



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**

SÍNTESIS INFORMATIVA SECRETARÍAS

DOMINGO 19 DE NOVIEMBRE DE 2023

SECRETARÍA DE MOVILIDAD



Foto: Especial

Ésta es una de las últimas ediciones especiales del Metro, pues se prevé que a partir de 2024 ya no se vendan.

Líneas 9 y B dirán adiós al acceso con boleto del STC

El Sistema de Transporte Colectivo (STC) puso a la venta una de las últimas ediciones especiales del boleto de acceso al Metro.

Con ella, indicó, se celebran 35 años de Democracia Participativa en la Ciudad de México. El diseño fue develado en sesión solemne del Congreso de la Ciudad de México.

El organismo añadió

que se imprimieron unos cinco millones de ejemplares, los cuales ya están a la venta.

Aunque el STC no informó cuántas ediciones especiales todavía se imprimirán y pondrán a la venta, se estima que esta sea una de las tres últimas.

Actualmente son seis líneas del Metro las que ya no reciben boletos y a partir del 25 de noviembre se sumarán las Líneas 9 y B; se prevé que en 2024 ninguna línea reciba boletos.

— Jonds López



En última etapa boleto magnético del Metro

GENOVEVA ORTIZ

El boleto magnético del Metro se encuentra en proceso de ser sustituido totalmente por la tarjeta de Movilidad Integrada (MI) como único medio de validación del peaje en las 12 Líneas de la red.

Actualmente, son las Líneas 1, 4, 5, 6, 7 y 12 en las que el ingreso a las estaciones es posible únicamente a través de la tarjeta electrónica.

A partir del sábado 25 de noviembre se sumarán las Líneas 9 y B, con lo cual serán 8 Líneas en las que se ha modernizado el sistema de peaje.

De tal forma, el Metro destaca la edición especial de un Boleto Conmemorativo que celebra 35 años de Democracia Participativa en la capital del país, y que fue develado en sesión solemne del Congreso de la Ciudad de México; una ceremonia, que contó con la presencia de todas las fuerzas políticas representadas en el órgano legislativo.

En ese marco, el Metro se unió a la conmemoración con el tiraje de 5 millones de boletos, que ya están a la venta en las taquillas de la red, unidades que se convierten en piezas de colección al ser de las últimas ediciones especiales que se emiten.

El Metro emite edición especial de un Boleto Conmemorativo que celebra 35 años de Democracia Participativa en la capital del país

SECRETARÍA DE TRABAJO



PROYECTO PARA REVALORAR TRABAJO

Impulsan el oficio de los rotulistas

Los diseños, considerados parte del patrimonio cultural, han sido colocados en talleres y algunos vehículos

POR IONÁS LÓPEZ

jonas.lopez@gimmi.com.mx

24 COM

Los diseños y destreza artística de los rotulistas de la Ciudad de México están siendo expuestos en vehículos registrados en la plataforma inDrive, talleres mecánicos y otros lugares como una forma de reconocer esta actividad urbana característica de la capital.

InDrive, plataforma de taxis por aplicación y otros servicios, lanzó la campaña Manos a la Obra, en donde participan maestros rotulistas, talleres mecánicos de la ciudad y conductores.

Los participantes están recibiendo una remuneración justa por su trabajo.

“Es un proyecto creativo que busca reconectar a la CDMX con sus rótulos para revalorar esta actividad como parte del patrimonio cultural y personalidad visual de la capital del país”, indicó la empresa.

Juan Manuel Fuentes, gerente de Marketing para México y Centroamérica de inDrive, consideró que el trabajo es digno de reconocerse. “Es importante resaltar que el trabajo de estos maestros rotulistas es un

trabajo que muchas personas ya ven como parte del patrimonio y como parte de la identidad cultural de la zona”, dijo.

Manos a la Obra ya expone el trabajo y los diseños de los rotulistas en las fachadas de dos talleres mecánicos ubicados en el Corredor Roma-Condessa y en la alcaldía Miguel Hidalgo, así como en un vehículo de inDrive.



Interés

El gerente de marketing de la empresa inDrive comentó que unos seis mil conductores de dicha plataforma están interesados en participar rotulando sus vehículos.

No es la primera ocasión que una empresa trata de revalorar el arte popular de los rotulistas capitalinos.

Ello, luego de que a principios de año la alcaldía Cuauhtémoc, a cargo de Sandra Cuevas, ordenó borrar los rótulos de los puestos semifijos y cambiarlos sólo por el logotipo de la administración, acción que se conoció como “alinear”.

En abril, la marca de cat-sup Embasa, perteneciente al grupo Herdez, instaló vallas publicitarias y carteles en mobiliario urbano en donde promocionaba su producto.



Fotos: Especial

Rotulistas plasmaron sus diseños en automóviles.



Es la segunda vez que se intenta resaltar la labor de los rotulistas; algunas fachadas están en el corredor Roma-Condessa.



COOPERATIVA FAMILIAR RESCATA TRADICIÓN CULINARIA

Las gorditas de maíz, el sabor único que alegra paladares nostálgicos

Hechas con la variedad cacahuazintle, desde el olor se evocan los recuerdos que las abuelas disfrutaban

ÁNGEL BOLAÑOS SÁNCHEZ

29 Cap
Yolanda López y Carlos Julio Valencia están convencidos de que sus gorditas hechas con maíz cacahuazintle, además de ser una rica golosina, “son un viaje a la infancia”.

Basta con que los ingredientes de la masa se cuezan sobre el comal para que desprendan su peculiar aroma dulzón con el que los clientes evocan la época en que acompañaban a sus abuelas a la iglesia o iban en peregrinación a La Villa de Guadalupe, asegura Carlos; apenas lo cuenta, llevado por su olfato al puesto de *La Güera* o *La Marchanta*—como es conocida Yolanda en el Centro Histórico de Coyoacán— Ángel llega a dar fe de tal afirmación.

Recordó cuando su abuelita lo hacía acompañarla al mercado Martínez de la Torre, en la colonia Guerrero, y las gorditas estaban allí, muy cerca de la parroquia del Inmaculado Corazón de María; eran unas bolitas duras por fuera que debía humedecer en la boca para reblandecerlas y llegar a su centro más blando y poroso. “Nada más agarraban la masa, hacían la bolita y la aventaban al comal y allí la dejaban cociendo”.

En su remembranza cuenta además que a unas cuadradas había varios lugares donde las encontraba, porque las vendían a las personas que iban a la estación Buenavista, cuando todavía estaba el ferrocarril, “porque son como bocadillos de viajero, como estaban envueltas en papel te las ibas comiendo en el camino”.

Para Yolanda y Carlos su oficio tiene otra peculiaridad que lo hace

muy especial: no sólo es un legado de generaciones, porque ella lo heredó de su madre, que a su vez lo aprendió de la suya, y ahora, tanto su hija Corina como sus nietos Alexis y Gael se involucran en el negocio, sino que entre sus clientes satisfacen también el antojo de al menos cuatro generaciones que coexisten de una misma familia, los abuelos con 75 años o más, que llevaban a sus hijos pequeños, ahora de 50, y éstos a su vez ya tienen a los suyos de 25, con bebés de unos años o meses.

La fortuita llegada a Coyoacán hace 40 años

Yolanda no conoció a su abuela, Antonia Ajis, quien empezó el negocio con dos puestos de gorditas en el antiguo mercado de La Villa, que luego heredó su madre, Amparo Velázquez Ajis, donde aprendió a elaborar esa rica golosina. Ella le contó que su abuela también vendía sus gorditas por la Plaza México, en las tardes en las que había corridas de toros, durante las temporadas grande, chica y en novilladas.

En algún momento, por un problema familiar, debieron mudarse y se fue a vender con su madre a la Catedral de Tlalnepantla, pero en una ocasión no la dejaron instalarse y alguien la convenció de ir al centro de Coyoacán, a más de 26 kilómetros.

“Llegue a Coyoacán y ya no salí de allí”, de eso hace más de 40 años. Empezó a instalarse en la plaza de la parroquia de San Juan Bautista, a unos metros del pórtico, pero un chusco incidente la apartó varios metros más.

Quando cocía las primeras gorditas el aroma llegaba a los parroquianos y en una ocasión un niño se puso a gritar en plena misa: “¡Mamá, ya llegó *La Marchanta*! ¡Ya llegó *La Marchanta*!”, por lo que el cura le pidió que se hiciera un poquito más para atrás.

Allí la conocieron también como *La Güera*, por su cabello rubio, “aunque ahora ya no estoy güera”, dice al palmear su pelo encanecido. Con el tiempo, la familia comenzó a vender además galletas, también hechas de maíz cacahuazintle, de las que Corina se especializó al darle formas del tradicional pan dulce, como cuernitos, cocol, rosca, niño envuelto, dona y de temporada como calabaza, calavera y pan de muerto, todo hecho a mano.

Carlos explica que sus productos provienen de una raza de maíz de temporal, de grano más grande, “es más sabroso porque su sabor es más dulce, pero también es muy nutritivo”. Aporta proteínas, grasas, carbohidratos y minerales como calcio, fósforo, magnesio hie-

“

También elaboran galletas con las principales formas del pan de dulce

4



rro y potasio, así como vitaminas B3 (niacina).

Recuerda que en 2012, en la Feria del Chocolate y Pan de Muerto en el Jardín Hidalgo, una expositora le sugirió: “si quieres crecer métete al emprendimiento”, y lo convenció de formar una empresa familiar que constituyeron ese mismo año como Cooperativa Tradición Sabor a Maíz, con la que pudieron acceder ya en cuatro ocasiones a recursos de la Secretaría del Trabajo y Fomento al Empleo, que es parte del Programa Constitución y Fortalecimiento de Empresas Sociales Solidarias, lo que les ha permitido adquirir y renovar su equipo y accesorios, como la mesa de trabajo, un horno, una batidora industrial y sobre todo cambiar un horno rústico por otro que pueden programar, con lo que han aumentado la producción para proveer a algunas cafeterías. En sus planes está cambiar la estufa y ampliar el taller.

En el puesto se despliega una lona que da identidad a su negocio: “Arte en Maíz. Galletas y Gorditas La Güera”. En un reordenamiento

del comercio en la zona tuvo que moverse una vez más y la entonces delegación le asignó la esquina donde la calle Felipe Carrillo Puerto se convierte en Aguayo, frente a una sucursal bancaria; sin embargo, la actual administración de la hoy alcaldía aprovechó la pandemia para quitarle el lugar que tuvo por 13 años y la mandó a la siguiente calle, casi en la esquina de Cuauhtémoc para ceder el lugar a otro negocio del mismo giro.

Y aunque con ese cambio sus ventas con clientes ocasionales disminuyeron en 50 por ciento, conserva su clientela cautiva que la sigue buscando porque le han dicho lo que la llena de orgullo: “¡Ay, marchanta, sus galletas son únicas”.

SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

REFORMA
CORAZÓN DE MÉXICO

Página

1

Sección

Cd

Fecha

19 NOV 2023

Señalan vecinos que el arbolado está deteriorado

Urgen intervención de Parque Líbano



El parque forma parte y cae dentro de la jurisdicción del Bosque de Chapultepec, en la Alcaldía Miguel Hidalgo.

→



Urgen... (2)

Acusan que espacio carece de vigilancia y también no tiene mantenimiento

BERNARDO URIBE

1 cd

La asociación vecinal Amigos del Parque República del Líbano, conformada por habitantes de la Colonia Polanco en la Alcaldía Miguel Hidalgo, urgió a las autoridades la intervención del jardín del mismo nombre, debido a un deterioro en el arbolado, así como por la inseguridad que ha aumentado en la zona.

De acuerdo con los habitantes, el parque que forma parte y cae dentro de la jurisdicción del Bosque de Chapultepec presenta un abandono en el mantenimiento y en la vigilancia, además de un aumento en la presencia de comerciantes ambulantes, basura y plagas en la vegetación.

Por esto, el colectivo ha elaborado una propuesta de proyecto para intervenir el jardín, el cual propone el mantenimiento urgente a más de mil 112 árboles, además de senderos seguros y la creación de un humedal de al menos mil metros cuadrados para garantizar el suministro de agua para el riego.

“Bosque sano y senderos seguros, es lo básico que estamos pidiendo que se haga; además que se rehabilite una caseta que era de Sacmex para instalar un módulo de vigilancia, iluminación y que se



Algunos ejemplares se han afectado por plagas.



Y otros espacios ya no tienen mantenimiento.

instale una reja alrededor de todo el parque para controlar el acceso, como pasa en todo el Bosque de Chapultepec”, aseguró Rosalba Espejel, vecina de la zona.

A pesar de haber propuesto el saneamiento y la preservación del espacio, los vecinos aseguran que el proyecto presentado por el Fideicomiso ProBosque, encargado de la gestión y del presupuesto, contempla la construcción de más espacios recreativos como cafeterías e infraestructura ciclista.

“Lo que el Bosque planea es hacer una plazoleta, área para perros, una cafetería, instalar más bancas y mesas; quieren hacer un parque y no respetar al bosque, no queremos otro parque, sino que se restaure el suelo del bosque, que es un patrimonio natural de todos”, aseguró Espejel.

De acuerdo con un registro notariado y elaborado por especialistas, el Jardín contaba con un total de mil 434 árboles, en 2017; de los cuales, al menos 497 fueron intervenidos por personal de

Rosalba Espejel, vecina

Lo que el Bosque planea es hacer una plazoleta, área para perros, una cafetería, instalar más bancas y mesas; quieren hacer un parque”.

Poco verdes

Cantidad de ejemplares en el Jardín Líbano.

ÁRBOLES

2017	1,434
2023	1,112
muertos	322
peligro por plaga	497

la Secretaría del Medio Ambiente con tratamientos para las plagas y el muérdago. Sin embargo, los vecinos acusan que no han sido exitosos para detener el deterioro.

“Muchos especialistas nos dijeron que el muérdago de varias especies de árboles puede tardar muchos años en matar a las especies, pero nosotros en el jardín tenemos una especie de insecto que mata a los árboles en tan sólo un año, por eso nos preocupa la rehabilitación urgente de la zona”, dijo Espejel.



Listas, 21 variedades de nochebuenas para Navidad

Para mantener la venta de estas flores en la época decembrina en el país, agricultores mexicanos las han reproducido en color amarillo, rosa, blanco, aperlado, con rayas o marmoleadas

Texto: **ALELHI SALGADO**

—nacion@eluniversal.com.mx

Fotos: **FERNANDA ROJAS**

Para mantener al alza la venta de nochebuenas en el territorio nacional, agricultores mexicanos desarrollaron más de 21 variedades de la flor que pintarán las celebraciones de fin de año en todos los hogares del país.

Aunque es tradición colocar esta planta en color rojo como ornamento durante la Navidad, floristas nacionales se arriesgaron a reproducir a las nochebuenas con el objetivo de expandir su mercado y hoy se pueden adquirir en color amarillo, rosa, blanco, aperlado, con rayas o marmoleadas.

Gracias a la expansión de sus variedades, se presentó un repunte de ventas a nivel nacional y en la Ciudad de México, entidad que tiene el tercer lugar en producción de toda la República Mexicana con 3 millones 250 mil plantas, serán beneficiadas más de 300 familias que subsisten con ingresos de sus viveros y concederán al país una derrama económica de más de 30 millones de pesos, de acuerdo con información de Felipe de Jesús Ponce Morales, representante de la Secretaría de Agricultura en la capital.

“El proceso de hacer crecer las nochebuenas es un proceso largo que empieza en marzo, compramos los esquejes en casas que se dedican a reproducirlos y de marzo a la fecha se da el crecimiento de desarrollo, pigmentación y floración.

“En el mercado de Xochimilco, usted puede encontrar hasta 88 variedades, pero las más comunes, que son de batalla, las puede encontrar en todos lados”, dijo el productor de nochebuenas Francisco Javier Gómez, en una plática con EL UNIVERSAL.

El dueño del vivero Xochiplant, en Caltongo, Xochimilco, explicó que la idea de crear diferentes tipos de plantas nació cuando un embajador de Estados Unidos se llevó unas plantas a su país para modificarlas genéticamente y patentar sus propios ejemplares.

Detalló que para reproducir las flores, los agricultores toman plantas de diferentes tamaños, colores y adecuaciones, luego cortan sus tallos, los unen hasta que queden bien sujetos para, finalmente, plantar la parte de las raíces en la tierra hasta que dé raíces nuevas.

Las variedades más comunes de la nochebuena son Freedom, Subdiji y Prestige Red, que son las clásicas de color rojo y hojas grandes,

que representan 90% de la producción a nivel nacional; 5% a la blanca o amarilla y el resto a la rosa, rayada y marmoleada.

Este año se registraron 21 nuevos tipos, la mayoría reproducidos por la Universidad Autónoma de Chapingo y el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y

88

VARIEDADES

de nochebuenas se venden en el mercado de Xochimilco.



Pecuarías, que se distribuyen en todos los mercados del país.

“Son ocho meses de trabajo continuo de los productores para hacerlas crecer. La gente que se dedica a esto tiene una especialidad, desde los que riegan hasta la gente que las mueve de lugar para que las plantas vayan creciendo.

“Es importante que los mexicanos la consuman porque de esa manera la gente del campo y que vive de esto tendrá un sustento, y para ellos será gratificante seguir produciendo la flor más bonita de todas, que vale lo que cuesta”, consideró el señor Gómez.

De acuerdo con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, para este año agricultores mexicanos ya tienen listas más de 20 millones de nochebuenas para que nadie se quede sin la suya.

De la producción nacional obtenida en 2022, Morelos fue el principal estado productor, con 7 millones 73 mil plantas, seguido de Michoacán con 5 millones 360 mil plantas, y finalmente la Ciudad de México.

Le siguieron Puebla, con 2 millones 927 mil plantas; Jalisco, un millón 797 mil plantas; Estado de México, un millón 120 mil plantas, y Oaxaca, con 21 mil 357.

A nivel municipal, Zitácuaro, Michoacán; Cuernavaca, Morelos; Xochimilco, Ciudad de México; Atlixco, Puebla, y Yautepec, Morelos, son líderes en el cultivo con 5 millones 360 mil plantas; 2 millones 597 mil, 2 millones 354 mil, 2 millones 125 mil, y un millón 440 mil plantas, respectivamente.

“Para nosotros es una tradición muy bonita que trae color, paz y felicidad a los hogares. Las nochebuenas se consiguen desde los 50 pesos hasta los 600, por mucho, así que hay para todas las posibilidades, para que la costumbre de adornar la Navidad con flores no se acabe”. ●



En Xochimilco, usted puede encontrar hasta 88 variedades, pero las más comunes las puede encontrar en todos lados”

FRANCISCO JAVIER GÓMEZ
Dueño del vivero Xochiplant



Las nochebuenas se consiguen desde los 50 pesos hasta los 600, por mucho, así que hay para todas las posibilidades”

FELIPE DE JESÚS PONCE
Secretaría de Agricultura capitalina

SISTEMA DE AGUAS



Aumentan peticiones por pipas de agua

IVÁN SOSA

Las peticiones de pipas por falta de agua aumentaron a partir de la reducción del suministro del Sistema Cutzamala.

De 861 solicitudes en los primeros 10 días de noviembre, incrementaron a 987 del 11 al 17 del mismo mes, de acuerdo con el Sistema Unificado de Atención Ciudadana (SUAC).

Desde el sábado 11, debido a la escasez de lluvias para recargar las presas almacenadoras, el Cutzamala disminuyó su aportación a la Ciudad de México y los municipios conurbados, de 16 mil 500 litros por segundo entregados, en 2017, a 9 mil 200 litros.

La Alcaldía Iztapalapa, con mayores problemas de dotación, puso en operación módulos con personal en las colonias con escasez habitual para recibir de los vecinos las solicitudes de abasto mediante pipas.

"Iztapalapa tiene un parque vehicular de 180 pipas y el Sistema de Aguas de la Ciudad de México (Sacmex) apoya también con servicio de 200 pipas que surten diario", informó la Alcaldía.

El Sacmex habilitó un Portal de Abasto de Agua, que reporta por zona si habrá disminución en el suministro ocasionado por el recorte.

Para la del Valle, en la Alcaldía Benito Juárez, indica: "en tu colonia, la fuente de agua es Cutzamala-Pozos, por lo que sí tendrás afectación".

En tanto, en GAM, en San Felipe de Jesús, reporta: "en tu colonia, la fuente de agua es Pozos. No tendrás afectaciones por la reducción de agua del Cutzamala".



**Aunque Sacmex
anunció acciones
contra la escasez
de agua, vecinos
de Azcapotzalco
están inconformes**

Pág. 9



AZCAPOTZALCO, SIN AGUA

Informa Sacmex llevar a cabo acciones para atender escasez

GENOVEVA ORTIZ

Acusan los vecinos que pese a la carestía del vital líquido en la alcaldía, aumenta la construcción de edificios, departamentos y centros comerciales

Ante la escasez de agua que se registra en varias colonias de la alcaldía Azcapotzalco, el Sistema de Aguas de la Ciudad de México (SACMEX) informó que realizan diversas acciones, entre ellas el diseño de un mecanismo de distribución calendarizado y el suministro a través de carros tanque (pipas), dando prioridad a escuelas, centros de salud y hospitales.

Sobre "los contratiempos en el abasto de agua en varias colonias de la alcaldía Azcapotzalco", Sacmex recordó que el pasado 10 de noviembre, la Comisión Nacional del Agua (Conagua) anunció un recorte de 3 metros cúbicos por segundo de agua en bloque que proporciona a la Ciudad de México y al Estado de México, pasando de 12.2 a 9.2 metros cúbicos por segundo.



Autoridades de Sacmex se reunieron con funcionarios de Azcapotzalco y vecinos de colonias afectadas para atender la problemática /SERGIO VÁZQUEZ

Sin embargo, vecinos de distintas colonias manifestaron su inconformidad por la falta de agua, lo cual, dijeron, no es un problema reciente ni que se haya agudizado a raíz del anuncio del recorte, sino que es un asunto que se ha padecido históricamente en la alcaldía.

Los vecinos advirtieron que cuando Sacmex informó sobre los bajos niveles de almacenaje que registran las presas del

Sistema Cutzamala, habló de una "disminución" no de un "corte total de suministro", como ha ocurrido en Azcapotzalco.

La ciudadanía también se mostró confundida sobre el anuncio de Sacmex referente a la entrega de agua a través de pipas a escuelas, centros de salud y hospitales. Preguntaron si esta distribución será solo para instituciones públicas y se discriminará a los hospitales y escuelas pri-



vadas. Recordaron que el derecho al agua, es uno universal.

Señalaron que, pese a la escasez de agua que padece sistemáticamente Azcapotzalco, sigue en aumento la construcción de edificios de departamentos y centros comerciales, que demandan agua y otros servicios.

Habitantes de las colonias Liberación, Aldana y Del gas informaron que en Azcapotzalco no hubo una disminución, sino un "corte total de agua", el cual, incluso fue desde principios de noviembre, antes del anuncio hecho por Sacmex y Conagua.

"A nosotros como colonos qué solución nos dan", manifestaron los vecinos al denunciar que la distribución de agua por pipas no resuelve el problema, debido a que esta entrega se realiza de forma selectiva en ciertas zonas y a costos indiscriminados al antojo de los operadores. Además, destacaron que hay personas con limitaciones físicas y adultos mayores a quienes les es imposible acarrear el agua en tambos o cubetas a sus casas.

La ciudadanía criticó la falta de planeación y previsión de las autoridades, ya que desde inicios de 2023 se sabía que iba a ser un año seco, con baja probabilidad de lluvias y no se tomaron las medidas adecuadas de forma oportuna.

El organismo señaló que medida tomada de reducción se debe fundamentalmente a que las presas del Sistema Cutzamala se encuentran en niveles bajos de almacenamiento por la falta de lluvias y la sequía que presenta el país.

SECRETARÍA DE INCLUSIÓN Y BIENESTAR SOCIAL



Ahora desalojan a migrantes que acampaban en la TAPO

JARED LAURELES
Y DE LA REDACCIÓN

El Instituto Nacional de Migración (INM) mantiene operativos para desalojar a migrantes que han instalado campamentos improvisados en distintas zonas de la Ciudad de México. La noche del viernes, agentes de ese organismo llegaron en varias camionetas Van y se llevaron a un grupo de extranjeros que pernoctaban en la calzada Ignacio Zaragoza, atrás de la central camionera TAPO, en el oriente de la capital, aunque no se ha informado adónde los llevaron.

Ronald, venezolano instalado en un campamento cercano, confirmó los hechos y dijo que eso creó "un alboroto" en el otro sitio, a unos pasos del Metro Moctezuma, donde había mujeres, hombres y niños que salieron corriendo ante el temor de ser deportados a sus países de origen o

al sur de México, y tener que repetir la travesía de viajar al norte, pero ya "desgastados y sin dinero".

Algunos de los extranjeros que vivían en el lugar se dispersaron, porque "Migración no llega preguntando, lo hace de noche y actuando de fea manera", expuso.

Durante el desalojo del viernes, "casi todos ya íbamos a salir corriendo con las mochilas y sólo agarramos una cobija, porque estaban las camionetas cerca. Pero casualmente vino una asociación religiosa a traernos comida, y junto con los vecinos nos dijeron: 'tranquilos, no vamos a permitir que se los lleven', y entonces nos calmamos", secundó Érika, también de Venezuela.

Agregó que algunos de sus connacionales lograron escapar, pero a otros se los llevaron quién sabe adónde. Ella llegó hace una semana a la Ciudad de México y se instaló en el campamento ubicado bajo un puente vehicular, en calzada Igna-

cio Zaragoza, donde habitan unos 200 adultos y 80 niños.

Ronald añadió que las familias viven con temor a ser desalojadas, "le piden a Dios y a los vecinos que nos dejen permanecer", mientras consiguen una cita a través de la aplicación CBP One para solicitar asilo en Estados Unidos.

Miriam González, integrante del Instituto para las Mujeres en la Migración, señaló en entrevista que pese a que distintas organizaciones, e incluso en el consejo ciudadano del INM, han exigido suspender esas acciones de contención, "seguimos viendo este tipo de operativos y los hacen por la noche".

Sobre los operativos, se buscó al INM para solicitar información, pero no se obtuvo respuesta.

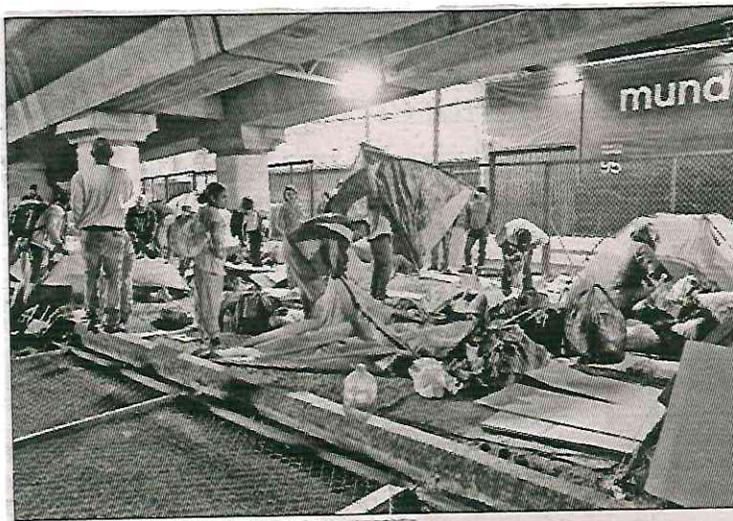
Reabren paso en San Ysidro

Después de casi cuatro años de cierre, mañana se reanudan las opera-

ciones peatonales hacia el oeste del puerto de San Ysidro, en dirección al sur. Esto, luego de un acuerdo entre el INM y la Agencia Nacional de Aduanas de México con su similar de Estados Unidos.

El paso peatonal en la zona específica será todos los días, aunque con horario de atención limitado de 3 de la tarde a 11 de la noche. Las operaciones en dirección norte continúan los siete días de la semana, de 6 de la mañana a 2 de la tarde.

"La reapertura del cruce peatonal PedWest-El Chaparral en ambas direcciones fomentará el dinamismo económico de la Megarregión CaliBaja y garantizará menores tiempos de espera de los peatones y alternativas para visitantes", indicó el INM.



▲ Venezolanos continúan bajo un puente en el oriente de la CDMX. Foto María Luisa Severiano

**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CIENCIA,
TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN**



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



LA PRENSA

Página

Sección

Fecha

19 NOV 2023

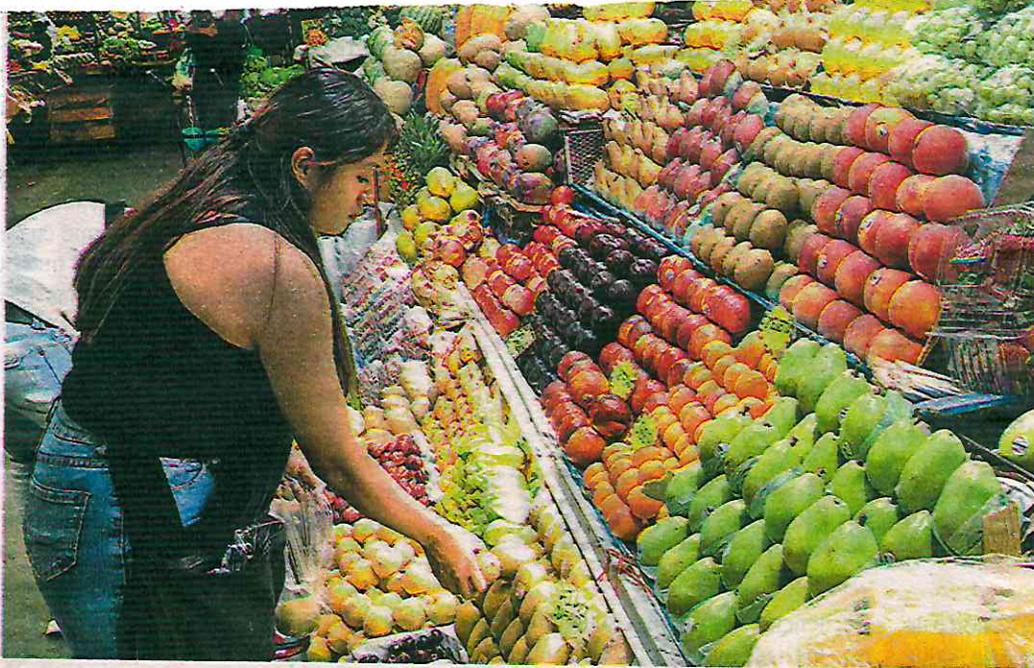


**LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
ES UN GRAN RETO PARA LA
CDMX, SEÑALAN ESPECIALISTAS;
AL DÍA SE TIRAN 13 MIL
TONELADAS DE COMIDA**



EN LA CDMX

Representa un reto la seguridad alimentaria



Se necesita invertir en técnicas verdes que reduzcan el impacto ambiental /SERGIO VÁZQUEZ

ARTURO R. PANSZA

Al día se desperdician 13 mil toneladas, lo que también representa una oportunidad para emprender con los desechos en la capital

La seguridad alimentaria representa un reto para la Ciudad de México, donde se desperdician 13 mil toneladas de alimentos diariamente, con una iniciativa privada que tiene un amplio margen de oportunidad para emprender en los desechos sólidos de la Zona Metropolitana.

Derivado de lo anterior, es necesaria la educación alimentaria para evitar desperdicio de alimentos; la capital del país debe alcanzar la independencia alimentaria, mientras que las chinampas son una forma natural de hacer economía circular.

Al respecto, el director general de Ciencia, Divulgación y Transferencia de Conocimiento de la Secretaría de Educación, Ciencia, Tecnología e Innovación (SECTEI) del gobierno capitalino, Juan Luis Díaz Santiago, destacó la importancia

de reconocer que más de la mitad del territorio de la capital del país es suelo de conservación, por ello debe ponerse especial atención en cómo se usan y manejan los productos que desde ahí se obtienen.

Hizo notar que tan sólo en la Central de Abasto (CEDA) de la Ciudad de México diariamente se procesan más de 600 toneladas de residuos sólidos, lo que significa no sólo un problema de desperdicio, sino también de disposición final de éstos, "que podrían haberse aprovechado en un esquema de economía circular".

Resulta que con el objetivo de compartir experiencias de investigaciones que favorecen la gestión de recursos alimentarios, así como de residuos sólidos, el Congreso capitalino albergó el foro "La Innovación del Proceso, Uso y Reciclaje de los Recursos Alimentarios".



EDUCACIÓN ALIMENTARIA

LA DIPUTADA morenista Pavía González dijo que es necesario impulsar la educación alimentaria para tener hábitos saludables y sostenibles

En ese ejercicio de parlamento abierto, organizado por el presidente de la Comisión de Ciencia, Tecnología e Innovación del órgano legislativo, diputado de Morena Christian Moctezuma González, en coordinación con la SECTEI, la doctora y académica Georgette del Pilar Pavía González, afirmó que la sustentabilidad alimentaria no restringe la productividad ni la actividad, pero sí la necesidad de que todos tengan un pago justo.

Dentro de ese contexto, precisó que la inteligencia artificial combinada con la biotecnología, puede dar lugar a perspectivas de suministros, de desechos y resistencias de cultivos, al tiempo que insistió en que deben utilizarse nuevas tecnologías para atender el desperdicio de alimentos.

El legislador morenista Christian Moctezuma González, afirmó que las investigaciones presentadas servirán para impulsar políticas públicas con visión de sustentabilidad que ayuden a la reutilización de residuos alimentarios.

Consideró que este tipo de foros son esenciales para transmitir conocimientos que aporten al desarrollo pleno de la capital del país, a la vez que sostuvo que trabajará en coordinación con especialistas en una reforma de ley referente a la sustentabilidad y los recursos alimentarios.

Por parte del Instituto Politécnico Nacional (IPN), la maestra en Administración de Empresas Sustentables, Daniela Valencia Ordóñez, refirió que 58 por ciento de los residuos generados a nivel nacional son orgánicos, provenientes de domicilios particulares y empresas.

Delineó que entre los retos para aportar en nuevas tendencias en materia de recursos alimentarios, se encuentran la

recolección de residuos sólidos, la concientización ciudadana, la educación ambiental y el fomento de la investigación.

A su vez, la doctora María del Pilar Montserrat Pérez Hernández, del Centro de Investigaciones Económicas, Administrativas y Sociales del IPN, señaló que la Ciudad de México desperdicia 13 mil toneladas de alimentos diariamente y que la urbe es la zona que más residuos plásticos genera del país, mientras que México es líder mundial en el consumo de agua embotellada.

La académica recaló los desafíos para atender los problemas que conllevan los residuos sólidos en la Ciudad de México. Propuso realizar cambios desde la educación familiar, hasta sancionar correctamente a las empresas y realizar campañas de concientización del consumo responsable.

Propuso que la SECTEI sea, en coordinación con todos los poderes del Estado, generadora de conocimiento, sensibilización y educación para crear conciencia entre la población para reducir el desperdicio de alimentos.

En su turno, el jefe de departamento de biotecnología de la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM), el doctor Francisco Cruz Sosa, se refirió a la relevancia de la innovación y sustentabilidad para la demanda de alimentos saludables que respeten el medioambiente, por ello la necesidad de invertir en técnicas verdes que reduzcan el impacto ambiental.

Durante la mesa "Economía circular en favor de la innovación para el desarrollo de la Ciudad de México", el maestro Graciano Aguilar Cortés, del Consejo de Líderes en Innovación y Tecnología, se pronunció porque las distintas investigaciones trabajen sobre estructuras ordenadas en favor los sistemas basados en la naturaleza y la búsqueda de la independencia alimentaria en América Latina.

Mientras, el profesor investigador del departamento de Hidrobiología de la UAM, Alejandro Federico Alva Martínez estimó pertinente crear humedales y, con ello, reducir la infraestructura gris y el costo de tratamiento de agua, además de aumentar los recursos de agua subterránea y reducir el riesgo de inundaciones.

Aceptó que la cuenca del Valle de México ha perdido sus grandes humedales y que, no hay una cultura de la chinampa, sin que se valoren todos los beneficios que estos espacios generan. Propuso una iniciativa de ley para la conservación de las chinampas, llamó a no olvidar la economía circular que genera la chinampa, porque crea vida, sociedad, alimentos y reduce los efectos del cambio climático.

600
TONELADAS DE residuos sólidos se procesan diariamente en la Central de Abasto de la Ciudad de México

SECRETARÍA DE CULTURA



¡A celebrar la Revolución!

REDACCIÓN

FOTOS: SERGIO VÁZQUEZ Y JAIME LLERA

La Ciudad de México es un mosaico de imágenes y lugares que buscan que no olvidemos la lucha armada que inició en 1910, como consecuencia del descontento popular hacia la dictadura de Porfirio Díaz, y que derivaría en una guerra civil que transformaría radicalmente las estructuras políticas y sociales del país, transformándolo en lo que ahora es. La pasada ofrenda monumental tuvo como protagonista a Francisco Villa, El Centauro del Norte, mismo que ahora protagoniza el alumbrado del Zócalo capitalino. El Monumento a la Revolución es un lugar obligado para los turistas y aquellos interesados en la historia nacional. Las máscaras mortuorias de los generales Villa y Emiliano Zapata fueron develadas hace poco en el Senado. Y si caminamos por el Centro Histórico, podemos ver el edificio de los Azulejos, donde los zapatistas, villistas y campesinos comieron en 1914, o podríamos entrar en La Ópera, donde podemos ver el legendario balazo de Villa. La lucha revolucionaria es parte de nuestro paisaje urbano, aunque no lo parezca.



SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO



Destacan comerciantes afluencia a nivel prepandemia

Ven recuperación durante Buen Fin

Señalan que ventas en este periodo les permite proyectar las de diciembre

BERNARDO URIBE

Comerciantes y locatarios del Centro Histórico señalaron que las ventas por el Buen Fin se han recuperado a niveles prepandemia, lo cual tardó más de un año de que se dio por terminada la crisis sanitaria.

Ambulantes de la Plaza Pino Suárez detallaron que la temporada les permite tener espacios más amplios alrededor de la estación del Metro de la Línea 2, por lo que aprovechan para ocupar la mayoría de la zona.

“Por la cantidad de gente que ya está otra vez empezando a salir a las calles y la temporada decembrina, no tenemos tantas restricciones como en otros meses, podemos ocupar las bancas y jardineras y nos dan chance de estar casi todo el día”, destacó Nicolás López, comerciante de la zona.

“Además, cada vez la gente está regresando a las plazas mayoristas y con nosotros, pero la verdad sí tardó bastante, todavía el año pasado tuvimos muchas dificultades para mover nuestra mercancía y para encontrar buenos lugares de venta”.

En tanto, María del Carmen Sosa, encargada de un establecimiento dentro de la Plaza Mesones, aseguró que las promociones del Buen Fin han servido para predecir la cantidad de ventas que habrá para Navidad y Año Nuevo, ya que desde ahora empieza la demanda de artículos de temporada.

“Con base en lo que vendemos durante este fin de semana, es que vamos escogiendo los productos para todo diciembre, además de que nos da una idea de los precios que la gente busca. Si ahorita con las promociones no se venden algo mejor, lo cambiamos o buscamos otras ofertas, el punto es llegar lo mejor preparados para mediados de diciembre”, apuntó.

Durante este fin de semana, la Ciudad de México estimó una derrama econó-

mica de alrededor de 37 mil 326 millones de pesos, un aumento del 10 por ciento en comparación con la estimación del año pasado.

Jazmín Luna, vecina de la Colonia Juárez, en la Alcaldía Cuauhtémoc, subrayó que los productos no han presentado mucho incremento en los precios, en comparación con otros años, sobre todo en los juguetes de temporada, que ya empiezan a estar con descuento desde ahorita.

“Siempre procuro comenzar las compras desde temprano y aprovechar las ofertas de la temporada. Afortunadamente, los precios no han subido tanto como lo pensamos, porque en otros años los vendedores se aprovechan de las bajas ventas para subir los precios y recuperar sus ganancias, pero ahora veo que al menos hay muchas opciones de donde escoger”, aseguró.

Nicolás López,
comerciante

“Cada vez la gente está regresando a las plazas mayoristas y con nosotros, pero la verdad sí tardó bastante, todavía el año pasado tuvimos muchas dificultades para mover (la mercancía)”.