

Agro

NORTE

EDICIÓN ESPECIAL 2026

EN LA DÉCADA DE LOS 40,
LARGAS EXTENSIONES DE
TIERRA TAMAULIPECA SE
PINTABAN DE BLANCO, HOY ES
SOLO UN RECUERDO. **PÁG.8**



ALGODÓN,

**EL "ORO BLANCO"
DE TAMAULIPAS QUE
BUSCA RESURGIR**

EN MEXICALI

PROYECTAN HIGO COMO
ALTERNATIVA SUSTENTABLE

La planta da frutos de manera
constante y experimentan para
ver si es capaz de dar higos todo
el año. **PÁG 6**

JUAN SALAZAR / LA VOZ DE LA FRONTERA



DEL GOLFO DE SANTA CLARA

EL CAMARÓN; UN SÍMBOLO
ECONÓMICO Y SOCIAL

Considerado el "oro rosado" en
esta zona, se trata de una pesque-
ría que siempre es esperada por
los lugareños. **PÁG 12**

EL ESTADO DE CHIHUAHUA

CERTIFICA SU CARNE PARA
PROTEGER SU ORIGEN

En la entidad emprenden accio-
nes para reducir la dependencia
de Estados Unidos y fortalecer la
competitividad. **PÁG 34**

Caliente.

Creamos un entorno seguro, digno y con oportunidades reales para que cada colaboradora y cliente se sienta protegida, respetada y valorada.



**MÁS DE 59% DE NUESTRA PLANTILLA
LABORAL ESTÁ INTEGRADA POR MUJERES.**



Donde el campo
y los negocios
se encuentran



**5, 6, 7 y 8
de Marzo**

📍 Mexicali, B.C.

UN VERGEL EN BAJA CALIFORNIA

VALLE CHICO, UN GIGANTE NATURAL DESAPROVECHADO

LOS ALTOS COSTOS DEL DIESEL HAN FRENADO SU DESARROLLO Y SU POTENCIAL AGRÍCOLA, GANADERO Y TURÍSTICO

ALEJANDRO DOMÍNGUEZ / La Voz de la Frontera

Considerado como un vergel por la cantidad de agua disponible en el subsuelo, Valle Chico lo tiene todo para convertirse en una potencia agrícola, ganadera y turística, pero la falta de acceso a electricidad y de pavimentación han frenado su desarrollo.

Enclavado en el corazón del territorio bajacaliforniano, en San Felipe, Valle Chico se encuentra al pie de la sierra de San Pedro Mártir, donde actualmente existen proyectos de olivo, sandía, nopal, uva, además de cría de ganado.

Los productores extraen agua de los pozos a través de generadores a diesel. Sin embargo, por el alto costo de este combustible, no les resulta redituable.

En el área se pueden observar algunos proyectos que se encuentran abandonados desde hace 40 años debido al incremento del diesel, que en aquellos años era más barato que la gasolina.

David Montaña, de 98 años, pionero y uno de los principales impulsores de Valle Chico, comentó que empezó con la cría de ganado hace 40 años y aunque hoy tienen muy fuertes problemas de abigeato, hay que seguir adelante.

LA OPORTUNIDAD

El presidente de San Felipe, José Luis Dagnino López, destacó que es un área de oportunidad que tienen que aprovechar al 100%.

Dijo que han tenido pláticas con el Centro Nacional de Control de Energía y la Comisión Federal de Electricidad, con la gobernadora Marina del Pilar Ávila Olmeda, así como con otros actores interesados en potencializar esta zona del municipio.

Que además de ser agrícola, ganadera, turística, de 2 mil 543 hectáreas de extensión, puede aprovecharse con el apoyo de los residentes.

La Secretaría de Energía licitará próximamente un proyecto denominado El Arrajal, para la ampliación del servicio de energía eléctrica en San Felipe.

Derivado del proyecto de El Arrajal, se puede realizar el tendido de una línea de 72 kilómetros hacia Valle Chico y poder dotar de electricidad a los 64 pozos existentes con derecho de riego, que implica entre 300 y 400 millones de pesos.

CARENCIAS ACTUALES

Moisés Torres, ganadero y dueño del rancho San Pedro Mártir, mencionó que se han asociado 12 productores de ganado, que suman una superficie de 37 mil hectáreas y se encuentran en proceso de poder exportar. Hay 3 generaciones que trabajan en esta actividad en Valle Chico, requieren de energía eléctrica, equipamiento, así como carreteras, para seguir adelante con el trabajo.

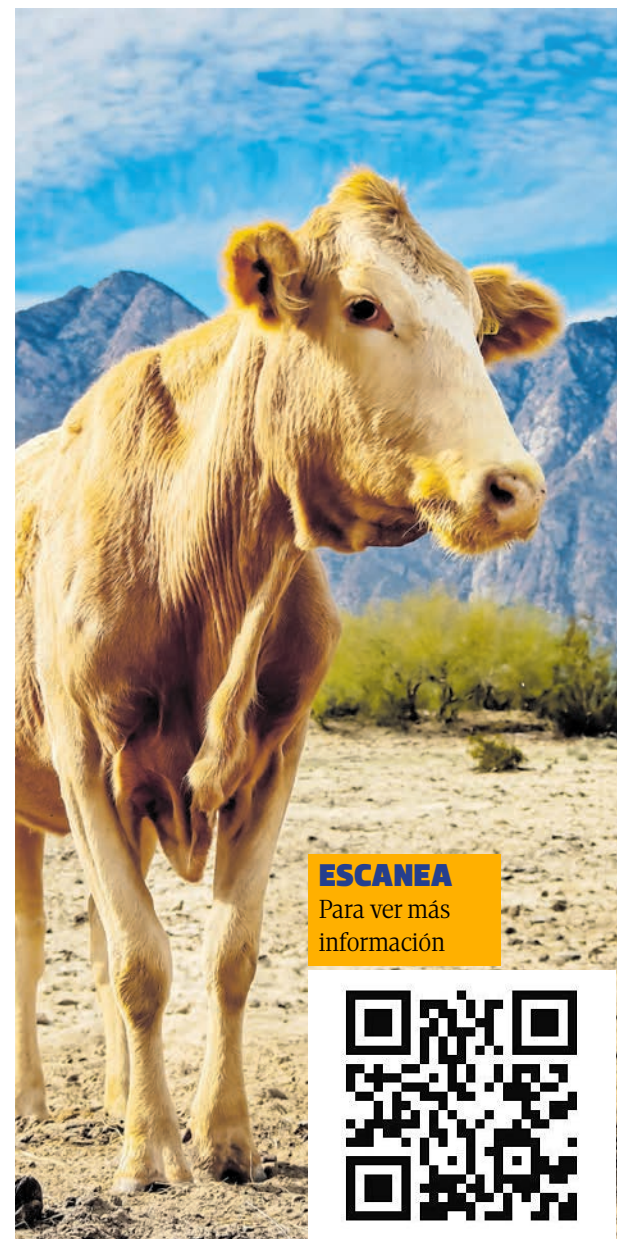
Se sostienen con generadores a diesel o bien, con paneles solares, pero si llega la electricidad podrán poner bombas más fuertes, extraer más agua con menos costos y así producir más, indicó.

POTENCIALES FRENADOS

Manuel Vizcarra observó que Valle Chico también cuenta con un gran potencial turístico, es amplísimo, pero también hay potencial para la acuicultura, sobre todo para la cría de la trucha arcoiris, además de que se puede fomentar la actividad cinegética.

Carlos Mora Rubio, hijo de fundadores de esta zona que es un vergel, consideró que ahora que se hizo municipio San Felipe se encuentra en la prehistoria, sin luz, ni caminos, ni teléfono.

Los pescadores se han visto en una situación económica complicada. Sin embargo, cuando esta zona se desarrolle su potencial será una gran fuente de empleo para ellos, que además de ser una potencia agrícola y ganadera, también es turística, ya que existe una carpeta de proyectos que incluye un teleférico que vaya directamente al observatorio de San Pedro Mártir, señaló.



ESCANEA
Para ver más
información



FOTO: JUAN SALAZAR / LA VOZ DE LA FRONTERA



CAMPO



productores beneficiados

más
de

4

millones

de pesos invertidos en capital semilla

**Impulsamos mejores condiciones y un mejor futuro
para los emprendedores agro de Chihuahua Capital**

EN CHIHUAHUA CAPITAL

CON TRABAJO Y RESULTADOS

ESTAMOS CUMPLIENDO

LA ADVERSIDAD LLEVA A RECONVERTIRSE

PROYECTAN HIGO COMO ALTERNATIVA SUSTENTABLE

LA PLANTA DA FRUTOS DE MANERA CONSTANTE Y EXPERIMENTAN PARA VER SI ES CAPAZ DE DAR HIGOS TODO EL AÑO

ALEJANDRO DOMÍNGUEZ / La Voz de la Frontera

Un mal lote de semillas de algo-dón proporcionado por Bayer hizo abandonar este cultivo que habían producido por más de 25 años. Sin embargo, decidieron probar suerte con el higo, un fruto del que aún tienen mucho que aprender y un gran mercado por abrir.

Flor Torres, propietaria del Rancho de La Flor, comentó que en el 2019 cultivaron algo-dón, pero éste nunca nació, quedaron endeudados y Bayer no quiso hacerse responsable.

Buscando alternativas, acudió a una plática sobre la higuera, ya que desde siempre le han gustado los higos, por lo que aun en contra de la opinión de su esposo, empezaron con la siembra de este fruto.

En la actualidad cuenta con 10 mil plantas de higo sembradas en una superficie de 6 hectáreas, de 2, 3 y 4 años, pero ésta llega a su potencial hasta los 5 años. Es decir, se trata de un cultivo de reconversión, se tiene que recoger el fruto para que siga produciendo de manera constante, además la planta requiere de cierto tratamiento agronómico.

Por lo regular, los frutos se dan en tres tandas, por ejemplo, sale higo en junio y tarda 2 meses en que la planta vuelva a producirlos y en este momento está en la tercera tanda, la planta está durmiendo y casi no tiene hojas.

En cuanto a producción, la propietaria del Rancho de La Flor mencionó que es de aproximadamente una tonelada cada 3 ó 4 días, además la planta se sacude una vez que es pizcada para estimularla.

La verdad es que están aprendiendo de este cultivo, ya que muchas cosas que dicen no se aplican en el Valle de Mexicali, las plantas de higo las trajo de Morelos, le dijeron que solo la regara una vez por semana. Eso no es cierto, en verano se tiene que regar a diario.

POCOS PRODUCTORES

Como presidenta del Sistema Producto Higo comentó que sólo son 9 productores en todo el estado y solo dos de ellos se dedican de lleno a la producción de este fruto, los demás son datileros que tienen plantas de higo.

La superficie registrada es sumamente pequeña, consta de unas 19 hectáreas en total.

Por el momento, ella cuenta con dos puntos de venta, uno fuera de su rancho y otro en Mexicali, por lo que está trabajando en la promoción de este fruto que solo lo conocen las personas mayores, los jóvenes y los niños no y hay cierta resistencia por parte de ellos a probarlos, ya que no les gusta el aspecto.

Por el momento, todavía no ha conectado con grandes empresas, pero diariamente se cosecha y se vende.

Entre sus presentaciones se encuentra el higo fresco, pero debido a la gran cantidad de fruto que cosecha, se han visto en la necesidad de procesarlo, por lo que ahora lo venden en presentaciones de mermelada, agridulhigos, higo deshidratado y en tamales.

En este 2026 no le queda más que otra que lanzarse a buscar nuevos mercados, abrir la frontera de Estados Unidos, que declare a Baja California como estado libre de la mosca de la fruta, como sí lo es San Luis Río Colorado, Sonora.

PROPIEDADES

Flor Torres mencionó que el higo es un fruto que no es demasiado dulce, lo compra mucho la gente después de hacerse quimioterapias, los oncólogos recomiendan su consumo para recuperarse.

Ayuda contra la anemia, contiene mucho potasio, para los bebés y adultos mayores es un excelente digestivo de manera natural, entre otras propiedades.



CAMPO

FOTO: JUAN SALAZAR / LA VOZ DE LA FRONTERA



ESCANEA
Para ver más
información





UABC impulsa modelo pionero de conservación de mamíferos en viñedos del Valle de Guadalupe

WWW.UABC.MX Universidad Autónoma de Baja California

La Facultad de Ciencias, en colaboración con Bodegas de Santo Tomás, desarrolla un proyecto innovador que demuestra que la vitivinicultura y la biodiversidad pueden coexistir en armonía.

El proyecto "Propuesta de manejo para la conservación de los mamíferos en los viñedos de Santo Tomás, Valle de Guadalupe, Baja California, México", dirigido por el doctor Aldo Antonio Guevara Carrizales y co-dirigido por el doctor Gonzalo de León Girón, ha documentado 26 especies de mamíferos terrestres nativos en los ranchos de la vinícola, cifra que representa una parte significativa de las 84 especies registradas en el estado. Entre los hallazgos destacan el ratón meteoro de California (*Microtus californicus*), en peligro de extinción, y el murciélago oreja larga (*Myotis evotis*), bajo protección especial. También se observaron especies emblemáticas como venado bura, lince, coyote, zorra gris y diversas especies de murciélagos.

El doctor Guevara Carrizales, experto en manejo de fauna silvestre con más de 20 años de experiencia, explicó que el estudio reveló la importancia de los ecosistemas de chaparral costero y zonas riparias, los cuales funcionan como refugios naturales, sitios de alimentación y espacios de reproducción que mantienen la conectividad del paisaje y la permanencia de la biodiversidad dentro de los viñedos.

Ciencia, educación y sustentabilidad en alianza con el sector vitivinícola

El equipo identificó amenazas como la fragmentación del hábitat, el uso de agroquímicos, la fauna feral y los conflictos con la actividad humana. Para enfrentarlas, propusieron acciones concretas: adoptar métodos orgánicos de control de plagas, implementar programas de capacitación, crear corredores biológicos, promover un enoturismo responsable y difundir materiales educativos sobre mamíferos nativos.

La colaboración entre la UABC y Bodegas de Santo Tomás, formalizada en 2022, combina la experiencia académica con el compromiso ambiental del sector empresarial. Participan también el doctor Alberto Leopoldo Morán y Solares, director de la Facultad de Ciencias; la licenciada Cristal Guadalupe Camacho Carreón, coordinadora de Capital Humano; la licenciada Keiko Amelia Nishikawa Chávez, gerente de Relaciones Públicas; y el maestro Santiago Cosío Pando, director general de la bodega. Gracias a esta alianza, más de 250 estudiantes de Biología y de la maestría en Manejo de Ecosistemas de Zonas Áridas han realizado prácticas de campo y proyectos académicos.

Conservación de fauna y sustentabilidad como motor del desarrollo regional

A largo plazo, el proyecto favorecerá la recuperación de poblaciones de mamíferos nativos, mejorará la salud del suelo y del agua, y fortalecerá la productividad del ecosistema. Desde el punto de vista económico, incrementará la reputación ambiental y socialmente responsable de Bodegas de Santo Tomás, atrayendo a consumidores que valoran productos sustentables. El enfoque integral podría convertir al Valle de Guadalupe en un modelo de enoturismo sustentable en México y América Latina, integrando el patrimonio natural y cultural como valor agregado para la economía local.

"El compromiso de la UABC es impulsar el desarrollo sostenible de la región mediante investigación científica, docencia de calidad y vinculación con los sectores productivos y sociales", concluyó el doctor Guevara Carrizales.



"Conservar no significa detener el desarrollo, sino hacerlo con respeto y conciencia", doctor Aldo Antonio Guevara Carrizales.

Paulina Moreno Rangel, Campus Ensenada. Fotos: Cortesía.



TUVO UN GRAN AUGE ENTRE 1940 Y 1960 ALGODÓN, EL “ORO BLANCO” DE TAMAULIPAS QUE BUSCA RESURGIR

EN LA DÉCADA DE LOS 40, LARGAS
EXTENSIONES DE TIERRA TAMAULIPECA
SE PINTABAN DE BLANCO; HOY ES SOLO
UN RECUERDO

FOTOS: MARIELA MACAY / EL SOL DE TAMPICO



MARIELA MACAY / El Sol de Tampico

Las plagas y el alto costo para erradicarlas terminaron por ensombrecer la siembra del algodón en Tamaulipas, que por años fue considerado como el “oro blanco”; actualmente, los productores buscan alternativas para que este cultivo resurja.

Durante las décadas de 1940 y 1960, según datos de la Unión Agrícola Regional del Norte de Tamaulipas (UARNT), llegaron a sembrarse más de 425 mil hectáreas en la región norte, especialmente en Matamoros, Valle Hermoso y Reynosa.

“En aquellos tiempos el oro blanco era parte fundamental de la economía de México, así como lo es el petróleo; en los 60 dejó de sembrarse porque surgieron muchas plagas. Era incosteable la siembra”, declaró el representante de la UARNT, Juan Manuel Salinas, a El Sol de Tampico.

Señaló que en algún momento se tuvieron que realizar hasta 40 tratamientos por siembra para eliminar insectos y plagas.

“Este cultivo del algodón está manejado regularmente por una Norma Oficial Mexicana que se llama la 026, que regula el control del picudo algodonnero, que es la plaga que más afecta este cultivo y la más costosa de erradicar”, informó.

Tamaulipas forma parte de una campaña binacional con Texas, Estados Unidos, para erradicar esta plaga.

“En la última temporada no se detectó la presencia de la plaga en los campos de la región norte”, afirmó.

Para detectarla cada hectárea se instalan dos trampas con las que se ubica la presencia del picudo.

DE 425 MIL A POCO MÁS DE 2 MIL

Actualmente, la superficie de siembra es mínima en comparación con su época do-

rada; en los últimos cinco años se han registrado altibajos que van de 11 mil hectáreas cultivadas en un buen ciclo a apenas 2 mil 200 este año.

Tan solo de 2023 a 2024, la superficie cayó 30% debido a las dificultades que atraviesa el sector.

“Es un cultivo muy caro; tienes que tener equipo y maquinaria. Este año, unos productores que sembraban una superficie de 3 mil a 5 mil hectáreas dejaron de hacerlo. Es un cultivo que requiere mucha inversión”, detalló.

El algodón es un cultivo en el que casi todo se aprovecha; de cada kilo, el 38% corresponde a fibra, el insumo más buscado por la industria textil.

“El 38% es fibra, que es la que se vende, la que se comercializa. De aquí el algodón, así como está, pasa a una planta despepitadora; ahí se separa la semilla de la fibra y las impurezas”, relató.

LA SEMILLA DEL ALGODÓN

El algodón que se cosecha lleva envuelta una semilla, que es la que se extrae en la planta.

“El 51% es semilla, con alta demanda en el sector lechero por su contenido de grasa, y el resto son impurezas o material que no tiene aprovechamiento industrial”.

La fibra se comercializa en el país con destino a la industria textil de Puebla, Estado de México, Querétaro y Ciudad de México.

“La semilla tiene mucha demanda por la industria productora de leche; en el caso de las vacas lecheras, la empresa que la está comprando está en Querétaro, se llama Alpura, una empresa muy grande que se dedica a la producción de leche”.

De acuerdo con la UARNT, el algodón tamaulipeco se comercializa únicamente en el territorio nacional. En una hectárea sembrada, con un trabajo de producción de 150 días, se pueden obtener de tres a cinco toneladas de oro blanco, que deben concentrarse en pacas.

El desafío con el algodón es grande; los productores de Tamaulipas coinciden en que, con el respaldo institucional y el impulso de programas de financiamiento, los campos podrían volver a teñirse de blanco.



CAMPO

VIVE MAZATLÁN

RESERVA HOY MISMO

669 690 5100 EXT. 2101

[HTTPS://WWW.HOTELVARALIMAZATLAN.COM/](https://www.hotelvaralimazatlan.com/)


VARALI®
- GRAND HOTEL -
MAZATLÁN, MÉX.



CAMPO



TAMBIÉN CONOCIDA COMO QUIMBOMBÓ OKRA: PRODUCTO DE TAMAULIPAS QUE SÓLO SE VENDE EN ESTADOS UNIDOS



ESCANEA
Para ver más
información

**PRODUCTORES REQUIEREN
QUE LOS MEXICANOS
INCLUYAN ESTE ALIMENTO EN
SU DIETA PARA SEMBRAR MÁS**

MARIELA MACAY / El Sol de Tampico

La okra, también conocida como quimbombó o bombo, es un cultivo que encontró en el norte de Tamaulipas un espacio fértil para crecer; sin embargo, debido a que solo se consume en Estados Unidos, los productores se ven obligados a limitarse y sembrar únicamente 10 mil hectáreas.

Mientras que en México es un alimento prácticamente desconocido, al norte del Río Bravo es parte de la dieta cotidiana, comparable con lo que significa el nopal para los mexicanos.

De acuerdo con datos de la Unión Agrícola Regional del Norte de Tamaulipas (UARNT), esta verdura se siembra principalmente en Matamoros, Río Bravo y Valle Hermoso.

“Se siembra alrededor de 8 mil a 10 mil hectáreas por año en dos etapas: la primera etapa de producción en mayo y la otra en

agosto”, compartió con El Sol de Tampico el productor Abraham Lorenzo Rodríguez.

A pesar de la magnitud de la producción, toda la okra de Tamaulipas se exporta a Estados Unidos.

“En México usted puede ir a los supermercados y ahí está la okra, nadie la busca, hay mucha gente que no la conoce. Se han hecho muchas promociones, sin embargo, no se ha tenido la aceptación por parte del consumidor”, lamentó.

En contraste, en el mercado estadounidense la demanda es constante, debido a que puede prepararse con cualquier tipo de proteína.

“Nada más hay dos empresas que compran la okra que se produce aquí en el norte de Tamaulipas: una está en McAllen y otra en Monte Alto; el productor la lleva aquí a un centro y el acoplador la lleva hasta Estados Unidos”, explicó.

“El único inconveniente es que no se puede sembrar mucha superficie. La superficie está bien restringida. ¿Por qué? Porque no hay demanda”, sostuvo.

COSECHA DE MADRUGADA

Cada hectárea necesita mano de obra constante; el corte debe hacerse cada tercer día, para ello, se requieren cuadrillas de trabajadores especializados, muchos de ellos pro-

venientes de San Luis Potosí, ya que no todos están dispuestos a realizar largas jornadas durante la madrugada.

“El pizcador utiliza las horas de la madrugada y la mañana temprano porque aprovechan el sereno; el fruto tiene unos pelillos y esos pelillos, con el sol, se empiezan a hacer rasposos y comienzan a lastimar las manos. Usa guantes, pero no se salvan”, indicó.

La okra ha sido otro de los cultivos alternativos ante los bajos precios del sorgo.

“Como productor de okra tengo aproximadamente ocho años y pues sí, gracias a Dios nos ha ido muy bien, más ahora que los precios de los granos han bajado demasiado. Ya no es rentable el sorgo, entonces de ahí nos estamos apoyando con la okra”, detalló el productor, quien sembró inicialmente cinco hectáreas y ahora lo hace en 40.

En México los productores terminan regalando la cosecha de okra

Cuando el mercado estadounidense se satura o no logra absorber toda la producción, la okra debe ser entregada de manera gratuita.

“Cuando cierran la empresa en el otro lado -Estados Unidos-, nosotros tenemos que pizcar, quieran o no quieran. A veces nos toca tirarlo porque no hay venta”, reveló.

Si el fruto cruza a Estados Unidos y no encuentra comprador, debe depositarse en relleños autorizados, lo que implica pérdidas.

“Lo que hacemos nosotros es estar en coordinación con la presidencia municipal y con las logias de Valle Hermoso para regalarlo a la gente que quiera”, planteó.

Destacó que es necesario que las autoridades apoyen con una campaña que informe sobre los beneficios de esta verdura y las diferentes formas en que puede ser cocinada.

“Es lo que se quiere, ¿verdad? Irlos involucrando en la dieta del mexicano, pero desafortunadamente no estamos acostumbrados, trae muchos nutrientes; para la gente que tiene diabetes le ayuda a fortalecerse”.

De lograrse su inclusión en la dieta nacional, más agricultores de Tamaulipas podrían apostar por este cultivo, ampliando la superficie sembrada y reduciendo la dependencia exclusiva del mercado estadounidense.

“Ojalá el día de mañana o pasado hubiera demanda; la cuestión es que nosotros tenemos algo muy mexicano que son los nopales, entonces es muy difícil”, concluyó Juan Salinas, representante de la UARNT.

LA ALTA DEMANDA EN EU

EN EL MERCADO estadounidense la demanda suele ser constante, debido a que puede prepararse con cualquier tipo de proteína, cuando el mercado se satura, la okra se entrega de manera gratuita

Centro Cultural Tijuana

Paseo de los Héroes 9350, Zona Urbana Río Tijuana



Non Nete

*Nuestros mundos
espirituales*

Exposición
Enero - mayo

Martes a domingo, de 10 a 19 h

El Cubo, Sala 2

Domingos entrada libre



ART PRACTICES IN THE PUBLIC SPHERE

Concierto

THE CAMARADA TANGO QUARTET

Viernes 27 FEB, 2026

Sala de Espectáculos • 19 h

Entrada libre con boleto

Paseo de los Héroes 9350, Zona Urbana Río Tijuana

mexicoescultura.com

Boletos en taquilla y cecut.gob.mx

mexicoescultura.com



Gobierno de
México

Cultura
Secretaría de Cultura



Publicidad pagada por Centro Cultural Tijuana

DEL GOLFO DE SANTA CLARA

EL CAMARÓN: UN SÍMBOLO ECONÓMICO, CULTURAL Y SOCIAL

CONSIDERADO EL “ORO ROSADO” EN ESTA ZONA, SE TRATA DE UNA PESQUERÍA QUE SIEMPRE ES ESPERADA POR LOS LUGAREÑOS

VÍCTOR CUBILLAS / Tribuna de San Luis

El camarón es una especie marina muy apreciada en la región noroeste del país; históricamente ha sido una de las mayores contribuciones económicas para los pobladores del Golfo de Santa Clara.

El delegado de dicha comunidad de Sonora, Humberto Gallardo, habló de la importancia que tiene el crustáceo en el poblado, ya que muchos lo consideran la pesquería más importante de la región.

“El camarón representa, para la comunidad, principalmente trabajo. Estamos hablando de que, por lo menos, les da empleo a dos mil personas, entre pescadores, personas que los limpian, empacadores, distribuidores, etcétera; es la temporada que dura más, aproximadamente seis meses, de octubre a marzo, ya que, al llegar la curvina, entra en veda”.

En la industria del camarón trabajan familias completas, ya que el padre y el hermano lo pesca, mientras que el resto de la familia labora en la limpieza del producto.

Además, las mujeres que laboran en las cuatro plantas maquiladoras instaladas en el Golfo, que tratan el producto, también forman parte de la cadena productiva que genera el camarón.

Agregó que el camarón es el equivalente a la agricultura en el valle de San Luis; es la temporada más fuerte, por eso es la más esperada por todos los habitantes del poblado.

“Por eso digo que el camarón es la pesquería más importante que tenemos en el Golfo; antes era la aguamala, pero ya van dos años en que no hay ese producto, por lo que el camarón la superó. Es una derrama muy importante la que genera”.

RETOS ECONÓMICOS

El camarón también atraviesa por varios problemas desde hace, por lo menos, diez años; entre ellos, el embargo comercial que impuso Estados Unidos al producto y los bajos precios, que han mermado la actividad.

En los últimos años, la baja en los precios de los productos marinos ha golpeado seriamente la economía del poblado, y el camarón no es la excepción.

En estos momentos, el precio del kilo del crustáceo se encuentra en 230 pesos, cuando hace dos años alcanzó los 370 pesos.

Recordó que el año pasado había buenos números en cuanto a producción, pero el precio fue el problema, ya que no llegó ni a los 300 pesos.

“Antes, venían las cooperativas, compraban todo el producto y lo pagaban a buen precio, no había problema; todavía, cuando no había precio, pero sí producción, no había tanto problema, salías adelante, pero ahora es diferente”.

Otro detalle son los costos de los insumos, ya que los pescadores tienen que invertir de 4 mil 500 a 5 mil pesos diarios en gasolina para poder salir a pescar; además, deben costear la comida de los tripulantes y sus sueldos.

EN KILOGRAMOS

EL PRECIO del kilo del crustáceo se encuentra en 230 pesos actualmente, cuando hace dos años se vendía hasta en 370 pesos



FOTOS: VÍCTOR FÉLIX / TRIBUNA DE SAN LUIS



MAR

MÁS QUE UN PILAR AGRÍCOLA, UN MOTOR ECONÓMICO

EL CULTIVO DE CHILE EN BC, UN ÁREA DE OPORTUNIDAD

AUNQUE LA PRODUCCIÓN SE CONCENTRA EN ZONAS COMO VALLE DE TRINIDAD Y OJOS NEGROS, EN MEXICALI Y LA COSTA TIENEN UN VOLUMEN LIMITADO DEBIDO AL CLIMA

FOTOS: CARLOS LUNA/ EL SOL DE TIJUANA



CAMPO

MELINA FLORES GONZÁLEZ / El Sol de Tijuana

En las áridas tierras de los valles altos de Baja California, el chile se erige como un cultivo emblemático que genera empleo y riqueza, pero enfrenta crecientes amenazas por plagas, escasez de agua y falta de apoyos gubernamentales.

Francisco López, productor agrícola y presidente del grupo de productores de chile en el ejido Valle de Trinidad, compartió los retos que viven los chileros de la región, donde su empresa, El Patrón Agrícola, es un referente en la producción de variedades como el jalapeño y el serrano.

Detalla que la producción se concentra en zonas como Valle de Trinidad y Ojos Negros, mientras áreas como Mexicali y la costa, incluyendo San Vicente, tienen un volumen limitado debido al clima.

En Valle de la Trinidad se siembran entre 600 y 700 hectáreas de chile, principalmente jalapeño, serrano, california y güeros o caribes.

El ciclo inicia en marzo con plantación bajo manta térmica para combatir el frío y la cosecha arranca en julio, con hasta seis cortes por planta dependiendo del clima.

“Todos los años son diferentes, ciertas plagas nos atacan más”, añadió, destacando el impacto del picudo del chile, una plaga devastadora que ha aumentado en los últimos tres años.

Esta plaga, común en Sonora y Sinaloa, donde se aplica una ventana sanitaria con destrucción obligatoria de residuos, se mitiga en Baja California gracias al frío invernal que corta su ciclo.

López indicó que urge mayor intervención estatal. Como presidente del grupo de productores, ha colaborado con autoridades, pero insiste en que se requiere más apoyo.

MIGRACIÓN LABORAL

El chile no sólo es un pilar agrícola, sino un motor económico que atrae mano de obra de todo el país, enfatizó López.

Los trabajadores son transportados en camiones o llegan por su cuenta, se

alojan en cuarterías proporcionadas por contratistas y reciben pago por volumen de 7 pesos por bote de jalapeño al inicio de la temporada, subiendo de 12 a 14 pesos cuando la producción baja, permitiendo hasta 140 botes diarios por persona en picos de rendimiento.

El procesamiento, describió, consiste en que todos los chiles inician verdes y se transforman en variedades secas como chipotle (de jalapeño maduro ahumado en Chihuahua) o pasilla, deshidratados para tamales y birrias.

Respecto a la comercialización, detalló que gran parte se exporta a Estados Unidos vía Tijuana, aunque los chiles de segunda se venden localmente o se desechan por altos costos de flete a industrias en Sinaloa o Puebla.

“La industria paga muy barato, prefiriendo el mercado fresco para variedades premium”, expuso.

LA CRISIS HÍDRICA

La incertidumbre por el agua, emerge como

el mayor riesgo, comentó Francisco López, quien asistió a una reunión en Mexicali sobre el Distrito de Riego 004 del Río Colorado en la que abordaron ese tema.

Los bancos exigen títulos de concesión por al menos cinco años para otorgar créditos, no obstante, las prórrogas en Conagua se demoran hasta cinco años, bloqueando subsidios destinados para energía en pozos y siembra, señaló.

“Si no tenemos el título de concesión vigente, no nos quieren dar subsidio y si no dan subsidio no podemos sembrar”.

López reconoció que los precios bajos de 3 a 4 pesos por kilo de jalapeño este año, han dejado parcelas sin cosechar.

Los aranceles de Trump afectaron más a tomates que a chiles, con pérdidas del 50 a 60% en exportaciones, dejando cultivos tirados en el campo.

También ha notado un cambio cultural: las nuevas generaciones prefieren salsas procesadas, reduciendo el consumo de chile fresco y golpeando la producción tradicional.

Sinaloa, líder del campo en México.

Bajo la directriz del Gobernador **Rubén Rocha Moya**, Sinaloa se mantiene como un **referente agrícola a nivel nacional** y con una política que **prioriza la gobernabilidad agropecuaria**.



Culiacán, Sin.- El Secretario de Agricultura y Ganadería del Gobierno del Estado de Sinaloa, Ismael Bello Esquivel, aseguró que en Sinaloa se trabaja sobre el fortalecimiento de la productividad y competitividad del campo, mediante programas de apoyo directo, promoviendo la justicia social y desarrollo rural, priorizando a pequeños y medianos productores, comunidades rurales y esquemas de inclusión que reduzcan brechas históricas.

En Sinaloa, bajo la directriz del Gobernador Rubén Rocha Moya, se trabaja de manera organizada y con programas bien definidos, siempre destacando la gobernabilidad agropecuaria, así como innovar, coordinar esfuerzos y fortalecer políticas públicas orientadas al bienestar de las y los productores.

Bello Esquivel reconoció que con una plena coordinación con el Gobierno Federal y diferentes organismos de productores, se siguen impulsando acciones que deriven en una mayor rentabilidad y viabilidad del campo sinaloense.

Entrega de apoyos.

En lo que respecta al programa Apoyo Federal Extraordinario de Maíz de 750 pesos por tonelada, se logró el pago a más de 24 mil productores que representa un 99% de avance en el pago. Un programa que por ser un apoyo extraordinario cerró por parte de SEGALMEX el 31 de diciembre de 2024, quedando pendientes 1,200 casos de status positivo.

Sin embargo, gracias a las excelentes gestiones realizadas en conjunto con el Gobernador del Estado Dr. Rubén Rocha Moya, ante el Gobierno Federal, se logró reabrir la ventanilla a través de SADER para continuar con los incentivos, quedando pendientes de pago menos de 100 productores con expedientes positivos.

Asimismo en lo que corresponde al apoyo a la comercialización de maíz blanco del ciclo otoño-invierno 2024-2025, se abrió un programa con recursos federales para

otorgar un apoyo de \$500.00 pesos por tonelada, por un volumen de hasta 400,000 toneladas del maíz de productores de menos de 20 hectáreas y que no haya sido comercializado al momento del inicio del programa el 28 de julio 2025. Participaron 26 centros de acopio, beneficiando a 3,184 productores en el apoyo de 293,963 toneladas con una derrama de \$146,981,500.00 pesos.

También se apoyó de manera extraordinaria a los productores de trigo panificable, ya que con recursos propios por el orden de los 80 millones de pesos, autorizados por el Gobernador Rocha Moya, se benefició a 2529 productores con un apoyo de 400 pesos por tonelada a la comercialización, con un rendimiento máximo a apoyar por hectárea de 6 toneladas, a fin de dar soporte al establecimiento de un precio justo.

En lo que corresponde a los productores temporeros de frijol yurimuni, también con recursos del Gobierno del Estado, con una inversión de 2 millones 750 mil pesos se les otorgó un apoyo de 2 mil 500 pesos por tonelada por hectárea y un volumen a cubrir de 800 a mil toneladas del ciclo otoño-invierno 2024-2025.



También, con una inversión de \$18,655,198.44 y un volumen almacenado de 21,467,432 toneladas de frijol grano comercial, se benefició a 535 productores, pequeños en su mayoría, de la cosecha otoño-invierno 2024/2025, para el almacenaje de la oleaginosa, hasta por 3 meses con un apoyo de 790 pesos por tonelada en peso neto analizado, en espera de un mejor precio en el mercado.

En el programa de estimulación de lluvias 2025, se asignaron \$10,899,976.19, mediante la realización de 120 vuelos para bombardear nubes que presentaban, en su momento, condiciones favorables a la inducción de precipitación. Esto permitió beneficiar a productores agrícolas integrados en 49 módulos y 8 distritos de riego en una extensión de 814,491 hectáreas.

En lo que corresponde al Programa de Mejoramiento Genético, con una inversión de 8 millones de pesos, se distribuyeron mil 430 dosis de semen de alta calidad genética para incrementar la eficiencia reproductiva, y elevar la competitividad al sector ganadero.

Asimismo, se apoyó para la adquisición de 173 sementales ovino-caprino destinados al repoblamiento y mejora genética de los hatos, cuyo apoyo en estas dos especies fue de \$10,000.00 mil pesos por ejemplar. Además de 267 sementales bovinos de registro para elevar la productividad y mantener la pureza. En estos el apoyo fue de \$20,000.00 mil pesos, apoyando en total a 377 productores, 33 mujeres y 344 hombres, con un monto total de \$7,785,000.00

En prevención de Gusano Barrenador del Ganado, se realizaron 1,244 supervisiones en corrales, 1,907 visitas a unidades, 286,081 bovinos revisados en Puntos de Verificación e Inspección y 1,962 animales heridos atendidos; Se entregaron 5,308 materiales de difusión, 63 kits y se realizaron 1,230 capacitaciones.

A la fecha, Sinaloa se mantiene sin afectación por influenza aviar y libre de casos de Gusano Barrenador del Ganado. También se mantiene zona libre de mosca de la fruta en 12 municipios del centro-norte y baja prevalencia en el sur. La inversión autorizada para este programa es de \$17,048,901.04 pesos en acciones de supervisión, vigilancia e inspección que contribuyen a recuperar y mantener el status fitozoosanitario de Sinaloa.

Mención especial merece la entrega de semillas de frijol, cártamo, ajonjolí, garbanzo y maíz nativo, para productores de zonas de temporal en el Estado. En este programa, con profundo sentido social, se beneficiaron 1,350 productores, con una inversión de \$10,000,000.00 y se dispersó un total de 247,385 kg de semilla para la siembra de los cultivos de temporal en el estado de Sinaloa; 74,375 kg de frijol, 7,710 kg de cártamo, 2,800 kg de ajonjolí, 152,900 kg de garbanzo y 9,600 kg de maíz nativo.

Los beneficios de cada uno de los programas que maneja la Secretaría de Agricultura y Ganadería impacta de manera positiva en los productores sinaloenses y las aportaciones que se realizan en temas de productividad, para que Sinaloa siga siendo uno de los principales estados del país en la generación de alimentos.



La estrategia comercial de Sinaloa en la Expo Gulfood de Dubai, se afianza y explora nuevos mercados internacionales: Ismael Bello Esquivel



► Por su calidad premium, el **garbanzo sinaloense** ocupa ya, un lugar en el mercado, gustos y gastronomía del medio oriente.



Culiacan, Sin.- La participación de la delegación de productores y comercializadores de garbanzo en la Expo Gulfood Dubai 2026, respaldada por el Gobierno del Estado de Sinaloa, ha sentado un precedente histórico con la internacionalización del producto sinaloense, que ha marcado la pauta para la apertura de nuevos mercados y que brinda certeza jurídica y comercial al mercado internacional, que ve en su comitiva, el respaldo de un gobierno que certifica la solidez en sus negociaciones.

Por segundo año consecutivo, la presencia de Sinaloa en Gulfood, con la delegación encabezada y respaldada por el Secretario de Agricultura y Ganadería Ismael Bello Esquivel, bajo la directriz del Gobernador Ruben Rocha Moya, habla de una estrategia, de una acción que está dando continuidad a un trabajo de trazabilidad y operatividad, que refleja una plena coordinación entre productores, comercializadores y Gobierno del Estado de Sinaloa, al ampliar el abanico de oportunidades en los mercados mundiales.

8,500 expositores de 195 países.

Bello Esquivel describe la Expo Gulfood, como un escaparate sin paralelo, ya que es un punto global que concentra a más de 8,500 expositores de 195 países, en

donde se dan cita las más importantes cadenas alimenticias mundiales, y en donde Sinaloa, con su política y estrategia agroalimentaria internacional, ya tiene un lugar en los gustos, consumo y gastronomía más exigentes del medio oriente, norte de África, India y el sudeste asiático, con un garbanzo de calidad premium.

La alianza explora nuevos mercados.

Ahora, resaltando el momento que vive Sinaloa en el contexto mundial del garbanzo, el ciclo es propicio, porque en esta ocasión se tiene un tercio de la producción del garbanzo del año pasado, pero con mejor calidad y calibre, que equivale a aproximadamente 70 mil toneladas, lo que significa una menor oferta, que ejerce una mayor presión a la alza en su precio, por su demanda en mercados premium.

El Secretario de Agricultura define que la visión y decisión del Gobernador Rocha Moya, de acudir a la Expo Gulfood, desde el año pasado, marcó un precedente muy significativo para la producción agrícola de Sinaloa, tomando en cuenta la diversidad de alimentos y granos que produce nuestro Estado y que, con base en investigaciones de mercados e inventarios mundiales, pudieran ser una ventana muy significativa de oportunidades desde Dubai, ya que es el punto estratégico de comercialización y redistribución hacia la India, Pakistán, Turquía y Egipto.

El hecho de que Sinaloa esté ahí por segundo año consecutivo indica una estrategia de internacionalización sostenida, no un viaje aislado, que posiciona al garbanzo sinaloense en mercados donde el consumo per cápita de leguminosas es alto y constante. También refleja, un interés gubernamental por



respaldar lo que aquí se produce, con una política agroalimentaria que valora, con todo su potencial, la cadena de suministros que se genera desde el mismo momento en que se proyectan las siembras.

Destaca que su presencia como Secretario de Agricultura y Ganadería, junto con el Subsecretario Ramón Gallegos Araiza, no es protocolaria, sino que es un mensaje, en donde el Gobierno del Estado ratifica el respaldo directo en la apertura de nuevos mercados, ubicándose como facilitador de exportaciones, brindando también certeza en la comercialización que genera mayor credibilidad frente a los potenciales compradores. En resumen, no es promoción turística, sino una misión comercial directa.

Y los números, revela, así lo demuestran, a que en esta ocasión se sostuvieron pláticas con 408 empresas entre comercializadores y brokers de 31 países del mundo, superando por más de 100 empresas lo alcanzado el año pasado y duplicando el número de países en cuanto a alcance.

Bello Esquivel describe esta misión comercial, como un movimiento sumamente oportuno y alineado al contexto actual, reforzando la posición de que el campo sinaloense no depende sólo del mercado nacional, sino que también se cuenta con productores y empresas capaces de cerrar negocios reales, con experiencia en contratos internacionales y que están arrojando nuevos contactos, cotizaciones abiertas, contratos directos y, lo más importante: diversificación de destinos.



VEN PANORAMA POSITIVO ESTE 2026

VAN ACUICULTORES POR LA MEJOR PRODUCCIÓN DE CAMARÓN

SINALOA CERRÓ EL 2025 CON 95 MIL TONELADAS, 3% MÁS QUE EN 2024

MARIMAR TOLEDO / El Sol de Sinaloa

A pesar de los retos que enfrentaron los acuicultores de Sinaloa en 2025, esperan que este año sea altamente positivo porque van a arrancar en condiciones más óptimas.

El presidente de la Confederación de Organizaciones Agrícolas de Sinaloa, Carlos Urías Espinoza, manifestó que este año confían que se registren más lluvias para que el camarón pueda tener un mejor desarrollo.

Dijo que las lluvias y la disminución de temperatura ayudaron a incrementar la producción de camarón en un 3%, que representa 95 mil toneladas, contra las 91 toneladas de 2024.

“Ahorita la calidad del agua está mejor que la de otros años porque las lluvias todavía tienen efecto en los sistemas lagunarios, entonces esperamos mejores condiciones en la calidad del agua respecto al 2025”, expresó.

EL GRAN RETO

El tema de los mercados, admitió, será un gran reto, ya que sigue la introducción ilegal de camarón a México, hay mucho contrabando directo, toda vez que los tratados de Centroamérica siguen siendo usados por empresas mexicanas para triangular camarón del Ecuador, China y la India.

“Vamos a tener que investigar nosotros para saber qué otros países contrabandean camarón a México, lo comercial sigue siendo un tema muy complejo y amenazador para la industria”, mencionó.

ENTORNO ADVERSO

Destacó que pese a registrar un crecimiento anual sostenido del 10%, la actividad acuícola ha sido vulnerada por decisiones políticas que han dejado a los productores en el abandono.

“Lo que enfrentamos no es falta de capacidad ni de inversión, sino un entorno adverso. Necesitamos que el gobierno visualice que esta actividad puede aportar a la autosuficiencia alimentaria, dinamizar



MAR

FOTOS: IVÁN MEDINA / EL SOL DE SINALOA

la economía regional y generar empleo, pero para eso se requiere voluntad política, electrificación en las granjas y freno al contrabando de camarón”, puntualizó.

PRODUCCIÓN

En Sinaloa existen 900 unidades de producción que generan 20 mil empleos directos y 40 mil indirectos, en 70 mil hectáreas de espejo de agua en el estado.

La mayor parte de las granjas se ubican en la zona norte, Ahome, Guasave y Angostura, con casi 50 mil hectáreas, mientras en los municipios del sur de Sinaloa como Mazatlán, San Ignacio y Rosario, operan alrededor de 3 mil unidades, el resto en la zona centro.





Servicio a Domicilio a todos lados

2x\$95

Monster Energy
Varios sabores



Válido al 31 de Marzo de 2026 o hasta agotar existencias. No aplica con otras promociones. Consulta nuestro Aviso de Privacidad, así como bases, términos y condiciones del programa. Ingresando a www.farmaciasroma.com

(686) 900 90 90

Farmacia · 24 hrs · Minisúper · Consultorio

App Roma



EDICIÓN
ESPECIAL

SABOR Y TEXTURA LO DISTINGUEN PRESUME SINALOA CALIDAD DE SU FRIJOL

EL FRIJOL SINALOENSE SE CONSOLIDA
COMO UNO DE LOS MEJORES DEL
MERCADO NACIONAL



MARIO NÚÑEZ / El Sol de Sinaloa

El frijol producido en Sinaloa se mantiene como uno de los más valorados en el mercado nacional gracias a sus condiciones de calidad, presentación y comportamiento en la cocina, atributos que lo distinguen frente a la producción de otras regiones del país.

Especialistas del sector agrícola señalan que las condiciones naturales del estado como suelos fértiles, clima favorable y adecuada radiación solar, permiten un desarrollo uniforme del grano, lo que se traduce en frijoles de mejor tamaño, color homogéneo y menor incidencia de plagas.

A estos factores se suma la calidad física del grano, caracterizada por frijoles llenos, limpios y con bajo porcentaje de impurezas, lo que los hace más atractivos para comercializadores y empacadoras, además de resistir mejor el manejo y el transporte.

Otro de los aspectos que posicionan al frijol sinaloense es su excelente desempeño en la cocción, ya que cuece en menor tiempo, conserva su forma y ofrece textura suave y buen sabor, cualidades altamente valoradas por los consumidores y la industria alimentaria.

La adopción de variedades mejoradas, semillas certificadas y prácticas agríco-

las tecnificadas también ha contribuido a elevar los estándares de producción, permitiendo rendimientos más estables y una calidad constante en el producto final.

REFERENTE HISTÓRICO

Históricamente, el frijol de Sinaloa ha sido un referente en las centrales de abasto y mercados del país, asociado a producto fresco, de buena presentación y alto valor comercial, lo que ha fortalecido su reputación a nivel nacional.

Además, la capacidad productiva del estado garantiza volúmenes suficientes y continuidad en el abasto, un factor clave para mantener su presencia y competitividad en el mercado mexicano.

ESCENARIO EN EL MERCADO

Mientras el frijol producido en Sinaloa es considerado uno de los granos de mayor calidad en el país por su sabor, textura y valor comercial, los productores enfrentan nuevamente un escenario de incertidumbre ante la falta de mecanismos que garanticen su comercialización, a pesar de una cosecha que podría alcanzar hasta 200 mil toneladas este año.

Alfredo González Gámez, presidente de la Unión de Productores de Frijol en Sinaloa, explicó que el desarrollo del cultivo presenta condiciones favorables, con un avance

fenológico positivo y control oportuno de plagas que se presentaron de manera aislada durante el ciclo agrícola.

“Hoy el cultivo va bien, se lograron contrarrestar las plagas a tiempo y el desarrollo es adecuado. El problema no está en el campo, está en la comercialización”, advirtió.

Este escenario genera preocupación en Sinaloa, donde predomina el frijol amarillo, conocido comercialmente como frijol peruano, cuya calidad lo posiciona en mercados de alto valor como Monterrey, Guadalajara, la Ciudad de México y la exportación.

“El frijol de Sinaloa es un frijol de primera calidad. Tiene una textura distinta y un sabor superior. Por eso es el que buscan los restaurantes de prestigio”, explicó.

Variedades como reina, higuera y nuevas líneas de frijol amarillo alcanzan precios al consumidor final de entre 50 y hasta 80 pesos por kilogramo, muy por encima de otros frijoles que se venden entre 20 y 30 pesos.

Esta diferencia, señalan los productores, se explica por las condiciones agroclimáticas del estado, la calidad del suelo, los microclimas y el manejo técnico del cultivo.

A diferencia de otras regiones donde el frijol depende del temporal, en Sinaloa el uso de riego, aplicaciones oportunas y un tratamiento especializado del grano permiten mantener estándares altos de calidad.

FOTOS: IVÁN MEDINA / EL SOL DE SINALOA



CAMPO

ENTRADAS YA A LA VENTA

QUECHAN CASINO RESORT ANUNCIA EMOCIONANTE CARTELERA DE ENTRETENIMIENTO EN VIVO

Quechan Casino Resort se complace en anunciar que ya están a la venta las entradas para una emocionante programación de entretenimiento en vivo en el Pipa Event Center. Con una dinámica mezcla de música y comedia, el calendario incluye artistas reconocidos a nivel nacional y favoritos del público en múltiples géneros.



Viernes 27 de marzo
8:00 p.m.

Kumbia Queen ofrece un vibrante tributo a Selena, celebrando su música y legado con un estilo contemporáneo. Con ritmos latinos tradicionales, instrumentos auténticos y una energía contagiosa, el grupo mantiene al público bailando y cantando de principio a fin.



Sábado 28 de marzo
8:00 p.m.

El comediante Felipe Esparza se presenta en el Pipa Event Center. Desde que ganó Last Comic Standing de NBC en 2010, Esparza se ha consolidado como uno de los comediantes más destacados, con especiales en HBO y Netflix, además de su popular pódcast What's Up Fool?.

Sábado 25 de abril, 8:00 p.m.

Cheap Trick trae su gira All Washed Up. Con clásicos como "I Want You to Want Me", "The Flame" y "Surrender", la banda sigue siendo un pilar del rock desde su formación en 1973. Inducidos al Salón de la Fama del Rock & Roll en 2016, recientemente lanzaron su álbum número 21. Entradas desde \$76.75 dólares.



Viernes 19 de junio
8:00 p.m.

El aclamado comediante Gabriel "Fluffy" Iglesias llega con su humor mundialmente reconocido. Iglesias es uno de los comediantes más populares y exitosos de todos los tiempos, protagonista y productor de la serie de Netflix Mr. Iglesias, además de múltiples especiales como I'm Not Fat... I'm Fluffy y Stadium Fluffy. También ha participado en películas como Magic Mike y prestado su voz en Coco, Smurfs y Space Jam: A New Legacy. Entradas desde \$80.75 dólares.

QUECHAN
CASINO ♠ RESORT

525 Algodones Road, Winterhaven, CA | PLAYQCR.COM | 877.783.2426

Entradas disponibles en playqcr.com/entertainment (playqcr.com in Bing) o al (877) 783-2426.

**Todos los espectáculos son para mayores de 21 años.
Los horarios corresponden a la hora de Arizona.**

CANGREJO MARCIANO CONQUISTA LA COCINA BAJACALIFORNIANA

FOTOS: CORTESÍA GERARDO VERDUGO MÁRQUEZ/ EL SOL DE TIJUANA

EL AUMENTO DE LA PESCA DE ESTA ESPECIE FORMA PARTE DE UN PROCESO MÁS AMPLIO EN EL QUE BAJA CALIFORNIA ESTÁ REVALORANDO PRODUCTOS MARINOS

JUAN MIGUEL HERNÁNDEZ / El Sol de Tijuana

Lo que hace dos décadas aún era considerado una plaga para los pescadores de Popotla, se convirtió hace unos años en uno de los productos del mar bajacaliforniano más cotizados para los pescadores de la región.

Se trata del cangrejo marciano, que gracias a su exquisito sabor se ha vuelto un platillo tradicional de la gastronomía bajacaliforniana, rivalizando incluso con la langosta. Pese a su auge en los últimos años, aún hay pocos estudios de la especie y las autoridades de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (Conapesca) ni siquiera la han contemplado para el otorgamiento de permisos.

SE VENDÍA EN 50 PESOS

Gerardo Verdugo Márquez es pescador en el área de Popotla. Lleva más de 35 años dedicándose a esta actividad y es la tercera generación de su familia que tiene en la pesca su forma de vida.

Recuerda que a principios del milenio, el cangrejo marciano era considerado plaga, sin valor comercial. Su precio inicial llegó a ser de 50 pesos por pieza, en contraste con los 700 pesos en los que se vende actualmente, superando en costo a la langosta en su mercado local.

La temporada fuerte de este crustáceo dura de tres a cuatro meses, en los meses fríos del año y se desplaza entre aguas profundas y la costa, aunque no existe aún un estudio de rastreo —como ocurre con los tiburones— que permita saber con certeza desde qué tan lejos llega al mar de Baja California.

“Lo pescamos con trampas, pero también se captura accidentalmente en redes para otras especies. Sabemos por experiencia por dónde va a pasar”, explica.

Gerardo platica que la comunidad pesquera no captura hembras por ser funda-



mentales para la reproducción, además han aprendido a identificar hembras cargadas de huevos y las devuelven al mar.

Sumado a su valor reproductivo, el pescador expone que las hembras pesan menos y tienen poca carne en su interior; los machos comerciales pesan entre tres y cinco kilos, lo que hace más atractiva su venta.

Uno de los problemas que han enfrentado los pescadores es que durante años la autoridad pesquera no tenía registrada la especie por factores como que para el gobierno el cangrejo es conocido oficialmente como “cangrejo borreguero”, mientras localmente se le llama “marciano”.

¿CÓMO SE PREPARA?

Con el tiempo, su sabor llamó la atención y comenzó a popularizarse en restaurantes de Popotla. Incluso su carne es considerada por muchos mejor que la de la langosta. Así lo plantea el catedrático universitario y pe-

riodista gastronómico Omar Millán, quien publicó el libro “El Marciano y la Langosta”, donde explora la cocina de Baja California.

El comunicador lo describe como un producto austero y sencillo de cocinar, que no requiere mucho más que fuego, salsa, tortilla, mantequilla o ajo.

El sabor lo define como una mezcla entre langosta, camarón y almeja, con una textura un poco más firme, pero aún desmenuzable. El caldo que suelta la concha impregna de sabor los platillos de mariscos.

Las formas más comunes de cocinarlo son: tatemado; patas con mantequilla y ajo, muy populares en Popotla; desmenuzado tipo machaca para burritos; y ensaladas de cangrejo, usando la carne de las patas.

“La concha, que usualmente la abren para caldos de mariscos, la limpian y suelta todo el caldo de marisco; lo llena todo, lo impregna todo del sabor del marciano. Es un producto muy sencillo de cocinar, muy aus-

tero, no ocupa salvo una salsa, tortilla o así y comerse toda la carne”, puntualiza.

REVALORACIÓN

El catedrático expone que el aumento de la pesca del cangrejo marciano forma parte de un proceso más amplio en el que Baja California está revalorando productos marinos que antes se exportaban o se despreciaban, como el erizo, el calamar o la sardina.

A pesar del auge culinario, lamenta que sigue habiendo mucho desconocimiento científico sobre el marciano y advierte que por esa desinformación, hay riesgo de sobreexplotación y piratería, sin estudios claros sobre vedas, abundancia o estado de la especie.

“Muchos productos, incluyendo el marciano, están surgiendo en nuevos platillos porque hay esa investigación, principalmente en las escuelas y en muchos cocineros de Baja California que están experimentando con nuevos sabores”, concluye.

SORTEOS **UABC**
CONSTRUIMOS SUEÑOS

**Siento
mi Suerte**

1er Premio

Cheque certificado por

\$25
MILLONES
de pesos*

2do Premio

Cheque certificado por

\$4
MILLONES
de pesos*

3er Premio



Mercedes Benz GLE 450
4MATIC SPORT 2026

4to Premio



Toyota Tacoma TRD
Sport 4x4 2026

5to Premio



Mazda CX-50
2026

6to Premio



Honda CIVIC
I-Style 2026

Sorteo 04 JUNIO

Boleto \$520 pesos [WWW.sorteosuabc.mx](http://www.sorteosuabc.mx)

f/sorteouabc @uabcsorteos @sorteosuabc

96 Sorteo Magno de la Universidad Autónoma de Baja California. Emisión 275,000 boletos. Permiso SEGOB 20250217PS09.
Imágenes con fines ilustrativos. *Valor neto después de retención de impuestos.



CAMPO

EN RANCHO LAS CACACHILAS MULAS Y COMPOSTAJE SUSTENTAN LA AGRICULTURA REGENERATIVA

EL COMPLEJO PRODUCTIVO Y TURÍSTICO INTEGRA PRÁCTICAS DE MANEJO HOLÍSTICO Y USO DE ESTIÉRCOL DE MULA PARA FORTALECER SUELOS EN ECOSISTEMAS ÁRIDOS

3

ETAPAS son las que toma en cuenta este método de compostaje termofílico

45

MINUTOS a una hora, lo que dura el proceso de puntos de irrigación durante la temporada de cultivo

CAROLINA VIZCARRA / El Sudcaliforniano

A l sureste de la capital, a unos 40 minutos de la ciudad de La Paz, se ubica Rancho Las Cacachilas, un complejo agroproductivo y turístico operado por Innovaciones Alumbra.

En este espacio se desarrolla un modelo de agricultura regenerativa que promueve la recuperación del suelo y el uso eficiente de los recursos disponibles en el entorno. Entre sus prácticas destaca el empleo de mulas en las labores cotidianas y la elaboración de compostas que se destinan al cultivo de hortalizas.

El rancho mantiene un huerto activo durante la temporada productiva, que va de septiembre a abril, meses en los que las condiciones climáticas les permiten sostener cultivos con menor demanda de agua y sombra.

Las hortalizas cosechadas se destinan a las cocinas del complejo y también se comercializan. Esmeralda Ramírez, jefa de producción del rancho, indicó que el modelo de agricultura regenerativa que se aplica busca integrar técnicas orientadas a restaurar el suelo y mejorar la biodiversidad local.

Explicó que los suelos en Baja California Sur sí cuentan con minerales, pero carecen de suficiente materia orgánica y de microorganismos, elementos necesarios para que las plantas crezcan de forma saludable y mantengan su desarrollo a largo plazo.

La composta producida en el rancho se elabora a partir de una mezcla de estiércol de mula

y acolchado vegetal que proviene de restos de poda y vegetación recolectada dentro del mismo complejo. Este proceso se realiza mediante compostaje termofílico, que consiste en aprovechar el calor que se genera de forma natural cuando la materia orgánica se descompone.

Este método se organiza en tres etapas: primero la recolección del estiércol y el material vegetal; después la fase de calentamiento, en la que el interior del montón eleva su temperatura y elimina posibles patógenos y finalmente la maduración, momento en el que la mezcla se estabiliza y se transforma en composta lista para utilizar en el huerto. Cada montículo puede alcanzar entre dos y tres toneladas.

Según Ramírez, este método consiste en cintas con puntos de irrigación cada 20 centímetros, con una descarga aproximada de un litro por hora, aplicados en un periodo estimado de 45 minutos a una hora diaria durante la temporada de cultivo.

Además de su función en la producción agrícola, las mulas forman parte de las actividades de turismo rural que ofrece el rancho, como recorridos guiados por senderos de la zona.

CAPACIDAD DE ADAPTACIÓN

Jatef Badillo, gerente de hospitalidad, señaló que la presencia de estos animales tiene también un componente cultural y de manejo del paisaje.

Su resistencia al terreno y capacidad de adaptación las hacen útiles para el trabajo de campo y para los paseos que se realizan con visitantes.

Señaló que el entrenamiento de las mulas se realiza mediante principios de manejo ho-



lístico, un enfoque que considera la interacción entre el comportamiento del animal, el suelo y la vegetación. Este modelo busca que el desplazamiento de los ejemplares contribuya a la aireación y fertilización del terreno, además de promover su bienestar.

EL COMPLEJO

Rancho Las Cacachilas forma parte del ecosistema de organizaciones de Innovaciones Alumbra, iniciativa orientada a desarrollar modelos de producción económica que favorezcan la restauración de la tierra y el fortalecimiento comunitario en Baja California Sur.

El complejo combina ganadería, restauración de cuencas hidrográficas, agricultura regenerativa, elaboración de alimentos y ecoturismo.

Con el proyecto plantean documentar y evaluar los resultados de estas prácticas para compartir metodologías y aprendizajes con productores de la región.

OBJETIVO: RESTAURAR MANGLAR EN LA PAZ

GUARDIANAS DE EL CONCHALITO

IMPULSAN VIVERO COMUNITARIO

HAN RESEMBRADO PLANTAS CON APOYO DE COSTA SALVAJE Y PERMISOS DE CONANP; BUSCAN FORTALECER CONCIENCIA CIUDADANA PARA LA CONSERVACIÓN DEL ESTERO

CAROLINA VIZCARRA / El Sudcaliforniano

Para contribuir a la recuperación de las áreas de manglar en el estero de El Conchalito, un grupo de mujeres pertenecientes al colectivo Guardianas de El Conchalito lleva a cabo la operación de un vivero comunitario donde se recolectan, cultivan y resembran ejemplares de mangle rojo, blanco y negro.

El proyecto forma parte de las actividades de ecogestión que se realizan en coordinación con la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP) y la organización Costa Salvaje.

De acuerdo con Rosa María Gil Romero, integrante del grupo y coordinadora del vivero, la iniciativa comenzó el 17 de septiembre de 2024 y la primera siembra se realizó

el 20 del mismo mes. Una segunda fase tuvo lugar en noviembre del mismo año.

Durante 2025 se llevó a cabo la replantación de los ejemplares desarrollados previamente en la zona cercana al Centro de Estudios Tecnológicos del Mar (CETMAR), donde se resembraron alrededor de 180 plantas.

Actualmente, la zona de resguardo comprende cerca de 14 hectáreas de manglar. Para registrar su estado y desarrollo, se realizan monitoreos dos veces al mes, observando crecimiento, floración y condiciones ambientales.

“Se recolecta y se siembra el mismo día. Somos cuatro las integrantes del vivero. El proceso completo, desde la recolección hasta la replantación, tarda aproximadamente un año”, detalló.

EL PROCESO

El proceso de cultivo implica la preparación de la tierra combinando sustratos dulces y salobres, hojarasca y composta. Las semillas son colocadas en bolsas que se riegan cada tercer día, y cuando la planta comienza a desarrollarse se aplica fertilizante para evitar afectaciones por insectos.

Durante su crecimiento, se monitorean aspectos como altura, grosor y desarrollo de ramificaciones antes de ser trasladadas nuevamente al manglar.

Gil Romero señaló que el propósito principal es fortalecer la recuperación de la ve-

getación en el estero, debido a que, según los registros de las Guardianas, entre 70 y 80% de la cobertura de manglar en el área se había perdido a causa de actividades humanas y acceso vehicular no controlado. A partir de la instalación de barreras físicas y actividades de vigilancia comunitaria, el área ha mostrado regeneración natural.

LOS INICIOS

Las Guardianas de El Conchalito comenzaron labores de vigilancia en 2017, cuando se detectó extracción ilegal de callo de hacha en la zona. Desde entonces, el grupo ha realizado recorridos, actividades de limpieza y mantenimiento del área. Actualmente, 12 mujeres forman parte del colectivo.

Cada 20 días aproximadamente se efectúan jornadas de limpieza en el estero, en las que se recolectan entre 80 y 100 kilogramos de desechos, principalmente heces de mascotas. El colectivo ha colocado señalética informativa para promover el cuidado del ecosistema.

PERMISO PARA LA SIEMBRA

Arlette Higuera, integrante de Costa Salvaje, destacó que la operación del vivero se realiza bajo un permiso de la Unidad de Manejo para la Conservación de la Vida Silvestre (UMA), que es otorgado por la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat) y establece que una comunidad, institución

o grupo puede manejar de forma regulada especies silvestres para su conservación, reproducción o aprovechamiento no extractivo.

“Para el trabajo en el vivero se tienen permisos por parte de la CONANP. Entra dentro de las actividades de ecogestión y hay un permiso que se llama Permiso de UMA. Ese es el que les permite hacer la colecta y la siembra del manglar”, explicó.

El permiso UMA especifica las zonas, métodos, volúmenes y temporadas de colecta y siembra, así como las medidas de monitoreo y reporte que deben cumplirse para garantizar que las actividades contribuyan a la restauración del ecosistema y no a su degradación.

El manglar es considerado un ecosistema clave por su función como refugio de especies marinas, barrera natural contra tormentas e inundaciones y su capacidad de capturar carbono. Las Guardianas de El Conchalito continuarán con el proceso de cultivo, vigilancia y limpieza en los próximos meses.

LA INICIATIVA

DE ACUERDO con Rosa María Gil Romero, coordinadora del vivero, la iniciativa comenzó el 17 de septiembre de 2024

FOTO: CAROLINA VIZCARRA / EL SUDCALIFORNIANO



CAMPO



CALLES SEGURAS

Familias
seguras

En Baja California
la transformación
también se vive
en las calles

Iniciamos programa de
bacheo, rehabilitación y
pavimentación en zonas
prioritarias de Mexicali



+250 mil personas
beneficiadas en
el municipio

Menos baches. Más seguridad.
Más tiempo para tu familia.



Arrancamos en Febrero 2026



Definición de zonas y paquetes de obra



Arranque de trabajos



Avance por etapas y cuadrantes



Expansión a otros municipios

Trabajo coordinado con:

SIDURT – CESPM – Bienestar
+ Ayuntamiento de Mexicali
+ Junta de Urbanización

Preguntas frecuentes

1 ¿Esto es solo tapar baches?

No. Incluye bacheo, sello, reciclado, rehabilitación y pavimentación, según lo que cada calle necesita.

2 ¿Por qué empiezan por estas colonias?

Porque se prioriza donde el impacto es mayor y donde ya concluyeron obras de agua y drenaje, para no romper de nuevo.

3 ¿Cómo sé cuándo entra mi calle?

El avance se organiza por zonas y cuadrantes. La información se va comunicando conforme avanzan las etapas.

4 ¿Qué gano yo con esto?

Más seguridad, menos accidentes, menos gastos por daños al vehículo y traslados más rápidos.

5 ¿Qué representa esta inversión?

Dinero público convertido en resultados visibles: más de 1.3 millones de m² intervenidos y una inversión estatal y municipal histórica en Mexicali.



¿Tienes dudas o quieres saber el avance?

(686) 525 9003



"La transformación se nota donde más importa: en tu calle, en tu colonia y en tu vida diaria."



BAJA CALIFORNIA
GOBIERNO DEL ESTADO



GOBIERNO DE MEXICALI



Respira
Menos tráfico. Más vida.



"Menos baches. Más seguridad. Más tiempo para tu familia."

EL 90% SE DESTINA A LA EXPORTACIÓN

EL SECTOR PRODUCTIVO SE FORTALECE CON NUEVOS CULTIVOS

FOTO: MANUEL VELÁZQUEZ / EL SOL DE HERMOSILLO

PRODUCTORES DE SONORA HAN OPTADO POR UTILIZAR OTROS ALIMENTOS PARA MANTENER SUS PRODUCCIONES

SANDRA SOLÍS / EL Sol de Hermosillo

La sequía que por dos años impactó en Sonora ha impulsado al sector agrícola hacia la innovación y la modificación del patrón de cultivos, así como a ajustar superficies de siembra y apostar por sistemas de riego más eficientes para conservar la producción de alimentos.

Al respecto, el productor del Valle del Yaqui, Baltazar Peral Guerrero y especialista en la agroindustria, compartió que entre los principales cambios implementados se encuentra la siembra de cultivos que requieren menos consumo de agua y ofrecen mayor rentabilidad económica.

Una de las recomendaciones es el cártamo y el garbanzo, donde entre el 80 y 90% de la producción se destina a la exportación, principalmente a mercados del norte de África y España.

Durante el último año fue más frecuente encontrar en los campos sonorenses la reconversión de cultivos como una estrategia para mejorar la rentabilidad, sobre todo con cártamo y cebada, cambiando en algunos casos los momentos de siembra que se tenían.

Los productores de trigo, que optaron por cártamo ante los efectos climáticos, iniciarán

con su nuevo cultivo en primavera, es decir, entre marzo y mayo o en noviembre y enero, cuando antes lo hacían en otoño, entre septiembre y noviembre para sembrar el trigo.

Adicional a esto, en diversos predios también se incorporaron nuevas tecnologías para eficientar la producción de alimentos y enfrentar la escasez de agua.

“Tenemos que buscar y romper paradigmas, buscar parques de energía fotovoltaica, de energía eólica, para bajar nuestro segundo insumo más caro que es la energía”, puntualizó Peral Guerrero.

Durante 2025, las autoridades federales y estatales de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader) emitieron las convocatorias para el programa Apoyo a la Reconversión Productiva de Cártamo, con una inversión de 68 millones de pesos y a la que ingresaron al menos 515 productores sonorenses interesados en ajustar sus superficies de cultivos.

Asimismo, como una alternativa, los agricultores han optado por tecnificar sus sistemas de riego, migrando de los tradicionales rodados a riego por goteo, microaspersión y sistemas frontales o pivos, con el objetivo de optimizar el uso del recurso.

Por su parte, el director general de la Comisión Nacional del Agua (Conagua), Efraín Morales López, informó que hasta el 15 de diciembre las presas del Estado registraban un almacenamiento total de 2 mil 988.2 hectómetros cúbicos, permitiendo un manejo adecuado del plan de riegos para el ciclo agrícola actual.



CAMPO



EL “ORO BLANCO” DEL VALLE DE JUÁREZ RESISTE LA ADVERSIDAD

EL ALGODÓN SIGUE CONSOLIDÁNDOSE COMO UN CULTIVO EMBLEMÁTICO, PESE A LA VOLATILIDAD DE PRECIOS INTERNACIONALES

SALVADOR MIRANDA/ El Heraldo de Juárez

El “oro blanco” del Valle de Juárez atraviesa un ciclo de claroscuros. Mientras la calidad de la fibra y la eficiencia de los productores superan los estándares de Texas, la viabilidad económica del cultivo pende de un hilo debido a factores externos que escapan del control de quienes labran la tierra.

De acuerdo con Fidel Mendoza, presidente de la Junta Local de Sanidad Vegetal del Valle de Juárez, el promedio de producción de algodón en la zona es de seis y media pacas por hectárea, aunque existen tierras de alta calidad que alcanzan hasta 12 pacas por hectárea.

Señaló que desde el punto de vista productivo, el algodón se encuentra en buen momento en la región, ya que los rendimientos son competitivos incluso a nivel internacional. Sin embargo, el principal problema sigue siendo el precio del producto.

Recientemente, el precio del algodón se ubicó alrededor de los 64 dólares por quintal, luego de haber estado en 62 dólares, lo que representa una leve mejoría para los productores del Valle de Juárez.

El dirigente explicó que cada paca de algodón equivale a un promedio de 4.8 quintales, con un peso aproximado de 220 kilogramos, lo que representa un ingreso cercano a los 300 dólares por paca, dependiendo del comportamiento del mercado.

Los costos de producción siguen siendo elevados. Según datos de Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura (FIRA), el costo de cultivo del algodón asciende a cerca de 47 mil pesos por hectárea, lo que reduce considerablemente el margen de ganancia.

El proceso de siembra del algodón inicia generalmente a finales de abril y durante todo mayo, periodo considerado óptimo para lograr buenas cosechas en el Valle de Juárez.

Los riegos comienzan a finales de junio y se extienden hasta agosto, etapa crítica en la que el suministro constante de agua resulta indispensable, ya que cualquier falla puede provocar pérdidas en la producción.

En cuanto a la comercialización, el algodón producido en el Valle de Juárez es adquirido principalmente por la empresa Algodones Gutiérrez, aunque también se vende a compañías como Algodones de La Laguna y AMSA, ubicadas en Torreón, Coahuila.

EL RETO

El presidente de la Junta Local de Sanidad Vegetal del Valle de Juárez indicó que muchos productores optan por no firmar contratos previos a la siembra, con la esperanza de que el precio del algodón aumente durante la temporada, otros prefieren asegurar su venta con contratos establecidos al precio del mercado.

Uno de los mayores retos, subrayó, es que el precio del algodón está regido por Estados Unidos a través de la Bolsa de Nueva York, debido a que México se encuentra sujeto a las reglas del Tratado de Libre Comercio.

Esta situación coloca a los productores mexicanos en desventaja frente a sus homólogos estadounidenses, quienes reciben mayores apoyos gubernamentales y enfrentan menores costos de producción.

Mendoza explicó que mientras en Estados Unidos el diesel agrícola se adquiere a aproximadamente 14 pesos por litro, en México los productores lo pagan alrededor de 24 pesos, además de enfrentar una mayor carga fiscal. A esto se suma que los agricultores estadounidenses no pagan impuestos agrícolas, mientras en México los productores enfrentan múltiples gravámenes, lo que genera una competencia considerada desleal.

A pesar de estas condiciones, dijo que el Valle de Juárez presenta niveles de productividad superiores a los de regiones algodoneiras como El Paso y Pecos, en Texas.

CULTIVO EMBLEMÁTICO

Rogelio Olvera García, jefe del Departamento de Agricultura de la Secretaría de Desarrollo Rural del Estado, calificó al algodón del Valle de Juárez como un cultivo emblemático para Ciudad Juárez y su zona rural.

Destacó que las características del suelo del Valle de Juárez, generalmente salitrosas, limitan la diversidad de cultivos, por lo que el

algodón se mantiene como una de las opciones más viables para los productores.

Ante la volatilidad de los precios, Olvera García adelantó que se analizan, junto con la federación, esquemas de cobertura de precios que permitan brindar mayor certidumbre a los agricultores. Detalló que estos mecanismos de administración de riesgos requieren respaldo financiero y conocimiento del mercado, por lo que su implementación no es sencilla, aunque ya se trabaja en su viabilidad.

CONTROL DE PLAGAS

Durante la década de los noventa, el cultivo del algodón prácticamente desapareció debido a problemas de precios y sanidad vegetal, situación que ha mejorado gracias al control de plagas de interés cuarentenario.

La Secretaría de Desarrollo Rural del Estado ha implementado programas de apoyo para los agricultores, enfocándose recientemente en mitigar los efectos de la sequía mediante la entrega de semillas y fertilizantes.

El Valle de Juárez, antes reconocido a nivel mundial por su producción algodoneira, hoy se divide en tres unidades, de las cuales, sólo la tercera, que abarca de El Millón a Guadalupe y Práxedes G. Guerrero, mantiene vigente el cultivo del algodón.

FOTOS: ENRIQUE CASTILLO / EL HERALDO DE JUÁREZ



CAMPO

ESCANEA

Para ver más información



MEJORAS PARA LA PRODUCCIÓN

TECNIFICACIÓN AGRÍCOLA AVANZA EN EL SUR DE SONORA

INVIERTEN 600 MDP EN LOS VALLES DEL YAQUI Y MAYO PARA GENERAR AHORRO DE AGUA

FOTO: MANUEL VELÁZQUEZ / EL SOL DE HERMOSILLO



CAMPO



ESCANEA
Para ver más
información



GABRIEL BENÍTEZ/ El Sol de Hermosillo

El proceso de tecnificación del sector agrícola en el sur de Sonora registra un avance importante, pese a que el arranque de los trabajos se dio de manera tardía, afirmó Luis Antonio Cruz Carrillo, presidente de la Asociación de Organismos de Agricultores del Sur de Sonora (Aoass), al detallar las acciones implementadas en los valles del Yaqui y del Mayo.

En entrevista con la Organización Editorial Mexicana (OEM), el dirigente agrícola explicó que durante 2025 se logró una inversión aproximada de 600 millones de pesos en ambos valles, recursos destinados principalmente a la modernización de canales de riego y a la tecnificación en parcelas de los usuarios, lo que marca el inicio de un proyecto de largo alcance para enfrentar la escasez de agua.

Señaló que estas acciones forman parte de un plan ambicioso impulsado a nivel federal, que contempla una inversión cercana a los 6 mil millones de pesos a lo largo del sexenio de la presidenta Claudia Sheinbaum, con el objetivo de transformar de fondo la forma en que se utiliza el agua en la agricultura del sur de Sonora.

El mayor énfasis del programa está puesto en la tecnificación parcelaria, ya que es en ese nivel donde realmente se logra el ahorro de agua, además de abrir la posibilidad de una reconversión productiva hacia cultivos de mayor valor o de menor demanda hídrica.

En cuanto a las obras de infraestructura, detalló que aunque no se tiene con precisión el número total de kilómetros de canales revestidos este año, sí se priorizaron tramos estratégicos en los distritos de riego donde se registraban mayores pérdidas por conducción, lo que permitirá mejorar la eficiencia en el uso del recurso.

SISTEMAS DE TECNIFICACIÓN

El presidente de la Aoass añadió que también se inició la instalación de sistemas de tecnificación en alrededor de mil 500 hectáreas en el Valle del Yaqui, mientras que para el Valle del Mayo se prevé concentrar una ma-

yor cantidad de recursos en 2026, con el fin de ampliar el alcance de estas acciones en parcelas agrícolas.

Agregó que, de manera paralela, se puso en marcha el Programa de Nivelación de Terrenos Parcelarios, dirigido a predios que presentan un trazo deficiente de riego, lo cual provoca desperdicio de agua. Con esta intervención se busca mejorar la eficiencia y elevar la productividad.

“No todos los productores pueden o desean incorporarse de inmediato a la tecnificación completa debido a los costos, por lo que la nivelación de terrenos se ha convertido en una alternativa viable que también genera ahorros significativos de agua y beneficios productivos”, expresó.

En términos de impacto, estimó que al cierre del programa de tecnificación de este año se podría lograr un ahorro superior a los 100 millones de metros cúbicos de agua, volumen equivalente al consumo anual de Ciudad Obregón, lo que dimensiona la importancia de estas obras.

Ese volumen de agua recuperado podría destinarse a fortalecer la producción agrícola mediante dobles siembras, cultivos perennes o productos de mayor valor, al contar con mayor certidumbre en la disponibilidad del recurso hídrico.

Cruz Carrillo confirmó que ya se cuenta con un calendario de acciones para todo el sexenio, incluyendo la planeación de las obras y programas que se ejecutarán en 2026, año en el que se espera un avance mucho más significativo en la tecnificación del campo del sur de Sonora, siempre y cuando los trabajos se realicen con la debida anticipación.

EN INVERSIÓN

EN 2025 el dirigente de Aoass, explicó que se logró una inversión aproximada de 600 millones de pesos en ambos valles, recursos destinados principalmente a la modernización de canales de riego y a la tecnificación en parcelas de los usuarios, lo que marca el inicio de un proyecto de largo alcance



PODER LEGISLATIVO DEL ESTADO DE
BAJA CALIFORNIA
XXV LEGISLATURA

TU CONGRESO

**Cumple con el mandato del Pueblo de Baja California,
legislando en favor del campo.**

**En la XXV Legislatura, trabajamos para apoyar al
sector primario y sus necesidades.**



Visita: www.congresobc.gob.mx

EVOLUCIONAN HACIA EL AUTOABASTO TILAPIA, LA ACUICULTURA QUE FLORECE EN SAMALAYUCA

DESDE 2019, UNA GRANJA PRODUCE LA MOJARRA EN MEDIO DE LA ZONA
ÁRIDA AL SUR DE CIUDAD JUÁREZ

FOTO: ENRIQUE CASTILLO / EL HERALDO DE JUÁREZ



MAR

SALVADOR MIRANDA / El Heraldo de Juárez

En medio del paisaje árido del sur de Ciudad Juárez, un proyecto productivo ha logrado abrirse paso desde 2019 al combinar recreación, autosustento y producción de alimentos y establecer un criadero de mojarra tilapia para consumo humano en el centro recreativo "Mi Granja Samalayuca".

Ubicado a la altura del poblado de Samalayuca, sobre la carretera Panamericana, este espacio inició como un sitio de pesca deportiva, pero con el paso del tiempo evolucionó hasta convertirse en una alternativa de producción acuícola poco común en la región.

El propietario del lugar, Israel Villagrana Huerta, explicó que la idea de vender pescado para consumo surgió a partir de las sugerencias de los propios visitantes, quienes buscan consumir productos frescos en el sitio.

"Al principio sólo teníamos un lago artificial para pesca recreativa, pero la gente nos

decía por qué no vendíamos el pescado para comerlo aquí mismo y así fue como empezó a tomar forma el proyecto", relató el acuicultor.

PROCEDIMIENTO

Para la cría de la mojarra tilapia, el productor utiliza tanques especiales de geomembrana, entre ellos tres de 12 metros de diámetro, dos de 6 metros y uno más de 3 metros, adaptados para el desarrollo controlado de los peces.

Villagrana Huerta detalló que los peces se adquieren en su etapa inicial como alevines, provenientes de un laboratorio especializado llamado Aquamol, ubicado en Jalisco, los cuales llegan con un peso aproximado de medio gramo.

Estos pequeños ejemplares son colocados en los estanques, donde inician su proceso de crecimiento bajo un sistema de alimentación y cuidados específicos, diseñados de acuerdo con cada etapa de desarrollo.

El productor explicó que el alimento que reciben los peces cambia conforme van

creciendo, lo que permite un mejor aprovechamiento nutricional y un desarrollo más eficiente de la tilapia.

Actualmente, la granja tiene capacidad para sembrar hasta 24 mil peces, aunque en estos momentos cuenta con poco más de 12 mil ejemplares distribuidos en los distintos tanques de producción.

El tiempo promedio de crecimiento de la mojarra tilapia es de aproximadamente seis meses, aunque este período puede variar dependiendo de las condiciones climáticas, ya que se trata de una especie que se desarrolla mejor en climas cálidos.

"En los meses más calurosos los peces crecen más rápido, porque es un pez de clima caliente". El control de temperatura es un factor clave en la producción.

La comercialización del producto se realiza principalmente a través de redes sociales, donde se anuncian las ventas de pescado fresco, siendo los principales compradores los visitantes que acuden al poblado para actividades recreativas como pesca y campismo.

Muchos de los clientes consumen el pescado directamente en el lugar, mientras otros optan por llevárselo a casa para prepararlo, aprovechando que se trata de producto recién extraído del estanque.

Entre los principales compradores destacan personas originarias de Veracruz, Oaxaca y Chiapas, quienes buscan pescado fresco y señalan que este tipo de consumo les recuerda sus lugares de origen.

A diferencia del pescado que se comercializa congelado en supermercados de Ciudad Juárez, en la granja la tilapia se vende recién salida del agua, a un precio aproximado de 150 pesos por kilogramo.

LOS APOYOS

Villagrana Huerta destacó que la Secretaría de Desarrollo Rural del Estado ha sido un respaldo importante para el crecimiento del proyecto, ya que durante los últimos cuatro años ha recibido apoyos económicos para fortalecer la producción.

Existe un fondo estatal de hasta 100 mil pesos anuales para acuicultores, el cual opera bajo un esquema de coinversión, en el que el productor aporta el 50% del recurso y el gobierno el resto.

Por su parte, Luis Alan García Carrasco, titular del Departamento de Uso Sustentable del Agua de la Secretaría de Desarrollo Rural del Estado, informó que cuentan con el Programa de Infraestructura y Equipamiento para el Fomento Acuícola y Pesquero, el cual busca impulsar la producción de peces como la tilapia y la trucha.

Hay dos tipos de peces que producen dependiendo de la región del estado; por ejemplo, en la zona serrana en su mayoría es para la producción de trucha y en otras regiones es la producción de tilapia.

Este programa tiene desde que la gobernadora Maru Campos inició su gestión y lo ha ido incrementando los apoyos para el sector acuícola, pesquero del estado.

"Ha sido uno de los programas que han incrementado el presupuesto de manera anual; el año pasado se contó con un presupuesto de 10 millones de pesos para proyectos de este tipo", puntualizó García Carrasco.



Fundación
Mujeres
que viven

14va Edición

RACING FOR BOOBS

2026



CARRERA OFF-ROAD

PARA

MUJERES

CONTINGENCIA



VIERNES 13 MAR.



6:00 PM



Estacionamiento de
El Nido de Los Águilas

CARRERA



SÁBADO 14 MAR.



SALIDA 7:00 AM



Laguna Salada KM.28

PREMIACIÓN



DOMINGO 15 MAR.



9:00 AM - 12:00 PM



Explanada de
El Nido de Los Águilas



#LA META
ES VIVIR



MujeresQueViven

+52 (686) 569 7182



DURANGO
¡Es el camino!



En el gobierno de Toño Ochoa ¡la gran familia decide!

Este año van por 47 obras del Presupuesto Participativo

con una bolsa histórica de 100 mdp, para cumplir más sueños.

Lo que viene:

300 calles pavimentadas y 6 vialidades
rehabilitadas, traducidas en conectividad
y crecimiento ordenado

Es Durango, ejemplo nacional en participación ciudadana.

La voz de los duranguenses
se transforma en obra pública.



EDICIÓN
ESPECIAL



PAGANDO TU PREDIAL
**NUESTRA
ESTRELLA
ERES TÚ**



10%
de descuento
Febrero

5%
de descuento
Marzo

%



¡Pagando en línea obtén un
más de descuento!

Solo en predios con un valor de menos de 1 millón de pesos.

Visita www.mexicali.gob.mx/predial y realiza tu pago, podrás imprimir tu recibo en línea.

Vigencia al 31 de marzo del 2026, aplican restricciones*.



**GOBIERNO
DE MEXICALI**



**UNIENDO
ESFUERZOS**

EN BUSCA DE NUEVOS MERCADOS CHIHUAHUA CERTIFICA SU CARNE PARA PROTEGER SU ORIGEN

VANESSA RIVAS / El Heraldo de Chihuahua

Frente al cierre de la frontera para la exportación de ganado en pie a Estados Unidos que ya cumplió más de un año, Chihuahua decidió convertir la crisis en una oportunidad. El estado aceleró una estrategia integral para certificar la carne, diferenciar su calidad y proteger el origen de sus productos, con el objetivo de diversificar mercados, agregar valor y disminuir la histórica dependencia del mercado estadounidense.

La Secretaría de Desarrollo Rural encabeza este esfuerzo, que contempla la creación de un organismo certificador de carne, el diseño de una metodología estatal de clasificación, el desarrollo de un Centro de Valor Agregado y el avance en indicaciones geográficas para productos emblemáticos como la carne, el vino y el chile chipotle.

CERTIFICACIÓN

Mauricio Hernández Cerón, director de Desarrollo Agropecuario de la Secretaría de Desarrollo Rural, explicó que México cuenta con una Norma Oficial Mexicana para la clasificación de carne. Sin embargo, su aplicación ha sido limitada debido a la ausencia de un organismo acreditado en Chihuahua que certifique su cumplimiento.

“Hoy la carne puede clasificarse de manera informal, pero esa valoración no tiene efectos comerciales si no existe una entidad certificadora que la respalde”, señaló. Por ello, el estado trabaja en la construcción de un esquema técnico que permita otorgar certeza tanto a productores como a compradores.

En este proceso, la Secretaría mantiene reuniones técnicas con Gabriela Corral, especialista en clasificación de carne y responsable de los análisis en el concurso del Novillo Gordo que organiza la Unión Ganadera Regional de Chihuahua, así como con el área de comercialización de la dependencia estatal.

El objetivo, detalló Hernández Cerón, es desarrollar una metodología clara, técnicamente sólida y adaptada a la realidad del mercado local, que funcione tanto para pequeños productores como para grandes comercializadores. Este sistema permitiría clasificar la carne chihuahuense bajo categorías reconocidas internacionalmente, como Pre-



FOTO: CORTESÍA GOBIERNO DEL ESTADO DE CHIHUAHUA



FOTO: MANOLO AGUIRRE / EL HERALDO DE CHIHUAHUA

CAMPO

mium, Select o Choice, facilitando el acceso a mejores precios y nuevos mercados.

PROTEGER EL ORIGEN

Paralelamente, Chihuahua avanza en la obtención de indicaciones geográficas para productos emblemáticos del estado. El proyecto con mayor avance es el del chile chipotle, para el cual ya se busca el reconocimiento federal como producto originario de la entidad.

Este tipo de distintivos permiten respaldar la autenticidad, calidad y procedencia de los productos, abriendo oportunidades en mercados nacionales e internacionales. En el caso de la carne y el vino, también se analizan las rutas jurídicas y técnicas necesarias para integrar los expedientes y cumplir con los requisitos federales.

INFRAESTRUCTURA

Otro de los proyectos estratégicos es la creación de un Centro de Valor Agregado, que funcionaría como un espacio especializado

CARNE CERTIFICADA

LA SECRETARÍA de Desarrollo Rural encabeza un esfuerzo que contempla la creación de un organismo certificador de carne

para análisis técnicos, procesos de certificación y pruebas de calidad de productos agroalimentarios. Este centro podría albergar al organismo certificador de carne y convertirse en un soporte clave para futuras certificaciones e indicaciones geográficas.

La intención es dotar a los productos chihuahuenses de garantías técnicas y científicas, fortaleciendo su posicionamiento en mercados más exigentes.

A LA POLÍTICA PÚBLICA

Las autoridades reconocen que históricamente, cuando la frontera con Estados Unidos se reabre, muchos proyectos estructu-

rales quedan en pausa. Por ello, subrayaron la importancia de que las organizaciones ganaderas y el sector productivo se apropien de estas iniciativas para garantizar su continuidad más allá de la coyuntura.

En las reuniones recientes han participado representantes del Consejo Estatal Agropecuario (CEACH), el Consejo para el Desarrollo Económico del Estado de Chihuahua (CODECH) y líderes del sector ganadero, con el objetivo de construir una visión compartida.

También se analiza la posibilidad de reutilizar el concurso del Novillo Gordo dos veces al año, en lugar de una. Con ello se busca incentivar la engorda, transparentar costos, difundir buenas prácticas y acercar a más productores al proceso de evaluación de calidad.

La meta, adelantó Hernández Cerón, es consolidar estos esfuerzos en 2026, sentando las bases de un nuevo modelo ganadero para Chihuahua, donde la calidad, el origen y el valor agregado sean la principal carta de presentación ante el mundo.

CHIHUAHUA, ANTE EL ESTRÉS HÍDRICO TÉCNICA ISRAELÍ FORTALECE EL MANEJO DEL AGUA EN NOGALERAS

LA APLICACIÓN DE TECNOLOGÍA PERMITE AHORROS SIGNIFICATIVOS EN EL SUMINISTRO TOTAL DEL MUNICIPIO

PALOMA SÁNCHEZ / El Heraldo de Chihuahua

En medio del escenario de estrés hídrico más severo de las últimas décadas, Chihuahua comienza a escribir una historia distinta en el campo, donde la tecnología, la asesoría internacional y el compromiso de los productores se convierten en aliados para cuidar el agua sin sacrificar productividad.

La referida técnica israelí, reconocida a nivel mundial por su eficiencia en el uso del recurso hídrico, ya no es una referencia lejana, hoy se aplica de manera concreta en las nogaleras del municipio de Chihuahua.

El punto de partida fue un convenio de asesoría técnica firmado con especialistas israelíes, impulsado por el gobierno del estado ante la emergencia por sequía. A partir de este acuerdo, productores organizados, autoridades estatales y organismos del agua comenzaron a transitar hacia un modelo de agricultura más sustentable, basado en la tecnificación del riego, el monitoreo del suelo y la toma de decisiones con datos precisos.

TECNIFICACIÓN DEL RIEGO

Juan Rubén Barrio Aguirre, presidente del Consejo de Administración de la Asociación de Productores de Nuez del Municipio de Chihuahua (Apronuez), explica que el objetivo central del convenio es claro: respeto y uso sustentable del agua. En la práctica, esto se traduce en la adopción casi generalizada de sistemas de riego tecnificado. Actualmente, el 96% de los cultivos de nogal en el municipio de Chihuahua ya utilizan microaspersión, riego por goteo o sus variantes más avanzadas.

Entre estas innovaciones destaca el sistema conocido como Deep Root Irrigation (DRI), una tecnología que permite regar directamente la raíz del árbol. A diferencia del riego tradicional por inundación, esta técnica reduce de manera significativa la pérdida de agua por evaporación o escurrimiento. De acuerdo con Barrio Aguirre, el uso de estos sistemas ha permitido ahorros superiores al 40%, y en el caso del riego directo a la raíz, reducciones de hasta el 50%.

Los resultados no son menores si se observan en cifras concretas. En algunos casos

documentados por Apronuez, hoy se requieren alrededor de mil 800 litros de agua para producir un kilogramo de nuez, una cifra que contrasta de manera drástica con los métodos tradicionales de agua rodada, donde el consumo puede alcanzar hasta 7 mil litros por kilogramo. La diferencia marca no sólo una mejora técnica, sino un cambio de paradigma en la relación entre producción agrícola y recursos naturales.

A esta tecnificación se suma el uso de sensores de humedad instalados a distintas profundidades del suelo. Estos dispositivos permiten conocer con precisión cuánta agua necesita realmente el árbol y en qué momento.

Esta tecnología cobra especial relevancia en años como el reciente, cuando las lluvias en el municipio de Chihuahua fueron las mejores de la última década, permitiendo incluso apagar pozos durante tres semanas consecutivas y generar un ahorro adicional.

Si bien gran parte de la tecnología tiene origen israelí, Barrio Aguirre aclara que hoy existen variantes desarrolladas en Estados Unidos, aunque la base sigue siendo la misma. De hecho, técnicos israelíes visitaron nogaleras del municipio hace dos años para evaluar los sistemas implementados. Su conclusión fue contundente: los productores chihuahuenses ya utilizan la misma tecnología que se aplica en Israel, país que, pese a no producir nuez, emplea estos métodos en cultivos como cítricos.

Este esfuerzo, subraya el presidente de Apronuez, fue posible gracias a la gestión de la gobernadora Maru Campos, quien impulsó la llegada de los especialistas israelíes como respuesta directa a la sequía. Para el sector nogalero del municipio de Chihuahua, hoy convertido en el tercer productor de nuez a nivel municipal en el país, donde el compromiso es producir más con menos agua y hacerlo de manera responsable con la tierra.

INNOVACIÓN HÍDRICA URBANA

El enfoque tecnológico en el campo encuentra un eco similar en la gestión urbana del agua. De manera paralela, la Junta Municipal de Agua y Saneamiento de Chihuahua (JMAS) fue seleccionada por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) para participar

ESCANEA
Para ver más
información



FOTO: MANOLO AGUIRRE / EL HERALDO DE CHIHUAHUA



CAMPO

en un proyecto piloto orientado a superar el suministro intermitente de agua mediante soluciones innovadoras. La iniciativa, financiada en su totalidad por el BID, busca garantizar un servicio continuo, eficiente y equitativo, sin generar erogaciones para el organismo operador.

El proyecto contempla el uso de sensores, plataformas inteligentes de análisis de datos, control de presiones, sectorización de redes, capacitación técnica y campañas de participación ciudadana. Más allá del ámbito urbano, este piloto posiciona a Chihuahua como un referente regional en la gestión inteligente del agua, en un contexto donde la

escasez ya no es una amenaza futura, sino una realidad cotidiana.

Campo y ciudad convergen así en una misma lógica: tecnología, datos y corresponsabilidad social. Para Juan Barrio Aguirre, el mensaje final va más allá del riego eficiente, en el que invita a la población a sentirse orgullosa de que Chihuahua sea el principal productor de nuez en México y a consumir un alimento con alto valor nutricional.

La experiencia de la técnica israelí aplicada en las nogaleras del municipio de Chihuahua demuestra que, incluso en condiciones de sequía extrema, es posible construir un modelo agrícola resiliente.

TÉCNICA QUE APROVECHA CANALES DE RIEGO MÉTODO DEL LÁPIZ SALVA PRODUCCIÓN DE SANDÍA EN EL VALLE DE ZARAGOZA

CAMPO

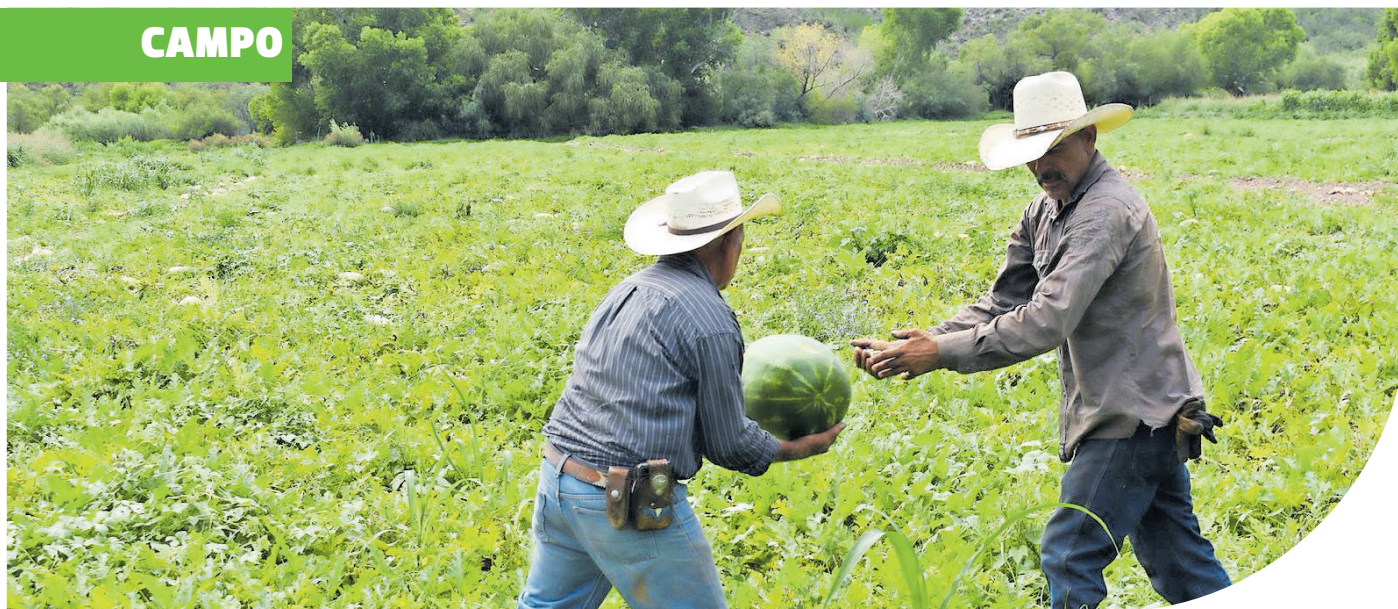


FOTO: MARCOS MERENDÓN / EL SOL DE PARRAL



LA PLANTA DA FRUTOS DE MANERA CONSTANTE, POR LO QUE EXPERIMENTAN PARA VER SI ES CAPAZ DE DAR HIGOS TODO EL AÑO

MARCOS MERENDÓN / El Sol de Parral

A través del ingenioso método del lápiz, agricultores de Valle de Zaragoza en Chihuahua lograron rescatar cerca de 200 hectáreas de sandía, aprovechando el agua del subsuelo en plena sequía y con el río Conchos casi abatido.

De acuerdo con Desarrollo Rural del municipio, dicha estrategia también permitió incrementar el precio de la fruta en favor de los productores de la región, ya que pudieron ofrecerla en 3 pesos el kilogramo, cuando el año pasado no pasaba de un peso.

En 2025 la historia de la sandía en el municipio parecía condenada a escribirse con letras grises. La severa sequía que azotó la región pronosticaba pérdidas totales para los productores, pues el agua simplemente no alcanzaría a llegar a las parcelas. La situación era crítica: el nivel del río apenas dejaba pasar un hilo de agua y el panorama auguraba un año sin cosecha, con el consecuente golpe económico para cientos de familias.

Sin embargo, una técnica tradicional, el llamado método del lápiz, se convirtió en la tabla de salvación para la producción de esta fruta, símbolo del verano en la región.

Según el director de Desarrollo Rural de Valle de Zaragoza, Manuel Omar Lachica, en el municipio se siembran alrededor de 200 hectáreas de sandía, la ma-

yoría bajo riego por cintilla. En 2025, la producción promedio fue de 20 toneladas por hectárea, menor a las 30 toneladas del año pasado, pero suficiente para evitar pérdidas totales: "El pronóstico era que no se iba a levantar nada y logramos salvar el 90% de las cosechas gracias a que muchos productores adaptaron su sistema y colocaron el lápiz más pegado al río".

¿QUÉ ES EL MÉTODO DEL LÁPIZ?

El llamado "lápiz" es una tubería de diámetro reducido (de ahí su nombre) que se instala para conducir el agua desde una fuente cercana, en este caso el río, hasta las cintillas de riego que hidratan las plantas.

Normalmente, los productores colocan el lápiz dentro de sus tierras aprovechando canales o pequeños tajos de agua, pero la reducción drástica del caudal este año obligó a una inversión extra: instalarlo justo a la orilla del río para garantizar el suministro. Fue un trabajo contrarreloj, con picos, palas, mangueras y bombas, pero permitió que el agua llegara a tiempo para salvar las plantas.

MENOR PRODUCCIÓN

Aunque el rendimiento por hectárea fue menor que en 2024, el precio del año pasado compensó la caída. El año antepasado la sandía se vendía entre 80 centavos y un peso por kilo; en el 2025, el precio mínimo fue de 1.50 pesos y el máximo llegó

200

HECTÁREAS de sandía son las que se siembran en el municipio de Valle de Zaragoza

20

TONELADAS por hectárea fue la producción promedio en 2025

a 3 pesos. Esto permitió que los productores obtuvieran mejores ganancias, incluso con menos toneladas.

El 2025 dejó una lección clara para el campo de Valle de Zaragoza: la adaptación es clave para sobrevivir.

La imagen final de esta temporada no es la de un campo seco, sino la de una hilera de sandías brillando bajo la luz de la tarde, como enormes esmeraldas rayadas esperando su turno para alimentar y refrescar a cientos de familias.

Es un productor que carga, con esfuerzo y alegría, un fruto que vale más. Es la certeza de que mientras haya ingenio para llevar el agua hasta la raíz y manos dispuestas a trabajar, Valle de Zaragoza seguirá pintando de verde sus tierras, aunque el cielo no siempre se acuerde de mandar la lluvia.

Especialistas en diseñar soluciones logísticas integrales, ágiles, flexibles y confiables.



Transporte Terrestre Internacional



Logística multimodal



Administración especializada de almacenes



Forwarding y Comercio Internacional



Terminal Intermodal

- Resguardo
- Gate-in para cross docking
- Lavado y acondicionamiento
- Almacenaje
- Servicio de espuela
- Traslados, ensacados y cross docking



Almacenamiento

- Control de inventarios
- Cadena de frío
- Cross dock
- Secuenciado
- Distribución y última milla



Transporte nacional e internacional

- Embarques puerta a puerta
- Cross border
- Modalidad de transporte
 - Cajas de 53 pies
 - Plataformas
 - Expeditados
 - HAZMAT



Freight Forwarding

- Despacho aduanal
- Flete marítimo
- Flete aéreo
- Depósito fiscal

Certificaciones



ISO 9001:2015 | SARI | Operador Económico Autorizado | Transporte Limpio

Operaciones

Altamira-Monterrey-Veracruz-Manzanillo-Edo. de México-CDMX-Guadalajara-Querétaro-Villahermosa

800 000 7721

www.gtlogistics.com

gtlogistics@gtglobal.com

Cuauhtémoc

CHIHUAHUA SE MODERNIZA



Cuauhtémoc
MUNICIPIO DE LAS TRES CULTURAS
UNIDOS RUMBO AL CENTENARIO
ADMINISTRACIÓN 2024-2027



PARA MÁS INFORMACIÓN ESCRÍBENOS AL:

625 118 1701



ARENA
DE RODEO

PISTA DE ARRANCONES

CENTRO DE CONVENCIONES

REQUIERE 800% VECES MENOS AGUA QUE EL MAÍZ

APUESTA CORONADO AL ESPÁRRAGO

COMO ALTERNATIVA SOSTENIBLE

FOTO: MARCOS MERENDÓN / EL SOL DE PARRAL



SE TRATA DE UNO DE LOS CULTIVOS MÁS RENTABLES, CUYAS GANANCIAS SON EQUIPARABLES A LAS DEL NOGAL

MARCOS MERENDÓN / El Sol de Parral

En Coronado, Chihuahua, un nuevo cultivo está cambiando la lógica del campo en tiempos de sequía. El espárrago, introducido en 2022, requiere hasta 800% menos agua que el maíz, reduce los costos de producción en un 60% y aun así, ofrece ganancias equiparables a las del nogal, uno de los cultivos más rentables del estado.

Para productores como el agrónomo Jesús Manuel Vázquez Rentería, esta hortaliza no sólo representa una alternativa económica, sino una reconversión agrícola necesaria ante la crisis hídrica que atraviesa el sur de Chihuahua.

Vázquez Rentería, uno de los pioneros en introducir el espárrago, dijo desde su rancho en la comunidad de Rancho Alegre que la ventaja principal del espárrago “es el ahorro de agua, se necesita hasta un 800% menos agua que el maíz”.

En apenas tres años de producción, el espárrago ha demostrado ser más que un experimento agrícola: Es una alternativa viable, rentable y ambientalmente sostenible para una región castigada por la sequía.

UN CULTIVO RENDIDOR

Vázquez Rentería sembró sus primeras tres hectáreas en 2020. El primer corte llegó 18 meses después.

“El espárrago se siembra y el primer año no se cosecha nada. Sólo se desarrolla la planta”.

El segundo año la producción es breve, apenas de 30 a 40 días, pero a partir del tercero la cosecha puede extenderse hasta 70 días, alcanzando su madurez plena entre el cuarto y el sexto año.

“El proyecto es para 10 años, pero puede durar más si se le da buen manejo. Es un cultivo de largo aliento”.

En 2024 fue su tercera cosecha, pese a los contratiempos, estima haber producido entre 22 y 25 toneladas, cifra similar a la del año pasado, cuando alcanzó 22.5 toneladas.

Sin embargo, el exceso de lluvias y una granizada redujeron su rendimiento entre 30 y 35%. La diferencia en consumo de agua es abismal.

Mientras una hectárea de maíz requiere varios riegos al año, él solo necesita el equivalente a siete días de riego acumulado en todo un año: “El primer año lo regué solo siete días en total. Si hubiera tenido alfalfa, habría necesitado 120 días de riego. La diferencia es enorme”, detalló.

A eso se suma otro beneficio: la sanidad del suelo y la baja incidencia de plagas. “El enemigo principal es la maleza. Si se controla, la planta produce bien. No hemos tenido problemas de plagas ni enfermedades y eso también reduce costos”, señaló.

Una inversión fuerte, pero con ganancias equiparables a la nuez

El cultivo del espárrago no es barato. La inversión inicial ronda los 150 mil pesos por hectárea debido a la infraestructura de riego, preparación del terreno y compra de plantas. Esa inversión tarda hasta tres años en recuperarse, pero una vez en producción los márgenes de ganancia son atractivos.

“En utilidad, yo lo compararía con el nogal. Da lo mismo o más, pero gastando mucho menos: alrededor de un 60% menos en costos de producción”, señaló el entrevistado.

A diferencia del nogal, el espárrago comienza a generar ingresos mucho antes: “El tercer año ya deja ganancias importantes. El año pasado nos pagaron a 3 dólares por kilo. El precio base era de 2.20, pero subió unas semanas. Con este cultivo el agua alcanza, el suelo se conserva y la ganancia es segura. Es el futuro del campo en tiempos de sequía”, concluyó el productor.

PRODUCCIÓN

CASI 50 toneladas de espárrago se produjeron en este municipio entre 2024 y 2025

CAMPO

ESCANEA
Para ver más
información





Gas que impulsa al campo
Siempre me da más

- FRENOS
- SUSPENSIÓN
- AFINACIONES
- CAMBIO DE ACEITE
- AMORTIGUADORES

REFACCIONARIAS DEL VALLE
"NADIE TIENE MÁS PROMOCIONES QUE REFACCIONARIAS DEL VALLE"
refaccionariassdelvalle.com

TALLER ANEXO MATRIZ TABACHINES

¡YA CONTAMOS CON RADIADORES!
Disponibles en todas nuestras sucursales

PREMIER COOLING

TENEMOS MARCAS DE RECONOCIDO PRESTIGIO MUNDIAL

FRAM **NGK** **Raybestos**
MONROE **SKUNK2** **GM**
UCP **Felpro** **WAGNER** **DORMAN**

TODAS NUESTRAS REFACCIONES CUENTAN CON GARANTÍA

REFACCIONARIAS DEL VALLE

GARRAFA ACEITE PEAK

DESDE \$349.16
Precio incluye IVA.
Precios sujetos a cambio sin previo aviso

BUJIAS Autolite

COPPER CUIVRE COBRE

BUJIAS NGK

REFACCIONARIAS DEL VALLE

GARRAFA QUAKER STATE XTR-PRO 5L

\$504.99
Precio incluye IVA.
(aplican restricciones)

\$534.59
Precio incluye IVA.
Precios sujetos a cambio sin previo aviso

SÓLO EN REFACCIONARIAS DEL VALLE

SUCURSALES

PINO PALLAS
BLVD. PINO PALLAS, FRACC. VILLAS DEL ENCANTO
(612) 166-8140
(612) 166-1509

5 DE FEBRERO
S DE FEBRERO, FRACC. LOS OLIVOS
(612) 123-1118
(612) 668-5211

ALMACEN TABACHINES
CARR. TRANSP. 290, COL. LOS TABACHINES
(612) 114-8293 Y 94
(612) 114-8296

CAMINO REAL
CALZ. CAMINO REAL, FRACC. CAMINO REAL
(612) 114-3828
(612) 114-8037



Ingeniería en Ecología: ciencia, tecnología y biodiversidad al servicio del territorio

En el estado de Chihuahua, la ganadería depende del equilibrio de sus pastizales. Cuando la lluvia falla, el impacto no solo es climático: es ecológico, económico y social.

Un equipo de investigadores de la Facultad de Zootecnia y Ecología de la Universidad Autónoma de Chihuahua en conjunto con la Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado desarrollaron el proyecto "Evaluación del potencial forrajero en pastizales del estado de Chihuahua", demostrando cómo la Ingeniería en Ecología integra ciencia, tecnología y territorio para enfrentar desafíos reales.

Entre los resultados más relevantes destacan que durante el invierno 2023-2024, la disponibilidad promedio de forraje seco fue cercana a 500 kg por hectárea. Tras dos años consecutivos de sequía, en el invierno 2024-2025 el promedio descendió a 200 kg por hectárea, una reducción aproximada del 50 %. Esta disminución no solo refleja el impacto climático inmediato, sino también una brecha respecto a los valores históricos reportados por la Comisión Técnico Consultiva para la Determinación de Coeficientes de Agostadero (COTECOCA) a finales de la década de 1960, cuando los agostaderos presentaban mayores niveles de productividad. La sequía meteorológica se transformó así en una crisis agropecuaria, disminuyendo la capacidad de carga animal y elevando el coeficiente de agostadero por encima de las estimaciones tradicionales. En contraste, 2025 presentó precipitaciones dentro de lo normal y, durante la temporada de lluvias, la producción superó en muchos casos los 600 kg por hectárea, mostrando una recuperación sensible y evidenciando la estrecha relación entre lluvia, biomasa y economía rural.

El estudio también evaluó la calidad nutricional del forraje: en época seca la proteína bruta osciló entre 3 y 6 %, mientras que en lluvias alcanzó 9 a 13.5 %, reflejando la calidad forrajera de los pastizales en época de latencia y en época de crecimiento. Además, se identificó un cambio en la composición vegetal, con mayor presencia de especies introducidas como *Melinis repens* (zacate rosado) y *Eragrostis lehmanniana* (zacate africano), que modifican la estructura del pastizal y plantean nuevos retos de manejo.

Mediante el análisis biogeográfico con imágenes satelitales, modelación espacial y Sistemas de Información Geográfica, se generaron mapas estatales de disponibilidad de forraje, herramientas clave para que los ganaderos ajusten la carga animal y tomen decisiones más informadas, para una mejor producción de los pastizales.

La Ingeniería en Ecología forma profesionistas capaces de anticipar crisis, conservar la biodiversidad y fortalecer la producción. Porque producir y conservar no son opuestos: son parte del mismo equilibrio que construye el futuro.



LICENCIATURAS

FACULTAD DE ZOOTECNIA Y ECOLOGÍA

LE

LICENCIATURA EN INGENIERÍA EN ECOLOGÍA

IZSP

LICENCIATURA EN INGENIERÍA EN ZOOTECNIA EN SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

Conoce más, entra al enlace:

<https://uach.mx/pregrado/>

+uach



EDICIÓN ESPECIAL

DAN A CULTIVO VALOR ESPECIAL

CEBOLLA, EL ESFUERZO DEL CAMPO QUE ALIMENTA A DURANGO

FOTO: LEÓN ALVARADO / EL SOL DE DURANGO

LA PRODUCCIÓN LOCAL SE CENTRA EN EL CONSUMO LOCAL Y AYUDA A MANTENER SU PRECIO ACCESIBLE AL CONSUMIDOR DURANGUENSE

JOSHAEEL ROJAS / El Sol de Durango

La cebolla crece sin reflectores, pero con el trabajo constante de familias que dependen del clima, del agua y, muchas veces, de la esperanza. Aunque la producción en el estado es baja en comparación con otras entidades, este cultivo mantiene un valor especial: es local, natural y con menos químicos.

El cultivo de este alimento mantiene una importancia estratégica para el consumo local, pues ayuda a que los precios no aumenten en la entidad, además de distinguirse por un manejo más natural y con menor uso de químicos en comparación con otras regiones agrícolas.

De acuerdo con datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGDR), en el estado son 10 los municipios que siembran cebolla, entre los que destacan Cuencamé, Gómez Palacio, Lerdo, Poanas, San Juan del Río y principalmente, Peñón Blanco, que en 2025 registró 29.3 hectáreas sembradas. En total, Durango contabilizó 92.33 hectáreas sembradas, de las cuales se cosecharon 64.33 hectáreas, independientemente si estaban bajo el esquema de temporal o riego.

Para José Contreras, la cebolla crece sin reflectores en Durango, la mayoría de los productores son temporaleros y la producción depende totalmente de la esperanza de que el clima traiga consigo el agua necesaria para que el producto crezca sano.

"Muchas veces no se necesita tanta agua, pero a veces no llega en el momento que se necesita y es ahí cuando se pierde crecimiento", dice José. El riego necesario es cada cinco u ocho días, "este año como llovió mucho hubo bastante producción y no necesitamos agua".

El productor duranguense calcula que entre un 40 a 30% de la producción se destina a los mercados locales de Durango y el resto se va a



CAMPO

estados como Sinaloa, Coahuila, Sonora y Chihuahua; "prácticamente la producción de cebolla se dirige al consumo local, aunque también mandamos cebolla a otros estados principalmente a Sinaloa".

Oriundo del municipio de San Juan del Río, detalló que en Durango solo se siembra un ciclo al año, el cual empieza en julio y se cosecha en octubre, noviembre y diciembre. Sin embargo, algo que caracteriza a la cebolla duranguense es que no tiene una carga química de importancia, por lo que es un producto criollo de la región.

FUENTE DE EMPLEO

De la producción de cebolla no sólo se mantienen los agricultores duranguenses, representa

una importante fuente de empleo temporal para el medio rural. Tan sólo para la siembra se requieren entre 15 a 20 personas por hectárea para plantar y de 10 a 12 personas para la cosecha del producto.

"Se necesita mucha gente, a veces no es suficiente los trabajadores de los municipios de San Juan y del Rodeo y viene gente de fuera como Guanajuato y Zacatecas, se están uno o dos meses aquí para ayudarnos a mochar la cebolla", externa don José.

Poca en volumen, pero esencial para la mesa duranguense, la cebolla representa el esfuerzo silencioso de quienes producen alimentos sin grandes recursos, pero con un compromiso firme con su tierra y su gente.

29.3

HECTÁREAS fueron sembradas en 2025, de acuerdo con datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

40%

DE producción, es lo que calculan, se destina a los mercados locales de Durango



GRAN
ALAMEDA
RESIDENCIAL



**UNA CASA QUE SE SIENTE PROPIA.
DESDE EL PRIMER DÍA.**

(686) 520 0486
Imágenes con fines ilustrativos.

**DONDE LA VIDA
SE SIENTE.**

 **RUBA**
residencial

CUARTO ESTADO CON MAYOR PRODUCCIÓN NACIONAL

PRODUCTORES DE NUEZ EN DURANGO SE INCLINAN POR LO ORGÁNICO

FOTOS: LULÚ MURILLO / EL SOL DE DURANGO



FUENTE DE VITAMINAS Y GRASAS BUENAS, ESTA SEMILLA DE LA FAMILIA OLEAGINOSA ES EXPORTADA PRINCIPALMENTE A ESTADOS UNIDOS

ERIKA URIBE/ El Sol de Durango

Anualmente, Durango cosecha cerca de 6 mil toneladas de nuez, por lo que ocupa el cuarto lugar en producción a nivel nacional, solo después de Chihuahua, Sonora y Coahuila y es que todos estos lugares cuentan con las condiciones óptimas para el desarrollo del nogal, árbol del que se obtiene esta semilla tan preciada para el mercado extranjero, principalmente el de los Estados Unidos, hacia donde se destina el 78.4% del producto.

“Los nogales requieren horas frío”, comentó el presidente de la Asociación Sistema Producto Nuez en el estado, Diego Martínez Berlanga, quien aseguró que el 2025 particularmente fue de baja producción para todos, no solo de Durango, ya que en dos años no ha hecho el frío esperado durante el invierno, pese a ello, esperan cosechar en promedio una tonelada y media por árbol.

De un café claro brillante y un sabor particularmente especial entre lo dulce y amargo, en Durango se produce en su mayoría nuez tipo Western y Wichita y a diferencia de Chihuahua, que ostenta el primer lugar en producción de esta semilla, su tamaño es un poco más pequeño, aunque se procura conservar una calidad premium digna de exportación.

Con un aproximado de 100 hectáreas, la familia Garza fue una de las primeras que comenzó en el negocio de la nuez en Durango al plantar sus primeros árboles de nogal que hoy tienen ya 60 años de edad.

Aunque el proceso de formación de la semilla concluye luego de un aproximado de 180 días, cuando el árbol se seca y cae la nuez;

la cosecha apenas inicia para el productor, ya que es momento de recolectar el producto, primero con maquinarias especializadas que se encargan de sacudir el árbol para que caiga el fruto, y posteriormente con la pizca para la que se emplea a un grupo personas.

Adrián pertenece a la tercera generación de productores de nuez en su familia y aunque no estudió agronomía, conoce a la perfección el proceso de cuidado, cosecha y venta del producto, por eso explica que actualmente la empresa se encuentra en un proceso de cambio y éste es el primero en el que se produce nuez orgánica 100%.

Actualmente se siguen aplicando nutrientes como nitrógeno, fósforo y potasio directo al suelo. Sin embargo, ahora también se rocía las hojas del nogal con una mezcla de zinc natural y otros elementos menores para fortalecer la hoja y por tanto la semilla.

PRODUCTO FORTALECIDO

Aunado a ello, la nuez de Durango está fortalecida gracias a los microorganismos como bacterias, hongos y bacilos, que se le aplican directo al suelo, esto con la finalidad de mejorar la vida de la tierra.

“Nosotros no rastreamos nada, no retiramos la hierba, se queda la materia orgánica y se incorpora para darle vida a la tierra”, cuenta Adrián Garza.

Por ello, la nuez tiene un sabor particular, un poco dulce, un poco amargo, pero de una calidad probada, tan es así que ha llegado a comercializarse en países como Canadá, donde sigue siendo una semilla apreciada por sus aportes en grasas saludables como el Omega 3, además de proteínas, fibras, vitaminas B y E y minerales como potasio, fósforo y magnesio.



CAMPO





ELÉCTRICA DÍAZ

Material Eléctrico, Ingeniería y Servicio.



Venta de equipo

- De baja y media tensión
- Iluminación y herramientas



Instalaciones Eléctricas

- De baja y media tensión
- Residencial, comercial e industrial
- Elaboración de proyectos eléctricos



Servicio de verificación

- Instalaciones eléctricas

SUCURSALES

electricadiaz.com.mx



Matriz

SLRC, Sonora
Avenida Juárez y Calle 6ta
Colonia Comercial CP 83449
(653) 534.1956 | (653) 534.2836s

Sucursal San Luis R.C.

SLRC, Sonora
Avenida Nuevo León y Calle 32
Colonia Altar CP 83490
(653) 535.4387

Puerto Peñasco

Sonora
Blvd. Josefa Ortiz y Río Suchiate
#375 Col. Oriente CP 83553
(638) 102.0022

Hermosillo

Sonora
Campeche #476-A
Col. Pimentel CP 83188
(662) 220.0105 | (662) 220.0005

Mexicali I

Baja California
Blvd. Castellón #2095
Col. Hidalgo CP 21389
(686) 561.6706 | (686) 561.6704

Ciudad Obregón

Sonora
Sufragio Efectivo #430
Col. Centro CP 85040
(644) 415.1510 | (644) 415.1530

Mexicali II

Baja California
Calzada Internacional esq. con
Granjas Arcoiris
(686) 517.9237



EDICIÓN
ESPECIAL

ALCANZA 18 MIL HECTÁREAS LA AVENA SE CONSOLIDA COMO PILAR FORRAJERO DE LA LAGUNA

UN MERCADO CAUTIVO ESENCIAL PARA LA GANADERÍA DE LA REGIÓN, QUE PRIORIZA LA ALIMENTACIÓN
BALANCEADA Y EL AUTOCONSUMO PARA MANTENER SU PRODUCCIÓN LÁCTEA Y CÁRNICA

FOTO: VÍCTOR GARCÍA / SOL DE LA LAGUNA



CAMPO

ARMANDO COBIÁN LAFONT/ El Sol de La Laguna

Dentro de los resultados preliminares del ciclo otoño-invierno en el sector agropecuario, la producción de avena en la Comarca Lagunera ha alcanzado las 18 mil hectáreas, una cifra que, si bien se mantiene por debajo de los cultivos históricamente dominantes como la alfalfa, el maíz y el sorgo forrajero, reafirma la relevancia estratégica de este cereal en el panorama regional. La avena, un forraje versátil y nutritivo, ha logrado consolidar un mercado cautivo entre los productores, convirtiéndose en un componente fundamental para las dietas balanceadas del ganado.

Este cultivo invernal se establece principalmente en el periodo de otoño-invierno, etapa en la que se destinan hasta 25 mil hectáreas totales para diversos forrajes. De esta superficie total, el 70 por ciento se concentra exclusivamente en la producción de avena forrajera, zacate ballico y triticale, dejando

una proporción mínima para las hortalizas de temporada, según confirma José Mendoza, subdelegado agropecuario de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER).

ADAPTACIÓN DEL CULTIVO

El crecimiento y la extensión del cultivo de avena en La Laguna están íntimamente ligados a la disponibilidad de recursos hídricos. Los agricultores dependen de una combinación de factores, incluyendo los temporales de lluvia, los escurrimientos del caudal intermitente del río Aguanaval y, crucialmente, el aprovechamiento de norias. Esta dependencia convierte a la avena de temporal en un cultivo sensible a las variaciones climáticas y a la gestión del agua en la cuenca.

Al respecto, autoridades de la SADER han señalado que, debido a que los productores de la región cuentan con una gama más amplia de opciones de siembra y mejores herramientas de planificación, el crecimiento del cultivo de avena se ha moderado en comparación con lustros anteriores. A pesar de esto,

su permanencia en 18 mil hectáreas anuales subraya su importancia, especialmente al compararse con las cerca de 40 mil hectáreas de alfalfa, un cultivo perenne.

A diferencia de la alfalfa, los cultivos cíclicos como la avena, el sorgo y el maíz forrajero —que en conjunto suman alrededor de 50 mil hectáreas anuales— requieren un proceso de manejo post-cosecha más intensivo. Estos deben ser cosechados, ensilados y almacenados meticulosamente para poder ser integrados de manera uniforme en las dietas de las reses, un proceso vital para mantener la productividad del hato lechero y cárnico de la región. El ensilado es la técnica clave que garantiza el alimento del ganado durante todo el año, mitigando la volatilidad de las cosechas estacionales.

DIVERSIFICACIÓN NUTRICIONAL: ZACATE BALLICO Y TRITICALE

Para fortalecer la resiliencia del sector forrajero, especialistas han puesto el acento en la diversificación con cultivos complementarios

que ofrecen un alto valor nutritivo, esta gramínea destaca por su excelente valor nutricional y su alto rendimiento, siendo una opción ideal para la producción de carne o leche mediante el pastoreo directo.

Un híbrido resultante del cruce entre trigo y centeno, el triticale ofrece una producción de forraje que supera a la del trigo y un valor nutritivo que es superior al centeno. Su gran versatilidad permite utilizarlo no solo para pastoreo, sino también para la producción de heno o ensilado, con la ventaja de permitir múltiples cortes bajo condiciones hídricas óptimas, maximizando el rendimiento por ciclo.

El cultivo de invierno en la zona de Coahuila en La Laguna se mantiene gracias a la inversión y el esfuerzo de los pequeños propietarios. Lamentablemente, el sector social no siempre cuenta con el recurso suficiente para emprender un cultivo de invierno de manera extensiva, lo que subraya la importancia de las políticas de apoyo focalizadas para mantener el dinamismo en la producción de forrajes esenciales como la avena.

**¡Hacemos el
súper por ti!**



TU SÚPER A DOMICILIO



Completo



Fresco



A tiempo

Descarga nuestra
**APP de
Casa Ley**



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



- 1 DESCARGA ó LLAMA**
LA APP DE CASA LEY AL **800 CASA LEY**
(8 0 0 2 2 7 2 5 3 9)
 - 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.**



LA COMARCA LAGUNERA EL CORAZÓN LECHERO DE MÉXICO; INDUSTRIA QUE FLORECE EN EL DESIERTO

PRODUCE MÁS DE 10 MILLONES DE LITROS DIARIOS Y APORTA CERCA DEL 22% DEL CONSUMO NACIONAL, CONSOLIDÁNDOSE COMO LA CUENCA LECHERA MÁS TECNIFICADA DE AMÉRICA LATINA

FOTOS: VÍCTOR GARCÍA / SOL DE LA LAGUNA



ARMANDO COBIÁN LAFONT / El Sol de La Laguna

En un territorio marcado por la escasez de agua y las altas temperaturas, la Comarca Lagunera consolidó una de las industrias agroalimentarias más robustas del país. La ganadería lechera no es una actividad complementaria: es el eje económico que articula empleo, inversión y desarrollo regional en Coahuila y Durango.

Municipios como Torreón, Matamoros, Francisco I. Madero, San Pedro y Viesca concentran una actividad que posiciona a Coahuila como el segundo productor nacional de leche. El estado aporta entre 11 y 12 por ciento de la producción total del país, con un volumen anual cercano a los tres mil millones de litros. Considerada como una sola región productiva junto con Durango, La Laguna genera casi una cuarta parte de la leche que se consume en México.

“El impacto de la cuenca lagunera es nacional. Estamos hablando de una región que, por sí sola, sostiene cerca del 22 por ciento del consumo de leche en el país”, explica José Mendoza, subsecretario agropecuario de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

TECNOLOGÍA EN EL DESIERTO

El crecimiento de la cuenca no se explica por la expansión territorial, sino por un cambio profundo en el modelo productivo. Más de 260 establos operan hoy bajo esquemas de alta tecnificación, con orde-

ña mecanizada, control digital de la salud animal y trazabilidad productiva.

“Ya no existe la necesidad de exportar ganado; hoy en La Laguna producimos nuestros propios reemplazos con genética de alto nivel, utilizando semen sexado y programas avanzados de inseminación”, señala Mendoza.

Este enfoque permitió elevar la eficiencia del hato. “En los últimos años tenemos menos vacas, pero una mayor producción. Eso habla de una mejora genética clara y del uso de tecnología inteligente en los establos”, detalla el funcionario. Actualmente, la región mantiene un hato de entre 500 y 550 mil cabezas, con alrededor de 264 mil vientres en producción.

Desde la perspectiva técnica, la clave está en la productividad individual. “Estamos alcanzando promedios de 40 a 45 litros

diarios por vaca gracias a dietas balanceadas, manejo sanitario preciso y programas reproductivos muy bien estructurados”, explica Alma Taurina, especialista en bovinos de leche.

ESCALA Y EFICIENCIA

El tamaño de las unidades productivas también cambió. “Hace una década los establos tenían mil o mil 500 cabezas; hoy el promedio ronda las cuatro mil, y existen hatos que llegan a tener entre 18 y 20 mil vacas en producción”, apunta Juan Pablo Urraza, subsecretario de Desarrollo Rural en Coahuila.

Para Urraza, el modelo lagunero demuestra que la productividad no depende del clima, sino del conocimiento aplicado. “Aquí se produce leche con estándares internacionales en condiciones extremas. Eso es resultado de inversión, capacitación y visión de largo plazo”, afirma.

MOTOR ECONÓMICO REGIONAL

Más allá de los establos, la industria lechera sostiene una amplia red económica. Empresas procesadoras de alcance nacional, proveedores de forrajes, transporte especializado, servicios veterinarios y logística conforman una cadena que genera decenas de miles de empleos directos e indirectos.

Cada litro producido en La Laguna activa un engranaje económico que impacta en el ingreso regional y en la seguridad alimentaria del país. “La leche que sale de esta región no solo es volumen; es estabilidad para miles de familias y abasto garantizado para millones de consumidores”, resume Mendoza.

PRODUCCIÓN DIARIA

LA COMARCA lagunera produce diariamente entre 14 y 15 millones de litros de leche, lo que la coloca entre las regiones más productivas del continente y la posiciona por encima de cuentas tradicionales de Estados Unidos y Europa



CAMPO

¡VIVE LA EXPERIENCIA!

Caliente

ESTADIO®



LOCOS
X
TIJUANAS



EDICIÓN
ESPECIAL



DON LUIS CETTO

SELECCIÓN RESERVADA

EL LEGADO DE NUESTRA TIERRA

EVITA EL EXCESO



EDICIÓN
ESPECIAL