



UNIVA  
La Universidad Católica

Campus Guadalajara

VIERNES 7 / AGO. / 2026 / GUADALAJARA, JALISCO / 48 PÁGINAS, AÑO XXVIII NÚMERO 10,096 \$25.00

# MURAL

EXPRESIÓN DE JALISCO



## SELLAN SU AMOR

Zendaya y Tom Holland celebraron este martes su boda en un hotel de lujo en la campiña inglesa a la que invitaron a cerca de 250 personas. **GENTE**

Licenciatura en

# Mé dico Cirujano

Programa académico con  
**estándares internacionales** de  
calidad, reconocido por el



COMAEM

Escanea y conoce el plan de estudios



Crear  
para **CRECER**

Modalidad Escolarizada. Acuerdo SEP. Licenciatura.  
Médico Cirujano 20240726, 26 de abril de 2024.

No lo busca Fiscalía estatal

## Está 'R1' ¡ilimpio! en Jalisco

Esto a pesar de que  
Harfuch lo identificó  
como autor intelectual  
de crimen de Valeria

TANIA CASILLAS

A pesar de que el Secretario de Seguridad y Protección Ciudadana de México, Omar García Harfuch, lo identificó como autor intelectual del feminicidio de Valeria Márquez ocurrido en Jalisco, Ramón Ángel Álvarez Ayala, alias el "R1", no es buscado por autoridades jaliscienses.

"No tenemos carpetas en este momento, desde luego que tiene algunos antecedentes de años atrás, pero en su momento fue procesado", reconoció el Fiscal de Jalisco, Salvador González de los Santos.

Se reservó informar si existe una orden de aprehensión en contra Francisco "N", el hijo del "R1".

"No sería conveniente ahorita decir si tiene una orden de aprehensión; desde luego que el Secretario (Harfuch) fue muy claro: se está buscando a esta persona; quizá por este y por otros eventos", abundó.

El 31 de agosto pasado, García Harfuch informó que Francisco "N" presuntamente habría pedido a su padre, el "R1", asesinar a Valeria, quien era su pareja sentimental.

Ayer el Fiscal de Jalisco

reconoció que no se puede descartar participación de personas cercanas a Valeria en su asesinato, pero actualmente sus amigos y familia son testigos.

"En su momento declararon como testigos. Si ya dentro de las investigaciones nos arroja otras circunstancias, bueno, pues entonces tendrá que ser la variación", expuso.

"¿Está descartado entonces que Vivian haya entregado, entre comillas, a Valeria para que la asesinaran?", se le preguntó.

"No podemos descartar nada", contestó el Fiscal.

Declaró que actualmente se busca a dos o tres personas por el feminicidio.

Además ya está detenido Iván "N", quien fue vinculado por el feminicidio de Valeria.

Aunque su arresto ocurrió dos días después de la detención del "R1", el Fiscal aseguró que no fue derivado de las acciones de la Federación.

MURAL publicó que la Fiscalía sospechaba de Iván desde 2025, pero fue hasta un año después que se giró la orden de aprehensión.

"Desde luego que una vez que obtuvimos toda esta información y no nada más haberla obtenido, sino hacer los análisis correspondientes para poder ubicar a esta persona".

"Todo esto lleva tiempo, o sea, no se hace en tres días", enfatizó el Fiscal estatal.

## Amplía EU revisión de redes para visa

MURAL / STAFF

Estados Unidos está ampliando la verificación de redes sociales para más tipos de visas, según un memorando interno del Departamento de Estado, obtenido por Daily Signal.

Los nuevos requisitos aplicarán a representantes de medios extranjeros y a ciudadanos calificados de México y Canadá que ingresen por negocios en el marco del T-MEC, así como a sus dependientes.

La medida ya era obligatoria para visas diplomáticas, trabajadores temporales, visitantes de intercambio, trabajadores religiosos, testigos, informantes y víctimas.

En junio, Trump anunció que solicitantes de visa de es-

tudiante con cuentas privadas deberán hacerlas públicas.

"El Departamento recurrir a todas las fuentes disponibles para identificar a solicitantes que podrían resultar inadmisibles", señala el memorando, que pide cambiar la configuración de redes a "públicas".

Trump firmó también dos decretos para negar la ciudadanía a niños nacidos en EU por "turismo de maternidad" comercial. Y quienes viajen con mascotas entre México y EU deberán, en algunos casos, acreditar con certificado veterinario libre del gusano barrenador.

INTERNACIONAL PÁG. 5



610972000313



# Médicos con corazón

**Certificación Educational Commission  
for Foreign Medical Graduates**

Accede al proceso de evaluación requerido  
para presentar los exámenes USMLE para  
estudiar y ejercer en EUA



## 4 áreas de simulación clínica

- > Consulta externa
- > Pediatría
- > Ginecología y Obstetricia
- > Urgencias y Medicina interna



## Laboratorios

- > Ciencias Biomédicas
- > Aula de Usos Múltiples
- > Histología
- > Anatomía
- > Investigación



## Simulador de Quirófano



## Consultorios

- > Clínicos
- > Campo clínico en comunidad  
de la zona metropolitana

¡Inicia clases en *agosto 2026!*

 33 3134 0800







## IMPONEN RÉCORD

La delegación jalisciense estableció una nueva marca al conseguir 40 oros en los Juegos Centroamericanos 2026, dejando atrás los 37 de 2023.

CANCHA

## EMOCIONA EL INICIO

Panthers logra la victoria 33-30 sobre Arizona en lo que fue el arranque de la Pretemporada de la NFL; ambos equipos se encargaron de regalar emociones.

CANCHA

VIERNES 7 / AGO. / 2026 / GUADALAJARA, JALISCO / 48 PÁGINAS, AÑO XXVIII NÚMERO 10,096 \$25.00

# MURAL

EXPRESIÓN DE JALISCO

## Pasan de ordeña a tener refinerías

Atribuyen expertos migración criminal a que como 'industria' son menos vigilados

BENITO JIMÉNEZ Y MARIO LÓPEZ

El robo de combustibles en México pasó de las perforaciones clandestinas en ductos de Pemex y el trasiego de gasolina en pipas a una estructura industrial en mini refinerías "invisibles" para autoridades y sus operativos, aun cuando operan a pie de carreteras.

Hoy, en lugar de puntos de ordeña, controlan plantas capaces de almacenar, separar y procesar hidrocarburos robados, con personal altamente capacitado, inversiones millonarias y redes de protección.

Recientes aseguramientos de la FGR en Tamaulipas, Veracruz, San Luis Potosí, Hidalgo y Morelos exponen este modelo, aunque sin personas detenidas.

Las instalaciones ya aseguradas por la Fiscalía cuentan con tanques de gran capacidad, tuberías, motobombas, sistemas de calentamiento, áreas de separación de hidrocarburos y equipos para almacenar miles de litros.

Algunas de ellas, como una de las dos aseguradas en San Luis Potosí, llevaban años operando con permisos para producir biocombustibles, pero derivaron o fueron obligadas a procesar productos del crimen organizado.

Estos centros que operan incluso como empresas fachada, también son abastecidos por la ordeña y por el huachicol fiscal, explicó un superintendente de Pemex consultado por MURAL.

"Con los combustibles que ingresan al País con documentos falsos, subvaluados o declarados como aceites, aditivos u otros productos para evadir impuestos. Esos hidrocarburos pueden almacenarse, mezclarse con

## ANATOMÍA CRIMINAL E 'INVISIBLE'

Personal, equipo y procesos están a la vista para la operación de una minirrefinería clandestina, como la que fue asegurada hace unos días en San Luis Potosí, y donde no hubo detenidos.

### INSTALACIONES

- Terrenos extensos
- Tanques metálicos
- Kilómetros de tuberías
- Motobombas
- Sistemas de calentamiento
- Generadores eléctricos



### OPERACIONES

- Flotilla de pipas y tractocamiones
- Grúas y montacargas
- Compra de refacciones
- Recepción constante de insumos
- Huachicol fiscal que entra con documentos falsos para subvaluar el producto

### CAPITAL HUMANO CALIFICADO

- Ingenieros químicos y mecánicos
- Electricistas industriales
- Soldadores especializados
- Laboratoristas y técnicos
- Especialistas en seguridad industrial
- Personal de vigilancia

## Y detectan más tomas clandestinas

BENITO JIMÉNEZ

Pemex detectó 3 mil 836 tomas clandestinas entre enero y abril de 2026, que representan 137 más que en el mismo periodo del año pasado.

Los estados de Hidalgo, Jalisco, Puebla, Estado de México y Guanajuato concentraron 2 mil 721, que equivalen al 71 por ciento de las perforaciones ilegales, según el

reporte más reciente de la petrolera publicado en agosto.

Hidalgo volvió a encabezar la incidencia nacional con 986 piquetes, seguido de Jalisco, con 740, y Puebla, con 362. Estado de México sumó 341 y Guanajuato 292.

Entre Hidalgo y Jalisco concentraron mil 726 tomas, es decir, 45 por ciento de todas las detectadas por Pemex entre enero y abril.

base de la Guardia Nacional.

Expertos coincidieron en que el crimen organizado ha migrado a esta modalidad industrial por la menor exposición que tienen a los operativos de las autoridades.

Gonzalo Monroy, experto en energía y director de la consultora GMEC, dijo que los poliductos por donde se

producto robado de ductos y procesarse antes de ser distribuidos, incluso a estaciones de servicio", explicó.

Otro ejemplo es la refinería de Reynosa, Tamaulipas, que llevaba cuatro años operando con infraestructura capaz de procesar miles de barriles diarios de hidrocarburos a unos kilómetros de una

No lo busca Fiscalía estatal

## Está 'R1' ¡limpio! en Jalisco

Esto a pesar de que Harfuch lo identificó como autor intelectual de crimen de Valeria

TANIA CASILLAS

A pesar de que el Secretario de Seguridad y Protección Ciudadana de México, Omar García Harfuch, lo identificó como autor intelectual del feminicidio de Valeria Márquez ocurrido en Jalisco, Ramón Ángel Álvarez Ayala, alias el "R1", no es buscado por autoridades jaliscienses.

"No tenemos carpetas en este momento, desde luego que tiene algunos antecedentes de años atrás, pero en su momento fue procesado", reconoció el Fiscal de Jalisco, Salvador González de los Santos.

Se reservó informar si existe una orden de aprehensión en contra Francisco "N", el hijo del "R1".

"No sería conveniente ahorita decir si tiene una orden de aprehensión; desde luego que el Secretario (Harfuch) fue muy claro: se está buscando a esta persona; quizá por este y por otros eventos", abundó.

El 31 de agosto pasado, García Harfuch informó que Francisco "N" presuntamente habría pedido a su padre, el "R1", asesinar a Valeria, quien era su pareja sentimental.

Ayer el Fiscal de Jalisco

co reconoció que no se puede descartar participación de personas cercanas a Valeria en su asesinato, pero actualmente sus amigos y familia son testigos.

"En su momento declararon como testigos. Si ya dentro de las investigaciones nos arroja otras circunstancias, bueno, pues entonces tendrá que ser la variación", expuso.

"¿Está descartado entonces que Vivian haya entregado, entre comillas, a Valeria para que la asesinaran?", se le preguntó.

"No podemos descartar nada", contestó el Fiscal.

Declaró que actualmente se busca a dos o tres personas por el feminicidio.

Además ya está detenido Iván "N", quien fue vinculado por el feminicidio de Valeria.

Aunque su arresto ocurrió dos días después de la detención del "R1", el Fiscal aseguró que no fue derivado de las acciones de la Federación.

MURAL publicó que la Fiscalía sospechaba de Iván desde 2025, pero fue hasta un año después que se giró la orden de aprehensión.

"Desde luego que una vez que obtuvimos toda esta información y no nada más haberla obtenido, sino hacer los análisis correspondientes para poder ubicar a esta persona".

"Todo esto lleva tiempo, o sea, no se hace en tres días", enfatizó el Fiscal estatal.

## Amplía EU revisión de redes para visa

MURAL / STAFF

Estados Unidos está ampliando la verificación de redes sociales para más tipos de visas, según un memorando interno del Departamento de Estado, obtenido por Daily Signal.

Los nuevos requisitos aplicarán a representantes de medios extranjeros y a ciudadanos calificados de México y Canadá que ingresen por negocios en el marco del T-MEC, así como a sus dependientes.

La medida ya era obligatoria para visas diplomáticas, trabajadores temporales, visitantes de intercambio, trabajadores religiosos, testigos, informantes y víctimas.

En junio, Trump anunció que solicitantes de visa de es-

tudiante con cuentas privadas deberán hacerlas públicas.

"El Departamento recurrir a todas las fuentes disponibles para identificar a solicitantes que podrían resultar inadmisibles", señala el memorando, que pide cambiar la configuración de redes a "públicas".

Trump firmó también dos decretos para negar la ciudadanía a niños nacidos en EU por "turismo de maternidad" comercial. Y quienes viajen con mascotas entre México y EU deberán, en algunos casos, acreditar con certificado veterinario libre del gusano barrenador.

INTERNACIONAL PÁG. 5



610972000313

## LECHUGA, AGUACATE... Y AHORA ¡JALAPEÑOS!

Los productos agrícolas mexicanos están dando de qué hablar... pero mal.

Después de la ciclosporiasis de la lechuga y la inseguridad que frenó la exportación del aguacate,

ahora en EU se alertó por salmonela en chiles jalapeños de Sinaloa.

Los jalapeños fueron distribuidos por Coast Citrus Distributors, con sede en Nuevo León.

NACIONAL PÁG. 2



■ En EU se reportó que el brote de salmonela ligado a esos chiles ha enfermado a 345 personas en 27 Estados.

## Tuvo FIFA ootra cena fifi

ERIKA P. BUCIO

MÉXICO.- La cena celebrada por la FIFA el 10 de junio en el Alcázar del Castillo de Chapultepec no fue la única actividad programada en un recinto del INAH alrededor del Mundial de Fútbol. Una invitación que circuló entre invitados al partido inaugural incluyó también, la noche del 11 de junio, una "Celebration Dinner" en el Museo Nacional de Antropología (MNA).

Ante solicitudes de información de Grupo REFOR-

MA, distintas áreas del instituto ofrecieron respuestas contradictorias.

La Dirección de Asuntos de lo Consultivo consideró procedente reservar durante 5 años la documentación solicitada por su relación con una carpeta de investigación, mientras la Coordinación Nacional de Museos y Exposiciones respondió que no halló documento al respecto.

La invitación describía el acto como una "Intimate dinner at one of the most renowned museums in Mexi-

## MÉXICO CON INFANTINO

En medio de los escándalos y críticas, la Federación salió en defensa del presidente de FIFA.

NAC. 2



co City", bajo convocatoria de General Atlantic, firma socia de Ollamani, que controla el Estadio Banorte.

Consultado, Antonio Saborit, director del MNA, respondió inicialmente que no recordaba el evento.

"Del día de la inauguración del Mundial me acuerdo de la tromba que cayó aquí perfectamente (...), pero no recuerdo con precisión

los datos que me pregunta", señaló.

"Entonces, ¿diríamos que no se llevó a cabo?", se le insistió. "No lo sé, no lo sé, supongo que sí", respondió.

La cena del Alcázar derivó en una denuncia de profesores e investigadores del INAH por el presunto uso indebido del recinto.

Con datos de Israel Sánchez



## ATRAPAN A JUEZ CON UN MILLÓN Y UN ARMA

FABIÁN HERNÁNDEZ

MÉXICO.- Margarito Galaviz Sifuentes, Juez de Primera Instancia del Tribunal Superior de Justicia del Estado de Durango, fue detenido en posesión de un arma de fuego y un millón de pesos en la Colonia Jardines de la capital.

El juzgador es acusado de presunto cohecho, luego de intentar sobornar a un servidor público que tenía diversas causas penales

bajo su supervisión.

El funcionario estatal denunció, vía telefónica, que Galaviz lo había citado en el estacionamiento de una tienda de autoservicio para entregarle un millón de pesos.

Tras confirmar que el Juez se encontraba en el lugar, personal de Fiscalía Especializada procedió a la aprehensión del juzgador y al aseguramiento del dinero y un arma de fuego que fue localizada en el interior de su vehículo.



## ADMITEN REZAGO

MÉXICO. La Agencia Nacional de Aduanas de México (ANAM) presenta algunos rezagos derivados de su separación del SAT, reconoció ayer Estefanía Capdeville, directora de Atención Aduanera y Asuntos Internacionales en un foro en San Lázaro.

Martha Martínez



Estefanía Capdeville Jiménez, Directora General de Atención Aduanera y Asuntos Internacionales de la Agencia Nacional de Aduanas de México.

@muralcom

nacional@mural.com.mx

# NACIONAL

VIERNES 7 / AGO. / 2026 / Tel. 333-134-3871

## 1.15 millones

de personas emplea la industria indumentaria en México, según el Inegi.

Iniciarán perforación de pozos para determinar reservas

# Condicionan fracking sólo si hay agua salada

Sugieren expertos cuenca de Burgos y la de Sabinas, Burro-Picachos

CLAUDIA GUERRERO Y NATALIA VITELA

MÉXICO.- El Gobierno federal anunció que avanzará en la evaluación para explotar gas no convencional mediante fracking, pero condicionará cualquier proyecto a la existencia de agua salada en el subsuelo, y descartará esa actividad en la cuenca Tampico-Misantla, por razones ambientales y sociales.

Tras recibir las primeras conclusiones del comité de 54 especialistas convocados para analizar la viabilidad de esa técnica, la Presidenta Claudia Sheinbaum informó que el Instituto Mexicano de Tecnología del Agua comenzará a perforar pozos exploratorios para determinar si existen reservas suficientes de agua salada en las zonas donde podría desarrollarse la actividad.

“Lo que haríamos sería iniciar pozos de exploración de agua, para ver si hay agua salada, pues si no hay, se cierra la posibilidad de hacer cualquier tipo de explotación de gas no convencional”, sostuvo.

Los expertos recomendaron mantener bajo evaluación sólo dos regiones: la cuenca Sabinas-Burro-Picachos, en Coahuila y Nuevo León, y la de Burgos, en el noreste de Tamaulipas.



Claudia Sheinbaum Presidenta

“Nos piden prohibir la explotación de gas no convencional en la cuenca Tampico Misantla, porque es social y ambientalmente inviable”.

En contraste, propusieron prohibir la extracción de gas no convencional en Tampico-Misantla, que abarca principalmente Veracruz y parte del sur de Tamaulipas, por criterios ambientales, sociales, de biodiversidad y densidad demográfica.

“Nos piden prohibir la explotación de gas no convencional en la cuenca Tampico Misantla. Es principalmente Veracruz y una parte del sur de Tamaulipas, porque es social y ambientalmente inviable. Lo vamos, evidentemente, a reconocer”, expresó.

La comisión estableció además que no deberá utilizarse agua dulce superficial ni subterránea comprometida para consumo humano, agricultura o ganadería.

### Recomendación científica

El comité convocado para analizar la viabilidad del fracking recomendó evaluar dos regiones y descartó una, tras considerar aspectos ambientales, económicos y de potencial de hidrocarburos



EL ANUNCIO



En caso de avanzar, el fracking tendría que realizarse exclusivamente con agua salada de formaciones profundas o agua residual y reutilizar al menos 75 por ciento del líquido empleado.

José Antonio Hernández Espriú, director de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), explicó que cada pozo de fracturamiento hidráulico requiere entre 50 mil y 70 mil metros cúbicos de agua, de acuerdo con experiencias internacionales.

Antes de autorizar cualquier explotación, los especialistas también plantearon comprobar que las reservas profundas de agua salada estén desconectadas de acuíferos de agua dulce, confirmar las reservas de gas mediante perforaciones y determinar la viabilidad económica de su extracción.

El diagnóstico presentado al Gobierno coloca como origen del problema la elevada dependencia de México del gas estadounidense: 75 por ciento del combustible consu-

### Sugerencias

Puntos esenciales de la recomendación sobre la viabilidad de explotar gas no convencional mediante fracking.

- Prohibir el uso de agua dulce.
- No realizar fracking en la cuenca Tampico-Misantla.
- Limitar cualquier proyecto a otras cuencas del norte.
- Reciclar la mayor parte del agua utilizada.
- Que las reservas de agua salada estén desconectadas de acuíferos de agua dulce.
- Comprobar reservas de gas mediante perforaciones.
- Comprobar viabilidad económica de su extracción.
- Consultas previas, libres e informadas en las zonas de influencia.
- Publicar los aditivos químicos utilizados.
- Monitoreo científico externo permanente.

### Organizaciones civiles

“No buscaba responder si México debía prohibir el uso del fracking, sino cómo usarlo con menos culpa”.

## Cuestionan alternativa de la 4T

VÍCTOR OSORIO

MÉXICO.- Organizaciones civiles cuestionaron las conclusiones del comité de expertos creado para analizar la conveniencia y viabilidad de una “explotación sustentable” del gas no convencional (fracking) en el País.

Rechazaron el que la prohibición de esa práctica se limite al corredor Tampico-Misantla y exigió que se extienda a todo el territorio nacional.

En un pronunciamiento difundido tras la presentación de las conclusiones en la conferencia mañanera de la Presidenta Claudia Sheinbaum, 30 agrupaciones –entre ellas la Alianza Mexicana Contra el Fracking, CartoCrítica, Conexiones Climáticas y el Centro Mexicano de Derecho Ambiental (Cemda)- sostuvieron que el comité reveló un sesgo de origen.

“No buscaba responder si México debía prohibir el uso del fracking, sino cómo usarlo con menos culpa”, indicaron.

Alertaron que según la más reciente investigación de CartoCrítica, el despliegue del fracking en México no sería una actividad puntual ni acotada a unos cuantos pozos.

mido en el País es importado y sólo 25 por ciento corresponde a producción nacional.

El consumo nacional alcanzó en 2025 unos 9.1 millones de pies cúbicos diarios y, sin medidas para reducir la demanda, podría elevarse a 10.8 millones en 2030. El 70 por ciento de la electricidad del País se genera actualmente con gas natural.

## DA FMF ESPALDARAZO A GIANNI INFANTINO

MURAL / STAFF

MÉXICO.- Mientras la UEFA mantiene su enfrentamiento con Gianni Infantino, la Federación Mexicana de Fútbol (FMF) le brindó ayer su apoyo al presidente de la FIFA.

Horas después de que la FIFA descartara el miércoles la iniciativa de su dirigente de vender una participación de los torneos del organismo a terceros, y de que se ofrecieran disculpas y se ratificara a Infantino en la presidencia, la FMF se posicionó al respecto.

“La Federación Mexicana de Fútbol (FMF) está convencida de que el fútbol es el valor fundamental y que su mejor defensa descansa en la institucionalidad y el respeto a la gobernanza y los procesos que ha dejado de anteponer el documento emitido por el organismo que encabeza el presidente Ivar Sisniega y el comisionado Mikel Arriola.

La semana pasada, la primera reacción de la FMF fue la de asegurar que revisaría la propuesta de Infantino, pero

### Federación Mexicana de Fútbol

“La FMF respalda el liderazgo del presidente Infantino para seguir impulsando el desarrollo del fútbol a través del fortalecimiento institucional”.

conforme el escándalo escaló, fue incluida en la postura general de la Concacaf, organismo regional al que pertenece, que condenó la iniciativa.

Calificó la propuesta como “síntoma de un liderazgo que ha dejado de anteponer el fútbol” y aseguró que “este reciente acto unilateral y flagrante de mala gestión y liderazgo sigue un patrón de errores y comportamientos similares. Es imperativo hacer un balance exhaustivo de esta presidencia”.



En febrero, Mikel Arriola felicitó a Gianni Infantino por su décimo aniversario al frente de la FIFA.

Sin embargo, tras la reunión de la FIFA en Marruecos, que dio por finalizada la intención de vender la participación en los torneos, siguieron ayer las manifestaciones de apoyo al presidente del organismo: la Confederación Africana, la Conmebol, la AFA en particular y la FMF.

El organismo mexicano externó en su comunicado que su apoyo a Infantino no cambia.

“(…) la FMF no reconocerá ni aprobará ningún proce-

so que se convoque al margen de dicha institucionalidad, y se acoge al llamado del día 5 de agosto de 2026, que emitió el presidente Infantino para colectivamente continuar desarrollando al fútbol en beneficio de las 211 asociaciones miembro.

“La FMF respalda el liderazgo del presidente Infantino para seguir impulsando el desarrollo del fútbol a través del fortalecimiento institucional”, finaliza el documento emitido por la FMF.

## Ahora, van en EU por chile mexicano

MURAL / STAFF

NUEVA YORK.- Autoridades de Estados Unidos advirtieron sobre un brote de salmonela ligado con chiles jalapeños que provienen de un productor de Sinaloa, en México.

Según informes de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades al menos 345 personas han enfermado en 27 estados debido a una cepa de salmonela vinculada con los jalapeños. La mayoría en Minnesota y Colorado, de acuerdo con la agencia AP.

Hasta el momento, 36 personas han sido hospitalizadas y no se han registrado fallecimientos.

Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC, por sus siglas en inglés) señalaron el miércoles que Coast Citrus Distributors es la empresa que distribuyó los chiles en Estados Unidos.

La empresa ya inició el retiro del producto y notifi-

### Investigan a empacadora

MURAL / STAFF

Tras el repunte de salmonelosis en Estados Unidos, la Secretaría de Salud inició una investigación en una planta empacadora de chiles jalapeños en Nuevo León y a productores en Sinaloa.

Explicó que la Comisión Federal de Protección de Riesgos Sanitarios (Cofepris), de manera inmediata, visitó el 5 de agosto la unidad de empaque para tomar muestras e identificar posibles factores de riesgo sanitario.

có a sus clientes, entre ellos cadenas de restaurantes de comida mexicana, dijeron los funcionarios.

La bacteria Salmonella causa unas mil 35 millones de infecciones al año en EU.



Envían mil 557 elementos del Ejército y la GN a Michoacán

# Refuerzan vigilancia en zona aguacatera

Recolectaba crimen 18 mmdp anuales 'cobrando' piso a productores

IRIS VELÁZQUEZ Y ROLANDO HERRERA

MÉXICO.- El Gobierno federal reforzó el despliegue de seguridad en Michoacán con mil 557 elementos del Ejército y la Guardia Nacional para proteger a inspectores, huertas y empacadoras de aguacate, luego de que Estados Unidos suspendiera temporalmente las importaciones del fruto por problemas de inseguridad.

En un comunicado, el Gabinete de Seguridad informó que los nuevos efectivos se sumarán al personal que ya mantenían desplegados la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana, la Fiscalía General de la República y la Secretaría de la Marina en la entidad.

El operativo tiene como objetivo reforzar la vigilancia en zonas de producción y combatir delitos de alto impacto, particularmente la extorsión que afecta a productores y exportadores del sector.

De acuerdo con el Gobierno federal, el despliegue incluye patrullajes terrestres y aéreos, instalación de puestos de inspección, recorridos preventivos y labores de inteligencia e investigación en distintos municipios del estado.

Además, las fuerzas federales mantendrán presencia en huertas, empacadoras y en los puntos donde laboran inspectores tanto de Estados Unidos como del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), responsables de certificar la fruta destinada a la exportación.

El pasado miércoles, la Vicefiscalía de Inteligencia e Investigación Criminal de Michoacán detalló que una organización vinculada al Cártel Jalisco Nueva Generación (CJNG) amasaba ganancias anuales de hasta 18 mil millones de pesos a través de la extorsión a los sectores aguacatero y limonero de la entidad.

Durante una conferencia de prensa, se informó que este flujo de dinero fortaleció la capacidad financiera y logística del grupo criminal para sus operaciones e infraestructura delictiva.

Como cabezas de este esquema de extorsión a productores, las autoridades identificaron a Jorge Arman-



■ Unidades de la Guardia Nacional refuerzan la vigilancia en zonas de producción de aguacate y limón en Michoacán para evitar el cobro de piso.



do “N”, alias “El Licenciado” —señalado como coautor intelectual del homicidio del Presidente Municipal Carlos Manzo en Uruapan y encargado del cobro a los productores de aguacate—, y a Gerardo “N”, “El Congo”, quien operaba la red en el sector limonero.

En el caso del aguacate, la Fiscalía del Estado de Michoacán estimó que “El Licenciado” percibía de manera directa alrededor de 7 mil 200 millones de pesos, aunque el monto total generado por esta actividad alcanzaba hasta los 10 mil 800 millones de pesos al año.

Las cuotas exigidas a los agricultores oscilaban entre uno y dos pesos por kilo en



■ Elementos del Ejército recibieron la instrucción de apoyar a autoridades estatales y municipales en sus recorridos.

temporadas de baja demanda, pero se elevaban a entre cinco y seis pesos cuando aumentaba el precio del fruto, sobre una producción estatal estimada en 1.8 millones de toneladas.

Por su parte, el cobro al sector limonero, administrado por “El Congo”, imponía tarifas de uno a dos pesos por kilogramo. Tomando en cuenta la producción anual de 856.7 millones de kilogramos en la entidad, las ganancias de la red criminal fluctuaban entre los mil 713 y los 3 mil 426 millones de pesos al año.

Al sumar ambos sectores, la extorsión al campo generó más de 14 mil 200 millones de pesos al año. Sin embargo, al añadir el cobro de piso a comercios e insumos de estos sectores en la región, la Fiscalía estimó que la bolsa global obtenida por la célula criminal alcanzaba hasta 18 mil millones de pesos.



■ La Guardia Civil de Michoacán repartió material informativo con números de emergencia Los Reyes y sus alrededores.

## Urgen productores a reanudar envíos

IRIS VELÁZQUEZ

MÉXICO.- La Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de México (APEAM) hizo un llamado al Gobierno de Estados Unidos para concretar a la brevedad la reactivación del Programa de Exportación de Aguacate.

A través de un posicionamiento, la APEAM resaltó la importancia de restablecer el flujo comercial y devolver la certidumbre a miles de trabajadores, familias y empresas dedicadas al cultivo tras la suspensión temporal decretada por la administración estadounidense.

“Hacemos un respetuoso llamado al Gobierno de los Estados Unidos para que, en coordinación con las autoridades mexicanas, se concrete a la brevedad la reapertura del Programa, reconociendo el esfuerzo conjunto realizado para fortalecer las condiciones que permiten operar con seguridad y confianza”, expuso.

La industria agroalimentaria reconoció el respaldo y la intervención de la Presidenta Claudia Sheinbaum Pardo para atender la problemática que paraliza la certificación del fruto en territorio michoacano.

### Acusan politiquería

MARTHA MARTÍNEZ

MÉXICO.- El líder de la mayoría en San Lázaro, Ricardo Monreal, afirmó que las presiones de EU hacia México se agudizarán de cara al proceso electoral en ese país y puso como ejemplo de ello la suspensión de la exportación del aguacate.

En redes, afirmó que los republicanos utilizan a México como un sparring para lograr simpatías en su país y con su electorado.

“Las presiones contra México son normales y su presencia se agudiza frente al proceso electoral de noviembre de este año, incluso, empiezan ya a realizarse las elecciones primarias en varios estados de EU”, dijo.

Los exportadores enfatizaron que el sector ha demostrado ser un socio confiable mediante el cumplimiento estricto de los protocolos fitosanitarios y de inocuidad acordados entre ambos países y reiteraron su disposición a acatar dichos lineamientos.

## EN MEMORIA DE JUAN OMAR CHAVIRA PEÑA

24 • 06 • 1972 † 07 • 08 • 2024

Al cumplirse dos años de su partida, recordamos con cariño la memoria de una persona excepcional, cuya calidad humana, generosidad y calidez dejaron una profunda huella en nuestras vidas. Quienes tuvimos la fortuna de compartir camino con él conservamos el recuerdo de su ejemplo, su dedicación y la forma en que supo hacer sentir valiosos a quienes lo rodeaban.

Hoy, más que recordar su ausencia, celebramos la vida que compartió con nosotros y el legado que continúa presente en cada enseñanza, en cada recuerdo y en los valores que sembró. Con gratitud y profundo respeto, honramos su memoria y reafirmamos que siempre ocupará un lugar especial entre nosotros.

CON CARÍÑO Y RESPETO, FAMILIA Y EQUIPO



## ¡10 MILLONES DE CIGARROS!



ROLANDO HERRERA

MÉXICO.- Autoridades federales aseguraron cerca de 10 millones de cigarros apócrifos en el puerto de Lázaro Cárdenas, Michoacán, durante la revisión de una operación de importación en la que la mercancía fue declarada como vasos para beber.

El Gabinete de Seguridad informó que el decomiso fue resultado de un análisis de riesgo realizado por la Agencia Nacional de Aduanas de México (ANAM), con apoyo de la Secretaría de Marina y la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana.

La carga, indicó, provenía de un país asiático y, tras la re-

visión documental y operativa, se detectaron 9 millones 948 mil cigarros ilícitos.

El aseguramiento, detalló, derivó del análisis de la documentación de la importación, la revisión de antecedentes comerciales y la verificación de perfiles operativos, como parte de las acciones de vigilancia en las aduanas.



# Impone control con explosivos

BENITO JIMÉNEZ

MÉXICO.- Alfonso Fernández Magallón, “Poncho La Quiringua”, capturado el pasado sábado, pasó en pocos años de ser un operador regional prácticamente desconocido a convertirse en uno de los criminales más poderosos del occidente del País y en el líder del grupo criminal de “Los Reyes”.

Dicha organización tiene influencia en los municipios michoacanos de Los Reyes, Peribán, Tocumbo, Tingüindín y Cotija, en la frontera con Jalisco, que concentran parte importante de la producción de aguacate y berries, además de corredores que comunican con el puerto de Lázaro Cárdenas.

El ascenso de La Quiringua” estuvo marcado por el control territorial, el uso de grupos civiles para frenar operativos militares, la colocación de explosivos contra las Fuerzas Armadas y una disputa permanente contra el Cártel Jalisco Nueva Generación (CJNG).

Su importancia dentro del crimen organizado quedó reflejada cuando el Gobierno de Estados Unidos lo incluyó entre los principales objetivos de Cárteles Unidos, ofreciéndose hasta 5 millones de dólares por información que permitiera su captura o condena, además de imponerle sanciones financieras mediante la Oficina de Control de Activos Extranjeros.

Aunque durante años su nombre apareció esporádicamente en reportes de inteligencia, fue entre 2023 y 2025 cuando comenzó a figurar como el principal jefe criminal de la región de Los Reyes.

Los reportes militares y de inteligencia lo ubican como líder del “Cártel de Los Reyes”, organización integrada dentro de Cárteles Unidos, alianza creada originalmente para contener el avance del CJNG en Michoacán.

Su estructura se fortaleció mediante alianzas con otros jefes regionales, particularmente con Juan José Farías Álvarez, “El Abuelo”, líder del Cártel de Tepalcatepec y uno de los fundadores de Cárteles Unidos. Esa relación le permitió ampliar su influencia hacia la zona limítrofe con Jalisco.

## DOMINIO

Uno de los episodios que mostró su capacidad de control ocurrió en junio de 2023.

Cuando fuerzas federales desplegaron un operativo en Los Reyes y Peribán para realizar cateos e inspecciones, decenas de civiles bloquearon carreteras con camio-

El ascenso de Alfonso Fernández Magallón dentro del grupo criminal ‘Los Reyes’ estuvo marcado por el uso de narcominas para frenar al CJNG y a militares



Alfonso Fernández, “Poncho la Quiringua”, fue detenido en un operativo coordinado en el estado de Michoacán el pasado sábado.

## Capacidad de control

Autoridades detallaron el perfil de Alfonso Fernández Magallón, alias “Poncho La Quiringua”:

### Líder del grupo criminal de “Los Reyes”

Influencia en la frontera entre Michoacán y Jalisco, en los municipios de:

- Los Reyes
- Peribán
- Tocumbo
- Tingüindín
- Cotija

5 mdd ofrecía EU por su captura



### Se le acusa de:

- Cobro de cuotas
- Secuestros
- Control de rutas para producir y transportar metanfetaminas

- Su estructura se fortaleció mediante alianzas con otros jefes regionales como Juan José Farías Álvarez, “El Abuelo”, líder del Cártel de Tepalcatepec.

### HISTORIAL CRIMINAL

#### Bloqueos en Peribán (2023)

- Tras un operativo militar entre Los Reyes y Peribán, decenas de civiles bloquearon carreteras con camiones.
- El Ejército realizaba cateos e inspecciones en la región y fueron atacados con palos y piedras por pobladores.
- De acuerdo con autoridades, los civiles protegían las propiedades de “La Quiringua”.

#### Narcominas en Los Reyes (2025)

- El Cártel de Los Reyes era identificado por el uso sistemático de explosivos.
- En mayo de ese año, seis militares murieron tras activar una narcomina en Los Reyes.
- Las investigaciones federales llevaron a la captura de 12 especialistas en explosivos.

nes, vehículos y barricadas para impedir el avance del Ejército.

Las autoridades señalaron que esos cercos eran organizados por personas que protegían las propiedades de “Poncho La Quiringua”.

Durante la jornada incluso hubo confrontaciones entre policías municipales y militares por la negativa de entregar armamento, mientras que pobladores enfrentaban con piedras y palos a los soldados.

Aquel operativo evidenció que el criminal contaba no sólo con una estructura armada, sino con una red de protección social capaz de paralizar varios municipios.

Por otra parte, la región de Cotija, Tocumbo, Tingüindín, Peribán y Los Reyes presenta un corredor estratégico que permite el movi-

miento de drogas, armas y precursores químicos.

Los reportes de inteligencia lo relacionan además con hechos delictivos por cobro de cuotas, secuestros y control de rutas utilizadas para la producción y transporte de drogas sintéticas hacia Estados Unidos.

Las autoridades también vincularon a la célula conocida como “Pájaros Sierra” con el “Cártel de Los Reyes”, organización que disputaba territorio al CJNG en Cotija. Ese grupo fue mencionado incluso en las investigaciones sobre el secuestro de la Alcaldesa Yolanda Sánchez en 2023.

Para 2025, el grupo encabezado por “Poncho La Quiringua” ya era considerado uno de los más peligrosos del país por el uso sistemático de explosivos.

Tras la muerte de seis militares provocada por una narcomina en Los Reyes, las investigaciones federales llevaron a la captura de 17 presuntos integrantes de su organización, entre ellos doce ciudadanos colombianos señalados como especialistas en explosivos.

Las autoridades atribuyeron esa célula directamente a Fernández Magallón y a su principal operador, Luis Enrique Barragán Chávez, “El Güicho” o “R5”, quien también fue incluido por el gobierno de Estados Unidos entre los principales objetivos de Cárteles Unidos.

Su organización delictiva fue señalada reiteradamente por autoridades federales como responsable de controlar una de las zonas agrícolas más importantes en territorio mexicano.

## TU OPINIÓN

cartas@mural.com.mx

MURAL

## TRANSPARENCIA Y RENDICIÓN PÚBLICA

Quien asume un cargo público acepta voluntariamente someter su vida pública al escrutinio de la sociedad en lo relativo a sus decisiones y a su patrimonio. El derecho de la sociedad a conocer el desempeño gubernamental está por encima del derecho de un funcionario a no ser objeto de críticas.

La audiencia tiene derecho a recibir información veraz, plural y sin censura sobre cómo se gasta el dinero público y cómo se ejerce el poder. Sin embargo, utilizar ese derecho para silenciar investigaciones es una contradicción, pues priva a la ciudadanía de su facultad democrática de evaluar a sus gobernantes. Si el gobierno utiliza las normas sobre los derechos de las audiencias para calificar qué investigaciones periodísticas son “aptas” o “respetuosas”, está ejerciendo censura previa.

LA MANITA BLANCA / Guadalajara

## COMENTARIOS A MURAL.COM.MX

### VIVEN VECINOS CAOS EN TORRE EN PRADOS PROVIDENCIA

¿Y todavía se la piensan para demandar? Ya se tardaron. La constructora no les va a resolver nada.  
**EL REPORTE**

### DETIENEN A EX MANDO DE FISCALÍA POR VIOLENCIA FAMILIAR

El fiscal Salvador González tendría que explicar esos “problemitas familiares” que llevaron a su arresto. Habría que saber si se trató de una agresión física, psicológica, verbal, de género o de cualquier otra índole; al final, no deja de ser una agresión. ¿O se trata de una forma de minimizar o encubrir el presunto delito por el que hoy está imputado?  
**ANÓNIMO**

### VIVEN VECINOS CAOS EN TORRE EN PRADOS PROVIDENCIA

También durante el sexenio de López Obrador comenzó a construir en Estados Unidos, principalmente en el estado de Texas, y en los últimos años ha desarrollado proyectos en Madrid. Sin embargo, en Guadalajara no cumplen con la reparación de los vicios ocultos y utilizaron materiales que, presuntamente, no eran los adecuados. De comprobarse, esto podría constituir un fraude. Asunción era considerada una mujer honesta y cumplidora de sus compromisos; desafortunadamente, los hechos han llevado a que esa percepción sea cuestionada.  
**ARNULFO**

### VACIARON CUENTAS DE BROKER DESAPARECIDO

Estamos viviendo una verdadera tragedia con estos temas en nuestro estado. Es gravísimo lo que está pasando y, lo peor de todo, es que la gente se está acostumbrando a estas noticias. ¡Y no hacemos nada!  
**CRÍTICO**

### INVITAN A DENUNCIAR ‘NEGOCIOS’ EN PUENTE GRANDE

Con razón tenemos una justicia tan deficiente en nuestro estado. Si son tan ingenuos que no saben que existe el cobro de piso en las cárceles, ¿de verdad creen que alguien va a denunciar arriesgando su vida?  
**ALFREDO Q**

### PERFILAN DAR 16.1 MDP A PARTIDOS NUEVOS EN JALISCO

Resulta inverosímil que se siga prestando como único y principal patrocinador de tantos y tan diversos personajes que pretenden formar parte de esta cuasi deformidad que conocemos como “política”. Algunos la ven como un medio para mejorar su entorno social y otros como una oportunidad para perpetuarse en el poder y asegurar ingresos de por vida. Lo más preocupante es que, aun haciendo el peor de los ridículos y contando apenas con cinco o seis adeptos, obtienen beneficios millonarios, casa, oficina, servicios y hasta la “charola”, aunque cambien de filiación política dos, tres, cuatro o cinco veces.  
**CHIVAEXPLORER**

### ‘CHUCKY’ LOZANO CERCA DE FIRMAR CON EL GALAXY

El no tener disciplina y faltarle al respeto a tu entrenador dice mucho de un jugador. Y el no querer llegar a un acuerdo con otro equipo por preferir conservar íntegro su sueldo también habla muy mal de él.  
**CRÍTICO**

## Hoy en la historia

Hemeroteca Grupo REFORMA



### RESCATA ORGULLO



**1992** El marchista **Carlos Mercenario** conquista la **medalla de plata** en los **50 kilómetros** de la caminata en los Juegos Olímpicos de **Barcelona 1992**. Con un tiempo de **3h 52m 09s**, el atleta capitalino obtuvo la **única presea** para la delegación mexicana en esa justa.

**2007** El cañonero de los **Gigantes de San Francisco**, **Barry Bonds**, conecta su **jonrón 756** y supera la **marca histórica** de Hank Aaron impuesta en 1976. Se retiró ese mismo año fijando **récord de 762 cuadrangulares**.



## ¿SABÍAS QUE?

Como **SUSCRIPTOR** cuentas con acceso ilimitado a:

- **el norte.com** • **mural.com.mx**
- **reforma.com**

Escanea el **código QR** o ingresa a **www.mural.com.mx/Registro**





# TIENDA EN LÍNEA

*Club* de Suscriptores<sup>®</sup>  
**MURAL**  
EXPRESIÓN DE JALISCO

[mural.com.mx/tiendaenlinea](http://mural.com.mx/tiendaenlinea)



SUSCRIPCIONES: **33-3134-3535**

[mural.com.mx/suscribete](http://mural.com.mx/suscribete) ✉ [servicio.suscriptores@mural.com.mx](mailto:servicio.suscriptores@mural.com.mx)





OPINIÓN

Se trata de seguir habitando una ciudad posible, no de ir improvisando soluciones y construyendo nuevas trampas.

VIGÍA DE BOLSILLO  
SOFÍA OROZCO

@sofiaoro  
orozcovacasofia@hotmail.com



Casas y cosas

Desde hace unos días, habitantes de Mirador de San Isidro, en Zapopan, mantienen un plan-tón intentando defender un predio de 12 mil 830 metros cuadrados.

El terreno, donado por un particular al estado, con el uso de la fuerza pública fue cercado y maquinaria pesada comenzó a realizar movimiento de tierras. Allí se proyecta construir 10 torres de vivienda vertical como parte del Programa Legado, una nueva política pública implementada por el gobierno de Jalisco con la que se pretende proteger un poco a quienes trabajan en dar seguridad al Estado.

El programa incluye, entre otras cosas, becas educativas para los hijos de policías, ayudas económicas y la promesa de acceso a una vivienda digna. Hasta allí, todo bien, si no fuera porque el terreno en cuestión había sido prometido como parque y zona común para quienes ya viven ahí desde hace 20 años y que voces expertas de activistas como la del Ing. Sánchez Tapetillo advierten

que ese terreno recibe escurrimientos de agua de al menos 450 hectáreas, por lo que fraccionarlo, colocar concreto y someterlo a uso habitacional sólo abonaría más al desastre hídrico.

Sí, esa zona ya está densamente poblada, pero hoy sabemos que, como el efecto del aleteo de una mariposa, cualquier movimiento, como por ejemplo deforestar o construir calles sobre una zona de recarga acuífera en un punto, provoca inundaciones y acumulación de agua de lluvia inmanejable en otros. Hay demasiados avances tecnológicos, estudios y estudiosos como para seguir queriendo crecer la ciudad sin contemplarlos.

El propio Imeplan, organismo público que coordina el desarrollo y ordenamiento urbano, lo sabe, ya que según información aportada por el especialista en datos de la UdeG, Carlos Ruiz @cruizch, los contornos de toda esa zona contemplan al menos 33 puntos de inundación.

Quizá el nombre de cuenca Arroyo Hondo les suene a alguna cosa, o quizá

un recordatorio de las noticias de inundaciones en La Martinica y Tabachines de apenas hace un año les diga algo. En ese entonces, un bebé murió, una joven desapareció en la corriente y al menos 144 casas se inundaron, el agua subió más de seis metros. El ayuntamiento de Zapopan destinó 10 millones de pesos para mitigar un poco las pérdidas de las familias afectadas.

Queda claro que esto parte de una buenísima intención, tan es así que a petición del gobernador, prácticamente todos los miembros del Legislativo, sin importar grupo parlamentario y con sólo tres abstenciones, votaron a favor de que ese terreno se donara al Ijalvi para construir vivienda.

Increíble que algo que parece bueno no baste cuando eres representante; los lindos deseos de hoy incuban problemas para mañana. No pedimos que los legisladores sean expertos en todo, ni mucho menos que se opongan a hacer justicia social, pero sí, un mínimo de conocimiento de las

implicaciones de lo que están votando. Tienen asesores, tienen acceso a toda la información y conocimiento generado por distintos organismos de gobierno; incluso, hay académicos y activistas independientes haciendo un montón de trabajo sin remuneración económica de por medio, deseosos de ser escuchados.

Es necesario entender que de lo que se trata es de seguir habitando una ciudad posible, no de ir improvisando soluciones y construyendo nuevas trampas (ejemplo, crisis hídrica y SIAPA).

Y ya que estamos en eso de la ciudad posible, quizá sea momento de preguntarnos qué más estamos haciendo mal. ¿Por qué parece que el gobierno favorece con urgencia siempre a algún constructor? ¿Por qué un trabajador municipal o estatal como lo es un policía no puede tener acceso a comprar una vivienda? ¿Por qué su salario no es competitivo en el mercado inmobiliario y no califica para la obtención de créditos hipotecarios? ¿Por qué tenemos tan normalizado que el sueldo no alcance para vivir aun cuando se trabaja formalmente y, como en este caso, se cumple una función prioritaria para la sociedad? ¿Por qué el gobierno de Jalisco piensa que “lo posible” es mandarlos a vivir en departamentos de 60 metros cuadrados en donde, más temprano que tarde, estarían, al igual que los vecinos de esa zona (y de otros puntos más de inundaciones) también en riesgo?

CÚPULA

S. CABAÑAS  
cupula@mural.com.mx



JAQUE MATE  
SERGIO SARMIENTO

www.sergiosarmiento.com



Es inevitable que haya mentiras en los debates públicos, pero no es razón para justificar la censura.

TODOS LOS OJOS estarán puestos hoy sobre el **SIAPA** ya que su junta de gobierno discutirá, ¡por fin!, los **descuentos** que fueron acordados por el Congreso para las colonias que reciben agua sucia.

SIN EMBARGO, no todo serán buenas noticias ni se espera un día de campo para **Ismael Jáuregui**, ya que acudirán también los sectores más críticos del organismo y no sólo los **naranjas** que lo han estado solapando.

SE SABE, por ejemplo, que estará la morenista **Laura Imelda Pérez** con la espada desenvainada, siguiendo la línea de su partido de hacer del agua potable el eje de la **campaña electoral** de aquí a junio de 2027. Y llega con parque para iniciar la pelea, pues hace un par de días depositó en el **Tribunal de Justicia Administrativa** un cheque por 7.6 millones de pesos para pagar los **adeudos** de agua de **Tlaquepaque**... y que el SIAPA no quiso recibir.

A ESO habrá que sumar la tensión en torno a la lista de colonias afectadas que, de acuerdo con la **Comisión de Derechos Humanos**, son 243, peero... la previsión es que el SIAPA intente recortar no menos de 30, lo que seguramente provocará un debate que salpicará a todos los asistentes.

...

NO ES POR ser malpensados, pero... ¿por qué andan **operadoras morenistas**, con todo y chaleco guinda, metidas en la protesta de vecinos contra la construcción de departamentos en **Mirador de San Isidro**?

ES CLARO QUE el asunto se ha **politicizado** y pinta para convertirse en ootro balón para disputar de cara a las elecciones. Y así como del lado del **gobierno emecista** hacen como que no pasa nada, del lado de la **4T** hacen como que no están metidos.

SIN EMBARGO, además de la presencia de las activistas de **Morena**, hay quienes ven un interés muuuy especial de cierto sector de la **Universidad de Guadalajara** por agrandar el conflicto. ¿Por qué será?

...

¿PUES NO DECÍAN que era muy fácil **bajar el costo de la democracia** en México? Al menos ese ha sido uno de los **pretextos favoritos de la 4T** para desmantelar instituciones en todo el país.

POR EJEMPLO, al **Instituto Nacional Electoral** el régimen le metió mano y recortó lo que creyó que no se necesitaba, no lo que realmente sobraba, amparado en aquella **fantasía de AMLO** de que bastaba una mesa y unos crayones para hacer una elección.

EL CASO ES que el INE dice que necesita **36 mil millones de pesos** para organizar la elección de 2027. Pero la presidenta **Claudia Sheinbaum** rechaza esa cifra y dice que es un exceso.

SEGURAMENTE tiene razón la morenista, el punto es ¿de dónde le van a **recortar** ahora al INE para sacar adelante el proceso electoral? Porque en este momento el INE enfrenta un déficit de **155 millones de pesos**.

REQUIERE ESE DINERO para su gasto corriente, como sueldos, y lo necesita para el resto de año, aunque no está claro cómo lo podrá conseguir.

Todos mentimos

“Gracias a ti he sabido que la verdad es sólo un cabo suelto de la mentira”

Joaquín Sabina, “Embustera”

La primera mentira es siempre negar que se miente: “Yo no digo mentiras, porque la mentira es reaccionaria, es del demonio; la verdad es revolucionaria, es cristiana”, declaró el expresidente López Obrador en 2019. Sin embargo, según la consultora SPIN de Luis Estrada, nada más en sus mañaneras Andrés Manuel pronunció más de 110 mil mentiras y afirmaciones dudosas o no comprobadas. Lo sé bien porque a mí me difamó varias veces; lo mismo hizo con otros políticos y periodistas.

Sin embargo, López Obrador no es el único mentiroso. En su libro *Everybody Lies (Todo el mundo miente)* de 2017 Seth Stephens-Davidowitz, economista de Harvard, investigador de Google y articulista del *New York Times*, nos dice para empezar algo que ya sabíamos: “Todo el mundo miente, a los amigos, amantes, médicos, encuestadores y a sí mismo”. Pero añade algo sorprendente: “En las búsquedas de internet, la gente confiesa sus secretos”.

En el 2000 no se había publicado el libro, pero tenía la misma idea en mente cuando dije en el programa *Séptimo día* de Ciro Gómez Leyva y Denise Maerker el 28 de mayo: “Los medios mentimos, a veces adrede, a veces por otras razones”. La afirma-

ción incomodó a todos los participantes en el panel y lo entiendo. Todos declararon nunca haber mentido. Yo seguramente habría dicho lo mismo: no recuerdo haber mentido nunca al aire o en mis escritos. Pero me quedaba claro que los medios mienten. Yo lo había constatado al revisar decenas de trabajos de medios diversos en temas sobre los que yo tenía información: muchas veces había errores, defensa de intereses o mentiras. Por eso sostuve en el programa que “necesitamos buenas leyes de difamación y de calumnia”, pero nunca permitir que el gobierno se convierta en censor.

La propia presidenta Sheinbaum mintió este 4 de agosto en la mañana cuando presentó solo la primera parte del video, en la que digo “Los medios mentimos”, la cual repitió en tres ocasiones aunque estaba sacada de contexto, pero omitió la parte en la que argumentaba a favor de mejores leyes de difamación y calumnia y rechazaba la censura del gobierno. Le reconozco que al día siguiente pasó ya el argumento completo, pero es claro por el linchamiento del ejército de *trolls* y *bots* del gobierno en redes sociales que el propósito de la difamación ya se había logrado. “Calumnia que algo queda”, dice la sabiduría popular.

Los políticos mienten hasta cuando afirman que no mienten, pero en realidad lo hacen porque son humanos y porque la mentira los ayuda a

alcanzar el poder, que es su objetivo principal. Los medios también mienten, o por lo menos así lo he constatado en algunos casos. De hecho, la mentira repetida mil veces, como aconsejaba Goebbels, es el arma principal de los *youtubers* y *trolls* que se ganan la vida con el chayote que les reparte el gobierno.

La solución, sin embargo, no es dar al Estado la facultad de decidir qué es verdadero o falso, opinión o información, propaganda o contenido. Ningún defensor de la audiencia hará un mejor trabajo que el televidente o radioescucha que decide qué oír o ver en radio o televisión. También Hugo Chávez argumentó en 2004 que su Ley Resorte era indispensable para proteger a niños y adolescentes de las mentiras de los medios, pero la legislación se convirtió en el primer paso para borrar la libertad de expresión en Venezuela.

Es inevitable que haya mentiras en los debates públicos, pero eso no debe ser razón para justificar la censura. Solo la libertad de expresión nos permitirá mostrar y descalificar las mentiras.

• MIENTE PEMEX

No fue suficiente que Pemex transfiriera crudo a las refinerías a precios altamente subsidiados. En el primer semestre de 2026 trasladó crudo y gas a Transformación Industrial sin costo, señala Francisco Barnés de Castro. Es la única manera de pretender que las refinerías son rentables.

EL LECTOR ESCRIBE

Artimañas

Con frecuencia se escucha que son tiempos de la 4T y aliados, pero también es tiempo de ciudadanos responsables. Las nuevas leyes para la comunicación no pueden permanecer ajenas al escrutinio de la sociedad responsable; es imposible ignorar las tramposas artimañas de las que se valen legisladores y jueces para destruir la democracia.

Ante tanta malicia y doblez de quienes pretenden perpetuarse en el poder y que usan toda clase de marrullerías para aliarse con delincuentes que gozan de la simpatía, de la complicidad y gratitud de los politiqueros, ha llegado el tiempo para analizar y evaluar el tramposo sistema que anhela todo el poder para crear el reinado de la injusticia y la corrupción.

J. Jesús Arévalo Hernández  
García, Nuevo León

CASO AYOTZINAPA



EN MURAL

MURAL

Alejandro Junco de la Vega  
Presidente del Consejo

Rodolfo Junco de la Vega  
Vicepresidente del Consejo

Alejandro Junco Elizondo  
Director General

Ricardo Junco Garza  
Director General Comercial

Miguel de la Vega  
Director Editorial MURAL

Ricardo Tello  
Director Comercial

Arturo Azaé Pérez  
Coordinador Digital, Cancha y Diseño

Maxwell González  
Director General Operaciones

Edgar Espinosa  
Director General Tecnología

Sandra González  
Coordinadora Gente, Cultura, Buena Mesa y Suplementos

Christian Ortiz  
Editor Comunidad

Oscar Luis Garza  
Editor Portada, Opinión y Negocios

Juan Manuel Frausto  
Editor Justicia

Roberto III Rosas  
Director de Circulación

Rafael García Zavala  
Gerente de Producción

Directorio ampliado: <http://www.mural.com.mx/aplicacioneslibre/directorio/default.aspx>  
Periódico de circulación diaria / Editor Responsable: Alejandro Raúl Junco de la Vega Elizondo  
Reserva de Derechos: 04-1998-11111202000-101 / Licitud de Título: 10614 / Licitud de Contenido: 8591  
Publica e Imprime: Consorcio Interamericano de Comunicación, S.A. de C.V. / Av. Mariano Otero #4041  
Colonia La Calma, Zapopan, Jalisco, C.P. 45070

Distribuido por: Servicios Integrados de Reparto, S.A. de C.V. / Calle Volcán Peña Nevada #4921 Col. El Colli, Zapopan, Jalisco, C.P. 45070 / Prohibida su reproducción total o parcial



JUAN VILLORO

Dando una lección de filósofo estoico, nuestro perro Lars murió con bondadosa aceptación de su destino.

# La muerte de un árbol

Hace nueve años Xavier Velasco se propuso cambiar mi vida con un perro. Afecto a las emociones fuertes, el autor de *Diablo Guardián* ha practicado el paracaidismo; gracias a una motocicleta, cuya potencia padecí una vez, descubrió que la vida adquiere sentido a partir de los 150 kilómetros por hora. Arturo Pérez-Reverte se sirvió de su erudición en los bajos fondos para escribir *La reina del sur* y el rock le debe la primera biografía del grupo Caifanes. El cineasta Carlos Reygadas lo tomó en cuenta para un papel y se entrenó como un vaquero que dormía en una barraca y despertaba al alba para montar hasta el crepúsculo. Ese esfuerzo no llegó a la pantalla pero le dejó una experiencia casi mística.

Las agitadas credenciales de Xavier Velasco permiten aquilatar el peculiar orden que define su vida. El novelista dominó su pasión por el riesgo convirtiéndose en criador de gigantes del Pirineo, perros de gran tamaño y pelambre color nieve. En momentos de escasez, él y Adriana, su pareja, se limitan a vivir con cinco ejemplares de la especie.

Un día me habló con entusiasmo de su nueva camada y me regaló un cachorro: "Vas a escribir de otra manera", profetizó. Ese objetivo, seguramente necesario, me pareció menos importante que el de satisfacer las ansias de mi hija de tener un perro. Inés le puso Lars en recuerdo de los cuentos que yo le leía de niña, protagonizados por un osito polar que, al igual que nuestra mascota, parecía un pequeño iglú.

Como suele suceder, las ilusiones de mi hija fueron superiores a su disposición a la crianza y mis respuestas inferiores a la sensatez de Sofía, mi esposa.

Lars Velasco orinó con alegría la enciclopedia en la parte baja de mi librero y demostró que su raza no obedece instrucciones. Consulté al criador y contestó con sabiduría lung-fu: "Los gigantes aprenden por su cuenta".

Lars estableció costumbres inmodificables. Diseñado para cuidar ovejas, recorría la casa de noche en un perímetro preciso, supervisando que el rebaño —es decir, nosotros— se encontrara dentro de la casa. Ladraba de madrugada en tono grave para ahuyentar a posibles lobos, desatando el coloquio de los perros en las casas vecinas.

Recibió por compañía a Teo, que era su opuesto: un solo

pequeño, negro, lampiño, siempre dispuesto a ponerse nervioso y a usar a su amigo como alfombra. Renuente a las instrucciones de sus amos, Lars acataba las sugerencias de otros perros. Aceptó que el friolento Teo se acostara encima de él y, cuando no quería salir a pasear, se dejaba convencer de la excursión por Fausto, golden retriever de unos vecinos, que fungía como líder de la manada.

Los perros grandes viven poco. Lars desarrolló el desgaste de cadera propio de su raza y luego un fulminante cáncer de huesos. Esto sucedió después de una muerte que alteró la vida de nuestra familia. Como si quisiera ser parte del dolor de sus ovejas, el pastor se alejó a un rincón y dejó de comer. Teo hizo lo mismo. Ante la enfermedad de su compañero, su salud salía sobrando.

Recordé un cuento leído en la adolescencia que cobró nuevo significado, "Tres muertes", en el que Tolstói se ocupa de los momentos finales de una mujer, un cochero y un árbol. Ante las primeras dos muertes recrea los misterios de la extinción humana: la impotencia de los médicos, el pálido consuelo de la religión, las ilusiones ya inservibles. La mujer que agoniza advierte: "No me preparen". Nada puede remediar lo irreparable.

El giro maestro del relato está en el epílogo. Un joven que acompaña al cochero en su agnía le pide las botas que ya no podrá usar; a cambio, ofrece ponerle una lápida. Pasa el tiempo y no cumple su promesa. Alguien le aconseja que vaya al bosque, tale un árbol y honre la tumba con una cruz de madera.

Las muertes previas contrastan con la caída del árbol. En un principio, las ramas y las raíces se resisten; luego ceden al impulso inevitable. Sin saber a qué propósito servirá, el tronco se desploma y libera un claro en la maleza, permitiendo que los demás árboles extiendan sus ramas.

Nuestro gigante murió de ese modo, con bondadosa aceptación de su destino. Teo aún no comprende el vacío que lo rodea. Quienes hace poco pasamos por una intolerable muerte en la familia recibimos la lección de un filósofo estoico.

Lars Velasco, que nunca nos hizo caso, vivió para protegernos de nuestros temores, incluido el de verlo partir.

## LOS PASOS DE LÓPEZ...

A MÍ TAMPOCO ME GUSTA PAGAR PARA QUE ME PEGUEN



GUILLERMO VELASCO BARRERA @gvelasco

Sheinbaum no busca proteger a los ciudadanos, se protege a sí misma de quienes la cuestionen o exhiban sus errores.

## ¿Quién es Sheinbaum?

Preguntarse a estas alturas del sexenio quién es en verdad Claudia Sheinbaum no es una pregunta retórica, sino una interrogante válida ante la realidad que estamos viviendo en la que parece consolidarse una autocracia política en México.

Cuando la Presidenta tomó posesión el 1 de octubre de 2024 despertó en no pocos sectores de la sociedad la expectativa de que su mandato podría significar un cambio de rumbo positivo, o al menos un estilo de gobierno menos autoritario que el ejercido por su predecesor. Muchos se mostraron esperanzados por el solo hecho de que llegaba por primera vez a la Presidencia de México una mujer, como si lo anterior representara una garantía de buen gobierno. Otros apelaban a la preparación de Sheinbaum. "Es doctora, es una científica", expresaban.

Me tocó escuchar a empresarios que tras reunirse con ella decían que se notaba un cambio radical respecto al estilo de López Obrador; comentaban que Sheinbaum daba seguimiento a los proyectos y trabajaba con base en indicadores y metas. Diversos analistas hablaron incluso de una posible ruptura de Sheinbaum con López Obrador; y así continuaron diversas especulaciones y pronósticos de cambio de rumbo que poco a poco se fueron desvaneciendo.

Posiblemente se analizó a la Presidenta con gran ingenuidad o había la necesidad profunda de creer en un cambio, a pesar de que en verdad no había elementos

objetivos para pensar que lo anterior tendría lugar.

La propia Presidenta sostuvo desde un inicio que se equivocaban aquellos que auguraban su rompimiento con AMLO y, al paso de los meses, contrario a lo que muchos esperaban, Sheinbaum continuó al pie de la letra la ruta trazada por López Obrador. Además, utilizó y sigue utilizando a todo el aparato del Estado para protegerlo, lo mismo que a su círculo más cercano de colaboradores y familiares que han sido acusados por el gobierno de EU por mantener vínculos con el narcotráfico.

Y si analizamos el proceder de Sheinbaum en los últimos meses, podríamos llegar a la conclusión de que su talante autoritario ha superado al del ex Presidente y eso que no hemos aún tocado fondo en esta deriva autoritaria. Los lineamientos para "proteger a las audiencias", en realidad una estrategia de censura radical para eliminar las voces críticas a la 4T, llevan todo el sello personal de la Presidenta.

Sheinbaum no busca proteger a los ciudadanos, se está protegiendo a sí misma de todas aquellas opiniones que la cuestionen o exhiban sus abusos, errores o actos de corrupción vinculados al gobierno que encabeza. De forma concreta, Sheinbaum pretende que no se siga hablando de los vínculos de Morena con el narcotráfico,

especialmente ahora que están por comenzar las campañas políticas.

Sheinbaum ha desatado una verdadera persecución contra opositores al régimen; dos casos son muy graves: la investigación de oficio contra ex funcionarios del desaparecido INAI como una clara venganza por la corrupción exhibida en la 4T, y el encarcelamiento de Ernesto Ruffo para enviar un claro mensaje de que cualquier opositor puede terminar tras las rejas.

Vuelvo a la pregunta inicial: ¿quién es Sheinbaum? ¿Es un simple títere de

López Obrador? ¿Lo protege por lealtad? ¿Protege a políticos de Morena ligados al narco para protegerse a ella misma? ¿Es una comunista que actúa de acuerdo con sus convicciones ideológicas? ¿Es el nuevo referente en el Foro de Sao Paulo, toda vez que la izquierda ha sido derrotada en diversos países de América Latina? Puede ser una mezcla de todo lo anterior, pero en realidad Sheinbaum sigue siendo un enigma.

Lo que es un hecho es que no es la científica que se pensaba gobernaría al país con criterios de sustentabilidad medioambiental, crecimiento económico, salud, educación, etcétera. Nada de eso. Ahora estamos viendo su verdadero rostro, pero en realidad seguimos sin saber quién es, si bien estamos ciertos del peligro que representa para México.

DE POLÍTICA Y COSAS PEORES CATÓN afacaton@yahoo.com.mx



La independencia de un medio se fortalece cuando ejerce la crítica sin depender de recursos públicos.

## MIRADOR

ARMANDO FUENTES AGUIRRE

Variaciones opus 33 sobre el tema de Don Juan

¿A cuántas mujeres sedujo el caballero sevillano?

A ninguna.

¿Cuántas lo sedujeron a él?

Muchas.

Los años han enseñado a Don Juan que el hombre no es el conquistador: es el conquistado. La mujer lo escoge a él, no él a ella.

Esa sabiduría viene sólo con la edad. Antes todo es vanidad.

Cuando joven decía el hidalgo en su interior:

—Poseí a doña Ana... Poseí a doña Elvira... Poseí a doña Inés...

Ahora dice:

—Doña Inés me poseyó... Doña Elvira me poseyó... Me poseyó doña Ana...

En otro tiempo los oficios de Don Juan fueron amar y reñir.

Ahora su único oficio es recordar.

Los recuerdos ponen en sus labios una tenue sonrisa de nostalgia. Es decir, una tenue sonrisa de tristeza.

¡Hasta mañana!...

## Libertad editorial

El elefante y la hormiguita se presentaron ante el búho, que era el juez de paz. Le dijo el elefante: "Queremos casarnos". "¿Queremos?" —acotó la hormiguita—. "¡Tenemos que!"... Cachafina era dueña de una parte posterior que detenía el tránsito, aunque en su pueblo no había mucho. Bien sabía el imperio que ese atractivo del cuerpo femenino ejerce sobre los varones que tienen el alma en su almario, de modo que lo ondulaba al caminar, al modo de Marilyn Monroe cuando va a tomar el tren en "Some like it hot" —"Una Eva y dos Adanes"—, la película con mejor final en la historia del cine. (1959, dirección de Billy Wilder, con Tony Curtis y Jack Lemmon). En forma tan ostensible meneaba Cachafina su espléndido tafanario que un día el padre Arsilio le preguntó: "Hija mía: ¿vendes tus pompas?". "No, padre" —se azaró la fémina. Le indicó el sacerdote: "Entonces no las anuncies tanto"... Mis cuatro lectores no me lo creerán. Yo mismo no lo creo. Pero hay más cosas en los cielos y en la tierra que cuantas alcanzaron a soñar todas mis filosofías (Shakes-

peare, "Hamlet", acto I, escena V). Me propuse plantar una chayotera en el solar de la casa del Potrero. Quería formar una enramada para que bajo su sombra la amada eterna y yo pudiésemos mirar caer la tarde, lo cual es casi como mirar caer la vida. Llevé entonces los chayotes que servirían de semilla. Don Abundio, el viejo cuidador del rancho, me dijo: "Hay que plantarlos en números impares: uno, tres, cinco. Si se les planta en números pares no brotan". Así lo hicimos. Pero yo, de natural escéptico, y de sobrenatural más, no creí en la creencia del ranchero, y disimuladamente saqué un chayote del hoyo donde habíamos plantado tres, de modo que ahí quedaron solamente dos, número par. Fue el único punto de la hilera donde la planta no salió. "No me lo explico" —se desconcertó don Abundio. Yo sí me lo expliqué, pero no se lo dije: a veces el escepticismo no cree en el escéptico. He aprendido a valorar la sabiduría del campo. Miro la luna en creciente para saber si lloverá. Si está con los cuernitos hacia arriba, como una jicarita, es que no lloverá. En cambio, si está incli-

nada, eso significa que la jicarita dejará caer su agua en la forma de la lluvia. Tampoco en eso creía yo; también en eso creo ahora. ¿Los años me estarán haciendo crédulo, como al don Guido de Machado? Dios me libre. Vuelvo a los chayotes. Magnífica medalla puso la presidenta Sheinbaum en la solapa de *Reforma* cuando dijo que este periódico no recibe ingresos del gobierno. Al decirlo está indicando que es un medio independiente, libre, no chayotero, como las empresas y personas que viven de alabar sistemáticamente al régimen y de callar sus vicios. Declaro aquí mi orgullo por formar parte desde hace 44 años del Grupo REFORMA, cuya independencia y libertad son ejemplares. A tal orgullo añadido mi agradecimiento a sus editores. Seguiré en estas páginas hasta que ellos o el Misterio así lo determinen... "Mis intenciones son castas y honestas, Dulcibella —le aseguró el joven Leovigildo a la preciosa chica—. Te lo digo con la mano puesta sobre el corazón". "Está muy bien —aceptó ella—. Pero creo que deberías poner la mano sobre tu corazón, no sobre el mío"... FIN.



Acusa FGR que destruyó evidencia del caso Ayotzinapa

# Cae Ángel Aguirre...12 años después

Asegura testigo que le dieron videos de detención de los normalistas

ROLANDO HERRERA

MÉXICO.- La Fiscalía General de la República (FGR) acusó que, a casi 12 años de la desaparición de los 43 normalistas de Ayotzinapa, el entonces Gobernador perredista de Guerrero, Ángel Aguirre Rivero, encabezó una operación para ocultar videograbaciones que podían aportar información sobre el paradero de los estudiantes.

La Fiscal General, Ernestina Godoy, informó que, tras un nuevo análisis de la investigación, la dependencia reunió elementos para sostener que el ex Mandatario estatal, de 70 años, habría participado en la destrucción y ocultamiento de evidencia relacionada con los hechos ocurridos la noche del 26 de septiembre de 2014.

“La Fiscalía cuenta con elementos de prueba que acreditan que dicha instrucción de ocultamiento fue girada de manera directa por el entonces Gobernador con la participación de servidores públicos estatales de alto nivel”, afirmó en un mensaje.

Como resultado de esas indagatorias, informó, un Juez libró una orden de aprehensión a Aguirre por los delitos de desaparición forzada de personas y contra la administración de justicia, la cual fue cumplimentada este miércoles en el Estado de México.

Godoy sostuvo que las nuevas líneas de investigación permitieron acreditar que el autobús Estrella de Oro 1531, en el que viajaba un grupo de normalistas, fue captado por las cámaras de seguridad 12 y 15 instaladas en el exterior del Palacio de Justicia de Iguala, cuando era detenido por policías municipales y estatales.

Recordó que, en la investigación original, las autoridades afirmaron que esas grabaciones no existían debido a presuntas fallas técnicas del sistema, versión que, dijo, fue desmentida por diligencias posteriores.

La Fiscal explicó que en enero de este año una persona colaboradora declaró que las videograbaciones sí existían y que fueron sustraídas para entregarlas directamente al entonces Gobernador, además de señalar que había permanecido en silencio por amenazas.

Añadió que un segundo testigo protegido, en mayo pasado, declaró que Aguirre ordenó en una reunión con altos funcionarios de su Administración desaparecer cualquier evidencia relacionada con los hechos ocurridos en las inmediaciones del Palacio de Justicia de Iguala.

“La investigación permite sostener que, lejos de ser un acto aislado u omisión técnica, el ocultamiento de las grabaciones fue el resultado de una operación dolosa y deliberadamente estructurada desde la cúpula del Poder Ejecutivo estatal”, afirmó. Godoy



El ex Gobernador de Guerrero, Ángel Aguirre Rivero, fue ingresado ayer al penal federal del Altiplano tras ser detenido por el Caso Ayotzinapa.

## Implicados por los 43

Hasta ahora, los ex funcionarios que han sido vinculados y procesados por la desaparición de normalistas de Ayotzinapa son:



**Ángel Aguirre**  
■ Ex Gobernador de Guerrero  
■ Detenido



**Jesús Murillo Karam**  
■ Ex Procurador General  
■ Procesado



**Tomás Zerón**  
■ Ex titular de AIC  
■ Prófugo



**José Luis Abarca**  
■ Ex Edil de Iguala  
■ Absuelto (sigue preso por otros delitos)



**María de los Ángeles Pineda**  
■ Ex primera dama de Iguala  
■ Procesada



**Gualberto Ramírez Gutiérrez**  
■ Ex Fiscal Antisecuestro  
■ Procesado



**Carlos Gómez Arrieta**  
■ Ex director de la PFM  
■ Procesado



**Iñaki Blanco**  
■ Ex Procurador de Guerrero en la gestión de Aguirre  
■ En libertad



**Ricardo Martínez Chávez**  
■ Ex subprocurador de Guerrero  
■ Fallecido



**Leonardo Octavio Vázquez**  
■ Ex titular de la SSP Guerrero  
■ Procesado



**General José Rodríguez**  
■ Cmte. del 27 Batallón de Infantería  
■ Procesado

La Fiscal aseguró que las familias de los 43 estudiantes han sido informadas de los avances conforme lo permite el debido proceso y afirmó que la investigación continuará hasta esclarecer el paradero de los normalistas y fincar responsabilidades a todos los involucrados.

Aguirre fue ingresado ayer al Centro Federal de Reinserción Social (Cefereso) Número 1, Altiplano, luego de ser detenido por elementos de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana (SSPC).

De acuerdo con el Registro Nacional de Detenciones, Aguirre fue capturado a las 9:46 horas sobre la autopista México-Querétaro, a la altura de la caseta de Tepotzotlán, Estado de México.

El registro oficial indica que el ex Mandatario quedó a disposición del Ministerio

## Ex Magistrada, pieza clave

JESÚS GUERRERO

CHILPANCINGO.- La ex Presidenta del Tribunal Superior de Justicia de Guerrero, Lambertina Galeana Marín, procesada por la pérdida de los videos de las cámaras del Palacio de Justicia de Iguala, el 26 de septiembre de 2014, recibió el 2 de agosto prisión domiciliaria por motivos de salud.

En dichos videos se habría grabado cuando policías municipales de Huitzuc y civiles armados detienen a por

lo menos 20 normalistas.

Por la misma imputación, desde abril de 2025 se encuentran prófugos Javier Uribe, empleado de informática, y Luis Solís Jiménez, técnico en mantenimiento y soporte de cómputo del TSJEG.

Galeana Marín, de 81 años, quien era del grupo cercano del ex Gobernador perredista Ángel Aguirre, vive en la Colonia Ruffo Figueroa, en Chilpancingo.

El domicilio es vigilado de forma permanente por un grupo de la Guardia Nacional.

Público Federal y fue trasladado al penal federal del Altiplano, en el Edomex.

En el documento, Aguirre, fue descrito como un hombre de 1.75 metros de es-

tatura, tez clara, complexión robusta, cabello corto entrecano, cejas semipobladas, ojos medianos, boca grande, orejas medianas, frente amplia y nariz ancha.

mó que éste formaba parte de su Consejo Consultivo.

## DESTACAN CAPTURA

Morena afirmó que la detención del guerrerense es un paso fundamental hacia a verdad en el caso y llamó al PRIAN a no descalificar las investigaciones.

## El día que CSP rechazó el ‘detallazo’

Casi un año antes de que la FGR detuviera a Ángel Aguirre por el caso Ayotzinapa, el ex Gobernador de Guerrero envió un regalo a la Presidenta Claudia Sheinbaum.

23 DE AGOSTO DE 2025.

La Mandataria recorría la Costa Chica y en Ometepec, tierra natal de Aguirre, cuando se le acercó una mujer con una bolsa de regalo. Sheinbaum lo iba a recibir, pero se detuvo cuando la mujer le dijo: “Presidenta, un detallazo del lic. Ángel Aguirre”.



Sheinbaum negó con la cabeza. “Uy, no, mi amor. Mándele saludos, pero dígame que no. No recibo regalos de ellos”. Días después aclararía: “Ni lo conozco, ni tengo deseos de conocerlo. No tengo por qué recibir un regalo de un ex Gobernador”.



## Las dos crisis del ex Gobernador

ROLANDO HERRERA

MÉXICO.- Ángel Aguirre llegó dos veces a la gubernatura de Guerrero. La primera, en 1996, tras la caída de Rubén Figueroa Alcocer por la masacre de Aguas Blancas; la segunda, en 2011, después de romper con el PRI y ganar la elección postulada por la izquierda. En ambos casos, su paso por el poder terminó ligado a una crisis política.

Nacido en Ometepec el 21 de abril de 1956 y licenciado en Economía, inició su carrera en el PRI. Fue secretario particular del Gobernador Alejandro Cervantes Delgado, secretario general de Gobierno, secretario de Desarrollo Económico y diputado federal.

El 12 de marzo de 1996 fue designado Gobernador sustituto, luego de que Figueroa renunció por la presión generada tras la matanza de 17 campesinos en Aguas Blancas.

Un día antes, como dirigente estatal del PRI, encabezó una marcha en Chilpancingo en respaldo de Figueroa, quien se resistía a dejar el cargo.

Al concluir el interinato, en 1999, regresó a la Cámara de Diputados. Después coordinó en Guerrero la campaña presidencial de Francisco Labastida y en 2006 fue electo senador por el PRI.

En 2010 buscó la candidatura priista al Gobierno estatal, pero perdió la nominación frente a su primo Manuel Añorve. Renunció al PRI, se sumó al PRD y fue postulado por la alianza PRD-PT-Convergencia.

Ganó la elección de enero de 2011 con casi 56 por ciento de los votos y asumió la gubernatura el 1 de abril.

Su Administración enfrentó conflictos desde el segundo año. En 2013, las protestas de la CETEG contra la reforma educativa derivaron en bloqueos, enfrentamientos y la quema de las sedes estatales del PRI, PRD y PAN.

La Policía Federal desalojó a maestros que cerraron la Autopista del Sol, mientras crecían las exigencias para que dejara el cargo.

En medio de la crisis relevó a 22 funcionarios, entre ellos al secretario general de Gobierno, Humberto Salgado Gómez, considerado su principal operador político.

Ese mismo año fue criticado por difundir una fotografía en la que aparecía reunido con legisladores y funcionarios en Casa Guerrero, mientras las lluvias provocadas por la tormenta tropical “Manuel” y el huracán

## ‘Es también responsable’

JESÚS GUERRERO

CHILPANCINGO.- Desde 2014, el ex Gobernador Ángel Aguirre ha sido señalado por los padres y madres de los 43 normalistas de Ayotzinapa de no haber actuado para evitar la desaparición de sus hijos la noche del 26 y la madrugada del 27 de septiembre en Iguala, señaló Isidoro Vicario Aguilar, abogado del Centro de Derechos Humanos de la Montaña Tlachinollan.

“Desde entonces hemos señalado que Aguirre es también responsable de lo que pasó en Iguala y el Gobierno de Enrique Peña Nieto, luego el de Andrés Manuel López Obrador, lo protegieron”, expresó el abogado de los padres de los 43.

Vicario Aguilar mencionó que el ex Procurador de Justicia de Guerrero, Iñaki Blanco Cabrera también ha sido señalado por desviar las investigaciones.

Tlachinollan, el Centro de Derechos Humanos Miguel Agustín Pro Juárez, Fundar y Serapaz señalaron que, de llevarse a cabo el proceso con apego a la ley, se podría saldar la deuda de justicia.

“Ingrid” devastaban amplias zonas del estado.

Su Gobierno también enfrentó señalamientos por nepotismo. Al inicio de la Administración fueron identificados alrededor de 60 familiares en la nómina estatal. Tras las críticas, dio de baja a varios de ellos, incluida su hermana Delfina Aguirre Rivero, entonces directora del DIF estatal.

Fortaleció su corriente, Izquierda Popular Guerrerense, que en 2014 obtuvo el control de la mayoría de espacios en la elección interna del PRD y perfilaba candidaturas para los comicios de 2015, entre ellas la de su hijo, Ángel Aguirre Herrera, para la Alcaldía de Acapulco.

La noche del 26 de septiembre de 2014 ocurrió el ataque contra estudiantes de la Normal de Ayotzinapa en Iguala, en el que seis personas fueron asesinadas y 43 normalistas desaparecieron.

La presión por el caso obligó a Aguirre a pedir licencia el 23 de octubre de 2014, poniendo fin a su segundo paso en la gubernatura.

## Se deslinda Somos MX de político detenido

CLAUDIA SALAZAR Y MARTHA MARTÍNEZ

MÉXICO.- El Partido Somos México aclaró que el ex Gobernador de Guerrero, Ángel Heladio Aguirre, no está vinculado con esta fuerza política.

Tras la detención del ex

Mandatario por parte de la FGR, acusado de desaparecer evidencia relacionada con el caso de los normalistas de Ayotzinapa, fuentes del partido precisaron que Aguirre no es militante ni forma parte del Consejo Consultivo de Somos México, como se ha mencionado.

Además de académicos, artistas, activistas, en dicho Consejo Consultivo hay políticos que han pertenecido al PAN, PRI y PRD, pero que no se incorporaron formalmente a Somos México.

Tras la detención del ex Gobernador de BC e Ernesto Ruffo, Somos MX confir-

mó que éste formaba parte de su Consejo Consultivo.



Brotan refinерías clandestinas; tienen redes de tanques, kilómetros de tuberías, válvulas...

# Industrializan el huachicol

Procesar combustible deja más ganancia que ‘picar’ ductos, señala especialista

BENITO JIMÉNEZ

MÉXICO.- Al menos siete instalaciones clandestinas para procesar hidrocarburos han sido aseguradas en México entre 2025 y agosto de 2026.

Este tipo de hallazgos evidencia un cambio en el negocio del huachicol, que dejó de limitarse a la perforación de ductos y el llenado de pipas para escalar hacia operaciones de dimensiones industriales.

El primer complejo fue localizado en 2025 en Coatzacoalcos, Veracruz. En ese sitio, autoridades federales recuperaron más de 500 mil litros de crudo, así como infraestructura para la elaboración clandestina de combustible.

En julio de este año, autoridades federales descubrieron en Reynosa, Tamaulipas, dos predios equipados con tanques, tuberías, motobombas, generadores y tractacamiones, con una capacidad de almacenamiento cercana a los 4 millones de litros.

Días después, la Fiscalía General de la República aseguró otros cuatro centros de procesamiento: dos en San Luis Potosí, uno en Tizayuca, Hidalgo, y otro en Cuautla, Morelos. En ninguno de estos operativos se reportaron personas detenidas.

La instalación de Reynosa dimensionó la magnitud de esta evolución. De acuerdo con las primeras investigaciones, el complejo habría operado durante unos cuatro años con capacidad para procesar hasta 14 mil barriles diarios —equivalentes a más de 2.2 millones de litros— mediante una red de tanques, calentadores, tuberías, bombas y áreas de separación de hidrocarburos.

Además, Grupo REFORMA exhibió que la refinera operaba a sólo 1.5 kilómetros del cuartel de la Guardia Nacional y que existía al menos desde febrero de 2025.

Para construir y operar un complejo de ese volumen no basta con robar combustible. Se requieren terrenos extensos, plataformas de concreto, tanques metálicos, kilómetros de tuberías, válvulas de presión, mangueras industriales, motobombas, sistemas de calentamiento, separadores, generadores eléctricos y tableros de control de temperatura, presión y flujo.

Asimismo, se requiere una flotilla de pipas y tractacamiones para ingresar la materia prima, distribuir el producto procesado y movilizar aditivos, solventes, refacciones y lubricantes. Grúas, montacargas y retroexcavadoras completan el equipamiento necesario para hincar tanques, abrir zanjas, tender líneas y dar mantenimiento a la maquinaria.

Un superintendente de Pemex consultado por este diario explicó que los grupos delictivos identificaron que obtenían mayores márgenes de ganancia al someter el producto sustraído a procesos de separación, mezcla y acondicionamiento antes de su venta, en lugar de comercializarlo de forma directa.

Bajo este esquema, el combustible se combina con aditivos u otros derivados para incrementar su volumen y alterar sus propiedades antes de reintroducirlo al mercado.

De este modo, cada litro robado deja de ser un producto final y pasa a convertirse en insumo de una operación comercial de alto valor agregado.

El montaje y la operación tampoco pueden concretarse únicamente con mano de obra criminal.

Una planta de esta naturaleza demanda ingenieros químicos y mecánicos, operadores de procesos, electricistas industriales, soldado-

## Procesamiento ilícito

Autoridades federales han asegurado desde mediados de 2025 al menos siete complejos y centros de almacenamiento destinados al procesamiento, mezcla y redistribución de hidrocarburos en el País. El equipamiento hallado en los operativos confirma el escalamiento hacia un modelo de operación industrial:



- Infraestructura de nivel industrial adaptada para el procesamiento y distribución en el mercado ilícito de hidrocarburos
- Diesel artesanal, nafta ligera, solventes y combustible tratado
- Más de 500,000 litros de petróleo crudo



- 7 tanques verticales de almacenamiento fijo
- 11 tanques de almacenamiento móvil
- 8 motobombas
- 6 pipas
- 3 generadores de energía eléctrica
- 6 tractacamiones
- 3 millones 769 mil litros de hidrocarburos



- 8 tanques (capacidad de 80 mil litros cada uno)
- 8 cilindros horizontales
- 6 cilindros verticales
- Una máquina asfáltadora
- 894 tótems (contenedores de mil litros cada uno)
- 2 plantas de luz
- Entre 500 mil y 600 mil litros de petrolífero



- 18 tanques verticales
- 2 líneas de producción de hidrocarburo
- Una toma de muestra
- de ácido sulfúrico
- Aproximadamente 40 mil litros de petrolífero



- 32 contenedores (capacidad de mil litros cada uno)
- 25 contenedores (capacidad de 5 mil litros cada uno)
- Aparatos electrónicos, monitores y equipo de cómputo.
- 456 mil 300 litros de presunto hidrocarburo



- 6 muestras recabadas de contenedores localizados en el sitio
- Documentación diversa y talones de cheques

## Crece plantas ilegales por falta de supervisión

MARIO LÓPEZ

MÉXICO.- El crimen organizado ha migrado del robo de crudo y combustible en ductos a la creación de refineras clandestinas debido a la menor exposición que tienen ante los operativos de las autoridades, coincidieron especialistas.

Gonzalo Monroy, experto en energía y director de la consultora GMEC, señaló que los poliductos por donde se envían combustibles están constantemente vigilados por elementos de la Guardia Nacional, mientras que los oleoductos carecen de supervisión, lo que otorga mayor libertad a los delincuentes.

“Algunas refineras clandestinas están en zonas con menor exposición,



- Los poliductos de combustible cuentan con vigilancia permanente, mientras que los oleoductos de petróleo crudo carecen de supervisión, lo que facilita el robo del hidrocarburo para refineras clandestinas.

donde los delincuentes pueden llevar a cabo sus actividades sin que la gente o las autoridades las interrumpen”, expuso en entrevista.

Añadió que antes el robo

de petróleo no era tan viable por la falta de un mercado de venta —limitado sólo a ladri-lleras—, motivo por el cual la delincuencia optó por construir estas minirrefinerías.

no: los complejos cuentan con infraestructura industrial, registran un alto consumo energético, reciben diariamente volúmenes considerables de hidrocarburos y requieren personal técnico especializado para prevenir fugas, incendios o explosiones.

En esta nueva cadena también converge el denominado huachicol fiscal, combustibles que ingresan al País con documentación falsa, subvaluados o declarados formalmente como aceites, aditivos u otros derivados con el propósito de evadir el pago de impuestos.

Asimismo, reconoció que estas instalaciones ilegales no tienen la capacidad de producir gasolina o diesel de calidad comercial, por lo que procesan el crudo y lo mezclan con etanol u otros destilados intermedios para simular el producto final. Esto les facilita la venta en “cobachitas” a la orilla de las carreteras o su uso para adulterar combustible en gasolineras, lo que les permite mover su producto sin complicaciones.

Por su parte, Víctor Hugo Juárez Cuevas, director de Edge Innovation, expuso que en algunos casos se utiliza infraestructura camuflada como complejos industriales cerca de ductos en zonas como Coatzacoalcos, Minatitlán y Reynosa.

Añadió que este modelo

les permite contratar personal capacitado con experiencia previa en Pemex o en la industria petroquímica.

“Es gente con conocimientos químicos o petroquímicos que trabajó en la industria o estuvo ligada a empresas de refinación, quedó desempleada y es reclutada por estos grupos”, detalló.

Juárez indicó que la alta rentabilidad que genera esta actividad ilícita, en comparación con el huachicol tradicional, es otro factor determinante en esta transición.

Ambos expertos coincidieron en que la operación de estas minirrefinerías o centros de procesamiento clandestinos requiere de acuerdos con autoridades locales y de la Guardia Nacional.

tró 740; Puebla, 362; Estado de México, 341, y Guanajuato, 292.

Sólo Hidalgo y Jalisco concentraron mil 726 perforaciones: 45 de cada 100 tomas detectadas por Pemex durante el primer cuatrimestre del año.

Esos datos muestran que el piquete al ducto continúa siendo uno de los puntos de origen del combustible ilícito. La diferencia es que ahora el producto puede recorrer una cadena mucho más extensa: extracción, transporte, almacenamiento, procesamiento, mezcla y venta. El huachicol dio así un salto industrial.

## Relevan a mando de GN

BENITO LÓPEZ

CD. VICTORIA.- Casi dos semanas después de revelarse el aseguramiento de una refinera clandestina ubicada a solo 1.5 kilómetros de un cuartel de la Guardia Nacional (GN) en Reynosa, el General Jesús Adolfo Amparán Hernández fue relevado ayer como jefe de la corporación en Tamaulipas.

Amparán, quien había rendido protesta al cargo el 5 de julio de 2025, no asistió a la ceremonia de cambio de mando realizada en las instalaciones de la GN en Ciudad Victoria, evento al que acudió el Gobernador Américo Villarreal.

La corporación aseguró que el General fue reasignado a la Ciudad de México como parte de los movimientos internos del organismo.

Según se informó, el General Mauricio Cansino Báez asumió el mando estatal de forma interina desde el pasado 1 de agosto, y ayer se oficializó su nombramiento.

Grupo REFORMA publicó el pasado 24 de julio que la Octava Zona Militar, con sede en Reynosa, reveló el decomiso de un inmueble que contaba con infraestructura para procesamiento y transportación de gasolina y diésel, un hecho inédito en Tamaulipas. Cuatro días después se exhibió que la instalación operaba a solo 1.5 kilómetros del cuartel de la GN y que existía al menos desde febrero de 2025.



El General Mauricio Cansino Báez tomó protesta ayer.



HOY INICIA

VIERNES 7 AL LUNES 17 DE AGOSTO

EXPO

muebles  
PLACENCIA

PRECIOS  
DIRECTOS  
DE FÁBRICA

RECIBE REGALO EN TU COMPRA  
A PARTIR DE \$40,000 PESOS



COLCHONES

40%  
+12  
MSI

THERAPEDIC  
SLEEP SCIENCE INNOVATION

Colchones  
AMERICA

müün

Suecia



ENTREGA EN 24 HORAS

SÓLO EN TIENDAS Y EN LÍNEA



La Avenida Camino a Bosques de San Isidro fue intervenida a menos de tres años de su remodelación.



Los trabajos están por concluir, por lo que será reabierto este fin de semana.



mural.com.mx/comunidad

# COMUNIDAD

VIERNES 7 / AGO. / 2026 / comunidad@mural.com.mx / Editor: Christian Ortiz

HOY ☁ Lluvias MÍN. 17°C MÁX. 32°C

SÁB. 8 MÍN. 16°C MÁX. 29°C

DOM. 9 MÍN. 16°C MÁX. 21°C

Depura SIAPA listado de sectores afectados por agua sucia

## Aplicaría descuento sólo a 203 colonias

Sesionará hoy Junta de Gobierno del organismo para aprobar propuesta

FRANCISCO DE ANDA

La Junta de Gobierno del Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado (SIAPA) sesionará hoy para someter a aprobación el listado definitivo de 203 colonias que serán beneficiadas con un descuento del 80 por ciento en su facturación, como compensación por recibir agua de mala calidad o sufrir desabasto.

De acuerdo con el orden del día de la sesión, el punto central será la presentación y, en su caso, aprobación de las zonas de aplicación del beneficio autorizado en el Decreto número 30216/LXIV/26, emitido por el Congreso del Estado relativo a descuentos directos en consumo durante el ejercicio fiscal 2026.

El decreto fue publicado el pasado 27 de julio en el Periódico Oficial El Estado de Jalisco y autoriza al organismo para aplicar descuentos del 80 por ciento a usuarios afectados por la calidad del agua y desabasto.

Para determinar qué colonias entrarían en el beneficio, el decreto instruyó a la Comisión Estatal de Derechos Humanos Jalisco a remitir al SIAPA la información de las colonias con quejas registradas por desabasto y mala calidad del agua. El 4 de agosto la CEDHJ entregó al organismo operador de agua un listado inicial de



Los usuarios de colonias afectadas por agua sucia recibirán un descuento del 80 por ciento en el pago del servicio.

| Propuesta           |                                      | El SIAPA someterá hoy a aprobación el listado definitivo de colonias que serán beneficiadas con un descuento: |                  |
|---------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 243                 | -8                                   | -32                                                                                                           | 203              |
| Listado total CEDHJ | Fuera del área de cobertura de SIAPA | Colonias no encontradas                                                                                       | Listado depurado |

243 colonias.

“Se realizó un análisis de la información proporcionada por la CEDHJ. Del listado de 243 colonias que remite, se depuraron 40 colonias, 32 de ellas por ser inexistentes o por tratarse de colonias que no aparecen en el padrón de usuarios y por tanto no contarían con población beneficiada; asimismo se depuraron 8 colonias que se encuentran fuera del área de cobertura”, señala el acuerdo que se discutirá y votará hoy.

“Por su parte, si bien no se eliminaron del listado, también se detectaron colonias que no son abastecidas por la PP1 de Miravalle. De lo cual se obtuvo un listado definitivo de 203 colonias”.

Entre los criterios de operación que también se buscará aprobar destaca que el beneficio consiste en un descuento del 80 por ciento sobre los montos facturados por cuenta contrato en los usos habitacional y comercial, que registren consumos

mensuales que no excedan de 25 metros cúbicos.

Se precisa, además, que dicho descuento será aplicable únicamente a petición de la parte interesada y que aplicará al cargo derivado por servicio de agua potable sin extenderse a conceptos como alcantarillado, drenaje o tratamiento.

El listado será actualizado cada mes para incorporar o retirar colonias según los dictámenes técnicos sobre la calidad del agua.



La vía fue cerrada desde el 17 de julio tras la aparición de un socavón.

## Será reabierto a la circulación

Habilitará la SIOP este fin de semana Camino a Bosques de San Isidro

ABRAHAM ACOSTA

A menos de tres años de haber sido remodelada con una inversión de 140 millones de pesos, la Avenida Camino a Bosques de San Isidro tuvo que ser cerrada desde el 17 de julio por un socavón que obligó a intervenir nuevamente la vialidad; se espera reabirla este fin de semana.

Tras casi tres semanas de trabajos, la Secretaría de Infraestructura y Obra Pública (SIOP) informó a MURAL que la circulación será reabierto este fin de semana y atribuyeron la falla a una toma industrial que abastece a una empresa refresquera.

De acuerdo con la explicación técnica, en ese tramo confluyen redes de agua potable, drenaje sanitario y drenaje pluvial instaladas a distintas profundidades. La fuga se originó en una derivación de cuatro pulgadas hacia la empresa refresquera, debido al mal funcionamiento de una válvula reguladora de presión, situación que las autoridades atribuyeron a la falta de mantenimiento y calibración de ese equipo.

La presión del agua proveniente del Acuafero Norte fue dirigida hacia la toma industrial, lo que

provocó la dislocación de las conexiones de la tubería. El agua a presión desplazó el material bajo el camellón y la banquetta, saturó el terreno y ejerció presión sobre el colector de drenaje pluvial ubicado por debajo.

La SIOP señaló que esa presión lateral deformó la tubería del drenaje pluvial, desplazó una de sus juntas y permitió el ingreso de material al interior del colector. Esa condición generó el socavón que terminó por colapsar las losas de concreto y los machuelos de la vialidad.

Respecto al costo de la reparación, las autoridades informaron que aún no se ha cuantificado, ya que los trabajos son ejecutados por la Dirección de Obras Públicas de Zapopan con apoyo técnico de la Secretaría de Infraestructura y Obra Pública (SIOP).

El desperfecto ocurrió en una de las obras insignia de movilidad e infraestructura hidráulica ejecutadas por el Gobierno de Jalisco y el Ayuntamiento de Zapopan durante la administración de Enrique Alfaro.

El proyecto, inaugurado en noviembre de 2023, incluyó la construcción de un colector pluvial, la renovación de la superficie de rodamiento, ciclovía, banquetas y otras obras complementarias para mitigar las inundaciones que afectaban la zona y la operación de Mi Macro Periférico.

### LES LLEGA AYUDA

El Gobierno del Estado lanzó un programa de apoyo para mujeres que padecen cáncer; con el recurso se impulsan diagnósticos y tratamientos para mil 200 pacientes. **PÁG. 3**



Maricarmen Galindo



Maricarmen Galindo

### Luce deteriorada

Registra deterioro la Calle Puerto de Guaymas, ubicada en la Colonia Miramar del Municipio de Zapopan. A la altura del Instituto Jalisciense de Cancerología el pavimento presenta grietas y un bache.

## Perdería mujer brazo por ataque de Pitbull

FRANCISCO DE ANDA

La mujer de 60 años que fue atacada por un perro de la raza Pitbull en Zapopan enfrenta alto riesgo de perder una extremidad, advirtió el titular de la Secretaría de Salud en el Estado (SSJ), Héctor Raúl Pérez Gómez, al ser cuestionado sobre el estado de salud de la víctima.

El funcionario estatal explicó que, de acuerdo con la información a su alcance, los médicos estaban traba-

jando para tratar de salvar uno de sus brazos.

“Lo que sé es que el riesgo era la pérdida de la extremidad. Fue un brazo, efectivamente.”

“Lamentablemente, la lesión es una lesión muy grave. Se está haciendo un gran esfuerzo para, pues, tratar de salvar la extremidad”, detalló el titular de la SSJ.

Cuestionado sobre el estado de salud de la paciente, Pérez Gómez dijo tener in-

formación de que la víctima se encontraba estable.

“En cuanto a su estado de salud general parece que se encuentra estable. Yo tuve al respecto la información antes de iniciar el evento (de arranque del ‘Programa Sigamos Adelante. Programa Mujeres que Luchan contra el Cáncer’), pero digamos que en las últimas 2 horas no sé exactamente cómo se encuentre”, comentó.

Autoridades zapopanas informaron que el animal

que atacó a la persona de la tercera edad en la ex Villa Maicera estará dos semanas bajo observación, a fin de hacer una evaluación de su comportamiento y determinar el nivel de agresividad del perro.

Para ello, será necesario practicarle varios estudios, cuyos resultados deberán ser reportados al médico que se encuentra a cargo de la atención de la víctima. No se descarta aplicarle la eutanasia.



# REMATAN LIBROS

Sobre el Paseo Fray Antonio Alcalde, a un costado de la Plaza de Armas, se realiza el Quinto Magno Remate de Libros, que reúne a más de 100 locales editoriales. El mismo permanecerá hasta el 9 de agosto.



## Rechaza Gobierno de Guadalajara sobreprecio

# Defiende compra de 66 patrullas

Asegura Municipio que adquisición de las unidades fue transparente

ADÁN PADILLA

El Gobierno de Guadalajara aseguró que la adquisición de 66 patrullas Ford Explorer Interceptor se realizó mediante un proceso transparente y justificó el costo del equipamiento al señalar que, a diferencia de la compra de 2024, en esta ocasión el Municipio absorbió la totalidad de los componentes necesarios para operar las unidades.

La respuesta del Ayuntamiento se dio luego de que la regidora de Morena, Mariana Fernández Ramírez, anunciara que solicitará una auditoría a la licitación LCCC-GDL-041-2026, al considerar que existió un presunto sobreprecio en el costo de 350 mil pesos por el equipamiento de cada unidad.

De acuerdo con el Gobierno municipal, la comparación realizada con el proceso de 2024 no es equivalente,



El Gobierno tapatío rechazó los señalamientos de la regidora de Morena, Mariana Fernández, quien dijo solicitará una auditoría a la compra de las patrullas.

pues señaló que las patrullas entregadas en ese año contaron con una parte del equipamiento proporcionado por el Gobierno de Jalisco, mientras que en el proceso actual el Ayuntamiento tapatío cubrió la totalidad de los elementos necesarios para su funcionamiento.

“Las camionetas adquiridas se entregaron completamente equipadas, de acuerdo con las especificaciones que marca la Norma”, expuso el Gobierno municipal en su respuesta.

Entre los componentes incluidos en las nuevas unidades se encuentran el sistema de radiocomunicación, batería auxiliar para equipos eléctricos, torretas con más de 40 patrones de flashes, luces de penetración, sirena y parlantes, entre otros elementos.

El Gobierno de Guadalajara afirmó que la licitación fue realizada conforme a la normativa, con participación del Comité de Adquisiciones, integrado por representantes empresariales y áreas municipales, y aseguró que el contrato fue asignado al proveedor que cumplió con los requisitos técnicos, legales y administrativos, además de

presentar la mejor propuesta económica. “El proceso de compra de estas unidades fue apegado a derecho, abierto y transparente”, detalló la autoridad tapatía.

### Gobierno de Guadalajara

Las camionetas adquiridas se entregaron completamente equipadas, de acuerdo con las especificaciones que marca la Norma (...). El proceso de compra de estas unidades fue apegado a derecho, abierto y transparente”.

El Gobierno Municipal agregó que, durante el actual administración, se han destinado más de 334 millones de pesos al equipamiento de la Comisaría de Seguridad Ciudadana.



Los apoyos beneficiarán a 900 personas.

# Brindan soporte para viviendas

Entrega Ijalvi apoyos para mejoramiento de casas en Tala

MURAL / STAFF

El Instituto Jalisciense de la Vivienda (Ijalvi) entregó 252 apoyos simbólicos relacionados con acciones de vivienda en el Municipio de Tala, según presumió el titular del organismo, Luis Guillermo Medrano Barba.

La entrega de apoyos sería con la finalidad de que los programas sociales lleguen a las familias jaliscienses que más lo necesitan, pues de acuerdo con Medrano Barba, aunque puede parecer pequeña la inversión ejercida, el impacto social es grande debido a que le cambia la vida a más de 900 personas.

“Este apoyo que van a recibir ustedes para apoyo con pintura de fachadas, algunas impermeabilizaciones, construcción algunas recámaras, de pisos y de techos firmes, y apoyos para adecuaciones (de vivienda) para personas con discapacidad, es una inversión de aproximadamente 5.1 millones de pesos. No es mucho, pero será de gran beneficio para 900 personas de esas familias”, indicó el funcionario.

### Luis Guillermo Medrano Titular Ijalvi

Este apoyo (...) con pintura de fachadas, algunas impermeabilizaciones, construcción algunas recámaras, de pisos y de techos firmes (...) es una inversión de aproximadamente 5.1 millones de pesos”.

De acuerdo con el Ijalvi, algunas acciones, como las del programa “Jalisco Si Pinta”, que comprenden la pintura de fachadas y la impermeabilización de azoteas, ya se ejecutaron o están en vías de concluir, mientras que las del programa de acondicionamiento de vivienda para personas con discapacidad están por realizarse.

“Se acabó la discrecionalidad del pasado en la entrega de apoyos de programas sociales. Hoy estamos haciendo públicos estos programas y trabajando para que lleguen realmente a las familias más necesitadas de Tala”, dijo Juan Gerardo Ruiz Delgado, Alcalde de Tala.

# Fortalecen seguridad en taxis de plataforma

MARTÍN AQUINO

La Secretaría de Igualdad Sustantiva entre Mujeres y Hombres (SISEMH) que encabeza Fabiola Loya, presumió estar fortaleciendo acciones a favor de la seguridad de las mujeres usuarias de taxis de plataforma o Empresas de Redes de Transporte (ERT).

Ante una solicitud del Congreso de Jalisco para que se implementen acciones en materia de seguridad, capacitación y diseño

del programa “Puntos Púrpura Móviles”, la Secretaría informó a través del oficio SISEMH/DJ/056/2025 que ha desarrollado la estrategia integral denominada Nos Movemos Seguras.

“Engloba la estrategia de seguridad urbano-comunitaria ‘Puntos Púrpura’, misma que tiene por objeto prevenir la violencia sexual comunitaria contra mujeres, adolescentes y niñas usuarias del transporte público y vehículos de plataforma, mediante la intervención

coordinada con personas conductoras, dependencias de seguridad y la propia comunidad”, expuso la dependencia estatal.

“Actualmente dicha estrategia se encuentra fortaleciéndose mediante su integración a la política pública denominada ‘Zonas Pulso de Vida’, ampliando con ello el alcance de los mecanismos de protección urgente en el espacio público y en materia de movilidad”, añadió.

Asimismo, la SISEMH

expuso que se fortalece la capacitación y protocolos de seguridad.

“Con el objetivo de contribuir al fortalecimiento de espacios seguros para las mujeres, adolescentes y niñas usuarias de servicios de transporte, esta Secretaría impulsa diversas acciones preventivas y de coordinación, como las ya mencionadas en torno a la capacitación y protocolos, alianzas que ha generado mediante la celebración de convenios”, indicó la dependencia.

Consulta el obituario en:

mural.com.mx/obituario



MURAL EXPRESION DE JALISCO

Se disculpa por querer vender el Mundial al mejor postor

la resor tera



Infantino no tiene llenadera

Y EL SENADOR GRINGO DESAPARECIDO...



Don Mitch: aferrado a su hueso



Destinarán 40 mdp a programa

# Recibirán apoyos mujeres con cáncer

Buscan beneficiar con diagnósticos y tratamientos a mil 200 pacientes

FRANCISCO DE ANDA

El Gobernador de Jalisco, Pablo Lemus, arrancó ayer en Zapopan el programa “Sigamos Adelante. Programa Mujeres que Luchan contra el Cáncer”, con una bolsa de 40 millones de pesos destinada a cubrir gastos de diagnóstico y tratamiento para mujeres de la entidad.

El recurso no se limita a la zona metropolitana, por lo que Lemus hizo un llamado a promover el registro de inmediato. Para este año se beneficiarán mil 200 mujeres de 84 municipios.

El apoyo va de 4 mil a 16

mil pesos para el diagnóstico —una etapa que, reconoció, puede alargarse varios meses— y hasta 40 mil pesos para quienes ya están en tratamiento.

“Cuando reciben el diagnóstico vienen afectaciones también en su vida diaria. Muchas cierran su trabajo, pierden su marido, su pareja, se quedan solas, sin una fuente de ingresos. Y es ahí donde el Gobierno de Jalisco entra a apoyar. Ante esta situación, aquí te va un recurso para que puedas salir adelante”, explicó el Mandatario.

El Gobernador adelantó que en el presupuesto de 2027 propondrá duplicar la bolsa a 80 millones de pesos, con la meta de beneficiar a 2 mil 400 mujeres y cubrir los 125 municipios del Estado.

“Con 40 millones estamos apoyando a mil 200 mujeres de 84 municipios. Si duplicamos la bolsa, 2 mil 400 mujeres esperando ya llegar a los 125 municipios”, agregó Lemus.

El programa nació a partir de una iniciativa legislativa promovida por la diputada de Movimiento Ciudadano, Mónica Magaña, quien destacó

la importancia de arrancar este programa en el Instituto de Cancerología, ya que este inmueble refleja la visión del Gobierno, que ha apostado en ciencia y tecnología para ofrecer la mejor atención médica del país.

El registro para acceder al programa permanecerá abierto en las instalaciones del propio instituto.



Maricarmen Galindo

Tras la presentación del programa, comenzó el registro de pacientes.



Maricarmen Galindo

Héctor Raúl Pérez Gómez descartó que en el Estado haya algún brote de ciclosporiasis.

## Se recuperan de ciclosporiasis

Dice titular de SSJ que pacientes con ‘diarrea explosiva’ no se hospitalizaron

FRANCISCO DE ANDA

En franca recuperación se encuentran las dos pacientes que fueron diagnosticadas con ciclosporiasis en Jalisco, confirmó el Secretario de Salud en el Estado, Héctor Raúl Pérez Gómez.

El funcionario detalló que se trata de dos mujeres residentes de la Ribera de Chapala, de 72 y 42 años de edad —una canadiense y otra mexicana—, quienes habrían adquirido el parásito eventualmente durante una estancia en Estados Unidos.

“Se encuentran en excelente estado de salud, no están hospitalizadas, en plena recuperación”, aseguró el Secretario, quien precisó que ninguna de las dos requirió hospitalización.

Pérez Gómez explicó

que el interés en torno a esta parasitosis, presente todos los días en cualquier lugar del mundo, responde al brote registrado en Estados Unidos, donde hay ya cerca de 4 mil casos confirmados en nueve estados de la Unión Americana, lo que llevó a los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) a emitir una alerta epidemiológica.

Descartó restricciones al comercio de productos agrícolas en la entidad, pues la empresa productora de lechugas señalada como posible origen del brote estadounidense no distribuye en Jalisco, aunque se mantendrá la vigilancia epidemiológica. El titular de Salud explicó que los casos en México son importados y descartó que en el estado pudiera registrarse un brote.

“No tenemos un brote epidémico de ciclosporiasis, y advertimos que no lo vamos a tener”, afirmó.

# LA CUENTA IDEAL PARA TU PRÓXIMO DESTINO

Abre una cuenta o incrementa tu saldo con \$20,000 pesos y llévate una maleta.



Promoción exclusiva en sucursal.

CUENTAS

DONDE Y CUANDO NOS NECESITES  
DESCUBRE CÓMO HACERTE MÁS FUERTE



Vigencia de la promoción del 3 al 14 de agosto del 2026 o hasta agotar existencias. Productos participantes: Cuenta Enlace Personal, Mujer Banorte y Cuenta Preferente. Aplican restricciones. Productos operados por Banco Mercantil del Norte, S.A., Institución de Banca Múltiple, Grupo Financiero Banorte. Términos, condiciones, comisiones, requisitos de contratación y detalles de la promoción en banorte.com

**BANORTE**  
EL BANCO FUERTE DE MÉXICO

**VENTA**  
**CASAS NUEVAS EN**  
**COTO PRIVADO**

3 recámaras, sala comedor,  
cochera 2 autos, 2 baños y medio,  
Roof Garden, acceso controlado,  
3 mil mts. de área común, terraza.

**\$2'500,000**

**ENTREGA INMEDIATA**

Camino Viejo a Tesistán y Av. Aviación  
(atrás de ciudad laboral)

**INFORMES:**

**3318 2753 27, 3318 3234 17**





# AGOSTO ES PASTIR **MEJOR**




## 10% DE DESCUENTO

DURANTE TODO  
EL MES DE AGOSTO



TELA DE  
ALTA CALIDAD



COLORES  
QUE DURAN



COSTURAS  
REFORZADAS



CORTE  
PERFECTO

CONOCE MÁS EN:  
[mayork.com.mx](http://mayork.com.mx)

SÍGUENOS EN:  


[@mayorkmx](https://www.instagram.com/mayorkmx)

## CONTACTANOS

 Tel. 3343412327  
 WhatsApp 3316240704

Tienda  
**EXCLUSIVA MAYORK®**  
 Av. México 2494, Col. Ladrón de Guevara  
 Atención personalizada

ACTIVA TU CUENTA  
**MURAL** DIGITAL

ESCANEA EL  
CÓDIGO QR



**Se ubican en el corredor de Carretera a Chapala**

# Destina Tlajo 10 mdp a Silos y El Capulín

## Renuevan calles con concreto hidráulico en ambos sitios

MAGGIE URZÙA

En el Fraccionamiento Los Silos y el poblado El Capulín, localizados ambos sobre el corredor de la Carretera a Chapala, el Gobierno de Tlajomulco anunció ayer 10 millones de pesos en el arreglo de calles.

En el caso de Los Silos, remozarán las Calles Antonio de Arellano —con concreto hidráulico—, Juan Correa, Morlete Ruiz y la Avenida de los Silos; en total, gastarán ahí 4.4 millones de pesos, precisó Celso Álvarez Solórzano, director de Obras Públicas.

“Nada más para que nos demos una idea: ya son más de 32 mil 500 metros cuadrados intervenidos aquí en Silos; casi 42 millones de pesos entre la unidad, las vialidades y el ingreso”, añadió.

Aparte, en El Capulin harán una rehabilitación integral sobre la Calle Nicolás Bravo. El presupuesto para esta obra es de 6 millones y, entre los dos proyectos que comenzaron ayer, sumarán 104 millones de pesos.

“Prácticamente no hay banquetas, no hay manera de circular. Si alguien viene con una silla de ruedas, con una carriola o con un bastón, pues es imposible llegar de un extremo a otro. Entonces, la idea, obviamente, es renovar la estructura completa, meter base hidráulica y agregados

■ Se destinarán 4.4 millones de pesos para la remodelación de las calles en el Fraccionamiento Los Silos.



■ En El Capulín, será intervenida la Calle Nicolás Bravo.

## LAS OBRAS

Estos son los proyectos que recibieron el banderazo de arranque por parte del Gobierno de Tlajomulco.

## LOS SILOS

**Calles:** Antonio de Arellano, Juan Correa, Morlete Ruiz, Avenida de los Silos.

**Presupuesto:** \$4.4 millones.

## EL CAPULÍN

**Calle:** Nicolás Bravo.  
**Presupuesto:** \$6 millones.

## Psicología UAG, una carrera comprometida con el bienestar de las personas

*Esta Licenciatura te prepara para comprender el comportamiento de las personas mediante la ciencia, la tecnología y la formación humana.*

**L**a Licenciatura en Psicología de la Universidad Autónoma de Guadalajara (UAG) te prepara para ir más allá del estudio de la mente.

Su modelo educativo integra conocimientos científicos, innovación tecnológica y una sólida formación ética para que te desarrolles como un profesional capaz de comprender el comportamiento humano, promover la salud mental y generar un impacto positivo en las personas y las comunidades.

Desde los primeros semestres, fortalecerás tu aprendizaje mediante experiencias prácticas en comunidades, clínicas, instituciones educativas y otros escenarios reales. Este enfoque te permitirá desarrollar habilidades de evaluación, intervención y acompañamiento psicológico, siempre con una visión integral que considera la relación entre la salud emocional, física y social.

La carrera incorpora áreas de vanguardia como neurociencias, psicología clínica, salud comunitaria, psicología legal y psicología del deporte, además del uso de tecnología aplicada a la formación profesional.

Todo este ecosistema de aprendizaje se complementa con la participación en proyectos con organizaciones sociales, comunidades y programas de emprendimiento que fortalecen tu compromiso con el bienestar de las personas y el desarrollo de soluciones para las necesidades actuales de la sociedad.

La Licenciatura en Psicología forma parte de la Escuela de Medicina y Ciencias de la Salud de la UAG, en la cual tu vocación también se fortalece aprendiendo a atender a las personas gracias a su enfoque One Health o Una Sola Salud. Esta visión integral une a la salud humana, animal y del planeta como tres pilares que dependen uno del otro y que buscan protegerlos de manera conjunta.

Esta escuela cuenta con todo un ecosistema de práctica y simulación, como el Centro Inmersivo de Educación en Salud (CIES), donde utilizarás simuladores clínicos y herramientas especializadas para fortalecer tu toma de decisiones y la atención de casos en un entorno seguro.



*Promueve el bienestar de las personas con la Licenciatura en Psicología de la UAG.*

La Escuela de Medicina y Ciencias de la Salud de la UAG cuenta con un robusto ecosistema para poner en práctica tus conocimientos con pacientes reales, como el Programa de Medicina en la Comunidad, la Unidad de Pacientes en Estudio, las Brigadas Médicas y los Intecos, en los cuales desarrollarás el criterio para cuidar la salud mental de las personas acompañado por especialistas que dominan la práctica psicológica.

Con más de 91 años formando profesionales que transforman México y el mundo, la UAG es una institución reconocida por su excelencia académica, innovación constante y formación integral basada en valores.

Su modelo educativo combina aprendizaje experiencial, innovación y una sólida vinculación con el sector salud para preparar egresados con una visión global y un profundo compromiso social.

En la Licenciatura en Psicología de la UAG desarrollarás las competencias para ir más allá, y así comprender el comportamiento humano, promover la salud mental y generar un impacto positivo en la vida de las personas y las comunidades.

**VE**  **más ALLÁ**  
uag.mx

pétreos que puedan resistir camiones pesados", explicó Álvarez Solórzano sobre El Capulín.

Durante el banderazo de inicio, el Presidente Munici-

pal, Gerardo Quirino Velázquez, presumió haber asignado 500 millones de pesos al corredor de la Carretera Guadalajara - Chapala durante su administración, con

proyectos como un Centro Administrativo Tlajomulco (CAT), renovación de vialidades y unidades deportivas, infraestructura hidráulica, entre otros proyectos.





Generan biomaterial textil en el CUAAD

Innovan con restos de agave

Pueden realizar bolsos y carteras con los residuos de las pencas

PAULINA FONSECA

Con los restos de las pencas del agave después de la elaboración del tequila, el Centro Universitario de Arte, Arquitectura y Diseño (CUAAD) creó un biomaterial textil que se puede utilizar para fabricar bolsas, carteras y prendas.

Ana Larisa Esparza Ponce, doctora en Innovación para el hábitat sustentable por la UdeG, explicó que la creación de materiales a partir de residuos atiende a un aspecto de la crisis ambiental.

“Comenzamos a tener escasez de recursos y muchos residuos. Como diseñadores somos capaces de

Ana Larisa Esparza Doctora en Innovación para el hábitat sustentable

Podemos quitar la palabra ‘residuo’ para convertirlo en recursos y materiales útiles a través del diseño industrial. Los materiales del futuro se están convirtiendo en materiales renovables y sustentables”.

transformar estos residuos en materiales útiles, sabemos que los materiales del futuro están convirtiéndose en materiales renovables, materiales sustentables, materiales que hablen del territorio y sean locales”, dijo.

Jalisco tiene el 75 por ciento del inventario del agave en el País y genera residuos como las vinazas, el bagazo de la piña y las pencas, las cuales se utilizaron para el proyecto desarrollado en el CUAAD.

El material producido es un biotextil flexible denominado TW Geotextil que puede ser utilizado para grabado láser, corte láser y ser cosido a máquina.

“Estamos viendo el tema de los biomateriales y materiales biobasados para hablar de nuestro territorio, utilizar los recursos naturales que tenemos disponibles y hacer uso de los residuos que no tendrían otra salida de otra manera”, agregó Esparza Ponce.

El material se ha utilizado para crear carteras, trajes de charro, bolsas y otras prendas.

El proyecto, que se encuentra en proceso para intentar el material geotextil, también ha llamado la atención de la industria tequilera ya que es una alternativa para el manejo de residuos.

CONMEMORAN CARRERA

Por el aniversario número 50 de la carrera de Diseño Industrial, donde se están generando proyectos de este tipo, se llevarán a cabo actividades conmemorativas del 19 al 21 de agosto, como talleres, conferencias y exposiciones.

Habrà una conferencia magistral a cargo de Laura Noriega, CEO de Tributo MX, y otra a cargo de un egresado de la licenciatura,



Paulina Fonseca

Investigadores del CUAAD aprovechan los residuos del agave para crear el biomaterial textil.

Roberto Ñíguez Flores.

Además, habrá una exposición “50 objetos, 50 historias”, que se encuentra integrada por proyectos de egresados de generaciones

anteriores; se podrá visitar en la Galería Jorge Martínez, ubicada en Calle Belén 120, en el Centro de Guadalajara, del 20 de agosto al 4 de septiembre.



Un perito del IFDP realizó la inspección.

Hacen en Huaxtla diligencia pericial

PAULINA FONSECA

El vertedero ubicado en Huaxtla recibió una diligencia pericial como parte de procedimientos judiciales y ambientales por presuntos daños a la salud de pobladores aledaños, así como al suelo.

La inspección fue realizada por un perito especializado de la Ciudad de México, quien documentó las condiciones del predio para integrar a un análisis pericial.

Durante la visita se realizó observación directa, registro de foto y video, identificación de áreas de disposición de residuos, reconocimiento de accesos y verificación de las condiciones existentes.

Además, en los trabajos de campo, se observó el ingreso y salida de vehículos recolectores de residuos, lo cual quedó capturado para integrarse a la investigación, informó Instituto Federal de la Defensoría Pública (IFDP).

“La diligencia tuvo como finalidad generar evidencia objetiva que permita a las autoridades competentes contar con mayores elementos técnicos para el análisis de las condiciones actuales del predio. Las conclusiones, alcances y determinaciones derivadas de esta visita corresponden exclusivamente a las instancias periciales, administrativas y jurisdiccionales competentes”, señaló el IFDP mediante un comunicado.

Los resultados del dictamen se incorporarán a expedientes en trámite para la valoración técnica y ambiental de las consecuencias del vertedero.



TLAQUEPAQUE Ciudad de la Esperanza Gobierno Municipal 2024 - 2027

En observancia a la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos en su artículo 134, y de conformidad con lo que establece el Reglamento de Obra Pública para el Municipio de San Pedro Tlaquepaque, en sus artículos 74 fracción I, 75, 76, 77, 78, así como de aquellas disposiciones de la Ley de Obra Pública del Estado de Jalisco y sus Municipios, que sean aplicables de manera supletoria conforme lo dispone y lo permite el artículo 12 del Reglamento de Obra Pública para el Municipio de San Pedro Tlaquepaque; se convoca a los interesados en participar en los Procedimientos de Licitación Pública para contratar las siguientes obras públicas:

| No. de Licitación Pública Municipal: P.D. 62/2026 |                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN DE OBJETO DE LA LICITACIÓN            | "CONSTRUCCIÓN DE EMPEDRADO ZAMPEADO, ALCANTARILLADO PLUVIAL Y AGUA POTABLE EN LAS COLONIAS LAS HUERTAS, CANAL 58, SALVADOR PORTILLO LÓPEZ, MUNICIPIO DE SAN PEDRO TLAQUEPAQUE, JALISCO"                   |
| Capital contable mínimo requerido                 | \$30'000,000.00                                                                                                                                                                                           |
| Especialidad requerida                            | INFRAESTRUCTURA HIDRÁULICA Y SANITARIA. INFRAESTRUCTURA VIAL.                                                                                                                                             |
| Sub-Especialidades Requeridas                     | Colectores y estructuras especiales, Líneas y redes de distribución de agua potable, Líneas y redes de drenaje, Balizamiento de vialidades, Guarniciones y banquetas de concreto, Pavimento de empedrado. |
| Fecha y hora límites para inscripción             | 07 de agosto de 2026, 14:00 horas.                                                                                                                                                                        |
| Visita al sitio de la Obra                        | 11 de agosto de 2026, 09:30 horas.                                                                                                                                                                        |
| Junta de Aclaraciones                             | 12 de agosto de 2026, 16:00 horas.                                                                                                                                                                        |
| Presentación y Apertura de Proposiciones          | 18 de agosto de 2026, 12:00 horas.                                                                                                                                                                        |
| Fecha de Fallo                                    | 24 de agosto de 2026, 11:00 horas.                                                                                                                                                                        |
| Plazo de ejecución                                | 120 Días Naturales                                                                                                                                                                                        |
| Fechas estimadas                                  | Inicio: 26 de agosto de 2026 Término: 23 de diciembre de 2026                                                                                                                                             |

| No. de Licitación Pública Municipal: P.D. 63/2026 |                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN DE OBJETO DE LA LICITACIÓN            | "CONSTRUCCIÓN DE EMPEDRADO ZAMPEADO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS EN LA COLONIA LA DURAZNERA, MUNICIPIO DE SAN PEDRO TLAQUEPAQUE, JALISCO" |
| Capital contable mínimo requerido                 | \$9'000,000.00                                                                                                                       |
| Especialidad requerida                            | INFRAESTRUCTURA VIAL.                                                                                                                |
| Sub-Especialidades Requeridas                     | Balizamiento de vialidades, Guarniciones y banquetas de concreto, Pavimento de empedrado.                                            |
| Fecha y hora límites para inscripción             | 07 de agosto de 2026, 14:00 horas.                                                                                                   |
| Visita al sitio de la Obra                        | 11 de agosto de 2026, 12:00 horas.                                                                                                   |
| Junta de Aclaraciones                             | 12 de agosto de 2026, 17:00 horas.                                                                                                   |
| Presentación y Apertura de Proposiciones          | 18 de agosto de 2026, 14:00 horas.                                                                                                   |
| Fecha de Fallo                                    | 24 de agosto de 2026, 12:00 horas.                                                                                                   |
| Plazo de ejecución                                | 115 Días Naturales                                                                                                                   |
| Fechas estimadas                                  | Inicio: 02 de agosto de 2026 Término: 19 de diciembre de 2026                                                                        |

| No. de Licitación Pública Municipal: P.D. 64/2026 |                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN DE OBJETO DE LA LICITACIÓN            | "REHABILITACIÓN DE CONCRETO HIDRÁULICO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS, ETAPA 2, EN LA COLONIA LAS JUNTAS, MUNICIPIO DE SAN PEDRO TLAQUEPAQUE, JALISCO" |
| Capital contable mínimo requerido                 | \$7'500,000.00                                                                                                                                  |
| Especialidad requerida                            | INFRAESTRUCTURA VIAL.                                                                                                                           |
| Sub-Especialidades Requeridas                     | Balizamiento de vialidades, Guarniciones y banquetas de concreto, Pavimento hidráulico.                                                         |
| Fecha y hora límites para inscripción             | 07 de agosto de 2026, 14:00 horas.                                                                                                              |
| Visita al sitio de la Obra                        | 11 de agosto de 2026, 14:30 horas.                                                                                                              |
| Junta de Aclaraciones                             | 12 de agosto de 2026, 18:00 horas.                                                                                                              |
| Presentación y Apertura de Proposiciones          | 18 de agosto de 2026, 16:00 horas.                                                                                                              |
| Fecha de Fallo                                    | 24 de agosto de 2026, 13:00 horas.                                                                                                              |
| Plazo de ejecución                                | 100 Días Naturales                                                                                                                              |
| Fechas estimadas                                  | Inicio: 02 de septiembre de 2026 Término: 10 de diciembre de 2026                                                                               |

La adquisición de las bases para los procedimientos de licitación pública a que se convocan son de forma gratuita.

El origen del recurso para la ejecución de las obras públicas correspondientes a las licitaciones públicas es con cargo a los recursos provenientes del Presupuesto De Egresos Del Municipio De San Pedro Tlaquepaque, Jalisco para el Ejercicio Fiscal 2026.

Las Bases de la licitación pública se encuentran disponibles para la consulta, adquisición e inscripción en la Dirección de Presupuesto y Contratación De Obra Pública de la Secretaría de Obras Públicas ubicada en calle Juárez número 28, colonia Centro, en el Municipio de San Pedro Tlaquepaque, Jalisco, desde la publicación de la presente convocatoria y hasta la fecha y hora límite para la inscripción en días hábiles, de lunes a viernes en horario de 09:00 a 14:00 horas.

El sitio de reunión para realizar las visitas a los lugares de las obras de las licitaciones públicas a que se convocan, serán designados por la Dirección de Presupuesto y Contratación De Obra Pública de la Secretaría de Obras Públicas, siendo que se realizará directamente en la colonia en la que ocurrirá la obra pública citada, en la fecha y horario señalado.

El sitio para llevar a cabo la Junta de Aclaraciones de las licitaciones públicas a que se convocan, será en la Sala de la Secretaría de Obras Públicas, ubicada en la calle Juárez número 28, planta alta, colonia Centro, en el Municipio de San Pedro Tlaquepaque, Jalisco, en la fecha y horario señalado.

La asistencia de los licitantes al lugar donde se realizarán las visitas de obra y las juntas de aclaraciones, serán obligatorias.

La presentación y apertura de las Proposiciones Técnicas y Económicas se efectuará en el Centro Cultural El Refugio (Capilla del Museo Pantaleón Panduro), ubicado en calle Prisciliano Sánchez No. 191, Colonia Centro de este Municipio De San Pedro Tlaquepaque, Jalisco, en la fecha y horario señalado.

El idioma en el que deberá de presentar la proposición será en: español y la moneda en que deberá cotizarse en la proposición será en Pesos Mexicanos.

Se otorgará el 30% treinta por ciento de anticipo del importe total del contrato de obra pública, seguido al fallo de la licitación, para la iniciación de la obra pública, y en su caso, para la compra y producción de materiales y demás insumos.

Las licitaciones públicas a que se convocan, no están bajo la cobertura de ningún tratado.

Ninguna de las condiciones contenidas en las bases de las licitaciones públicas, así como en las proposiciones presentadas, podrán ser negociadas.

Los interesados acreditarán ante la Dependencia el cumplimiento de los requisitos para participar en las licitaciones públicas especificando el número de licitación y la descripción general de la obra y otorgarán las facilidades necesarias para su verificación, presentando original y copia de los siguientes documentos. (En caso de asociación en participación cada uno de los asociados deberá cubrir los mismos requisitos). Los interesados en participar y adquirir las bases para la licitación pública deberán de exhibir y presentar la siguiente documentación legible:

A). Solicitud por escrito dirigida al Secretario de Obras Públicas, el Lic. Ernesto Alejandro Alva Otero, donde expresen su interés en participar en la licitación,

SECRETARÍA DE OBRAS PÚBLICAS

CONVOCATORIA No. TLQ-SOP-MUN 03/2026

indicando el número y descripción general de la obra, por propio derecho o por conducto de representante, manifestando en todos los casos los datos generales del interesado y, en su caso, del representante mediante el cual declare lo siguiente:

- I. Nombre, razón o denominación social.
- II. Nacionalidad y domicilio del o de la contratista.
- III. R.F.C. del o de la contratista.
- IV. Número telefónico del o de la contratista.
- V. Nombre de los representantes legales (en caso de persona jurídica).
- VI. Correo electrónico para recibir notificaciones. (En hoja membretada del o de la contratista)

B). Presentar escrito en hoja membretada, debidamente firmado de manera autógrafa por el representante legal, mediante el cual se haga constar la recepción de las bases, en términos de la presente convocatoria.

C). Copia del registro vigente y que no se encuentre en los supuestos de suspensión o cancelación del registro en el Padrón de Contratistas del Gobierno Municipal de San Pedro Tlaquepaque, a la fecha límite para la inscripción a la licitación.

D). La relación de contratos vigentes de obras que se tengan celebrados tanto con la Administración Pública como con particulares, incluidos los avances financieros, montos, señalando el importe total contratado y el importe por ejercer (incluido el IVA en ambos casos), nombre, domicilio y teléfonos de los entes públicos contratantes. La Dirección de Presupuesto y Contratación de Obra Pública se reserva el derecho de negar la inscripción cuando le conste que la capacidad de contratación del interesado se encuentra comprometida o resulta insuficiente para garantizar el cumplimiento de la obra objeto de la licitación, derivado de contratos vigentes, trabajos en ejecución u obligaciones previamente adquiridas. (Hoja membretada de la empresa).

E). Relación de contratos públicos y/o privados, ejecutados de obras similares en tipo, magnitud y monto a la licitación pública a que se convoca; mínimo 3 copias de carátulas de contratos, órdenes de trabajo, convenios; o, en su defecto, curriculum vitae del técnico responsable que acredite la experiencia con firma en original y copia de su cédula profesional los que deberán tener experiencia en la especialidad en el tipo de estructura a que hace referencia la presente convocatoria, respaldando su dicho con documentos que acrediten la participación en contratos de dicha especialidad, máximo de 5 años anteriores. (hoja membretada de la empresa).

F). Manifestación expresa y bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en alguno de los impedimentos para contratar obra pública, previstos en los artículos 40 y 80 del Reglamento de Obra Pública para el Municipio de San Pedro Tlaquepaque. (hoja membretada de la empresa).

G). Anexar la Opinión del Cumplimiento de las Obligaciones Fiscales en sentido positivo y vigente al momento de su solicitud de participación de la licitación pública, mismo que es emitido por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), con una antigüedad no mayor de 30 días a la fecha de publicación de la presente convocatoria.

H). Presentar original y copia de la Cédula de Identificación Fiscal que incluya Constancia de Situación Fiscal expedida por el Sistema de Administración Tributaria, con una antigüedad no mayor de 30 días a la fecha de publicación de la presente convocatoria.

I). Acreditar la personalidad de la persona que firma la documentación de la propuesta, que aparezca en el acta constitutiva con esas facultades, o con carta poder notarial otorgada por persona facultada para delegar dicha responsabilidad que aparezca en el acta constitutiva o con el registro vigente en el Padrón de Contratistas del Gobierno Municipal de San Pedro Tlaquepaque, Jalisco. (copia identificación oficial) (hoja membretada de la empresa).

J). En caso de existir la asociación de participación deberán presentar un convenio de asociación ratificado ante Notario Público con el objeto de participar en la licitación pública a la que pretenden inscribirse, por lo que ambas empresas cumplirán con los requisitos independientes cada uno y su capital será sumado una vez que la Secretaría de Obras Públicas del Municipio de San Pedro Tlaquepaque realice la evaluación de dicha asociación en participación. En dicho contrato deberán de establecerse las atribuciones y responsabilidades de cada una de las empresas y/o personas físicas asociadas y deberá ser firmado por los representantes legales de los que forman parte de dicha asociación (original y copia). Además, dicho contrato deberá contener lo siguiente:

- 1. Nombre y domicilio de los integrantes, identificando, en su caso, los datos de los testimonios públicos con los que se acredita la existencia legal de las personas morales de la agrupación;
- 2. Nombre de los representantes de cada una de las personas, identificando, en su caso, los datos de los testimonios públicos con los que se acredita su representación;
- 3. Definición de las partes del objeto del contrato que cada persona se obligará a cumplir;
- 4. Determinación de un domicilio común para oír y recibir notificaciones;
- 5. Designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para todo lo relacionado con la propuesta, y
- 6. Estipulación expresa que cada uno de los firmantes quedará obligado, en forma conjunta y solidaria, para comprometerse por cualquier responsabilidad derivada del contrato que se firme.

Los criterios generales para la adjudicación de los contratos de obra pública correspondientes a la licitación pública, serán conforme lo establecen los artículos 90 y 91 del Reglamento de Obra Pública para el Municipio de San Pedro Tlaquepaque. El adjudicatario del contrato de obra pública en el procedimiento de licitación pública que se convoca deberá exhibir las garantías previstas en el artículo 43 del ordenamiento legal citado.

El fallo que emita la Comisión Técnica de Asignación del Contratos del Gobierno Municipal de San Pedro Tlaquepaque, a través de su Secretario Técnico, será inapelable.

La condición de pago de la obra pública a contratar será mediante la presentación de estimaciones de trabajos realmente ejecutados, cuyo procedimiento de autorización y pago se realizará conforme lo prevé el artículo 105 de la Ley de Obra Pública del Estado de Jalisco y sus Municipios, con la intervención que deba tener el personal de Secretaría de Obras Públicas, en los términos del Reglamento de Obra Pública para el Municipio de San Pedro Tlaquepaque.

San Pedro Tlaquepaque, Jalisco, 06 de agosto de 2026.

Lic. Ernesto Alejandro Alva Otero Secretario de Obras Públicas (RÚBRICA)



Son principal causa de enfermedad en Jalisco

# Pegan males respiratorios

Lideraron consultas médicas durante el 2024, según datos de la SSJ

ADÁN PADILLA

Tos, fiebre, congestión y otros síntomas de infecciones respiratorias fueron el motivo de consulta más recurrente entre los jaliscienses durante 2024. Este tipo de padecimientos encabezó el listado de enfermedades con mayor incidencia en el Estado, según datos oficiales.

Las infecciones respiratorias agudas fueron la principal causa de enfermedad en Jalisco durante 2024, con 858 mil 518 casos, de acuerdo con un análisis elaborado por el Instituto de Información Estadística y Geográfica (IIEG) a partir de los Anuarios de Morbilidad de la Dirección General de Epidemiología de la Secretaría de Salud (SSJ). El estudio señala que las infecciones intestinales ocuparon el segundo lugar, con 228 mil 237 casos, seguidas por las infecciones de vías urinarias, con 194 mil 040.

Completan los primeros cinco sitios la gingivitis y enfermedad periodontal, con 76 mil 326 casos, y las úlceras, gastritis y duodenitis, con 55 mil 794. En el caso de las infecciones respiratorias agudas, el 56.2 por ciento de los casos correspondió a mujeres, con 482 mil 564 registros, mientras que los hombres concentraron 375 mil 954 (43.8 por ciento). El grupo de edad más afectado fue el de niñas, niños y adolescentes de 1 a 14 años, con 275 mil 190 casos,

equivalente al 32.1 por ciento del total. Le siguieron las personas de 25 a 49 años, con 257 mil 307 casos (30 por ciento), y los adultos mayores de 60 años, con 88 mil 127 (10.3 por ciento). El IIEG informó que, entre los objetivos de los Anuarios de Morbilidad, se encuentran identificar los problemas epidemiológicos prioritarios, anticipar situaciones de interés epidemiológico y contribuir al análisis de los distintos factores que influyen en la presencia de enfermedades.



Los menores de 1 a 14 años fueron los más afectados por infecciones respiratorias.

## BENDICE A COMERCIANTES

La Virgen de Zapopan visitó ayer el corredor comercial de la Calle Obregón. Sobre esta vía se instalaron arcos con flores, en uno de estos se pidió la bendición para los comerciantes. La Generala fue recibida en la Parroquia de la Purísima Concepción.



María de la Cruz lleva 35 años siendo escolta de la Virgen de Zapopan.



Fieles le rezan y piden a La Generala.



Vecinos de la zona acompañaron el recorrido.

## Negocios de la Moda e Imagen UAG, una carrera que transforma tus ideas en las marcas del futuro

Negocios de la Moda e Imagen UAG, una carrera que transforma tus ideas en las marcas del futuro

Esta carrera te impulsará a crear las marcas y tendencias internacionales mediante la moda, estrategia, creatividad y emprendimiento.

La Licenciatura en Negocios de la Moda e Imagen de la Universidad Autónoma de Guadalajara (UAG) prepara a los estudiantes para ir más allá del diseño de ropa.

Su modelo educativo integra creatividad, estrategia de negocios, imagen, tecnología y emprendimiento para formarte como un profesional capaz de crear, gestionar y posicionar marcas que respondan a las tendencias de una industria internacional en constante evolución. Desde los primeros semestres, desarrollarás proyectos prácticos que te permiten comprender la moda como un ecosistema donde convergen el diseño, la comercialización, el branding y la experiencia del consumidor. A través de desfiles, consultoría de imagen, simulaciones y proyectos emprendedores, fortalecerás tu visión estratégica y tu capacidad para transformar ideas en propuestas con valor para el mercado.

La carrera ofrece acceso a espacios especializados como el Centro de Innovación en Moda, el Atelier de Moda y laboratorios de Prototipado 4D, Manipulación Textil, Fotografía y Color, donde perfeccionarás tus habilidades mediante experiencias prácticas. Asimismo, podrás obtener certificaciones en Style Innovators, AutoCAD y 3Ds Max (Autodesk), lo que fortalecerá tu perfil profesional alineado con las necesidades actuales de la industria y tendrás mejores oportunidades de empleo.

Todo este ecosistema de aprendizaje se complementa con la participación de profesores que colaboran activamente con empresas del sector y con experiencias internacionales como New York Fashion Week, Milan Fashion Week y Laredo Fashion Week, que te permitirán comprender las tendencias internacionales y desarrollar una visión competitiva en el mundo de la moda.

Como parte de la Escuela de Industrias Creativas de la UAG, recibirás una formación que integra innovación, negocios y liderazgo, comprendiendo la moda como una industria que requiere estrategia, creatividad y capacidad para generar valor. Este enfoque te permite desarrollar competencias para dirigir marcas, emprender proyectos y responder a las nuevas dinámicas del mercado internacional.

Esta escuela fortalecerá tu preparación profesional mediante experiencias



Prepárate para ir más allá de las tendencias con la Licenciatura en Negocios de la Moda e Imagen de la UAG.

empresariales, proyectos con enfoque internacional y contenidos enriquecidos por Arizona State University (ASU), lo que te impulsa a una visión global de los negocios y el emprendimiento.

Además, la escuela promueve tu desarrollo de habilidades en liderazgo, innovación, análisis de mercados y gestión estratégica, lo que te prepara para crear marcas con identidad, impulsar nuevos modelos de negocio y aprovechar las oportunidades que te ofrece la economía creativa.

Con más de 91 años formando profesionales que transforman México y el mundo, la UAG te brinda una preparación de clase mundial, cercana y visionaria, para que desarrolles tus capacidades, las pongas en acción con criterio y propósito, amplíes tu perspectiva y construyas una trayectoria que trascienda.

Su modelo educativo impulsa tu aprendizaje experiencial, la colaboración interdisciplinaria y el desarrollo de competencias para responder a los desafíos de un entorno global.

En la Licenciatura en Negocios de la Moda e Imagen de la UAG, desarrollarás las competencias para crear, gestionar y posicionar marcas que inspiren a ir más allá de las tendencias y transformar la industria de la moda a nivel nacional e internacional.

**VE más ALLÁ**  
uag.mx

Heavy Weight | N0300

Nuevo color arena

para Niños

SOLO PASA A RECOGER TU PEDIDO

**PEDIDOS WHATSAPP**

NUEVO NUMERO

3314211026

3317750477

NUEVO NUMERO

3312753180

\*Envía tu pedido a 1 solo whatsapp \*HORARIO LUNES A VIERNES DE 9 AM A 6 PM



**Llamanos!**

**3616-8314**

con gusto te asesoramos

Av. México 2500 Col. Ladrón de Guevara Guadalajara Jalisco.



ADÁN PADILLA

Después de que la Secretaría de Salud de Jalisco (SSJ) detectó en la entidad dos casos importados de ciclosporiasis, conocida como “diarrea explosiva”, especialistas informaron sobre las acciones más efectivas para prevenir ésta y otras infecciones intestinales.

Claudia Velázquez García, profesora investigadora del Departamento de Ciencias de la Salud del Centro Universitario de los Altos (CUAltos) de la Universidad de Guadalajara (UdeG), señaló que las principales medidas para prevenir enfermedades diarreicas son el lavado frecuente de manos, la desinfección de alimentos y su manejo adecuado, especialmente durante la temporada de calor, cuando se descomponen con mayor rapidez.

“Los alimentos, con estas temperaturas, rápidamente se descomponen. Entonces, hay que refrigerar principalmente las comidas, aunque estén preparadas. Otra es cocinar bien los alimentos, pues algunos los consumen crudos, por ejemplo carnes, mariscos, huevos, que principalmente estén bien cocidos, pues hay bacterias que pueden estar en el ambiente y aparte los manipulan con las manos que no se lavaron, se contaminan”, explicó.

La especialista también recomendó consumir agua proveniente de centros de purificación certificados y evitar establecimientos de llenado de garrafones que no cumplan con las condiciones sanitarias necesarias.

Indicó que, aunque la mayoría de las enfermedades diarreicas son causadas por bacterias (entre ellas Escherichia coli como una de las principales), también existen diarreas de origen viral y parasitario.

En el caso de la ciclosporiasis, precisó que es provocada por el parásito microscópico Cyclospora cayetanensis y se transmite al consumir

Llaman a prevenir infecciones intestinales

# PREOCUPAN DIARREAS

Recomiendan lavado frecuente de manos, desinfectar alimentos...



■ Recuerdan especialistas que los alimentos se descomponen con mayor rapidez, especialmente, durante la temporada de calor. Por lo que llaman a cuidar los lugares donde se come.

agua o alimentos como frutas y hortalizas frescas contaminadas —frambuesas, la albahaca y la lechuga—, por lo que las mismas medidas preventivas ayudan a reducir el riesgo de infección.

“Es igual. Verificar que con el agua que nosotros consumimos y desinfectamos los alimentos sea potable, purificada (...) Son las mismas me-

didias que hay que tener en cuenta: desinfectar, lavarse las manos, comer en lugares que estemos conscientes de que hacen el cuidado adecuado de los alimentos y el consumo de agua potable”, afirmó la profesora investigadora del Departamento de Ciencias de la Salud del Centro Universitario de los Altos (CUAltos).

## PRIMEROS CASOS

El martes, la SSJ confirmó los dos primeros casos importados de ciclosporiasis en Jalisco. El Secretario de Salud estatal, Héctor Raúl Pérez Gómez, informó que se trata de dos pacientes adultos que contrajeron la infección en Estados Unidos

y Canadá, respectivamente, y presentaron los síntomas tras su llegada a la entidad, por lo que aclaró que no son contagios adquiridos en el Estado.

La confirmación ocurre en un contexto en el que Estados Unidos acumula más de 4 mil casos confirmados y más de 7 mil en investigación, mientras

que en México los reportes han sido aislados.

Desde el inicio de la primavera, las infecciones intestinales en Jalisco aumentaron 212.5 por ciento al pasar de 38 mil 639 casos registrados en la semana epidemiológica 11 a 120 mil 754 acumulados hasta la semana 27.

## Arquitectura UAG, una carrera que transforma espacios con impacto

En esta Licenciatura combinarás creatividad, innovación y tecnología para transformar las ciudades y espacios en los que vivimos.

La Licenciatura en Arquitectura de la Universidad Autónoma de Guadalajara (UAG) te prepara para ir más allá del diseño de edificios.

Su modelo educativo integra creatividad, sostenibilidad, tecnología y visión estratégica para que desarrolles proyectos arquitectónicos capaces de responder a las necesidades de las personas y a los desafíos de un mundo en constante transformación.

Desde los primeros semestres, aprenderás mediante proyectos prácticos que combinan diseño, construcción y herramientas digitales de vanguardia. Así, a lo largo de la carrera desarrollarás competencias en modelado BIM, Inteligencia Artificial, realidad virtual y software especializado, tecnologías que hoy están redefiniendo la práctica profesional de la arquitectura.

El plan de estudios integra conocimientos en urbanismo, arquitectura sustentable, arquitectura vertical, economía circular, geomática y Lean Construction, lo que te permitirá diseñar espacios funcionales, eficientes y responsables con el entorno.

Todo este ecosistema de aprendizaje se fortalece con laboratorios de modelado digital, impresión 3D, talleres especializados, espacios de innovación y escenarios naturales como el Jardín Botánico y el Vivero UAG, donde transformarás tus ideas en proyectos con impacto social, urbano y ambiental.

Como parte de la Escuela de Arquitectura y Ambientes Construidos, recibirás una formación multidisciplinaria que integra arquitectura, ingeniería civil y diseño de interiores y paisajismo, lo que te impulsará a tener una visión integral del diseño de los espacios donde las personas viven, trabajan y conviven.

La escuela te impulsa a una preparación orientada a las tendencias que están transformando la industria de la construcción y el diseño, incorporando innovación, sostenibilidad, tecnologías digitales y metodologías colaborativas que fortalecen la capacidad de responder a los retos de las ciudades del futuro.

Además, la Escuela de Arquitectura y Ambientes Construidos mantiene una



Diseña espacios que transformen la vida de las personas con la Licenciatura en Arquitectura de la UAG.

estrecha vinculación con el sector profesional y una proyección internacional mediante alianzas estratégicas, experiencias académicas y contenidos enriquecidos por Arizona State University (ASU), lo que te permitirá tener una visión internacional de la arquitectura y el diseño.

Con más de 91 años formando profesionales que transforman México y el mundo, la UAG te brinda una preparación de clase mundial, cercana y visionaria, para que desarrolles tus capacidades, las pongas en acción con criterio y propósito, amplíes tu perspectiva y construyas una trayectoria que trascienda.

Su modelo educativo impulsa tu aprendizaje experiencial, la colaboración interdisciplinaria y el desarrollo de competencias para responder a los desafíos de un entorno global.

En la Licenciatura en Arquitectura de la UAG, desarrollarás competencias para diseñar espacios sostenibles, funcionales e innovadores que contribuyan a transformar las ciudades e ir más allá para mejorar la calidad de vida de las personas.

VE **más** ALLÁ  
uag.mx

## RECOMENDACIONES

Estas son las principales medidas para prevenir enfermedades diarreicas:

- Lavarse las manos con agua y jabón reduce el riesgo de transmitir bacterias, virus y parásitos.
- Consumir agua potable o purificada evita ingerir microorganismos presentes en

- agua contaminada.
- Desinfectar frutas y verduras permite eliminar parásitos y otros agentes infecciosos.
- Refrigerar los alimentos preparados, pues el calor favorece la descomposición y

- proliferación de microorganismos.
- Comer en establecimientos con buenas prácticas de higiene para disminuir el riesgo de consumir alimentos contaminados.



## Esquivan charcos

Tras la lluvia registrada la madrugada de ayer y debido al taponamiento de rejillas, los visitantes a Plaza Tapatía caminaban entre charcos que permanecían en torno a la Fuente de la Inmolación de Quetzalcóatl. Esto no fue impedimento para que se tomaran la foto del recuerdo junto a la icónica escultura.



Ángel Llamas



EnCorto



RECUPERAN MOTO

Un hombre de 25 años fue detenido por policías de Zapopan tras ser sorprendido en posesión de una motocicleta Honda Navy azul con reporte de robo vigente. La captura ocurrió en la Colonia Vista Hermosa. El vehículo fue asegurado y el caso quedó a disposición del Ministerio Público. **Staff**

Muere tras accidente

Un hombre perdió la vida luego de un choque carretero en el que participaron dos vehículos pesados y dos compactos a la altura del kilómetro 36+600 de la Carretera Estatal 401, que va de Ciudad Guzmán a Guadalajara, en el Municipio de Techaluta de Montenegro.



DETIENEN A ARMADO

Oficiales de Guadalajara detuvieron a José “N”, de 40 años, en Niños Héroes y Universo, en la Colonia Jardines del Bosque, ya que le aseguraron un arma de fuego tipo pluma y un cartucho calibre .22. El individuo fue puesto a disposición del agente del Ministerio Público Federal. **Staff**

LOCALIZAN A UN NIÑO

Un niño de 8 años que estaba extraviado fue localizado por oficiales de la Comisaría de Guadalajara en la Colonia Santa Cecilia. El menor estaba aparentemente desorientado y relató que salió a jugar, pero que ya no supo cómo volver; posteriormente fue entregado a su familia. **Staff**



Solicitan denuncias contra autogobierno

TANIA CASILLAS

La Secretaría de Seguridad asegura que no tiene conocimiento sobre cobros ilegales dentro del penal por visitas conyugales y mercancías, sin embargo, invitó a los familiares de las personas privadas de la libertad (PPL) a presentar denuncias.

“Entendemos que en ocasiones los familiares de los PPL tienen miedo por la seguridad de sus familiares, pero los invitamos a que se acerquen y denuncien”, dijo el Secretario de Seguridad de Jalisco, Juan Pablo Hernández.

Aseveró que ya han hecho movimientos de reclusos a otros centros penitenciarios cuando detectan que actúan de forma irregular.

“Hay diferentes áreas, está el área de Asuntos Internos, está la Comisión Es-

tatal de Derechos Humanos, la Fiscalía, para poder saber a detalle si hay alguien en particular que pudiera estar llevando esta práctica para tomar medidas y poder reubicarlo”, dijo Hernández.

Explicó que dentro de prisión hay venta de artesanías, bolsos, cinturones y bisutería que hacen los reclusos.

“(Hay) algunos artículos de abarrotos, como dulces, alimentos, tarjetas telefónicas, entre otros, pero obviamente esta comercialización de productos elaborados ahí mismo, todos están bajo revisión y custodia de las propias autoridades administrativas de ahí de Digpres”, abundó.

El funcionario estatal justificó que se han hecho 77 revisiones a penales con colaboración de Protección Federal de la Ciudad de México.

Agrede a pareja y a gendarmes que le daban acompañamiento

TANIA CASILLAS

El ex Director General de Inteligencia, Política Criminal y Prevención del Delito de la Fiscalía de Jalisco, Felipe de Jesús Rubio Cárdenas, fue detenido por violencia familiar y resistencia de particulares.

“Tiene una relación con su pareja, hay problemillas ahí y, a razón de eso, fue detenido”, informó el Fiscal de Jalisco, Salvador González de los Santos.

De acuerdo con el Registro Nacional de Detenciones, el ex funcionario fue detenido cerca de las 20:00 horas del miércoles en la Colonia Colón Industrial, a unos metros de la Fiscalía de Jalisco.

Fuentes cercanas a la investigación informaron que la víctima tenía acompañamiento policial por parte de la División Especializada en la Atención a la Violencia en Contra de las Mujeres en Razón de Género (Deavim), pero no indicaron las razones o desde hace cuánto tiempo.



Felipe de Jesús Rubio Cárdenas

Las policías escoltaban a la víctima cuando se encontraron con Felipe de Jesús, quien agredió a la mujer y después se fue contra las uniformadas.

“Para los que trabajamos en la Fiscalía es lamentable la detención de un ex compañero, principalmente de alguien que tuvo trayectoria importante en la Fiscalía”, expresó González de los Santos.

De acuerdo con archivos disponibles de la dependen-

cia estatal, el último puesto en Fiscalía de Rubio Cárdenas fue el de Director General de Inteligencia, Política Criminal y Prevención del Delito en 2022, bajo el mando de Luis Joaquín Méndez Ruíz.

Registros periodísticos muestran que en noviembre de 2021, una manta con amenazas en contra del ahora detenido fue dejada en la Colonia Rey Xólotl, en el Municipio de Tonalá, presunta-

mente como represalia por asegurar una bodega en Tlaquepaque.

Asimismo, su nombre apareció en Guacamaya Leaks, donde se aseguraba que Francisco Javier Gudiño Haro, alias “La Gallina”, capo del Cártel de Jalisco Nueva Generación, le había puesto precio a su cabeza.

Desde 2010 fue policía investigador, cinco años más tarde fue jefe de grupo de la División de Homicidios Intencionales y ese año fue nombrado Subcoordinador de la Policía Investigadora, es decir el segundo al mando de los agentes.

Para 2016 fue nombrado Comisario de Investigación, puesto que mantuvo hasta 2019 cuando era Fiscal Eduardo Almaguer.

Durante su carrera fue mencionado por cometer tortura, según el informe “La Impunidad Interminable: la Tortura en Jalisco. Análisis 2010-2016 del Centro de Justicia para la Paz y el Desarrollo (Cepad)”.

El hombre fue presentado ante un Ministerio Público del Centro de Justicia para las Mujeres donde se le investigará y se decidirá si el caso es llevado ante un juez.

...Y en otros temas de seguridad



APOYO ERA PARA MUNDIAL

Los 800 agentes de la Guardia Nacional que fueron retirados de Jalisco estaban en el Estado para apoyar durante el Mundial, informó el Coordinador General de Seguridad, Roberto Alarcón. Explicó que regresaron a sus bases. Además aseguró que el cambio de mando estatal, el tercero en dos años, no afecta la coordinación con la Federación, pues el mando regional José Martín Luna de la Luz continúa.

LLEVA 83% NUEVO C5

El C5 que se construye en la Colonia Providencia lleva 83 por ciento de avance en su construcción y se espera que esté terminado en noviembre. Por otro lado, se han creado dos arcos carreteros para revisar vehículos, uno en Puerto Vallarta y otro en Ixtlahuacán; hay otros ocho pendientes, uno de ellos en Carretera a Saltillo, informó el director del C5 en Jalisco, Juan Carlos Contreras Vargas.

DESCONOCÍAN SU HISTORIAL

Aunque había sido denunciado por lesiones y violencia de género, el policía estatal Amisadab Giezi Murillo Gómez portaba su arma de cargo porque la Secretaría de Seguridad del Estado no tenía información de sus antecedentes violentos, informó la dependencia. El lunes, el agente asesinó a su pareja y después se suicidó en San José del Quince, en El Salto. Se investiga cómo ocurrieron los hechos.



Las autoridades dicen que cambian de prisión a reclusos que cometen irregularidades.

Asesinan a dos personas

MURAL / STAFF

Una noche violenta se vivió en la Zona Metropolitana de Guadalajara, pues en hechos distintos fueron ejecutadas dos personas.

El primer caso ocurrió cerca de las 22:40 horas del miércoles cuando un hombre fue ejecutado en el cruce de la Calle Javier Mina y la Calle Puerto San Blas, en la Colonia El Muey, en El Salto.

Oficiales municipales acudieron al sitio para atender el llamado de emergencia y encontraron a un hombre baleado.

Los Servicios Médicos Municipales no pudieron hacer nada por la víctima, pues

había recibido varios disparos que terminaron por privarlo de la vida. En la escena del crimen quedaron esparcidos seis casquillos, los cuales fueron asegurados.

Una hora después ocurrió el segundo homicidio, pero en la Colonia Lomas del Mirador, en Tlajomulco de Zúñiga.

El hecho se registró justo en el cruce del Bulevar Punta Mayorca y el Bulevar Sierra de Courel Oeste.

El afectado fue un sujeto de unos 38 años de edad, quien recibió tres impactos de bala en el rostro.

En ambos casos no se tuvieron características de los victimarios ni se reportaron detenidos.

El uniformado de Atoyac fue vinculado a proceso

ENRIQUE AGUIRRE

Un policía de Atoyac chantajeó a una menor para abusar de ella en las instalaciones de la Presidencia Municipal; el sujeto ya fue vinculado a proceso por su presunta responsabilidad en el delito de abuso sexual infantil.

La Fiscalía del Estado informó que los hechos ocurrieron entre junio de 2024 y enero de 2025, tiempo en el que el imputado, identificado como César Germán



César Germán “N”.

“N”, presuntamente realizó conductas de acoso y chantaje a la víctima.

Posteriormente, el 9 de

enero de 2025, valiéndose de su cargo como policía municipal, el sujeto condujo a la adolescente al interior de un área del Ayuntamiento Municipal, donde se presume que cometió la agresión sexual.

Luego de que se levantó la denuncia, el personal adscrito a la Vicefiscalía en Investigación Regional comenzó la investigación de los hechos, además de que realizó indagatorias de campo y gabinete que permitieron recabar los elementos de prueba necesarios para sustentar el caso.

Se concretó en la captura del imputado, quien presuntamente se desempeñaba co-

mo elemento activo de la policía municipal al momento de los hechos, y se procedió a la judicialización de la carpeta de investigación.

En la audiencia, el Ministerio Público presentó los argumentos jurídicos para sostener la imputación y, tras evaluar los datos aportados, la autoridad judicial resolvió vincular a proceso a César Germán “N” por el delito de abuso sexual infantil.

El juzgador impuso como medida cautelar prisión preventiva oficiosa durante el tiempo que dure el proceso, sin exceder los dos años, y se fijaron cuatro meses para el cierre de las investigaciones.

Abusa policía de menor ien Alcaldía!







## Su historia de amor

2017

Ante la evidente química entre ambos durante la gira de prensa de la cinta "Spider-Man: De Regreso a Casa", niegan romance.



2019-2020

Salen con otras personas: Zendaya con Jacob Elordi y Tom con Nadia Parkes; estrenan "Spider-Man: Lejos de Casa".

2021

Paparazzo los capta besándose, posteriormente confirman su noviazgo en Instagram; llega a cines "Spider-Man: Sin Camino a Casa".



2023-2024

Muestran a la distancia y en entrevistas apoyo mutuo a sus respectivos proyectos.

2025

La actriz presume anillo de compromiso en los Globos de Oro.



2026

El estilista Law Roach, detrás de los looks de Zendaya, afirma que la pareja ya está casada; Holland confirma el enlace.



@gentemural

mural.com.mx/gente

VIERNES 7 / AGO / 2026

# gente

gente@mural.com.mx

Fueron captados ayer paseando a sus perros y luciendo por primera vez sus anillos de matrimonio.



# ¡BODA ARÁCNIDA!

MURAL / STAFF

Tom Holland y Zendaya sellaron su historia de amor en la más estricta discreción. La dupla de **Spider-Man: Un Nuevo Día** celebró una ceremonia privada en un exclusivo hotel del campo inglés, cuyo costo habría rondado los 670 mil dólares.

Después de contraer matrimonio a principios de este año y de perfilarse como la pareja más taquillera del cine al estrenar proyectos como **La Odisea**, The Sun reportó ayer que las dos estrellas se reunieron el martes con amigos y familiares en el Hotel Beaverbrook, en Surrey, Reino Unido, cuyas 56 habitaciones y 150 hectáreas de extensión fueron rentadas en su totalidad para festejar leños del escrutinio público.

Según una fuente consultada por el medio británico, ni los invitados ni el personal de la finca pudieron utilizar teléfonos celulares, medida con la que se buscó impedir cualquier filtración de fotografías o detalles de la fiesta de tres días.

"Tom y Zendaya hicieron todo lo posible para evitar que se filtrara información o fotografías", señaló el informante.

La boda secreta, que se realizó al atardecer, contó con alrededor de 250 invitados, incluyendo a figuras como Robert Downey Jr. y Timothée Chalamet junto a su novia Kylie Jenner. Algunos de ellos fueron trasladados en helicóptero a la finca victoriana, donde tuvieron opción de jugar croquet y gozar de la piscina del sitio.

"La ceremonia fue preciosa y muy romántica. Tom y Zendaya

también brillaron en sus discursos; ambos fueron muy divertidos, pero también muy emotivos.

"En la sala no quedó una sola persona sin llorar. Son personas increíblemente trabajadoras y encantadoras, esta boda espectacular puso el broche de oro a un año extraordinario para ambos", señaló el informante.

La celebración, que inició con una cena de ensayo el lunes, incluyó un espectáculo de luces rojas y azules sobre el recinto, en referencia a los colores que usa el superhéroe interpretado por Tom, y el menú corrió a cargo de Sam Holland, el hermano chef, de 27 años, del actor.

Harry, gemelo de Sam, también estuvo presente, al igual que el menor de los Holland, Paddy, de 21 años. Todos lucieron esmoquin para la ocasión.

La pareja de estrellas concluyó su serie de festejos el miércoles con un desayuno junto a sus seres queridos.

Horas después, fueron captados junto a sus perros tras regresar a su residencia en Richmond, al suroeste de Londres. Según la revista People, ambos ya portaban sus alianzas doradas en el dedo anular.

Celebran Tom Holland y Zendaya en finca inglesa bajo estrictas medidas de privacidad



## El escenario del enlace

- La celebración costó cerca de 670 mil dólares.
- Es un hotel cinco estrellas con 56 habitaciones.
- Tiene un spa con vistas hacia las colinas de Surrey.
- Ofrece un menú de inspiración japonesa, platos clásicos y servicio de bar.
- Cuenta con cine privado, piscina y área infantil.
- Zonas de deporte para jugar tenis, esgrima, croquet y pádel.
- Su imperdible es una cena en sus mesas instaladas bajo globos aerostáticos fijos.

**streamin'**

EL TOP 5

**DRAMA Y BATALLAS**

Estas series están en boca de todos, con cierres o estrenos, que te subirán a un carrusel de emociones. **Pág. 4**

**buena mesa**

**HONGOS DE TEMPORADA**

Con las lluvias, estos pequeños manjares regresan para llenar de sabor la cocina. **Pág. 6**

LA VEO O NO LA VEO

VIDEO DE LIBRE ACCESO

**DRAMA HISTÓRICO**

En "El Día D: Bajo Presión" la decisión de la invasión de Normandía se encuentra en manos de un meteorólogo. Checa la opinión de los críticos.



#puntoG

@gentemural

gente@mural.com.mx



**YA HACEN FILA PARA VER A KATY PERRY**  
Faltan más de dos semanas para el concierto gratuito de Katy Perry en la Feria Nacional Potosina, pero ya hay algunos fans formados para ser los primeros. ¡Qué locura!

**A SACAR BOLETO 'RUMBO AL ARIEL'**  
Muchos se quejan de la falta de cercanía del cine mexicano, en especial de las películas nominadas al Ariel. Es verdad que este año hay menos facilidad para verlas en streaming, a diferencia del 2025, pero también es cierto que si quieren, pueden. Desde ayer se pueden ver gratuitas en la página de la Academia, con el ciclo Rumbo al Ariel. ¡Apúntense!



**ARCELIA NO SALE EN LA FOTO**  
Y hablando del Ariel, durante el encuentro de nominados, el miércoles, Arcelia Ramírez tuvo que hacer una aparición de pi-

sa y corre. Tiene mucho trabajo, en particular una película y una obra de teatro, así que dispuso de apenas unos minutos para pasar a saludar, aunque ni la foto grupal alcanzó a tomarse.

**QUIEREN QUE ALCANCEN EL TONO**  
En lo que se confirma que María Perroni y Eduardo Zucchi protagonizan la nueva versión de "Alcanzar Una Estrella", que

producirá Pedro Ortiz de Pinedo, a ambos ya los mandaron a clases de canto, porque quieren que interpreten al menos dos canciones para la telenovela.



MAURICIO ANGEL

"Expectativas" es una palabra que repiten constantemente los protagonistas de la serie **Nadie Nos Va a Extrañar** al hablar de la segunda temporada, ya que cargan con muchas, dentro y fuera de la ficción.

La serie llegó a Prime Video hace dos años con un elenco juvenil no tan conocido y una trama situada en el México de los años 90.

Parecía haber tenido un cierre, pero su éxito fue tal que hoy estrenan nuevos capítulos cimentados en la complejidad de crecer.

Al final de la primera temporada, Memo (Axel Madrazo), uno de los amigos del grupo, toma una decisión trágica, lo que marca a Marifer (Camila Calónico), Daniela (Macarena Oz), Tenoch (Virgilio Delgado) y Alex (Nicolás Haza).

Los adolescentes deben aprender que la vida no se detiene por el dolor y ahora, en su último año de prepa, se ven obligados a encontrar una vocación, abrirse a los primeros noviazgos y buscar, sobre todo, mantenerse juntos.

"Nosotros también lo vemos desde el punto de vista de fans. Nos preocupaba un poco el cómo iban a seguir esta historia, que fue tan redonda y tan bien escrita que fue como una mini-serie, tiene un principio, un final y un mensaje muy claro.

"Pero quedamos muy tranquilos cuando vimos que lograron darle una continuación digna", valoró Haza, en entrevista.

Nada se ha vuelto más fácil para el grupo comandado por Tenoch, el brillante y emprendedor alumno becado que soñaba con ser Presidente y vendía tareas en su escuela, lo que les daba dinero y estatus.

Tras darle a sus compañeros las respuestas de un examen que al final fue cambiado, perdieron la confianza y nadie quiere comprarles, lo que abre espacio para que surjan rivales que llenen el vacío en el mercado.

"Todos los personajes están en sus problemas, para Tenoch éste sí es el mayor. Se le está cayendo el mundo encima porque no tiene un centavo, y tiene toque de comedia, porque es una rivalidad de dos chavitos de prepa. Creo que enriquece mucho al personaje", destacó Delgado.

Mientras el negocio fracasa, lo sentimental se abre puer-

ta, pues Tenoch recibe una carta de amor de Susana, la hermana de Alex.

Este último comienza una relación con Rafa, un compañero de trabajo del videoclub, elemento que, dijo Haza, dará una evolución especial a su personaje rumbo a construir su identidad entre prejuicios.

Para Marifer, quien en la trama compuso el tema "A Dónde Va el Viento", sus mayores crisis son decidir a qué se va a dedicar mientras aún sueña con el amor que pudo vivir con Memo.

"Es muy real, sobre todo en el artista joven, esta cosa de: ¿Qué pasa si no quiero hacer ese camino que tú crees para tener éxito? ¿Por qué no sólo puedo ser feliz? ¿Por qué no sólo puedo alcanzar una meta? ¿Por qué eso no te hace sentir orgulloso, papá o mamá? La etapa de la rebeldía en realidad es una cosa de confianza.

"Marifer tiene esa confianza de decir: 'Voy a pelear por lo que

# AMISTAD A PRUEBA

**Vuelve la serie ubicada en el México de los 90 con personajes atravesados por el amor y el dolor**



VEA EL TRÁILER

**Camila Calónico, Marifer**

**Virgilio Delgado, Tenoch**

## Nadie Nos Va a Extrañar

**Nicolás Haza, Alex**

**Macarena Oz, Daniela**

**Ten bien tu red de apoyo y fíjate bien quién está a tu lado, porque pueden ser los más nerds del mundo, pero están juntos y eso lo hace especial".**

## Festejará Syntek en recinto Beatle

JACQUELINE PONCE LEÓN ENVIADA

SAN MIGUEL DE ALLENDE.- Con una gira por Europa y el privilegio de convertirse en el primer latino en ofrecer un concierto en The Cavern Club, el emblemático recinto de Liverpool donde comenzaron The Beatles, Aleks Syntek celebrará 35 años de trayectoria.

"Me presentaré en The Cavern Club. Es un lugar donde empecaron The Beatles y nunca se ha presentado un artista latino ahí. Voy a ser el primero. Estoy súper emocionado.

"Es un lugar chico, bonito, pero ahí empezaron Paul McCartney y John Lennon. El dueño sólo presenta homenajes y tributos a The Beatles, pero yo sí voy a dar mi concierto, porque en casos especiales él da ese permiso", dijo Syntek, en entrevista desde el Festival Internacional de Cine de Guanajuato (GIFF).

El cantante adelantó que el festejo está marcado por colabo-

raciones con artistas de distintos géneros, una fórmula con la que busca ampliar el alcance de su música sin perder su esencia.

"Lo que quiero es eso, celebrar mis 35 años de carrera grabando distintos géneros con mis cuates. Ya grabé con Álex Lora, con Mijares, DLD y Moenia. Grabé con Los Caligaris. Estoy lanzando ahorita con La Trakalosa, con Edwin Luna, con Grupo Superclass y Jorge Domínguez", compartió.

Su colaboración más reciente es "Bendito tu Corazón", junto a La Trakalosa de Monterrey.

A fin de año y tras concluir su gira, Syntek lanzará un álbum y dará paso a más conciertos.

Además de su trabajo, el cantautor invitó a las nuevas generaciones, que se quieran dedicar a la música, a privilegiar la sensibilidad sobre las fórmulas.

"Tenemos que dejar atrás las fórmulas y trabajar más la creatividad con el corazón. No tanto con la mente... Hay que hacer música con el alma", aseguró.



**Aleks dará un concierto en The Cavern, donde Lennon y McCartney se presentaron, por sus 35 años de carrera.**

JACQUELINE PONCE LEÓN ENVIADA

SAN MIGUEL DE ALLENDE.- Benny Ibarra adelantó que el 21 de noviembre ofrecerá un show en el Teatro Metropolitano para celebrar los 35 años de su carrera en solitario.

El intérprete afirmó que el recital recabará las canciones más emblemáticas de su trayectoria, aunque confesó que aún afina el repertorio.

"Iré al Metropolitano de regreso. Hace un año estuve delicioso, y ahora el 21 de noviembre, ahí nos vemos. Vamos a estar celebrando mi trayectoria y tocando", dijo en entrevista en el Festival Internacional de Cine de Guanajuato (GIFF).

Para preparar su show, el cantante hizo un ejercicio que lo llevó a reflexionar sobre la posibilidad de integrar momentos poco habituales de su catálogo, además de destacar a Memo Méndez Guiu, figura clave en su desarrollo artístico desde su paso por Timbiriche.

"Más que ir al pasado es el traer al presente las canciones que he coleccionado.

## 'Viaja' Benny al pasado



**Ibarra alista un show para celebrar su carrera en solitario y no descarta homenajear su trabajo en filmes.**

Me puse a pensar ¿debería de ser un medley de rolas de las películas en las que he participado? Todo está muy conectado", consideró.

### ABRAZA LOS FILMES

Su vínculo con el cine permanece vigente. Ibarra recordó con cariño **Un Padre No Tan Padre**, la cinta que filmó junto a Héctor Bonilla y Jacqueline Bracamontes.

También destacó que la composición para la pantalla grande es una de las facetas que más goza, tal como lo hizo en **Inspiración, La Habitación Azul** y **No Se Aceptan Devoluciones**.

"Me gusta mucho, es muy divertido porque cuando compones una canción de cero nunca sabes de qué vas a ir, en cambio cuando trabajas con el cine tienes toda una película que te da una historia para generar algo musical", afirmó.

Benny, quien reside en San Miguel de Allende desde hace tiempo, también se dijo muy orgulloso de formar parte de la comunidad del festival de cine organizado por Sarah Hoch.



# Revive Miike la saga ‘Bad Lieutenant’

MURAL / STAFF

El enormemente prolífico cineasta japonés Takashi Miike, quien ha realizado más de 100 películas, estrenará en el Festival de Cine de Toronto su nuevo título, **Bad Lieutenant: Tokyo**.

Protagonizado por la británica Lily James y Shun Oguri, será un thriller enfocado en un policía nipón, adicto a las apuestas, que deberá colaborar con una agente del FBI tras la desaparición de la

hija de una poderosa familia de Estados Unidos.

Se trata de la tercera entrega de la “franquicia” **Bad Lieutenant**, inaugurada en 1992 por el estadounidense Abel Ferrara con un profundo neo noir sobre un oficial neoyorquino corrupto (Harvey Keitel).

En 2009, el alemán Werner Herzog estrenó **Bad Lieutenant: Port of Call New Orleans**, con Nicolas Cage en el rol de un agente ludópata y drogadicto.

Ferrara repudió la producción de esa película y, en declaraciones que dieron la vuelta al mundo, deseó que los involucrados se fueran “al infierno”.

Con su característico humor negro, Herzog viró que no conocía a Ferrara y que el suyo no era un filme relacionado.

“Estoy seguro de que vamos a romper todos los límites para crear entretenimiento filmico inolvidable”, dijo Miike durante el anuncio del nuevo rodaje.

El realizador, popular por su estilo de extrema violencia y humor, es reconocido por cintas como **Audition** e **Ichii the Killer**.

No es común que colabore con talento occidental, así que James tomó la experiencia como algo tan inusual como inolvidable.

“Me la pasé como nunca rodando la película en Japón. Fue un enorme privilegio y placer trabajar al lado de personas tan brillantes, generosas y afines. Miike, eres un maestro”, publicó.



El cineasta japonés de culto dirigió a la británica Lily James en “Bad Lieutenant: Tokyo”, que debutará en Toronto.

## Saltan tragedias de ‘Game of Thrones’ al teatro de la mano de la Royal Shakespeare Company

MARIO ABNER COLINA

Hay mucho de shakespeareano en **Game of Thrones**.

Las inagotables intrigas políticas de Westeros, sus corruptas casas nobles y hasta sus inestables gobernantes pueblan un universo de fantasía, pero recuerdan a obras de William Shakespeare, como **El Rey Lear**, **Hamlet** y **Enrique IV**.

El diálogo entre las historias del estadounidense George RR Martin y el bardo de Avon llegará el 8 de agosto a un nuevo nivel con el estreno de **The Mad King**, de la Royal Shakespeare Company de Stratford-upon-Avon, en Inglaterra.

La compañía, fundada en 1961 y auspiciada por la Corona británica, es reconocida como una de las más prestigiosas de todo el mundo.

Aunque su misión es difundir la obra de Shakespeare, no es raro que acepte encarar otro tipo de proyectos escénicos.

“Que la Royal Shakespeare Company traiga Westeros a los escenarios es tan increíble que a veces temo estar soñando. Sobra decir que soy un gran admirador de Shakespeare”, dijo Martin, en su blog, al celebrar el proyecto.

“Probablemente, a nadie le sorprenderá saber que mis obras favoritas son las históricas, y más las ambientadas en la Guerra de las Rosas (conflicto entre dos casas nobles británicas)”.

**The Mad King**, de cuatro horas de duración, se enfocará en el infame Torneo de Harrenhal, ocurrido años antes de los sucesos de la serie original **Game of Thrones**, que acabó desangrando y reconfigurando Westeros.

La producción, adaptada por Duncan Mcmillan y dirigida por Dominic Cooke, ha generado un furor pocas veces visto y todas las funciones de su muy corta temporada, que culmina el 5 de septiembre, se encuentran agotadas.

El montaje teatral promete el sello de la Royal Shakespeare Company: talento interpretativo de alto



Michael Shaeffer (centro) interpreta a Aerys II Targaryen en “The Mad King”, que estrena el 8 de agosto en Inglaterra.

David Rintoul encarnó al paranoico monarca en flashbacks en la serie original.

# SER O NO SER... EN WESTEROS

nivel, así como vestuario, escenografía y utilería de teatro clásico.

Se trata de algo nuevo para las legiones de fans de las novelas de Martin, la hiper exitosa serie **Game of Thrones** y sus producciones relativas, **El Caballero de los Siete Reinos** y **La Casa del Dragón**.

El torneo de Harrenhal fue una justa caballerescas durante el reinado del paranoico Rey Aerys II Targaryen (encarnado por Michael Shaeffer sobre el escenario), que condujo a la desaparición de la dinastía Targaryen.

El Príncipe Rhaegar Targaryen (Noah Ritter), el ganador, desdén a su esposa Elia Martell (Elizabeth Ayodele) como “Reina del Amor y la Belleza” y corona en cambio a Lyanna Stark (Harmony Rose-Bremmer).

Tal gesto escandalizó a la corte y propició la llamada Rebelión de Robert Baratheon (Callum Woodhouse), quien unió a diversas casas nobles y acabó tomando, tras una cruenta guerra, el trono en King’s Landing.

Nombres conocidos por los televidentes, como Ned (Michael Aboubakar) y Catelyn Stark (Marty Breen) y

Jamie (Maxim Ays) y Cersei Lannister (Daisy Franks) fueron piezas clave del conflicto.

Durante los episodios de **Game of Thrones** las referencias al torneo y sus consecuencias fueron constantes, con algunos flashbacks, pero jamás se había narrado a detalle y en carne y hueso como ahora.

De acuerdo con Elio García y Linda Antonsson, los mayores expertos en Westeros, la producción, aunque no forma parte del canon, realiza revelaciones clave y podría cambiar el entendimiento cabal de la historia.

“Este ciclo épico de familias en guerra se inscribe en una continuidad con los ciclos históricos de Shakespeare. Nos parecía una unión emocionante y acertada entre la Royal Shakespeare Company y **Game of Thrones**.”

“Las historias de poder, ambición y complejidades de la sucesión son atemporales, y esta adaptación explora la verdadera naturaleza de la autoridad a través de la perspectiva de los jóvenes”, dijeron Daniel Evans y Tamara Harvey, codirectores artísticos de la compañía.



Dave Bautista negocia protagonizar la serie “God of War”.

## Lo quieren como Kratos

MURAL / STAFF

Dave Bautista se perfila como el nuevo intérprete del guerrero Kratos en la serie **God of War**.

De acuerdo con el sitio Deadline, la estrella de **Guardianes de la Galaxia** se encuentra en negociaciones con Amazon MGM Studios para encabezar la adaptación a la pantalla chica de la popular saga de videojuegos.

Bautista reemplazaría a Ryan Hurst, el protagonista original, quien se desgarró el bíceps durante el rodaje en junio.

La producción llevaba cuatro meses activa, pero tuvo que pausarse pues la lesión requirió cirugía y obligó a Hurst a mantener reposo total.

Los planes son que las cámaras vuelvan a encenderse en octubre, en Vancouver, Canadá, ya con el nuevo histrion al frente.

Bautista, ex luchador profesional, parece ser una apuesta segura por su experiencia en el cine de acción, además de que recientemente ha buscado desarrollar más su talento dramático con otro tipo de roles.

Estrenado en 2005 y actualmente con 10 entregas, el muy violento videojuego **God of War** hace confluír las mitologías griega y nórdica.

Su eje es Kratos, un semidiós, hijo de Zeus, enemistado con los dioses olímpicos, de quienes juró vengarse tras un engaño en el que pereció su familia.



## Telcel inaugura nuevo CAC El Salto

Con la presencia de directivos, colaboradores y medios de comunicación, Telcel inauguró su nuevo Centro de Atención a Clientes (CAC El Salto), ubicado en el municipio de El Salto.

Para Telcel, la apertura de un Centro de Atención a Clientes representa mucho más que la puesta en marcha de una nueva sucursal: es un paso estratégico para brindar asesoría directa, soluciones ágiles y una atención más cercana a la comunidad.

La compañía, orgullosamente mexicana, recordó cómo ha pasado de ser un proyecto modesto a consolidarse como una de las empresas líderes del sector a nivel nacional e internacional, compitiendo con gigantes globales y manteniendo el índice más alto de satisfacción y recomendación de clientes en el país.

Actualmente, Telcel cuenta con más de 500 centros de atención a nivel nacional y mantiene un plan de expansión para abrir nuevos puntos en las zonas donde sus usuarios más lo necesitan.



Lizette Melo, Érika Chacón, Rafael Rosas, Carlos Barajas, Érika Obregón y Rosa Catalina Sustaita.

Además, forma parte de América Móvil, uno de los grupos de telecomunicaciones más importantes del mundo, con presencia en 28 países y liderazgo en varios de ellos. Esta expansión global confirma que las empresas nacionales tienen la capacidad de competir y triunfar en los mercados más exigentes.

Con este nuevo centro, Telcel suma un paso más en su expansión nacional, fortaleciendo su presencia en Jalisco y ampliando su red de atención para ofrecer un servicio cada vez más cercano a sus usuarios.

**CAC El Salto**  
Carretera Guadalajara - El Salto #301 F1, Interior 9 Fracc. La Azucena. El Salto, Jalisco.  
Horario de atención: lunes a domingo, de 10:00 am a 7:00 pm.



# streamin'

▶

MARATONÉALAS  
LO MEJOR DE ESTA SEMANA

EL TOP 5

9 AGO

**LA CASA DEL DRAGÓN**  
FINAL DE TEMPORADA 3

El reinado de Rhaenyra Targaryen se tambalea ante los Verdes y la resistencia de Aemond, Aegon II y la madre de ambos, Alicent. ¿Quién se quedará con el Trono de Hierro?

12 AGO

**NADIE NOS VA A EXTRAÑAR**  
TEMPORADAS 1 Y 2

Después del trágico final de Memo, vuelve el grupo de nerds preparatorianos en medio del dolor, la nostalgia, el reto de su último año escolar y... rivales en la venta de las tareas.

**X-MEN '97**  
(FINAL DE TEMPORADA 2)

Se avizora un enorme choque: X-Force y X-Factor contra los X-Men. Además, el primer mutante, Apocalipsis, volverá a emerger como la peor amenaza para el mundo.

**CIEN AÑOS DE SOLEDAD**  
TEMPORADAS 1 Y 2

Tras una primera temporada donde José Arcadio Buendía y Úrsula fundan Macondo, la pareja enfrentará desafíos de la modernidad, de gobierno, la iglesia y del amor.

**LIONESS**  
TEMPORADAS 1 - 3

Luego de las dos misiones de las primeras temporadas, Joe, la líder del equipo de agentes femeninos de la CIA, se enfrenta a un reto que ensombrece sus ámbitos laboral y personal.

## Abandera Noel Schajris talentos prometedores

FERNANDA TORRES

Noel Schajris sabía que había triunfado en la música cuando Diego Armando Maradona le pidió una foto para sus hijas, y por eso ayudar ahora a los nuevos talentos se ha vuelto muy importante para él.

El cantante es el anfitrión de la Beca Prodigio 2026, otorgada por el Latin Grammy, que este año se le otorga al violinista Rázil Rosado Figueroa.

Dicho programa busca impulsar el desarrollo artístico de jóvenes con un talento sobresaliente, brindándoles oportunidades de formación y acompañamiento para fortalecer su carrera.

“Estoy profundamente emocionado de que el mundo conozca a Rázil. Le digo que no pierda la paciencia ni el enfoque de que lo que más importa es la música. Yo supe que lo había logrado cuando Maradona me pidió una foto, y confío en que Rázil lo logrará”, dijo Schajris, en entrevista.

El músico, de 17 años, comenzará sus estudios en la Berklee College of Music, la prestigiosa Universidad en Boston, EU. De una familia de músicos, el puertorriqueño es una

promesa de la cultura latina.

“He sido disciplinado desde niño gracias a mi madre. Quiero aprovechar esta oportunidad al máximo, voy a estudiar mucho. Esta noticia me cayó como bomba, es un privilegio poder estar en esta posición”, explicó Rosado Figueroa en la charla.

Tras cumplir recientemente 52 años, el cantautor e integrante de Sin Bandera reflexionó sobre lo que ha sido su viaje como artista desde los 90.

“Con el tiempo aprendí que lo más importante siempre es la familia. Si en unos años nadie se acuerda de que pasé por este mundo ni de mis canciones, es irrelevante, pero si se acuerdan mis nietos y piensan que el abuelo era cool, ese es el éxito para mí”, declaró.

Schajris regresó este año a los conciertos con el **Escenas Tour**, junto a Leonel García, y prevé alcanzar 80 fechas antes de finalizar el 2026.

“Empezamos en febrero y ha sido impresionante el abrazo del público. Iremos por toda Latinoamérica y Estados Unidos, nos espera un gran viaje hasta mayo del siguiente año. Hay muchas Escenas por escribir”, concluyó.



■ Impulsa la Beca Prodigio 2026 del Latin Grammy, concedida al violinista boricua Rázil Rosado Figueroa.

Se recupera de mala praxis plástica que la llevó a ser víctima de críticas y burlas en redes sociales

■ Aunque vive de su imagen, y debido a los problemas recientes, la conductora de “Hoy” y “La Casa de los Famosos México 4” no faltó nunca a trabajar.



Galilea Montijo, conductora

“Me parece muy válido cambiar tu cuerpo y tu cara si es tu decisión; en mi caso, para agradecer y halagar a mi público. Lo que no me parece es que utilicen los medios para destruir a alguien”.

FERNANDO TOLEDO

Entre lágrimas, la conductora de **La Casa de los Famosos México 4**, Galilea Montijo, reveló durante un podcast con la doctora Marimar Guerra, especialista en Medicina Genómica y Antienviejimiento, la verdad sobre lo que ocurrió con su rostro, el cual fue objeto de críticas y de crueles memes en las redes, por lucir “extraño” y diferente.

El motivo fue una mala praxis de un conocido cirujano plástico cuyo nombre prefirió omitir, pero que le prometió levantarle las cejas y dejarle un rostro tan resplandeciente como el de Lindsay Lohan, y al mismo tiempo quitarle unas glándulas debajo de la mandíbula para marcar su perfil.

Sin embargo, aunque le aseguró que todo quedaría bien en tres semanas, lo cierto es que un ojo se le colapsó y, además, presentó una quemadura de segundo grado en

el cuello, lo que le causó mucho dolor. Por si fuera poco, no podía controlar el rostro, hecho que se hacía evidente en su participación en el programa **Hoy**.

“Me recetaron un líquido para desinflamar la herida que lo que hizo es quemarme la zona del cuello. Por eso, cuando le mandé una foto, porque estaba en Nueva York, a la doctora Marimar, decidimos realizar un tratamiento integral”, afirmó la conductora, quien agradeció la ayuda de esta especialista, que atiende a famosos como Gabriel Soto (quien se la recomendó), Bárbara de Regil e Irina Baeva.

“Pensé que nunca iba a volver a trabajar en la televisión, sentía que no podía controlar la cara, tenía mucho dolor en el cuello, pero al mismo tiempo me parecía muy cruel lo de los comentarios y los memes en las redes sociales, y no tanto del público común sino de cirujanos que daban opiniones y

diagnósticos equivocados, sin saber realmente lo que estaba pasando”.

Entre ambas buscaron una solución, y como Montijo estaba de vacaciones, la doctora le recomendó a una colega en Barcelona para que empezara a tratarla con una máquina especial para aliviar las dolencias. Ya de regreso, continuó el tratamiento en la clínica Medae, de Guerra.

“(Asumimos) Todo el compromiso con un paciente, se trata de ayudarlo siempre con las mejores tecnologías disponibles, con la consulta con un equipo internacional, y al mismo tiempo, darle seguimiento y apoyo al paciente, cosa que no hizo el médico que realizó la operación”, comentó la médica, quien también sufrió ataques en redes por supuestamente haber desfigurado a Montijo.

Así, después de horas y horas de tratamientos durante seis meses, ambas están de acuerdo en que todo debe emprenderse con honestidad, seriedad y

estrecha comunicación con los pacientes usando la tecnología de vanguardia.

“Hoy ya vamos casi en un 90 por ciento de la recuperación, nos faltan algunos detalles que ya irán viendo”, dijo Guerra.

Por otro lado, la conductora defendió el derecho de que cada persona aplique en su cara procedimientos que le ayuden a envejecer con dignidad y de una manera bella. Afirmó que su compromiso con su trabajo la animó a no faltar a trabajar ni un solo día a pesar de los ataques virulentos recibidos por meses.

“Me trataron como si fuera delincuente, como si fuera criminal. Además, yo me lo hice a mí, yo lo pagué, fue mi decisión... Finalmente fue mi culpa, pero, gracias a Dios, me puso en buenas manos”, concluyó Montijo, quien mandó el mensaje a las mujeres para que tengan mucho cuidado con los doctores que les vayan a realizar algún procedimiento, por mínimo que sea.



# DEVUELVE EL MET A MÉXICO PIEZA PREHISPÁNICA

MAYUMI SUZUKI

La Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE) coordina, junto con el INAH, la repatriación de tres piezas prehispánicas que permanecían en Nueva York, según información emitida esta semana. Una de ellas era resguardada por el célebre Museo de Arte Metropolitano.

La Cancillería informó que los bienes se encuentran desde el 15 de julio pasado en el Consulado de México en la Gran Manzana, y serán enviados de regreso al País mediante valija diplomática.

“Las secretarías de Relacio-

nes Exteriores y de Cultura del Gobierno de México, esta última a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), informaron que, como resultado del diálogo internacional para la recuperación del patrimonio cultural, alistan la repatriación de tres piezas arqueológicas que forman parte de la identidad de la nación mexicana”, se comunicó en una nota de prensa.

Entre las piezas se encuentra una figura humana de barro de 91 centímetros de estilo Ixtlán del Río, asociada a la tradición de las Tumbas de Tiro del occidente de México y elaborada entre los años 100 a. C. y 600 d. C.

“Representa a un guerrero ataviado con yelmo, arracadas, ajorcas y coraza, quien sujeta una lanza sobre el hombro”, se detalló.

La escultura formaba parte de la colección del Met, pero fue entregada para su retorno.

La cesión se habría concretado al estar esta pieza involucrada en una investigación penal.

También será repatriado un cajete de piedra procedente de lo que hoy es el Estado de Guerrero, elaborado entre los años 300 y 900 d. C.

Asimismo, retornará una navajilla prismática de obsidiana

de la época prehispánica en territorio mesoamericano.

Tras realizar los dictámenes arqueológicos correspondientes, según detalla el comunicado, especialistas del INAH concluyeron que las tres piezas son de origen prehispánico y, por tanto, son propiedad mexicana, de conformidad con la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas.

“Cada objeto se vinculaba a una investigación penal, coordinada por la Unidad de Tráfico de Antigüedades, de la Oficina del Fiscal de Distrito de Manhattan, en Nueva York”, informó la Cancillería.



■ Esta escultura formaba parte de la colección del Met de NY; fue entregada por estar involucrada en una investigación penal.

Cortesía INAH

@culturamural

mural.com.mx/cultura

# CULTURA

VIERNES 7 / AGO. / 2026 / cultura@mural.com.mx

Hace 150 años, un día como hoy, nació Margaretha Geertruida Zelle, mejor conocida como Mata Hari.



Cortesía Gaceta UdeG

■ La Cristiada inició el 3 de agosto de 1926, hace un siglo.

## Evocan, a 100 años, movimiento cristero

Este 3 de agosto se recordó el arranque de la Guerra Cristera

ISRAEL SÁNCHEZ

En México, apunta la historiadora Cristina Gómez Álvarez, costó mucho trabajo separar las creencias religiosas de la política.

Sobre todo por la persistencia de la Iglesia Católica en mantener privilegios y poder político tras la Independencia, resistiéndose a los distintos esfuerzos por secularizar el País.

“La Iglesia siempre se opuso a que estuviera el Estado secularizado porque ellos querían formar parte del Estado, sin que el Estado se metiera en su reglamentación.

“Ésta es una fórmula que les funcionó mucho tiempo”, expuso la académica de la UNAM sobre el centenario del arranque de la Guerra Cristera, que se recordó el 3 de agosto y por el cual se realizó un coloquio organizado por el Instituto Nacional de Estudios Históricos de las Revoluciones de México (INEHRM)

“El problema de los Gobiernos es separar el dogma y los intereses de un cuerpo, que es la Iglesia, de la libertad que cada quien tiene de profesar la religión que quiera (...) Eso ha sido la gran tarea nuestra, y en eso consiste ser laico”.

Es decir, sí propiciar que haya libertad de creencia y respeto para los fieles de cada dogma; “pero ninguna religión tiene derecho a meterse a la cosa pública, y menos con la historia que ya tenemos de la religión católica que siempre le ha dado la espalda al pueblo”, remarcó Gómez Álvarez.

Pese a ello, dicho pueblo ha fungido como un tercer actor en la disputa entre la Iglesia y el Estado, reaccionando en consecuencia a la secularización, tal como lo ejemplificó en el coloquio Raúl Gon-

zález Lezama, investigador del INEHRM, al hablar de la epidemia de cólera de 1833.

Ésta fue interpretada por la población como un “castigo divino” por las reformas de Valentín Gómez Farías en contra de la Iglesia. Además del pánico y la xenofobia contra los boticarios extranjeros —acusados de envenenar pozos y acaparar los remedios—, la prohibición gubernamental de enterrar cadáveres en los templos por razones sanitarias provocó motines en los que la gente robaba los cuerpos de los cementerios civiles para darles sepultura en tierra consagrada.

Ya hacia el Porfiriato, la interacción entre el clero, el Gobierno y la sociedad católica mantuvo una constante tensión entre el cumplimiento y la omisión de la norma, a decir de la historiadora Cecilia Bautista García, quien también formó parte del coloquio; “el tránsito a una noción secularizada del poder político no fue algo sencillo”, señaló la académica de la Universidad Michoacana.

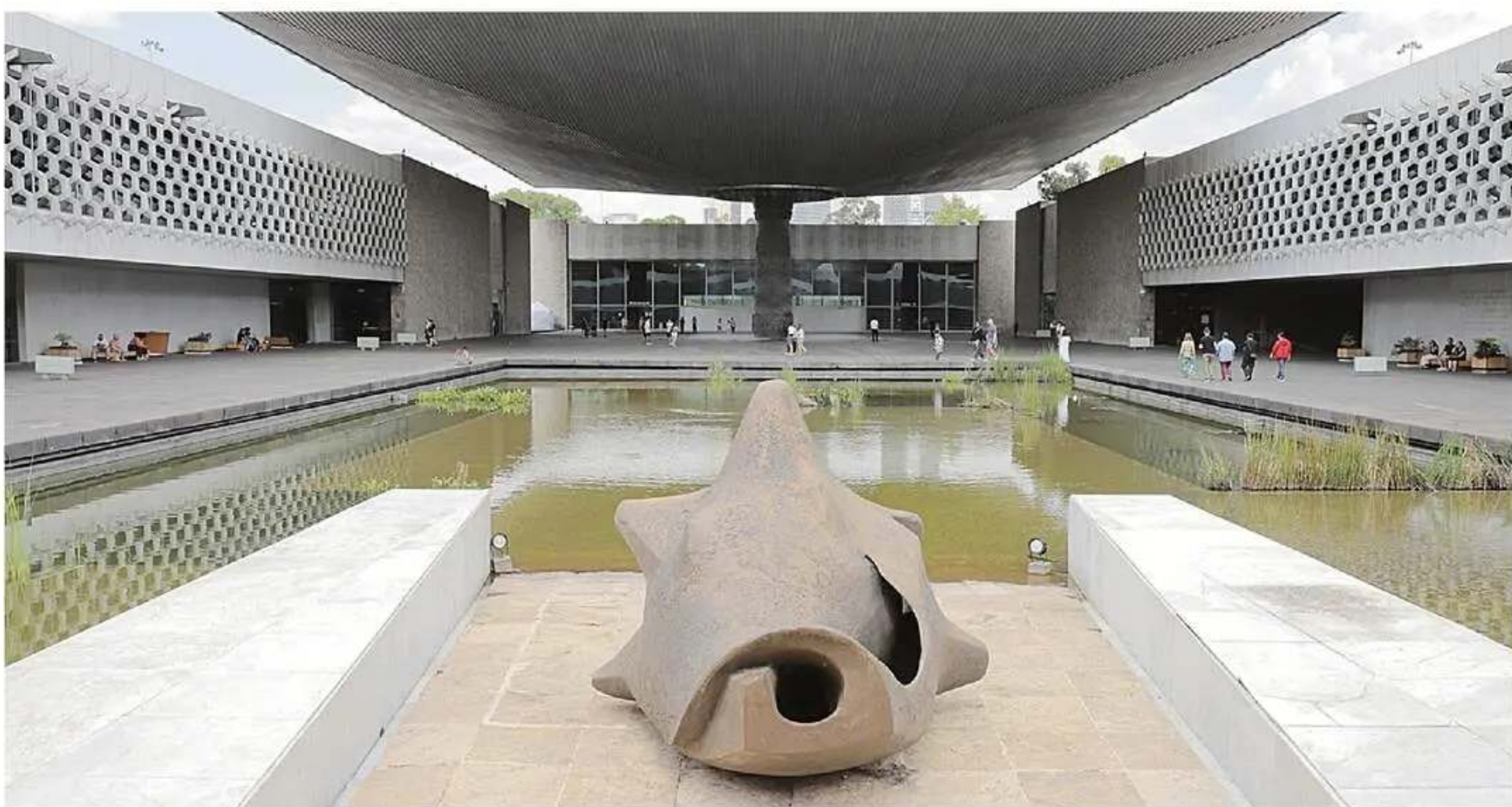
En ese periodo, la Iglesia diseñó proyectos pastorales llamando a su comunidad a organizarse para asumir las obras sociales y educativas que las leyes impedían manejar directamente al clero. Todo esto supuso un fortalecimiento en materia social, organizativa y hasta electoral, contra el que la Constitución de 1917 actuaría directamente.

“El (proceso) constituyente del 17 fue bastante jacobino, y le quitó todos los derechos políticos a los miembros de la Iglesia; no podían ni votar ni ser votados”, resaltó Gómez Álvarez, enfática en cuanto a que el clero siempre veló por sus intereses materiales y nunca tuvo un programa de reforma social en favor de los más desposeídos; “ni hoy en día lo tiene, por favor”.

Este coloquio se puede consultar en la cuenta de YouTube @CanalINEHRM.

Este encuentro habría sido posterior al del Castillo de Chapultepec

# SUMA OTRA POLEMICA RELACIÓN FIFA-INAH



■ La administración del Museo Nacional de Antropología es responsabilidad del INAH.

Tuvo la FIFA cena en el Museo de Antropología; chocan versiones de la dependencia

ERIKA P. BUCIO

Un itinerario distribuido por la firma de inversión estadounidense General Atlantic entre invitados al partido inaugural de la Copa Mundial de Fútbol 2026 programó para la noche del 11 de junio una cena en el Museo Nacional de Antropología (MNA), en la Ciudad de México.

Sobre el evento, distintas áreas del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) ofrecieron a Grupo Reforma respuestas contradictorias en solicitudes de información.

Por un lado, la Dirección de Asuntos de lo Consultivo clasificó como reservada la información solicitada sobre actividades vinculadas con la FIFA en los recintos que administra el Instituto, por estar relacionada con un procedimiento administrativo y con una carpeta de investigación abierta en la Fiscalía General de la República (FGR).

Mientras que la Coordinación Nacional de Museos y Exposiciones informó que, tras una búsqueda exhaustiva, no localizó documento alguno.

La invitación a la cena, titulada “Mexico City World Cup Opener” y rotulada con el logotipo corporativo de General Atlantic, firma socia de Ollamari, que controla el Estadio Banorte, describe tres actividades: la polémica cena de bienvenida de la FIFA el miércoles 10 de junio, a las 19:00 horas, en el Alcázar Castillo de Chapultepec; el partido inaugural del jueves 11, a las 13:00 horas, y una “Celebration Dinner” esa misma noche, a las 19:00 horas, en el MNA.

La invitación presenta a la Presidenta de México Claudia Sheinbaum y al titular de la FIFA Gianni Infantino como anfitriones conjuntos de la cena del Castillo.

Sobre el acto previsto en el Museo, únicamente señala que se trataría de una cena privada en uno de los museos más reconocidos de la Ciudad de México; “Intimate dinner at one of the most renowned museums in Mexico City”, sin identificar al organizador, promotor o responsable de la actividad.

La invitación tampoco acredita por sí misma que la cena se haya realizado ni identifica a General Atlantic como organizadora de los tres actos, aunque sí convocante, pues la firma repartió entre sus invitados un itinerario que incluía actividades en dos inmuebles administrados por el INAH.

La solicitud de información presentada por Grupo Reforma requirió el registro de eventos, oficios de autorización, dictámenes técnicos, convenios, permisos administrativos, contraprestaciones económicas y comunicaciones institucionales correspondientes a cualquier recepción, ceremonia, cena o actividad vinculada con la Copa Mundial, entre el 8 y el 30 de junio de 2026, en recintos bajo resguardo del Instituto.

La Dirección de Asuntos de lo Consultivo pidió reservar la documentación durante 5 años, al señalar que se relaciona con la carpeta FED/FEMCC/FED-HCD-CDMX/0000567/2026 de la FGR y que su divulgación podría afectar la secrecía prevista en el Artículo 218 del Código Nacional de Procedimientos Penales, mientras la respuesta de la Unidad de Transparencia señaló que permanecería clasificada hasta que concluyera o causara estado el procedimiento.

La Coordinación Nacional de Museos y Exposiciones respondió, y dijo no encontrar docu-



■ Esta es la invitación en la que se enlistan los tres eventos que habría organizado la compañía General Atlantic.

mento alguno relacionado con la solicitud, pese a que se pedía expresamente los dictámenes técnicos y demás actuaciones de esa área respecto de los eventos vinculados con el Mundial.

Así, mientras una dirección se negaba a entregar la información por considerarla reservada, la otra sostenía una búsqueda infructuosa.

Consultado el martes por MURAL, al término de una conferencia de prensa en el propio MNA, Antonio Saborit, director del recinto, respondió inicialmente que no había recibido una solicitud para realizar una cena, evento o fiesta relacionada con el Mundial.

Al preguntarle en particular por General Atlantic, dijo primero que el museo había tenido su actividad normal.

“Del día de la inauguración del Mundial me acuerdo de la tromba que cayó aquí perfectamente; de eso me acuerdo porque estuvo tremendo, pero no recuerdo con precisión los datos que me pregunta”, señaló.

“Entonces, ¿diríamos que no se llevó a cabo?”, se le insis-

tió. “No lo sé, no lo sé. Supongo que sí”, respondió.

Mientras tanto, el INAH mantiene bajo reserva la información que permitiría conocer si fue autorizada, bajo qué figura jurídica, quién la promovió y si existió alguna contraprestación económica.

Esta otra velada en el museo capitalino se sumaría a la polémica cena realizada la noche antes el Alcázar del Castillo, para cuyo uso la propia FIFA, según autoridades, habría pagado más de un millón de pesos, aunque los detalles, solicitados por Grupo Reforma vía transparencia, también fueron reservados a causa de una indagatoria en curso.

Esta indagatoria deviene de la denuncia que el 23 de junio presentaron ante la FGR profesores e investigadores del INAH por el presunto uso indebido del inmueble, sede del Museo Nacional de Historia, para un evento privado ajeno a intereses culturales, violando reglamentaciones, lo cual hallaría eco en la cena del MNA.

Con información de Israel Sánchez



# RITUAL DEL FUEGO

El carbón, el mezquite e insumos del norte del País dominan las preparaciones de Cuerno.

7



VIERNES 7 / AGO. / 2026

@buenamesamural

# buenamesa

buenamesa@mural.com.mx / Editor: Álvaro García / 333-134-3795

## SÚMALAS A TU DIETA

Las nueces son un alimento rico en fibra y proteínas, una porción de 30 gramos al día puede ayudarte a recuperar fuerzas y mejorar la salud cardiovascular gracias a sus grasas buenas, según la Fundación Española del Corazón.

# ENÓLOGA DEL AÑO

Desde el Valle de Guadalupe, Lulú Martínez entiende el vino como un equilibrio entre uva, tierra y clima.

8



Cortesía

# TESOROS DEL bosque

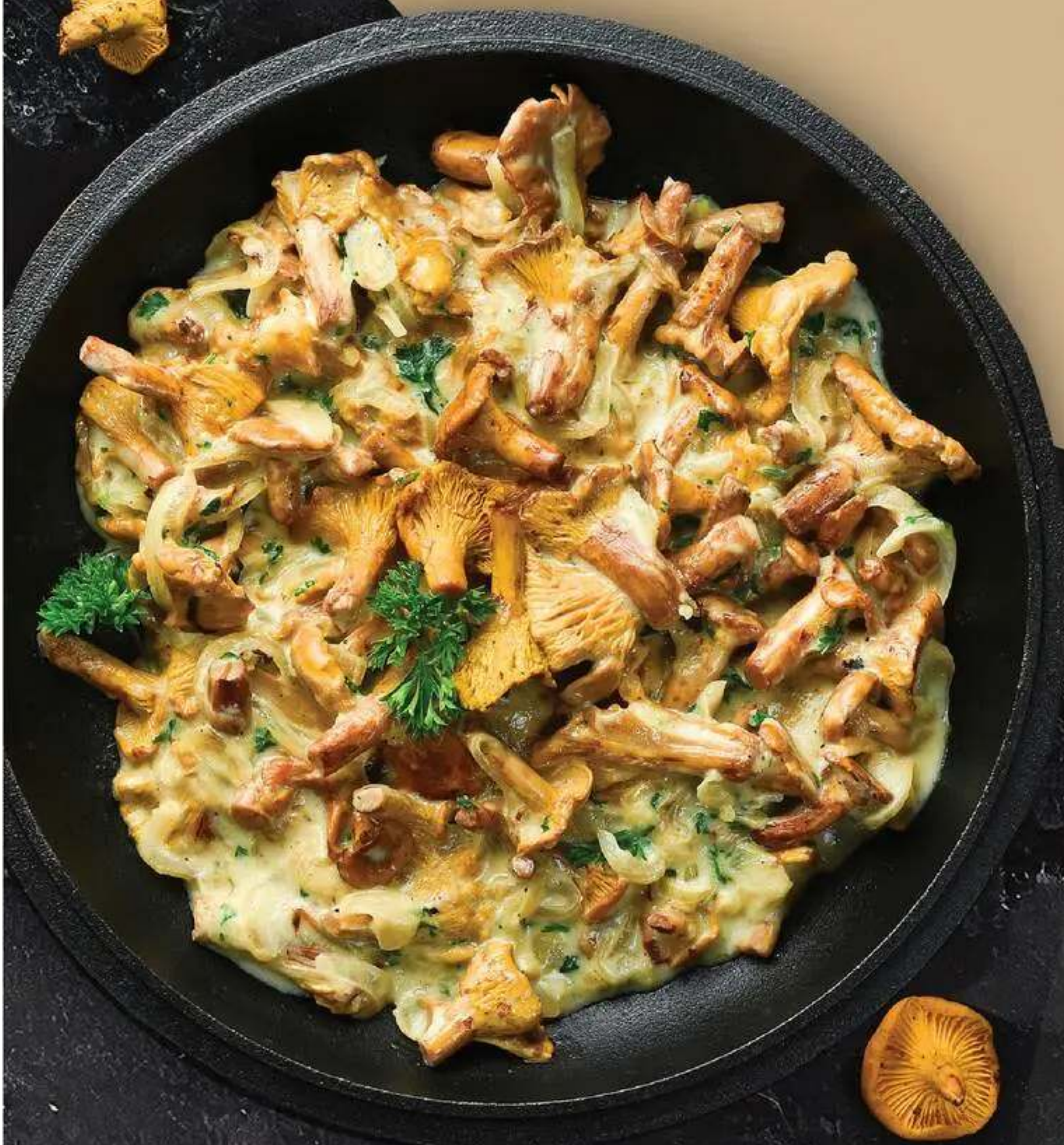
AUNQUE LA TEMPORADA DE HONGOS ES DE JUNIO A NOVIEMBRE, **EN ESTE MES SE ENCUENTRAN EN SU MEJOR MOMENTO**, POR ESO SE CONOCE COMO HONGOSTO

ADRIANA SILVESTRE

**E**n las zonas boscosas de diferentes estados de México, las lluvias generan la humedad ideal del suelo, y si a esta se suma la madera y las hojas, se crean las condiciones necesarias para que crezcan los hongos silvestres. Sus diversas formas, tamaños y colores surgen entre la hojarasca, cerca de las raíces y sobre los troncos caídos de los árboles, pero no todas las especies son comestibles.

De acuerdo con datos de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), en el País se calcula que puede haber cerca de 200 mil variedades de hongos, de las cuales se han identificado 400 comestibles y cerca de 100 tóxicas. Por eso, es considerada como la segunda nación más biodiversa del mundo, solo superada por China, en donde se consumen alrededor de 600 diferentes tipos de hongos.

9



■ Hongos silvestres en salsa cremosa de cebolla.

Para recolectarlos, Emma Estrada-Martínez en Hongos comestibles y tóxicos de México, afirma que existen las “hongueras”, que son personas especializadas y con conocimientos ancestrales para elegirlos.

“Además, de conocer las características distintivas de los hongos, reconocen los hábitats y temporadas de crecimiento de las especies de interés, los factores ambientales que favorecen su desarrollo, las prácticas vin-

culadas a la recolección, transporte, conservación y comercialización de estos organismos. Así como sus diferentes formas de preparación”, explica.

Aunque se trata de una actividad que realizan hombres y mujeres, estas últimas son las principales encargadas de realizar todo el proceso, desde la recolección, la preparación y la comercialización, hasta la conservación y transmisión del conocimiento de una generación a otra.

## EN LA COCINA

Los antiguos mexicanos incluían en su alimentación los hongos silvestres; los aztecas los llamaban “nanacatl”, que significa carne. En “Historia General de las Cosas de Nueva España”, Fray Bernardino de Sahagún afirma que crecían en abundancia y que sus informantes le mostraron el chilmecananácatl (anaranjado/rojizo), el tzontecomananácatl (de cabezuela) y el iztacnanácatl (blanco).

“Hay hongos en esta tierra que se llaman nanacatl... Nacen debajo del heno, son redondos y tienen el sombrero algo ancho; no se comen crudos, sino cocidos... Los comen cocidos con chile, y con tomates, y echan en ellos epazotl,

y así hervidos son de muy buen gusto y no hacen daño a los que los comen”, describe.

Su importancia va más allá, pues intervienen en procesos de fermentación y conservación de quesos o pulque, también se usan como colorantes, potenciadores de sabor y fuente de proteínas. De acuerdo con registros de la UNAM, aunque los hongos están compuestos en un 90% por agua, también contienen hidratos de carbono, proteínas, vitaminas (como tiamina, riboflavina, niacina, vitamina B6 y B9), minerales (como fósforo, potasio, hierro, cobre y zinc) y compuestos antioxidantes. Por eso, hay que aprovecharlos esta temporada para consumirlos en mejor grado de madurez.

## RECOLECTA TUS HONGOS

### REVERDE

Guiada por el biólogo Daniel Bojórquez, en esta experiencia aprenderás a conocer hongos y plantas del bosque de la Primavera. También podrás disfrutar un picnic con un menú de temporada preparado por chefs invitados en el que los ingredientes recolectados serán protagonistas del menú. El recorrido incluye un manual para identificación de hongos, picnic y recorrido. Reserva al 33-3749-6819.

■ **Cuándo:** 15 de agosto.  
■ **Cuánto:** mil 900 adultos y mil 500 niños.

### KSENIA KLIMOV

Este recorrido fungi sucede en el bosque de Tapalpa, guiado por la bióloga micóloga Ksenia Klimov y un honguero tradicional de la región. La experiencia incluye transporte, kombucha, guía de identificación y desayuno y comida tradicional de hongos silvestres. Reserva al 33-1043-1486.

■ **Cuándo:** 9 de agosto.  
■ **Cuánto:** dos mil 200 pesos.





Taco richi.

ENTRE FUEGO, HUMO Y CARNE EL CHEF JAIME CAVAZOS CONSTRUYÓ UNA TRAYECTORIA QUE HOY SE REFLEJA EN UNA COCINA DONDE LA IDENTIDAD NORTEÑA ES PROTAGONISTA

# Del norte Y LA PARRILLA

FERNANDA GUTIÉRREZ

Los andares del chef Jaime Cavazos comenzaron antes de los restaurantes, los viajes y las capacitaciones internacionales. Aprendió el oficio entre carnicerías familiares y eventos en ranchos de Nuevo León, su lugar de origen.

“Prácticamente inicié en la carnicería de mis abuelos. Mi padre era matancero y trabajaba con becerros, cabritos, borregos y puercos para hacer eventos en ranchos de Monterrey, con preparaciones tradicionales regias”, comparte Cavazos, chef ejecutivo del restaurante Cuerno Andares.

Así, entre fuego, humo y carne, comenzó su relación con la cocina que terminaría definiendo su trayectoria en la que cada plato debe contar una historia y saber al norte de México.

Con el tiempo decidió profesionalizarse. Estudió Gastronomía, fue profesor durante varios

años y posteriormente entró al mundo restauranero. En el camino acumuló más de 50 diplomados y especializaciones que van desde carnes y panadería rústica europea hasta chocolatería y repostería.

Actualmente, Cavazos es Master Butcher de Canada Beef, una especialización enfocada en el estudio técnico de los músculos, cortes y métodos de cocción. Parte de su trabajo consiste en capacitar cocineros y chefs en distintos puntos de Latinoamérica sobre anatomía cárnica, separación de músculos y aprovechamiento de cada pieza.

“En estas capacitaciones estudiamos la carne de forma diferente porque ya separamos los músculos paso a paso, decimos nombres científicos y analizamos la suavidad de cada músculo. Estudié mucho sobre la carne y me siento muy afortunado de poder compartirlo”, explica el experto.



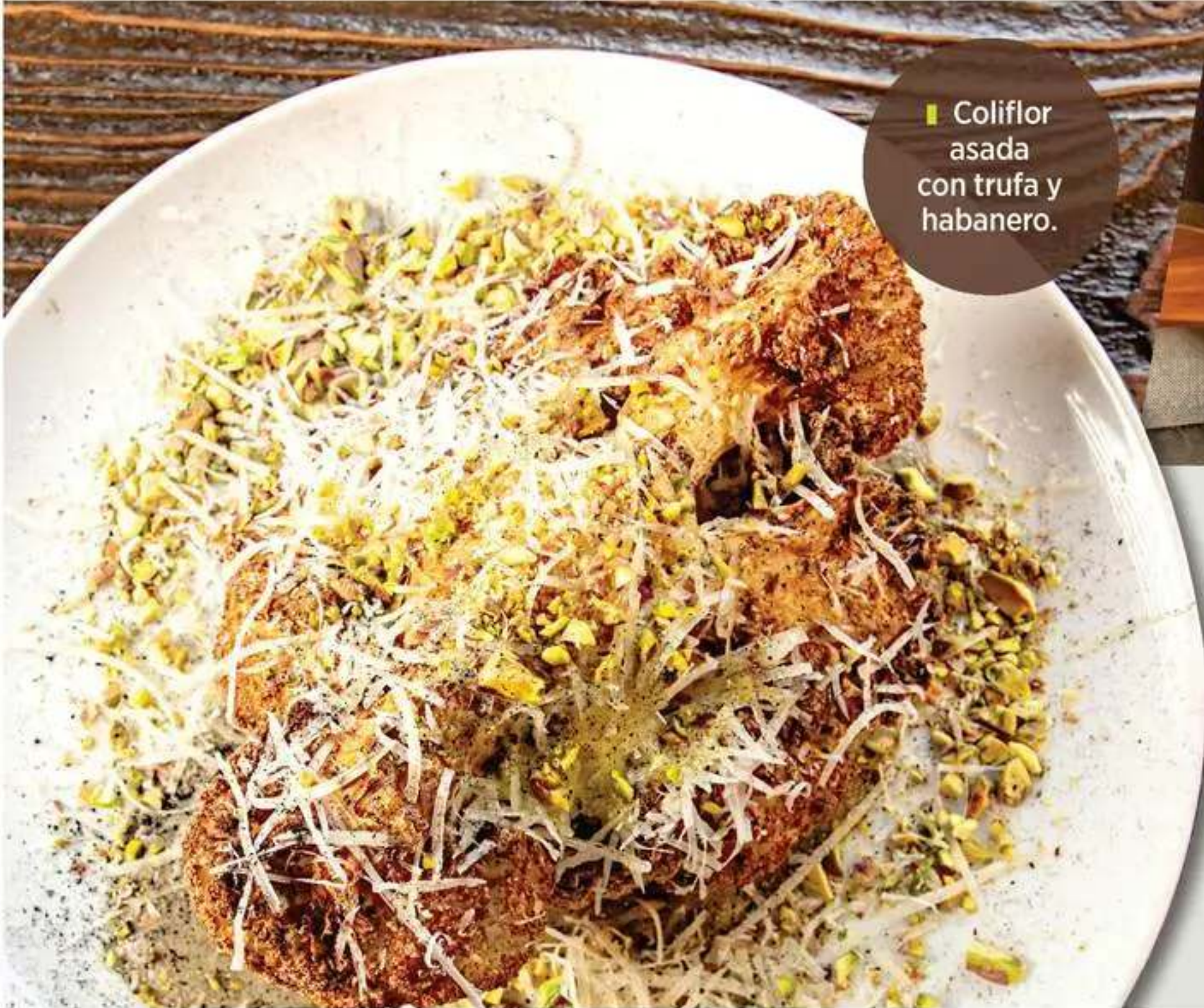
Chef Jaime Cavazos.

## DIRECTO A CUERNO ANDARES

■ **Dónde:** Blvd. Puerta de Hierro 4965, Col. Puerta de Hierro.

■ **Cuándo:** lunes a sábado de 13:00 a 1:00 horas y domingo de 13:00 a 11:00 horas.

■ **Cuánto:** 800 pesos ticket promedio por comensal.



Coliflor asada con trufa y habanero.

## SABORES DE ORIGEN

Desde su llegada a Cuerno, el chef ha trabajado en integrar ingredientes y sabores profundamente ligados a Nuevo León: orégano de Higueiras, chile piquín, queso panela de Agua Fria y chorizo de Cadereyta Jiménez. Productos que hoy aparecen en las preparaciones de Cuerno en sus cuatro sucursales: Guadalajara, CDMX, Monterrey y Nueva York.

“Con productos originarios del norte, comenzamos a hacer nuestras propias preparaciones como chorizo, chicharrón y nuestra propia campechana que es un postre muy popular en Cuerno”, comparte.

La intención, dice, es que incluso lejos del norte los platos sigan teniendo ese sabor reconocible para quienes crecieron ahí, utilizando productos frescos y seleccionados cuidadosamente.

“La gente de Monterrey viene a Cuerno en Guadalajara y dice ‘sabe a Monterrey’, esto porque realmente están comiendo productos de la región y es parte fundamental de mi cocina, combinando sabores regios adaptados a cada ubicación de Cuerno”, comparte Cavazos.

Ese arraigo puede verse en preparaciones como el Taco Richi —con tortilla de harina, gaonera y chicharrón hecho en casa— o en platos donde el carbón y el mezquite se vuelven tan importantes como cualquier ingrediente.

“Cuerno es un steak house noresnense donde utilizamos solo carbón de mezquite, aparte de los ingredientes tiene que ver mucho el fuego, la pasión, el ritual de cocinar en la parrilla.

“He sido campeón muchas veces del Grill Masters en Nuevo León y me identifico mucho con el fuego, con la carne, es algo que en Cuerno forma parte de un ritual, prender el horno, calentarlo, sofocarlo y abrirlo. Ese precalentamiento es muy importante para poder generar una costra muy característica de los cortes aquí en el restaurante”, detalla el chef.

La sal de Colima es uno de los elementos clave en este proceso. Además de sazonar el corte, ayuda a proteger su superficie del calor directo y favorece la formación de la costra característica que distingue a las carnes del restaurante.

Preparaciones como la coliflor asada al carbón con emulsión de trufa y habanero muestran la importancia que el fuego tiene dentro de su cocina.

También destacan los frijoles con veneno, un plato tradicional regio que suele servirse en celebraciones especiales, y el rib eye de kilo, una de las piezas emblemáticas del restaurante y que, asegura, permite apreciar todos los matices de un corte norteño.

Aunque la parrilla domina gran parte de su cocina, Cavazos también ha llevado su experiencia en panadería y repostería al menú de Cuerno como el clásico pastel de campechanas, un tradicional pan mexicano que hornean con su propio toque.

“Creamos una masa con harina, agua, sal y mantequilla que dejamos reposar toda la noche. Después la enrollamos para hacer la forma típica de la campechana y lo horneamos. Nosotros le pusimos mantequilla francesa para darle un toque diferente, naturalmente lleva manteca.

“Para formar el pastel vamos poniendo capas troceadas de campechana, helado y lo coronamos con más campechana, cajeta y nuez”, comparte Cavazos.

Además, el pastel chocolate de la familia, que nació en Cuerno Nueva York y que va preparado con chocolate belga, mantequilla y lechera y el pay de plátano con vaina de vainilla también forman parte de su menú de postres.

Después de décadas entre carnicerías, parrillas, aulas y cocinas profesionales, Cavazos sigue encontrando en el fuego el mismo punto de partida que conoció siendo niño. La diferencia es que hoy aquello que comenzó entre becerros, cabritos y humo de mezquite termina convertido en platos que buscan llevar un pedazo del norte de México a cada mesa.

“Me siento muy afortunado porque todo lo que he aprendido en el transcurso de mi vida ahora puedo transmitirlo en un plato y eso me hace muy feliz”, comparte el chef.

## ConVino ANTONIO LAVEAGA

convino@mural.com.mx



## AZUL Y MÉXICO

Hace un par de semanas comentaba que existen 226 destilerías autorizadas para producir tequila y que en el mercado circulan alrededor de 3 mil 300 etiquetas registradas. También mencioné que palabras como “México” y “Azul” son particularmente difíciles de registrar ante el IMPI por la enorme cantidad de solicitudes existentes.

Y precisamente alrededor de esa palabra, Azul —que hace referencia al agave **Tequilana Weber** variedad azul, materia prima con la que se elabora el tequila— existe una marca que ha logrado convertirse en un fenómeno mundial: **Clase Azul**, que está próxima a cumplir tres décadas desde que comenzó prácticamente desde cero.

Podría contar la historia de manera romántica, pero prefiero compartir algunas reflexiones de uno de sus socios y fundadores, Arturo “El Oso” Lomeli, a quien tuve el gusto de conocer hace unos días.

Me placaba que hace cerca de treinta años él disfrutaba de los tequilas “amables”, esos que no raspan la garganta. Ese era precisamente el

perfil que también prefería el consumidor estadounidense, un mercado que, desde entonces, ya era incluso más grande que el mexicano. Con esa idea comenzó a elaborar destilados en busca de esa suavidad.

Pero me estoy adelantando. Vamos por partes.

Antes de Clase Azul existió **La Pinta**, una bebida inspirada en el tradicional ponche de granada de Tapalpa. Después nació **Teporocho** y, posteriormente, Clase Azul.

El Teporocho —QEPD— era un tequila con una botella muy vistosa, inspirada precisamente en ese personaje popular. Según recuerda Arturo, se vendía bastante bien, pero dejaba utilidades mínimas.

En cambio, Clase Azul, con una botella igualmente llamativa, artística, elegante y decorativa, vendía menos volumen, aunque generaba una rentabilidad mucho mayor. La decisión fue clara: concentrar todos los esfuerzos en Clase Azul. El otro proyecto simplemente no sobrevivió a la inminente “cruda” realidad y alcohólica.

Desde entonces se propusieron algo que sonaba

ambicioso, convertirse en la primera marca premium de tequila del mundo. Y, guste o no, lo consiguieron. Aquí no estoy hablando de perfiles aromáticos ni de preferencias de sabor; como dice un buen amigo tequilero, en el tequila hay paladar para todos.

El éxito ha sido tal que personalidades como **Michael Jordan** y **George Clooney** han manifestado interés en participar como socios de la empresa. Arturo reconoce que la propuesta fue tentadora, pero, después de analizarla, decidió mantener la compañía con capital mexicano, tal como nació.

Regreso al tema del perfil del tequila. En aquellos años lograban ese sabor amable, pero existía un problema importante: la producción era maquilada y no tenían control absoluto sobre la elaboración.

Casi treinta años después decidieron dar el siguiente paso: construir una destilería de clase mundial. Para ello contrataron a cinco de los mejores despachos de arquitectura del País y levantaron, sobre un complejo de veinte hectáreas, una instalación impresionante cuyo objetivo era producir el mejor tequila posible y ofrecer una experiencia turística a la altura del producto.

He observado que, durante estas tres décadas, la empresa ha mantenido una filosofía honesta y profundamente nacionalista. Ha sabido definir con claridad sus objetivos, innovar cuando era necesario y darle vuelta a la tortilla

cuando las circunstancias lo exigían. Algunas decisiones fueron cuidadosamente estudiadas; otras nacieron del instinto, de esos famosos “instintos” que muchas veces también forman parte del éxito empresarial.

Hoy controlan completamente el proceso. Reciben agaves maduros, los cuecen en hornos de mampostería, extraen el mosto con tahona, fermentan con fibras y destilan en alambiques de cobre.

Después, según el criterio —o capricho— de su maestra destiladora, Viridiana Tinoco, los tequilas, según sea el caso, pueden reposar en barricas de cualquier tipo de madera. En otras palabras, hoy elaboran tequila como dictan los cánones.

Porque los paladares cambian o evolucionan... y el tequila también.

Como el chiste, si no lo han probado no juzguen o si lo hicieron hace mucho tiempo dense la oportunidad de revisarlo para dar de nuevo su opinión.

Y si además pueden visitar su destilería, ubicada sobre la carretera **Tepatitlán-Arandas**, háganlo. Más allá del tequila, encontrarán un proyecto que impresiona por su arquitectura y lo que envuelve, enamora por su concepto y, sobre todo, enorgullece porque es mexicano con corazón y filosofía.

Ya se la saben... no me hablen de usted si somos casi de la misma edad.

## Me he de comer esa tuna...

**Ya estamos en plena temporada de este fruto endémico de México, fresco y jugoso, ideal para disfrutar al natural, en aguas frescas, salsas o en exquisitos postres**

MARICHUY GARDUÑO

A partir de estos días y hasta septiembre, los puestos de los mercados se llenan de tunas en una amplia variedad de colores y tamaños. Este fruto, uno de los más representativos de México, marca la temporada de verano y forma parte de la amplia riqueza gastronómica de nuestro País.

Registros de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) destacan que esta delicia es el fruto del nopal tunero (género Opuntia) y se caracteriza por tener una pulpa bastante jugosa con abundantes semillas, cáscara gruesa y espinosa.

“Tiene excelentes propiedades para la digestión por su

alto nivel de fibra. Además, es de gran valor nutritivo, pues aporta vitaminas, minerales y proteínas. Aunque la consumimos fresca, también se prepara en jugos, mermeladas y licores”, destaca la UNAM.

La Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio) señala que existen diferentes variedades de deliciosas tunas cultivadas en el norte y el centro de la República Mexicana, particularmente en el Estado de México.

Sin embargo, su importancia va más allá de la cocina. En el escudo nacional, el águila se posa sobre un nopal cargado de tunas, símbolo de la identidad mexicana.

### EN MÉXICO SE ENCUENTRAN VARIETADES COMO:

- Cardona ● Camuesa
- Mansa ● Amarilla
- Ranchera ● Duraznilla
- Pintadera ● Xocnostle

Fuente: UNAM.







Un galardón que trasciende

Para Martínez, ser nombrada Enóloga del Año por la Asociación de Sommeliers Mexicanos representó una sorpresa, pero también una confirmación de que el vino mexicano comienza a consolidar una identidad propia.

- “Que este reconocimiento venga de los sommeliers significa mucho porque son quienes están en contacto con el vino todos los días y con el consumidor final”, comparte.
- La enóloga considera que la distinción también reconoce el trabajo que se realiza desde Baja California para expresar el terruño en cada botella.
- “Hemos logrado transmitir lo que estamos haciendo con el terruño de Baja California y en general en México. Ya no somos solamente una curiosidad; nos estamos convirtiendo en una referencia”, concluye.

FERNANDA GUTIÉRREZ

Ser respetuosos de las buenas mesas. Así resume la enóloga Lulú Martínez la filosofía detrás de los vinos que elabora en Valle de Guadalupe desde el 2017. No busca etiquetas exuberantes ni vinos que dominen el paladar; prefiere aquellos que acompañan la comida y reflejan el paisaje donde nacieron.

“El orgullo de pertenecer a una tierra, un terruño, una cultura es súper importante para los enólogos. Eso siempre me ha guiado para crear mis vinos, poner en alto nuestra cultura, nuestros ingredientes, nuestra cosecha”, expresa Martínez, quien recientemente fue nombrada enóloga del año por la Asociación de Sommeliers Mexicanos.

Antes de que una uva llegue a la cava, Martínez pasa tiempo entre las parcelas. Observa la temperatura, la composición del suelo y el comportamiento de cada viñedo para entender qué quiere expresar esa cosecha y así comenzar a diseñar vinos que vinculen las características del lugar en donde está con el producto final.



LULÚ MARTÍNEZ: ENÓLOGA

COPAS FRESCAS, AROMÁTICAS Y FÁCILES DE TOMAR SON CARACTERÍSTICAS DE LAS ETIQUETAS DE LULÚ MARTÍNEZ, RECIÉN NOMBRADA ENÓLOGA DEL AÑO

“Pienso que la mejor manera de no intervenir, de respetar terruño, respetar climatología y materia prima, pues es justo asegurándote de trabajar el campo ante todo y eso te permite después ser mucho más respetuosa con lo que tienes en el tanque”, comparte Martínez, enóloga de Bruma Vinícola.

Su filosofía también se centra en intervenir lo menos posible durante la fermentación. Cuando la uva llega en buenas condiciones, dice, el trabajo consiste más en acompañar que en corregir.

Y aunque observar es una guía principal para Martínez, la nariz del vino es un aspecto que representa la parte más romántica de su proceso.

“Los aromas son etéreos, volátiles, no tangibles y se experimentan como sensaciones. Cuando un vino está en fermentación y tiene un bouquet, aromas elegantes y complejos, es lo que más me enamora”, comparte la experta.

Entre las técnicas que más disfruta está la cofermentación, un método poco frecuente que consiste en fermentar distintas variedades de uva dentro del mismo tanque, en lugar de ha-

cerlo por separado. Para Lulú, esa convivencia genera desde el inicio perfiles aromáticos y texturas distintas sin necesidad de recurrir a aditivos.

“La cofermentación es una manera bonita de innovar sin añadirle nada químico al vino. Literalmente es mezclar ingredientes diferentes para generar otra tipicidad y otro estilo e innovar de una manera muy respetuosa de la materia prima y por eso me encanta, además de que no hay muchos enólogos que lo hagan”, expresa.

Esta experimentación se traduce en el sello de las etiquetas de Lulú, vinos blancos, rosados y tintos frescos, de acidez marcada, taninos suaves y bajos en alcohol con un perfil aromático más complejo que intenso; vinos que inviten a dar otro bocado, que acompañen la mesa y mantengan una armonía con los alimentos.

“La razón principal por la que entré al vino es la comida. Siempre he ligado el vino a la comida. Puedes comer con tequila, puedes comer con mezcal, puedes comer con whisky, con vodka, con lo que tú quieras, pero realmente no hay nada que complemente mejor una mesa que el vino”, comparte la enóloga.

EL ALMA del terruño

#GASTROAGENDA



EN HONOR A LOS HONGOS

La temporada de lluvia llegó al restaurante **Hueso**, en donde el chef **Alfonso Cadena** diseñó algunos especiales que podrás degustar durante agosto. Platos como **risotto de hongos**, **tamal de huitlacoche**, puré de coliflor ahumada con demi-glace de hongos shiitake, portobello

y shimeji y un **helado de porcini** caramelizado con hongos duraznillo glaseados en miel ahumada y merengue de miso blanco son algunos de los que podrás degustar. Marida la visita con algunos cocteles especiales que también integran hongos, hierbas y destilados como raicilla.

- **Dónde:** Efraín González Luna 2061, Col. Americana.
- **Cuándo:** durante el mes de agosto. ■ **Cuánto:** A la carta.

DE RAÍCES POBLANAS

Para rendirle homenaje a su territorio, el chef poblano **Ángel Vázquez**, propietario de los restaurantes **Intro y Augurio** (Puebla), visitará la cocina de **Zincolote** para preparar el plato emblemático de su cocina y su historia: el **chile en nogada**. La filosofía del chef invitado, regida por el respeto a la temporalidad y al producto se alinean con este plato que se cocina cuando los ingredientes están en su temporada. Reservar al 33-1382-8591.



- **Dónde:** Av. Mariano Otero 3000-int. B-112, La Calma.
- **Cuándo:** 08 de agosto, 14:00 horas. ■ **Cuánto:** A la carta.

TAZÓN PARA CELEBRAR

El primer año de **Setoya Ramen** será una celebración entre ramen y rostizados. Podrás degustar un menú preparado por el chef anfitrión **Daisuke Maeda** y el chef invitado **Federico Gallo** de La Matera. Podrás degustar la clásica preparación nipona del lugar combinada con algunas de las especialidades del chef invitado, preparadas a la parrilla, como su roast chicken, pork belly y chorizo argentino. Reserva tu lugar por medio de sus redes sociales @setoyaramen.



- **Dónde:** Miguel de Cervantes Saavedra 119, Col. Americana.
- **Cuándo:** 12 de agosto de 14:00 a 22:00 horas. ■ **Cuánto:** A la carta.



REDESCUBRE LA FERIA DEL ELOTE

Fiel a su tradición, la **Feria del Elote en Tesisán** celebra 30 años y deleitará a sus asistentes con seis días para degustar una oferta gastronómica en donde resalta este ingrediente. Además de elotes preparados a tu gusto,

encontrarás propuestas como pan, gelatina, flan, nieve, tamales, gorditas y atole. Habrá una muestra de artesanos locales así como música en vivo, juegos mecánicos, actividades culturales y un ambiente familiar.

- **Dónde:** Plaza Principal de San Francisco Tesisán, Zapopan.
- **Cuándo:** 12 al 17 de agosto. ■ **Cuánto:** Entrada libre.

El Mundial terminó... pero el mejor ambiente sigue en

RESTAURANT BAR  
**El Abajeño**

MARIACHI  
TODOS LOS DÍAS  
3:30PM

BALLET FOLCLÓRICO  
VIERNES A DOMINGO  
4:30PM



MINERVA 33 3630 0307

TLAQUEPAQUE 33 3635 9015





Adobe stock y cortésia

# FESTÍN DE LA tierra

YA SEA PAMBAZO, YEMA, AZUL, ESCOBETA, SETA O SEÑORITA, cada tipo de hongo aporta aromas, texturas y sabores a un platillo. **AUNQUE PARA PREPARARLOS, EL LÍMITE ES LA IMAGINACIÓN**, te dejamos la receta de una sopa clásica y la de unos tacos que llevan setas cocinadas estilo carnitas. Prepáralas en casa para sorprender a tu familia y amigos.

ADRIANA SILVESTRE



## TACO DE CARNITAS DE HONGOS

4 PORCIONES | 30 MINUTOS | MEDIA

Al estilo del chef Israel Loyola

**INGREDIENTES:** 400 gr. de setas o de otra variedad de hongos silvestres • 30 ml. de jugo de naranja • 1 gr. de comino molido • 1 gr. de pimienta negra molida • Sal de mar, cantidad necesaria • 40 gr. de aceite o manteca • 4 tortillas de maíz • 20 gr. de cebollín finamente picado • Flores y brotes de cilantro frescos, al gusto • 1 limón verde cortado en cuartos

### PREPARACIÓN

Cortar los hongos a lo largo o, si es posible, desmenuzar. Mezclar en un tazón el jugo de naranja, el comino, la pimienta negra y sal al gusto, y reservar a temperatura ambiente. Calentar aceite vegetal o manteca en una sartén amplia a fuego medio-alto. Cuando esté bien caliente, freír hongos permitiendo que liberen su humedad y se doren de manera uniforme hasta que queden con orillas crujientes y centro suave. Verter la mezcla de naranja sobre las setas doradas, removiendo constantemente hasta que el líquido se evapore por completo. Calentar las tortillas de maíz en un comal, montar una porción de hongos y decorar con cebollín, brotes y flores de cilantro al gusto. Servir inmediatamente, poner unas gotas de limón y salsa macha al gusto.

## SOPA DE HONGOS

6 PORCIONES  
30 MINUTOS  
MEDIA

**INGREDIENTES:** 3 chiles guajillo • 200 gr. de jitomate • 2 lt. de caldo de pollo • 3 cdas. de aceite • ½ taza de cebolla • 2 dientes de ajo finamente picados • 3 tazas de diferentes hongos de temporada • 1 taza de cebollín o de verduras • 1 rama de epazote • Sal al gusto

### PREPARACIÓN:

Quitar rabos, semillas y venas a los chiles guajillo, e hidratar en agua caliente. Licuar junto con el jitomate y una taza de caldo de pollo, colar y reservar. En una cazuela freír con un poco de aceite la cebolla, previamente fileteada, durante 2 minutos. Agregar el ajo, los hongos cortados en trozos pequeños, cebollín o verduras, y cocer durante 5 minutos. Añadir el jitomate licuado, cocer por 2 minutos y enseguida agregar el resto del caldo, la rama de epazote y sal al gusto. Dejar que hierva a fuego medio durante 10 minutos y retirar. Probar de sal y ajustar. Servir y acompañar con arroz y tortillas.

Fuente: Libro Verde, Blanco y Rojo en la Cocina Mexicana

## Toma nota

● **NUNCA** CONSUMAS HONGOS, SI NO TIENES LA SEGURIDAD ABSOLUTA DE SU VARIEDAD.

● **SI LOS RECOLECTAS**, DEBE SER BAJO SUPERVISIÓN O CON UN HONGUERO QUE TE INDIQUE CUÁLES NO SON TÓXICOS Y CÓMO CORTARLOS DE FORMA ADECUADA.

● **DE PREFERENCIA** CÓMPRALOS EN TU MERCADO MÁS CERCANO.

Fuente: Libro Hongos Comestibles y Tóxicos de México

Invítalos a TU MESA
 333-134-3500 VENTAS

**Carnicería ZAPOPAN**

carnes • frutas • verduras • abarrotes

Pavo, cordero, pato, lechón, cabrito, chivo, pescado, mariscos, cortes angus, codornices, conejo, ternera, res, puerco, pollo y más...

**LA GOURMETERÍA**  
López Mateos 1710, Local S2, Tlalquimulco.  
**T: 33 3684 8100**

**MARIANO OTERO**  
Av. Mariano Otero 5650, Zapopan.  
**T: 33 3631 9289**

**CHAPALITA**  
Av. Guadalupe 1609, Zapopan.  
**T: 33 3121 7023**

SERVICIO A DOMICILIO • ACEPTAMOS TODAS LAS TARJETAS DE CRÉDITO

**Agosto**

📍📞📧 /loldelicatessen

**Lunes 10**

Ensalada de pollo • Lengua en salsa verde • Tortitas de carne Picadillo de carne deshebrada • Pozolillo • Pipián de cerdo Macarrones con brócoli • Rollo de carne molida Verduras cocidas • Sopa de verduras

**Martes 11**

Pastel azteca • Ensalada de atún y manzana • Filete en salsa rosa Lomo en salsa de almendra • Bistecitos en salsa con papas • Arroz frito Chop suey • Costillitas BBQ • Puré de papa • Caldo tlalpeño Tinga de pollo • Verduras cocidas • Tamales de espinaca y queso

**Miércoles 12**

Enchiladas verdes • Lasagna de pollo • Pasta oriental Soufflé de atún • Crema de elote • Pechugas cordón blue Carne en su jugo • Lomo en salsa de champiñón • Pierna agridulce Verduras cocidas • Sopa de fideo

**Jueves 13**

Ensalada de pollo • Cochinita pibil • Albóndigas en caldillo Fetuccini Alfredo con pollo • Papas gratinadas Pollo a la naranja • Ensalada de ejotes • Sopa de tortilla Verduras cocidas • Tamales de espinaca y queso

**Viernes 14**

Chiles en nogada • Mole poblano • Chiles rellenos capeados Paella • Lasagna • Ensalada de camarón • Ensalada de surimi Ceviche de pescado • Marlin guisado • Ensalada de nopales Filete empanizado • Alitas BBQ y Búfalo • Deliciosas botanas

♦ ACEPTAMOS TODAS LAS TARJETAS CRÉDITO Y DÉBITO (Excepto American Express) ♦

**Sábado y Domingo**

Paella • Lasagna • Flautas • Chicharrón en salsa • Lonches bañados

**Todos los Días**

Frijoles • Arroz con Leche • Arroz Blanco • Flautas • Enchiladas • Spaguetti Ensalada verde • Arroz Rojo • Salsas • Lonches de Jamón y Pierna • Baguettes

**Valle Real**

Av. Aviación 3000 Plaza Portobello, Loc. 11 Cel. 332-254-6567, Tel. 33-1814-3303

**Plaza Pausa Center**

Pablo Neruda 2365, L-16 Providencia Cel. 333-127-6563, Tel. 33-3333-4271

**Las Villas**

López Mateos Sur, Local 12, a lado de Plaza el Palomar Cel. 333-189-2118, Tel. 33-3188-6799

**Patria**

Av. Patria No. 535, esq. Santo Tomás Jardines de Guadalupe Cel. 331-003-8418, 333-189-3562, 333-559-4657 Tel. 333-110-6606, 333-629-1686

**Plaza El Manantial**

López Mateos Sur, Local 11, Junto al Fracc. Santa Anita Cel. 333-129-9175 Tel. 33-3188-8677

**SERVICIO A DOMICILIO DE 12 A 15 HRS. A PARTIR DE \$250 DENTRO DEL ÁREA DE LA SUCURSAL.**

NO SALGAS DE CASA... NOSOTROS TE LO LLEVAMOS

SUCURSALES  
TOSTADOR:  
33 3812 1664  
33 3810 5883  
SANTA MÓNICA:  
33 3613 1985  
33 3614 4069

**CAFES MOKA**

**Café de Altura**  
Calidad de exportación

Descuentos para adultos mayores con la tarjeta del INAPAM

Ya aceptamos **mercado pago** y vales de despensa

Ponte en Contacto con Nosotros  
Servicio a Domicilio 3613.1985 / 3614.4089  
Mayoreo y Menudeo 3810.5883 / 3812.1664  
contacto@cafesmoka.mx  
www.cafesmoka.mx

**Centro**  
Sta. Mónica #33, Zona Centro, GDL. Jal. Méx.

**Tostador**  
Ruiseñor #1540, Col. Morelos, GDL. Jal. Méx.

**Mercado Libertad**  
Interior Mercado Libertad, Puesto 1474, GDL. Jal. Méx.

**Mercado de Abastos**  
Mercado de Abastos, Calle 3 Bloque B, Local 32, GDL. Jal. Méx.

**Plaza Américas**  
Plaza Américas, Américas 848 Local 13, GDL. Jal. Méx.

**Plaza del Sol**  
Plaza del Sol, Zona A, Local 9, GDL. Jal. Méx.

**Terraza Belenes**  
Av. Laureles #1300, Interior EXH03 Zapopan. Jal. Méx.

**Plaza Patria**  
Plaza Patria, Zona L, Local 15, GDL. Jal. Méx.

**Plaza México**  
Plaza México, Local 4-11, GDL. Jal. Méx.

**León**  
Callejuela Padilla # 107, Col. Centro, León, Guanajuato Méx.

**Zamora**  
Madero Sur #207, Col. Centro, Zamora, Mich. Méx.

**Mazamitla**  
Portal Reforma #1-A, Col. Centro, Mazamitla, Jal. Méx.

**Tepatitlán**  
Calle Vicente Guerrero #3, Col. Centro, Tepatitlán, Jal. Méx.





# Básicos a precios ¡Muy bajos!



## ALIMENTOS

**GALLETAS DELI BELL Avena**  
60 gr. x **\$9.90**

**SALCHICHA FUD PAVO O VIENA** 266 gr. Paquete  
**\$30.00**

**BEBIDA YOMI LALA FRESA, VAINILLA O CHOCOLATE** 180 ml.  
Lleva 2 por **\$18.00**

**DULCES CANDY MANDY** Excepto Dots  
Bolita con Chile, 40 gr. a sólo **\$5.50**  
Chocolate cubierto, 35 gr. a sólo **\$11.00**

**HUEVO BLANCO GUADALUPE DOCENERA**  
**\$29.00**

**CHOCOLATE CHOCO MIX**  
375 gr. x **\$29.00**

**REFRESCO PEPSI, MANZANITA SOL O SEVEN UP** 400 ml.  
Lleva 2 por **\$22.00**

**LECHE LALA** 1.5 L. Tetra Pak  
Lleva 2 por **\$90.00**

**CHOCOLATE DELI BELL RELLENO**  
**\$14.50**

**CEREAL DULZI KIDS**  
190 gr. x **\$16.90**

**ACEITE KERNEL VEGETAL**  
800 ml. x **\$29.00**

**PALETAS MAGNUM** 90 ml. Excepto Sunlight  
Lleva 2 por **\$65.00**

**ATÚN ALETA DE ORO**  
140 gr. x **\$16.50**

**FRIOLES REFRITOS LA SIERRA** 430 gr.  
**\$15.50**

**PAN DE CAJA BLANCO, CENTENO O MULTIGRANO** 500 gr.  
**\$41.90**

**PALETA MAGNUM** 90 ml. Excepto Sunlight  
Lleva 2 por **\$65.00**

## BEBÉS

**NATU KIDS** 1-3 AÑOS  
800 gr. x **\$115.00**

**AGUA NATURAL HAPPY BABY**  
1.5 L. x **\$13.50**

**AGUA NATURAL HAPPY BABY**  
5 L. x **\$26.50**

**AGUA NATURAL HAPPY BABY**  
600 ml. x **\$9.00**

**PAÑALES BBTPS SENSITIVE** Etapa 4 a 7 O BABY-UP Etapa 8, 40 ó 44 pz.  
**\$190.00**

**PAÑALES HUGGIES ULTRA CONFORT** Etapa 4 a 7, 40 pz.  
**\$299.00**

**PAÑALES BABY CONFIT ULTRA** 40 pz.  
Etapa 5, 40 pz. a sólo **\$161.50**  
Etapa 6, 40 pz. a sólo **\$166.00**

**PAÑALES CHICOLASTIC O KIDDIES** 40 pz.  
**35% DE AHORRO**

**GOOD CARE** 3 1.5 Kg.  
**\$510.00**

**TOALLITAS HÚMEDAS NEUTRO BALANCE BABY** 80 pz., ACEITE, JABÓN O TALCO Mennen  
**20% DE AHORRO**

**TOALLITAS PARA BEBÉ SUAVELASTIC, HUGGIES O KIMBIES**  
**20% DE AHORRO**

**NAN 3 OPTIMAL PRO +1 AÑO** 1.2 Kg.  
**\$299.00**

**FRISO GOLD ETAPA 3** 800 gr.  
**\$279.00**

**PAÑALES KLEENBEBÉ COMODISEC**  
**\$149.00**

**CREMAS O TALCOS SMUDY'S**  
Crema Smudy's Sábila, 220 ml. a sólo **\$22.00**  
Talco, 200 gr. a sólo **\$24.00**

**TOALLITAS PARA BEBÉ SMUDY'S**  
Fresco Aroma, 120 pz. a sólo **\$30.00**  
Fresco Aroma, 50 pz. a sólo **\$15.00**

**ARTÍCULOS PARA BEBÉ SMUDY'S** Excepto Esponja  
Juego de Cubiertos a sólo **\$17.90**  
Porta Alimentos a sólo **\$17.00**

## CUIDADO PERSONAL

**SOLUCIÓN SANITIZANTE CURAPACK SPRAY**  
120 ml. x **\$21.00**

**PASTA COLGATE TRIPLE ACCIÓN** 75 ml.  
**\$21.90**

**TINTES NUTRISSE, FRUCTIS HAIR FOOD O DESODORANTES OBEO**  
**20% DE AHORRO**

**SHAMPOO BRISAGE**  
850 ml. x **\$21.50**

**DESODORANTE AXE EN AEROSOL** 150 ó 152 ml. Excepto Clinical, Fine Fragrance y Packs  
**\$49.00**

**DESODORANTE OLD SPICE** TOTAL BODY O SECRET WHOLE BODY 99 gr.  
**\$80.00**

**JABONES O ESPONJAS PALMIRA** Dermatológico, 150 gr. a sólo **\$12.00**  
Espanja de Baño Men a sólo **\$18.00**

**MOUSSES O CREMA PARA PEINAR HERBAL ESSENCES O PANTENE** Excepto Packs  
**25% DE AHORRO**

**LÍNEA GUM**  
**25% DE AHORRO**

**SHAMPOO O ACONDICIONADOR PANTENE** 200 ml., 250 ml., 700 ml. o 750 ml. Excepto Packs  
**30% DE AHORRO**

**LÍNEA DE AFEITAR SIMPLY** 3 O SENSOR 3, MÁQUINAS, CARTUCHOS O ESPUMAS GILLETTE O VENUS Excepto Packs  
**30% DE AHORRO**

**ENJUAGUES COLGATE** Excepto 60 ml. o 180 ml., Línea Gard y Packs  
**30% DE AHORRO**

**PAÑALES AFFECTIVE** Excepto Predoblado  
**45% DE AHORRO**

**JABÓN PALMOLIVE NATURALS** 120 gr. Excepto Packs  
**45% DE AHORRO**

## HOGAR

**JABÓN LAVANDERÍA FUERZA MAX**  
350 gr. x **\$16.50**

**LIPIADOR CLORALEX QUITAMANCHAS COLOR O VINAGRE** 450 ml.  
**\$15.00**

**PAPEL HIGIÉNICO GIRASOL** 270 Hojas 4 pz. O SERVILETA GIRASOL 180 pz.  
**\$21.00**

**DETERGENTE FOCAL** 1 Kg.  
**\$41.00**

**LIPIADORES PINOL AROMAS** 828 ml. O SUAVIZANTE ENSUEÑO MAX, NATURALEZA O BEBÉ 850 ml.  
**\$25.00**

**LAVATRASTES SALVO PODER MÁXIMO LIMÓN O POWER CLEAN** 900 ml.  
**\$55.00**

**PAPEL HIGIÉNICO SUAVEL** 325 Hojas, 4 pz.  
Lleva 2 por **\$39.00**

**ACCESORIOS FORTY DOG**  
Carnaza de res, 4 pz. a sólo **\$26.50**  
Pasta Dental 90 gr. + Cepillo a sólo **\$45.00**

**DESODORANTES DE BAÑO PLESCENT**  
2 Pastillas, 45 gr. c/u a sólo **\$20.00**  
Floral, 72 gr. a sólo **\$9.50**

**ALIMENTO FORTY DOG O FORTY CAT SECO**  
Forty Dog, 2 Kg. a sólo **\$50.00**  
Forty Cat, 700 gr. a sólo **\$32.00**

**LÍNEA EASY SHINE**  
Dona de Metal, 2 pz. a sólo **\$26.90**  
Guante Látex rojo a sólo **\$28.00**

**DETERGENTES ACE** O ARIEL DE 750 gr., 648 gr. O LÍQUIDOS O SALVO MULTISUS 600 gr. o 2 Kg.  
**20% DE AHORRO**

**LIPIADOR CLORALEX QUITAMANCHAS COLOR O VINAGRE** 450 ml.  
**\$15.00**

**PAPEL HIGIÉNICO GIRASOL** 270 Hojas 4 pz. O SERVILETA GIRASOL 180 pz.  
**\$21.00**

**Western Union**

**Cobro de remesas**

**Remitly**

**MoneyGram**

**xoom**

**BARRI**

**intermex**

**ria**

**maxi**

**VIAMERICAS**

**InterCambio**

**UniTeller**

**uLink**

**vigo**

**WELLS FARGO**

**ExpressSend**

**y muchos otros más...**

**pharmaclinic** servicios de salud

Escanea y descarga la App **PharmaClinic Home** by WOOW

¿Ya tuviste tu primera TeleConsulta?

Selecciona tu especialista

Toma tu cita al momento o agenda para otro horario

Obtén tu receta

**Pediatra**

Google Play

App Store

Nosotros te lo llevamos

encuétranos en el **33 3818 1818**

**www.farmaciasguadalajara.com**

Descuentos o promociones efectivos sobre precio normal en etiqueta. Máximo 2 productos por cliente o agotar existencias. Precios, condiciones y características válidas excepto por errores de impresión. Las imágenes de algunos productos pueden variar debido a cambios en la presentación. Las promociones de esta publicación cancela las anteriores. Vigencia del 07 al 09 de agosto de 2026. Ofertas válidas sólo en la Zona Metropolitana de Guadalajara. [www.farmaciasguadalajara.com](http://www.farmaciasguadalajara.com)

**¡Creciendo juntos!**  
Visita tus Nuevas SuperFarmacias

**¡Siempre ahorrando, siempre contigo!**

**BLVD. ALTA CALIFORNIA #329-A INT. F2**  
Entre Calles Loma de los Cerezos y Prol. Matamoros, Col. San Agustín, Tlalajolmco de Zúñiga

**AV. VALLE DE LOS ENCINOS #155**  
Entre Valle de la Libertad, Col. Valle de los Encinos, Tlalajolmco, Jalisco

**AV. JESÚS MICHEL GONZÁLEZ (AV. 8 DE JULIO) #274**  
Esquina San José Poniente, Col. Nueva Santa María, San Pedro Tlaquepaque, Jalisco



# DEVUELVE EL MET A MÉXICO PIEZA PREHISPÁNICA

MAYUMI SUZUKI

La Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE) coordina, junto con el INAH, la repatriación de tres piezas prehispánicas que permanecían en Nueva York, según información emitida esta semana. Una de ellas era resguardada por el célebre Museo de Arte Metropolitano.

La Cancillería informó que los bienes se encuentran desde el 15 de julio pasado en el Consulado de México en la Gran Manzana, y serán enviados de regreso al País mediante valija diplomática.

“Las secretarías de Relacio-

nes Exteriores y de Cultura del Gobierno de México, esta última a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), informaron que, como resultado del diálogo internacional para la recuperación del patrimonio cultural, alistan la repatriación de tres piezas arqueológicas que forman parte de la identidad de la nación mexicana”, se comunicó en una nota de prensa.

Entre las piezas se encuentra una figura humana de barro de 91 centímetros de estilo Ixtlán del Río, asociada a la tradición de las Tumbas de Tiro del occidente de México y elaborada entre los años 100 a. C. y 600 d. C.

“Representa a un guerrero ataviado con yelmo, arracadas, ajorcas y coraza, quien sujeta una lanza sobre el hombro”, se detalló.

La escultura formaba parte de la colección del Met, pero fue entregada para su retorno.

La cesión se habría concretado al estar esta pieza involucrada en una investigación penal.

También será repatriado un cajete de piedra procedente de lo que hoy es el Estado de Guerrero, elaborado entre los años 300 y 900 d. C.

Asimismo, retornará una navajilla prismática de obsidiana

de la época prehispánica en territorio mesoamericano.

Tras realizar los dictámenes arqueológicos correspondientes, según detalla el comunicado, especialistas del INAH concluyeron que las tres piezas son de origen prehispánico y, por tanto, son propiedad mexicana, de conformidad con la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas.

“Cada objeto se vinculaba a una investigación penal, coordinada por la Unidad de Tráfico de Antigüedades, de la Oficina del Fiscal de Distrito de Manhattan, en Nueva York”, informó la Cancillería.



■ Esta escultura formaba parte de la colección del Met de NY; fue entregada por estar involucrada en una investigación penal.

Cortesía INAH

@culturamural

mural.com.mx/cultura

# CULTURA

VIERNES 7 / AGO. / 2026 / cultura@mural.com.mx

Hace 150 años, un día como hoy, nació Margaretha Geertruida Zelle, mejor conocida como Mata Hari.



Cortesía Gaceta UdeG

■ La Cristiada inició el 3 de agosto de 1926, hace un siglo.

## Evocan, a 100 años, movimiento cristero

Este 3 de agosto se recordó el arranque de la Guerra Cristera

ISRAEL SÁNCHEZ

En México, apunta la historiadora Cristina Gómez Álvarez, costó mucho trabajo separar las creencias religiosas de la política.

Sobre todo por la persistencia de la Iglesia Católica en mantener privilegios y poder político tras la Independencia, resistiéndose a los distintos esfuerzos por secularizar el País.

“La Iglesia siempre se opuso a que estuviera el Estado secularizado porque ellos querían formar parte del Estado, sin que el Estado se metiera en su reglamentación.

“Ésta es una fórmula que les funcionó mucho tiempo”, expuso la académica de la UNAM sobre el centenario del arranque de la Guerra Cristera, que se recordó el 3 de agosto y por el cual se realizó un coloquio organizado por el Instituto Nacional de Estudios Históricos de las Revoluciones de México (INEHRM).

“El problema de los Gobiernos es separar el dogma y los intereses de un cuerpo, que es la Iglesia, de la libertad que cada quien tiene de profesar la religión que quiera (...) Eso ha sido la gran tarea nuestra, y en eso consiste ser laico”.

Es decir, sí propiciar que haya libertad de creencia y respeto para los fieles de cada dogma; “pero ninguna religión tiene derecho a meterse a la cosa pública, y menos con la historia que ya tenemos de la religión católica que siempre le ha dado la espalda al pueblo”, remarcó Gómez Álvarez.

Pese a ello, dicho pueblo ha fungido como un tercer actor en la disputa entre la Iglesia y el Estado, reaccionando en consecuencia a la secularización, tal como lo ejemplificó en el coloquio Raúl Gon-

zález Lezama, investigador del INEHRM, al hablar de la epidemia de cólera de 1833.

Ésta fue interpretada por la población como un “castigo divino” por las reformas de Valentín Gómez Farías en contra de la Iglesia. Además del pánico y la xenofobia contra los boticarios extranjeros —acusados de envenenar pozos y acaparar los remedios—, la prohibición gubernamental de enterrar cadáveres en los templos por razones sanitarias provocó motines en los que la gente robaba los cuerpos de los cementerios civiles para darles sepultura en tierra consagrada.

Ya hacia el Porfiriato, la interacción entre el clero, el Gobierno y la sociedad católica mantuvo una constante tensión entre el cumplimiento y la omisión de la norma, a decir de la historiadora Cecilia Bautista García, quien también formó parte del coloquio; “el tránsito a una noción secularizada del poder político no fue algo sencillo”, señaló la académica de la Universidad Michoacana.

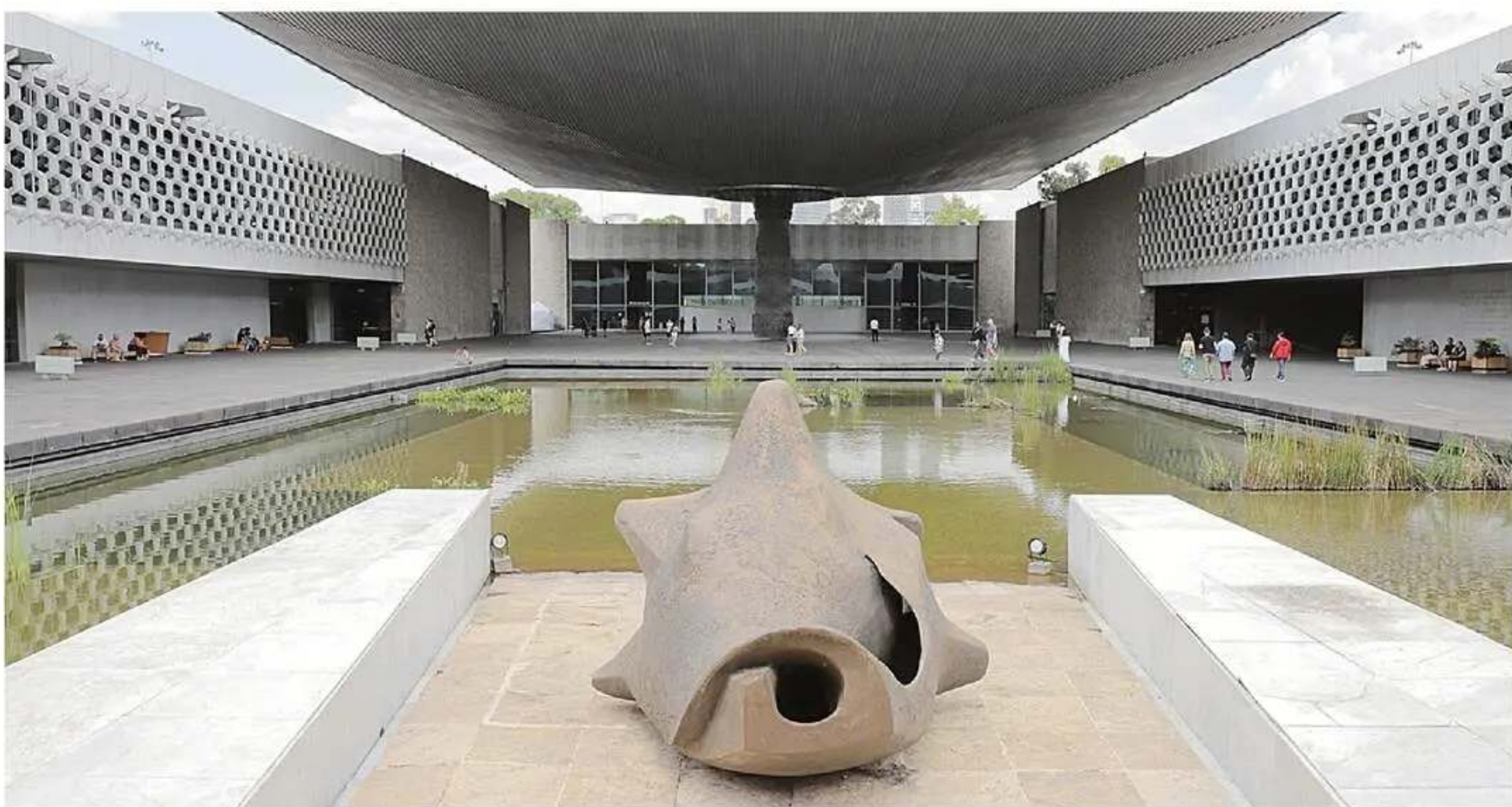
En ese periodo, la Iglesia diseñó proyectos pastorales llamando a su comunidad a organizarse para asumir las obras sociales y educativas que las leyes impedían manejar directamente al clero. Todo esto supuso un fortalecimiento en materia social, organizativa y hasta electoral, contra el que la Constitución de 1917 actuaría directamente.

“El (proceso) constituyente del 17 fue bastante jacobino, y le quitó todos los derechos políticos a los miembros de la Iglesia; no podían ni votar ni ser votados”, resaltó Gómez Álvarez, enfática en cuanto a que el clero siempre veló por sus intereses materiales y nunca tuvo un programa de reforma social en favor de los más desposeídos; “ni hoy en día lo tiene, por favor”.

Este coloquio se puede consultar en la cuenta de YouTube @CanalINEHRM.

Este encuentro habría sido posterior al del Castillo de Chapultepec

# SUMA OTRA POLEMICA RELACIÓN FIFA-INAH



■ La administración del Museo Nacional de Antropología es responsabilidad del INAH.

Tuvo la FIFA cena en el Museo de Antropología; chocan versiones de la dependencia

ERIKA P. BUCIO

Un itinerario distribuido por la firma de inversión estadounidense General Atlantic entre invitados al partido inaugural de la Copa Mundial de Fútbol 2026 programó para la noche del 11 de junio una cena en el Museo Nacional de Antropología (MNA), en la Ciudad de México.

Sobre el evento, distintas áreas del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) ofrecieron a Grupo Reforma respuestas contradictorias en solicitudes de información.

Por un lado, la Dirección de Asuntos de lo Consultivo clasificó como reservada la información solicitada sobre actividades vinculadas con la FIFA en los recintos que administra el Instituto, por estar relacionada con un procedimiento administrativo y con una carpeta de investigación abierta en la Fiscalía General de la República (FGR).

Mientras que la Coordinación Nacional de Museos y Exposiciones informó que, tras una búsqueda exhaustiva, no localizó documento alguno.

La invitación a la cena, titulada “Mexico City World Cup Opener” y rotulada con el logotipo corporativo de General Atlantic, firma socia de Ollamari, que controla el Estadio Banorte, describe tres actividades: la polémica cena de bienvenida de la FIFA el miércoles 10 de junio, a las 19:00 horas, en el Alcázar Castillo de Chapultepec; el partido inaugural del jueves 11, a las 13:00 horas, y una “Celebration Dinner” esa misma noche, a las 19:00 horas, en el MNA.

La invitación presenta a la Presidenta de México Claudia Sheinbaum y al titular de la FIFA Gianni Infantino como anfitriones conjuntos de la cena del Castillo.

Sobre el acto previsto en el Museo, únicamente señala que se trataría de una cena privada en uno de los museos más reconocidos de la Ciudad de México; “Intimate dinner at one of the most renowned museums in Mexico City”, sin identificar al organizador, promotor o responsable de la actividad.

La invitación tampoco acredita por sí misma que la cena se haya realizado ni identifica a General Atlantic como organizadora de los tres actos, aunque sí convocante, pues la firma repartió entre sus invitados un itinerario que incluía actividades en dos inmuebles administrados por el INAH.

La solicitud de información presentada por Grupo Reforma requirió el registro de eventos, oficios de autorización, dictámenes técnicos, convenios, permisos administrativos, contraprestaciones económicas y comunicaciones institucionales correspondientes a cualquier recepción, ceremonia, cena o actividad vinculada con la Copa Mundial, entre el 8 y el 30 de junio de 2026, en recintos bajo resguardo del Instituto.

La Dirección de Asuntos de lo Consultivo pidió reservar la documentación durante 5 años, al señalar que se relaciona con la carpeta FED/FEMCC/FED-HCD-CDMX/0000567/2026 de la FGR y que su divulgación podría afectar la secrecía prevista en el Artículo 218 del Código Nacional de Procedimientos Penales, mientras la respuesta de la Unidad de Transparencia señaló que permanecería clasificada hasta que concluyera o causara estado el procedimiento.

La Coordinación Nacional de Museos y Exposiciones respondió, y dijo no encontrar docu-



■ Esta es la invitación en la que se enlistan los tres eventos que habría organizado la compañía General Atlantic.

mento alguno relacionado con la solicitud, pese a que se pedía expresamente los dictámenes técnicos y demás actuaciones de esa área respecto de los eventos vinculados con el Mundial.

Así, mientras una dirección se negaba a entregar la información por considerarla reservada, la otra sostenía una búsqueda infructuosa.

Consultado el martes por MURAL, al término de una conferencia de prensa en el propio MNA, Antonio Saborit, director del recinto, respondió inicialmente que no había recibido una solicitud para realizar una cena, evento o fiesta relacionada con el Mundial.

Al preguntarle en particular por General Atlantic, dijo primero que el museo había tenido su actividad normal.

“Del día de la inauguración del Mundial me acuerdo de la tromba que cayó aquí perfectamente; de eso me acuerdo porque estuvo tremendo, pero no recuerdo con precisión los datos que me pregunta”, señaló.

“Entonces, ¿diríamos que no se llevó a cabo?”, se le insis-

tió. “No lo sé, no lo sé. Supongo que sí”, respondió.

Mientras tanto, el INAH mantiene bajo reserva la información que permitiría conocer si fue autorizada, bajo qué figura jurídica, quién la promovió y si existió alguna contraprestación económica.

Esta otra velada en el museo capitalino se sumaría a la polémica cena realizada la noche antes el Alcázar del Castillo, para cuyo uso la propia FIFA, según autoridades, habría pagado más de un millón de pesos, aunque los detalles, solicitados por Grupo Reforma vía transparencia, también fueron reservados a causa de una indagatoria en curso.

Esta indagatoria deviene de la denuncia que el 23 de junio presentaron ante la FGR profesores e investigadores del INAH por el presunto uso indebido del inmueble, sede del Museo Nacional de Historia, para un evento privado ajeno a intereses culturales, violando reglamentaciones, lo cual hallaría eco en la cena del MNA.

Con información de Israel Sánchez



# RITUAL DEL FUEGO

El carbón, el mezquite e insumos del norte del País dominan las preparaciones de Cuerno.

7



VIERNES 7 / AGO. / 2026

@buenamesamural

# buenamesa

buenamesa@mural.com.mx / Editor: Álvaro García / 333-134-3795

## SÚMALAS A TU DIETA

Las nueces son un alimento rico en fibra y proteínas, una porción de 30 gramos al día puede ayudarte a recuperar fuerzas y mejorar la salud cardiovascular gracias a sus grasas buenas, según la Fundación Española del Corazón.

# ENÓLOGA DEL AÑO

Desde el Valle de Guadalupe, Lulú Martínez entiende el vino como un equilibrio entre uva, tierra y clima.

8



Cortesía

# TESOROS DEL bosque

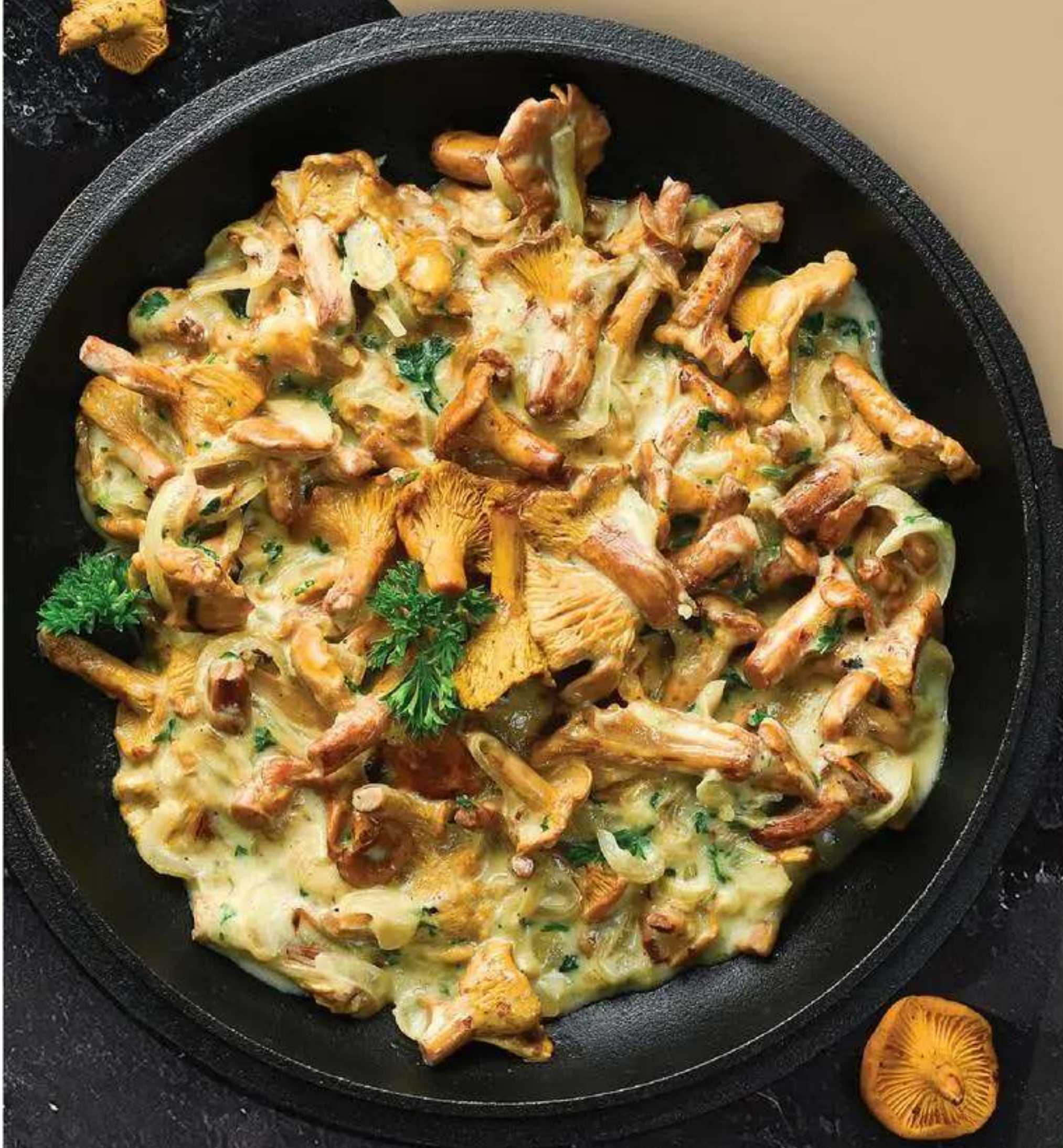
AUNQUE LA TEMPORADA DE HONGOS ES DE JUNIO A NOVIEMBRE, **EN ESTE MES SE ENCUENTRAN EN SU MEJOR MOMENTO**, POR ESO SE CONOCE COMO HONGOSTO

ADRIANA SILVESTRE

**E**n las zonas boscosas de diferentes estados de México, las lluvias generan la humedad ideal del suelo, y si a esta se suma la madera y las hojas, se crean las condiciones necesarias para que crezcan los hongos silvestres. Sus diversas formas, tamaños y colores surgen entre la hojarasca, cerca de las raíces y sobre los troncos caídos de los árboles, pero no todas las especies son comestibles.

De acuerdo con datos de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), en el País se calcula que puede haber cerca de 200 mil variedades de hongos, de las cuales se han identificado 400 comestibles y cerca de 100 tóxicas. Por eso, es considerada como la segunda nación más biodiversa del mundo, solo superada por China, en donde se consumen alrededor de 600 diferentes tipos de hongos.

9



■ Hongos silvestres en salsa cremosa de cebolla.

Para recolectarlos, Emma Estrada-Martínez en Hongos comestibles y tóxicos de México, afirma que existen las “hongueras”, que son personas especializadas y con conocimientos ancestrales para elegirlos.

“Además, de conocer las características distintivas de los hongos, reconocen los hábitats y temporadas de crecimiento de las especies de interés, los factores ambientales que favorecen su desarrollo, las prácticas vin-

culadas a la recolección, transporte, conservación y comercialización de estos organismos. Así como sus diferentes formas de preparación”, explica.

Aunque se trata de una actividad que realizan hombres y mujeres, estas últimas son las principales encargadas de realizar todo el proceso, desde la recolección, la preparación y la comercialización, hasta la conservación y transmisión del conocimiento de una generación a otra.

## EN LA COCINA

Los antiguos mexicanos incluían en su alimentación los hongos silvestres; los aztecas los llamaban “nanacatl”, que significa carne. En “Historia General de las Cosas de Nueva España”, Fray Bernardino de Sahagún afirma que crecían en abundancia y que sus informantes le mostraron el chilmeccanacatl (anaranjado/rojizo), el tzontecomananacatl (de cabezuela) y el iztacnanacatl (blanco).

“Hay hongos en esta tierra que se llaman nanacatl... Nacen debajo del heno, son redondos y tienen el sombrero algo ancho; no se comen crudos, sino cocidos... Los comen cocidos con chile, y con tomates, y echan en ellos epazotl,

y así hervidos son de muy buen gusto y no hacen daño a los que los comen”, describe.

Su importancia va más allá, pues intervienen en procesos de fermentación y conservación de quesos o pulque, también se usan como colorantes, potenciadores de sabor y fuente de proteínas. De acuerdo con registros de la UNAM, aunque los hongos están compuestos en un 90% por agua, también contienen hidratos de carbono, proteínas, vitaminas (como tiamina, riboflavina, niacina, vitamina B6 y B9), minerales (como fósforo, potasio, hierro, cobre y zinc) y compuestos antioxidantes. Por eso, hay que aprovecharlos esta temporada para consumirlos en mejor grado de madurez.

## RECOLECTA TUS HONGOS

### REVERDE

Guiada por el biólogo Daniel Bojórquez, en esta experiencia aprenderás a conocer hongos y plantas del bosque de la Primavera. También podrás disfrutar un picnic con un menú de temporada preparado por chefs invitados en el que los ingredientes recolectados serán protagonistas del menú. El recorrido incluye un manual para identificación de hongos, picnic y recorrido. Reserva al 33-3749-6819.

■ **Cuándo:** 15 de agosto.  
■ **Cuánto:** mil 900 adultos y mil 500 niños.

### KSENIA KLIMOV

Este recorrido fungi sucede en el bosque de Tapalpa, guiado por la bióloga micóloga Ksenia Klimov y un honguero tradicional de la región. La experiencia incluye transporte, kombucha, guía de identificación y desayuno y comida tradicional de hongos silvestres. Reserva al 33-1043-1486.

■ **Cuándo:** 9 de agosto.  
■ **Cuánto:** dos mil 200 pesos.





Taco richi.

ENTRE FUEGO, HUMO Y CARNE EL CHEF JAIME CAVAZOS CONSTRUYÓ UNA TRAYECTORIA QUE HOY SE REFLEJA EN UNA COCINA DONDE LA IDENTIDAD NORTEÑA ES PROTAGONISTA

# Del norte Y LA PARRILLA

FERNANDA GUTIÉRREZ

Los andares del chef Jaime Cavazos comenzaron antes de los restaurantes, los viajes y las capacitaciones internacionales. Aprendió el oficio entre carnicerías familiares y eventos en ranchos de Nuevo León, su lugar de origen.

“Prácticamente inicié en la carnicería de mis abuelos. Mi padre era matancero y trabajaba con becerros, cabritos, borregos y puercos para hacer eventos en ranchos de Monterrey, con preparaciones tradicionales regias”, comparte Cavazos, chef ejecutivo del restaurante Cuerno Andares.

Así, entre fuego, humo y carne, comenzó su relación con la cocina que terminaría definiendo su trayectoria en la que cada plato debe contar una historia y saber al norte de México.

Con el tiempo decidió profesionalizarse. Estudió Gastronomía, fue profesor durante varios

años y posteriormente entró al mundo restauranero. En el camino acumuló más de 50 diplomados y especializaciones que van desde carnes y panadería rústica europea hasta chocolatería y repostería.

Actualmente, Cavazos es Master Butcher de Canada Beef, una especialización enfocada en el estudio técnico de los músculos, cortes y métodos de cocción. Parte de su trabajo consiste en capacitar cocineros y chefs en distintos puntos de Latinoamérica sobre anatomía cárnica, separación de músculos y aprovechamiento de cada pieza.

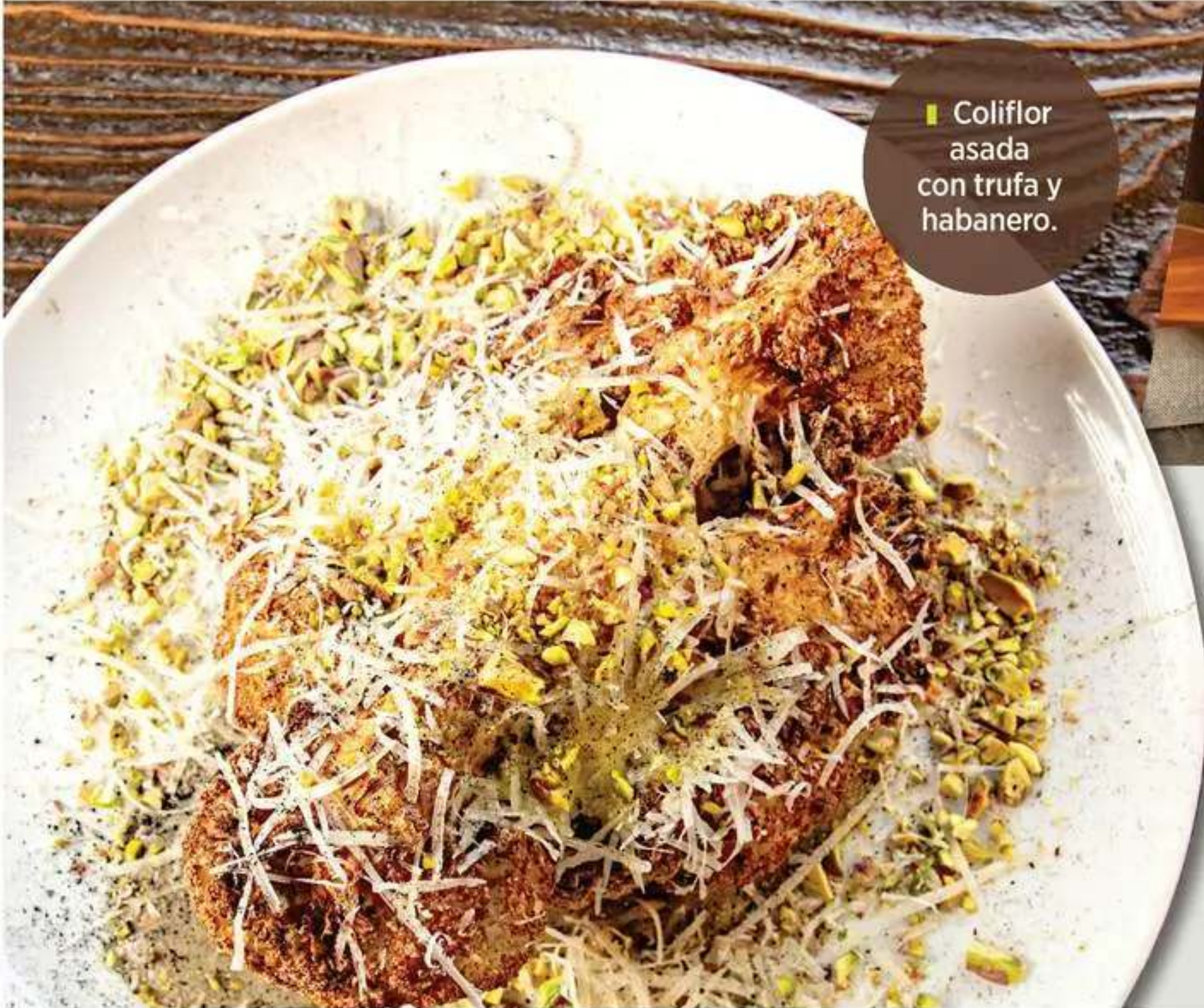
“En estas capacitaciones estudiamos la carne de forma diferente porque ya separamos los músculos paso a paso, decimos nombres científicos y analizamos la suavidad de cada músculo. Estudié mucho sobre la carne y me siento muy afortunado de poder compartirlo”, explica el experto.



Chef Jaime Cavazos.

## DIRECTO A CUERNO ANDARES

■ **Dónde:** Blvd. Puerta de Hierro 4965, Col. Puerta de Hierro.  
■ **Cuándo:** lunes a sábado de 13:00 a 1:00 horas y domingo de 13:00 a 11:00 horas.  
■ **Cuánto:** 800 pesos ticket promedio por comensal.



Coliflor asada con trufa y habanero.

## SABORES DE ORIGEN

Desde su llegada a Cuerno, el chef ha trabajado en integrar ingredientes y sabores profundamente ligados a Nuevo León: orégano de Higuera, chile piquín, queso panela de Agua Fria y chorizo de Cadereyta Jiménez. Productos que hoy aparecen en las preparaciones de Cuerno en sus cuatro sucursales: Guadalajara, CDMX, Monterrey y Nueva York.

“Con productos originarios del norte, comenzamos a hacer nuestras propias preparaciones como chorizo, chicharrón y nuestra propia campechana que es un postre muy popular en Cuerno”, comparte.

La intención, dice, es que incluso lejos del norte los platos sigan teniendo ese sabor reconocible para quienes crecieron ahí, utilizando productos frescos y seleccionados cuidadosamente.

“La gente de Monterrey viene a Cuerno en Guadalajara y dice ‘sabe a Monterrey’, esto porque realmente están comiendo productos de la región y es parte fundamental de mi cocina, combinando sabores regios adaptados a cada ubicación de Cuerno”, comparte Cavazos.

Ese arraigo puede verse en preparaciones como el Taco Richi —con tortilla de harina, gaonera y chicharrón hecho en casa— o en platos donde el carbón y el mezquite se vuelven tan importantes como cualquier ingrediente.

“Cuerno es un steak house nores-tense donde utilizamos solo carbón de mezquite, aparte de los ingredientes tiene que ver mucho el fuego, la pasión, el ritual de cocinar en la parrilla.

“He sido campeón muchas veces del Grill Masters en Nuevo León y me identifico mucho con el fuego, con la carne, es algo que en Cuerno forma parte de un ritual, prender el horno, calentarlo, sofocarlo y abrirlo. Ese precalentamiento es muy importante para poder generar una costra muy característica de los cortes aquí en el restaurante”, detalla el chef.

La sal de Colima es uno de los elementos clave en este proceso. Además de sazonar el corte, ayuda a proteger su superficie del calor directo y favorece la formación de la costra característica que distingue a las carnes del restaurante.

Preparaciones como la coliflor asada al carbón con emulsión de trufa y habanero muestran la importancia que el fuego tiene dentro de su cocina.

También destacan los frijoles con veneno, un plato tradicional regio que suele servirse en celebraciones especiales, y el rib eye de kilo, una de las piezas emblemáticas del restaurante y que, asegura, permite apreciar todos los matices de un corte norteño.

Aunque la parrilla domina gran parte de su cocina, Cavazos también ha llevado su experiencia en panadería y repostería al menú de Cuerno como el clásico pastel de campechanas, un tradicional pan mexicano que hornean con su propio toque.

“Creamos una masa con harina, agua, sal y mantequilla que dejamos reposar toda la noche. Después la enrollamos para hacer la forma típica de la campechana y lo horneamos. Nosotros le pusimos mantequilla francesa para darle un toque diferente, naturalmente lleva manteca.

“Para formar el pastel vamos poniendo capas troceadas de campechana, helado y lo coronamos con más campechana, cajeta y nuez”, comparte Cavazos.

Además, el pastel chocolate de la familia, que nació en Cuerno Nueva York y que va preparado con chocolate belga, mantequilla y leche y el pay de plátano con vaina de vainilla también forman parte de su menú de postres.

Después de décadas entre carnicerías, parrillas, aulas y cocinas profesionales, Cavazos sigue encontrando en el fuego el mismo punto de partida que conoció siendo niño. La diferencia es que hoy aquello que comenzó entre becerros, cabritos y humo de mezquite termina convertido en platos que buscan llevar un pedazo del norte de México a cada mesa.

“Me siento muy afortunado porque todo lo que he aprendido en el transcurso de mi vida ahora puedo transmitirlo en un plato y eso me hace muy feliz”, comparte el chef.

## ConVino ANTONIO LAVEAGA

convino@mural.com.mx



## AZUL Y MÉXICO

Hace un par de semanas comentaba que existen 226 destilerías autorizadas para producir tequila y que en el mercado circulan alrededor de 3 mil 300 etiquetas registradas. También mencioné que palabras como “México” y “Azul” son particularmente difíciles de registrar ante el IMPI por la enorme cantidad de solicitudes existentes.

Y precisamente alrededor de esa palabra, Azul —que hace referencia al agave **Tequilana Weber** variedad azul, materia prima con la que se elabora el tequila— existe una marca que ha logrado convertirse en un fenómeno mundial: **Clase Azul**, que está próxima a cumplir tres décadas desde que comenzó prácticamente desde cero.

Podría contar la historia de manera romántica, pero prefiero compartir algunas reflexiones de uno de sus socios y fundadores, Arturo “El Oso” Lomeli, a quien tuve el gusto de conocer hace unos días.

Me placaba que hace cerca de treinta años él disfrutaba de los tequilas “amables”, esos que no raspan la garganta. Ese era precisamente el

perfil que también prefería el consumidor estadounidense, un mercado que, desde entonces, ya era incluso más grande que el mexicano. Con esa idea comenzó a elaborar destilados en busca de esa suavidad.

Pero me estoy adelantando. Vamos por partes.

Antes de Clase Azul existió **La Pinta**, una bebida inspirada en el tradicional ponche de granada de Tapalpa. Después nació **Teporocho** y, posteriormente, Clase Azul.

El Teporocho —QEPD— era un tequila con una botella muy vistosa, inspirada precisamente en ese personaje popular. Según recuerda Arturo, se vendía bastante bien, pero dejaba utilidades mínimas.

En cambio, Clase Azul, con una botella igualmente llamativa, artística, elegante y decorativa, vendía menos volumen, aunque generaba una rentabilidad mucho mayor. La decisión fue clara: concentrar todos los esfuerzos en Clase Azul. El otro proyecto simplemente no sobrevivió a la inminente “cruda” realidad y alcohólica.

Desde entonces se propusieron algo que sonaba

ambicioso, convertirse en la primera marca premium de tequila del mundo. Y, guste o no, lo consiguieron. Aquí no estoy hablando de perfiles aromáticos ni de preferencias de sabor; como dice un buen amigo tequilero, en el tequila hay paladar para todos.

El éxito ha sido tal que personalidades como **Michael Jordan** y **George Clooney** han manifestado interés en participar como socios de la empresa. Arturo reconoce que la propuesta fue tentadora, pero, después de analizarla, decidió mantener la compañía con capital mexicano, tal como nació.

Regreso al tema del perfil del tequila. En aquellos años lograban ese sabor amable, pero existía un problema importante: la producción era maquilada y no tenían control absoluto sobre la elaboración.

Casi treinta años después decidieron dar el siguiente paso: construir una destilería de clase mundial. Para ello contrataron a cinco de los mejores despachos de arquitectura del País y levantaron, sobre un complejo de veinte hectáreas, una instalación impresionante cuyo objetivo era producir el mejor tequila posible y ofrecer una experiencia turística a la altura del producto.

He observado que, durante estas tres décadas, la empresa ha mantenido una filosofía honesta y profundamente nacionalista. Ha sabido definir con claridad sus objetivos, innovar cuando era necesario y darle vuelta a la tortilla

cuando las circunstancias lo exigían. Algunas decisiones fueron cuidadosamente estudiadas; otras nacieron del instinto, de esos famosos “instintos” que muchas veces también forman parte del éxito empresarial.

Hoy controlan completamente el proceso. Reciben agaves maduros, los cuecen en hornos de mampostería, extraen el mosto con tahona, fermentan con fibras y destilan en alambiques de cobre.

Después, según el criterio —o capricho— de su maestra destiladora, Viridiana Tinoco, los tequilas, según sea el caso, pueden reposar en barricas de cualquier tipo de madera. En otras palabras, hoy elaboran tequila como dictan los cánones.

Porque los paladares cambian o evolucionan... y el tequila también.

Como el chiste, si no lo han probado no juzguen o si lo hicieron hace mucho tiempo dense la oportunidad de revisarlo para dar de nuevo su opinión.

Y si además pueden visitar su destilería, ubicada sobre la carretera **Tepatitlán-Arandas**, háganlo. Más allá del tequila, encontrarán un proyecto que impresiona por su arquitectura y lo que envuelve, enamora por su concepto y, sobre todo, enorgullece porque es mexicano con corazón y filosofía.

Ya se la saben... no me hablen de usted si somos casi de la misma edad.

## Me he de comer esa tuna...

Ya estamos en plena temporada de este fruto endémico de México, fresco y jugoso, ideal para disfrutar al natural, en aguas frescas, salsas o en exquisitos postres

MARICHUY GARDUÑO

A partir de estos días y hasta septiembre, los puestos de los mercados se llenan de tunas en una amplia variedad de colores y tamaños. Este fruto, uno de los más representativos de México, marca la temporada de verano y forma parte de la amplia riqueza gastronómica de nuestro País.

Registros de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) destacan que esta delicia es el fruto del nopal tunero (género Opuntia) y se caracteriza por tener una pulpa bastante jugosa con abundantes semillas, cáscara gruesa y espinosa.

“Tiene excelentes propiedades para la digestión por su

alto nivel de fibra. Además, es de gran valor nutritivo, pues aporta vitaminas, minerales y proteínas. Aunque la consumimos fresca, también se prepara en jugos, mermeladas y licores”, destaca la UNAM.

La Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio) señala que existen diferentes variedades de deliciosas tunas cultivadas en el norte y el centro de la República Mexicana, particularmente en el Estado de México.

Sin embargo, su importancia va más allá de la cocina. En el escudo nacional, el águila se posa sobre un nopal cargado de tunas, símbolo de la identidad mexicana.







Un galardón que trasciende

Para Martínez, ser nombrada Enóloga del Año por la Asociación de Sommeliers Mexicanos representó una sorpresa, pero también una confirmación de que el vino mexicano comienza a consolidar una identidad propia.

- “Que este reconocimiento venga de los sommeliers significa mucho porque son quienes están en contacto con el vino todos los días y con el consumidor final”, comparte.
- La enóloga considera que la distinción también reconoce el trabajo que se realiza desde Baja California para expresar el terruño en cada botella.
- “Hemos logrado transmitir lo que estamos haciendo con el terruño de Baja California y en general en México. Ya no somos solamente una curiosidad; nos estamos convirtiendo en una referencia”, concluye.

FERNANDA GUTIÉRREZ

Ser respetuosos de las buenas mesas. Así resume la enóloga Lulú Martínez la filosofía detrás de los vinos que elabora en Valle de Guadalupe desde el 2017. No busca etiquetas exuberantes ni vinos que dominen el paladar; prefiere aquellos que acompañan la comida y reflejan el paisaje donde nacieron.

“El orgullo de pertenecer a una tierra, un terruño, una cultura es súper importante para los enólogos. Eso siempre me ha guiado para crear mis vinos, poner en alto nuestra cultura, nuestros ingredientes, nuestra cosecha”, expresa Martínez, quien recientemente fue nombrada enóloga del año por la Asociación de Sommeliers Mexicanos.

Antes de que una uva llegue a la cava, Martínez pasa tiempo entre las parcelas. Observa la temperatura, la composición del suelo y el comportamiento de cada viñedo para entender qué quiere expresar esa cosecha y así comenzar a diseñar vinos que vinculen las características del lugar en donde está con el producto final.



LULÚ MARTÍNEZ: ENÓLOGA

COPAS FRESCAS, AROMÁTICAS Y FÁCILES DE TOMAR SON CARACTERÍSTICAS DE LAS ETIQUETAS DE LULÚ MARTÍNEZ, RECIÉN NOMBRADA ENÓLOGA DEL AÑO

“Pienso que la mejor manera de no intervenir, de respetar terruño, respetar climatología y materia prima, pues es justo asegurándote de trabajar el campo ante todo y eso te permite después ser mucho más respetuosa con lo que tienes en el tanque”, comparte Martínez, enóloga de Bruma Vinícola.

Su filosofía también se centra en intervenir lo menos posible durante la fermentación. Cuando la uva llega en buenas condiciones, dice, el trabajo consiste más en acompañar que en corregir.

Y aunque observar es una guía principal para Martínez, la nariz del vino es un aspecto que representa la parte más romántica de su proceso.

“Los aromas son etéreos, volátiles, no tangibles y se experimentan como sensaciones. Cuando un vino está en fermentación y tiene un bouquet, aromas elegantes y complejos, es lo que más me enamora”, comparte la experta.

Entre las técnicas que más disfruta está la cofermentación, un método poco frecuente que consiste en fermentar distintas variedades de uva dentro del mismo tanque, en lugar de ha-

cerlo por separado. Para Lulú, esa convivencia genera desde el inicio perfiles aromáticos y texturas distintas sin necesidad de recurrir a aditivos.

“La cofermentación es una manera bonita de innovar sin añadirle nada químico al vino. Literalmente es mezclar ingredientes diferentes para generar otra tipicidad y otro estilo e innovar de una manera muy respetuosa de la materia prima y por eso me encanta, además de que no hay muchos enólogos que lo hagan”, expresa.

Esta experimentación se traduce en el sello de las etiquetas de Lulú, vinos blancos, rosados y tintos frescos, de acidez marcada, taninos suaves y bajos en alcohol con un perfil aromático más complejo que intenso; vinos que inviten a dar otro bocado, que acompañen la mesa y mantengan una armonía con los alimentos.

“La razón principal por la que entré al vino es la comida. Siempre he ligado el vino a la comida. Puedes comer con tequila, puedes comer con mezcal, puedes comer con whisky, con vodka, con lo que tú quieras, pero realmente no hay nada que complemente mejor una mesa que el vino”, comparte la enóloga.

EL ALMA del terruño

#GASTROAGENDA



EN HONOR A LOS HONGOS

La temporada de lluvia llegó al restaurante **Hueso**, en donde el chef **Alfonso Cadena** diseñó algunos especiales que podrás degustar durante agosto. Platos como **risotto de hongos**, **tamal de huitlacoche**, puré de coliflor ahumada con demi-glace de hongos shiitake, portobello

y shimeji y un **helado de porcini** caramelizado con hongos duraznillo glaseados en miel ahumada y merengue de miso blanco son algunos de los que podrás degustar. Marida la visita con algunos cocteles especiales que también integran hongos, hierbas y destilados como raicilla.

- **Dónde:** Efraín González Luna 2061, Col. Americana.
- **Cuándo:** durante el mes de agosto. ■ **Cuánto:** A la carta.

DE RAÍCES POBLANAS

Para rendirle homenaje a su territorio, el chef poblano **Ángel Vázquez**, propietario de los restaurantes **Intro y Augurio** (Puebla), visitará la cocina de **Zincolote** para preparar el plato emblemático de su cocina y su historia: el **chile en nogada**. La filosofía del chef invitado, regida por el respeto a la temporalidad y al producto se alinean con este plato que se cocina cuando los ingredientes están en su temporada. Reservar al 33-1382-8591.



- **Dónde:** Av. Mariano Otero 3000-int. B-112, La Calma.
- **Cuándo:** 08 de agosto, 14:00 horas. ■ **Cuánto:** A la carta.

TAZÓN PARA CELEBRAR

El primer año de **Setoya Ramen** será una celebración entre ramen y rostizados. Podrás degustar un menú preparado por el chef anfitrión **Daisuke Maeda** y el chef invitado **Federico Gallo** de La Matera. Podrás degustar la clásica preparación nipona del lugar combinada con algunas de las especialidades del chef invitado, preparadas a la parrilla, como su roast chicken, pork belly y chorizo argentino. Reserva tu lugar por medio de sus redes sociales @setoyaramen.



- **Dónde:** Miguel de Cervantes Saavedra 119, Col. Americana.
- **Cuándo:** 12 de agosto de 14:00 a 22:00 horas. ■ **Cuánto:** A la carta.



REDESCUBRE LA FERIA DEL ELOTE

Fiel a su tradición, la **Feria del Elote en Tesisán** celebra 30 años y deleitará a sus asistentes con seis días para degustar una oferta gastronómica en donde resalta este ingrediente. Además de elotes preparados a tu gusto,

encontrarás propuestas como pan, gelatina, flan, nieve, tamales, gorditas y atole. Habrá una muestra de artesanos locales así como música en vivo, juegos mecánicos, actividades culturales y un ambiente familiar.

- **Dónde:** Plaza Principal de San Francisco Tesisán, Zapopan.
- **Cuándo:** 12 al 17 de agosto. ■ **Cuánto:** Entrada libre.

El Mundial terminó... pero el mejor ambiente sigue en

RESTAURANT BAR  
**El Abajeño**

MARIACHI  
TODOS LOS DÍAS  
3:30PM

BALLET FOLCLÓRICO  
VIERNES A DOMINGO  
4:30PM



MINERVA 33 3630 0307

TLAQUEPAQUE 33 3635 9015





SOPA DE HONGOS

6 PORCIONES  
30 MINUTOS  
MEDIA

**INGREDIENTES:** 3 chiles guajillo • 200 gr. de jitomate • 2 lt. de caldo de pollo • 3 cdas. de aceite • ½ taza de cebolla • 2 dientes de ajo finamente picados • 3 tazas de diferentes hongos de temporada • 1 taza de cebollín o de verduras • 1 rama de epazote • Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Quitar rabos, semillas y venas a los chiles guajillo, e hidratar en agua caliente. **Licuar** junto con el jitomate y una taza de caldo de pollo, colar y reservar. En una cazuela **freír** con un poco de aceite la cebolla, previamente fileteada, durante 2 minutos. **Agregar** el ajo, los hongos cortados en trozos pequeños, cebollín o verduras, y cocer durante 5 minutos. **Añadir** el jitomate licuado, cocer por 2 minutos y enseguida agregar el resto del caldo, la rama de epazote y sal al gusto. **Dejar** que hierva a fuego medio durante 10 minutos y retirar. **Probar** de sal y ajustar. **Servir** y acompañar con arroz y tortillas.

Fuente: Libro Verde, Blanco y Rojo en la Cocina Mexicana

FESTÍN DE LA tierra

YA SEA PAMBAZO, YEMA, AZUL, ESCOBETA, SETA O SEÑORITA, cada tipo de hongo aporta aromas, texturas y sabores a un platillo. **AUNQUE PARA PREPARARLOS, EL LÍMITE ES LA IMAGINACIÓN**, te dejamos la receta de una sopa clásica y la de unos tacos que llevan setas cocinadas estilo carnitas. Prepáralas en casa para sorprender a tu familia y amigos.

ADRIANA SILVESTRE



TACO DE CARNITAS DE HONGOS

4 PORCIONES | 30 MINUTOS | MEDIA

Al estilo del chef Israel Loyola

**INGREDIENTES:** 400 gr. de setas o de otra variedad de hongos silvestres • 30 ml. de jugo de naranja • 1 gr. de comino molido • 1 gr. de pimienta negra molida • Sal de mar, cantidad necesaria • 40 gr. de aceite o manteca • 4 tortillas de maíz • 20 gr. de cebollín finamente picado • Flores y brotes de cilantro frescos, al gusto • 1 limón verde cortado en cuartos

PREPARACIÓN

Cortar los hongos a lo largo o, si es posible, desmenuzar. **Mezclar** en un tazón el jugo de naranja, el comino, la pimienta negra y sal al gusto, y **reservar** a temperatura ambiente. **Calentar** aceite vegetal o manteca en una sartén amplia a fuego medio-alto. Cuando esté bien caliente, **freír** hongos permitiendo que liberen su humedad y se doren de manera uniforme hasta que queden con orillas crujientes y centro suave. **Verter** la mezcla de naranja sobre las setas doradas, removiendo constantemente hasta que el líquido se evapore por completo. **Calentar** las tortillas de maíz en un comal, montar una porción de hongos y decorar con cebollín, brotes y flores de cilantro al gusto. **Servir** inmediatamente, poner unas gotas de limón y salsa macha al gusto.

Toma nota

● **NUNCA** CONSUMAS HONGOS, SI NO TIENES LA SEGURIDAD ABSOLUTA DE SU VARIEDAD.

● **SI LOS RECOLECTAS**, DEBE SER BAJO SUPERVISIÓN O CON UN HONGUERO QUE TE INDIQUE CUÁLES NO SON TÓXICOS Y CÓMO CORTARLOS DE FORMA ADECUADA.

● **DE PREFERENCIA** CÓMPRALOS EN TU MERCADO MÁS CERCANO.

Fuente: Libro Hongos Comestibles y Tóxicos de México

Invítalos a TU MESA

333-134-3500 VENTAS

**Carnicería ZAPOPAN**  
carnes • frutas • verduras • abarrotes

*Pavo, cordero, pato, lechón, cabrito, chivo, pescado, mariscos, cortes angus, codornices, conejo, ternera, res, puerco, pollo y más...*

**LA GOURMETERÍA**  
López Mateos 1710, Local S2, Tlalquimulco.  
**T: 33 3684 8100**

**MARIANO OTERO**  
Av. Mariano Otero 5650, Zapopan.  
**T: 33 3631 9289**

**CHAPALITA**  
Av. Guadalupe 1609, Zapopan.  
**T: 33 3121 7023**

SERVICIO A DOMICILIO • ACEPTAMOS TODAS LAS TARJETAS DE CRÉDITO

**Lofis Agosto**  
G @ f /loidelicatessen

**Lunes 10**  
Ensalada de pollo • Lengua en salsa verde • Tortitas de carne  
Picadillo de carne deshebrada • Pozolillo • Pipián de cerdo  
Macarrones con brócoli • Rollo de carne molida  
Verduras cocidas • Sopa de verduras

**Martes 11**  
Pastel azteca • Ensalada de atún y manzana • Filete en salsa rosa  
Lomo en salsa de almendra • Bistecitos en salsa con papas • Arroz frito  
Chop suey • Costillitas BBQ • Puré de papa • Caldo tlalpeño  
Tinga de pollo • Verduras cocidas • Tamales de espinaca y queso

**Miércoles 12**  
Enchiladas verdes • Lasagna de pollo • Pasta oriental  
Soufflé de atún • Crema de elote • Pechugas cordón blue  
Carne en su jugo • Lomo en salsa de champiñón • Pierna agridulce  
Verduras cocidas • Sopa de fideo

**Jueves 13**  
Ensalada de pollo • Cochinita pibil • Albóndigas en caldillo  
Fetuccini Alfredo con pollo • Papas gratinadas  
Pollo a la naranja • Ensalada de ejotes • Sopa de tortilla  
Verduras cocidas • Tamales de espinaca y queso

**Viernes 14**  
Chiles en nogada • Mole poblano • Chiles rellenos capeados  
Paella • Lasagna • Ensalada de camarón • Ensalada de surimi  
Ceviche de pescado • Marlin guisado • Ensalada de nopales  
Filete empanizado • Alitas BBQ y Búfalo • Deliciosas botanas

♦ ACEPTAMOS TODAS LAS TARJETAS CRÉDITO Y DÉBITO (Excepto American Express) ♦

**Sábado y Domingo**  
Paella • Lasagna • Flautas • Chicharrón en salsa • Lonches bañados

**Todos los Días**  
Frijoles • Arroz con Leche • Arroz Blanco • Flautas • Enchiladas • Spaguetti  
Ensalada verde • Arroz Rojo • Salsas • Lonches de Jamón y Pierna • Baguettes

**Valle Real**  
Av. Aviación 3000  
Plaza Portobello, Loc. 11  
Cel. 332-254-6567,  
Tel. 33-1814-3303

**Plaza Pausa Center**  
Pablo Neruda 2365, L-16  
Providencia  
Cel. 333-127-6563,  
Tel. 33-3333-4271

**Las Villas**  
López Mateos Sur, Local 12,  
a lado de Plaza el Palomar  
Cel. 333-189-2118,  
Tel. 33-3188-6799

**Patria**  
Av. Patria No. 535, esq. Santo Tomás  
Jardines de Guadalupe  
Cel. 331-003-8418, 333-189-3562, 333-559-4657  
Tel. 333-110-6606, 333-629-1686

**Plaza El Manantial**  
López Mateos Sur, Local 11,  
Junto al Fracc. Santa Anita  
Cel. 333-129-9175  
Tel. 33-3188-8677

SERVICIO A DOMICILIO DE 12 A 15 HRS.  
A PARTIR DE \$250 DENTRO DEL ÁREA DE LA SUCURSAL.

NO SALGAS DE CASA...  
**NOSOTROS TE LO LLEVAMOS**

SUCURSALES  
TOSTADOR:  
33 3812 1664  
33 3810 5883  
SANTA MÓNICA:  
33 3613 1985  
33 3614 4069

**CAFES MOKA**

**Café de Altura**  
Calidad de exportación

Descuentos para adultos mayores con la tarjeta del INAPAM

Ya aceptamos mercado pago y vales de despensa

Ponte en Contacto con Nosotros  
Servicio a Domicilio 3613.1985 / 3614.4089  
Mayoreo y Menudeo 3810.5883 / 3812.1664  
contacto@cafesmoka.mx  
www.cafesmoka.mx

Centro Sta. Mónica #33, Zona Centro, GDL. Jal. Méx.

Tostador Ruiseñor #1540, Col. Morelos, GDL. Jal. Méx.

Mercado Libertad Interior Mercado Libertad, Puesto 1474, GDL. Jal. Méx.

Mercado de Abastos Mercado de Abastos, Calle 3 Bloque B, Local 32, GDL. Jal. Méx.

Plaza Américas Plaza Américas, Américas 848 Local 13, GDL. Jal. Méx.

Plaza del Sol Plaza del Sol, Zona A, Local 9, GDL. Jal. Méx.

Terraza Belenes Av. Laureles #1300, Interior EXH03 Zapopan. Jal. Méx.

Plaza Patria Plaza Patria, Zona L, Local 15, GDL. Jal. Méx.

Plaza México Plaza México, Local 4-11, GDL. Jal. Méx.

León Callejuela Padilla # 107, Col. Centro, León, Guanajuato Méx.

Zamora Madero Sur #207, Col. Centro, Zamora, Mich. Méx.

Mazamitla Portal Reforma #1-A, Col. Centro, Mazamitla, Jal. Méx.

Tepatitlán Calle Vicente Guerrero #3, Col. Centro, Tepatitlán, Jal. Méx.

HECHO EN MEXICO







CHARLOTTE FC



ATLAS

17:30 HORAS

TV: APPLETV

# EL OBJETIVO: CONSOLIDARSE

El Atlas sale a seguir con vida en la Leagues Cup y a practicar la idea de Crespo

5



MURAL  
VIERNES 7 / AGO. / 2026



# ¡SE LUCEN!

IMPONE MÉXICO RÉCORD  
DE 152 OROS EN LOS JCC,  
CON 40 DE JALISCIENSES

DIEGO  
VILLALOBOS

ITZAMARY  
GONZÁLEZ

**Caliente**  
caliente.mx

**LEAGUES  
CUP 2026**

| HORARIO | PARTIDOS 7 DE AGOSTO |    | LOCAL     | EMPATE | VISITANTE |
|---------|----------------------|----|-----------|--------|-----------|
| 17:30   | CHARLOTTE            | VS | ATLAS     | +110   | +285 +210 |
| 18:00   | CINCINNATI           | VS | PUMAS     | +116   | +285 +195 |
| 19:00   | TIGRES               | VS | MINNESOTA | +118   | +275 +200 |

ESTOS MOMIOS, FECHAS Y HORARIOS PUEDEN CAMBIAR EN CUALQUIER MOMENTO. CONSÚLTALOS ANTES DE METER TU APUESTA.

Si apuestas **\$1,000** a este parlay cobrarías: **\$19,936**

\*VÁLIDO SÓLO PARA NUEVOS USUARIOS. PERMISO SEGOR DGG/SP/404/97. DIVIÉRTETE RESPONSABLEMENTE. LOS JUEGOS CON APUESTA ESTÁN PROHIBIDOS PARA MENORES DE EDAD. CONSULTA TÉRMINOS Y CONDICIONES EN CALIENTE.MX.

Recibe de regalo\*  
**\$1,000**  
SIN DEPÓSITO





SPORTS  
BAJA LA  
APP EN  
caliente.mx



¡Métete a todos los partidos!

Mexsport



IMPONEN RÉCORD EN CENTROAMERICANOS

# VAN POR MÁS

**Superan jaliscienses marca histórica de oros y consolidan camino olímpico rumbo a 2028**

RAÚL LUNA

Jalisco ya “palomeó” el primer reto trazado rumbo a Los Ángeles 2028.

Los deportistas jaliscienses impulsaron récord con 40 oros en los Juegos Centroamericanos y del Caribe Santo Domingo 2026, dejando atrás la marca de 37 preseas doradas lograda en San Salvador 2023.

Para Fernando Ortega, director general del Code Jalisco, este resultado confirma el avance de una generación que ha sido acompañada durante años mediante procesos de formación y seguimiento.

“Los Juegos Centroamericanos y del Caribe son un evento muy importante dentro del ciclo olímpico y del modelo deportivo de Jalisco. Nos permiten medir el desarrollo que han alcanzado nuestros atletas con la perspectiva, obviamente, de llegar a Los Ángeles 2028”, explicó Ortega en entrevista con CANCHA.

“No nos sorprende del todo su participación ni sus resultados. Nos sentimos orgullosos de que formen parte del equipo nacional y de que aporten medallas para México”.

El peso de Jalisco dentro de la delegación mexicana también quedó reflejado en los números. Los atletas del Estado aportaron actualmente el 26 por ciento del resultado nacional en Santo Domingo.

“Eso habla de la importancia que

**■ Nos sentimos muy orgullosos de ser la Entidad que más atletas aporta y de que nuestro modelo se vea reflejado en los resultados del País”.**

**■ Algunos de quienes fueron nuestras figuras en los últimos ciclos olímpicos han ido cerrando su etapa, pero creo que esta camada será protagonista a nivel internacional”.**

**FERNANDO ORTEGA**  
DIRECTOR DEL CODE JALISCO

**■ No podemos relajarnos ni pensar que ya alcanzamos nuestro límite. Siempre estamos buscando cómo dar un paso adelante.**



**■ La jalisciense Nataly Michel colaboró para el oro en esgrima del equipo femenino de florete, junto a Jimena Torres, Georgina Morales y Natalia Botello.**

## ‘Lorien es puro corazón mexicano’

ADRIÁN BASILIO

De organizar rifas y trabajar en un tianguis en Guadalajara a disputar la Final de los 75 kilogramos del boxeo de los Juegos Centroamericanos y del Caribe 2026. Y a eso hay que sumarle la dedicación a sus estudios de Terapia Física en la Universidad de Guadalajara.

Lorien Alonso, de 18 años y una de las revelaciones del boxeo femenino tricolor, llegó a Santo Domingo acompañada de sus padres, Mario y

Verónica, un taxista y una fotógrafa que lucen orgullosos playeras personalizadas.

“No me da vergüenza decirlo: trabajé en el tianguis para costearme mis viajes. Hoy estoy en unos Centroamericanos y ya pasé a la Final”, presume orgullosa Lorien, quien hoy va por el oro.

Sus padres destacan su resiliencia y compromiso en cada aspecto de su vida, pues revelan que su jornada inicia a las 4:30 de la madrugada para que le rinda el día.

“(Lorien) es puro corazón mexicano. ¡Te amo, Lorien, chiquita... pa’ rato, pa’ siempre y pa’ delante!”, dice Verónica.

“No solo le costó esfuerzo y sudor, le costó lágrimas... ella es una niña muy resiliente”, añadió Mario.

“Si de verdad quieren algo, luchen por ese algo... mis papás me dijeron que se sentían muy orgullosos de mí, que me admiran, porque hay veces que el sistema no quiere, y que la envidia no deja”, destacó la boxeadora.

**■ Lorien Alonso va hoy por el oro en el boxeo.**





■ El jalisciense Diego Villalobos, junto a Itzamary González, ganaron el oro en natación artística en dueto mixto técnico.



MEXSPORT

## DESARROLLA JALISCO A SU TALENTO

# Construyen a los campeones

RAÚL LUNA

El éxito de los atletas jaliscienses en Santo Domingo no es producto de la casualidad.

Para el Code Jalisco, los resultados responden a un modelo de formación que acompaña a los deportistas desde las categorías juveniles hasta el alto rendimiento y que ya trabaja en el relevo generacional rumbo a los Juegos Olímpicos de Los Ángeles 2028 y Brisbane 2032.

“El modelo de deporte de Jalisco prácticamente los capta, los va formando, les va dando condiciones, porque luego a veces también nos olvidamos de ello para que se desarrollen como talentos”, explicó Ortega.

Muchos de los atletas que hoy

compiten a nivel internacional surgieron de la Olimpiada Nacional y continuaron su desarrollo a través de programas como Top Jalisco.

“Nuestro modelo, y más en el ámbito del deporte, es perfectible. Tenemos que reforzar muchos aspectos que tienen que ver con la preparación de los deportistas”, destacó.

Entre los retos están fortalecer el trabajo científico alrededor del atleta, con especialistas en psicología, nutrición, medicina deportiva y fisiología, además de sumar entrenadores que permitan elevar el nivel.

“Si queremos competir con las grandes potencias, necesitamos reforzar muchos aspectos. Necesitamos entrenadores también de otro nivel”, añadió.

La generación actual representa, para Ortega, un cambio importante dentro del deporte jalisciense.

“Esta generación viene consolidándose, viene teniendo un cambio generacional. Algunos de quienes fueron nuestras figuras en los últimos ciclos olímpicos han ido saliendo, pero creo que esta camada será protagonista a nivel internacional”.

La apuesta del Code no termina en Los Ángeles 2028. Mientras esta generación busca cumplir el sueño olímpico, el estado ya piensa en quienes podrían tomar la estafeta rumbo a Brisbane 2032.

“Consolidar el desarrollo deportivo habla de 12, 14, 18 años de trabajo para poder perseguir ese sueño olímpico”, concluyó.

# Ya conquistó México tricampeonato en JCC

ADRIÁN BASILIO

Impulsado por sus deportistas estelares y con la natación como la disciplina que más títulos aportó, con 22, México no solo superó la mejor cosecha de medallas de oro en Juegos Centroamericanos y del Caribe, sino que llevó el récord a 152 con 2 días de competencias restando en Santo Domingo 2026.

La delegación nacional logró ya el tricampeonato por países y lo hace con una cifra récord de podios de primer lugar, aventajando con más de 70 preseas doradas a Colombia, segundo lugar en el cuadro general.

México siempre estuvo arriba en el medallero en los escenarios dominicanos al participar con 698 deportistas en prácticamente todas las disciplinas de programa competitivo y pudo haber ganado más oros si el tiro con arco compuesto, el taekwondo y el judo, que tenían entre sus filas a medallista mundiales y olímpicos, no se hubieran quedado cortos.

En contraste, el tiro con arco recurvo, los clavados, la gimnasia rítmica, el remo y el tiro deportivo arrasaron en el medallero por disciplina.

Los clavados se quedaron con los 9 oros en disputa y lo hicieron con saltarines que debutaron todos en unos Juegos Centroamericanos, y pudieron haber sido hasta 12 títulos si no se hubieran cancelado 3 pruebas.

Antes de viajar a la sede de la justa centrocaribeña, la presidenta del Comité Olímpico Mexicano



AP

■ Con un espectacular cierre, Laura Galván defendió su título de los 10 mil metros planos.

## ¡MÉXICO DORADO!

Las máximas cosechas de medallas de oro de México en Juegos Centroamericanos y del Caribe:

| EDICIÓN JCC        | O   | P   | B   | TOTAL |
|--------------------|-----|-----|-----|-------|
| Santo Domingo 2026 | 152 | 101 | 99  | 352   |
| San Salvador 2023  | 145 | 108 | 100 | 353   |
| El Salvador 2002   | 138 | 111 | 102 | 351   |
| Mayagüez 2010      | 133 | 129 | 122 | 384   |
| Barranquilla 2018  | 132 | 118 | 91  | 341   |

**14**  
TÍTULOS

de México en Juegos Centroamericanos y del Caribe con su triunfo en Santo Domingo 2026.

(COM), Marijose Alcalá, advirtió que se necesitaban 130 medallas doradas para terminar como campeón, corona que ya no perderá.

Ahora, el deporte tricolor podría incluso superar las 160 preseas doradas porque tiene finalistas en natación artística, box femenino, atletismo de pista, esgrima, canotaje de velocidad, pesas, squash y el fútbol varonil.



MEXSPORT

■ Las tricolores nunca bajaron los brazos y se llevaron el oro.

# Aciertan penales y ganan el oro

ADRIÁN BASILIO

México tuvo que llegar hasta los penales para mantener la hegemonía regional en el fútbol femenino de los Juegos Centroamericanos y del Caribe.

El Tri Femenil se impuso 4-2 desde los 11 pasos a Colombia, en Santo Domingo 2026, para conquistar su cuarto título consecutivo en el torneo.

En una Final que repitió a las protagonistas de la edición de Veracruz 2014, México y Colombia empa-

taron 0-0 en el tiempo regular y 1-1 en los tiempos extra. De hecho, ambas anotaciones cayeron en el segundo periodo suplementario.

Las colombianas abrieron el marcador al 118' por conducto de Ingrid Guerra, tras una asistencia de Sara Martínez, pero la reacción mexicana llegó cinco minutos después con un potente disparo de media distancia de Ana Mendoza.

Colombia inició la definición con el gol de María Carvajal; sin embargo,

sus siguientes dos cobradoras fallaron con la portera Celeste Espino como figura. En contraste, Nicole Pérez marcó el rumbo para las tricolores, que convirtieron sus cuatro disparos.

Karol Bernal, jugadora del América, abandonó el encuentro apenas transcurridos ocho minutos debido a molestias musculares y en la rodilla. Fue sustituida por Diana Guatemala, quien firmó una destacada actuación con desbordes, disparos colocados y oportunos recorridos defensivos.



# Sostiene 'Piojo' al Rebaño

CITLALLI MEDINA

Roberto Alvarado carga con el peso ofensivo de Chivas en el arranque de la temporada.

"El Piojo" ha marcado los 3 goles del Guadalajara en sus primeros 4 partidos oficiales, una cifra que evidencia su gran momento, pero también la falta de contundencia del resto del plantel.

En la Liga MX le dio el triunfo sobre Juárez con el único gol del encuentro y, posteriormente, rescató el empate frente a Puebla, resultado con el que los rojiblancos llegaron a 4 puntos en el Apertura 2026.

Ahora, en el debut de la Leagues Cup, volvió a aparecer para salvar a su equipo al firmar el 1-1 ante el LAFC y darle la oportunidad de disputar un punto extra en la tanda de penales, que finalmente dejaron escapar tras las fallas de Kevin Castañeda y Luis Romo.

El protagonismo de Alvarado ha ido en ascenso desde el Mundial 2026, donde fue uno de los futbolistas más destacados de la Selección Mexicana.

Durante el torneo aportó 3 asistencias y se convirtió en el máximo asistidor mexicano en la historia de los Mundiales.

"Estoy muy contento de que 'Piojo' lleve 3 goles marcados, por-



■ Roberto Alvarado viene de un gran Mundial y está respondiendo al ataque.

que el año pasado hizo un solo gol en muchos partidos. Entonces, este año, a todo su talento y a todo lo que nos da futbolísticamente, necesitamos que aporte goles, y me pone muy contento que haya hecho 3", señaló Gabriel Milito, DT de Chivas.

Milito también defendió a Armando "Hormiga" González al recordar que el delantero anotó 24 tantos en la temporada anterior y

confió en que pronto volverá a encontrarse con el gol.

Además, aseguró que también llegarán los goles de Ricardo Marín, Ángel Sepúlveda, Efraín Álvarez o Jordan Carrillo, entre otros.

"Lo que me preocuparía mucho más sería que el equipo no mostrara el nivel que muestra, que no dominara y que no generara situaciones de gol. Todo eso ocurre; por lo tanto, los goles ya llegarán", afirmó Milito.

## SANCADILLA

Mail: [san.cadilla@mural.com.mx](mailto:san.cadilla@mural.com.mx)  
@SanCadilla

## DISCURSO REPETIDO

Es normal y de esperarse. **Hernán Crespo**, en cada conferencia de prensa no desperdicia la oportunidad para remarcar una y otra vez que, él llegó en una situación complicada para dirigir al Atlas.

Eso nadie lo duda ni se cuestiona. La dirigencia de los PRODI Boys respaldó la decisión tomada por el vicepresidente deportivo **Andoni Zubizarreta** para cortar de tajo con **Diego Cocca** a una semana de arrancar el Apertura 2026, y así asumió las consecuencias al dejar ir al técnico que había trabajado con el plantel durante la pretemporada.

Pero ya lo hemos dicho, Crespo sabía bien a lo que venía y lo aceptó, y ayer, en la conferencia previa al juego de hoy en Leagues Cup ante el Charlotte puso por delante en su discurso que, así es como está la situación y él se hace responsable, pero también pide paciencia.

Aunque no lo dijo de manera abierta, sí dio a entender que el torneo internacional que están disputando no es así como que su gran prioridad, lo que le interesa es seguir viendo jugadores y conocerlo más porque en el regreso a México para reanudar el Apertura 2026 ahí sí es donde ya va a empezar a preocuparse más por los resultados.

Incluso, también confesó que es muy poco lo que ha podido entrenar con los jugadores por el poco tiempo que le dio el traslado a Estados Unidos para comenzar a jugar la Leagues Cup, que en su Fase Uno es muy poco el tiempo que hay de un partido a otro.

También aceptó que al tener poco margen de tiempo para ensayar en cancha no hubo chance de entrenar las jugadas a balón parado, lo cual quedó más que claro en la paliza que les dio el Columbus Crew. Crespo dijo que se ha enfocado mucho en el diálogo y en el repasar videos para hacer hincapié en situaciones puntuales.

Así que, mis niños rojinegros no esperen que hoy ante el Charlotte puedan ver un Atlas que salga a arrasar a su rival, sino un equipo más bien precavido tratando de no equivocarse como ha sucedido

en los juegos recientes ante Rayados en Liga MX y luego en la Leagues Cup.

## PORTUGAL AL RESCATE

**Santiago Giménez** le podría hacer maletas muy pronto.

Tal parece que ni la llegada de un nuevo entrenador le ha dado esperanzas al delantero en el Milán, pues **Ruben Amorim** ya lo tendría en su lista de descartes para la siguiente edición de la Serie A.

Vaya chasco, pues el "Bebote" tuvo el Mundial para llenarle el ojo al DT portugués, pero su triste desempeño se sumó a la horripilante Temporada 2025-26 en la que las lesiones y la falta de minutos lo pusieron en un tobogán que parece no tener fin.

¿Su salvación? Todo apunta a que sería el Porto de Portugal.

Me informan que en tierras lusitanas los Dragones andan muuy interesados en fichar a Santi. El técnico **Francesco Farioli** le puso el ojo desde la campaña anterior, incluso ya se habría puesto en contacto directamente con él para convencerlo.

Si yo fuera Giménez, firmo con los ojos cerrados.

Pese a que la Liga de Portugal no tiene el glamour de la Serie A, irse para allá le daría al atacante la chance de disputar la Champions League, misma que el Milán no jugará en el siguiente ejercicio, en el cual se conformará con la Europa League.

Sin la presión cotidiana que tiene su actual club, el "Bebote" podría tratar, una vez más, de recuperar el nivel bajo el cobijo de un club que ha demostrado que le tiene gran confianza a los jugadores tricolores, como **Héctor Herrera**, **Miguel Layún**, **Jesús "Tecatito" Corona**, **Diego Reyes** y **Jorge Sánchez**.

Ojalá que Santi no cometa el mismo error que en 2024, cuando no quiso fichar con el Nottingham Forest de la Premier League por considerarlo un "equipo menor", prefiriendo irse al Milán a comienzos del 2025, en el cual definitivamente no dio el ancho.

Ya con el Mundial sin brillo, acá entre nos, esta es una inmejorable oportunidad. Les iré informando.

## Sorteos celebrados el jueves 6 de agosto de 2026

### Bolsa garantizada próximo sorteo 300 MIL

(Felicidades al ganador con venta en línea)

| LUGAR | ACIERTOS | GANADORES | PREMIO INDIVIDUAL |
|-------|----------|-----------|-------------------|
| 1º    | 8 líneas | 1         | \$300,000.00      |
| 2º    | 6 líneas | 3         | \$24,751.26       |
| 3º    | 5 líneas | 11        | \$2,760.76        |
| 4º    | 4 líneas | 42        | \$1,543.51        |
| 5º    | 3 líneas | 285       | \$307.96          |
| 6º    | 2 líneas | 1,682     | \$61.22           |
| 7º    | 1 línea  | 14,528    | \$10.00           |

**TOTALES** 16,552 \$805,470.20

### Progol 1/2 Semana

A LA VENTA DEL VIERNES 7 AL MARTES 11 DE AGOSTO DE 2026 HASTA LAS 17:00 HORAS.

JUEGOS DEL MARTES 11 AL JUEVES 13 DE AGOSTO DE 2026.

| LOCAL          | EMPATE                   | VISITA          |
|----------------|--------------------------|-----------------|
| 1 3 CHARLOTTE  | <input type="checkbox"/> | PACHUCA 0 1     |
| 2 3 COLUMBUS   | <input type="checkbox"/> | PUMAS 0 2       |
| 3 3 CINCINNATI | <input type="checkbox"/> | ATLAS 0 3       |
| 4 0 MINNESOTA  | <input type="checkbox"/> | ATLANTA 3 4     |
| 5 2 TIGRES     | <input type="checkbox"/> | VANCOUVER 0 5   |
| 6 0 MONTERREY  | <input type="checkbox"/> | NASHVILLE 0 6   |
| 7 0 SEATTLE    | <input type="checkbox"/> | GUADALAJARA 1 7 |
| 8 3 C. AZUL    | <input type="checkbox"/> | CHICAGO 3 8     |
| 9 S/P CRUZEIRO | <input type="checkbox"/> | FLAMENGO S/P 9  |

**Próximo concurso No. 808**

Puntos acumulados al 6 de agosto de 2026

Precio por quiniela sencilla \$15 PESOS

### CHISPAS De las tres

SORTEO NO. 12173

3 7 19 20 24

| LUGAR | ACIERTOS            | GANADORES | PREMIO INDIVIDUAL |
|-------|---------------------|-----------|-------------------|
| 1º    | 5 Números naturales | 2         | \$100,089.21      |
| 2º    | 4 Números naturales | 173       | \$1,091.22        |
| 3º    | 3 Números naturales | 3,926     | \$52.90           |
| 4º    | 2 Números naturales | 29,563    | \$10.00           |

**TOTALES** 33,664 \$892,274.88

### CHISPAS Clásico

SORTEO NO. 12174

1 11 18 20 23

| LUGAR | ACIERTOS            | GANADORES | PREMIO INDIVIDUAL |
|-------|---------------------|-----------|-------------------|
| 1º    | 5 Números naturales | -----     | -----             |
| 2º    | 4 Números naturales | 189       | \$3,225.66        |
| 3º    | 3 Números naturales | 5,258     | \$61.91           |
| 4º    | 2 Números naturales | 41,462    | \$10.00           |

**TOTALES** 46,909 \$1,349,792.52

### Tri\$ Multiplificador

SORTEO NO. 36438

1 2 9 6 7

| GANADORES | TOTAL A REPARTIR |
|-----------|------------------|
| 15,168    | \$775,088.06     |

SORTEO NO. 36439

5 7 5 8 2

| GANADORES | TOTAL A REPARTIR |
|-----------|------------------|
| 7,681     | \$488,928.65     |

### Extra

SORTEO NO. 36440

4 4 4 1 0

| GANADORES | TOTAL A REPARTIR |
|-----------|------------------|
| 10,836    | \$561,521.08     |

SORTEO NO. 36441

2 3 3 5 2

| GANADORES | TOTAL A REPARTIR |
|-----------|------------------|
| 9,733     | \$493,609.42     |

SORTEO NO. 36442

4 4 2 6 5

| GANADORES | TOTAL A REPARTIR |
|-----------|------------------|
| 23,657    | \$1,103,221.32   |

Sigue la transmisión en vivo de los sorteos a través de nuestro sitio [www.loterianacional.gob.mx](http://www.loterianacional.gob.mx) y en nuestras redes sociales oficiales: [f](#) loterianacional.electronicos, [t](#) @LN\_electronicos y [v](#) Lotería Nacional Sorteos Electrónicos. Para mayor información, consulte el reverso de su boleto o volante. Si hubiera alguna diferencia entre los resultados publicados y los oficiales estos últimos prevalecerán. Si desea tener una agencia de Lotería Nacional comuníquese al 5554820000 ext. 5400, 5402 y 5491 o contáctenos por correo electrónico en [agencias@loterianacional.gob.mx](mailto:agencias@loterianacional.gob.mx). Solicitudes de información y atención al público a las extensiones de 5434 a la 5443.



ENFRENTA ATLAS AL CHARLOTTE FC

# A CONSOLIDAR SU IDEA

**Hernán Crespo prioriza consolidar el funcionamiento sin renunciar a avanzar**

OMAR FARES

Más allá de la necesidad de sumar sus primeros puntos en la Leagues Cup 2026, el Atlas afronta el duelo ante Charlotte FC como una oportunidad para seguir creciendo bajo el mando de Hernán Crespo.

El técnico argentino reconoció que apenas comienza a conocer a su plantel y aseguró que, por ahora, el principal objetivo es consolidar una idea de juego sin perder de vista la posibilidad de avanzar en el torneo.

“Acepto la realidad, así acepté venir. Sabía de las dificultades que iba a tener. También comuniqué que si queremos competir y ganar, pero para mí, personalmente, este tramo es de evaluación de 360 grados y, ya en Guadalajara, empezar a entrenar y establecer una línea de lo que pretendo. Si ganamos o empatamos, mejor. Intentaremos no perder los partidos y ver cómo enfrentamos la adversidad, cómo sobreponernos a jugar en Estados Unidos y no en México. Es parte de la evaluación”, manifestó Crespo en conferencia de prensa.

“Mi objetivo en esta Leagues Cup, que es un torneo importante y en el que queremos pasar, porque es lindo competir, pero estoy más allá del resultado. Tengo que ver las reacciones de los jugadores, qué tan cómodos se sienten, las conexiones que existen entre ellos. Hay muchos jugadores nuevos y debemos empezar a entender una idea. Tengo que entrenar la paciencia, dejar que las cosas fluyan, entrenar y esperar”, señaló.



Cortesía Atlas

Incluso reveló que ha tenido muy pocas sesiones de entrenamiento con el plantel.

“En la cancha prácticamente no hemos podido trabajar con los muchachos. (En México) empezar

a darle herramientas al equipo para que encuentre su identidad, para que ellos se sientan cómodos con la idea de lo que queremos plasmar, y el resultado será una consecuencia”, indicó.

En Charlotte, ya está el delantero argentino Florián Mozón, quien no verá acción en el partido de hoy, pero ya hizo sus exámenes médicos y, si todo está en orden, reportará a las órdenes de Crespo.

**“Es una linda oportunidad. No hay margen de error. Tenemos que asumir esa responsabilidad, jugar con buena actitud y aspirar a trascender en la Leagues Cup”.**

**“Influye mucho en cómo adaptarnos, ocuparse en lo que hacemos nosotros, la lectura que tengamos del juego e ir avanzando en el juego. Es lindo enfrentarse a equipos así y que vayamos creciendo”.**

**“Es el trabajo de todos y la consecuencia de lo que hacemos como equipo. Estoy seguro de que todos quieren asumir ese rol en la parte ofensiva”.**

**ALFONSO GONZÁLEZ**  
MEDIOCAMPISTA DEL ATLAS



**LEAGUES CUP**  
**JORNADA 2**



**CHARLOTTE FC** **ATLAS**

**17:30 horas**  
**TV: AppleTV**

En la MLS, el Charlotte FC marcha en la séptima posición de la Conferencia Este con 25 puntos, además de ser el nuevo equipo del francés Allan Saint-Maximin, ex del América.

## Refuerzan a Rojinegras

El Atlas sumó a un par de futbolistas para el Apertura 2026 de la Liga Femenil.

Miranda Palacios y Cynthia Ramírez llegan a La Academia con experiencia en el fútbol estadounidense, una de las principales potencias en el desarrollo del balompié femenino.

Palacios se incorpora tras su paso por Point University y UMA FC en la UPSL Women. Por su parte, Ramírez arriba después de una destacada trayectoria universitaria, en la que fue reconocida como una de las mejores jugadoras de la Big West, además de conquistar la Norcal Division de la USL W League con Monterey Bay FC.





La cancha del Estadio Banorte soportó el uso rudo y la lluvia de anoche en la Ciudad de México.

## LLUVIA NO AFECTA LA CANCHA

# Como alfombra

ALEJANDRA BENÍTEZ

El césped del Estadio Banorte está hecho a prueba de todo y para uso rudo.

Aunque el inmueble ha tenido intensa actividad semana a semana, la cancha se mantiene en perfecto estado, como alfombra.

Ayer por la noche llovió durante más de una hora en el sur de la Ciudad de México y el pasto no lo resintió. En ningún momento se vio que se moviera o se encharcara, como suele suceder a terrenos con pasto natural, que están descuidados.

Los jugadores terminaron empapados porque la lluvia no perdonó en la zona sur de la Ciudad de México.

Pero la cancha del inmueble no padeció.

La remodelación del otro Estadio Azteca para convertirse en la casa de la Selección

Nacional en el pasado Mundial permitió que se colocara un césped híbrido, que cuenta con un 95 por ciento de pasto natural y un 5 por ciento de fibras sintéticas, además de un drenaje de succión.

Ayer dejó constancia de su efectividad, pues ni siquiera apareció personal del inmueble para secar o remover el exceso de agua, el nuevo drenaje hizo la magia.

El Coloso de Santa Úrsula albergará hoy las Semifinales del Campeonato Sub 20 de la Concacaf y el sábado el duelo de la Liga Femenil entre América y Cruz Azul.

Cerrará la actividad el domingo con la Final del torneo juvenil.

Además de que la semana entrante volverán Atlante y América para jugar sus partidos correspondientes a la Jornada 4 de la Liga MX.

## LOGRA CUADRO DE COAPA ESTRENO TRIUNFAL

# RAYO DE LUZ



América se adueñó del primer tiempo, mostró contundencia y ganó su primer duelo en Leagues Cup.



Rodolfo Cota resultó eficaz en la meta americanista.

## RESALTAN ÁGUILAS EN ATAQUE Y DEFENSA

# Guían Brian y Cota exhibición azulcrema

ALEJANDRA BENÍTEZ

¿Qué sería del América sin una dupla como la de Brian Rodríguez y el portero Rodolfo Cota?

El "Rayito" fue imparable por la banda izquierda, un hombre que ganó y superó a sus marcadores en la mayoría de las aproximaciones.

El primer gol del América nació de un regate por su banda. Un jugador habilidoso que se convirtió en una pesadilla para los defensas del San Diego.

Hizo un gol y dio dos asistencias, con eso lo dijo todo en la cancha.

La directiva y la afición azulcrema tendrán que dar gracias que la oferta del Cruzeiro no avanzó y que

Vasco da Gama no ha puesto dinero en la mesa porque los clubes brasileños buscaban al "Rayito".

El portero Cota fue un hombre clave en el encuentro ante el San Diego, ya que además de que salió con el trébol de cuatro hojas en sus guantes. Sus atajadas fueron precisas para evitar que su meta fuera vulnerada en la

primera parte.

Luis Ángel Malagón será dado de alta en dos semanas e iniciará su proceso de regreso a los entrenamientos, por lo que la lucha por la titularidad de la portería del América será muy dura en los próximos meses, pues hoy por hoy, el trabajo de Cota ha sido impecable.



Gracias a la dinámica de Brian Rodríguez, se ilumina América en la Leagues Cup

ÉDGAR CONTRERAS

¿Qué tienen en común Dagur Dan, Christopher Mcvey, Onni Valakari, Anders Dreyer, Gabriel Pirani y Manu Duah?

Que además de jugar en el San Diego FC, todos ellos sufrieron ayer a Brian Rodríguez.

Un dolor de muelas suele ser más tolerable que el dinamismo del uruguayo. Lejos de apagarse luego de que el Cruzeiro desistiera de su fichaje, el "Rayito" fue auténticamente eléctrico al incidir en tres goles del triunfo del América, 3-1 en el debut en la Leagues Cup.

La afición no se equivocó al ovacionarlo en cuanto fue anunciado por el sonido local. El gris inicio de temporada de las Águilas cambió desde el pasado domingo, cuando Brian entró al 71' y un minuto después ya había destrabado el juego ante Santos.

Escurridizo como es, escapó de Valakari al 11' y le quebró la cintura a Mcvey, antes de cruzar su disparo para el primer gol de la noche. Al charrúa le encanta el baile y en su festejo también deleitó a la gente con sus mejores pasos.

Corría el 33' cuando el islandés Dagur Dan no solo se techó en un trazo largo, sino que cayó al césped y eso es pecado cuando se marca a Brian. El "Rayito" se escapó por la línea de meta. ¿La penitencia del San Diego FC? El gol de taquito del "Chiquito" Erick Sánchez.

Todo el dinamismo o la tácti-

LEAGUES CUP 2026  
FASE UNO

3 vs. 1

 AMÉRICA

 SAN DIEGO FC

EL JUEGO: ★★

GOLES

1-0 (11') Brian Rodríguez

2-0 (33') Erick Sánchez

3-0 (45'+2') Isaías Violante

3-1 (63') Luca Bombino

Estadio Banorte

ca del América podía simplificarse con un pase a Brian, como al 45'+2' cuando tras defender un tiro de esquina Kevin Álvarez le pasó el balón, entonces el uruguayo aguardó la llegada del talentoso Pirani para acelerar justo en ese momento y ver cómo Dagur y Duah corrían contra su portería, tan solo para ser testigos del pase a Isaías Violante y el disparo con el que el América se fue al vestidor con tres goles a favor.

No iba a ser lo único del charrúa. Exigió al portero en otro disparo, robó algún balón y hasta mostró sacrificio defensivo en un yerro. Aún estaba en la cancha cuando Luca Bombino anotó al 63' por San Diego.

Brian Rodríguez salió al 74'. El usualmente serio técnico Guillermo Almada se unió a los aplausos que brindaron los americanistas y, raro en él, recorrió su área técnica para un apretón de manos con su paisano.

**PARA RECORDAR**

**REGATE DEL 'RAYITO'**

■ Al minuto 11, Brian Rodríguez se vistió con traje de gala al llevarse a dos marcadores por la banda izquierda y luego finalizar su jugada en el área con un recorte magistral que le permitió anotar el primer gol del encuentro.

El delantero azulcrema dejó constancia de su calidad.



**PARA OLVIDAR**

**RUDÍSIMO JUEGO**

■ El árbitro titubeó con las tarjetas. El defensa del San Diego, Ian Murphy, entró al minuto 47 y desde que pisó la cancha se pasó con las patadas y el juego ríspido.

En varias ocasiones arremetió contra los americanista. Isaías Violante fue de los más afectados.

Alejandra Benítez



■ Almada les exigió intensidad a las Águilas.

PINTA ALMADA

Ya se ve su mano

ÉDGAR CONTRERAS

América ya tiene pinta de ser dirigido por Guillermo Almada.

En la salida rival, el equipo ejerce una presión alta para recuperar rápido el balón. Los centrales Sebastián Cáceres e Israel Reyes se ubicaban justo en la media cancha, para obligar así a los trazos largos del San Diego FC. El cuadro estadounidense se empeñó en salir con toques rasos y desde el primer minuto el portero le regaló el balón al más peligroso azulcrema, Brian Rodríguez.

Almada es un técnico intenso y con un fuerte carácter. No suele casarse con las jerarquías, de hecho, en su carrera ha tenido roces con futbolistas experimentados.

También por ello le da mucho juego a jóvenes y ayer otra vez probó algunos minutos al centrodelantero Alejandro Cárdenas y a Diego Arriaga, un extremo que tiene a grandes maestros en Brian y Alejandro Zendejas (hoy lesionado) y que al igual que ante Santos coqueteó ayer con el gol en un par de disparos; su nombre fue tendencia en la plataforma X.

Al igual que André Jardine, Almada reprende a sus jugadores (ayer le tocó tremendo regaño al "Chiquito" Erick Sánchez) y reclama al árbitro, por lo que fue amonestado.

DA PARADELA LA VICTORIA

Arranca Cruz Azul con el pie derecho

ABIMAE CHIMAL

Cruz Azul venció 1-0 a Philadelphia Union y acabó con dos maldiciones: la propia en la Leagues Cup y la de Rocky Balboa en esa ciudad estadounidense.

Con anotación de José Paradelo, La Máquina dejó atrás la racha de 10 partidos sin ganar en este torneo en tiempo regular, incluido aquel doloroso 7-0 contra Seattle Sounders.

También echó abajo la creencia popular de que trae mala suerte colocarle la prenda de un equipo a la famosa estatua del boxeador en el Museo de Arte, tal como lo hizo el club cementero para promocionar el encuentro.

Solo que la escuadra celeste consiguió todo eso sin brillar en el Estadio de Chester, Pensilvania, sufriendo en la segunda parte y hasta beneficiándose de un error arbitral.

El cuadro de la Liga MX sorprendió con un gol de vestidor, tras una combinación entre Paradelo y Omar Campos que culminó con un zurdazo del volante argentino, al minuto 3.

Campos había firmado el segundo al 13', pero la acción fue invalidada

LEAGUES CUP 2026  
FASE UNO

CRUZ AZUL - PHILADELPHIA U.

 1-0 

por fuera de juego. Después de eso, el duelo cayó en un letargo y no hubo más emociones.

En el complemento, fue el conjunto de la MLS el que mostró un rostro distinto, apoderándose del balón y generando peligro de la mano de Cavan Sullivan, su figura de 16 años.

Iloski y el propio Sullivan probaron con disparos, apenas desviados; Kevin Mier le tapó un mano a mano a Ezekiel Alladoh, y Willer Ditta alcanzó a intervenir en un remate de Frankie Westfield.

Al 89', el árbitro y el VAR le perdonaron un penal a Cruz Azul por mano de Gonzalo Piovi.

En uno de los peores partidos de la era Huiqui, los celestes se llevaron sus primeros 3 puntos en esta Leagues Cup.



■ Con lo indispensable, Cruz Azul se apuntó el triunfo en su primer juego en la Leagues Cup 2026.

| OTROS RESULTADOS                                                                                |     |                                                                                               |     |                                                                                                    |                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  NYC FC    | 2-0 |  Santos  | 2-0 |  Chicago Fire |  Necaxa |
|  Austin FC | 2-0 |  Tijuana | 5-2 |  Portland T.  |  Puebla |



NO RECULA EN SU CONFLICTO CONTRA GIANNI INFANTINO

# Sigue UEFA en pie de guerra

**Mientras presidente de la FIFA recupera apoyo, los europeos están firmes contra él**

ÉDGAR CONTRERAS

La UEFA endurece la presión sobre Gianni Infantino al cuestionar la presunta unidad de la FIFA y mantener el boicot a las competencias del organismo.

El que la FIFA reculara en su plan de inversión externa no bastó para que aligerara su ofensiva el ente europeo presidido por Aleksander Ceferin.

Reportes periodísticos revelan que la UEFA (compuesta por 55 miembros, entre ellos el campeón mundial España) no parará hasta que Infantino renuncie.

El boicot fue decisivo para el entierro del proyecto FIFA Forward Enterprise (FFE), empresa que gestionaría las principales competencias y que otorgaría una participación del 20 por ciento de los derechos de comercialización a inversores privados.

Ahora es el as bajo la manga de la UEFA para detonar el proceso de Gianni Infantino. Una Copa del Mundo o un torneo de clubes sin equipos europeos pierde el atractivo.

Eso lo saben Ceferin y sus aliados, quienes pretenden al menos



■ Aleksander Ceferin no cedió un ápice en la postura de la UEFA, que tiene en puerta 4 torneos que podría boicotear si Gianni Infantino no deja la presidencia de la FIFA.

debilitar a Infantino en su plan de reelegirse en el Congreso de la FIFA el 18 de marzo de 2027.

“Las federaciones de la UEFA fueron muy claras sobre las condiciones vinculadas a la no participación en competencias de la FIFA”, señaló el organismo en un comunicado. “En primer lugar, debían retirarse las

propuestas de vender las principales competencias y, en segundo lugar, deben darse garantías de que nunca más se intentará desfigurar el juego de esta manera. Estas condiciones no se han cumplido. Además, la UEFA dejó claro en su comunicado del sábado que ha perdido la confianza en la presidencia de Gianni Infantino. Esa

postura se mantiene”.

La Asociación Inglesa retiró ayer su apoyo a Infantino como muestra de que en Europa no dan un paso hacia atrás.

Sin embargo, en el resto del planeta Infantino recuperó terreno, pues África y Sudamérica lo respaldaron, así como México en la Concacaf.

## EU, con calma

Mientras México ya se posicionó dando su apoyo a Gianni Infantino, el director ejecutivo de la Federación de Fútbol de EU, JT Batson, no confirmó si el organismo tiene planes de respaldar al presidente de la FIFA, pero señaló que espera que el tema se debata en la reunión de la junta directiva de septiembre, según la cadena CBS.

Batson indicó que la reunión abordará entre varios temas “cuál es el mejor futuro para el fútbol mundial” y señaló que las conversaciones se centrarían en “cuál debería ser el enfoque del presidente de la FIFA de cara al futuro”, aunque evadió responder si la US Soccer respaldaría una eventual candidatura de Victor Montagliani, presidente de la Concacaf, en las elecciones de la FIFA de marzo.

54

**MIEMBROS** tiene la Confederación Africana, que ayer se decantó por darle su apoyo a Gianni Infantino.

55

**FEDERACIONES** forman a la UEFA, la confederación con más cantidad, que se mantiene opuesta al presidente de la FIFA.

35

**MIEMBROS** con derecho a voto tiene la Concacaf, cuya postura inicial de ir contra Infantino cambió con la FME.

EN MENOS DE UN MES INICIA UN MUNDIAL EN POLONIA

## Restan cuatro competencias en 2026

ÉDGAR CONTRERAS

Si bien el Mundial varonil terminó, en el resto del año hay competencias internacionales organizadas por la FIFA, en categorías menores, que podrían ser objeto de polémica si la UEFA hace reales sus amenazas de boicot.

Seis Selecciones europeas clasificaron al Mundial Femenil Sub 20, que arranca en menos de un mes, el 5 de septiembre, en Polonia. El 17 de oc-

tubre dará inicio el Mundial Femenil Sub 17, que incluye a cinco equipos de la UEFA.

La Copa del Mundo Sub 17 varonil, con 11 participantes europeos, se jugará a partir del 19 de noviembre.

Además, en diciembre se disputará la Copa Intercontinental de la FIFA, cuyo mayor atractivo es la presencia del bicampeón de la Champions, PSG europeo.

Justo el Paris Saint-Germain es presidido por el qatari Nasser Al-Khe-

laifi, quien se perfila como uno de los principales contendientes a la silla máxima de la FIFA.

El propio Ceferin, presidente de la UEFA, es otro de los candidatos al puesto.

El 18 de noviembre es la fecha límite para la presentación de candidaturas de aquellos que aspiren a la presidencia del organismo, votación que se realizará el 18 de marzo de 2027 en Rabat, Marruecos, en el marco del Congreso de la FIFA.



**FIFA U-20 WOMEN'S WORLD CUP  
POLAND 2026™**

■ Todas las competencias de la FIFA que quedan en 2026 tienen participantes europeos.

### COMPETENCIAS FIFA QUE RESTAN EN 2026

| COMPETENCIA            | SEDE    | FECHAS        | COMPETENCIA            | SEDE      | FECHAS        | COMPETENCIA            | SEDE  | FECHAS         | COMPETENCIA           | SEDE  | FECHAS    |
|------------------------|---------|---------------|------------------------|-----------|---------------|------------------------|-------|----------------|-----------------------|-------|-----------|
| Mundial Femenil Sub 20 | Polonia | 5/09 al 27/09 | Mundial Femenil Sub 17 | Marruecos | 17/10 al 7/11 | Mundial Sub 17 varonil | Qatar | 19/11 al 13/12 | Copa Intercontinental | PEND. | Diciembre |





El campeón del mundo Rodri se acerca al Barsa.

DA HERNÁNDEZ EL 'SÍ'

## Cerca Barcelona de fichar a Rodri

MADRID (AFP).- El centrocampista Rodri Hernández, elegido mejor jugador del Mundial 2026 ganado por España, dio el "sí" al Barcelona "para abrir una negociación con el Manchester City" para su traspaso, señaló una fuente del club blaugrana.

Rodri, de 30 años y Balón de Oro 2024, termina contrato con el Manchester City la próxima temporada. En los últimos días los medios españoles publicaron el interés del Real Madrid por ficharlo.

"Podemos decir que el Barsa es-

tá hoy más cerca que ayer de poder plantearse este fichaje. ¿Significa eso que se vaya a hacer? No. No hay ninguna garantía", señaló la fuente del club catalán.

"Lo que ha cambiado respecto a ayer, e incluso respecto a esta misma mañana, es que ahora contamos con el sí del jugador para abrir una negociación con el Manchester City. A partir de aquí, la operación puede salir adelante o no, pero esa es la novedad y el cambio sustancial respecto a la situación anterior".

LLEGA YAN DIOMANDE POR 160 MDD

## Con ataque millonario

Renueva Real Madrid al brasileño Vinicius con un nuevo sueldo de 27.6 mdd anuales

MADRID (AFP).- El Real Madrid puso fin al culebrón de la posible salida del delantero brasileño Vinicius al anunciar su renovación hasta 2032.

Vini, que llegó al gigante blanco con 18 años en 2018, suma 375 partidos, 128 goles y 14 títulos, entre ellos dos Ligas de Campeones de Europa.

"Su contribución a todos estos títulos ha sido trascendental por su juego, sus asistencias y sus goles, entre ellos los que marcó en las dos últimas finales de Champions League que ha ganado el Real Madrid: la Decimocuarta (París, 2022) y la Decimoquinta (Londres, 2024)", subrayó el club sobre Vini, que terminaba contrato en 2027.

El Real Madrid no precisó los términos económicos de esta ampliación de contrato. Según medios españoles, se llegó a un acuerdo sobre el salario



Yan Diomande (izq.) se convirtió en el fichaje más caro en la historia del Real Madrid; Vinicius (der.) renovó hasta 2032.



del jugador, que se situaría en 24 millones de euros (27.6 millones de dólares) por temporada.

Vinicius debería beneficiarse también de un reparto más ventajoso de sus derechos de imagen.

Antes, el club anunció el fichaje del extremo marfileño Yan Dioman-

de, de 19 años, convertido en el jugador más caro en la historia del equipo merengue, al pagar 160 millones de dólares por su traspaso, procedente del Leipzig.

Diomande llega para jugar por el costado derecho del ataque, al lado de Kylian Mbappé y Vinicius.

### Ronda 'Chucky' al Galaxy



El delantero mexicano Hirving 'Chucky' Lozano habría llegado a un arreglo para fichar a préstamo con el LA Galaxy de la MLS. El San Diego FC, club propietario de sus derechos federativos, seguirá cubriendo una parte de su salario.

Lozano no juega desde finales de noviembre. Durante el 2026 ha seguido ligado al San Diego, sin actividad en partidos.



### Asume Forlán



MONTEVIDEO (AP).- La Asociación Uruguaya de Fútbol anunció al histórico ex jugador Diego Forlán como nuevo entrenador de la Selección Mayor y la Sub 20, tras la catastrófica salida del argentino Marcelo Bielsa tras el Mundial 2026.

"La leyenda regresa a casa", apuntó el máximo rector del fútbol uruguayo en un comunicado.

@arturobrizio



ARTURO BRIZIO  
CARTER

## ¡Il Grande Capitano!

En el año de 1992 sucedieron cosas en mi carrera como árbitro que lo hicieron inolvidable.

El 7 de junio, fungí como central en la Gran Final del torneo mexicano de Primera División, todavía en el formato de todos contra todos, a dos vueltas y Liguilla, entre el León y el Puebla, jugado en la ciudad cuereña, con triunfo de La Fiera en tiempo extra.

Como parte del proceso en busca de un lugar para el Mundial de Estados Unidos 94, fui convocado a los Juegos Olímpicos, que tendrían lugar en Barcelona, del 25 de julio al 9 de agosto de ese 1992. Se jugaba con 16 equipos, divididos en 4 Grupos.

Pité 4 partidos, a saber: Colombia vs

Qatar, Italia ante Kuwait, esto en Primera Fase. Luego en Cuartos, Suecia contra Australia y la Semifinal, jugada en Valencia, enfrentando a España y Ghana.

La Furia Roja se alzaría posteriormente con la medalla de oro y contaba entre sus filas, nada más como botón de muestra, a Pep Guardiola y a Luís Enrique.

Luego de los Juegos, la FIFA emprendió un ambicioso programa de intercambio arbitral entre las distintas Confederaciones.

La razón era simple: si en los grandes torneos se va a buscar la neutralidad continental, pues bueno sería que otro estilo de pitar se viera en las Eliminatorias.

De esa manera y gracias a la actuación en los Olímpicos, tuve el honor de ser el primer juez en inaugurar dicho intercambio.

El 14 de octubre salté a la cancha del mítico Estadio de Wembley para dirigir el

encuentro entre Inglaterra y Noruega.

Regreso el reloj al mes de junio, ya que posterior a la Final del campeonato mexicano, recibí una designación proveniente de la Concacaf, para un juego amistoso que tendría verificativo en Vancouver, Canadá.

Con motivo de los 500 años del descubrimiento de América, se hizo una gira por Estados Unidos y el país de la Hoja de Maple de dos tremendas escuadras europeas: el Milán y el Porto.

Se jugó el sábado 13 de junio en el "Varsity Stadium", ante un lleno impresionante.

Los traigo a cuenta porque, en un cuadro rossonero, plagado de figuras, estaba el capitán Franco Baressi, fallecido la semana pasada, a la temprana edad de 66 años.

Baressi es quizá, el jugador más elegante y de mayor personalidad al que me

tocó ver en un terreno de juego.

No tenía un físico imponente ni algo parecido, pero su sentido del juego, de anticipación, técnica individual y un aura de ganador, que lo destacaban del resto.

Un apretón de manos al volado y un "grazie" al final del juego fueron nuestra interacción, dejando imperecedero en mi memoria, a ese caballeroso futbolista que, comenté alguna vez, podría jugar vestido de smoking, sin ensuciarlo.

En la Copa del Mundo del 94 dirigí a Italia, pero Franco no jugó al haberse lesionado. Se sometió a una cirugía en pleno torneo y reapareció en la Gran Final ante Brasil.

Dramática la imagen de este hombre, de hinojos con las manos cubriendo el rostro, tras fallar su disparo en la serie de penales.

Le digo, hasta siempre a... ¡Il Grande Capitano!



Charros cerró la fase regular con victorias y mañana inicia la postemporada.



# Va Charros vs. Sultanes

**La novena jalisciense barrió a los Dorados; ahora van al Primer Playoffs**

RAÚL LUNA

Los Charros de Jalisco finalizaron en el cuarto sitio del standing de la Zona Norte y enfrentarán a los Sultanes de Monterrey en el Primer Playoffs de la Temporada 2026 de la Liga Mexicana de Beisbol.

La novena jalisciense barrió la última serie del rol regular tras vencer 15-7 a los Dorados de Chihuahua en el tercer duelo celebrado en el

Estadio Héctor Espino; ahora visitarán el Palacio Sultán el próximo sábado 8 y domingo 9 de agosto.

Desde la primera entrada, los Charros marcaron el rumbo del juego con un rally de siete carreras, aprovechando tres errores de Dorados.

Un doble de Jared Walsh y un sencillo de Mateo Gil fueron los únicos batazos productores; pifias en fildeo y un wild pitch de Landen Bourassa impactaron directamente en la pizarra.

Para el segundo inning, Gilberto Jiménez impulsó a Willie Calhoun; mientras que un doble de José Herrera llevó a Jiménez y Josh Fuentes al plato para incrementar la diferencia.

A pesar de recibir un daño de cuatro rayitas, en el cuarto rollo Jalisco anotó tres más vía imparables de Jiménez y Herrera, y un elevado de sacrificio de Fuentes.

Con la pizarra 14-7, los Charros pusieron el último clavo al ataúd en la novena. Alex Mejía conectó un extra-base para empujar a Allen Córdoba y poner tablas finales en Chihuahua. Sasagi Sánchez se llevó el triunfo en el cierre del rol regular.

Los Charros, que terminaron con récord de 48-45, recibirán los juegos 3, 4 y posible 5 a partir del martes 11 en el Estadio Panamericano. Las series de Playoffs se jugarán al mejor de siete juegos.

## Aspiran al boleto olímpico

ÉDGAR CONTRERAS

México Sub 20 requiere una victoria más para acariciar los Juegos Olímpicos o, con un golpe de fortuna, incluso asegurar su plaza.

A las 20:00 horas, el Tricolor dirigido por Álex Diego enfrentará a Canadá en las Semifinales del Campeonato Sub 20 de la Concacaf, en el Estadio Azteca.

Con el boleto al Mundial ya asegurado, México busca el título del torneo para quedarse con la única plaza olímpica que otorga esta Confederación.

Sin embargo, existe una ruta más rápida.

A las 15:00 horas comenzará la primera Semifinal, en la que Estados Unidos enfrentará a Costa Rica.

Si los estadounidenses, anfitriones en Los Ángeles 2028, avanzan a la Final, al Tricolor le bastará con hacer lo propio para asegurar su participación olímpica.

México ha sido dominante en el certamen: suma 4 victorias en 4 partidos, 13 goles a favor y ninguno en contra.

Canadá no presume un paso tan sólido, pues empató 2 de sus 3 encuentros en la Fase de Grupos y, además, necesitó tiempos extra para superar a Jamaica en los Cuartos de Final.

Hace cuatro años, el fracaso en



El Tri ya tiene su lugar en el Mundial Sub 20.

este torneo le costó el puesto al directivo Gerardo Torrado y al técnico Luis Pérez, luego de que México quedara fuera tanto del Mundial como de los Juegos Olímpicos.

La FMF no quiso arriesgarse a otra catástrofe y consiguió ser sede del torneo, una condición que hasta ahora ha sido aprovechada por los seleccionados mexicanos Sub 20.

@DavidFaitelson\_

DAVID FAITELSON



## No sabemos lo que tenemos

Estaba parado en la puerta de llegadas internacionales del aeropuerto con la misma sonrisa tímida que siempre le identifica. Atendió un par de entrevistas, se tomó unas fotografías, guardó en una de sus bolsas las tres medallas que recién había ganado en Santo Domingo y, con sus maletas en mano, esperaba a su entrenadora, para buscar la salida. Alguna de las personas que esperaban por un pasajero alcanzó a lanzarle un grito: “¿Y si sí?”. Osmar Olvera giro la cabeza hacia donde estaba ese hombre, antes de responderle con una sentencia que fulminaba los signos de interrogación por los de admiración: “¡Y sí... aquí sí!”.

El mejor deportista mexicano del momento —para mí, por encima de Saúl Álvarez, de Isaac del Toro,

de Checo Pérez o de Raúl Jiménez— había llegado con el escaso oro que le falta agregar a su maravillosa trayectoria. Tres medallas doradas en los Juegos Centroamericanos y del Caribe, pero tal pareciera que Olvera ha normalizado esa situación de ganar y que, en cada torneo, sigue siendo mejor que en el otro sin que ello se refleje en un impacto de opinión pública. Creo que no hemos llegado a comprender totalmente la clase de atleta, de clavadista, que tenemos ante nuestros ojos. Estamos tardando en reaccionar, porque este chico, parece tenerlo todo: una calidad asombrosa en el trampolín, una gran personalidad, disciplina, educación, nobleza. Es subcampeón olímpico, campeón del mundo, campeón panamericano, campeón centroamericano; y tiene solo 22 años,

lo cual, le garantiza un futuro promisorio en el deporte.

“Quiero que la gente nos siga más”, me dice Osmar en una entrevista en TUDN. “Que no solo volteen a vernos cada 4 años”.

Aunque la prueba de clavados centroamericana en República Dominicana no reviste un gran nivel competitivo, Olvera sostuvo una lucha propia que estuvo alejada de los reflectores: las rodillas. Lleva tantos años —desde que tenía 8 de edad saltando— que los músculos y ligamentos lo resienten. Pudo, a pesar de ello, mantenerse concentrado y ganar las medallas en el trampolín individual, en sincronizados y por equipos. Su entrenadora, Ma Jin, que ha hecho un notable trabajo, dice que estuvo preocupada. “Tenía impaciencia por la inseguridad que podría generar en el dolor en sus rodillas”, cuenta la china. “Me volvió a demostrar que su mente es muy fuerte”.

Olvera tiene la cabeza puesta en Los Ángeles 2028 y en buscar el oro que los jueces —más que los chinos— parecieron arrebatarse a él y a Juan

Manuel Celaya después de la excelsa actuación que tuvieron en el trampolín de 3 metros sincronizado en la fosa de Saint Dennis en 2024. El camino, en el ciclo olímpico, apenas ha comenzado, pero él sabe que llegará a la alberca del Rose Bowl Aquatics Center en el 2028 con mucha mayor experiencia y sitio. El año pasado, en los Campeonatos Mundiales de Singapur, logró una verdadera hazaña cuando ganó el oro en el trampolín individual sobre los chinos Cao Yuan y Wang Songyuan, demostrando, entre otras cosas, que no son invencibles.

La entrenadora Ma Jin cree que Osmar puede ser todavía mejor de lo que ha mostrado hasta ahora. Ella quiere que se suspenda en el aire, que controle los tiempos, la velocidad y que sea elegante mientras descienda y caiga en el agua. “Ella me exige mucho”, me dice Osmar. “Tengo la fortuna de tenerla a mi lado”.

No somos un país con la cultura suficiente para apreciar logros que van más allá del fútbol, del boxeo, quizá del beisbol. Y dejemos de lado

a los medios, en los que quizá, por intereses comerciales, los clavados terminen aplastados por el fútbol, pero somos una nación ávida de historias triunfales —recién los vimos con la Selección en el Mundial— y aquí tenemos, con Osmar, una auténtica, no maquillada, no disfrazada, no manipulada. Si yo vendiera papas fritas, cerveza, refresco o pasta de dientes, quisiera que este chico, que sin exagerar, raya en la perfección desde y más allá de la fosa, fuese mi imagen.

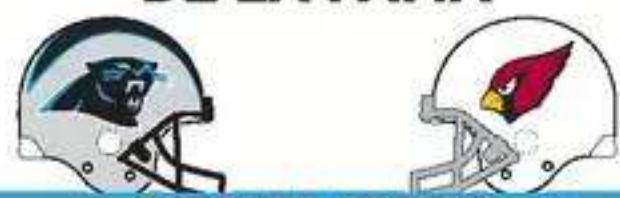
Hace un par de semanas, celebramos a un ciclista que logró meterse en el podio final del Tour de Francia. Tenemos, como siempre, campeones mundiales de boxeo, unos cuantos beisbolistas que actúan en el nivel de las Grandes Ligas estadounidenses y algunos, escasos futbolistas regados en las Ligas europeas. Tenemos, también, al mejor clavadista del mundo, a un chico de familia que, a su corta edad, aspira a dejar en el camino a leyendas olímpicas como Joaquín Capilla, Raúl González y María del Rosario Espinoza. A veces creo que no sabemos ni lo que tenemos.



COMIENZA BIEN LA PRETEMPORADA

# Abre NFL con duelo intenso

PRETEMPORADA NFL

JUEGO DEL SALÓN  
DE LA FAMA

CAROLINA-ARIZONA

33-30

**Definen las Panthers victoria sobre los Cardinals en el último suspiro**

DIEGO MARTÍNEZ

La NFL arrancó ayer su Pretemporada con un partido nutrido de puntos y emociones, el cual se definió en los últimos 2 segundos.

Quizá no era el duelo más esperado para iniciar con los juegos previos a la campaña, pero los Cardinals y las Panthers se encargaron de regalar momentos vibrantes.

Y en el momento clave, Carolina no quiso ir por el gol de campo para empatar y mandó una jugada con 2 segundos en el reloj para llevarse el triunfo 33-30 sobre Arizona en el duelo del Salón de la Fama que se realizó en Canton, Ohio.

Carolina perdía por 3 puntos con menos de 2 minutos para el final. El joven Haynes King tenía la misión de mover las cadenas y lo hizo bien.



■ El quarterback Haynes King le puso drama al triunfo con una anotación por tierra.

Esa última serie ofensiva la comenzaron las Panthers desde la yarda 35 de los Cardinals. King mandó pases y sumó yardas por tierra para acercar a Carolina.

Era tercera y cinco por avanzar en la zona roja, pero la orden desde la banca fue jugársela. No fueron por los 3 puntos para empatar a 30, sino

que el plan era sumar un touchdown para llevarse la victoria.

El quarterback King buscó receptores sin encontrar a ninguno, por lo que comenzó a correr y tuvo que estirar el brazo para que el ovoide cruzara la línea de anotación y conseguir así los 6 puntos que finiquitaron todo.

King conectó 21 de 34 pases para 180 yardas y dos pases de touchdown. Agregó 39 yardas por tierra y una anotación. En la banca siempre lo estuvo apoyando el titular Bryce Young.

Cardinals tuvo de titular a Carson Beck, quien lanzó para 188 yardas, conectando 15 de 19 lanzamientos y logró un pase de touchdown.



## Suspensión a Rechsteiner

La NFL suspendió al receptor novato de los Saints, Brock Rechsteiner, por los primeros seis duelos de la Temporada 2026, por violar la política sobre sustancias para mejorar el rendimiento.

Brock, de 23 años, tiene permitido jugar en la Pretemporada, pero arrancando la campaña no puede estar con el equipo.

Firmó como agente libre al no ser reclutado en el Draft. Es un acuerdo por tres años y 3.1 millones de dólares, pero no tiene dinero garantizado.

Es hijo de Scott Steiner, Big Poppa Pump, miembro del Salón de la Fama de la WWE, y primo de Bron Breakker.

DIEGO MARTÍNEZ

## EXTIENDEN LOS LIONS CONTRATO A JAHMYR

# Es Gibbs corredor mejor pagado de NFL

DIEGO MARTÍNEZ

Jahmyr Gibbs se convirtió en el corredor mejor pagado en la historia de la NFL.

Gibbs y los Lions de Detroit acordaron una extensión de contrato por tres campañas y 67.5 millones de dólares, monto que podría aumentar hasta 75.75 millones y que, además, tiene 51.5 millones garantizados.

Poco le duró el gusto de ser el mejor pagado a Bijan Robinson de los Falcons, quien a inicios de semana firmó por tres años y 66.75 millones de dólares —que puede llegar a 75 mi-

llones—, con 51 millones garantizados.

Robinson ganará con ese acuerdo 22.25 millones de dólares anuales en promedio, pero Gibbs se meterá 22.5 millones por año. El tercero en esa lista de dinero es Jonathan Taylor, con 22 millones, y el cuarto es Saquon Barkley, con 20.6 millones.

Gibbs, de 24 años, viene de ser quinto en la posición en la NFL con un total de mil 839 yardas totales, mil 223 por tierra y 616 por pase, y segundo de la Liga en total de touchdowns con 17.

Es un jugador que no sólo sabe devorar yardas por tierra, sino que se

desmarca y es seguro de manos al recibir pases.

Lo que sorprende es que en los Lions compartía el esquema ofensivo por tierra con David Montgomery, quien fue traspasado a los Texans.

Jahmyr ha sido Pro Bowl en sus tres campañas en el NFL. De por vida suma 3 mil 580 yardas por tierra y 39 touchdowns.

En tanto, el corredor de los Colts de Indianápolis, Jonathan Taylor, consiguió una extensión de contrato por dos años y 44 millones de dólares, días después de reiterar que quería quedarse en Indy el resto de su carrera.

10

TOUCHDOWNS

aéreos suma Jahmyr Gibbs en su carrera en la NFL. Suma 39 por tierra.

■ Jahmyr Gibbs ha sido seleccionado para el Pro Bowl en sus tres temporadas en la NFL.







## LA GUÍA

¿Dónde, a qué hora, por cuál canal?  
Aquí te lo decimos.

### FUTBOL

**LEAGUES CUP / J2**

**CHARLOTTE VS. ATLAS**

17:30 h / Apple TV

**COLUMBUS VS. PACHUCA**

17:30 h / Apple TV

**CINCINNATI VS. PUMAS**

18:00 h / Imagen TV / Apple TV

**MINNESOTA VS. TIGRES**

19:00 h / Apple TV

**VANCOUVER VS. JUÁREZ**

20:30 h / Apple TV

**LIGA FEMENIL / J2**

**ATLAS VS. PACHUCA**

19:06 h / FOX One

**EXPANSIÓN MX / J3**

**TEPATITLÁN VS. A. LA PAZ**

19:00 h / AYM Sports

**CAMPEONATO  
CONCACAF SUB 20**

**SEMIFINAL**

20:00 h / ESPN

**COPA DE LA LIGA  
DE INGLATERRA  
RONDA PRELIMINAR**

**WOLVERHAMPTON**

**VS. PORT VALE**

12:45 h / ESPN

**MIDDLESBROUGH**

**VS. WREXHAM**

13:00 h / Disney+

**ARGENTINA / J4**

**I. RIVADAVIA**

**VS. ESTUDIANTES DE RÍO CUARTO**

18:45 h / Disney+

### BEISBOL

**GRANDES LIGAS**

**TORONTO @ FILADELFIA**

16:40 h / Disney+

**ATLANTA @ NY YANKEES**

17:05 h / ESPN

**BALTIMORE @ TEXAS**

18:15 h / Apple TV

**LA DODGERS @ ARIZONA**

19:40 h / FOX One

**TAMPA BAY @ SEATTLE**

19:45 h / Apple TV

### GOLF

**PGA**

**WYNDHAM  
CHAMPIONSHIP**

**SEGUNDA RONDA**

5:15 h / Disney+

### CICLISMO

**TOUR DE FRANCE  
FEMENIL**

**ETAPA 7**

7:15 h / ESPN

### AUTOMOVILISMO

**INDYCAR**

**GP DE PORTLAND**

**PRÁCTICA 1**

15:30 h / Disney+

### TENIS

**ATP Y WTA  
MASTERS DE CANADÁ**

**TERCERA RONDA**

9:00 h / ESPN 2

### LUCHA LIBRE

**WWE / SMACKDOWN**

18:00 h / Netflix

Max, Disney+, Tubi, Caliente TV y ViX+ son servicios de streaming. Consulta la programación completa en la app de Cancha. / Programación sujeta a cambios por las televisoras.

### AQUÍ LO TRANSMITEN:

**FOX:** Megacable 301 / Totalplay 526

**Fox Sports:** Izzi 505/892 / Sky 553

Total Play 522

**Fox Sports 2:** Izzi 506/893 / Sky 555

Total Play 527

**Fox Sports 3:** Izzi 511 / Sky 559

Total Play 569

**ESPN:** Izzi 509/895 / Sky 551 / Total Play 558

Megacable 302 / Dish 842

**ESPN 2:** Izzi 508 / Sky 548 / Total Play 561

Megacable 304 / Dish 832

**ESPN 3:** Izzi 510/896 / Sky 563 / Total Play 520

Megacable 306 / Dish 844

**TUDN:** Izzi 501 / Sky 547 / Total Play 503

**TNT Sports:** Izzi 610/912 / Sky 415 / Totalplay 435

Megacable 410 / Dish 370

**NFL Network:** Izzi 512 / Sky 556 / Total Play 502

Megacable 312 / Dish 847

## AMARRA EQUIPO AL MEXICANO HASTA 2031

# Blinda UAE a Del Toro

CANCHA / STAFF

El UAE Team Emirates le apuesta a futuro al mexicano Isaac del Toro, a quien amarró hasta 2031, pues el equipo lo considera uno de los ciclistas más prometedores.

Apenas el 26 de julio, Del Toro, de 22 años de edad, se convirtió en el primer tricolor que sube al podio del Tour de Francia, al culminar tercero general, logro que sumó al subcampeonato del Giro de Italia de 2025.

Isaac tenía un acuerdo hasta 2029 con la formación emiratí, a la cual llegó en 2024, pero ahora su contrato se alarga dos campañas más, hasta finales de 2031.

“Esta ampliación constituye otra inversión significativa del equipo UAE en el futuro, asegurándose los servicios de uno de los jóvenes corredores más prometedores durante lo que deben ser los mejores años de su carrera”, indicó el conjunto en un comunicado.

El UAE Team Emirates es una de las formaciones más sólidas del ciclismo a nivel mundial y recién hicieron el 1-3 en el Tour, pues Del Toro fue el gregario de lujo de Tadej Pogacar, quien consiguió el quinto título de La Grande Boucle de su carrera.

“Firmar un contrato a largo plazo me da mucha confianza en el futuro porque sé que estoy en el lugar adecuado. Ya hemos logrado victorias increíbles juntos, pero creo sinceramente que lo mejor está por venir”, indicó Isaac sobre su nuevo acuerdo.

# 2

**ETAPAS**

ha ganado Del Toro en Grandes Vueltas: la 17 del Giro en 2025 y la segunda del Tour 2026.

# 4

**AÑOS**

de contrato con UAE tiene todavía Tadej Pogacar, la estrella del equipo, hasta 2030.



Isaac del Toro viene de acabar en el podio del Tour de Francia.



Instagram: lottointermarche

## MEJORA ROMINA

Con un mejor desempeño que en las primeras cinco jornadas, la ciclista mexicana Romina Hinojosa terminó ayer en la posición 87 en la Etapa 6 del Tour de Francia Femenil.

La integrante del equipo Lotto-Intermarché, culminó en 4h27'21" el tramo de 153.4 kilómetros de Montbrison a Tournon-sur-Rhône, que fue ganado por Kim Le Court-Pienaar, de Mauricio. En la Clasificación General, Hinojosa está en el lugar 131 y lidera la suiza Marlen Reusser.