

SÚPER DEPORTIVO

SUBCAMPEONATO EN LA PANAMERICANA

Emilio Velázquez, con Golden Tiger, es subcampeón de la Carrera Panamericana 2026

INFORMACIÓN 1C

ARTE Y CULTURA

TAKEDA: HOMENAJE A LA TIERRA DEL MEZCAL

El maestro intervino 12 botellas de Real Minero para restauración de Santa Catarina Minas

INFORMACIÓN 3E

LOCAL

CARESTÍA PEGA AL PAN DE MUERTO

El alimento se ha encarecido con el incremento en harina, azúcar, huevo, electricidad

INFORMACIÓN 3A

MES DE LA LUCHA CONTRA EL CÁNCER DE MAMA

CAPITAL

SEÑOR DEL RAYO, CELEBRACIÓN DE FE Y TRADICIÓN ARRAIGADAS

Este 23 de octubre, la feligresía católica se reúne para celebrar al Señor del Rayo en la catedral de Nuestra Señora de la Asunción. Previamente, la comunidad ha participado en el convite, las rendidas de culto, el rosario, la calenda y otras actividades propias de estos festejos católicos.

INFORMACIÓN 8A

REDACCIÓN

LA PRESIDENTA Claudia Sheinbaum Pardo destacó que el Indicador Oportuno de la Actividad Económica (IOAE) estimó un crecimiento anual del 3.7 por ciento para septiembre de 2026 respecto al mismo mes del año anterior, según el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI).

“El dato del 3.7 por ciento es muy bueno, muy muy bueno, y habla de lo que hemos venido platicando en esta conferencia, que el segundo semestre del 2026 íbamos a ver mayor crecimiento económico”.

“Que lo que nos importa no solo es el crecimiento, sino que se distribuya la riqueza, buen empleo, bien remunerado y el desarrollo de las distintas zonas de

Festeja Sheinbaum el crecimiento de 3.7%



La presidenta de la República, Claudia Sheinbaum.

nuestro país. Pero es un dato muy muy bueno, y muestra inversión pública e inversión privada, los dos”, destacó en la conferencia matutina: “Las mañaneras del pueblo”.

Agregó que el IOAE también presentó un aumento mensual de agosto a septiembre de 2026 del 0.1 por ciento.

Por otro lado, Sheinbaum Pardo anunció 20 nuevos parques industriales en ocho estados, con una inversión de 763 millones de dólares de parte de la Asociación Mexicana de Parques Industriales Privados (AMPIP), los cuales generarán 32 mil 127 empleos, y que se suman a los 20 que ya están en operación, lo que representa un avance del 40 por ciento de una meta de 100 proyectos de este tipo como parte del Plan México.

CONFIRMA SEGOB APOYO AL ISTMO

SOS de Juchitán a la Federación, pide pacificación

Ante fallida estrategia del Plan Juchitán, el Comisionado Municipal acude a la Secretaría de Gobernación

PEDRO SILVA

Sin haber cumplido aún un mes en su encargo, Francisco Vásquez Jiménez nombrado por Salomón Jara como Comisionado Municipal de Juchitán, se vio obligado a “saltarse” a autoridades estatales, y este miércoles acudió ante la Secretaría de Gobernación federal para demandar ayuda contra la crisis de inseguridad que vive este municipio istmeño, a pesar del Plan Juchitán por la Paz, la Justicia y el Bienestar, que no ha frenado la violencia.

La secretaria de Gobernación, Rosa Icela Rodríguez, confirmó en sus redes sociales la visita del juchiteco “En la @SEGOB\_mx recibimos al comisionado municipal de Juchitán, #Oaxaca, Francisco



El juchiteco Francisco Vásquez Jiménez con la secretaria de Gobernación, Rosa Icela Rodríguez quien escuchó el clamor de paz por Juchitán.

Vásquez Jiménez, con quien seguiremos trabajando de forma coordinada por el bienestar de la población”, indicó en un mensaje en X, el único mensaje que posteo el miércoles.

Por su parte, en la red de la Comisión Municipal de Juchitán, Vásquez Jiménez difundió un comunicado acompañado por una imagen con Rosa Icela Rodríguez,

en donde reconoce que ha sido rebasado por la inseguridad y la ola de asesinatos en Juchitán.

En su mensaje, el Comisionado Municipal de Juchitán indicó que “me entero con mucha preocupación de lo ocurrido hoy (el martes) en el cruce de nuestro querido Juchitán.

INFORMACIÓN 5A

OPINIÓN

LAS PLUMAS DEL TECOLOTE

HUMBERTO TORRES RODRÍGUEZ

LA TRAIIDORA Y LA POLÍTICA

LEONARDO KOURCHENKO

EL CALLA'O

GARCÍA HARFUCH TIENE BAJO LUPA A JUCHITÁN Y ¿OAXACA CUÁNDO?

EDICIÓN: 20 PÁGINAS  
PRECIO: \$13 PESOS



LOCAL

CUILAPAM, EMBRIAGADO DEL CEMPASÚCHITL AMARILLO Y NARANJA

Piden productores no regatear “no saben lo que tenemos que batallar para ofrecer una planta de calidad”

INFORMACIÓN 2A

Con garnachas, tapan la boca a influencers

JORGE LUIS PLATA

ALUMNOS DEL Conalep 039, ubicado en San Antonio de la Cal, municipio conurbado a la ciudad de Oaxaca, y a 15 minutos del centro del zócalo capitalino, preparan una comida típica del Istmo de Tehuantepec: garnachas dentro de la clase que tienen de tradición de bebidas y sabores de Oaxaca.

Los estudiantes utilizan los métodos de la cocina tradicional para mostrar la gastronomía que Oaxaca ha ofrecido durante años.

INFORMACIÓN 3A

LOCAL

PIDE MIGRANTE APOYO PARA TRAER A SU ESPOSA GRAVE

Solicita solidaridad para trasladar a la madre de sus hijos de California a San Miguel Chichahua

INFORMACIÓN 5A



Es curioso que la vida,  
cuanto más vacía, más  
pesa.

León Daudí



DE FRENTE Y  
DE PERFIL

RAMÓN ZURITA SAHAGÚN

El recuento de los daños

No es nuevo que el IMSS traiga problemas financieros y que la bomba latente en que se había convertido hizo explosión.

La crisis financiera finalmente se conoció en el momento menos oportuno, pero que fue aprovechado para ventilarlo, aunque hay muchos otros sitios que se mantienen como bombas a punto de estallar.

El IMSS solamente es el preámbulo de lo que puede suceder en los próximos meses, con todo y que el gobierno mexicano se sabe es deficitario y continúa endeudándose

Por lo que respecta al IMSS, el conflicto de los trabajadores y el empecinamiento de las autoridades para dejarlo crecer puso en el tapete de las discusiones un tema toral, las pensiones y la modalidad 40, un sistema al que se acogían los trabajadores para tener una mejor pensión a la hora de jubilarse. Ahora ese sistema ya no existirá y las pensiones se toparán, aunque hasta el momento no se sabe qué pasará con aquellos que vienen pagando dicha modalidad y si se les respetará cuando llegue el momento de jubilación y decidan pensionarse.

El asunto no es menor, ya que se sabe que el gobierno carece de fondos y busca allegárselos por distintas vertientes, por lo que busca reducir los gastos a futuro e incumple con pagos a proveedores de diferentes rubros.

La propuesta es de la comisión técnica y deberá conllevar la reforma a la ley del 73 que deberá aprobar el Congreso de la Unión.

Y es que los cambios en las leyes buscan las rutas que permitan la obtención de recursos y la reducción de gastos, ya que la elección del año próximo y los resultados de la misma se encuentran en juego.

No hay medicamentos debido a diversos factores. El primero es que no encuentran el método para la adquisición y distribución de los mismos, pero también porque se les debe a los proveedores, los que están hartos de tantas promesas que no se cumplen. Los proveedores de PEMEX tienen ya varios años esperando se cumplan con los contratos registrados, lo que no ocurre tampoco porque la petrolera mantiene pérdidas y tiene una deuda colosal.

Queda pendiente el tema de las ayudas del bienestar, las pensiones de adultos mayores, las becas para estudiantes, madres solteras y varias más con las que el gobierno mantiene cautivos los votos que requiere en las urnas para salir adelante en los comicios.

Se sabe que arañando las cuentas se obtienen esos recursos y que lo prioritario es evitar que estos recursos dejen de fluir. Una elección sin el apoyo de este dinero sería catastrófica para el partido gobernante, cuyo principal soporte en las urnas, son los millones de personas que reciben este beneficio.



■ En otras épocas del año se dedican al cultivo y cosecha de jícama.



■ El campo se ha tornado de un color naranja y altos tallos de color verde.

LAURA EXPLOTA DE COLORES EL CAMPO

Cuilápam, embriagado del  
cempasúchitl amarillo y naranja

Imploran a clientes no regatear a productores “no saben lo que tenemos que batallar para ofrecer una planta de calidad”

ADRIÁN GAYTÁN / PEDRO SILVA

A un costado de la capilla de Santiago Apóstol, en Cuilápam de Guerrero, hay un amplio solar que este mes de octubre se ha tornado de un color naranja con filas de flores amarillas y altos tallos de color verde, tan altos que superan la cintura de quienes las cultivan o de los visitantes que se acercan a adquirir las flores para los altares de muerto.

Laura se dedica a la floricultura durante todo el año. “Viene el 14 de febrero, pero ahorita, por la temporada, cultivamos cempasúchitl naranja, amarillo, borla; aunque aclara que en otras épocas del año se dedican al cultivo y cosecha de jícama que, tanto flores como el fruto, lo comercializan en los mercados y la Central de Abasto de la ciudad de Oaxaca.

Productores que se ubican en la sección primera del Barrio Grande de Cuilápam de Guerrero indican que es un trabajo de todo el año. Laura explicó que comercializan el cempasúchitl por surco o por mata que la ofrecen entre 20 o 30 pesos, “de acuerdo al tamaño de la flor”, explica. “Hay plantas que tienen 30 flores, 40 flores” y de ello depende su precio.

También venden los surcos de 30 a 40 metros que albergan entre 40 a 50 flores indica, algo que resultaría sorpresivo para el visitante, pero ya familiar para el comprador o comercializador de flores.

Abunda que iniciaron cul-



■ La floricultora explicó que estos días nublados les han afectado dado que la planta necesita un poco de luz para florecer.



■ Explicó que comercializan el cempasúchitl por surco o por mata.

tivando el clavelito y el cempasúchitl criollo “que se busca mucho por el aroma”. Laura señala que es el quinto año que cultivan flor de muerto y “la gente ya nos conoce, ya viene, nos ubica para adquirir la planta”.

Indicó que, para contar con el cultivo a tiempo, comenzaron con el almácigo colocando semillas para su germinación, la cual emplea alrededor de 20 días, esto se hizo alrededor del 10 de agosto para que, a fines del mismo mes, se trasplantara al terreno y para su crecimiento empleó alrededor de dos meses.

Explicó que estos días nublados les han afectado dado que “la planta necesita un poco de luz para comenzar a abrir sus flores” Estima en 75 días la producción de la planta. Explicó que, ya no les es tan complicada la

comercialización de la planta. “La gente ya nos ubica”, añadió que llegan personas de Tlacolula, desde El Tule, la ciudad de Oaxaca y desde Zimatlán.

Explicó que la venta fuerte la programan para el 30 y 31 de octubre, previa cosecha de la flor, y la expenden a un costado del terreno de cultivo, prácticamente en el centro de Cuilápam de Guerrero.

“Nos compren la flor desde la primera quincena de octubre, sea para colocar la ofrenda o, ya cerca de la fecha, para llevarla al panteón, las veladas o adornar los sepulcros”, indica Laura. “La llevan las amas de casa para llegar con algo a los panteones, para llevar algo de alegría y no llegar a ver a sus difuntos con las manos vacías”, abunda al recordar la tradición de los oaxaqueños.

LLAMA A NO REGATEAR A LOS CAMPESINOS

Laura, floricultora de Cuilápam de Guerrero, solicita a los clientes y a los visitantes que acuden a adquirir su borla, cempasúchitl, clavelito no regatearle al productor, al campesino. “Afrontamos muchos problemas para el cultivo de la flor”, explica.

“Batallamos por todo, de manera esencial por el clima. Si hay sol la planta se seca, enferma, necesita también de luz, si llueve o hay mucha humedad, también enferma. Es una batalla constante”, por lo que insistió en no regatear los precios a los productores pues “de un día para otro el cultivo se nos puede ir”, con lo que perderían el producto de su trabajo “puede ser que ni siquiera cosechemos”, advierte.

“No regatear a los productores”, insistió al explicar que se gasta en insumos, en semillas, con el riego, estar al pendiente del desarrollo de la planta, dado que “esto es necesario para ofrecerles una planta de calidad, sino llevamos el cuidado adecuado, se demerita el producto”.

Laura es una incansable productora de flor; ya está planeando la temporada de girasol para el 14 de febrero y la flor de penumbra para Semana Santa, luego retornan a los girasoles para el 10 de mayo.



■ Laura se dedica a la floricultura durante todo el año.



■ La venta fuerte la programan para el 30 y 31 de octubre.

¿QUIERES SER  
DISTRIBUIDOR  
DE NUESTRO  
PERIÓDICO?

¡Llámanos!



951 153 7210

el IMPARCIAL

El mejor diario de Oaxaca



AÑO LXXIV / NO. 27,698

RAMÓN BENJAMÍN  
FERNÁNDEZ PICHARDO

DIRECTOR Y GERENTE GENERAL EMÉRITO

RAMÓN BENJAMÍN  
FERNÁNDEZ PICHARDO

EDITOR RESPONSABLE

EL IMPARCIAL, EL MEJOR DIARIO DE OAXACA, es una publicación diaria editada por Publicaciones Fernández Pichardo, S.A de C.V.

Nombre comercial: EL IMPARCIAL, EL MEJOR DIARIO DE OAXACA

Nombre fiscal: PUBLICACIONES FERNÁNDEZ PICHARDO, S.A DE C.V.

Certificación de Licitud de Título: 14540

Certificado de Licitud de Contenido: 12113

Número de Certificación de Reserva otorgado por INDAUTOR 04-2025-022811064700-101

Presidenta: María de los Ángeles Fernández de Bolaños

Fundación: 26 de noviembre de 1951

Periodicidad: Diario

Distribuidor: Publicaciones Fernández Pichardo S.A. de C.V.

Dirección del distribuidor: Camino al Sabino 429, Col. Reforma Agraria,

Municipio Santa Cruz Xoxocotlán, C.P.71230, Oaxaca

Precio de ejemplar: \$13.00

TALLER DE IMPRESIÓN

Publicaciones Fernández Pichardo S.A. de C.V.  
Camino al Sabino 429, Col. Reforma Agraria, Municipio  
Santa Cruz Xoxocotlán, C.P.71230, Oaxaca  
Tel: (951) 5162812 - 5018300

(OFICINA) domicilio de la publicación  
Armenta y López #312 Col. Centro,  
Oaxaca de Juárez, Oax. C.P. 68000

REPRESENTANTE EN LA CDMX:

Medios Masivos Mexicanos S.A. de C.V.  
Luz Savinón 13 piso 6 Col. del Valle, CDMX CP. 03100.  
Teléfono: (55) 5340-2450

**Prefieren consumi-  
dores el producto  
oaxaqueño que el  
importado de la  
CdMx**

LISBETH MEJÍA REYES

Con la llegada de la temporada de Todos Santos o Día de Muertos, la elaboración y venta de los panes tradicionales de la festividad se han encontrado nuevamente con el incremento generalizado de los precios de los insumos.

Teresa Jiménez, parte de una familia dedicada a la venta de pan de muerto, señala que en la última semana se registró un aumento generalizado en la harina, el azúcar, los huevos y otros productos, lo que también impacta en la comercialización de este alimento y les deja un menor margen de ganancias en este negocio de la ciudad de Oaxaca.

Parte de la tercera generación de comerciantes de panes oaxaqueños, Jiménez señala que ante la competencia y para no perder la clientela han tenido que mantener el precio del pan. Por ejemplo, el pan de muerto

PRODUCTORES SOPORTAN IMPACTO DE ALZAS EN HARINA, EL AZÚCAR Y HUEVO

# Alza en precios de insumos impactan en el pan de muerto



■ El pan oaxaqueño, aún preferido sobre imitaciones traídas de la Ciudad de México.

que es el pan de yema decorado con una carita y que se vende en 10 pesos.

Aunque hay de otras variedades y tamaños que rebasan los 200 pesos, Jiménez explica que la mayor parte del pan de su negocio, en el mercado

20 de Noviembre, sigue sin aumentar en precios. Esto a pesar de los impuestos que tienen que pagar al ser un negocio formal y del que también dependen otros trabajadores.

## VENGAN POR EL PAN

Desde el mercado 20 de Noviembre, el pan de muerto ya se ofrece desde el 15 de octubre. Se espera que la oferta de este alimento siga al menos hasta los primeros días de noviembre.



■ Los panaderos de la Central de Abasto han afrontado los incrementos en insumos.

Sin embargo, los comerciantes aún esperan un repunte de ventas en esta y la próxima semana, cuando las familias ya buscan todo lo necesario para el altar o la ofrenda para sus difuntos.

Asimismo, por el arribo de turistas que buscan probar los alimentos tradicionales de Oaxaca. En negocios como el de Teresa Jiménez y sus hermanas se expenden los panes de varias panaderías de los valles centrales de Oaxaca. Negocios como estos, dedicados a la elaboración y venta de pan o únicamente a la venta del mismo son parte de las más de 4 mil 800 panaderías tradicionales del estado de Oaxaca.

ca registradas en el directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI).

## TRAEN PAN DE LA CDMX

Aunque es más habitual verlo en los supermercados, el pan de muerto característico de la Ciudad de México también se vende en esta temporada en varios negocios de la capital oaxaqueña.

Teresa Jiménez refiere que este alimento ya lleva muchos años en la oferta de su panadería, aunque en menor medida y solamente por algunos días, pues la clientela también lo ha solicitado.

## Con garnachas, tapan la boca a influencers

**En San Antonio de la Cal alumnos censuran estigmatización y discriminación en redes**

JORGE LUIS PLATA

ALUMNOS DEL Conalep 039, ubicado en San Antonio de la Cal, municipio conurbado a la ciudad de Oaxaca, y a 15 minutos del centro del zócalo capitalino, preparan una comida típica del Istmo de Tehuantepec: garnachas dentro de la clase que tienen de tradición de bebidas y sabores de Oaxaca.



■ Alumnos del Conalep 039, ubicado en San Antonio de la Cal, con trabajo hacen frente a las críticas superficiales de "influencers".

Los estudiantes utilizan los métodos de la cocina tradicional para mostrar la

gastronomía que Oaxaca ha ofrecido durante años. Ello en respuesta a que los

alumnos reprueban la discriminación que han sufrido en los últimos años sobre todo por dos influencers de Monterrey, Nuevo León, que aseguraron que los estudiantes de esa institución se preparan para delinquir y embazarse, en cuanto entran a estudiar a estos planteles

Ante ello, los alumnos demuestran su capacidad para preparar y para elaborar platillos de distintas regiones de Oaxaca, mostrando al ejemplo de qué hace más de 18 años no hay incidencias de embarazos en este plantel de Oaxaca.

YADIRA SOSA

A DOS semanas de iniciar la temporada de influenza estacional 2026-2027, la enfermedad en Oaxaca y el resto del país presenta un incremento en el número de casos nuevos en comparación con la temporada anterior.

Mientras que en la temporada 2025-2026 Oaxaca reportaba apenas dos casos de influenza y el país 125, en la segunda semana de esta temporada 2026-2027, la entidad tiene un acumulado de seis casos positivos, de un total de 178 en la República Mexicana.

Hasta la semana epidemiológica 41 del presente año, el

## Incrementan casos de influenza al iniciar temporada estacional

país reportó un solo deceso por influenza notificado en Hidalgo, a diferencia de 2025 sin una sola defunción.

Yucatán es la entidad que más casos de influenza presenta con un acumulado de 25, seguido de Hidalgo y la Ciudad de México con 17 cada uno; Chiapas con 16, Sinaloa con 15 y Puebla con 13.

En lo que va de la temporada estacional de influenza, los únicos que no presentan casos son Aguascalientes, Baja California Sur, Colima, Chi-

huahua, Querétaro, Quintana Roo, Tamaulipas y Zacatecas.

Ante este apresurado aumento de casos de influenza en las primeras semanas de la temporada estacional, las autoridades exhortaron a la población a no bajar la guardia y fortalecer su sistema inmunológico.

## EJERCICIO Y CONSUMO DE FRUTAS, ACONSEJAN

Recomendaron hacer ejercicio al menos tres veces a la semana; comer frutas y verduras; lavarse de manera cons-

tante las manos con agua y jabón; y no automedicarse; así como acudir por las vacunas contra la influenza en los módulos de vacunación, centros de salud, clínicas o unidades médicas.

Las autoridades recomendaron especial protección a menores de edad, personas adultas mayores, embarazadas y con enfermedades crónicas degenerativas como diabetes, hipertensión arterial, obesidad e insuficiencia renal, entre otras.

Más puentes,  
menos distancia

En 2 años, entregamos 10 grandes  
proyectos de puentes y  
distribuidores viales. Más de 25  
kilómetros de infraestructura que  
benefician a más de 4.29 millones  
de personas.

Gobierno de  
**México**  
Secretaría de Infraestructura, Comunicaciones y Transportes

**Comunicaciones**

CONCLUYE LA CARRERA PANAMERICANA EN ZACATECAS

# LOS DAMIRON, CAMPEONES

Emilio Velázquez y Javier Marín, con el Golden Tiger de Oaxaca, se quedan con el sub campeonato

TEXTO Y FOTOS: LEOBARDO GARCÍA REYES

Luego de una intensa jornada, los Damiron Hilaire y Laura se coronaron por tercera ocasión en La Carrera Panamericana, detrás de ellos llegó la dupla de Emilio Velázquez y Javier Marín con el Golden Tiger que se quedaron con el sub campeonato.

Fueron más de 3,800 kilómetros desde la salida hace una semana en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, los que recorrieron los participantes que debieron sortear algunos accidentes o bien fallas mecánicas de las que no todos pudieron superar.

El último día de competencia dio inicio al filo de las 7:00 horas, con la salida del contingente del parque Bicentenario, en la ciudad de San Luis Potosí, para dirigirse en el intenso tráfico a Aguascalientes, donde ya eran esperados por cientos de personas que se colocaron a los costados de la carretera en San José de Gracia y la Congoja.



Emilio Velázquez y Javier Marín con el Golden Tiger, festejan el sub campeonato.



Así se dio el recibimiento en Zacatecas.

La última parte de la edición 2026 de La Carrera Panamericana tuvo varios despistes como el del Mustang azul que se salió de la carretera, por lo que abandonaron la competencia, o el despiste de los Candano

al inicio de la competencia en La Congoja.

La última etapa de la carrera fue la siempre temida Bufo, que se encuentra a la entrada de la ciudad de Zacatecas, y que todos debieron tomar con cuidado.

Fue al terminar el último tramo de la competencia, donde se confirmó el triunfo de Hilaire y Laura Damiron en El Comander, un Stu-



La Congoja puso a prueba a todos.



Hasta el 2027.

debaker, seguidos de la dupla de Oaxaca, Emilio Velázquez y Javier Marín, en el Golden Tiger.

Seguidos de Jorge Pedrero de Chiapas; también en buen lugar concluyeron Char García y Lalo Solís, este último de Oaxaca en un Studebaker.

La entrada a Zacatecas se dio en medio de miles de personas que abarrotaron las calles del Centro Histórico.

Luego de cruzar la línea de meta, las tripulaciones convivieron con los aficionados.

Al final, el piloto oaxaqueño, Emilio Velázquez, agradeció las muestras de apoyo de todos; de José Antonio y Cecilia Pérez, así como de Marcos Campos y José María Ramírez por el apoyo, esperando que en el 2027 esté de nueva cuenta en la batalla.

LEOBARDO GARCÍA REYES

INTEGRANTES DEL equipo Albatros, tuvo una destacada participación en la Novena Copa Jarocha, que se desarrolló en Veracruz, donde Carlos Ruiz García obtuvo su clasificación al Campeonato Nacional de Curso Corto, que se celebrará en Monterrey, Nuevo León, del 18 al 22 de diciembre.

Los responsables del equipo reconocieron que Ruiz García ha mejorado cada vez más, esto lo mantiene en el equipo de competencia del equipo, además, de contar con cualidades para seguir destacando.

Detallaron que es importante destacar que, aunque Carlos obtuvo su clasificación compitiendo en la categoría de 13-14 años, para el Campeonato Nacional de diciembre, ya competirá en la categoría de 15-16 años, enfrentándose a un nuevo nivel de exigencia y competencia.

Su entrenador dijo que sin duda, será una gran oportunidad para adquirir experiencia, seguir creciendo como nadador y continuar superándose.

De igual manera, los responsables de la organización deportiva, felicitaron a José Ricardo Sánchez Balderas y Diego Mendoza Martínez por su esfuerzo, dedicación y compromiso, que reflejan el trabajo constante y la pasión

## Albatros destaca en Copa Jarocha



El Club Albatros tuvo buenos resultados.

por este deporte.

Afirmaron que se mantendrán entrenando buscando mejorar cada vez más, y que esto los lleve a más competencias fuera del estado, esto además de experiencia los hará mejores en técnica y rendimiento físico, que les dará mejores resultados.

Afirmaron que Carlos logró su clasificación en las siguientes pruebas:

Primero Categoría 13-14 años  
400 m combinado: 5:10  
200 m pecho: 2:40.87  
50 m mariposa: 28.86  
Categoría 15-16 años  
50 m pecho: 32.98



FOTO: INTERNET

## LOS BEARS VENCEN 30-24 A LOS PATRIOTS

Caleb Williams lanzó para 308 yardas y dos touchdowns, y los Bears de Chicago vencieron la noche del jueves por 30-24 a Drake Maye y a los Patriots de Nueva Inglaterra.

INFORMACIÓN 4C

## MÉXICO FEMENIL SUB 17 VENCE 3-1 A CHILE

La Selección Mexicana Sub-17 vino de atrás para superar 1-3 a Chile y poner un pie en la siguiente ronda del Mundial de la categoría disputado en Marruecos.

INFORMACIÓN 2C



FOTO: INTERNET

## 76ERS REMONTAN 29 PUNTOS Y SORPRENDEN A CAVALIERS

LeBron James, Embiid y Maxey impulsan la remontada de Filadelfia para vencer 114-106 a Cleveland.

INFORMACIÓN 3C



Aunque técnicamente no es una palmera, sino un cicado, la palmera sago se agrupa con estas por su llamativo porte tropical. Es importante tener en cuenta que es tóxica para las mascotas y deja que el sustrato se seque entre riegos.



■ Silverio Velasco Barragán disfrutó de una agradable celebración en compañía de sus familiares y

Familiares y amigos se reunieron en su domicilio para festejarlo con una agradable convivencia

FOTOS: RUBÉN MORALES

Un grato festejo disfrutó hace unos días Silverio Velasco Barragán, quien recibió en su domicilio a familiares y amigos que se dieron cita para expresarle sus felicitaciones y compartir con él una ocasión muy especial. Acompañado por su esposa, Bety Román; sus hijos, Silverio Velasco, Marco Antonio Velasco y Luz del Carmen; sus nueras, Marifer Perea y Mónica Arias, así como sus nietos, Nicolás y Patricio, el festejado vivió una jornada llena de cariño y buenos deseos.

Entre los invitados estuvieron Armando Castro, Tethé Fernández, César Bolaños Cacho, Tatis Fernández, Mina Fernández, Tethé Villanueva, Lilia Palacios de Techachal,



■ Bety Román y Silverio Velasco Barragán compartieron una jornada llena de cariño y buenos deseos.

Luis Arturo Techachal, Lilia Techachal, Marisa y Nayra Ortiz Brena, y Lázaro García, quienes se sumaron a la celebración y le hicieron entrega

de bonitos obsequios. Durante la reunión, los asistentes disfrutaron de ricos platillos preparados especialmente para la ocasión, mien-

tras compartían anécdotas, conversaciones y momentos de alegría que hicieron de la convivencia una experiencia memorable.

CELEBRA RODEADO DE CARIÑO

# Fraternos parabienes para Silverio Velasco Barragán



■ Los invitados disfrutaron de ricos platillos y una amena convivencia en honor a Silverio Velasco Barragán.

Más tarde, entre risas, aplausos y porras, los presentes entonaron las tradicionales Mañanitas para agasajar al cumpleaños, quien agradeció con mucho cariño las muestras de afecto y todas las

atenciones recibidas. Así, Silverio Velasco Barragán disfrutó de un festejo muy especial, rodeado de las personas que forman parte de su vida y que le desearon felicidad y bienestar.



■ Magui Gómez celebró su cumpleaños con un agradable desayuno entre amigas.

Rodeada del cariño de sus hijas y amigas, disfrutó de un agradable desayuno en un conocido restaurante de la ciudad

FOTOS: RUBÉN MORALES

UNAMAÑANA llena de cariño y buenos deseos disfrutó Magui Gómez con motivo de su cumpleaños, ocasión

## Magui Gómez celebra un año más de vida

especial que celebró con un rico desayuno en compañía de sus hijas, Ivonne y Marisol Ruiz, así como de un grupo de entrañables amigas.

La reunión tuvo lugar en un conocido restaurante de la ciudad, donde las asistentes compartieron una agradable convivencia entre charlas, sonrisas y deliciosos platillos, haciendo de este encuentro un momento especial para la festejada.

En esta ocasión estuvieron presentes Silvia, Tere, Erika, Adrianita, Ángeles, Almita, Ana Rosa, Mimi, Ceci y Soco, quienes se sumaron a la celebración para expresarle sus mejores deseos y demostrarle el afecto que le tienen.

Uno de los momentos más emotivos fue cuando las asistentes entonaron las tradicionales Mañanitas, acompañadas de un pastel preparado para la ocasión. Entre felicitaciones, abrazos y bonitos obsequios, Magui recibió numerosas muestras de cariño que hicieron

aún más memorable su cumpleaños.

De esta manera, Magui Gómez celebró un año más de vida rodeada de sus seres

queridos y amigas, agradeciendo las atenciones y disfrutando de una mañana en la que prevalecieron la amistad y la alegría.



■ Las amigas de la festejada se reunieron para cantarle las tradicionales Mañanitas y expresarle sus mejores deseos.

### Te enseño a nutrirte para que nunca dependas de una dieta

Claudia Alcantara

#### Servicios

- Consulta Nutricional
  - Evaluación completa de tu estado de salud
  - Plan de alimentación 100% personalizado
  - Educación nutricional para lograr cambios sostenibles
  - Seguimiento y acompañamiento
- Análisis de Composición Corporal (InBody)
  - Conoce mucho más que tu peso:
    - Masa muscular
    - Porcentaje de grasa
    - Grasa visceral
    - Agua corporal
    - Metabolismo basal
    - Equilibrio corporal
    - Ángulo de fase
- Pruebas Epigenéticas
  - Descubre lo que tu cuerpo necesita para alcanzar su mejor versión
    - Estado nutricional celular
    - Microbioma intestinal
    - Funciones del organismo
    - Exposición a tóxicos
  - Descubre qué nutrientes necesita realmente tu cuerpo y recibe recomendaciones personalizadas de suplementación y alimentación.

Contáctame

951-228-25-71

nuf.claudiaalcantara



REFLEXIONA SOBRE TRABAJO, MEMORIA Y RESPETO

# Shinzaburo Takeda: un homenaje al campesino y a la tierra del mezcal

El artista intervino 12 botellas de Real Minero para apoyar la restauración ecológica en Santa Catarina Minas

ALONSO PÉREZ

Para Shinzaburo Takeda, el maguey no es solamente una planta del paisaje oaxaqueño. Es un símbolo de paciencia, de ritual y de agradecimiento a la tierra. Después de más de cinco décadas de vivir y pintar en Oaxaca, el artista japonés encuentra en esta planta una manera de hablar sobre la relación entre el campesino, la naturaleza y los conocimientos que han pasado de una generación a otra.

Esa mirada está presente en las doce botellas de destilado de maguey de Real Minero que intervino para apoyar al Proyecto Lorenzo Ángeles Mendoza (Proyecto LAM), una iniciativa dedicada a la conservación de agaves y la restauración ecológica en Santa Catarina Minas.

“Es un homenaje al trabajo del campesino. El mezcal es arte líquido y conocimiento ancestral”, expresa Takeda.

Su participación parte de una convicción que ha acompañado tanto su producción artística como su labor docente: preservar la memoria de quienes han construido su vida alrededor de la tierra.

“Mi obra también es obra de conservación de conocimiento de antiguos, también busca preservar la cultura de los mexicanos y de oaxaqueños originales”, explica.

Para el maestro, la figura del campesino es inseparable del paisaje. Su intervención busca reconocer una relación con la



El artista japonés encuentra una manera de hablar sobre la relación entre el campesino, la naturaleza y los conocimientos heredados.



La intervención de estas botellas también plantea una reflexión sobre las transformaciones que atraviesa el territorio oaxaqueño.

naturaleza que reúne trabajo, observación, paciencia y saberes heredados.

“Para mí, Oaxaca es tierra de asombro y respeto, donde naturaleza y campesino son una misma alma. Cuando pinto la tierra oaxaqueña, el maguey siempre aparece, no como planta, sino como símbolo de paciencia, de ritual, de agradecimiento a la tierra por su generosidad”.

## EL MEZCAL SE DEBE HONRAR

La intervención de estas botellas también plantea una

reflexión sobre las transformaciones que atraviesa el territorio oaxaqueño ante el crecimiento de la industria del mezcal.

Takeda observa con preocupación la expansión de los monocultivos de agave y sus consecuencias sobre la diversidad de los cerros. En su opinión, el valor de esta bebida no puede reducirse a su comercialización.

Recientemente realizó una obra titulada Diosa del mezcal, con la intención de expresar que esta bebida, a la que consi-



Las doce botellas intervenidas por Takeda formarán parte de la tercera cena de recaudación de Proyecto LAM.

dera sagrada, no debe convertirse en una mercancía producida y consumida sin medida.

“El mezcal se debe honrar”, afirma.

“Hoy en día se ven muchos cerritos llenos de maguey. Es una contradicción dolorosa cuando la ambición de vender rompe el ciclo natural de la planta y despoja a los cerros de su diversidad. Esto lastima la base espiritual y social de los pueblos”.

Para el artista, hablar del mezcal implica hablar también de los árboles, el agua, el

suelo y las personas que conocen los ciclos de la naturaleza. Su preocupación no se limita a la transformación física del paisaje, sino que alcanza la pérdida de relaciones culturales y comunitarias construidas durante generaciones.

“El verdadero valor del mezcal radica en tiempo y respeto, respeto de árboles, respeto de agua, respeto de tierra y respeto de sabiduría antigua”.

## ARTE PARA SANAR LA TIERRA

Las doce botellas intervenidas por Takeda forma-

rán parte de la tercera cena de recaudación de Proyecto LAM, denominada Nuestra conexión con la tierra, que se realizará el 24 de octubre en el predio La Carreta, en Santa Catarina Minas.

Los recursos recaudados contribuirán a continuar las labores de restauración de este terreno, afectado por la erosión y los escurrimientos superficiales. Entre las acciones se encuentran la construcción y mejora de obras de captación de agua de lluvia, la retención de suelo y la recuperación de vegetación nativa.

Desde 2018, Proyecto LAM desarrolla trabajos de conservación y reproducción de agaves por semilla, así como prácticas agroecológicas que buscan mantener la biodiversidad del territorio mezcalero.

Mayores informes sobre las botellas intervenidas por el maestro Takeda pueden solicitarse a través del número 55-88-06-46-01 o en la página de internet <https://proyecto-lam.org/>.

Para Takeda, la participación de los artistas tiene sentido cuando sus obras pueden establecer vínculos con las personas y contribuir a transformar su entorno. Es una idea que procura transmitir también a sus estudiantes.

“Para mí el arte nunca ha sido un objeto estático sino un vínculo vivo con la naturaleza y las personas. Yo enseño a mis hijitos que el arte es también para generar conciencia”.

Por eso desea que estas botellas tengan una vida más allá de su intervención artística y se traduzcan en acciones concretas sobre el territorio.

“Yo quiero que estas botellas sirvan para conseguir dinero, dinero que ayude a recuperar suelos, a captar agua de lluvia y sobre todo a sanar la tierra”, finaliza.

Irving Figueroa, Jesús González y Cecilia Winter participarán en el recital organizado por el Instituto de Órganos Históricos de Oaxaca

REDACCIÓN/EL IMPARCIAL

LA MÚSICA antigua volverá a resonar en el templo de San Jerónimo Tlacoachahuaya el próximo domingo 25 de octubre de 2026, con un concierto en su órgano histórico, organizado por el Instituto de Órganos Históricos de Oaxaca A. C. La presentación está programada a las 12:00 horas y contará con la participación de Irving Figueroa, Jesús González y Cecilia Winter. El acceso tendrá

## El órgano histórico de Tlacoachahuaya ofrecerá concierto

un costo de 50 pesos.

El recital ofrecerá al público la oportunidad de escuchar las sonoridades de un instrumento cuyo valor radica tanto en sus características musicales como en su ornamentación y su estrecha relación con la arquitectura del recinto religioso.

El convento de San Jerónimo Tlacoachahuaya fue fundado en 1558 por fray Jordán de Santa Catalina como un espacio de retiro espiritual para los frailes que desarrollaban su labor pastoral en la ciudad de Oaxaca. Durante la época virreinal funcionó como casa de retiro. La iglesia adquirió buena parte de su aspecto actual a principios del siglo XVIII, cuando

se incorporaron elementos como el coro alto, la fachada y la decoración interior.

El órgano destaca por la potencia de su sonido, la riqueza ornamental de su caja y la policromía de sus tubos, elementos que armonizan con la decoración del templo. Aunque no se conoce con certeza la fecha de su construcción ni el nombre de su autor, sus características permiten relacionarlo con otros instrumentos históricos de Oaxaca, como los de San Dionisio Ocotepec, San Andrés Zautla y San Pedro Quiatoni. Se estima que fue construido antes de 1735.

Tras permanecer abandonado durante muchos años, el instrumento fue restau-

rado en 1991 por la organera Susan Tattershall, con la colaboración de José Luis Falcón y gracias a la iniciativa de la Fundación Pichiquiti. En los trabajos también participaron especialistas encargados de recuperar la decoración de la caja y los tubos.

Desde el año 2000, el Instituto de Órganos Históricos de Oaxaca A. C. organiza y realiza proyectos de mantenimiento y reparación para preservar este patrimonio musical. El concierto del 25 de octubre permitirá acercar al público a la historia y sonoridad de un instrumento que forma parte de la riqueza cultural de las comunidades oaxaqueñas.



El órgano histórico de San Jerónimo Tlacoachahuaya volverá a sonar el próximo 25 de octubre.



La banda delictiva ya se encuentra a disposición del Ministerio Público para responder por la cadena de asesinatos desatada esta semana en la región del Istmo de Tehuantepec.

Armados hasta los dientes, caen dos mujeres, cuatro hombres y un menor de edad que, presuntamente, operaban las ejecuciones y cobros de piso en el municipio

JORGE PÉREZ

Juchitán de Zaragoza, Oaxaca. Una violenta racha de ejecuciones que cobró la vida de seis personas en menos de tres días detonó una intensa cacería en el Istmo. El resultado: siete presuntos criminales atrapados, entre ellos un adolescente y el temido asesino a sueldo apodado “El 22”, señalados como los principales generadores de violencia en esta ciudad istmeña.

Las primeras investigaciones arrojan que esta célula delictiva se dedicaba a sembrar el terror entre comerciantes y empresarios mediante el cobro de piso, extorsiones y la venta de droga al menudeo. La sangrienta disputa que mantenían por el control absoluto de la plaza juchiteca detonó la ola de homicidios que mantenía en vilo a la población.

LOS COPARON EN LAS CALLES: EL MEGAOPERATIVO

Hartos de la impunidad con la que operaban los sicarios, un fuerte convoy integrado por agentes de investigación, la Policía Estatal, el Ejército Mexicano, la Marina y la Guardia Nacional implementó un cerco táctico en distintos puntos del municipio. Tras varias horas de rastreo, las fuerzas del orden lograron ubicar y neutralizar a los sospechosos antes de que pudieran accionar sus armas. Entre los capturados des-

DESARTICULAN CÉLULA DE “LOS CROMOS” EN EL ISTMO  
CAE “EL 22” JUNTO A 6 CÓMPLICES  
TRAS EJECUCIONES EN JUCHITÁN



Entre los capturados destaca O. C. G., de 18 años, alias “El 22”.



Los siete implicados y todo lo incautado fueron trasladados.

tuvo escapatoria. Durante la revisión, los uniformados les decomisaron un arsenal de grueso calibre apto para el combate:

- 1 fusil de asalto calibre 5.7x28 mm (conocido popularmente en el bajo mundo como “mata policías” por su capacidad de atravesar blindajes ligeros).
- 11 cargadores y 269 balas vivas de diferentes calibres pesados (.223, 9mm y 7.62 mm).
- Medio kilo de marihuana en greña y 31 bolsitas listas para su venta.
- 60 dosis de “cristal” (metanfetamina).
- 1 mototaxi blanco del sitio “MODI 2 de Noviembre”, el cual presuntamente usaban para moverse por las colonias, vigilar a sus víctimas y escapar tras cometer los crímenes.
- 5 teléfonos celulares y dos básculas digitales.

LA CRONOLOGÍA DE LA VIOLENCIA

LA SUCESIÓN de hechos comenzó el lunes 19 de octubre y continuó hasta la mañana del miércoles 21. En menos de dos días, distintos puntos de Juchitán fueron escenario de ataques armados que dejaron víctimas mortales y personas lesionadas.

LUNES 19: TRES MUERTOS EN DOS ATAQUES

Durante la tarde, Porfirio J. C., de 22 años, fue asesinado a balazos sobre la calle Rubén Jaramillo, en la Novena Sección. El joven trabajaba como mototaxista.

Horas después, una balacera en la colonia Tomás Aquino elevó todavía más el

saldo de violencia. El ataque dejó tres personas muertas, entre ellas Brayan O. G., de aproximadamente 17 años, y Ronaldo M., de entre 20 y 25 años. La identidad de la tercera víctima no había sido precisada en la información disponible.

La agresión también dejó dos personas lesionadas: Juan M., de entre 18 y 25 años, y Tadeo M. C., un niño de apenas dos años que sufrió una lesión en la boca.

El hecho ocurrió sobre la calle 12 de Octubre, detrás del plantel 243 del Conalep.

MARTES 20: MATAN A UN MOTOTAXISTA Y A UN ESTUDIANTE

Junto a él cayeron dos mujeres de apenas 20 y 18 años, identificadas como P. S. M. y S. R. C. G., además de otros tres sujetos de nombres J. H.

La violencia continuó el martes por la tarde con el asesinato de Ernesto M. J., de 38 años, quien se encontraba en su mototaxi del grupo Maíz, Novena Sección, sobre la calle 5 de Mayo, casi esquina con Vicente Guerrero, en la Primera Sección. El trabajador del volante quedó sin vida dentro de su unidad.

Por la noche, Denilson C., de 19 años y estudiante del Instituto Tecnológico de Juchitán, fue asesinado en la colonia 19 de Mayo, conocida también como la colonia de los Maestros, cerca del panteón de Cheguigo.

MIÉRCOLES 21: EL CRIMEN

A. (19 años), J. D. L. Z. (22 años) y J. B. L. V. (24 años). Un menor de edad también fue asegurado en el sitio.

ALCANZA A UN TRABAJADOR MUNICIPAL

La mañana del miércoles, José de Jesús V. M., de 24 años, trabajador del Ayuntamiento de Juchitán, fue asesinado a balazos en el cruce-ro de la ciudad, a un costado de la plaza Garibaldi.

El joven, adscrito al área de limpieza municipal, fue atacado en un punto transitado por automovilistas, transportistas y peatones. Sus compañeros lo reconocieron y notificaron a sus familiares.

Con este homicidio, el número de víctimas mortales de la reciente secuencia llegó a siete, de acuerdo con los reportes reunidos.

LLEVABAN UN RIFLE DE ALTA POTENCIA Y DROGA

Al momento de verse rodeados por las autoridades, el grupo criminal ya no



Fusiles de asalto, cargadores tácticos y cientos de cartuchos de grueso calibre confiscados a la célula criminal “Los Cromos” en el Istmo de Tehuantepec quedaron a resguardo de las autoridades competentes.

