN DEL AIRE” Y
FIJAN EN EL PISO MEDIANTE
EL PROCESO NATURAL DE
FOTOSÍNTESIS

ALEJANDRA PÉREZ / El Sol de Parral

Ganaderos de Chihuahua participan en plan piloto a nivel internacional de captura de carbono en pastizales, mismos que han implementado estrategias de manejo regenerativo como el pastoreo intensivo no selectivo y de ultra alta densidad con el objetivo de apoyar a métodos de conservación ecológica.

Benito Franco, ganadero y socio de Manejo Regenerativo de Ranchos AC, manifestó que los países industrializados desde hace algunos años tomaron algunos acuerdos y medidas para revertir las concentraciones de los gases de efecto invernadero en la atmósfera y que generan cambios climáticos con impactos negativos.

Ante ello, se generó una tecnología con

el objetivo de medir el carbono mediante un indicador del dióxido de carbono que las plantas “jalan” del aire y fijan en el piso gracias al proceso natural de fotosíntesis.

“El carbono que está en el piso se mide y evalúa con lo cual se genera un bono de carbono, por cada tonelada de éste se produce un bono de carbono, mismo que entra a un mercado de valores donde empresas contaminantes los compran”, refirió.

Resaltó que prácticas regenerativas como los pastoreos rotacionales y los cultivos de cobertura aumentan la tasa de almacenamiento de carbono en el suelo, ya que las plantas absorben dióxido de carbono y liberan oxígeno, así como los suelos ricos en carbono tienen una mayor capacidad de retención e infiltración de agua con lo que se genera una mayor diversidad de vida biológica en el suelo.

Asimismo, detalló que esta tecnología empezó en el ámbito forestal, en donde comenzaron a medir los árboles, ya que entre más anchos sean, se les encontrará más carbono; dicha acción es comprada por empresas de países ya industrializados.

Explicó que en la Asociación Regenerativa de Ranchos, cuyos integrantes ascienden a 30, trabajan con una empresa de California denominada Boomitra, que junto a otra compañía certificadora que analiza los procesos comenzaron a realizar esta tecnología y colocar en el mercado los bonos de carbono.

“Esto es lo último en tecnología en cuestión de la ganadería, estar procurando tener en nuestros ranchos suficiente zacate para que haga fotosíntesis, captura de dióxido de carbono del aire, fijar el carbono en el piso y liberar oxígeno como humedad”, expuso.

Destacó que ya se encuentran incursionando en el mercado de los bonos de carbono el cual ya están avanzado y se espera ingresar más superficie.

Además, informó que a partir del 2017 iniciaron en el mercado de bonos de carbono, un proyecto que comenzó a nivel mundial en México particularmente en Chihuahua, pues la empresa contacto a la asociación del MRR AC para ser “partner” y formar parte del plan piloto a nivel mundial de captura de carbono en pastos.

El carbono del suelo secuestrado se convierte en créditos de carbono certificados internacionalmente, de los que una gran mayoría se destina a los ganaderos involucrados en el proyecto. Los ingresos por los créditos de carbono aseguran una fuente adicional de sustento y una oportunidad para reinvertir en su comunidad.

PRODUCEN GAS METANO CON ESTIÉRCOL DE VACA

Existe una nueva forma de producir gas metano mediante el estiércol, esto a través de un biodigestor que es una alternativa viable para adquirir energías limpias y reducir costos.

SUSTENTO

- Los ingresos por los créditos de carbono aseguran una fuente adicional de sustento y una oportunidad para reinvertir en su comunidad

Por lo anterior, Benito Franco, integrante de la Asociación Regenerativa de Ranchos, detalló que esta nueva tecnología surge como una alternativa para obtener gas y a su vez reduce la contaminación al igual que los costos para adquirir energía.

Explicó que aunque en otros países los ganaderos ya ven este proceso como una forma de reducir costos al adquirir energía, representa una inversión inicial para conseguir las herramientas y equipos necesarios para realizar el debido proceso del estiércol.

ALEJANDRA PÉREZ / EL SOL DE PARRAL



CAMPO



GOBIERNO DE MEXICALI



CON TU PREDIAL TRANSFORMAMOS NUESTRA CIUDAD

PAGANDO TU PREDIAL 2024, MEXICALI SE TRANSFORMA EN LA CIUDAD QUE TODAS Y TODOS DESEAMOS.



GOBIERNO DE MEXICALI

Oficina Central Recaudación de Rentas Municipal

ENERO:

Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Sábados de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.
Domingo de 10:00 a.m. a 2:00 p.m.

FEBRERO Y MARZO:

Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Sábados de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.

- **Sistema Municipal de Transporte**
Lunes a viernes 8:00 a.m. a 3:00 p.m.
Sábados de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.

- **Canje de Placas / Centro Cívico**
Lunes a viernes 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Sábados de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.

- **Servicios Médicos Municipales**
Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 3:00 p.m.

- **En las 14 Delegaciones**
Lunes a viernes 8:00 a.m. a 3:00 p.m.

- **Plaza Cachanilla (Estacionamiento)**
Lunes a viernes 9:00 a.m. a 5:00 p.m.
Sábados de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.
Domingos de 10:00 a.m. a 2:00 p.m.

- **Calimax Cetys \ Santa Bárbara**
Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Sábados de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.
Domingos de 10:00 a.m. a 2:00 p.m.

- **Calimax \ Montecarlo**
Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Sábados de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.
Domingos de 10:00 a.m. a 2:00 p.m.

- **Centro Histórico**
Lunes a viernes 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Sábados de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.

- **Tiendas OXXO**
Lunes a domingo de 7:00 a.m. a 10:00 p.m.

- **Tienda Ley Independencia / Nuevo Mexicali / Villafontana.**
Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Sábados de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.
Domingos de 10:00 a.m. a 2:00 p.m.

- **Mercado El Florido (Gómez Morín)**
Lunes a viernes 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Sábados de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.
Domingos de 10:00 a.m. a 2:00 p.m.

- **Frutería WELTON Galerias**
Lunes a viernes 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Sábados de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.

- **Oficina CESPM Centro Cívico y Río Mocerito e Independencia.**
Lunes a viernes 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Sábados de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.
Domingos de 10:00 a.m. a 1:00 p.m.

- **Universidad Viscaya Mexicali Justo Sierra**
Lunes a viernes 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Sábados de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.
Domingos de 10:00 a.m. a 1:00 p.m.

- **Nissan San Pedro**
Lunes a viernes 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Sábados de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.
Domingos de 10:00 a.m. a 1:00 p.m.

- **Comandancia Anáhuac, González Ortega**
Lunes a domingo, 24 hrs.

- **Comandancia Garita Nueva**
Lunes a viernes de 08:00 am - 10:00 pm
Sábados 08:00 am - 08:00 pm

- **Bancos:**
Banamex • Bancomer • Santander
HSBC • Scotiabank • Banorte

- **Pago en línea:**
www.mexicali.gob.mx/predial
Podrá imprimir su recibo en línea

*** Domingos sólo durante enero**

Pago en línea:

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



CAMPO

CORTESÍA: GOBIERNO DE BALLEZA

EN BALLEZA, CHIHUAHUA APLICAN FERTILIZANTE CON DRON EN CULTIVOS DE MAÍZ

ESTA TECNOLOGÍA PERMITE REDUCIR HASTA 15 MIL PESOS EN COSTOS DE OPERACIÓN Y SE APLICA HASTA EN 20 HECTÁREAS EN UNA SOLA OPERACIÓN

LUIS MURILLO / El Sol de Parral

Cincuenta hectáreas en el municipio de Balleza, Chihuahua, han recibido la aplicación de fertilizante mediante la operación de un dron que permitió reducir 15 mil pesos en los costos de operación de 20 productores que solicitaron el acceso al aparato que es manipulado por dos trabajadores capacitados, esto de acuerdo con la Dirección de Desarrollo Rural local.

En un innovador paso hacia la modernización agrícola, Balleza implementó con éxito la utilización de un mecanismo para la aplicación de fertilizantes en una extensión de 50 hectáreas.

En este sentido, Mario Sandoval, director de Desarrollo Rural, destacó la versatilidad del dispositivo que puede trabajar en lapsos cortos y abarcar hasta 20 hectáreas en una sola operación.

Al comparar los costos, el funcionario señaló que el servicio del equipo es gratuito para los productores, ya que el municipio asume los costos de operación, incluido el combustible del aparato.

Aseguró que la capacitación de los operadores del servicio agrícola ha sido fundamental para maximizar su eficiencia y garantizar un uso adecuado. La Unidad, en funcionamiento desde mediados del año pasado, ha sido utilizada para combatir plagas como el gusano cogollero y la mosquita blanca, logrando rendimientos notables en cultivos como el maíz.

Asimismo, asentó que la adopción de esta tecnología no sólo ha contribuido con optimizar los procesos agrícolas, sino que ha permitido abaratar los costos para los productores. Con un ahorro estimado de 300 pesos por hectárea, los 20 productores beneficiados con esta iniciativa han experimentado una reducción significativa en sus gastos operativos.

Declaró que este aparato que opera con fertilizantes líquidos más económicos que los sólidos ha brindado a los agricultores la posibilidad de mejorar la eficiencia en la aplicación de insumos, promoviendo así una agricultura más sostenible y rentable.

Además, recordó que este avance tecnológico se encuentra disponible para todos los productores del municipio, sin costo y se es-

INNOVADOR

- Este paso hacia la modernización agrícola ha sido utilizado para combatir plagas como el gusano cogollero y la mosquita blanca

pera que en el futuro se amplíe su cobertura para beneficiar a un mayor número de agricultores en la región. La experiencia positiva de los primeros usuarios respalda la efectividad de esta herramienta, marcando un hito en el impulso de la tecnología en el sector agrícola de Balleza.

Según lo expuesto por la fuente, la adopción de esta tecnología contribuirá a optimizar los procesos agrícolas, permitiendo una mejor gestión de los recursos y una mayor productividad en los cultivos.

Sin embargo, la sequía que azotó al Norte del país no permitió que el aparato se explotara como se tenía planeado, ya que no hubo gran demanda tomando en cuenta que en Balleza se cultivan hasta 7 mil 762 hectáreas, principalmente de maíz.



GOBIERNO DE MEXICALI



CON TU PREDIAL TRANSFORMAMOS NUESTRA CIUDAD

PAGANDO TU PREDIAL 2024, MEXICALI SE TRANSFORMA EN LA CIUDAD QUE TODAS Y TODOS DESEAMOS.



Calxico, CA, USA



UNIENDO ESFUERZOS
24 Ayuntamiento



Se aceptan tarjetas de crédito / débito



Ayuntamiento de Mexicali,
Calzada Independencia No. 998,
Centro Cívico y Comercial,
CP 21000, Tel. 5581600
ext 1679 - 1647 y 1666

SABOR Y COLOR SIN PICANTE CHILES MODIFICADOS PARA GUSTOS DELICADOS

SINALOA PRODUCE CHILES EN SEIS VARIEDADES, ENTRE ELLAS LOS DULCES COMO EL MORRÓN

FOTOS: FAUSTO MCCONEGLY / EL SOL DE MAZATLÁN

MARIMAR TOLEDO / El Sol de Mazatlán

Las más de 100 variedades de chile disponibles en México se concentran en 25 grupos de verdes y 10 de secos, entre los que destacan el jalapeño, poblano y serrano, además de los considerados dulces, como el morrón.

La diversidad de chiles es resultado de la selección y cruce de plantas de esa especie realizada por los agricultores mexicanos a lo largo de muchos ciclos de siembra para mejorar su color, sabor, tamaño, propiedades medicinales y nutritivas, así como su resistencia a condiciones extremas del clima y a las plagas.

En el sur de Sinaloa se siembran alrededor de 3 mil hectáreas de chiles picosos en las variedades de serrano, jalapeño y poblano; en término medio, que son anaheim y güero y el dulce como el morrón.

Los chiles dulces se consideran una fuente balanceada de la mayoría de nutrientes esenciales (como calcio, fósforo, potasio e hierro), con alto contenido de vitaminas (particularmente provitamina A, vitamina B y vitamina C), además de importantes antioxidantes.

Según datos de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, el morrón es un alimento que tiene su origen en el Continente Americano, principalmente en la zona cen-

tro y norte de Sudamérica. Los colores rojo, verde, naranja y amarillo los obtiene dependiendo del grado de maduración que tienen.

En México, casi el 50% de su producción se realiza bajo la modalidad de agricultura protegida (invernadero, malla sombra o macro túnel), lo que permite que lo encontremos en el mercado casi en cualquier época del año.

Sinaloa es el principal productor de pimiento morrón a cielo abierto, al año aporta alrededor de 166 mil toneladas de este producto.

En México también se cuenta con producción orgánica de este alimento, la cual alcanza las 3 mil 780 toneladas anuales, siendo Sinaloa el principal productor.

TECNIFICACIÓN AGRÍCOLA

El presidente de la Asociación de Agricultores del Río Presidio, Jesús Pardo Osuna, aseguró que en el 2023 se propuso una iniciativa sobre tecnificación agrícola en Sinaloa, que se centra en 22 mil 500 hectáreas de riego con un impacto significativo en la eficiencia del uso del agua y en la promoción de un desarrollo sostenible para la siembra de chile dulce y picoso.

“La presencia de tecnificación en los procesos de producción, como lo es la infraestructura de riego por goteo y el uso de casas sombras e invernaderos, genera certidumbre tanto de rendimiento productivo como de cumplimiento en los estándares de inocuidad y seguridad alimentaria para su exportación”, puntualizó.

PRODUCCIÓN LOCAL

En 2022 Sinaloa registró una producción de 598 mil 399 toneladas de chile y 6 mil 106 millones de pesos. Los municipios más representativos fueron Escuinapa, con 24.49%; Culiacán, con 14.62% y Elota con 10.83% del total de la producción estatal.

México es un país líder en la producción de chile verde, al colocarse entre el segundo y cuarto lugar a nivel mundial, ya que al cierre de 2023 registró 3 millones 237 mil toneladas, con exportación a 47 países.

Esta producción fue superior a las registradas en 2021, con 3 millones 086 mil toneladas y 3 millones 112 mil toneladas en 2022.

Estados Unidos demandó la mayor cantidad del fruto verde, que en 2022 generó ganancias por poco más de mil 047 millones de dólares y se suman Canadá, España, Reino Unido, Alemania, Países Bajos, Japón, Israel, Costa Rica, Guatemala y China, entre otros.



3

MIL hectáreas de chiles picosos se siembran en el sur de Sinaloa

166

MIL toneladas de pimiento morrón a cielo abierto aporta la entidad al año

47

PAÍSES del mundo reciben los chiles producidos en territorio sinaloense



cultura
UABC

FIL
UABC

FERIA INTERNACIONAL DEL LIBRO UABC XXV

Marzo de 2024

Mexicali _____ 14 al 19

Tijuana _____ 14 al 17

Ensenada _____ 15 al 18

Tecate _____ 16 al 19

Entrada libre

Para más información consulta nuestras redes

www.filuabc.mx    [filuabcmxl](https://www.instagram.com/filuabcmxl)    [culturauabc](https://www.instagram.com/culturauabc)

25 AÑOS FIL

CAMPO



APENAS LLEVA 3 TEMPORADAS ACEITE DE GIRASOL Y SU NUEVO ORIGEN EN TAMAULIPAS

EN LA ENTIDAD SE SIEMBRAN
AL MENOS 600 HECTÁREAS;
LO PROCESADO SE VA
DIRECTAMENTE A MORELIA
PARA LA PRODUCCIÓN

600

HECTÁREAS de siembra de girasol
hay en Altamira, Tamaulipas

300

A 500 kilogramos de semilla llega a
producir una hectárea

12

MIL pesos oscila el costo de un bulto
de semilla, según el mercado

MARIELA MACAY / El Sol de Tampico

Como un proyecto novedoso y hasta turístico, el aceite de girasol ha encontrado un nuevo origen en el sur de Tamaulipas, donde desde hace tres años comenzó la siembra de esta planta para surtir a mercados que se encuentran fuera de la entidad.

En el municipio de González, ubicado a 100 kilómetros de Tampico, Tamaulipas, productores del Rancho Betty decidieron incursionar en un nuevo proyecto: La producción de la semilla de girasol para generar aceite.

A un predio de 600 hectáreas, donde antes se sembraba maíz y sorgo, llegó esta flor amarilla.

Publicaciones especializadas definen al aceite de girasol como una fuente de ácidos grasos insaturados, sobre todo aquellos que son esenciales como el ácido linoleico, cuya presencia ha sido relacionada con el buen funcionamiento de las células.

“Una dieta enriquecida con aceite de girasol disminuye los triglicéridos. Un reciente estudio realizado muestra que una dieta normocalórica con aporte de AGPI Omega-6 durante 10 semanas reduce la grasa hepática, sin afectar el peso corporal en humanos”, publicó la revista Nutrición Hospitalaria.

En estudios que se han realizado se destacó que la semilla de girasol presenta propiedades como la resistencia a la sequía y a las bajas temperaturas, además que produce una alta cantidad de aceite que cuenta con aceptación en sabor y calidad.

“La idea original de sembrar el girasol en Tamaulipas fue cosechar lo que es la semilla, se trilla y lo que se procesa va para Morelia, Michoacán, para hacer aceite, aquí no hay mercado, se va directo a Morelia”, declaró a EL SOL DE TAMPICO el encargado del rancho Betty, Héctor Hernández.

UN CULTIVO NUEVO

Hernández destacó que la siembra que se realizó en noviembre del 2023 es la tercera que se efectúa en Tamaulipas debido a que este cultivo es prácticamente nuevo y casi experimental.

“Aquí hay un total de 600 hectáreas sembradas, aquí se tiran cuatro semillas por metro, cada semilla es una flor”, apuntó.

La siembra se realiza con riego de temporal, lo que genera que se recolecten de 300 a 500 kilogramos de semilla por hectárea,

“Si lloviera pudiera haber un rendimiento de tonelada por hectárea, pero no nos llueve, incluso se estuvo a punto de no sembrar por falta de humedad en la tierra... La falta de lluvia hace que la planta tarde un poco más en desarrollarse”, añadió.

Una vez que la flor ha crecido en todo

su esplendor y se seca, los trabajadores miden el nivel de humedad para determinar si es viable ser trillada.

“Uno hace las muestras cuando está seca, si sale con grado 8 de humedad en un aparato se procede con el trillado y la extracción de la semilla que es la que se envía a Morelia”, explicó.

La ganancia no es grande debido al costo que implica por la falta de lluvia, pues un bulto de semilla puede oscilar en 12 mil pesos según el mercado.

“No es un negocio que dé una alta ganancia, quizá se recuperan costos, se trabaja con un producto nuevo, ya que el maíz y el sorgo ya no da”, externó.

LA NUEVA ESTAMPA DE TAMAULIPAS

Un plantío de girasoles que emula una enorme alfombra amarilla con el imponente Cerro del Bernal de fondo, atrajo a miles de turistas y tomó por sorpresa a los dueños.

“Tenemos tres temporadas, aquí primero se sembró sin la idea de que fuera turístico, la gente empezó a venir y hacer mucho daño; cortaba las flores, se las llevaba pese a ser un lugar privado”, recordó Hernández.

A modo de contención y para aprovechar la oportunidad, se optó por abrir el campo a las personas con un cobro de 25 pesos que le permite pasar el tiempo que guste, tomarse fotografías, siempre y cuando no se dañe a las flores.

“El segundo año se optó por hacerlo turístico; en un día recibimos hasta 2 mil personas, es nuestra cifra más alta”, apuntó.

Con este furor por el campo de girasoles, los visitantes, algunos extranjeros, llegaron al lugar vistiendo de color amarillo, por lo que se acercaron vendedores de comida y artesanías.

“Sin proponérselo de inicio se reactivó la economía, ahora venden un poco de todo, llegan carros y aquí hay una fiesta con los girasoles”, concluyó Hernández.

Se reúnen diputados con la Fiscal General del Estado



Los diputados locales e integrantes de la Comisión de Justicia se reunieron con la Fiscal General del Estado, Sonia Yadira de la Garza, con la finalidad de conocer sus puntos de vista en relación a las iniciativas del Código Penal del Estado que buscan sancionar el delito de pederastia, ya que proteger a los menores es una prioridad del Congreso del Estado.

Presentan iniciativas en bienestar de todos los sectores



A nombre del Grupo Parlamentario del PAN, la diputada **Paty Jiménez Delgado**, presentó la iniciativa de modificación a la Ley de Protección y Bienestar Animal para la Sustentabilidad del Estado, para prohíba la utilización de manera intencional de la pirotecnia con el objeto de provocar cualquier daño a los animales.



La diputada **Sughey Torres Rodríguez** planteó reformas a la Ley de Salud Mental, con la finalidad de que en las escuelas de educación básica se realicen test psicológicos para detectar posibles síntomas de depresión o conductas suicidas en niñas, niños y adolescentes.



A la vez, la diputada **Alejandra del Valle Ramírez** propuso modificar Ley de Gestión Ambiental Sustentable para el Estado, para implementar el sistema de alerta temprana de sequía en Durango y así analizar el impacto, riesgo y atención oportuna de este tipo de fenómenos climáticos.

MEXICALI ES EL PRINCIPAL PRODUCTOR EN TIJUANA TAMBIÉN HAY AGRICULTURA

LAS PRINCIPALES ACTIVIDADES AGRÍCOLAS SE CENTRAN EN LA PRODUCCIÓN DE ACEITUNA Y UVA SEMBRANDO AL MENOS 72 Y 60 HECTÁREAS, RESPECTIVAMENTE

CORTESÍA / CUARTOSCURO



ARCHIVO / EL SOL DE TIJUANA



CAMPO

270

HECTÁREAS de distintas variedades de hortalizas y legumbres se cosechan anualmente

150

JORNALES al año llega a alcanzar el forraje con grano sudán verde

CORTESÍA / BAJA TRAVEL



VIRIDIANA LEPE / El Sol de Tijuana

Tijuana es una de las ciudades con menor producción agrícola en el estado. Mexicali se posiciona como el principal productor, sembrando alrededor de 14 mil hectáreas; en segundo lugar se encuentra Ensenada con cerca de 30 mil hectáreas y Tecate con 875 mil hectáreas.

De acuerdo con el representante de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Urbano de Baja California (Sader BC), Juan Manuel Martínez Núñez, la aceituna, calabacita, cebolla bola, chile cilantro, nopal, y maíz, entre otros alimentos, se cosechan en Tijuana en áreas pequeñas.

Las principales actividades agrícolas en Tijuana se centran en la producción de aceituna, sembrando al menos 72 hectáreas, uva con 60 hectáreas y el llamado Sudán forraje con un total de 24 hectáreas.

Señaló que anualmente se cosecha un total de 270 hectáreas de distintas variedades de hortalizas y legumbres.

Destacó que durante la temporada Otoño-Invierno son cultivados productos como el chile, cilantro, nopal y rábano, en predios o huertos pequeños, además de que la mano de obra la genera el mismo productor al no demandar grandes superficies.

Comentó que los productos más sobresalientes en el municipio son la aceituna con al menos 72 hectáreas junto con sembrados de vid con 60 hectáreas anuales. Además, el forraje con grano Sudán verde abarca 24 hectáreas por año, alcanzando anualmente unos 150 jornales.

En el ciclo primavera-verano se siembran cultivos de la planta perenne, uva y olivos principalmente, además la producción obtenida es demanda del consumo local, como son los soberruedas de la ciudad.

Los rábanos son especialmente cultivados para obtener diferentes colores, por lo que comúnmente se siembran rábanos rojos; en segundo lugar los blancos, morados y negros.

“En el cultivo de rábano se contemplan

especies de diferentes colores donde el más comúnmente sembrado es el rojo, pero también existen blanco, morado y negro este cultivo generalmente se siembran áreas pequeñas o traspatios”, señaló.

ZONAS DE SIEMBRA

El productor y exportador Francisco Campos dijo que en Tijuana hay zonas de siembras pequeñas que cosechan principalmente hortalizas como el rábano y calabacitas, ubicados en prados de la presa de la ciudad.

“Los lugares son espacios ubicados en la zona Este, pero no se da abasto por el volumen, generalmente se da por los alrededores de la ciudad como en Rosarito; actualmente se está produciendo más tomate y la calabaza mexicana, italiana y el pepino”.

“En Tijuana no hay tierra para sembrar porque no conviene la cosecha, ya que es un mercado competitivo, porque todos los recursos están en las afueras de la ciudad”.

La cebolla, tomate y sandía son de los productos más consumidos en México por la demanda de la cocina mexicana y la de Estados Unidos, por lo que se puede vender en cuestión de horas.

Afirmó que el mercado americano es el que más demanda alimentos y tanto productores de Tijuana como los de San Quintín envían sus mejores productos a Estados Unidos y dejan el resto en la ciudad.

“El punto de referencia es el mercado americano, porque todo lo bueno que sacamos de una siembra en San Quintín y Tijuana se empaqueta para exportarlos a Estados Unidos, que es donde hay mayor margen de ganancia y toda la segunda calidad que no es tan buena o no da el tamaño, se queda en Tijuana”, detalló.

Indicó que la segunda calidad se reparte en el municipio de Tijuana a minoristas, mercados soberruedas o tiendas de cadenas comerciales.

“En este tipo de industria se dan mejor la oportunidad de hacerlo en las afueras de la ciudad, por lo que debes de hacer contactos, recursos y las tierras abundan mucho más, es raro que alguien siembre dentro de Tijuana”, concluyó Campos.



CON DIVERSAS ACCIONES EN EL SECTOR PRIMARIO

Tamaulipas, epicentro del cambio agrícola en México

ANTONIO SOSA
EL SOL DE TAMPICO

El estado de Tamaulipas se ha convertido en uno de los principales impulsores del agro nacional, con acciones focalizadas en mejorar el sector primario en todas sus vertientes.

Desde la Secretaría de Desarrollo Rural, Pesca y Acuicultura, a cargo de Antonio Varela Flores, se ha desarrollado un esquema estratégico para que la entidad siga siendo altamente productiva.

El sector agrícola, pecuario, pesquero y forestal, son base y motor de la economía, por lo que en Tamaulipas es una prioridad su atención.

En coordinación con los productores, en los quince meses del Gobierno del Estado encabezado por Américo Villarreal Anaya, se han establecido acciones puntuales.

"Hemos entregado fertilizantes a 10 mil 716 beneficiarios, semilla de sorgo a 857 productores y de maíz a otros 858. Mientras que a 976 agricultores de Abasolo, a través de Segalmex, se les apoyó para el acopio y comercialización de 31 mil 338 toneladas de maíz", dijo el titular del área.

Se ha ponderado los incentivos a la producción de 200 pesos por tonelada de sorgo, hasta



60 toneladas por productor, en beneficio de más de 9 mil agricultores con apoyos por más de 88 millones de pesos.

Mediante el extensionismo agrícola se ha beneficiado a 327 productores en los cultivos de cítricos, mango, maíz, nopal, verdura y sorgo. Para de manera paralela hacer campañas fitosanitarias en maíz, cítricos, frutales y algodón.

FERIAS Y SANIDAD

En coordinación con el Sistema DIF Tamaulipas se desarrolló la Feria Mercado de Alimentos "Come Bien, Vive Bien", que lleva productos nutricionales tamaulipecos a familias de zonas vulnerables.



Varela Flores destacó la plantación de 100 mil vitroplantas de henequén, el programa de Mejoramiento Genético que

entregó 176 sementales, además de fomentar campañas para actualización del Registro de Fierro con 50% de descuento.

Se están aplicando acciones de sanidad animal para recuperar el estatus de Acreditado Modificado en coordinación con organizaciones ganaderas, con pruebas diagnósticas de tuberculosis, así como fortalecimiento de los puntos de verificación.

Además de atender las campañas nacionales contra la brucelosis, tuberculosis bovina, control y prevención de garrapata, derriengue y varroasis en abejas.

Asimismo, Tamaulipas ha sido sede del Primer Simposium Regional sobre Apicultura y la creación del "Apiario Escuela".

PESCA Y ACUICULTURA

En cuanto a Pesca y Acuicultura, se sembraron 80 mil alevines de tilapia y 4 mil 500 de lobina negra. Se desarrolló la primera granja acuícola de trucha arcoíris en Miquihuana.

"Se intervino para conseguir la donación de 20 motores fuera de borda para embarcaciones menores a través de la Congregación Mariana Trinitaria, además de la firma de convenio para la donación de tres exfragatas con el objetivo de crear arrecifes artificiales", refirió el funcionario.

REFORESTACIÓN Y SEQUÍA

Desde el Gobierno del Estado se impulsó la reforestación con 24



mil 977 árboles producidos en el vivero de Tamatán, así como 11 talleres de capacitación y cultura ambiental.

Se integró el "Equipo estatal de manejo de incidentes", para atender la temporada de incendios forestales, con diversas acciones en municipios como laumave y la zona serrana.

Y contra la sequía "el gobierno determinó, como medida emergente, implementar el programa de 'Estimulación de lluvias' realizando el llamado bombardeo de nubes en las diferentes regiones que abarcan la totalidad del Estado".

DESTACA ZONA SUR EN PRODUCCIÓN CHILE SERRANO Y JALAPEÑO, EL SABOR DE TAMAULIPAS

LA ENTIDAD CONTRIBUYE AL ABASTO NACIONAL CUANDO BAJA HACIA EL PACÍFICO

MIGUEL DÍAZ / El Sol de Tampico

La producción de chile serrano y jalapeño que se siembra y cosecha en el sur de Tamaulipas juega un papel importante en abastecer la demanda de este producto fundamental en la dieta de los mexicanos.

Esta zona realiza un importante aporte a la demanda nacional, generalmente en el último trimestre de cada año, justo cuando en la zona del Pacífico las plantas están en desarrollo.

Carmelo González Gómez, productor de chile serrano en el municipio de Altamira desde hace 50 años, se dedica a esta labor.

“El chile serrano y jalapeño que se siembra en Tamaulipas, específicamente en los municipios de Altamira, González,

Aldama, El Mante y Ocampo, juegan un papel importante en el abasto nacional, pues aparte de ser muy sabroso, es de mucha calidad”, presumió.

LA CALENTONA

La comercialización empieza a finales de septiembre, cuando se da el primer corte o calentona en los campos agrícolas tamaulipecos, con un precio justo, pues se comercializa por encima de los 15 pesos el kilogramo en el lugar que se cosecha.

Eso permite que el cultivo tamaulipeco cubra la demanda “desde finales de septiembre hasta mediados de diciembre, lo que se comercializa en la Central de Abastos de México, Monterrey, Veracruz, Puebla y Guadalajara es chile que se cosecha en Tamaulipas, pues solo nosotros tenemos ese producto en esa época del año”.

Es precisamente en esa época del año cuando los grandes productores de chile serrano como Jalisco, Sinaloa, Nayarit, Coahuila y Sonora, aún no están produciendo, especialmente si se vieron afectados por un huracán durante mayo a septiembre.

“Los campos agrícolas ubicados frente a las costas del Golfo de México tienen esa virtud de poder sembrar chile serrano y jalapeño de mayo a junio para empezar a cosechar a finales de septiembre, mientras en el Pacífico aún están enfrentando los embates de las tormentas”, indicó.

En cuestión de cifras de siembra, ésta se da conforme a la demanda que el producto haya tenido el año anterior, pues no existe un orden por parte de la autoridad agrícola.

“Si vemos que este año nos fue bien en la comercialización del chile serrano y jalapeño, vamos a sembrar muchos compañeros el año que viene y si vemos que nos fue mal, al siguiente ciclo sembraremos menos, lamentablemente no hay un orden”, explicó el agricultor.

En los municipios de Altamira, González, Aldama, El Mante y Ocampo se sembraron en el 2023 alrededor de 300 hectáreas de chile serrano y jalapeño.

Cada una de ellas llega a producir por corte de chile de 15 a 20 toneladas y la planta es capaz de dar producto hasta en cinco ocasiones.

“

El chile serrano y jalapeño que se siembra en Tamaulipas, específicamente en los municipios de Altamira, González, Aldama, El Mante y Ocampo, juegan un papel importante en el abasto nacional, pues aparte de ser muy sabroso, es de mucha calidad”.

CARMELO GONZÁLEZ GÓMEZ
PRODUCTOR

JOSÉ LUIS TAPIA / EL SOL DE TAMPICO

CAMPO



BUSCAN BENEFICIAR A COMUNIDADES PESQUERAS SACAN PROVECHO DE LA OSTRICULTURA

ANTE LA CAÍDA EN PRODUCCIÓN, HAY PLANES PARA IMPULSAR LAS GRANJAS OSTRÍCOLAS

TERESA MACÍAS / El Sol de Tampico

El cultivo del ostión en Tamaulipas será rescatado como parte del plan para promover la economía social en comunidades pesqueras.

Actualmente sólo existe la extracción artesanal de ostión en zonas del litoral tamaulipeco ubicadas en Matamoros, San Fernando, Soto La Marina, Aldama y Altamira.

“El cultivo del ostión ha venido en decadencia y el gobierno de Tamaulipas ha to-

mado el reto de recuperarlo, tenemos un año trabajando en ello”, destacó el subsecretario de Pesca, Juan Jesús Hernández Torres.

PRIMERA GRANJA

Dentro del plan de rescate de la ostricultura está contemplado el desarrollo de la primera granja en Matamoros, en la zona de El Mezquital, que se hará con el apoyo de la petrolera Woodside Energy que desarrolla el Campo Trión y que aportará 2 millones 200 mil pesos para el proyecto.

“Ya tenemos 5 mil 500 hectáreas de superficie de agua en aprobación en Matamoros, son 10 puntos en el sistema lagunar, donde se estarán estableciendo las primeras granjas ostrícolas en el esquema de la economía social, empezaremos con la siembra de una hectárea”, dijo el funcionario.

Posteriormente seguirán con la segunda

etapa en Soto La Marina y La Pesca.

Además, por parte del gobierno estatal se hará el dragado en siete bocabarras. Ese trabajo se realiza en coordinación con la Secretaría de Marina.

“Vamos avanzando en la fase de los estudios con el Instituto Mexicano del Transporte y con la Universidad Tecnológica del Mar y una vez concluida esa etapa se entregará a la Secretaría de Marina y con su personal especializado harán el dragado correspondiente”.

La intención de la Subsecretaría de Pesca en Tamaulipas es retomar el ritmo de producción de ostiones que se tenía en el 2018, cuando se registraban hasta 2 mil 849 toneladas. Sin embargo, en el último registro del 2022 fueron solo 316 toneladas. Por ello estiman que con el plan de la economía social se podrá reactivar esta industria.



MAR



Con **más de 120 sucursales**, cuidamos siempre de ti.

#MásQueUnaFarmacia



INTER GAS

Siempre me da más

¿Te quedaste sin gas?

Pídelo por llamada o por Whatsapp

Zona Durango:

📞 | 618 814 6666

Zona Laguna:

📞 | 871 733 0000

EXPORTACIÓN SONORENSE TRASCIENDE ESTATUS EN CARNE DE CERDO

LA ENTIDAD APORTA CERCA DEL 18% DE LA PRODUCCIÓN QUE SE GENERA EN MÉXICO

GUILLERMO FRESCAS / E I Sol de Hermosillo

Sonora se mantiene como el segundo productor de carne de cerdo en México y con el mejor estatus sanitario, gracias a la aplicación de programas de prevención y bioseguridad porcina.

Los productores sonorenses aportan cerca del 18% de la producción de cerdo en el país, sólo por debajo de los poricultores de Jalisco, aunado a esto, del volumen que se genera en la entidad, 30% es para exportación, principalmente al mercado asiático, principalmente Japón.

Actualmente el Comité de Sanidad Porcina de Sonora lleva a cabo un Programa de Certificación en Bioseguridad Porcina de Sonora, único a nivel nacional y la Unión Ganadera Regional de Porcicultores de Sonora (Ugrps) promueve una reforma a la Ley Ganadera para establecer medidas de bioseguridad que consoliden la buena posición en sanidad animal que la entidad tiene a nivel nacional.

Hermenegildo Santisteban López, director general de la Ugrps, precisó que el Programa de Certificación en Bioseguridad Porcina incluye estrategias como la georreferenciación, la identificación de puntos relacionados con la porcicultura, puntos de riesgo y conocimiento de la trazabilidad, así

como información de las principales enfermedades que afectan la producción porcina en el estado, entre otras medidas.

“Como poricultores siempre estamos buscando la manera de mejorar las condiciones de la sanidad porcina en el estado, porque esto nos permite ser más rentables”, refirió Santisteban López.

Los productores de puerco, agrupados en la Unión Ganadera Regional de Porcicultores de Sonora, tomaron el acuerdo para establecer un piso mínimo de bioseguridad, con un compromiso de invertir en varios temas y realizar otras acciones tendientes a mantener a Sonora libre de enfermedades porcinas.

“Las condiciones de sanidad animal para el ganado porcícola son muy buenas, pues la entidad es zona libre de enfermedades como la fiebre porcina clásica y la fiebre porcina africana y enfermedad de aujeszky”, comentó.

La meta es mantener el estatus, por ello a través del organismo nacional de los poricultores participan en un programa nacional de inspectores financiado por los productores que se opera a través de binomios caninos (perros entrenados y sus entrenadores) con el objeto de impedir la entrada de carne de puerco procedente de países donde hay riesgos sanitarios.

RÉCORD DE PRODUCCIÓN

Por cuatro años Sonora mantuvo producción récord de carne de puerco, del 2019 al 2022 y al cierre del 2023, la industria del cerdo en Sonora produjo 283 mil 906 toneladas de carne en canal, con un valor de mercado de 12 mil 338 millones 328 mil pesos, monto que equivale a poco menos de la mitad de la producción agropecuaria del estado, según datos del Sistema Nacional de Información por el Desarrollo Rural Sustentable (Snidrus).

En el 2022, la producción de carne de

puerco en Sonora alcanzó cifra récord en 16 años tanto en volumen con 312 mil 499 toneladas, como por valor con 12 mil 848 millones 848 mil pesos. En 2021, 2020 y 2019 también se alcanzaron máximos históricos de volumen cada año.

Tres municipios concentraron en 2023 casi el 95% de la producción de carne de cerdo, con Cajeme a la cabeza que aportó 114 mil 850 toneladas del producto, por un valor de 4 mil 873 millones 267 mil pesos; seguido por Hermosillo, donde se produjeron 77 mil 832 toneladas de puerco, con un valor comercial de 3 mil 806 millones 896 mil pesos. En tercer lugar se ubica Navojoa, con 76 mil 380 toneladas de carne porcina, con valor de 3 mil millones 272 mil pesos.

Hermenegildo Santisteban López manifestó que el 2023 fue un año complejo, aunque el precio del puerco mejoró un poco, lo que les permitió estar en números negros en el costo operativo.

“La producción de este año (2023) es similar a la del año pasado, de tres millones de cerdos. El precio del kilo de puerco anda 15% abajo, pero a principio de año estaba 40% por debajo del precio del año pasado, actualmente es de 31 pesos por kilo de cerdo”, detalló.

Los productores sonorenses de cerdo aportan el 18% de la producción nacional y la entidad es el segundo productor del país.

Santisteban López recordó que de la producción se exporta el 30% y el resto se destina a cubrir la demanda del mercado nacional y afortunadamente en abril se consiguió mejor precio de trigo en mayo y esto permitió mejorar los márgenes de operación.

En México, más del 50% de la producción de cerdo se concentró en los estados de Jalisco (23.1%), Sonora (17.8%) y Puebla (10.6%).

CORTESÍA / KIMBERLY ORTEGA



CAMPO

CORTESÍA / GOBIERNO DE MÉXICO



¡Hacemos el súper por ti!



TU SÚPER A DOMICILIO


 **Completo**  **Fresco**  **A tiempo**

Descarga nuestra
APP de Casa Ley



ó llama al
800 CASA LEY
(800 2272 539)



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



Por 5to. año consecutivo fuimos reconocidos por la **Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales** en el **programa de Transporte Limpio**, gracias a que nuestras acciones implementadas durante 2022 nos permitieron ser una empresa **“más eficiente, competitiva y amigable con el medio ambiente”**.

Esto se vio reflejado en la reducción de **92 mil 379 toneladas de CO2**, equivalente a **7 millones 66 mil árboles salvados**.

¿Cómo lo logramos?

-  **Incorporamos los primeros 30 vehículos eléctricos** y seguimos incrementando nuestra flota híbrida.
-  **Renovamos más de 700 vehículos** en flota secundaria **y más de 200** en flota primaria con el uso de nuevas tecnologías.
-  **Capacitamos a nuestros colaboradores** en el manejo eficiente de los vehículos.
-  Fomentamos la participación de nuestros operadores en **programas de perfeccionamiento de habilidades de conducción**, con el objetivo de mejoras en rendimiento y disminución de emisiones.



¡Sigamos implementando pequeñas acciones que nos ayuden a cuidar nuestro planeta!