



APOYARÁN CON \$30 MIL A FAMILIAS DE VÍCTIMAS DEL DESCARRILAMIENTO

NACIONAL/14



OBRAS MEJORAN CALIDAD DE VIDA DE FAMILIAS EN SANTIAGO

MANZANILLO/8

Diario de Colima

@Diario_deColima

@diariodecolima

Editora Diario de Colima

DIARIO DE COLIMA

www.diariodecolima.com | Año 73 | No. 24,446 | \$12.00 | Colima, Colima | Martes 30 de Diciembre de 2025

PRECIO DE UVA SE MANTIENE ESTABLE EN TECOMÁN

Luis ROSALES CHÁVEZ

TECOMÁN.- Tras un sondeo realizado en diversas fruterías y establecimientos comerciales de la región, se confirmó que el precio de la uva se ha estabilizado en los 100 pesos por kilogramo.

Esta cifra marca una disminución de 50 pesos con respecto a las festividades del año anterior, cuando el producto para los rituales de medianoche alcanzó costos de entre 150 y 160 pesos.

Los encargados de los negocios visitados coinciden en que la reducción del precio ha sido el detonante para una mayor fluidez en las ventas.

Según los comerciantes, la respuesta del público ha sido inmediata, mostrando una disposición de compra más alta desde que inició la última semana de diciembre.



Foto Cultura Colima

ANUNCIAN FIESTAS DE LOS CHAYACATES

ESCENARIO/9

PRESIONA EL GASTO

SE GASTARÁN HASTA 6 MIL PESOS PARA LA CENA DE AÑO NUEVO

La tradición de despedir el año alrededor de la mesa, en 2025 concentra hasta 17 por ciento del presupuesto familiar decembrino, en un contexto de inflación alimentaria y mayor importación de productos

Sandra Patricia SEVILLA TRUJILLO

Cada 31 de diciembre, millones de personas se reúnen para compartir alimentos, deseos y rituales como las 12 uvas, las lentejas de la prosperidad y platillos asociados a la abundancia y la buena fortuna.

La gastronomía típica incluye pavo, pierna o lomo de cerdo, bacalao, romeritos, tamales, pozole, ensaladas de temporada y postres tradicionales, con variaciones regionales y familiares.

Sin embargo, más allá de su

valor cultural, la cena representa un peso significativo para la economía doméstica.

De acuerdo con estimaciones de mercados locales y cadenas de autoservicio, el costo promedio para una cena de fin de año destinada a cinco personas puede oscilar entre los 3 mil y 6 mil pesos, dependiendo del menú elegido, la calidad de los ingredientes y la región del país.

Datos del Inegi indican que el gasto decembrino total alcanza en 2025 alrededor de 608 mil millones de pesos, 8.4 por ciento más que el año



Foto Internet

anterior, y que la cena de Año Nuevo absorbe cerca de 17 por ciento del presupuesto familiar del mes.

Para reuniones de entre ocho y 12 personas, el gasto promedio se estima en 17 mil 100 pesos, equivalente a unos mil 400 pesos por persona, impulsado por un encarecimiento anual de los alimentos cercano al 17 por ciento.

Ante este escenario, la Secretaría de Economía reporta

un aumento de 20 por ciento en las importaciones de alimentos durante diciembre.

En Colima, entre 75 y 80 por ciento de los hogares celebran la cena de Año Nuevo, con un promedio de 10 asistentes. La derrama económica decembrina en la entidad se estima entre 2 mil 500 y 3 mil 500 millones de pesos, con un crecimiento cercano al 10 por ciento.

FINANZAS/10



Foto Internet

MUNICIPIOS/7

OPINIÓN

La disposición de los gasolineros para amortiguar costos no es gratuita; esperan una simplificación administrativa que no deberá convertirse en relajación normativa.

GLORIETA 2

JOSÉ LUIS NEGRETE ÁVALOS
DAVID VILLARREAL ADALID
ALEJANDRO MONTERO
VÍCTOR CORCOBA HERRERO

2
4
4
4



6 89076 59740 1



OFERTA TURÍSTICA COLIMENSE

La llegada del año 2026, para Colima, traerá consigo la consolidación de una estrategia con los eventos "Manzanillo se Ilumina" y "Colima Resplandece". Con su apuesta a un espectáculo visual, la entidad podrá recuperar el espacio público y fortalecer su identidad turística.

Lo que destaca es la propuesta de sustitución de la pirotecnia tradicional por espectáculos de drones en puntos que suelen concentrar mayor afluencia de visitantes, como Playa Azul y el Pez Vela, en Manzanillo. Esta decisión res-

ponde a la necesidad de reducir el impacto auditivo y ambiental.

Para la realización de ambos eventos, se requerirá plena coordinación entre el Gobierno del Estado, autoridades portuarias y la iniciativa privada local. El éxito de estas festividades depende de esa sinergia: el sector público proveerá la logística y seguridad, mientras el privado capitalizará la afluencia, todo para beneficiar a la economía formal e informal colimense.

Con eventos de tal magnitud, el reto logístico para la capital y el puerto se magnifica tam-

bién. La infraestructura de Colima y Manzanillo deberá responder a la afluencia que generen dichos espectáculos. La eficacia de la Unidad Estatal de Protección Civil y la gestión vial serán otro indicador de éxito; la planeación y la capacidad de respuesta deberán ser suficientes ante cualquier situación.

Si la ejecución de estos eventos resulta positiva, la entidad cerrará el año en curso con la certeza de que su oferta turística tiene el potencial para volverse en un referente nacional de innovación, y pondrá la vara alta para eventos futuros.



EDITORIAL



**JOSÉ LUIS
NEGRETE ÁVALOS**

CIERRE DE AÑO EN EXPECTATIVA

EL cierre del 2025 está casi dispuesto, donde las últimas páginas están por escribirse, al acompañar una recapitulación de aquellos acontecimientos que marcaron, en algún sentido, el desarrollo, la continuidad y las problemáticas ocurridas durante 365 días, con el objetivo de puntualizar los motivos que dieron paso a dicho efecto.

Un efecto que permite generar un análisis de los aspectos que, en gran medida, aparecerán en los contextos del próximo año, sobre distintos temas y asuntos que sí o sí determinarán el futuro de un país, de una comunidad, de un pueblo, de los ciudadanos que esperan un panorama favorable.

Un panorama donde las expectativas pueden encauzar de mejor manera lo realizado en el año que está por concluir: las previsiones, las estrategias, las decisiones que tarde o temprano se vuelven expectativas.

Sobre la intervención necesaria de los gobiernos, de la administración pública en todos sus niveles, para efectuar acciones y procesos que generen efectos reales sobre lo esperado, sobre esas expectativas que los ciudadanos requieren.

Es aquí donde puede surgir un cuestionamiento, a tan solo unos días de iniciar un año nuevo, y las reflexiones que existen para nuestro país en torno a este comienzo.

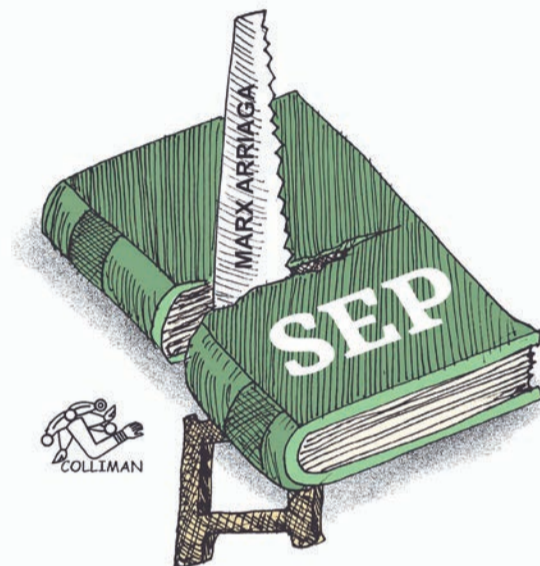
¿La realidad supera las expectativas y las previsiones planteadas por los gobiernos para 2026 hacia nuestro país?

Este cuestionamiento tiene la oportunidad de observarse desde distintas perspectivas y de acuerdo con el criterio de quien lo considere, puesto que la manera de ver un tema tiene distintas aristas, en consideración a la libertad de expresión de cada individuo, entendiendo que los contextos y las acciones que en algún punto de la realidad pueden asumirse pueden sufrir un cambio o modificación repentina, considerando que precisamente hablamos de la realidad, donde muchas veces realmente se superan las previsiones y las expectativas sobre lo que puede o no suceder.

Desde la perspectiva económica, por ejemplo, las previsiones de recaudación y posterior aplicación de recursos para el desarrollo de acciones, obras, determinaciones y procesos que los gobiernos plantean giran en torno a los cambios de una realidad social, de la necesidad de generar un entorno económico favorable para el país; pues puede haber acciones y previsiones sobre el crecimiento económico, sobre la apertura de inversiones, pero al mismo tiempo complicaciones y trabas burocráticas, y entornos que sobrepasan indudablemente lo descrito en el papel.

Ya que, en una realidad donde los aspectos básicos están comprometidos, es difícil alcanzar esa expectativa que pueda dirigirse hacia una cuestión integral y paulatina que prepare el escenario económico.

Por lo tanto, sobre las expectativas debe existir una base previa en acciones y decisiones que puedan hacer frente a una realidad que supera, en muchas ocasiones, las previsiones, los discursos y las aseveraciones políticas.



GLORIETITA La disposición de los gasoleros para amortiguar costos en enero no es gratuita; a cambio, esperan una simplificación administrativa que no deberá convertirse en relajación normativa. **Diario de Colima.**

GLORIETA 1 La inversión a obras públicas en Santiago, Manzanillo, permitió que se realizaran proyectos para mejorar el drenaje, alumbrado y vialidades en colonias de la zona. Entre estas acciones, destacó el uso de concreto hidráulico en calles antes intransitables y el avance del puente en la calle 28 de Agosto; estos proyectos, sumados a una nueva lista de peticiones que seguramente será atendida por el Ayuntamiento, abonarán a elevar la calidad de vida y la movilidad de sus habitantes. **Diario de Colima.**

GLORIETA 2 El anuncio de la fiesta patronal en honor a los Santos Reyes, poniendo énfasis en la preservación de los Chayacates y la Pastorela, emitido por el Ayuntamiento de Ixtlahuacán, es prueba del compromiso con mantener las tradiciones. El programa de este evento incluye desde talleres de elaboración de máscaras, hasta charlas históricas y eventos culturales. Para cerrar con broche de oro, se llevará a cabo la aparición de los Chayacates y la recolección de bastimentos, lo que seguramente fortalecerá la identidad local. **Diario de Colima.**

MEDIO AMBIENTE Ha iniciado formalmente

el plan de autoridades federales para resarcir los daños ambientales en la cuenca del río Sonora. Con una inversión de mil 500 millones de pesos, el proyecto atenderá una deuda pendiente con las comunidades afectadas. En este plan, la Comisión Nacional del Agua será clave, pues tiene la encomienda de monitorear la calidad del agua en tiempo real. Estas medidas deberán generar resultados palpables tanto en la salud pública de la región como en la percepción y confianza ciudadana. **Mayra Laureano.**

GLORIETAZO Durante el último fin de semana de diciembre, Protección Civil reportó una elevada carga operativa al atender 69 accidentes de tránsito y 46 incendios. Las cifras viales evidencian una amplia área de oportunidad en materia de prevención, con Manzanillo y la capital del estado concentrando la mayoría de los percances, en los que las motocicletas estuvieron involucradas en casi la mitad de los casos. Si bien el sistema de salud respondió de manera oportuna -pues de las 29 personas lesionadas ninguna fue clasificada en código rojo, lo que evitó pérdidas humanas-, los datos reflejan un patrón de imprudencia que continúa poniendo presión sobre los cuerpos de emergencia. Ante este escenario, las autoridades estatales reiteraron el llamado a extremar precauciones, en un contexto donde la prevención sigue siendo el eslabón más débil de la cadena de atención. **Diario de Colima.**



Director General
Francisco Daniel Reyes Carriera

Directora Editorial
Mayra Vázquez Laureano

Jefa de Información
Éricka Margarita Trejo Ceja

Coordinadora de Edición
Sandra Patricia Sevilla Trujillo

Los artículos son responsabilidad de quienes los firman. Diario de Colima, periodicidad: lunes a viernes. Editores responsables: Mayra Vázquez Laureano y Pedro Rosas Alatorre. No. Certificado de Reserva Otorgado por el Instituto Nacional de Derecho de Autor: 04-2024-040410512100-101, No. Certificado de Licitud de Título y Contenido 17665. Publicado, impreso y distribuido por Editora Diario de Colima, S.A. de C.V., con domicilio en Av. 20 de Noviembre 580, Col. San Pablo, C.P. 28060, Colima, Colima. Fundado el 8 de noviembre de 1953. Registrado como artículo de segunda clase en la Administración de Correos el 20 de enero de 1954. Representante de Publicidad en la Ciudad de México, D.F., Medios Masivos Mexicanos, Tel. 55-53-40-24-50 Servicios Informativos: SUN. <http://www.diariodecolima.com>. Consulte nuestro Aviso de Privacidad: <https://diariodecolima.com/AvisodePrivacidad.html/> TELÉFONOS: PUBLICIDAD 312-193-38-83 Email: gventas@pucoma.com / SUSCRIPCIONES 312-193-38-83 / DENUNCIAS CIUDADANAS Email: redaccion@diariodecolima.com / reda.diariodecolima@gmail.com. Términos y Condiciones: <https://diariodecolima.com/TerminosyCondiciones.html>





EN COLIMA



LOCALES

ASEGURA SÁNCHEZ QUE CONCLUYE CON SATISFACCIÓN SU LABOR EN COPARMEX

Sostuvo que deja cuentas claras e incrementó el número de afiliados

**Manolika
SILVA ROSALES**

El presidente de Coparmex Colima, Eduardo Sánchez García, aseguró que concluye con satisfacción el periodo al frente de la representante patronal, porque entrega cuentas claras, incrementó el número de afiliados, dejando atrás los estragos que generó la pandemia y otros factores sociales y económicos.

“Cerramos esta gestión muy agradecidos por todo lo que nos ha dado esta encomienda, donde pudimos crecer la membresía en 50 por ciento, también llevar nuestras finanzas como sindicato a números positivos, y también establecer una agenda de trabajo muy estrecha con las distintas instituciones de gobierno”, sostuvo Sánchez García.

Asimismo, hizo un recuento del trabajo



Foto Cortesía

Eduardo Sánchez García, presidente de Coparmex Colima.

que le tocó encabezar en los poco más de 4 años que estuvo al frente de esta organización patronal.

“Fue una gestión de trabajo, esfuerzo y de unidad en nuestro sector. Venir de una pandemia que llevó a nuestros negocios a

una parálisis y nos dejó cuentas pendientes”, comentó.

Además, mencionó también la participación activa de la Coparmex en la vida democrática, incentivando la participación ciudadana en el proceso electoral inédito de 2024.

Añadió que como organismo empresarial aún hay muchos retos pendientes, sobre todo en seguridad, sin embargo, reconoció los avances en la representatividad del sector en la generación de políticas públicas y con el desarrollo de los empresarios.

A partir del 1 de enero entra en funciones el nuevo presidente, Elías Martínez Delgadillo, de quien dijo confía en que dará continuidad al trabajo realizado.

“Cerramos esta gestión muy agradecidos por todo lo que nos ha dado esta encomienda, donde pudimos crecer la membresía en 50 por ciento, también llevar nuestras finanzas como sindicato a números positivos”

Eduardo Sánchez García

Invita La Villa a aprovechar últimos días de descuento del predial

REDACCIÓN

El Ayuntamiento de Villa de Álvarez dio a conocer que mañana vence el plazo para acceder a los incentivos fiscales que ofrece a las y los contribuyentes del municipio, entre otros, la condonación del 100 por ciento de los recargos generados y las multas impuestas para quienes adeuden el predial de 2025 y años anteriores.

Añadió que además concluirá el descuento del 80 por ciento en multas y en recargos generados para quienes adeuden infracciones al reglamento ambiental, esto a favor de los contribuyentes que regularicen sus pagos del impuesto predial.

Otro incentivo para los contribuyentes de Villa de Álvarez es el descuento del 80 por ciento en las multas y recargos generados por falta de pago en infracciones en licencias de construcción, remodelación, materiales y escombros en vía pública, y en infracciones al reglamento de predios, esto para quienes paguen sus adeudos en impuesto predial.

Se descuenta también el 50 por ciento en las multas y recargos por falta de pago

INCENTIVOS

Otro incentivo para los contribuyentes es el descuento del 80 por ciento en las multas y recargos generados por falta de pago en infracciones en licencias de construcción, remodelación, materiales y escombros en vía pública

en infracciones viales, el 50 por ciento en recargos por incumplir los convenios de pago en cementerios y el 50 por ciento en recargos generados por incumplir convenios de pago respecto a la prestación de servicios especiales de recolección de residuos sólidos, todo ello del año 2025 y anteriores.

Las cajas recaudadoras del impuesto predial están en la Presidencia Municipal de Villa de Álvarez, en las oficinas de Catastro Municipal y de Planeación y Desarrollo Municipal, y en el Complejo de Seguridad Pública de Villa de Álvarez. Asimismo, se reciben pagos en la Oficina del Registro Civil, y en línea, a través de <https://villadealvarez.gob.mx>.



Foto Archivo

El gobierno de La Villa dio a conocer que mañana vencerá el plazo para acceder a los diversos incentivos fiscales.

Foto Ayuntamiento de Colima



El Ayuntamiento de Colima informó que también habrá un show visual de mapping y drones.

Anuncian que todo está listo para Colima Resplandece

REDACCIÓN

El gobierno municipal de Colima informó que ya se encuentra todo preparado para la celebración de fin de año Colima Resplandece, un festival que, en su segunda edición, busca consolidarse como una opción segura, familiar y festiva para despedir 2025 y dar la bienvenida al Año Nuevo 2026 en la capital del estado.

De acuerdo a un comunicado, el evento contará con la presentación estelar de Lupillo Rivera y la participación del Mariachi del Divo Alma de Juárez.

AMBIENTE

El evento contará con la presentación estelar de Lupillo Rivera, la participación del Mariachi del Divo Alma de Juárez, además de artistas locales como Grupo Vino Tinto y Esencia Musical.

Durante la noche también se presentarán artistas locales como Grupo Vino Tinto y Esencia Musical, quienes amenizarán el ambiente previo al conteo regresivo para recibir el nuevo año.

Como parte del espectáculo, habrá un show visual de mapping y drones, diseñado para ofrecer una experiencia especial en el cierre del año.

El Ayuntamiento de Colima destacó que Colima Resplandece forma parte de las acciones que en conjunto se realizan con el Gobierno del Estado y diversos sectores, a fin de promover espacios de convivencia, cultura y recreación familiar, garantizando condiciones de orden, seguridad y calidad en la producción del evento.

La invitación está abierta a toda la población del estado y a visitantes para participar en esta celebración y recibir 2026 con música, luz y un ambiente de unidad familiar.



**DAVID
VILLARREAL ADALID***

CUMPLE TUS PROPÓSITOS DE AÑO NUEVO

La llegada de un nuevo año activa un mecanismo psicológico conocido: se realizan propósitos que parecen inspiradores, pero con una baja probabilidad de cumplirlos. Prometemos leer más, salir a caminar, ahorrar dinero o aprender un idioma. Sin embargo, hacia febrero una buena parte de esos objetivos ya ha sido abandonada. En ocasiones se le echa la culpa a la falta de disciplina, pero la economía conductual nos dice que los propósitos fallan porque están mal diseñados.

Existen tres sesgos ampliamente estudiados que lo explican:

Primero, el sesgo de optimismo. Sobrestimamos la capacidad futura de esfuerzo. Imaginamos un "yo" de enero virtuoso, constante y ordenado, pero ignoramos que ese mismo "yo" tendrá cansancio, distracciones y actividades cotidianas.

Segundo, la preferencia por el presente. Se tienden a valorar las recompensas inmediatas por encima de los beneficios a futuro. Entre leer diez páginas hoy o darle *swipe* a TikTok, la gratificación instantánea gana con frecuencia, incluso si sabemos que leer es mejor a largo plazo.

Tercero, la aversión a la fricción. Cualquier dificultad (tiempo extra, trámites, etcétera) reduce súbitamente la probabilidad de actuar. La distancia al gimnasio o la ausencia de un recordatorio son suficientes para interrumpir el hábito.

La economía conductual distingue entre las metas de resultado y las metas de proceso. Las primeras describen a dónde queremos llegar (correr un maratón, leer

veinte libros, ahorrar para las vacaciones). Las segundas especifican qué se hace día con día.

Para esto te paso algunas recomendaciones:

Primero, las intenciones de implementar medidas. Vincular la acción a un contexto cotidiano suele ayudar. Ejemplo: "después de desayunar caminaré quince minutos".

Segundo, los compromisos previos. Estos son mecanismos que restringen futuras tentaciones: inscribirse por adelantado a clases, programar transferencias automáticas de dinero a cuentas de ahorro, por decir algunas.

Tercero, anclajes y recordatorios. Colocar el libro junto a la cama, preparar la ropa deportiva la noche anterior o disponer de una alarma visual son medidas que suelen adherir el propósito a nuestra dinámica.

Te mostraré algunos ejemplos como recomendaciones para 2026:

En lugar de "leer 10 libros", proponte leer diez páginas diarias. Estas son aproximadamente 3 mil 600 páginas por año.

No pienses en "volverte atlético", sino en hacer veinte minutos de caminata cinco días por semana. La regularidad genera beneficios acumulativos.

No pretendas "ahorrar cierta suma"; más bien, realiza transferencias automáticas del 5 al 10 por ciento del ingreso cada quincena. Considera el ahorro un gasto fijo.

Si deseas escribir un libro, piensa en plasmar 150 palabras diarias, antes de dormir o al despertar.

Otra lección de la economía conductual es que los horizontes largos erosionan la motivación. Por tanto, es recomendable revisar cada trimestre tus metas y su cumplimiento.

El objetivo no es crear personas sobrehumanas, sino entornos que sumen a las probabilidades de lo deseable.

Si 2026 será distinto, que no sea solo por promesas vacías, sino por planificaciones que, día tras día, conviertan las metas en parte de tu vida.

**Presidente de la Asociación de Egresadas y Egresados de Economía UCOL*



**VÍCTOR
CORCOBA HERRERO**
ALGO MÁS QUE PALABRAS

PARA ALGUIEN LIBRE, EL MUNDO ES SU HOGAR

UNO vive y debe desvivirse por vivir en comunión y en comunidad. Así, para un ser con corazón, todo lo que le circunda forma parte de sí y se vincula como genealogía, sustentándose el nexo en la mutua lealtad y en el recíproco acatamiento. La humanidad debe concebirse como una estirpe adherida e inseparable, sustentada por la unidad colectiva, de la que no puede desligarse, ya que todos formamos parte de ese viviente poema interminable, cargados de lenguajes diversos, pero bajo un solo pulso, el de la armónica existencia, a pesar de nuestro fondo de debilidad humana y de nuestra manera frívola de reconocer la vida. De ahí la necesidad, en este orbe globalizado, de que seamos promotores y animadores de solidaridad y respeto por la dignidad humana y los derechos fundamentales.

Sin embargo, a pesar del aluvión de pesares, hay que soltar cadenas y elevar el ánimo, ofreciendo compañía y refugio, comprensión y amistad, cooperación y paz. Volverse pasivos es dejarse debilitar, justo en un momento en el que hay que oponerse a la violencia y al odio, aunque nos suponga esfuerzo y sacrificio. En consecuencia, otro de nuestros deberes radica en vencer la codicia, que destruye tanto el espíritu humano como la tierra.

Hay que fraternizarse; los humanos tenemos que sanear las injusticias vertidas unos a otros, que son las que sanan las divisiones y fomentan los acuerdos. Lo prioritario es no perder la esperanza nunca en saber discernir, para poder leer correctamente la historia que

vivimos, que no se agota en el presente ni se acaba tampoco entre encuentros fugaces y relaciones fragmentarias oportunistas, sino que se abre paso hacia el futuro. Ciertamente, el porvenir es nuestro; tenemos que laborarlo con gratitud y gratitud, con coherencia de virtudes cívicas y compromiso social, de memoria en el legado y perseverancia, sobre todo para liberar a los mil cautivos y dar libertad a los oprimidos, que ya no pueden ni gritar debido a nuestro abandono y dejadez.

Desde luego, no hay mayor signo de vitalidad que enraizarse en el verso de uno mismo para tejer una pulsación donante, que se va renovando día a día y sabe dominar sus pasiones para sentirse autónomo. Por eso, perseveremos en nuestro mar interior, hagamos silencio para escucharnos, cultivemos el equipo con nuestros semejantes, siendo justos para poder ser libres, pues la libertad reside en ser dueños de la propia savia y en poder amar, sin fronteras ni frentes que lo impidan. Oírse, por consiguiente, es fundamental, en la medida en que se reconoce su propio derecho a existir y a pensar por sí mismo. No olvidemos jamás que somos seres de palabra, que no podemos permanecer encerrados en sí mismos o, peor todavía, con el oído en el teléfono móvil.

Con paciencia todo se alcanza, también la eliminación de enfermedades. Así surgió, con la adopción del acuerdo sobre Pandemias, todo un hito que refuerza la colaboración internacional y demuestra el valor del multilateralismo frente a la multitud de amenazas sanitarias universales. Volvamos, pues, a ese espíritu socorredor, mantenido por el calor doméstico, que no engaña ni defrauda. Realmente, debemos sustentarnos en la certeza de la inclusión, de que nada ni nadie puede alejarnos de ese contemplativo vínculo del alma sistémica, que lo único que genera es luz en medio de la oscuridad. Por tanto, comencemos por interpelarnos, cada cual consigo mismo, haciendo parentela humanitaria, revolviéndonos contra la intolerancia y volviéndonos tolerantes.

corcoba@telefonica.net



OPINIÓN



**ALEJANDRO
MONTERO***

PULSO FINANCIERO
DE COLIMA

EL CALENDARIO DE LA PROSPERIDAD

PARA la mayoría de los mexicanos, el ciclo financiero se vive como una montaña rusa: iniciamos el año con el vértigo de la cuesta de enero, sobrevivimos con apuros los gastos escolares del verano y finalmente experimentamos una euforia pasajera en diciembre con la llegada del aguinaldo. Sin embargo, la verdadera riqueza no se construye en los momentos de abundancia, sino en la disciplina de la continuidad. La diferencia entre una familia que vive al día y una que construye un patrimonio sólido radica en la capacidad de anticipación. Un presupuesto no es una fotografía estática; es un organismo vivo que debe adaptarse al calendario. En esta columna exploraremos cómo transformar los doce meses del año en una estrategia de ahorro sistemática y, lo más importante, cómo convertir ese impulso final del aguinaldo en la semilla de su libertad financiera.

La clave de un ahorro exitoso es entender que cada mes tiene su propia personalidad financiera. En lugar de luchar contra los gastos estacionales, debemos planificarlos con antelación.

Primer trimestre: el diagnóstico y la reparación. Enero es el mes del inventario. Tras los excesos de diciembre, el primer paso es mapear sus deudas y priorizar la liquidación de aquellas con las tasas de interés más altas. Febrero debe ser el mes del ahorro hormiga; es el momento ideal para auditar suscripciones que no usa y gastos innecesarios. En marzo, con la llegada de la primavera, aproveche para realizar una limpieza financiera: revise sus metas de ahorro y ajuste su presupuesto si los primeros dos meses no salieron como esperaba.

Segundo trimestre: la prevención y el detalle. Abril suele traer gastos festivos relacionados con el Día del Niño, mientras que mayo es el mes de las madres. El tip aquí es asignar un presupuesto cerrado para estos eventos desde finales de marzo, para evitar el uso de tarjetas de crédito. Junio marca la mitad del año y es el momento perfecto para un corte de caja. Si tiene un fondo de emergencia, verifique que mantenga su valor frente a la inflación.

Tercer trimestre: el regreso y el resguardo. Julio y agosto son meses críticos por las vacaciones y el regreso a clases. La recomendación es haber ahorrado una pequeña cantidad mensual desde enero para cubrir útiles y uniformes sin recurrir a préstamos. Septiembre, además de las fiestas patrias, es el mes del testamento en México. Es el momento ideal para invertir en seguridad jurídica para su familia; recuerde que el ahorro también es protección.

Cuarto trimestre: la disciplina frente a la tentación. Octubre es el mes de la calma antes de la tormenta. Es el periodo para ahorrar agresivamente de cara al cierre de año. En noviembre, el Buen Fin representa una prueba de fuego para su voluntad financiera. El consejo es claro: solo compre lo que ya tenía planeado y presupuestado. No se deje seducir por ofertas de artículos que no necesita. Finalmente, diciembre es el mes de la gran decisión.

**Asesor financiero en SOC Futuro en Ti*

EN COLIMA



LOCALES

PIDE SEGURIDAD PÚBLICA MANTENERSE ATENTOS PARA EVITAR CAER EN FRAUDES

Gerardo Romero informó que el operativo especial busca inhibir conductas delictivas en esta temporada decembrina

Hugo
RAMÍREZ PULIDO

Con el objetivo de salvaguardar la integridad de la población durante el periodo vacacional decembrino, así como prevenir fraudes cibernéticos y delitos financieros, el secretario de Seguridad Pública, Gerardo Romero Santana, informó que el operativo especial interinstitucional se mantiene y refuerza en esta etapa final del año.

El funcionario destacó que este despliegue busca inhibir conductas delictivas, reducir riesgos y proteger el patrimonio de



Foto Archivo

Gerardo Romero informó que el operativo especial interinstitucional se mantiene y refuerza en esta etapa final del año.

las familias colimenses mediante acciones preventivas, vigilancia permanente y presencia de las corporaciones de seguridad en puntos de alta afluencia.

Romero Santana detalló que las labores se concentran principalmente en avenidas, carreteras, cajeros automáticos y centros comerciales, donde se ha reforzado la presencia policial para prevenir robos y otros ilícitos propios de la temporada. Subrayó que el trabajo se desarrolla de manera integral y coordinada entre corporaciones federales, estatales y municipales.

Indicó que dentro de este operativo también participa la Policía Cibernética, la cual ha emitido comunicados dirigidos a la ciudadanía con recomendaciones para evitar fraudes, robo de información y engaños en plataformas digitales, así como medidas de seguridad para el uso de cajeros automáticos y para realizar compras, tanto en línea como de manera presencial, por lo que exhortó a la población a mantenerse atenta y no compartir datos perso-

SEGURIDAD

Las labores se concentran principalmente en avenidas, carreteras, cajeros automáticos y centros comerciales, donde se ha reforzado la presencia policial para prevenir robos

nales o bancarios.

En relación con las celebraciones de Año Nuevo, el titular de la Secretaría de Seguridad Pública reiteró que los disparos al aire están prohibidos, ya que representan un grave riesgo para la población, por lo que se ha intensificado la vigilancia para disuadir y evitar este tipo de conductas, además de aplicar las sanciones correspondientes.

Asimismo, recordó que se han realizado aseguramientos de pirotecnia no autorizada y llamó a la población a hacer un uso responsable de estos artefactos, además de tener a la mano los números de emergencia ante cualquier contingencia.

Red de Desaparecidos cierra 2025 con mil 200 personas sin localizar

Manolika
SILVA ROSALES

La Red de Desaparecidos en Colima cierra 2025 con una lista de más de mil 200 personas que no han sido localizadas en los últimos 7 años, así lo informó la representante del Colectivo de Madres Buscadoras de la entidad, Carmen Sepúlveda.

Recordó que este colectivo cumplirá 8 años de haberse creado; sin embargo, dijo que hay quienes buscan a sus familiares desde hace 10 años y no han logrado recuperarlos.

Comentó que este delito nunca ha ido a la baja, por el contrario, se ha incrementado, esto sin contar que hay un número de personas que no presentan las denuncias correspondientes.

"Nosotros seguimos en la lucha, nos sigue doliendo y seguimos pidiendo que en la Fiscalía se haga el trabajo como debe de ser", comentó.

Explicó que en el último mes se han recuperado algunos cuerpos, incluso algunos que tenían más de 5 años reportados como desaparecidos, pero ya fueron entregados a sus familiares; sin embargo, esperan que el próximo año las autoridades realicen más entregas de restos mor-

REGISTRO

Carmen Sepúlveda agregó que en esa lista de desaparecidos predominan los varones, y sólo en 2019 fueron más mujeres que hombres las personas que se registraron como desaparecidas.

tales a las familias que siguen esperando.

"Estamos a la espera de que la Fiscalía nos diga cuántos más han entregado, porque nosotros sólo obtenemos la información que se sube a la página, pero sé que entregan más a familiares que no están en la red o que no son de aquí", comentó.

Carmen Sepúlveda agregó que en esa lista de desaparecidos predominan los varones, y sólo en 2019 fueron más mujeres que hombres las personas que se registraron como desaparecidas.

Acerca de las edades de los desaparecidos mencionó que la mayoría son entre 18 y 25 años, aunque cada año ha ido variando, sin tener aún claro a qué se debe que ocurran en esas edades.

Por último, Sepúlveda hizo un llamado a las autoridades para que localicen a sus familiares.

Foto Gobierno del Estado



Salud sostuvo que crear hábitos saludables son factores importantes de protección contra el suicidio.

Promueve Salud factores de protección contra el suicidio

REDACCIÓN

como persona, etcétera.

La Secretaría de Salud dio a conocer que contar con sólido apoyo familiar y social, tener hijas e hijos -especialmente en el caso de las mujeres- y mantener relaciones positivas con familiares, compañeros y la comunidad son factores importantes de protección contra el suicidio.

Añadió que dichos factores de protección incluyen redes de apoyo familiar y social, buena salud física y mental (incluyendo hábitos saludables), autoestima, sentido de propósito y el fomento de la conexión y la resiliencia, mientras se reduce el acceso a medios letales.

Mencionó que otros factores protectores contra la conducta suicida son procurar valores como el respeto, la solidaridad, la cooperación, la justicia, el autocuidado y la amistad; crear hábitos saludables, hacer ejercicio, comer sano, dormir bien, entre otras.

Al contrario, los factores de riesgo que pueden llevar a una conducta suicida son tener pensamientos de muerte o ideación suicida, trastornos del estado de ánimo, la creencia de que se vale poco

En cuanto a las relaciones, los factores de riesgo son tener problemas con el padre, madre y hermanos, terminar una relación amorosa, tener conflictos con las amistades o ser víctima de acoso escolar, entre otros.

Y los factores de riesgo comunitarios son ser parte de un grupo minoritario por su condición de género, identidad u orientación sexual, privación o dificultades de acceso a servicios, inseguridad y padecer exposición en redes sociales.

La dependencia destaca que es importante estar alerta a signos como sufrimiento emocional, ansiedad y depresión, ya que el 80 por ciento de las personas que consumaron el suicidio lo manifestaron de forma directa o indirecta.

VALORES

Salud Colima informó que algunos factores protectores contra la conducta suicida son procurar valores positivos como el respeto, la solidaridad, la cooperación, la justicia, el autocuidado y la amistad.

Foto Manolika Silva



Carmen Sepúlveda recordó que este colectivo cumplirá 8 años de haberse creado.



EDUCACIÓN

BUSCAN REGULARIZAR ENTREGA DE MI COLIBECA PARA 2026

Alrededor del 10 por ciento de beneficiarios no han acudido por este apoyo

Hugo RAMÍREZ PULIDO

Con el objetivo de reducir los rezagos y garantizar que más familias accedan a los apoyos educativos, la secretaria de Desarrollo Social, Inclusión y Mujeres, Viridiana Valencia Vargas, informó que durante 2026 se reforzarán las acciones de regularización para atender a madres y padres de familia que no acudieron por la tarjeta del programa *Mi ColiBeca para Empezar*, situación que actualmente representa alrededor del 10 por ciento de los beneficiarios.

PROGRAMA

Viri Valencia explicó que una de las prioridades para el próximo año será insistir en la importancia de que las personas acudan a recoger su tarjeta, ya que se trata de un programa con un presupuesto estatal superior a los 347 millones de pesos



En la última jornada de entrega del año, se cubrió la totalidad de alumnos de primaria en la capital.

La funcionaria explicó que una de las prioridades para el próximo año será insistir en la importancia de que las personas acudan a recoger su tarjeta, ya que se trata de un programa con un presupuesto estatal superior a los 347 millones de pesos, destinado a apoyar directamente la economía familiar y la permanencia escolar.

Durante la última jornada de entrega del año, realizada en la Unidad Deportiva "Morelos", Valencia señaló que con esta actividad se logró cubrir la totalidad de las y los alumnos de nivel primaria en la capital del estado, además de atender algunos rezagos de preescolar.

Precisó que, debido al cierre del ejercicio fiscal, las personas que no acudieron

por su tarjeta podrán recibirla en 2026. Sin embargo, aclaró que el recurso correspondiente al ejercicio que concluye no está garantizado, al tratarse de un subejercicio que se reintegra a la Tesorería del Estado.

No obstante, indicó que quienes regularicen su situación en 2026 sí tendrán asegurado el primer apoyo del año, correspondiente a mil 200 pesos, el cual se entrega durante el primer semestre.

Añadió que con esta jornada concluyen las entregas estatales de ColiBecas, uniformes, mochilas, útiles escolares, computadoras para docentes y tarjetas del programa *Mi ColiBeca para empezar*, además de que el próximo año se realizará la entrega de mochilas, uniformes y útiles escolares.



LOCALES

Anuncia Seplafina suspensión temporal de trámites y servicios

REDACCIÓN

El Gobierno del Estado de Colima, a través de la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración (Seplafina), informa que, debido a trabajos de mantenimiento en los servidores, suspenderá temporalmente los trámites y servicios en las receptorías de rentas, oficinas recaudadoras, kioscos de trámites y servicios electrónicos, así como en la plataforma de pagos en línea.

La suspensión temporal de los trámites y servicios será a partir de las 3 de la tarde de hoy martes, y se restablecerán el lunes 5 de enero, a las 8:30 de la mañana.

Para más información, la ciudadanía puede comunicarse a la Dirección General de Ingresos, al teléfono 3123162000, extensiones 21327 y 21304.

MANTENIMIENTO

La suspensión se debe a trabajos de mantenimiento en los servidores y será a partir de las 3 de la tarde de hoy, y se restablecerán el lunes 5 de enero, a las 8:30 de la mañana

Entrega IMSS alimentos y juguetes a pacientes

Manolika SILVA ROSALES

El 24 de diciembre, previo a la Nochebuena, personal del Instituto Mexicano del Seguro Social HGZ 1 y 4 con sede en Villa de Álvarez y Tecomán, realizaron entrega de alimentos y juguetes.

Personal de las áreas médicas y directivos de ambos hospitales, de manera organizada llevaron a cabo la entrega a pacientes que se encontraban internados y a sus familiares que los acompañaban, con el objetivo de tener una noche agradable ante la adversidad que cada uno prevalece.

Esta acción social fue coordinada por el

SOLIDARIDAD

Personal de las áreas médicas y directivos de ambos hospitales, de manera organizada llevaron a cabo la entrega a pacientes que se encontraban internados y a sus familiares que los acompañaban.

personal, la cual fue calificada como positiva por parte de los derechohabientes.

Las personas que recibieron los alimentos y regalos agradecieron el gesto por parte del personal del IMSS, de quienes reconocieron su dedicación y desempeño, así como su labor en el área médica.

Foto Cortesía



Los derechohabientes deben tener al menos 6 meses de antigüedad en el trabajo y ganar entre uno y dos salarios mínimos al mes.

Ofrecerá Infonavit viviendas de 60 m² para derechohabientes

Manolika SILVA ROSALES

El Infonavit informó que las personas derechohabientes podrán acceder a una casa de al menos 60 metros cuadrados, cercana a los centros de trabajo, asequible y con todos los servicios básicos, áreas verdes y de convivencia social.

Para ello, dijo la dependencia, deben cumplirse tres condiciones: tener al menos 6 meses de antigüedad en el trabajo, ganar entre uno y dos salarios mínimos al mes y no tener crédito con el Instituto.

Añadió que se dejó atrás las casas mal planeadas, alejadas de los centros de trabajo y sin servicios, ya que ahora construye hogares bien ubicados, dignos y accesibles, pensados para quienes ganan entre

uno y dos salarios mínimos, como parte del programa Vivienda para el Bienestar que impulsa la presidenta Claudia Sheinbaum.

Estas viviendas ofrecen espacios adecuados de al menos 60 metros cuadrados, con dos recámaras, sala-comedor y baño completo, además de contar con servicios básicos como agua potable, drenaje, electricidad y conexión con transporte público.

Además, estarán ubicadas cerca de hospitales, escuelas, comercios y centros de trabajo, así como de áreas de convivencia comunitaria, como zonas verdes, espacios de esparcimiento y estacionamiento que favorecen la integración social.

Estas viviendas tendrán un costo promedio de 600 mil pesos, que está muy por debajo del precio de mercado.

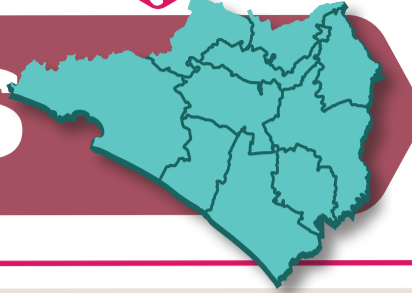
Foto Cortesía



Las personas agradecieron el gesto por parte del personal del IMSS.



MUNICIPIOS



BASURA

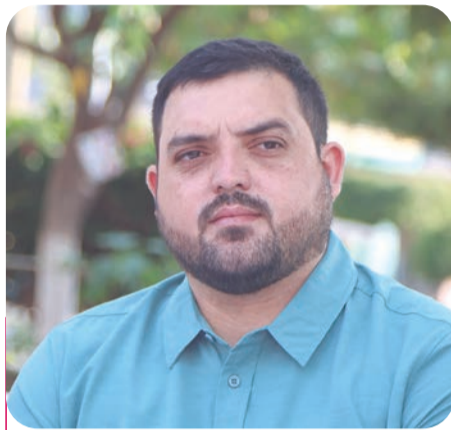
El Ayuntamiento de Cuauhtémoc informó que el jueves 1 de enero no habrá servicio de recolección de basura en el municipio; pide la población no sacar sus residuos ese día.

ALEXIS VERDUZCO

IXTLAHUACÁN EJERCIÓ 100% DE OBRA PÚBLICA EN 2025

El presidente municipal informó que los 18 millones de pesos asignados se aplicaron en su totalidad

Foto de Luis Rosales



Luis ROSALES CHÁVEZ

IXTLAHUACÁN.- El alcalde de Ixtlahuacán, Alexis Verduzco Mendoza, afirmó que durante el ejercicio 2025 el Ayuntamiento ejecutó el 100 por ciento de los recursos destinados a obra pública, pese a las limitaciones presupuestales que enfrenta el municipio.

En entrevista, Verduzco Medoza señaló que, aunque existen muchas más

El alcalde destacó avances en obra pública y manejo transparente de recursos.

necesidades de infraestructura y desarrollo social, el municipio contó con un presupuesto aproximado de 18 millones de pesos, los cuales fueron aplicados en su totalidad, sin que quedara un solo peso sin ejercer.

“Quisiéramos hacer mucho más, pero con los 18 millones de pesos que nos asignaron fue lo que pudimos ejecutar, y lo

hicimos al 100 por ciento. No nos sobró ni un solo peso, porque queremos que Ixtlahuacán siga mejorando en obras y tenga mayor desarrollo social”, expresó.

Verduzco Mendoza reconoció que al inicio de su administración se enfrenta uno a distintos retos y circunstancias que no siempre se dimensionan antes de asumir el cargo, por lo que dijo que ha sido necesario buscar soluciones constantes para salir adelante, especialmente en el tema económico.

“El tema financiero para Ixtlahuacán es complicado, sobre todo en recaudación. Todo el mundo lo sabe, pero estamos trabajando muy fuerte en la parte social, haciendo conciencia con los ciudadanos de que entre mayor recaudación, más obras y más beneficios puede haber para la población”, indicó.

El edil aseguró que su gobierno se conduce con transparencia, y que los resultados en obra pública están a la vista de la ciudadanía, motivándolo a cerrar el año con más ánimo y nuevos retos, para seguir trabajando en beneficio de Ixtlahuacán.

Liberarán tortugas hoy y mañana

Pedro ROSAS ALATORRE

ARMERÍA.- El Centro Ecológico de Cuyutlán “El Tortugario” informó que hoy y mañana liberará crías de tortugas marinas, para quienes estén interesados en participar en esta actividad.

Quienes deseen formar parte deberán asistir a una charla informativa programada a la 1 de la tarde, por lo que se recomienda llegar con anticipación para su registro. La asistencia a esta plática es un requisito indispensable para participar.

Durante el desarrollo de la actividad, el Centro Ecológico exhortó a seguir en todo momento las indicaciones del personal, con el propósito de proteger a las crías de tortuga y garantizar la seguridad de las y los visitantes.

Asimismo, precisó que las liberaciones dependen directamente del nacimiento de las tortuguitas, por lo que las fechas pueden estar sujetas a cambios o cancelaciones.

En ese sentido, se invitó a la ciudadanía a mantenerse atenta a las publicaciones oficiales, ya que los avisos se difunden con 1 o 2 días de anticipación.

PRIORITARIOS

Pese a limitaciones financieras y baja recaudación, el Ayuntamiento priorizó la ejecución total del presupuesto destinado a obras y desarrollo social.

Invitan a recibir el Año Nuevo en las playas de Armería

Luis ROSALES CHÁVEZ

ARMERÍA.- Con motivo de la celebración de fin de año, el Ayuntamiento invita a la ciudadanía y a los visitantes a despedir el año en familia y recibir 2026 en la zona turística de Armería, en un ambiente de convivencia, alegría y seguridad.

La Fiesta de Año Nuevo se realizará este 31 de diciembre, a partir de las 20:30 horas, en dos sedes simultáneas: el malecón de la playa Cuyutlán y la explanada de la playa El Paraíso, donde se contará con música a cargo de DJ, oferta de gastron-

mía local y un espectáculo de pirotecnia para celebrar la llegada del nuevo año.

Las autoridades municipales destacaron que las playas de Armería serán puntos de encuentro para compartir en comunidad, fomentar la convivencia familiar y fortalecer las tradiciones locales, al tiempo que se impulsa el turismo en esta temporada decembrina.

Finalmente, el Ayuntamiento reiteró la invitación a la población a sumarse a esta celebración y recibir con alegría el Año Nuevo 2026, disfrutando de las bellezas naturales y del ambiente festivo que caracteriza al municipio de Armería.

Foto de Luis Rosales



El kilo de uva se vende en 100 pesos, en fruterías de Tecomán, 50 pesos menos que el año pasado.

Estable, precio de la uva en comercios locales

Luis ROSALES CHÁVEZ

TECOMÁN.- En un recorrido realizado por diversos comercios y fruterías del municipio, se constató que el precio de la uva se mantiene estable en 100 pesos por kilogramo, cifra que representa una disminución de 50 pesos, en comparación con el año pasado, cuando su costo oscilaba entre 150 y 160 pesos.

Encargados de fruterías coincidieron en señalar que esta reducción ha sido bien recibida por los consumidores, quienes

han mostrado mayor disposición para adquirir este producto, tradicional en las celebraciones de fin de año.

Asimismo, comerciantes indicaron que las ventas de uva se espera un incremento significativo este martes 30, fecha previa a la despedida del año, ya que muchas familias la adquieren como parte de las tradiciones para recibir el Año Nuevo.

Finalmente, los locatarios consideraron que el precio accesible ha favorecido el consumo y esperan que la demanda continúe al alza conforme se acerque la noche del 31 de diciembre.

Foto Archivo



El Ayuntamiento de Armería celebrará el Año Nuevo con música, gastronomía y pirotecnia en Cuyutlán y El Paraíso.

MANZANILLO



REHABILITACIÓN

El Ayuntamiento de Manzanillo inició la rehabilitación de la cancha de usos múltiples de la colonia Primavera, en Tapeixtles; se invertirán 645 mil pesos para mejorar dicho espacio deportivo.



Foto de Norma Osiris Moreno

Las ventas de consumo de carnes superan 50 o 60 por ciento.

Cortes, lo más buscado para cena de fin de año

Norma Osiris MORENO GONZÁLEZ

Los cortes para carne es lo más buscado por las familias en carnicerías y área de alimentos en tiendas departamentales, para la cena de fin de año, indicó Marcelo Sánchez Carreón, carnicero local.

Mencionó que previo al 31 de diciembre, la mayoría de pedidos que recibe están inclinados a cortes que se utilizan para asar; desde los más costosos como picaña, sirlon, rib eye, arrachera o new york strip, hasta otros más económicos como la aguja norteña, costilla, diezmi- llo, t-bone, según el gusto del cliente.

Obviamente, dijo que los precios están acorde al tipo de carne que se solicita: hay por encima de los 300 pesos por kilo y otros apenas superan los 100 o 150 pesos; lo mismo sucede con la carne de cerdo que es más económica. Agregó que las ventas superan el 50 o 60 por ciento, en general de consumo de carnes.

Comentó que para Navidad pidieron más pollo, pavo, pierna, lomo, paquetes de carne para pozole u otros cortes.

Reconocen beneficio de obras municipales

Norma Osiris MORENO GONZÁLEZ

Durante 2025, la delegación de Santiago recibió una inversión de 39 millones de pesos en seis obras de infraestructura, informó Francisco Uribe, autoridad auxiliar.

Detalló que los recursos se destinaron a la rehabilitación de calles, redes de drenaje, canchas deportivas y alumbrado público, con beneficios para habitantes de las colonias Pedro Núñez, La Cruz, La Floresta, el centro de Santiago y Abelardo.

Señaló que continúan obras en proceso, como la rehabilitación de la calle 21 de Marzo, en la colonia Viveros Pelayo, que por años permaneció intransitable y ahora será reconstruida con concreto hidráulico.

Añadió que se presentó al Ayuntamiento un listado de vialidades que requieren atención, entre ellas La Escondida, Lázaro Cárdenas, Arturo Meillón e Independencia.

Finalmente, destacó el avance en la construcción del puente vehicular del arroyo, sobre la calle 28 de Agosto, que beneficiará a miles de personas.

SON MÁS FRECUENTES

MALOS OLORES ALEJAN TURISMO EN SANTIAGO

Vecinos señalan que la situación se agrava cuando, al parecer, hacen descargas del cárcamo

Norma Osiris MORENO GONZÁLEZ

Los olores fétidos registrados en los últimos días en la desembocadura del arroyo de Santiago hacia el mar han provocado la disminución de visitantes en la Bahía de Santiago, ya que turistas prefieren buscar otros sitios para disfrutar del sol y el mar, señaló César Quintero, vecino de la zona.

Indicó que la situación se agrava cuando, presuntamente, se realizan descargas desde el cárcamo del arroyo, ubicado junto al puente vehicular de Santiago, pues los malos olores se intensifican y, con el calor, resultan insoportables para las familias que acuden a la playa. Añadió que muchos de los afectados son huéspedes

AFECTACIÓN

Habitantes señalan que el mal olor se intensifica con el calor, lo que vuelve incómoda la estancia de familias y huéspedes en la playa



Foto de Norma Osiris Moreno

La Bahía de Santiago registra menor presencia turística por los malos olores en la zona del arroyo.

de hoteles y departamentos cercanos, quienes optan por retirarse del lugar.

Quintero recordó que este problema no se presentaba con anterioridad o, en su caso, ocurría únicamente durante la temporada de lluvias, cuando los drenajes se saturaban. Sin embargo, afirmó que actualmente el malestar es más frecuente y constante, especialmente al aproximarse a la desembocadura del arroyo.

Finalmente, destacó que hasta el momento los vecinos solo han registrado quejas por los olores fétidos, sin reportes de enfermedades derivadas de la contaminación, pese a que algunas personas han tenido que cruzar el arroyo, el cual durante muchos años funcionó como una laguna natural donde decenas de personas se bañaban y donde incluso ingresaban las olas del mar.

Capturan casi una tonelada de pescado en La Boquita de Miramar

Norma Osiris MORENO GONZÁLEZ

Integrantes de la Sociedad Cooperativa Costa de Colima capturaron ayer casi una tonelada de pescado, mediante la red de almadraba que tienen concesionada en la playa La Boquita de Miramar.

Miguel Quiñonez Corona, integrante de la cooperativa, señaló que en esta ocasión el mar fue favorable, lo que permitió obtener una buena pesca, luego de varias semanas con baja producción, en las que apenas se alcanzaba a cubrir la demanda de los comercios locales.

Detalló que capturaron especies como cocinero y furel, las cuales se comercializan a precios accesibles para la población. Indicó que el kilogramo se vende entre 30 y 50 pesos, e incluso ofrecen promociones de cinco kilos por 100 pesos, generando mayor afluencia de compradores.

Explicó que factores como las corrientes marinas, las condiciones climáticas y la presencia de cardúmenes influyen en los resultados de la pesca.



Foto de Norma Osiris Moreno

Pescaron especies como cocinero y furel, que venden a bajo costo.

Finalmente, informó que la red de almadraba está integrada por 70 socios, de los cuales al menos 28 participan dia-

riamente en las labores, utilizando tres lanchas para la extracción de diversas especies.



ESCENARIO



EXPOSICIÓN

La muestra "Luz de sombra" del artista Abel Quezada Rueda se presenta en la Galería 526 del Seminario de Cultura Mexicana y permanecerá abierta al público hasta el 11 de enero de 2026.

FIESTA DE REYES

IXTLAHUACÁN PREPARA SU FIESTA DE LOS CHAYACATES

El Ayuntamiento presentó el programa que impulsa a los Chayacates y la pastorela como ejes culturales

Luis
ROSALES CHÁVEZ

El Ayuntamiento de Ixtlahuacán, a través de la Dirección de Cultura, Turismo y Archivo, presentó el programa oficial de la fiesta patronal en honor a los Santos Reyes, destacando el fortalecimiento de las tradiciones de los Chayacates y la pastorela, parte de la identidad del municipio.

En conferencia de prensa, el director de Cultura, Carlos Heredia, acompañado del presidente municipal Alexis Verduzco,



Foto Internet

● Autoridades municipales presentaron el programa oficial de la fiesta patronal de los Santos Reyes en Ixtlahuacán.

señaló que el objetivo institucional es respaldar las expresiones culturales que el propio pueblo ha construido, sin modificar su esencia. Destacó que la administración

municipal impulsa la cultura local y promueve nuevas expresiones, especialmente durante esta festividad.

Las actividades iniciarán el sábado 3

de enero con la inauguración oficial a las 5:30 de la tarde, en el Jardín Principal, seguida de un recorrido por el área de exposiciones con un stand dedicado a los Chayacates y la pastorela, y un baile popular por la noche.

El domingo 4 de enero se impartirá un taller de elaboración de máscaras de Chayacates, dirigido a público de todas las edades, a cargo de artesanos locales. Ese mismo día se realizará una charla sobre la relevancia histórica de estas tradiciones en la Casa de la Cultura y un evento cultural vespertino.

El lunes 5 de enero tendrá lugar la primera aparición de los Chayacates al mediodía, frente al templo, y la tradicional velada nocturna. El martes 6 de enero, día principal, se efectuará el recorrido por las calles del municipio desde las 8 de la mañana, con la recolección de bastimentos donados por la población.

ACTIVIDADES

Del 3 al 6 de enero, talleres, recorridos y eventos culturales darán vida a una de las tradiciones más representativas de Ixtlahuacán

Foto Archivo



● Todos los cursos serán en la Casa de la Cultura del Estado de Colima.

Anuncian talleres de música, artes escénicas y plásticas

Pedro
ROSAS ALATORRE

La Subsecretaría de Cultura de Colima dio a conocer la oferta del Ciclo de Talleres Enero-Agosto 2026, dirigida a niñas, niños, jóvenes y personas adultas.

El programa se impartirá en el Edificio de Talleres "Alejandro Rangel Hidalgo", de la Casa de la Cultura Estatal, e integra actividades en artes escénicas, música y artes plásticas.

En artes escénicas se ofrecerán talleres como Mujer Danza (danza contemporánea), danza árabe e hindú, ballet clásico, belly dance, danzas polinesias, danza folclórica mexicana, k-pop, ritmos latinos, danza aérea, danzas urbanas, salsa, yoga y acondicionamiento físico, entre otros, así como cursos especializados para mujeres adultas, infancias y adolescentes.

En música se contempla formación en teclado o piano, batería; guitarra con-

temporánea, eléctrica, clásica y popular, violín, viola, cello, trompeta, trombón, bajo eléctrico y canto.

En artes plásticas se impartirán talleres de técnicas mixtas, acrílico, pastel, dibujo básico, ilustración en acuarela, modelado en barro, joyería y pintura estilo rangeliiano.

Las actividades se desarrollarán en la Casa de la Cultura Estatal, ubicada en Calzada Galván Norte, esquina con Ejército Nacional, en Colima.

Para mayores informes, las personas interesadas pueden comunicarse al teléfono 312-352-6254 o escribir al correo talleresdireccioncolima@gmail.com.

GENIO INDÓMITO

INCLASIFICABLE, EL LEGADO DE LA AUTORA EMILY JANE BRONTË

Mayra
VÁZQUEZ LAUREANO

Pocas figuras en la historia de la literatura universal resultan tan fascinantes y, a la vez, tan esquivas como Emily Jane Brontë. Nacida un 30 de julio de 1818 en Thornton, la escritora británica construyó, desde el aislamiento de Yorkshire, una obra literaria para muchos inclasificable.

A diferencia de la imagen que suele proyectarse sobre las autoras del siglo XIX, testimonios de la época describen a Emily como una mujer de carácter difícil.

Según Winifred Gérin, su biógrafa, carecía de amistades y prefería la compañía

de los animales. Sin embargo, bajo esa coraza se encontraba una mente capaz de engendrar los torrentes sentimentales y la violencia emocional de su única novela: *Cumbres borrascosas*.

Publicada originalmente en 1847 bajo el seudónimo masculino de Ellis Bell, la obra fue recibida inicialmente con desconcierto y rechazo. La crítica de la época la tachó de "rareza de mal gusto".

PROYECCIÓN

Emily Brontë murió a los 30 años, en el aislamiento de Yorkshire, pero su obra sigue vigente y llegará al cine en febrero de 2026

La vida de Emily estuvo marcada por la tragedia y la precariedad, tras perder a su madre y a dos de sus hermanas a temprana edad.

Debido al repentino fallecimiento de su hermano, Branwell Brontë, en septiembre de 1848, la salud de Emily, ya debilitada por condiciones insalubres, se desplomó.

Lo que inició como un resfriado durante el funeral de su hermano escaló a una tuberculosis; sin embargo, Emily Jane, aún enferma, rechazó cualquier atención médica.

Falleció el 19 de diciembre de 1848, apenas 3 meses después que su hermano Branwell.

A 207 años de su nacimiento, Emily Brontë se mantiene como autora de culto, con una obra que sigue desafiando etiquetas e invitando a las nuevas generaciones, que ya esperan el estreno en cines de la película *Cumbres borrascosas*, el 12 de febrero de 2026.

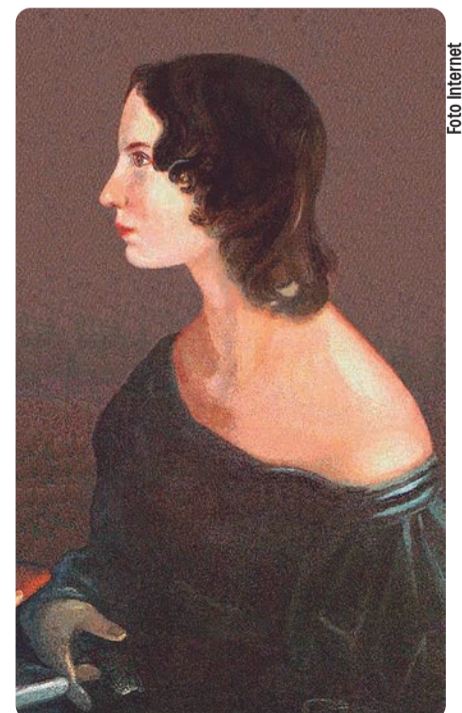


Foto Internet

● Emily Brontë, autora de *Cumbres borrascosas*, es figura clave de la literatura universal del siglo XIX.

FINANZAS



ENSALADA

Las ensaladas nunca fallan como guarnición, y para los platillos de Año Nuevo en México se prepara una especial: la de manzana. Se acompaña con crema ácida, arándanos, nueces y uvas pasas.



La tradición de comer 12 uvas al sonar las campanadas nació en España.

Doce uvas, 12 ilusiones

Sandra Patricia
SEVILLA TRUJILLO

A la medianoche del 31 de diciembre, cuando el reloj marca el fin del año y el inicio de otro, las uvas se convierten en portadoras de esperanza. Una a una, al ritmo de las campanadas, simbolizan deseos, promesas y meses por venir.

La historia de las 12 uvas tiene un origen tan sencillo como encantador. Surgió en España a finales del siglo XIX y se popularizó definitivamente en 1909, cuando un excedente de cosecha en Alicante llevó a los productores a promover las llamadas "uvas de la suerte", vendidas en paquetes de 12.

Con el paso del tiempo, la costumbre se extendió gracias a la radio y la televisión, hasta cruzar el Atlántico y arraigarse en México durante el siglo XX, donde se integró como un ritual laico y familiar que hoy practican niños y adultos.

En la actualidad, la tradición reúne a familias nucleares y extensas durante la cena de Año Nuevo. Cada integrante come o pasa las uvas con cuidado, alternando turnos para evitar atragantarse, mientras se piden deseos.

Más allá de lo simbólico, el consumo de uva representa un movimiento económico relevante. México produce anualmente alrededor de 499 mil toneladas de uva, de las cuales cerca de 80 por ciento corresponde a uva de mesa. Sonora concentra la mayor parte de la producción y exporta alrededor de 90 por ciento de su volumen a EU.

Durante diciembre, la demanda nacional se incrementa entre 20 y 30 por ciento.

En cuanto al gasto, la Procuraduría Federal del Consumidor reporta que en 2025 el precio promedio del kilo de uva oscila entre 59 y 122 pesos, dependiendo de la región y el punto de venta.

Para una familia de ocho a 12 personas, el desembolso estimado es de entre 100 y 300 pesos por la compra de 2 a 3 kilos. Este gasto se integra al presupuesto decembrino, que en 2025 alcanzó a nivel nacional cerca de 608 mil millones de pesos.

SABÍAS QUE... Más allá del simbolismo, el consumo de uva implica una actividad comercial relevante, con impacto en la producción, importación y gasto familiar durante diciembre.

LA MESA QUE DESPIDE EL AÑO

HISTORIA, RITUALES Y CIFRAS DE LA CENA DE AÑO NUEVO EN MÉXICO

Mientras los rituales y platillos tradicionales refuerzan la convivencia familiar, el gasto en alimentos y celebraciones mantiene una tendencia al alza



Sandra Patricia
SEVILLA TRUJILLO

La noche del 31 de diciembre, en miles de hogares mexicanos, la mesa se convierte en un punto de encuentro cargado de simbolismo.

La cena de fin de año no solo marca el cierre del calendario, sino que reúne deseos, memorias y expectativas compartidas entre familiares y amigos.

Entre brindis, campanadas y platillos humeantes la tradición se renueva con la misma calidez con la que ha pasado de generación en generación.

El origen de esta celebración tiene un recorrido milenar. Sus antecedentes se remontan a las Saturnalias romanas, festividades dedicadas al dios Saturno que incluían grandes banquetes y celebraciones colectivas.

Con la instauración del calendario juliano en el año 46 a.C., el 1 de enero quedó fijado como inicio del año en honor a Jano, dios de los comienzos.

Siglos más tarde, estas prácticas fueron adaptadas por la Iglesia y, en el caso de México, se fusionaron con rituales prehispánicos de renovación, como el Fuego Nuevo.

Durante el siglo XX, la tradición se consolidó con influencias modernas, particularmente del consumo masivo y la oferta de supermercados.

Hoy, la cena de Año Nuevo en México se caracteriza por rituales ampliamente compartidos: comer 12 uvas al ritmo de las campanadas, servir lentejas como símbolo de prosperidad, incluir cerdo para atraer la abundancia o pasta para augurar una larga vida.

A ello se suma una gastronomía reconocible que, aunque varía según la región y el toque familiar, suele incluir pavo relle-

La cena de fin de año combina herencias históricas y afectivas con una fuerte derrama económica.

17,100 PESOS es el gasto promedio estimado para una cena de Año Nuevo en 2025 para 8 a 12 personas

608 MIL MILLONES DE PESOS es el gasto decembrino total estimado en México en 2025

75-80% de los hogares en Colima celebran la cena de Año Nuevo, con una derrama local de hasta **3.5 MIL MILLONES DE PESOS**

no, pierna o lomo de cerdo al horno, bacalao a la vizcaína, romeritos con tortitas de camarón, tamales, pozole, ponche y ensaladas de Nochebuena.

El cierre dulce corre a cargo de buñuelos, churros y pasteles de frutas secas.

GASTO FAMILIAR

Más allá de lo simbólico, la cena de fin de año representa un componente relevante del gasto familiar.

De acuerdo con estimaciones de mercados locales y cadenas de autoservicio, el costo promedio para una cena destinada a cinco personas puede oscilar entre los 3 mil y 6 mil pesos, dependiendo del menú elegido, la calidad de los ingredientes y la región del país.

De acuerdo con registros del Inegi, el gasto decembrino total en México ronda los 608 mil millones de pesos en 2025, un incremento anual de 8.4 por ciento.

En promedio, la cena representa alrededor de 17 por ciento del presupuesto familiar de diciembre, presionada por un encarecimiento anual de alimentos cercano al 17 por ciento.

El gasto promedio para una cena de entre ocho y 12 personas se estima en 17 mil 100 pesos en 2025, lo que equivale a unos mil 400 pesos por persona.

La Procuraduría Federal del Consumidor mantiene activo el Operativo Fiestas Decembrinas, con verificaciones en su-

permercados y restaurantes para vigilar precios de carnes, bebidas y productos básicos.

Solo en la temporada 2025 se desplegaron 641 preciadores a nivel nacional.

Paralelamente, la Secretaría de Economía ha identificado un aumento de 20 por ciento en las importaciones de alimentos durante diciembre.

En el caso de Colima, los datos muestran particularidades. Entre 75 y 80 por ciento de los hogares celebran la cena de Año Nuevo, con un promedio de 10 participantes, ligeramente por debajo del promedio nacional.

El gasto suele ser entre 5 y 8 por ciento superior al nacional, debido al consumo de mariscos locales como camarón y langosta y al impacto del turismo.

La derrama económica decembrina en la entidad se estima entre 2 mil 500 y 3 mil 500 millones de pesos, con un incremento cercano al 10 por ciento impulsado por la actividad turística y compras realizadas mayoritariamente en supermercados.

ORIGEN

Sus antecedentes se remontan a las Saturnalias romanas, festividades dedicadas al dios Saturno que incluían grandes banquetes y celebraciones colectivas



RECETAS PARA FIN DE AÑO

ROMERITOS, LOMO EN SALSAS Y EL CHOCOLATE, IMPERDIBLES

Estos platillos, presentes en hogares de todo el país, combinan ingredientes tradicionales, técnicas transmitidas por generaciones y sabores que evocan celebración, encuentro y pertenencia

Sandra Patricia SEVILLA TRUJILLO

En la mesa mexicana, las recetas no solo alimentan: narran historias, conservan memoria y marcan el ritmo de las celebraciones. Los romeritos, el lomo de cerdo en salsa de ciruela pasa y el chocolate caliente mexicano son tres preparaciones que, desde distintos orígenes y regiones, confluyen en las festividades decembrinas como símbolos de identidad, herencia cultural y con-

vivencia familiar.

Los romeritos llegan a la mesa como un susurro antiguo que huele a fiesta y a memoria. Desde antes de la llegada de los españoles, esta hierba humilde ya se mezclaba con lo que la tierra y la creatividad ofrecían, dando origen al llamado "revoltijo", una fusión de ingredientes nativos y europeos que, con el tiempo, encontró en el mole su abrazo definitivo. Se dice que en los mismos conventos donde nació el mole poblano, manos pacientes imaginaron este

platillo económico y lleno de sabor, pensado para compartir.

El lomo de cerdo en salsa de ciruela pasa tiene algo de celebración íntima y elegante, como una cena especial que no necesita pretextos. En distintas regiones del sur de México, esta combinación de cerdo con ciruelas y almendras forma parte de una tradición donde lo dulce y lo salado dialogan sin prisas.

Prepararlo es una forma de consentir, de abrir la mesa a amigos, vecinos o fami-

lia, y de comprobar que, a veces, los sabores más memorables nacen de mezclas simples hechas con cariño.

El chocolate caliente mexicano es una historia que se bebe despacio. Su textura ligeramente granulada y su aroma profundo hablan del cacao cultivado bajo el sol de Chiapas, Tabasco y Oaxaca, donde los jornaleros trabajan al amanecer para vencer el calor. Cada tableta guarda ese origen, esa tierra húmeda y generosa que convierte una taza de leche en un ritual cotidiano.

A Romeritos

8 porciones

Ingredientes

2/3 taza de camarones secos
3 tazas de romeritos frescos limpios, cocidos y escurridos
1 taza de salsa de pasta de mole
2-3 tazas de caldo de pollo suficiente para preparar el mole
2 tazas de papas cambray cocidas con piel, peladas y cortadas por la mitad
1.5 tazas de nopales cocidos cortados en cubitos
1 cucharada de sal
Tortitas:
2 tazas de aceite para freír
4 huevos grandes
2/3 taza de camarones secos en polvo

Instrucciones

Cocina los romeritos y la salsa de mole:

Remoja los camarones secos en agua caliente durante unos 20 minutos mientras preparas los romeritos. Limpia los romeritos quitando los tallos pequeños, dejando solo las hojas tiernas. Enjuagarlos usando un colador y abundante agua. Colocar ya escurridos en una olla grande con suficiente agua para cubrir los romeritos a fuego medio. Tan pronto como el agua suelte el hervor, retira la olla del fuego para evitar que se cocine demás. Los romeritos deben cambiar a un color verde ligeramente brillante. Escurre bien en un colador.

En una cacerola grande, ponga la pasta de mole y 2 tazas de caldo de pollo o suficiente líquido para formar una salsa suave y cremosa (si usa mole comprado en la tienda). Cocina a fuego medio hasta que la grasa del mole se suelte, unos 10 minutos, y flote en la superficie. Luego, reduce la temperatura para evitar que el mole se seque. No hagas el mole demasiado líquido, ya que los romeritos soltarán más agua al agregarlos a la receta.

Prepara las tortitas de camarón seco:

Calienta el aceite en un sartén grande a fuego medio-alto. Con una batidora eléctrica o a mano, batir las claras

en un tazón grande hasta que formen picos rígidos o punto de turrón. Luego agrega las yemas de huevo, una a una mientras sigues mezclando la mezcla, teniendo cuidado de no mezclar demasiado para evitar que se baje la mezcla de las claras.

Añade el polvo de camarón y mezcla suavemente con una cuchara de manera envolvente.

Para hacer las tortitas, coloca una cucharada grande de la mezcla de huevo y camarón en el aceite caliente. Freír unos 2 minutos por cada lado o hasta que tengan un color dorado claro. Coloca en un plato o bandeja cubierta con servilletas de papel o papel absorbente para que absorba el exceso de grasa. Continuar



Fuente: https://www.mexicoenmicocina.com/wprm_print/romeritos

cocinando el resto de las tortitas.

Armando el plato final:

Después de remojar los camarones, retira cáscaras, cabezas, y las colas de los camarones; y agrégalos a la olla donde tienes la salsa de mole.

Incorpora los romeritos, las papas peladas y los nopales, y déjalos cocinar juntos unos 10 minutos a fuego

medio para que se integren todos los sabores.

Combina suavemente el guiso con una cuchara permitiendo que cada ingrediente mantenga su forma. No mezclar demasiado, debe quedar integrado y uniforme con todos los elementos.

Para servir, coloca una porción del guisado en un plato con dos o tres tortitas de camarón a un lado.

B Lomo de cerdo en salsa de ciruela

6 porciones

Ingredientes

1 kilo lomo de cerdo en una sola pieza
Sal y pimienta al gusto para sazonar el lomo
2 cucharadas de aceite vegetal
½ taza de cebolla blanca en rodajas
3 dientes de ajo picados
1 ½ taza de ciruelas picadas o enteras
1 ¼ taza de jugo de naranja
1 ¼ taza de caldo de pollo

1 cucharada de tomillo fresco o ½ cucharadita de tomillo seco
Sal y pimienta para sazonar la salsa
Mantequilla para engrasar refractario

Instrucciones

Precaliente el horno a 180° C grados (350° F). Sazone la carne de cerdo con sal y pimienta. Calienta el aceite en una sartén grande y dora la carne, por todos lados. Este paso tomará

unos 8 minutos. Retira de la sartén y colócalo en una charola para horno o un refractario previamente engrasado con mantequilla.

En la misma sartén, sofreír la cebolla y el ajo a fuego medio durante un minuto, luego agregue las ciruelas, el jugo de naranja, el caldo de pollo y el tomillo. Continúe cocinando hasta que empiece a hervir, unos 3-4 minutos.

Vierta esta mezcla en la jarra de la licuadora y muele hasta que quede una salsa muy tersa, luego cubre la carne con esta salsa.

Tapa la carne con papel de aluminio y hornee durante 50 minutos, luego retire el papel aluminio y deje cocinar destapado durante 10 minutos más para dorar la carne. Retire del horno y déjelo reposar por 5 minutos antes de cortar y servir la carne.



Fuente: https://www.mexicoenmicocina.com/wprm_print/lomo-de-cerdo-en-salsa-de-ciruela

C Chocolate caliente mexicano

3 tazas

Ingredientes

2 tazas de leche fría
3 cucharadas de cacao en polvo
1 ½ cucharada de almendras tostadas y molidas
1 ½ cucharada de nueces tostadas y molidas
½ pulgada canela en rama o ¼ cucharadita de canela molida
½ cucharadita de extracto de vainilla
1 ½ cucharadas de azúcar o más según su gusto

Instrucciones

Coloque los ingredientes secos (nueces molidas, almendras y canela) junto con el polvo de cacao y el azúcar en un tazón pequeño y mezcle bien, puedes moler estos ingredientes usando un moli-

nito eléctrico de especias o en la licuadora. A continuación, mezcle todos los ingredientes con la leche fría en la licuadora hasta que todo esté bien molido y, otra opción es comprar harina de almendra y omitir el uso de las nueces.

Una vez que haya mezclado todos los ingredientes, colóquelos en una cacerola pequeña con la leche fría

y la vainilla. Mezcle bien con la leche para evitar la formación de grumos, esto es muy importante ya que la almendra y las nueces ligeramente espesan la mezcla.

Ahora, coloque la cacerola a fuego lento y cocine, meneando constantemente hasta que comience a hervir. Puedes utilizar el molinillo o una licuadora para formar la espuma. Finalmente, puedes tomarte tu deliciosa taza de chocolate caliente.



Fuente: https://www.mexicoenmicocina.com/wprm_print/chocolate-caliente-y-chocolate-casero-caliente

SEGURIDAD



ARRESTO

Un tractocamión con reporte de robo fue recuperado en la carretera Acapulcan-Manzanillo, en el entronque a Miramar; tras una persecución, la Guardia Nacional detuvo al conductor cuando intentaba huir a pie.

EN MACUSPANA

CAPTURAN AL LUKI, PRESUNTO LÍDER CRIMINAL EN TABASCO

En Culiacán, autoridades estatales aprehendieron a tres presuntos integrantes del Cártel de Sinaloa

AGENCIAS

Autoridades federales informaron que Eduardo Alberto "N", alias *Luki*, identificado como objetivo prioritario y jefe de plaza de un grupo delictivo en Tabasco fue aprehendido ayer.

El titular de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana (SSPC), Omar García Harfuch, informó que el sujeto, quien estaría relacionado con múltiples homicidios, extorsión y delitos contra la salud, fue aprehendido junto con Luis Ángel "N" y Diana Bereniz "N", quienes fueron puestos a disposición del Ministerio Público, donde se integrará la carpeta de investigación para definir su situación jurídica; a los detenidos les aseguraron 60 dosis de cocaína.

OBJETIVOS

Las autoridades detuvieron en Tabasco a Eduardo Alberto "N", alias *Luki*, objetivo prioritario; en Culiacán a tres presuntos integrantes del Cártel de Sinaloa con arsenal de alto poder



Eduardo Alberto "N" fue detenido junto a dos personas; les aseguraron 60 dosis de cocaína.

CAPTURAN A TRES DEL CÁRTEL DE SINALOA

Durante un operativo del Grupo Interinstitucional de Seguridad, fueron detenidos tres presuntos integrantes del Cártel de Sinaloa en Culiacán, donde además se aseguraron armas de alto poder, equipo táctico y vehículos.

El reporte oficial indica que los uniformados localizaron a tres civiles armados y tres unidades en el fraccionamiento Mon-

te Real, entre ellas una camioneta Ram Laramie con blindaje artesanal, un Volkswagen Jetta y un Suzuki Baleno.

Durante la intervención se decomisó un arsenal de uso exclusivo del Ejército, que incluye una ametralladora Browning calibre .50, tres fusiles AK-47, un fusil tipo M4, 32 cargadores, cartuchos útiles, una cinta eslabonada con 77 cartuchos calibre .50, además de ocho chalecos tácticos y tres cascos balísticos.



Pablo Francisco "N" es señalado de secuestro agravado.

Lo vinculan por presunto secuestro en Manzanillo

REDACCIÓN

La Fiscalía General del Estado informó que Pablo Francisco "N" fue vinculado a un proceso por su probable responsabilidad en el delito de secuestro agravado.

La vinculación a proceso se deriva del cumplimiento de la orden de aprehensión ejecutada previamente en contra del imputado, por hechos ocurridos el 1 de octubre de 2023 en el fraccionamiento Tucanes, en Salahua, Manzanillo, donde un hombre fue privado de la libertad.

De acuerdo con la carpeta de investigación, tras la privación de la libertad, familiares de la víctima recibieron llamadas telefónicas en las que se exigía dinero a cambio de su liberación, manteniéndola retenida durante varios días, hasta que finalmente fue liberada.

Con los suficientes datos de prueba presentados por el Ministerio Público, la autoridad judicial determinó vincular a proceso al imputado, imponiendo la medida cautelar de prisión preventiva oficiosa y fijando un plazo de cuatro meses para la investigación complementaria, por lo que el imputado continuará sujeto al procedimiento penal correspondiente.

Detienen a otro por el asesinato de Carlos Manzo

AGENCIAS

La alcaldesa de Uruapan, Michoacán, Grecia Quiroz, informó que detuvieron a otra persona que estaría relacionada con el homicidio de Carlos Manzo; estaría implicada en un grupo de WhatsApp.

"Lo único que me han reportado ha sido que detuvieron a una persona más que estuvo implicada en el grupo del WhatsApp", reveló la mandataria ante medios de comunicación en su última sesión de cabildo, el 29 de diciembre.

Hasta el momento no ha sido revelado el nombre o mayores detalles de la persona arrestada.

Carlos Manzo, fue asesinado el 1 de noviembre alrededor de las 8 de la noche, en la plaza principal del municipio.

Balacera en Zapopan deja tres muertos y cuatro heridos

AGENCIAS

Una agresión armada directa registrada ayer en Zapopan, dejó tres personas muertas y cuatro más heridas.

El ataque ocurrió en el cruce de avenida Topacio y calle Brillante, en los límites con Guadalajara. De acuerdo con reportes oficiales, sujetos armados descendieron de al menos dos camionetas y dispararon de forma directa contra los ocupantes y escoltas de un Lamborghini Urus color naranja.

Fuentes de seguridad señalaron que el objetivo del ataque sería un comerciante de la central de abastos conocido como *El Prieto* y su hija.

La balacera se prolongó entre 10 y 20 minutos y en el lugar fueron localizados más de 200 casquillos percutidos de distintos calibres.



Los fallecidos son un comerciante de la central de abastos, su hija y uno de los escoltas.

El escolta y el comerciante fallecieron en el lugar; la menor murió en el hospital. Las cuatro personas lesionadas, identificadas como escoltas, fueron trasladadas en estado grave.

El vehículo de alta gama presentó severos daños por impactos de bala, al igual que al menos cuatro unidades más. Autoridades mantienen cierres viales en la zona mientras continúan las diligencias.



APROVECHA LA OPORTUNIDAD Y ANÚNCIATE EN ESTE ESPACIO



AVISO ECONÓMICO

Informes y contrataciones:
 gerencia.ventas@diariodecolima.com | gventas@diariodecolima.com | daniel.carriera@diariodecolima.com

COLIMA
 AV. 20 DE NOVIEMBRE
 NO. 580
 TEL. 312 193 3883

www.diariodecolima.com



LOTES Y TERRENOS

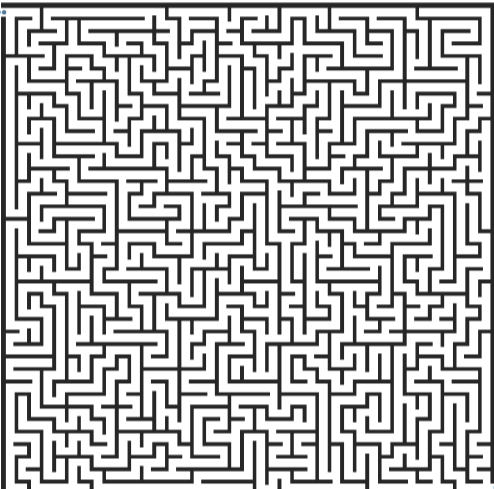
VENDO 1 hectárea, agostadero, a 20 minutos de la ciudad. Con servicios. Tel.312-169-8211.

ANÚNCIATE FÁCIL Y RÁPIDO

SOLICITA TU COTIZACIÓN POR TELÉFONO

312 193 3883

LABERINTO



SE BUSCA

AUXILIAR CONTABLE

REQUISITOS

- LICENCIATURA TERMINADA
- EXPERIENCIA EN CONPAQ
- TRABAJO EN EQUIPO
- DISPONIBILIDAD DE HORARIO

INFORMES:
312 317 8335

ENVIA TU CV
DAMARIS.CARRILLO@DIARIODECOLIMA.COM

OFRECEMOS
SUELDO BASE
PRESTACIONES Y SEGURIDAD SOCIAL



SUDOKU

	2	1	6		8			
4	7		9	3		1		
6			4			9	7	2
		6		8		7		9
		3		2			5	1
7	9				6			3
5			8				3	6
	8			6		5		
	6		5	4	3		1	

SOLUCIÓN DE LA EDICIÓN ANTERIOR:

7	3	5	6	4	2	9	1	8
2	1	4	8	3	9	7	6	5
8	9	6	5	7	1	2	3	4
9	7	3	1	2	8	4	5	6
5	8	2	7	6	4	1	9	3
4	6	1	9	5	3	8	2	7
6	2	8	4	1	5	3	7	9
1	5	9	3	8	7	6	4	2
3	4	7	2	9	6	5	8	1

HORÓSCOPO

Aries: Día ideal para soltar rencores y definir una meta clara para el nuevo año. Confía en tu impulso.

Tauro: Reflexiona sobre lo logrado. La estabilidad que buscas comienza con decisiones prácticas hoy.

Géminis: Conversaciones importantes traen claridad. Buen momento para planear cambios positivos.

Cáncer: Cierra ciclos emocionales. Mañana favorece la paz interior y la reconciliación contigo mismo.

Leo: Reconoce tu crecimiento personal. Un nuevo año te espera con liderazgo y motivación renovada.

Virgo: Ordenar tus ideas te dará tranquilidad. Planea con calma y visión a largo plazo.

Libra: Equilibrio y gratitud marcan el día. Prepárate para relaciones más sanas el próximo año.

Escorpio: Transformación consciente. Dejar atrás lo que pesa abrirá nuevas oportunidades.

Sagitario: Optimismo y propósito. Visualiza el año que deseas y da el primer paso mental.

Capricornio: Cierre responsable y firme. Tus esfuerzos pronto darán resultados duraderos.

Acuario: Ideas nuevas florecen. Mañana es clave para imaginar un futuro más auténtico.

Pisces: Sensibilidad y esperanza. Confía en tu intuición para construir un año más armonioso.

CIVITA

MATRIZ

ENTRADAS

TRANSFORMACIÓN

GEOMETRÍA

ÁLGEBRA

ORDEN

CONTRACCIÓN

DATOS

APRENDIZAJE

MECÁNICA

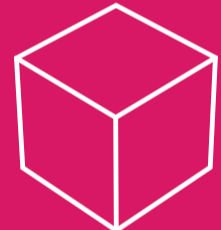


LINEAL

VECTOR

IA

ESPACIO

TENSOR

I	Q	H	C	Y	H	F	B	L	X	G	S	N	C	Z	L	W	Y	E	X	J	Ú	R	T	S
W	B	Á	R	A	R	Í	Ó	A	C	R	B	C	D	O	F	M	R	W	É	H	Í	R	V	N
Í	R	C	E	S	P	A	C	I	O	Ü	R	Y	S	B	N	G	A	E	G	Á	S	S	U	P
K	K	K	C	F	S	N	V	U	O	M	M	B	U	Z	É	T	J	Ü	X	Q	G	N	Ú	N
P	H	U	T	M	É	Ñ	L	N	H	Ü	O	I	B	C	B	A	R	Í	C	B	Á	K	I	Ü
O	Ñ	V	T	X	Q	N	D	W	A	B	Ñ	A	M	L	Z	Á	W	A	V	W	U	U	V	C
N	K	O	D	N	Ó	S	H	S	J	Z	A	J	X	I	É	Z	O	B	C	G	U	W	Á	H
É	H	Á	C	L	S	N	Ó	G	A	V	É	É	D	P	O	X	R	G	M	C	A	Ó	Y	Í
O	H	A	Ó	M	Q	R	Ú	Z	V	Ú	Í	N	R	F	S	Í	Y	A	Z	I	Í	É	Í	K
H	O	Í	Y	Ñ	H	T	O	E	J	R	E	Z	Ú	N	I	Á	N	E	D	R	O	Ó	Ú	A
L	I	A	V	Í	E	L	R	C	N	R	I	Q	M	U	Q	A	L	V	A	E	L	D	N	V
L	Y	Ñ	Y	Z	Q	Ü	Ó	A	P	Ü	Í	Á	T	Z	M	L	Z	N	Ó	P	I	Q	F	F
G	U	U	Ó	W	S	Ú	S	A	N	N	P	G	T	C	M	A	O	V	É	A	F	D	Ó	L
W	E	Í	C	X	T	Ü	Í	D	B	S	B	H	I	Y	A	E	K	P	Í	C	A	L	W	P
Ú	Ó	O	Ñ	B	O	P	S	T	A	G	F	V	A	P	Í	N	M	Í	J	Ñ	X	C	X	Ñ
T	T	O	M	R	Z	J	L	P	M	G	I	O	E	J	R	I	Ü	E	G	C	Q	V	N	C
K	R	A	O	E	Y	J	Á	V	K	T	É	H	R	Á	Q	L	P	Ñ	C	Í	B	Á	Ü	N
H	J	Z	N	V	T	O	Y	H	A	Í	X	K	B	M	K	O	Q	Z	P	Á	L	H	F	F
Y	U	N	T	T	F	R	S	J	K	K	F	Ñ	F	B	A	Í	C	É	I	S	N	S	Ó	I
B	H	W	Q	E	Ü	D	Í	E	N	T	R	A	D	A	S	C	Í	U	G	R	H	I	U	Ü
C	P	H	P	Í	X	H	A	A	K	J	N	L	G	N	C	Ñ	I	O	U	W	T	C	C	D
S	Ú	N	H	O	M	A	N	N	Ú	I	V	E	C	T	O	R	E	Ó	Á	L	K	A	Ú	A
D	U	Ü	Ñ	A	R	B	E	G	L	Á	D	A	T	O	S	A	U	K	N	R	T	É	M	L
W	B	Á	S	Ü	Á	Ú	S	Ü	É	Ñ	B	J	B	Ú	M	P	Q	Ó	X	X	C	É	X	F
O	Y	Ñ	G	A	H	Ü	T	A	Y	S	P	H	G	W	O	C	V	L	M	É	T	I	V	I

NACIONAL



NOMBRAMIENTO

El exdiputado federal Miguel Torruco Garza fue nombrado subsecretario de Prevención de las Violencias de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana por la presidenta Claudia Sheinbaum Pardo.

CASO TREN INTEROCEÁNICO

APOYARÁN CON \$30 MIL A FAMILIAS DE VÍCTIMAS DEL DESCARRILAMIENTO

La FGR investiga las causas del accidente ocurrido en Oaxaca

Sandra Patricia SEVILLA TRUJILLO

La presidenta de México, Claudia Sheinbaum Pardo, anunció un apoyo económico inicial de 30 mil pesos para cada una de las familias de las 13 personas que perdieron la vida tras el descarrilamiento de una locomotora del Tren Interoceánico, ocurrido entre las comunidades de Nizanda y Chivela, en Oaxaca.

La mandataria precisó que este recurso busca aliviar gastos inmediatos derivados del proceso funerario y de traslado, además de que cada familia contará con el acompañamiento de un servidor público de la Comisión Nacional de Víctimas, dependiente de la Secretaría de Gobernación.

Asimismo, aseguró que se mantendrá informadas a las familias sobre los avances de la investigación que encabeza la Fiscalía General de la República (FGR).

El anuncio se realizó durante su visita a hospitales de la región del Istmo de Tehuantepec, donde permanecen internados 44 de los 109 lesionados por el accidente.

Por la mañana, en su conferencia matutina, Sheinbaum indicó que algunos pacientes serán trasladados a otros nosocomios para intervenciones quirúrgicas y reconoció que varias personas se reportan en estado grave.

La presidenta reiteró que el Gobierno Federal tiene tres prioridades frente al inci-



Foto Presidencia de la República

La presidenta informó que las familias de las 13 personas fallecidas recibirán apoyo económico inicial, acompañamiento institucional y atención prioritaria.

dente: la atención integral a las víctimas y sus familiares, el esclarecimiento riguroso de los hechos y la garantía de seguridad para la operación de los trenes de pasajeros.

En este sentido, informó que la FGR ya resguarda la zona bajo cadena de custodia y realiza peritajes técnicos, apoyada por la Agencia Reguladora del Transporte Ferroviario y la Secretaría de Marina.

El descarrilamiento ocurrió la mañana del 28 de diciembre, cuando una locomotora de la Línea Z, que cubría la ruta Coatzacoalcos-Salina Cruz, salió de las vías, provocando que cuatro vagones se descarrilaran, uno de ellos hacia una pendiente. A bordo viajaban aproximadamente 250 personas.

Sheinbaum subrayó que no se debe especular sobre las causas del accidente y que será la investigación oficial la que determine responsabilidades.

Añadió que la revisión de la seguridad ferroviaria es un proceso permanente en todos los proyectos del país y reiteró su compromiso de actuar "con seriedad, sensibilidad y responsabilidad" ante una tragedia que colocó a las víctimas en el centro de la atención gubernamental.

INTERNADOS

En hospitales de la región del Istmo de Tehuantepec permanecen internados 44 de los 109 lesionados por el accidente

BREVES INTERNACIONAL

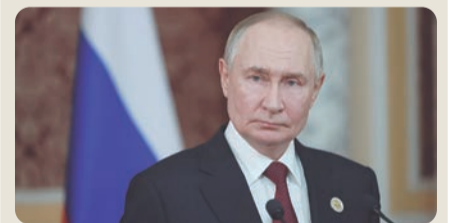
ATAQUE LETAL

El presidente de Estados Unidos, Donald Trump, afirmó que su país atacó una zona portuaria utilizada para el tráfico de drogas, sin precisar si se trató de una operación militar directa ni su ubicación exacta, aunque respondió a preguntas relacionadas con Venezuela. Acusó al gobierno de Nicolás Maduro de facilitar el envío de grandes cantidades de drogas y la salida de migrantes, incluidos criminales. En paralelo, el Comando Sur de Estados Unidos confirmó un ataque letal contra una embarcación en aguas internacionales del Pacífico oriental.



EXIGEN DESARME

Donald Trump advirtió que Hamas enfrentará consecuencias severas si no se desarma conforme a la segunda fase del acuerdo de paz para Gaza, durante una conferencia conjunta con el primer ministro israelí Benjamin Netanyahu. En el mismo contexto, Trump afirmó que un indulto para Netanyahu estaba "en camino", declaración que fue desmentida por la oficina del presidente israelí Isaac Herzog, al señalar que no ha habido conversaciones recientes al respecto. Netanyahu, acusado de corrupción desde 2019, solicitó un indulto argumentando que el proceso judicial afecta su capacidad de gobernar, en un momento marcado por el alto el fuego en Gaza.



PAZ EN JAQUE

Rusia acusó a Ucrania de lanzar un ataque con 91 drones contra una residencia del presidente Vladimir Putin en la región de Nóvgorod, hecho que calificó como "terrorismo de Estado". El canciller ruso, Serguéi Lavrov, aseguró que todos los drones fueron derribados sin dejar heridos y advirtió sobre ataques de represalia, además de revisar la postura rusa en las negociaciones de paz. Ucrania negó las acusaciones y afirmó que Moscú busca sabotear el diálogo. El presidente estadounidense, Donald Trump, expresó su molestia por el presunto ataque, al considerar inapropiado atacar una residencia personal, tras conocer la denuncia durante una llamada con Putin.

SEP refuerza veto a comida chatarra en escuelas del país

AGENCIAS

La Secretaría de Educación Pública (SEP), encabezada por Mario Delgado Carrillo, informó que utilizará todos los recursos legales disponibles para defender la salud de niñas, niños y adolescentes, y mantener la prohibición de venta de productos azucarados, ultraprocesados y comida chatarra en los planteles del país.



Foto Internet

La SEP reportó 26 sentencias favorables frente a amparos promovidos por empresas de productos ultraprocesados.

En un comunicado, la dependencia detalló que durante 2025 obtuvo 26 sentencias favorables en juicios de amparo promovidos por empresas que comercializaban productos con alto contenido de grasas, azúcares, carbohidratos y sodio en escuelas, en el marco de la aplicación de los Lineamientos para la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas en el sistema educativo nacional.

La dependencia recordó que, de acuerdo con datos de la estrategia "Vive saludable, vive feliz", cinco de cada 10 estudiantes presentan problemas de sobrepeso u obesidad.

Asimismo, indicó que las Jornadas de Salud del Gobierno Federal se han realizado en más de 64 mil escuelas primarias públicas, donde se ha valorado a 8 millones de estudiantes.

La SEP enfatizó que esta política es congruente con estándares nacionales e

internacionales de salud pública y responde a las obligaciones constitucionales del Estado mexicano en materia del derecho a la salud, el interés superior de la niñez y el derecho a la educación en condiciones dignas y seguras.

Finalmente, destacó que actualmente el 86 por ciento de los planteles escolares ha eliminado la venta de comida chatarra en sus cooperativas, lo que refleja el avance de una política pública orientada a promover hábitos saludables desde las aulas.

SABÍAS QUE...

Las Jornadas de Salud del Gobierno Federal se han realizado en más de 64 mil escuelas primarias públicas, donde se ha valorado a 8 millones de estudiantes



DEPORTES



REEMPLAZADO

Yuki Tsunoda reveló que escuchó rumores de que mantendría un asiento en la F1 en Red Bull, momentos antes de ser informado de que perdería su puesto. Sin embargo, previo al Gran Premio de Abu Dabi se anunció que el japonés sería reemplazado por Isack Hadjar para 2026.

FUTBOL

RECIBEN MÁS DE 150 MILLONES DE SOLICITUDES DE ENTRADAS AL MUNDIAL

Se celebrará del jueves 11 de junio al domingo 19 de julio en 16 ciudades anfitrionas de Canadá, México y EU



Gianni Infantino, presidente de la FIFA.

AGENCIAS

La FIFA ha recibido más de 150 millones de solicitudes de entradas de más de 200 países para el Mundial del próximo verano, que se disputará en Estados Unidos, Canadá y México, todavía en el ecuador de la fase de sorteo aleatorio, según un comunicado.

Los resultados de la fase actual de venta, que comenzó el pasado 11 de diciembre, suponen una demanda 30 veces superior a la cifra de entradas disponibles, según indicó el organismo rector del fut-

bol mundial. Dicha demanda es también 3.4 veces mayor al número total de espectadores que asistieron a los 964 partidos disputados en las 22 ediciones de la competición celebradas desde 1930.

"El Mundial de 2026 promete ser el mayor y más inclusivo espectáculo del planeta, con más de 150 millones de solicitudes de entradas recibidas en los 15 primeros días, lo que significa que esta edición tiene una demanda 30 veces mayor a la oferta de entradas: una muestra del increíble interés que ha despertado entre los aficionados de más de 200 países", destacó Gian-

ni Infantino, presidente de la FIFA.

El mandatario celebró esta "abrumadora respuesta" de los aficionados, que "refleja la pasión que siente el mundo por el fútbol". "No cabe duda de que haremos historia en Norteamérica al reunir a personas de todo el planeta en una fiesta sin precedentes por la unidad y el mejor fútbol", agregó.

La cita mundialista se celebrará del jueves 11 de junio al domingo 19 de julio de 2026 en 16 ciudades anfitrionas de Canadá, México y Estados Unidos, sedes que serán testigo de un total de 104 partidos en un torneo con 48 selecciones.

El proceso de selección de entradas aleatoria sigue abierto hasta el martes 13 de enero en FIFA.com/tickets. Tras el cierre de la fase actual, se celebrará un sorteo que "garantiza la igualdad de oportunidades para todos los aficionados".

VENTA

Los resultados de la fase actual de venta, que comenzó el pasado 11 de diciembre, suponen una demanda 30 veces superior a la cifra de entradas disponibles

El boxeador Anthony Joshua sufre accidente en Nigeria

AGENCIAS

Anthony Joshua sufrió un grave accidente ayer, tras estrellarse contra un camión mientras viajaba sobre la autopista Lagos-Ibadan en Nigeria; aunque el boxeador británico sobrevivió al impacto, el incidente dejó varias personas sin vida, según reportan medios locales.

Hasta ahora se sabe que el ex campeón del mundo de pesos pesados se encontraba de vacaciones en familia en Nigeria, donde visitaría a familiares en Sagamu, cuando ocurrió el accidente. En redes se hicieron virales las imágenes posteriores a la colisión con videos en los que se aprecia cómo testigos ayudan a sacar a Anthony Joshua del auto.

El deportista de 36 años viajaba en la parte trasera del auto, justo detrás del asiento del conductor, cuando ocurrió el accidente; en lo que respecta al incidente, también se ha revelado que el auto se impactó contra un camión que estaba detenido sobre la carretera, pero se desconoce si la unidad del boxeador iba a exceso de velocidad.

En imágenes que circulan en redes sociales se ve a un grupo de personas acercándose al lugar de los hechos para rescatar al pugilista.

Foto Agencias



Hernández llega a Pumas con una sólida trayectoria en el fútbol femenino mexicano.

Montserrat Hernández, refuerzo de Pumas

AGENCIAS

El Club Universidad Nacional anunció la incorporación de Montserrat Hernández, mediocampista procedente de Chivas Femenil, para el Clausura 2026.

Pumas atraviesa una etapa de reconstrucción tras despedir a su anterior técnico, Marcelo Frigerio, y apostar por Roberto Medina como su nuevo estratega para la próxima temporada.

Montserrat Hernández llega a Pumas con una sólida trayectoria en el fútbol femenino mexicano. Con América estuvo desde 2017 hasta 2023, donde disputó más de 100 partidos y conquistó dos tí-

tuos de liga: Apertura 2018 y Clausura 2023.

Posteriormente militó en Chivas desde 2023 hasta el Apertura 2025, donde nunca pudo encontrar la regularidad deseada ni los éxitos deportivos.

Su experiencia internacional incluye participaciones con la Selección Mexicana: mayor, Sub-20 y Sub-17. En categorías inferiores representó a México en tres Copas del Mundo (Sub-17 2014, Sub-17 2016 y Sub-20 2018).

Este será el tercer equipo de los denominados "grandes" del fútbol mexicano que vestirá la futbolista en la Liga MX Femenil.

De cara al Clausura 2026, Pumas Femenil comienza su proyecto de reestructuración, el cual comienza con la llegada de Roberto Medina como nuevo entrenador del equipo, tras la salida de Marcelo Frigerio.

Junto al brasileño, el club anunció las bajas de Edith Carmona, Fátima Acosta, Camila Vite y Laura Herrera, futbolistas que eran una alternativa para los entrenadores desde la banca, pero nunca encontraron la regularidad deseada.

Además de la incorporación de Hernández, Pumas también anunció la llegada de Alexa Huerta, con miras a potenciar el mediocampo del equipo.

Arrancará Clausura 2026 de la Liga MX con sólo tres directores técnicos mexicanos

AGENCIAS

El Clausura 2026 está a la vuelta de la esquina y los directores técnicos enfrentan la misión clave de cumplir los objetivos trazados por sus directivas. Por eso, redoblan esfuerzos para reforzar sus plantillas con miras a encarar la siguiente temporada.

Una vez más serán pocos los entrenadores mexicanos que estarán en el banquillo de los clubes esta temporada, en una liga donde cada vez más extranjeros ocupan esta posición.

Esta tendencia refleja la búsqueda de resultados inmediatos por parte de las directivas, que priorizan la experiencia internacional ante la irregularidad de los técnicos nacionales.

De los 18 equipos que integran la Liga MX, sólo tres contarán con un director técnico mexicano al frente en el Clausura 2026.

Ignacio Ambriz, el estratega del Club León, es un director técnico con amplia experiencia tanto en México como en Europa. En México ha conseguido títulos importantes, como una Concachampions con América en 2016, título de Copa Mx

Foto Agencias



Éste será uno de los torneos con menor presencia mexicana en los banquillos.

con Necaxa en 2018, Campeonato de Liga Mx con León en el Guardianes 2020.

En tanto, Efraín Juárez comenzó su camino en los banquillos como asistente de Ronny Deila en New York City FC (2020-2022), donde ganó la MLS Cup 2021.

Posteriormente, trabajó como auxiliar con el Standard de Lieja (2022-2023) y el Club Brujas (2023-2024) en Bélgica, acumulando experiencia europea a su formación.

Christian Ramírez es un entrenador mexicano y exdefensa que ha desarrollado gran parte de su carrera en las Fuerzas Básicas del Mazatlán FC.

A lo largo de la historia de los torneos cortos en la Liga MX, nunca ha existido un certamen dirigido exclusivamente por entrenadores mexicanos.



TALENTO COLIMENSE

PABLO VIDIK SE INTEGRA A FILAS DEL SANTOS LAGUNA

Tras un periodo de prueba, el joven se incorporará a las fuerzas básicas de los Guerreros a partir de 2026

REDACCIÓN

Pablo Vidik, una de las promesas más sólidas del fútbol colimense, oficializó su fichaje con el Club Santos Laguna, y firmó su incorporación el pasado 26 de diciembre en las instalaciones del Territorio Santos Modelo.

El jugador, quien hasta hace unos días formaba parte de las categorías juveniles del equipo San Miguel en Colima, logró concretar esta oportunidad tras un proceso de visorías de dos semanas, donde sus capacidades técnicas y tácticas convencieron a la directiva para sumarlo a sus categorías menores en 2026.

La llegada de Vidik a la institución de Torreón fue gestionada por el director técnico Javier Cañón Cruz, quien ha sido mentor de Pablo desde sus inicios, lo recomendó con el profesor Perfecto Acevedo Enríquez, visor oficial del club de la Liga MX.

“un jugador más gracias a Dios que abrirá puertas a futuros futbolistas co-



Foto Cortesía

Vidik fue recomendado por el entrenador colimense, Javier Cruz.

limenses y de la región que buscan su sueño de ser profesionales de un club de la Liga MX”, expresó Cruz, quien además agradeció la labor de Christian Aguirre, actual entrenador en el San Miguel, por el proceso de formación que el defensa

recibió en cada entrenamiento.

Asimismo, se reconoció el respaldo de la familia del jugador, cuyo apoyo fue clave para que el joven diera este salto hacia una de las canteras más competitivas del país.

FIRMA

El futbolista Vidik, tras firmar su incorporación, formará parte de las Fuerzas Básicas del Club Santos Laguna

El sábado se enfrentarán Tarimeros y El Chanal

REDACCIÓN

Tras la pausa festiva, la Temporada 2025-26 retoma su curso los días 3 y 4 de enero. El duelo principal de la jornada tendrá lugar el 3, a las de la tarde, cuando Tarimeros F.C. reciba a El Chanal, en la Unidad Deportiva de Armería.

Tarimeros llega a esta cita con paso perfecto: 15 puntos, y El Chanal, con 13 unidades, siendo segundo lugar por diferencia de goles con el Comala y Cuyutlán F.C.

Para el 4 de enero, a las 9 de la mañana se enfrentarán Lázaro Cárdenas y Lo de Villa en el campo 3 de la AFEC-Chical. A las 10, Minatitlán irá contra Brujos de Suchitlán. A las 10:30, Solidaridad y Arboledas jugarán en la Unidad “Gustavo Vázquez Montes”.

A las 11 de la mañana, San Jerónimo irá contra San Miguel en la Unidad Deportiva de Cuauhtémoc, y a las 11:15, la Sección 82 se enfrentará contra Santos Tonila en el Estadio “Carlos Septién”.



Foto Cortesía

La Primera División Amateur reanuda actividades este fin de semana con la Jornada 6.



Foto Cortesía

La escuadra guinda domina la Liga de Fútbol Superveteranos Libre.

Guindas cierra año como líder invicto y goleador

REDACCIÓN

El cierre de año en el Fútbol Superveteranos Libre tiene un solo nombre: Guindas. Al concluir la fecha 13 del torneo en honor a Iván Madrigal Flores, el actual tricampeón ha reafirmado su papel, terminando como goleador indiscutible.

La Liga oficializó la tabla de posiciones antes del parón de fiestas, confirmando que Guindas dominó la Temporada 2025-26. Con 39 unidades producto de 13 triunfos en igual número de partidos, los líderes culminaron con 81 goles a favor, por apenas 9 en contra.

A pesar del dominio del superlíder, la batalla por los puestos de liguilla se mantiene. La UNAC ha logrado escalar hasta el segundo puesto con 30 puntos,

seguida por el Villa de Álvarez con 29; Halcones y Sección 82, con 28, e Independiente en sexto lugar con 23 puntos.

Por debajo de ellos, Socialista y Construmanía acechan con 22 y 21 bonos, respectivamente. Le siguen Real Manrique con 18; Ixtlahuacán con 17; Imperio y Diablos, ambos con 15; Charas con 9; San José con 7; Tonila con 5; Juventus con 3 y al final, Tropy.

En la tabla de goleo, el delantero de Guindas, Edgar Elizondo, registra ya 45 anotaciones seguidas de Guillermo Gómez (Villa de Álvarez), quien marcó 29 goles.

La lista de goleo la complementan Ricardo Hernández de Halcones (26) y Herr Rodríguez de la UNAC (18). La actividad se reanudará en 2026.

Invitan a ingresar a escuela de Javier Cañón Cruz

REDACCIÓN

Con el objetivo de profesionalizar el talento local, y tras el reciente éxito de la colocación de jugadores en clubes nacionales, el director técnico Javier Cañón Cruz anunció el reinicio de actividades de su centro de formación.

El director cuenta con el título oficial del Sistema Nacional de Capacitación de la FMF, y una amplia trayectoria que incluye experiencia en el banquillo de la Tercera División Profesional.

Según explicó el entrenador, su labor

consiste en perfilar a los futbolistas bajo estándares exactos de competencia. Su enfoque se centra en la preparación técnica para enfrentar procesos de selección en clubes de Primera División.

Para los interesados en integrarse a este proyecto, los entrenamientos se reanudarán el martes 6 de enero bajo la modalidad de grupos reducidos (máximo 10 personas) o sesiones personalizadas.

Los entrenamientos se llevarán a cabo de lunes a jueves, de 4 a 6 de la tarde, en el campo Flamingos para las categorías nacidos en 2009-2015; mientras que para las categorías 2013-2017 serán los sábados, de 8 a 10 de la mañana, en la cancha sintética de Villa de Álvarez.

SE BUSCA VENDEDOR

REQUISITOS

- FACILIDAD DE LA PALABRA
- HABILIDADES DE VENTA
- MANEJO DE COMPUTADORA
- EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR

INFORMES:
55 3199 6041

ENVÍA TU CV

gerencia.ventas@diariodecolima.com



OFRECEMOS

SUELDO BASE + COMISIONES
PRESTACIONES Y SEGURIDAD SOCIAL