

# INFOCAMPO

GACETA RURAL DE YUCATAN

Los Dulces de la Chichí · Ficha Tecnológica INIFAP · Abeja Melipona · Trabajo con Productores

## Denominación de Origen del Chile Habanero de la Península

GRAN COMPROMISO PARA YUCATAN

## Extracción de Aceite de Coco

PROYECTO HECHO REALIDAD

## Fomento a la Medicina Tradicional

EN EL PAQUETE DE HUERTOS DE TRASPATIO

## Día Mundial de la Mujer Rural

15 DE OCTUBRE



Secretaría de Fomento Agropecuario y Pesquero

GOBIERNO DEL ESTADO DE YUCATAN



## DIRECTORIO GENERAL

C. ALEJANDRO MENENDEZ BOJORQUEZ.  
Secretario de Fomento Agropecuario y  
Pesquero del Estado de Yucatán y  
Presidente del CEIEGDRUS.

MVZ. GERARDO ESCAROZ SOLER.  
Delegado Estatal de la SAGARPA en Yucatán  
y Secretario Ejecutivo del CEIEGDRUS.

LIC. PEDRO DIAZ DE LA VEGA GARCIA.  
Director del Servicio de Información  
Agroalimentaria y Pesquera.

ING. FERNANDO LUGO FLORES.  
Director Regional Sureste del INEGI y  
Secretario de Normas del CEIEGDRUS.

## DIRECTORIO EDITORIAL

DIRECCION  
I.S.C. WENDY CONCHA CARDENAS  
[wendy.concha@yucatan.gob.mx](mailto:wendy.concha@yucatan.gob.mx)

CONSEJO EDITORIAL  
Depto. de Prensa y Comunicación Social de  
la SFAYP del Gobierno del Estado de Yucatán.  
L.C.C. LUIS JORGE VELA HERNANDEZ  
L.C.C. BEATRIZ CARRILLO ANIA  
L.C.C. VERONICA MORENO CAAMAL  
L.D.G. ALEJANDRO BALAM CHALE  
[sfayp@yucatan.gob.mx](mailto:sfayp@yucatan.gob.mx)

OEIDRUS  
L.E. PEDRO MAGAÑA PACHECO  
[pedro.magana@yucatan.gob.mx](mailto:pedro.magana@yucatan.gob.mx)

EDITORIA  
I.S.C. LUCY I. GIL MOGUEL  
[lucy.gil@yucatan.gob.mx](mailto:lucy.gil@yucatan.gob.mx)

**INFOCAMPO** es una publicación bimestral.  
[oeidrus@yucatan.gob.mx](mailto:oeidrus@yucatan.gob.mx)  
01(999) 930-3830 Ext. 60098.

Impreso en los Talleres de  
Grupo Impresor Unicornio  
Calle 41 No. 506 x 60 y 62 Centro  
Tel. (999) 923 03 89  
[www.imprensaunicornio.com.mx](http://www.imprensaunicornio.com.mx)  
Tiraje de 1,000 Ejemplares  
SEPTIEMBRE 2010

## CONTENIDO

Editorial ..... 2

### FICHA TECNOLÓGICA INIFAP

**Cedro y Caoba**  
*Control Biológico Eficiente y de Bajo Costo de la  
Principal Plaga en Plantaciones de Cedro y Caoba .* 3

### SFAYP - NOTICIAS

**Denominación de Origen del Chile Habanero  
de la Península**  
*Gran Compromiso para Yucatán* ..... 4

**Extracción de Aceite de Coco**  
*Proyecto hecho Realidad* ..... 7

**Fomento a la Medicina Tradicional**  
*En el Paquete de Huertos de Traspatio* ..... 10

**Día Mundial de la Mujer Rural**  
*15 de Octubre* ..... 12

**Trabajo con productores** ..... 13

### SECCION ESPECIAL

**Los Dulces de la Chichí**  
*Mermelada de Papaya con Chile Habanero* ..... 15

### ABEJA MELIPONA

**Especies de Abejas Nativas sin Aguijón  
en México** ..... 16

**Directorio y Abreviaturas** ..... 17





La producción de chiles en Yucatán ha registrado un notable despunte gracias a su producto líder, "El habanero", que ha sido distinguido con el certificado mundial de la denominación de origen siendo el primer chile picante del mundo en obtenerla, además de ser el primer producto yucateco con la referida denominación, la número 14 en México.

No obstante, no es el único chile yucateco con gran actividad comercial, la gastronomía de la región no estaría completa con la ausencia del x'catik y el chile dulce que apoyan nuestra economía con un precio un poco más estable. Sin embargo, la actividad se ha centrado en el habanero, chile con cualidades únicas cuando se cultiva en la plataforma peninsular de Yucatán. El habanero no es originario de esta tierra, pero al llegar optimizó sus propiedades hasta convertirse en el chile más picoso y aromático del mundo, este distintivo obligó a tomar medidas para hacer más rentable la actividad, fue una incansable gestión de un grupo encabezado por el ingeniero Juan Carlos Ledón Vadillo desde el año 2000 lo que derivó en tan importante resultado para orgullo de todos los yucatecos. Por mucho tiempo se tocaron puertas, se realizaron proyectos, se

modernizaron viejos estilos de producción, se capacitó a todos los eslabones de la cadena y se logró conjuntar al más respetable grupo de investigadores y por fin se abrió la gran oportunidad con el apoyo de la Gobernadora Ivonne Ortega Pacheco, quien brindó su decidido apoyo para lograr la denominación de origen "*Chile Habanero de la Península de Yucatán*" para que en conjunto, los tres estados de la Península enfrentemos la demanda que se aproxima con un producto de igual calidad.

Ahora existe la necesidad de tomar medidas para poder satisfacer dicha demanda internacional. Se ha iniciado el censo de chileros que con un tercio de la geografía considerada ha arrojado un total de mil 310 productores dispuestos a enfrentar el reto.

La tarea es ardua, nuestra fortaleza va más allá que un producto con características únicas; nosotros los productores, nos estamos capacitando y conocemos nuestras necesidades; damos curso ya a una serie de medidas a corto plazo, como la agricultura por contrato, para garantizar que el precio al que vendemos nos permita volver a sembrar, esto coordinados con la Asociación de Productores Industriales.

Para evitar las plagas sabemos que es necesario proteger los cultivos con casas-sombra e invernaderos, así como trabajar con variedades más resistentes. En conjunto con las autoridades agrícolas estamos tomando medidas al respecto.

Por otra parte, la necesidad de controlar mejor la producción nos obliga a proyectar la creación de centros de acopio en lugares estratégicos, en Muna estaría el primero de ellos en virtud de la importancia que ha cobrado el municipio para la actividad.

Por último y para tener una idea de la gran importancia que el chile habanero ha cobrado, la Gobernadora Ivonne Ortega ha girado instrucciones para facilitar la creación del Consejo Regulador, el Manifiesto de Impacto Regulatorio y la Norma Oficial Mexicana de nuestro producto líder; estas medidas solo son justificadas cuando se cuenta con un fruto de gran importancia internacional.

**Técnico Mario Alfredo Ríos Urcelay**  
**Presidente del Consejo Estatal de Productores de Chile de Yucatán S.C.**

## CEDRO Y CAOBA

### Control Biológico Eficiente y de Bajo Costo de la Principal Plaga en Plantaciones de Cedro y Caoba

**INNOVACION TECNOLÓGICA:** Método de control biológico de la plaga, *Hypsipyla grandella*, Barrenador del Tallo de meliacias: cedro y caoba, *Cedrela odorata* y *Swietenia macrophylla*, respectivamente.

Es de fácil aplicación mediante aspersiones rutinarias y de bajo riesgo, comparado con el control tradicional con plaguicidas químicos, del hongo entomopatógeno-patogno de insectos-*Beauveria bassiana*- para lograr que el 90% de árboles jóvenes no sean afectados, por lo tanto tendrán un fuste-tallo recto aprovechable de al menos 5 metros de longitud. Esto hace factible el establecer plantaciones comerciales de estas maderas preciosas en el trópico.

**PROBLEMA A RESOLVER:** La alta infestación del barrenador del tallo de meliacias, que afecta de 50 hasta 100% de los tallos principales de árboles jóvenes, desde la siembra hasta los cuatro años, provoca la emisión de numerosos brotes de la yema terminal de árboles en plantaciones comerciales, demeritando la calidad y valor de la madera por no contar con tramos de tallo o fustes rectos con longitud suficiente para obtener madera dimensionada con calidad comercial.

**RECOMENDACIONES PARA SU USO:** Las aplicaciones del hongo se realizan cada 20 días durante la época de lluvias y cada 35 en la época de secas, lo anterior debido a que durante la época de lluvias, el ciclo de vida del insecto se acorta. Se recomienda aplicar 250 gramos de producto fresco por hectárea, más 35 mililitros de un adherente que no contenga alcohol, ambos disueltos en agua que no contenga cloro, con una bomba de aspersión nueva o de uso exclusivo para esta práctica. Se recomienda hacer las aplicaciones durante las primeras horas de la mañana o por la tarde.

**AMBITO DE APLICACION Y TIPO DE PRODUCTOR:** Actualmente el establecimiento de plantaciones forestales con caoba y cedro rojo ha recibido impulso con productores de bajo, mediano y alto nivel tecnológico en toda la Península de Yucatán; además es factible su uso en todas aquellas zonas donde se establezcan plantaciones con estas especies.

**DISPONIBILIDAD:** Esta tecnología se encuentra disponible en el Campo Experimental El Tormento. El hongo *Beauveria bassiana*, se está produciendo comercialmente con una sepa o variedad regional efectiva en el laboratorio de insectos benéficos del Campo Experimental Chiná, es ahí a donde los plantadores de la región se pueden dirigir para adquirir el producto, se



recomienda hacer la solicitud con un mes de anticipación cuando se trate de cantidades grandes.

**RESULTADOS ESPERADOS:** Con la aplicación de esta tecnología para el control biológico de *Hypsipyla grandella* en las plantaciones de caoba y cedro, se tiene mejor calidad del fuste comercial, la sanidad del rodal es sustancial y por ende se obtiene el ahorro por concepto de insecticida, además se elimina el riesgo a operarios y el medio ambiente.

**IMPACTO POTENCIAL:** En la Península de Yucatán se tienen más de 5 mil hectáreas de plantaciones de caoba y cedro, siendo estas las potencialmente posibles a beneficiar con el uso de esta tecnología.

#### AMBITO DE APLICACION



#### PARA MAYORES INFORMES:

M.C. Joaquín Gómez Tejero  
 Campo Experimental El Tormento  
 Carretera Escarcega – Villahermosa km 8  
 Escarcega, Campeche  
 Teléfono: 01982 (82) 40042  
 Correo electrónico: cgtejero@yahoo.com.mx

## DENOMINACION DE ORIGEN DEL CHILE HABANERO DE LA PENINSULA Gran Compromiso para Yucatán



La Península, que incluye los estados de Quintana Roo, Campeche y Yucatán, consiguió el reconocimiento oficial de la federación que distinguirá a nuestra región como única productora a nivel mundial del “Chile Habanero de la Península de Yucatán”, nombre que se le da a este reconocimiento el cual defenderá a México de la producción de la especie en otros países.

La denominación de origen protege principalmente a los productores, ya que no se podría utilizar una marca u holograma que contenga esta distinción porque ya le pertenece a la federación.

Fernando Patiño Valera, Presidente de la Asociación de chile habanero de Yucatán (industriales) habló de la demanda que ha tenido este picante desde que salió pública esta certificación mundial, “se ha duplicado la solicitud, a raíz de la campaña de consumo de chile habanero presentada en el Distrito Federal en 2007 y de la obtención de esta denominación de origen, hoy en día para la industria se requieren de dos mil 500 a tres mil toneladas de la hortaliza”.

El empresario dijo que con la gran demanda se han beneficiado los chileros, ya que se venden tamaños de chiles que no se sacaban antes y a veces hasta escasea el producto. La industrialización del habanero se emplea principalmente para procesarlo en polvo, pasta o salsa.

Comentó que la tendencia que se está siguiendo entre los industriales, es el producir sus chiles y procurar regular los precios para proteger la industria. Habló de la necesidad, posterior a la obtención de la denominación del chile habanero de cultivar en invernaderos y casas sombras para proteger la cosecha de plagas. Comentando que esta necesidad viene de la mano de una gran inversión por parte de los productores y de los gobiernos estatal y federal.

Patiño Valera dijo que se está trabajando en elaborar un paquete tecnológico que pueda ayudar y orientar al productor para mejorar la productividad en sus cultivos. "Trabajamos con materiales genéticos, semillas criollas y otras variedades que resultan del material criollo".

El agrónomo dijo que una de las tareas que se está realizando es la norma oficial mexicana para chile habanero. "Se debe trabajar en la norma así como en la manifestación de impacto regulatorio, dos documentos que van a ayudar a la aplicación de la denominación de origen, certificado mundial que le pertenece a la nación".

Dijo que instituciones como la UADY, el CICY, el ITA de Conkal así como productores, industriales, entre otros del ramo chilero están haciendo las adecuaciones para la Península. "Trabajamos en coordinación con el Comité Estatal Sistema Producto Chile y su representante no gubernamental Juan Carlos Ledón Vadillo y Alfredo Ríos Urcelay, que preside el Consejo Estatal de Productores de Chile, así como un servidor".



El representante del sector industrial abundó que hay que visualizar todas las potencialidades del picante como es el contenido de capsaicina y lograr la trazabilidad de la hortaliza. "El recorrido debe ser de todos, la denominación requerirá de mayores esfuerzos para lograr proyectar a Yucatán en el escenario mundial y hacer que este Chile se convierta en otro de los elementos que distinguen a México, como el caso del tequila".

El tequila tiene este título, las empresas tequileras iniciaron la gestión de la primera denominación de origen en nuestro país que lograron los estados de Jalisco, Nayarit, Guanajuato, Michoacán y Tamaulipas en 1974.

Para lograr la denominación de origen de algún producto agrícola se debe tener la connotación geográfica definida de la región de producción; se deben tener condiciones ambientales específicas como el suelo, luz, temperatura, entre otras y se debe contar con un producto con características que reflejen esta particularidad única.

Con el reconocimiento a un estado o región por un producto, el Estado Mexicano se responsabiliza de la denominación y la defiende a nivel mundial. Nuestro país cuenta con varios productos que ya tienen esta distinción como son la cerámica de Talavera de Puebla y Tlaxcala; el Bacanora de Sonora; el Mango Ataulfo de Soconusco, Chiapas; el café de Chiapas y de Veracruz; la Charanda (licor de caña) de Michoacán; el Mezcal de Guerrero, Oaxaca,

Durango, Zacatecas y San Luis Potosí; la vainilla de Papantla, Veracruz; el Sotol de Chihuahua, Coahuila y Durango; el Ámbar de Chiapas; el Olinalá de Guerrero; entre otros.

La denominación de origen permitirá consolidar la producción y procesamiento del chile habanero dirigida a los mercados locales, nacionales e internacionales pues permitirá definir normas de calidad tanto para la venta en fresco como en los derivados industrializados.

El secretario de Fomento Agropecuario y Pesquero, Alejandro Menéndez Bojórquez mencionó que consciente de la importancia de esta actividad representativa de la región y del gran beneficio que se logra con la denominación de origen, el gobierno del estado continuará apoyando e impulsando a los productores e industriales chileros para consolidar su demanda tanto local, nacional como internacionalmente.

“Sin duda, el chile habanero de la Península de Yucatán tiene excelentes expectativas, un gran potencial de crecimiento y desarrollo que se reflejará en la mejora de calidad, mayor demanda y por consiguiente en el incremento de los ingresos de las comunidades rurales dedicadas a esta producción.

Mi administración apoya la agricultura protegida a través de infraestructura de invernaderos y casas sombra para garantizar la adecuada producción del picante sin riesgo de plagas. Hoy en día ya existen productores que están innovando con la producción de chile habanero orgánico en invernaderos. Tengo el compromiso de la mano de los productores de cumplir los requerimientos que nos exige este título para que el chile habanero de la Península de Yucatán tenga el lugar que se merece, ya que siempre ha sido un ícono cultural y de identidad de nuestra región, así como alimento básico y elemento esencial de la gastronomía yucateca” concluyó el titular de la SFAYP.

**TABLA DE PRODUCCION DEL CHILE HABANERO EN YUCATAN**

<b>VOLUMEN DE PRODUCCION ANUAL:</b>	3,546.02 toneladas	
<b>VALOR DE LA PRODUCCION:</b>	\$43, 241,880.00 millones.	
<b>SUPERFICIE:</b>	390.53 hectáreas.	
<b>REGIONALIZACION:</b>	La producción de chile habanero es en todo el estado principalmente en los municipios de Tekax, Baca, Peto, Maxcanú, Tizimín, Timucuy, Motul, Halachó, Valladolid, Cantamayec, Mérida, Panabá, Temozón, Tixméuc y Yaxcabá.	
<b>NUMERO DE PRODUCTORES:</b>	Alrededor de 1,000 chileros.	
<b>MERCADOS Y PORCENTAJES DE CONSUMO:</b>	Estatál – 40% Nacional – 30% Exportación – 30%	
<b>POSICION NACIONAL:</b>	Yucatán ocupa el primer lugar en el país en producción y exportación de la hortaliza.	

Información: Dirección de Agricultura de la SFAYP/ junio 2010.

Reportera: Beatriz Alejandra Carrillo Ania.

Entrevista con: Fernando Patiño Valera, Presidente de Chile Habanero de Yucatán, A.C.

Fotografía: Beatriz Carrillo y Luis Kú.

Jefatura de Comunicación Social y Prensa de la SFAYP.

Foto de portada: Agradecemos las facilidades de los propietarios del Invernadero de Achanty S.C.; en Ticul, Yucatán.

## EXTRACCION DE ACEITE DE COCO

### Proyecto hecho Realidad

Alcanzar lo inalcanzable requiere de muchos sacrificios; la perseverancia y la paciencia son parte esencial para recorrer el camino hasta alcanzar lo que tanto anhelas y quieres lograr.

Muchas personas desean alcanzar las metas que se proponen pero la mayoría se quedan a medio caminar sobre todo si son mujeres rurales, por no tener el apoyo y la convicción necesaria para persistir; son muy pocas las mujeres que logran conseguir sus aspiraciones; ejemplo de ello, es la señora Flor Carrillo May de la comisaría de San Crisanto, quien a pesar de los obstáculos poco a poco está viendo cristalizar su proyecto denominado "Aprovechamiento de la biodiversidad mediante la extracción de aceite de coco" con el grupo de "Arte Marina".

Esta historia servirá de ejemplo para muchas mujeres rurales de Yucatán que sueñan con tener un mejor mañana.

Gracias a los conocimientos sobre artesanías de concha y caracol Flor Carrillo May y otras 5 mujeres más visitan la Secretaría de Fomento Agropecuario y Pesquero para inscribirse en el padrón de mujeres artesanas que registra la dirección de Apoyo a la Mujer Campesina. Los grupos son reconocidos para participar en ferias que organiza la dependencia, en plazas comerciales, parques de Mérida, municipios o en algún estado del país donde participe la dependencia.

La crisis familiar y económica complica la situación al grado de que Flor se separa de su esposo; sola con sus tres hijos se encuentra con la necesidad de buscar opciones de trabajo, por ello nuevamente visita la dependencia estatal para solicitar un crédito por 25 mil pesos a través del Fondo de Microcréditos de Yucatán, la cual invirtió para mejorar su pequeño restaurante "Coox hanal" y adquirió herramientas de trabajo para elaborar artesanías de coco, la alta demanda de productores que existen hace que la artesana abandone la labor de concha y caracol.

Pero el tiempo pasaba... y su situación no mejoraba, la desesperación por sacar adelante a sus hijos hizo que cayera profundamente en depresión; gracias al apoyo familiar y de los amigos es motivada para concretar un sueño que desde hace tiempo tenía y no definía el proyecto de la palma de coco.



Es así como la artesana, con todas las carencias pero con muchos sueños visitó de nueva cuenta la oficina de gobierno en donde expuso su proyecto que interesó al titular de Fomento Agropecuario y Pesquero, Alejandro Menéndez Bojórquez, por lo que instruyó a la Directora de Apoyo a la Mujer Campesina, Genny Parrao Aguilar para ayudarla.

Vale la pena mencionar, que antes de recurrir a la dependencia, con el poco recurso que juntaba con sus fieles compañeras, Flor Carrillo May viajó a diversas instituciones o municipios tocando puertas y ninguna se abría, la desesperación y las pocas esperanzas se esfumaban para recurrir con alguien que le diera una luz de esperanza para su proyecto.

Es así como, la maestra Genny Parrao Aguilar contacta con el Dr. Carlos Oropeza Salín, investigador titular del CICY, quien trabaja incondicionalmente con las mujeres emprendedoras y entusiastas para desarrollar los trabajos.

A pesar de las burlas que recibió de su proyecto y la oferta de recibir la cantidad nada despreciable de un millón de pesos a cambio de entregar el proyecto, su fortaleza no la hizo desistir. El proyecto ha recibido el apoyo tanto de la SFAYP como el CICY y el INIFAP.



Hoy por hoy, luego de cuatro años de lucha y tenacidad el grupo "Arte Marina" encabezada por Flor ha logrado realizar su sueño, extraer el aceite virgen de coco y las primeras presentaciones se hicieron en la Feria de coco, concha y caracol que se llevó al cabo en el puerto de Progreso los días 17 y 18 de julio del presente año.

Con el nombre de "Xaan", aceite puro de coco, fue presentado el producto que causó sensación en el puerto por las cientos de personas que visitaron la feria, al grado que captó interés de compradores potenciales.

"Recibirán apoyo para la comercialización de su producto, ya que el aceite tiene alta demanda sobre todo en el área de repostería y cosmetología, así como tendrán las facilidades necesarias en asesoría para construir y mejorar la maquinaria de la extracción de coco y un crédito a través del Fondo de Microcréditos de Yucatán para mejorar su taller", enfatizó el secretario de Fomento Agropecuario y Pesquero, Alejandro Menéndez Bojórquez, al visitar a las mujeres en San Crisanto y constatar los avances y logros de las artesanas.

Asimismo distinguió, "la mujer ocupa un lugar primordial en nuestra sociedad, su trabajo y dedicación son ejemplares, su capacidad de organización es un distintivo indiscutible; su empuje, la lleva a alcanzar las metas que se propone; muestra de ello, es nuestra Gobernadora Ivonne Ortega Pacheco y la artesana Flor Carrillo May, así como ellas hay más mujeres que ponen en alto el nombre de Yucatán.

“La labor de la mujer del medio rural; además de ser madre, esposa, ama de casa, encuentra tiempo y oportunidad para emprender proyectos productivos con los que fortalecen la economía familiar; sabiendo de los esfuerzos que hace la mujer rural, el Gobierno del Estado busca los puentes necesarios para que sus productos sean reconocidos, valorados y puedan posicionarse con éxito en el mercado local, nacional e internacional para que de esta manera se desarrollen, crezcan y generen fuentes de empleo en su comunidad”, puntualizó el funcionario estatal.

Flor Carrillo May, Presidenta del grupo dijo “las mujeres de Arte Marina han sufrido mucho para emprender este proyecto desde hace 4 años, pero reconozco que ha valido la pena porque al lograr lo que tanto se anhela se siente de maravilla”.



Cabe recordar, que la SFAYP y el CICY han firmado un convenio de colaboración para formar grupos de artesanas para mostrarles como extraer el aceite de coco, los usos diversos que se les puede dar a la planta de coco como las artesanías, e industrializar el coco para darle un valor agregado, como lo han estado llevando al cabo el grupo de mujeres “Arte marina” de San Crisanto.

El árbol de la vida o la palma de coco o es uno de los mejores cultivos a nivel mundial por ser una de las plantas más valiosas para el hombre, ya que con ella se puede sacar mayor provecho a toda la plantación generando diversos subproductos; artesanías, producción de carbón, aceite, entre otros derivados.

Entrevista y facilidades para la realización del reportaje: Mtra. Genny Parrao Aguilar, Directora de Apoyo a la Mujer Rural.

Reportera: Veronica M. Moreno Caamal.

Fotografía: Luis E. Ku Cu

Jefatura de Comunicación Social y Prensa de la SFAYP.

## FOMENTO A LA MEDICINA TRADICIONAL En el Paquete de Huertos de Traspatio



Una de las áreas donde el maya antiguo logró grandes adelantos fue en el desarrollo de la medicina; amplias y sistemáticas observaciones sobre la relación entre enfermedades y el papel curativo de las plantas ocuparon el tiempo de generaciones de sacerdotes, permitiéndoles acumular un impresionante volumen de conocimientos que pasaban a las familias.

Yucatán heredó un amplio legado médico y herbolario; raíces, hojas y frutos son empleados para remediar enfermedades comunes y este conocimiento se ha pasado de padres a hijos. Sábila, limonaria, ruda, epazote, limón, menta, manzanilla, yerbabuena, tamarindo, lechuga, albahaca, naranja agria, pepino cat, achiote, chaya, hinojo, zacate, té, guayaba, valeriana, flor vicaria, romero y orégano; tubérculos como camote, rábano, remolacha, jengibre y yuca; son algunos de los alimentos, flores y hierbas aromáticas que funcionan como medicina para enfermedades comunes del medio rural.

Debido al éxito logrado con el Programa de Huertos Orgánicos de Traspatio, el gobierno del estado, a través de la Secretaría de Fomento Agropecuario y Pesquero continúa rescatando tradiciones que los yucatecos heredamos de nuestros ancestros; tal es el ejemplo de la agricultura en traspatio y la herbolaria maya. Por ello, en el paquete de huertos orgánicos se estará entregando un paquete y capacitación técnica sobre herbolaria o medicina tradicional. Esto promoverá que las familias puedan tener alternativas para sanarse de padecimientos muy generales, comunes y no graves, mientras se consulta con un médico.

Enfermedades comunes como la gripa, tos, conjuntivitis, diarrea, vómito, mareo, algunos dolores, enfermedades respiratorias, urinarias, digestivas, así como problemas de la piel y nerviosos, son las que se pretenden abordar en las pláticas que se impartirán con mujeres, las cuales recibirán semillas silvestres que aún se conservan en el estado y que gracias a que se adaptan fácilmente a nuestras condiciones climatológicas, pueden ser parte esencial del huerto de traspatio de estos hogares. Bien dicen que el valor de una planta no es el recurso en sí, sino los conocimientos que se tengan de ésta para sacarle provecho cuando se requiere.



Este proyecto se integra al cultivo de hortalizas orgánicas que se ha estado entregando desde hace 2 años a través de la SFAYP, y que ha superado expectativas con la tarea de cosechar hortalizas para autoconsumo y para la venta de los excedentes, así como conocer la producción orgánica.

Simultáneamente, se integra el proyecto de Forraje Verde Hidropónico (FVH) donde mujeres reciben apoyo para producir el forraje para la alimentación de sus animales de corral (cerdos, vacas, cabras, aves y otros) y de esta manera enfrentan la sequía mejor preparadas y con mayores herramientas de independencia y subsistencia en los tiempos difíciles.

El paquete y la capacitación de herbolaria promueven los usos de plantas y alimentos medicinales que impactan la salud pública así como fomenta los usos tradicionales de la medicina a través de plantas, frutos, raíces, entre otros, que lograrán aminorar estos padecimientos tan comunes en las familias yucatecas.



Con este beneficio, la Secretaría de Fomento Agropecuario y Pesquero apoya actualmente a unas mil 200 familias de escasos recursos en 46 municipios del estado, con una inversión de 3 millones 300 mil pesos.



El Ejecutivo Estatal tiene proyectado beneficiar a unas mil 90 familias más, de comisarías de 10 municipios de alta marginación, entregando el mismo número de paquetes de huertos orgánicos, que corresponde a una inversión de más de 3 millones de pesos.

El Programa de Huertos Orgánicos a cargo de la dirección de Apoyo a la Mujer Campesina, responsable del Programa Integral; procura evitar

la obesidad, proveyendo alimentos sanos, orgánicos y frescos a estas familias; fomenta el ahorro de los gastos que tendrían que hacer las familias para adquirir dichos alimentos y promueve el cocinar en casa con lo cosechado.

**FUENTE:**

Información de la dirección de Apoyo a la Mujer Campesina  
Entrevista con la Mtra. Genny Parrao Aguilar  
Reportera: Beatriz Alejandra Carrillo Ania.  
Jefatura de Comunicación Social y Prensa de la SFAYP.  
Fotografías de catálogo de Comunicación Social de la SFAYP.

*Día Mundial*  
**de LA MUJER RURAL**  
*15 de Octubre*

*El Gobierno del Estado felicita a las mujeres rurales en su día,  
por la diversidad de labores que asumen para el bienestar de sus  
familias y comunidades.*

*Felicidades*



Secretaría de Fomento  
Agropecuario y Pesquero

GOBIERNO DEL ESTADO DE YUCATÁN

[www.sfayp.yucatan.gob.mx](http://www.sfayp.yucatan.gob.mx)



## Trabajo con Productores

# Campo

El pasado 9 de julio el secretario de Fomento Agropecuario y Pesquero, Alejandro Menéndez Bojórquez se reunió con los principales productores agrícolas, ganaderos y pesqueros del estado para contribuir y enriquecer las directrices de fomento de las principales actividades del campo y de la pesca en la entidad para el próximo 2011.

Ayudado con una presentación visual, Menéndez Bojórquez planteó las siete directrices básicas para el fomento de las actividades del campo y del mar, las cuales son fomento de la agricultura protegida; reconversión productiva agrícola; mecanización; instalación de sistemas de riego; rehabilitación de praderas; reconversión de la actividad pesquera y ordenamiento, sanidad y modernización normativa.

A su vez, describió los trabajos realizados y por hacer de la dependencia a su cargo, a través de las áreas: ganadería, ovinocultura, porcicultura, apicultura, avicultura, pesca y agricultura.

El funcionario estatal, destacó que la reunión tenía por objetivo escuchar las propuestas de los líderes de los diferentes sectores para enriquecer las directrices de las actividades productivas de la entidad y así contemplar estrategias para destinar recursos para las mismas. Remarcó que en 2010 se pugna por más recursos económicos para apoyar a la agricultura protegida, así como la tecnificación de riego, ya que fue la necesidad manifiesta ante la problemática climatológica, como el caso de la sequía.

Con una inversión de 14 millones de pesos, la Gobernadora Ivonne Ortega Pacheco entregó semillas e insumos a productores agrícolas del Cono Sur del estado para la siembra de 10 mil hectáreas de soya, sorgo y maíz.

El pasado 15 de julio, en gira de trabajo por los municipios de Tzucacab, Tekax y Akil, la Titular del Poder Ejecutivo también puso en marcha los trabajos de modernización de sistemas de riego en unidades citricolas e inauguró un curso de capacitación sobre ganadería sustentable.

Como parte del Programa "Multiplicar Agrícola", este día se otorgaron dos mil 100 paquetes de semilla de soya, 28 toneladas de semilla de maíz y 10 de sorgo, así como 567 toneladas de fertilizante y siete mil litros de herbicida, para el ciclo de siembra primavera-verano.

Asimismo, se puso en marcha la siembra de 300 hectáreas de calabaza criolla, 30 de cacahuete y mil de frijol Jamapa, con lo que se generarán dos mil empleos, entre directos e indirectos. Las semillas y los insumos fueron adquiridos mediante el citado esquema, en donde los beneficiarios aportaron recursos por siete millones de pesos y el gobierno del estado otorgó lo restante.

En presencia de labriegos y sus familias en la unidad agrícola Ixkuil, la Gobernadora destacó que la tierra de esta región es fértil, por lo que señaló que es urgente incrementar las áreas de sistema de riego e impulsar más la tecnificación del campo.

Al respecto, Ortega Pacheco informó que con mezcla de recursos, a finales de este año se dotará de sistemas de riego a 400 hectáreas de esta región, los que permitirá garantizar la producción de granos y el sustento de las familias.

Durante el evento, el secretario de Fomento Agropecuario y Pesquero, Alejandro Menéndez Bojórquez, indicó que estos apoyos benefician a mil 450 productores de la Unión de Ejidos Agropecuarios e Industriales del Cono Sur, pertenecientes a los municipios de Tekax, Oxkutzcab y Tzucacab.

El funcionario estatal expuso que en esta zona del estado el cultivo de granos se ha visto abatido durante dos años consecutivos a causa de los efectos del cambio climático, por lo que se decidió, juntos con los productores, probar con soya y sorgo.

Más tarde, Ortega Pacheco entregó los trabajos de modernización del sistema de riego de la Unidad de Producción Citrícola "San Bernardo Calotpich" del Municipio de Akil, una de las cinco que se apoyaron en esta localidad con una inversión de más de siete millones de pesos.

# Campo

Debido a las fuertes lluvias que afectaron las plantaciones de hortalizas en el municipio de Ixil, a mediados del mes de julio, el secretario de Fomento Agropecuario y Pesquero, Alejandro Menéndez Bojórquez, anunció en dicho municipio, que los productores afectados recibirán semillas de cilantro, rábano, lechuga y maíz para que reinicien su siembra, ya que más del 80% de la población se dedica a estos cultivos. Asimismo, informó que les otorgará semillas de frijol jamapa para el ciclo otoño-invierno como producto alternativo para sus cultivos.

A mediados del mes de julio, Menéndez Bojórquez acudió a este municipio para constatar las condiciones en que quedaron los sembrados de cilantro, rábano, lechuga y epazote, debido a las intensas lluvias que afectaron dichas plantaciones.

El titular de la SFAYP, recorrió las unidades Ixtun, San Rafael, Santa Cruz, Santa Gertrudis, Concepción y Trebolillo, en donde pudo percatarse de las afectaciones que sufrieron dichas unidades, así como escuchar a los productores, quienes plantearon sus necesidades más apremiantes, así como diferentes solicitudes para continuar fomentado sus cultivos.

El Presidente de los horticultores de Ixil, José Encarnación Filomeno Tejero Poot, señaló que las lluvias afectaron a más de 400 horticultores de esta localidad, por lo que la ayuda del gobierno del estado resulta vital en esta situación.

Seguido de la visita a las unidades en Ixil, el titular de la SFAYP se trasladó a Mocochoá, en donde supervisó un invernadero de chile habanero que sufrió daños en su infraestructura y por este motivo su producción fue víctima de plagas. Ahí Menéndez Bojórquez platicó con los productores, que en su mayoría es gente joven, a quienes les dijo que analizaría los medios para poder apoyarlos a superar este problema.

**A**lejandro Menéndez Bojórquez, secretario de Fomento Agropecuario y Pesquero, visitó el municipio de Tzucacab, así como sus comisarias Tigre Grande, Escondido y Corral, en donde realizó recorridos por unidades productivas e hizo entrega de apoyos para los hombres del campo.

El 21 de julio pasado, en la comisaría de Tigre Grande, el titular de Fomento Agropecuario recorrió una unidad en donde actualmente se siembran 4 hectáreas de cacahuete y maíz, así como de calabaza. Ahí, los campesinos le expusieron su necesidad de adquirir herbicidas para acabar con las plagas que afectan sus cultivos, así como la importancia de conseguir semillas para restablecer lo afectado por el gusano cogollero. Menéndez Bojórquez se comprometió a apoyarlos para la adquisición de dichos insumos.

En la comisaría de Escondido y Tigre Grande, el funcionario estatal recorrió las instalaciones de invernaderos en proceso de construcción donde se planea sembrar tomate y chile habanero. En la Comisaría de Corral, éste dio el banderazo para la construcción de 3 pozos agropecuarios con los que se beneficiarán unos 50 productores.

En las instalaciones de la Asociación Ganadera Local, hizo entrega de 5 toneladas de azúcar, beneficiando a 150 apicultores.

Durante la gira de trabajo, Menéndez Bojórquez señaló que es importante conocer y palpar los problemas del campo desde el campo, ya que la lluvia o la sequía es algo que no se vive detrás de un escritorio.

FUENTE:

Recopilación de Boletines de prensa julio 2010.

Jeftatura de Comunicación Social y Prensa de la SFAYP.

Consulta nuestra página en internet:

[www.sfayp.yucatan.gob.mx](http://www.sfayp.yucatan.gob.mx)



## Mermelada de Papaya con Chile Habanero

### Los dulces de la Chichí

En los últimos años en el mundo ha habido un auge o incremento en la demanda de productos que contienen chile habanero; sus propiedades únicas como la capsaicina y su rico sabor picante, combinan perfectamente con dulce y salado; en la gastronomía del país cada vez más chefs crean magníficas recetas con este pimiento que en crudo es verde y cuando madura se torna en naranja, rojo u otras variedades. Botanas, sopas, bebidas, productos lácteos y cárnicos tales como quesos, mantequillas, salchichas y jamones; mermeladas y jaleas; chocolates y dulces; conservas de frutas; y una diversidad de aderezos y salsas, son algunos de los tantos usos que se le da al chile habanero.

La industria del chile habanero principalmente lo está procesando en polvo, pasta y deshidratado. Esto ha llamado la atención a países como Japón, Corea, Indonesia, India, entre otros de Asia y África que incluyen picante en sus recetas.

En Yucatán, la demanda en fresco ha sido la mayor parte para los Estados Unidos y una cantidad menor para Alemania para su proceso en la reconocida salchichonería de este último. El habanero procesado se envía hoy en día a E.U., Japón, Corea, España y Alemania.

La Riviera Maya y Cancún, son de las entidades de mayor consumo de la hortaliza para vestir los sabores de su cocina mexicana – gourmet y darle un toque de picante a los diversos sabores del arte culinario.

Además de su exquisito sabor y perfecta combinación con los alimentos, el chile habanero contiene muchas propiedades, entre las que se encuentran que es una excelente fuente de vitamina A, fortalece el sistema inmunológico, contiene alta concentración de betacarotenos y flavonoides, es un potente antiinflamatorio, disminuye el colesterol en la sangre y posee fuertes propiedades antibacteriales.

### Ingredientes

- 1 kilo de papaya
- 1 kilo y medio de azúcar estándar
- 3 rajas de canela
- 1 litro de agua
- 1 chile habanero rojo desvenado

### Preparación

Se prepara el almíbar; se vierte un kilo de azúcar en una olla a fuego bajo en un litro de agua, se coloca la canela en el hervor y se introduce la papaya entera. Hervir media hora, sacar la papaya y dejar hervir el almíbar hasta que se consuma la mitad.

Con el líquido dulce que se consumió se procede a licuar la papaya y un chile habanero rojo ya desvenado y sin semillas. Hervir en otra olla la papaya licuada con medio kilo de azúcar; probar dulzor y consistencia de la mermelada al gusto.

Dejar enfriar a temperatura ambiente, posteriormente dejar en refrigerador.

#### FUENTE:

Receta de la Abuelita Tere Ruiz Villacis, oriunda del municipio de Oxkutzcab.

Reportera: Beatriz Alejandra Carrillo Ania.

Jefatura de Comunicación Social y Prensa de la SFAYP

# Abeja Melipona



## Especies de Abejas Nativas sin aguijón en México

Es interesante observar que las especies que habitan las montañas de México y Centro América tienen límites altitudinales adaptivos precisos, es el caso de *M. favorosa*. Sin embargo se ha visto, que si se trasladan sus colonias a niveles más bajos, generalmente no sobreviven. Un caso significativo es el de los nidos de esta abeja que habita la sierra de Atoyac de Álvarez en Guerrero, que cuando es trasladada a la población del mismo nombre que está al nivel del mar no prospera.

Los Meliponini ubicados en los diferentes nichos de esta parte del Trópico responde a exigencias biológicas y adaptivas específicas, en ocasiones extraordinarias. Quizá la riqueza en especies de estas abejas mesoamericanas y sus condiciones en algunos casos de endemismo, están asociados a esas variantes ecológicas determinantes y poco flexibles.

La fisiografía determina en mucho la distribución de las especies de abejas sin aguijón presentes en México. Investigadores señalan que la distribución de los Meliponinos en el país está dada en tres grupos:

- 1) Con amplia distribución Tropical y Subtropical
- 2) Distribución asociada al Bosque Perennifolio
- 3) Especies Endémicas

La Península de Yucatán corresponde a la provincia fisiográfica denominada planicie costera del Golfo de México y se caracteriza por ser una superficie sensiblemente plana. Su uniformidad y características climáticas permiten que los meliponinos presentes en ella correspondan a lo que se llama "amplia distribución tropical y subtropical" y en este ámbito están presentes 17 especies de abejas nativas sin aguijón que a continuación se enlistan con sus respectivos nombres en maya:

*M. beecheii* Bennett: Xunaan-Kaab, Colel-Kaab y Pool-Kaab.

*M. yucatanica*: Tsets.

*Cephalotrigona zexmeniae*: Tajkaab, Ehoob.

*Lestrimelitta niitkib*: Niitkib, Limón kab.

*Partamona bilineata*: Chooch, Xnuk.

*Scaptotrigona pectoralis*: Kantsak.

*Nannotrigona perilampoides*: Mehenbol, Bol.

*T. (Frieseomelitta) nigra nigra*: Sak Xik, Xic.

*T. (Trigona) fulviventris* Guérin: Muul Kaab.

*T. (Trigona) fuscipennis*: Kuris-Kaab.

*T. (Trigona) corvina*: Kuris Kaab.

*P. (Plebeia) frontalis*: Us kaab, Yaaxich.

*P. (Plebeia) moureana*: Us kaab, Yaaxich.

*P. (Plebeia) parkeri*: Us kaab, Yaaxich.

*P. (Plebeia) pulchra*: Us kaab, Yaaxich.

*T. (Trigonisca) maya*: Puup, Chachem.

*T. (Trigonisca) pipioli*: Puup, Chachem.

Es interesante hacer notar que de las 17 especies presentes en el ámbito peninsular, los mayas de Yucatán seleccionaran únicamente una especie para darle un manejo racional en sus huertos y solares. *M. beecheii* fue considerada la abeja específica para esta actividad.

La preferencia por el cultivo y explotación de *M. beecheii* es patente en la medida de que a través de los siglos los descendientes de los mayas y actuales campesinos yucatecos han continuado explotando domésticamente de la misma forma que sus ancestros una única especie de abeja sin aguijón. Sin embargo también se aprovechan los recursos de las otras 16 especies de abejas directamente en los montes, en la mayoría de los casos a través de la destrucción de los nidos y/o extracción conservacionista.

FUENTE:

Cría y manejo de abejas nativas sin aguijón en México

Autor: Jorge Ángel González Acereto

Recopilación: Ing. Lucy Gil Moguel.

Difusión, Sistemas y Atención a Usuarios de la OEIDRUS Yucatán

Jefatura de Informática de la SFAYP.



# DIRECTORIO GENERAL

## SECRETARIA DE FOMENTO AGROPECUARIO Y PESQUERO

*PROFR. ALEJANDRO MENENDEZ BOJORQUEZ.*

*Secretario de la SFAYP*

Calle 21 No. 444 Frente plaza cívica de la Cd. Industrial.

Mérida, Yucatán.

Tel. 01(999) 930-3830

[www.sfayp.yucatan.gob.mx](http://www.sfayp.yucatan.gob.mx)

TEC. CARLOS A. CARRILLO MALDONADO.  
Subsecretario de Fomento Agropecuario y Pesquero.

PROFR. FREDDY HERNAN MONFORTE BRAGA.  
Director de Ganadería.

PROFRA. ADRIANA FERNANDEZ GONGORA.  
Directora de Apoyo al Desarrollo Rural.

MVZ. MANUEL MEDINA ENRIQUEZ.  
Director de Infraestructura.

ING. MARIO ALFREDO BOJORQUEZ AKE.  
Director de FOPROYUC.

LIC. EDUARDO PARRA CETINA.  
Director de Planeación.

MVZ. GUSTAVO ALBERTO MARTIN QUIJANO.  
Director de Apicultura – Avicultura – Porcicultura.

MTRA. GENNY PARRAO AGUILAR.  
Directora de Apoyo a la Mujer Campesina.

ANTROP. RICARDO DELFIN QUEZADA DOMINGUEZ.  
Director de Pesca y Acuicultura.

ING. LUIS FELIPE NOVELO PIÑA.  
Director de Agricultura.

LIC. JERONIMO ESCALANTE PAVIA.  
Director de Jurídico.

LIC. FELIX LUNA GOMEZ.  
Director de Administración y Finanzas.

## ABREVIATURAS USADAS

<b>SFAyP</b>	Secretaría de Fomento Agropecuario y Pesquero.
<b>CEIEGDRUS</b>	Comité Estatal de Información Estadística y Geográfica para el Desarrollo Rural Sustentable.
<b>CICY</b>	Centro de Investigación Científica de Yucatán.
<b>CONAFOR</b>	Comisión Nacional Forestal.
<b>EU</b>	Estados Unidos
<b>INEGI</b>	Instituto Nacional de Estadística y Geografía.
<b>INIFAP</b>	Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias.
<b>ITA</b>	Instituto Tecnológico Agropecuario.
<b>OEIDRUS</b>	Oficina Estatal de Información para el Desarrollo Rural Sustentable.
<b>PESA</b>	Proyecto Estratégico para la Seguridad Alimentaria.
<b>SAGARPA</b>	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
<b>SIAP</b>	Servicio de Información y Estadística Agroalimentaria y Pesquera.
<b>SNIDRUS</b>	Sistema Nacional de Información para el Desarrollo Rural Sustentable.
<b>UADY</b>	Universidad Autónoma de Yucatán.



Secretaría de Fomento  
Agropecuario y Pesquero

GOBIERNO DEL ESTADO DE YUCATÁN

# ***Multiplicar Agrícola***

*Programa Estatal*

***A través de este apoyo, se contempla la siembra  
de más de 8 mil hectáreas de soya, sorgo, maíz y hortalizas  
beneficiando a 1, 200 familias de municipios  
del cono sur del Estado de Yucatán***

Consulta nuestra página en Internet:

[www.sfayp.yucatan.gob.mx](http://www.sfayp.yucatan.gob.mx)



# Publicación que puede encontrar en la oficina de OEIDRUS-YUCATAN



Nueva dirección de nuestro portal  
[www.campoyucatan.gob.mx](http://www.campoyucatan.gob.mx)  
Visítanos

