Escrito por Agustín Rodríguez L.
Martes 12 de Diciembre de 2023 22:27

+ La Mejora regulatoria beneficiará a todos; en 3 días y con 5 trámites podrá operar una empresa; la mundialmente reconocida inocuidad del campo guaymense en entredicho; Sagarhpa busca aclarar amenaza que cerraría el mercado de EEUU y Canadá; el festival del CADI-DIF incita al amor esta Navidad

GUAYMAS, Son. – Este puerto es rico en recursos naturales, pero no es raro encontrar obstáculos cuando la gente responsable de ordenar el aprovechamiento desentiende la función de facilitar la obtención del beneficio buscado.

Ponen muros infranqueables a quien busca establecer una empresa que se sume al esfuerzo de generar empleo y derrama para general, por eso se ha puesto especial interés en derribar esos muros a través de lo que llaman Mejora Regulatoria.

Sonora llegó a sumar hasta 45 trámites para abrir una empresa. Eso no alienta la inversión, al contrario; pero desentender eso que se plasma en reglas y leyes, es parte del "me viste, te reíste" de malos funcionarios.

Siguiendo las acciones del gobierno estatal en esa materia, Guaymas confirmó buen resultado en ese camino y llegó a la certificación, lo cual confirma que las cosas siguen haciéndose bien, se vuelve a entender que el mando representativo es encomienda del pueblo y alejan la leperada automática a cargo del funcionario, electo o designado.

El gobernador Alfonso Durazo entregó, satisfecho, los certificados a pocos municipios través de sus alcaldes y sobresale la doctora Karla Córdova con el documento que apenas completan 10 de los 72, que les hará contar con el Sistema de Apertura Rápida de Empresas y, quien quiera crearlas en Guaymas, lo haga cumpliendo solo 5 trámites con respuesta en 3 días.

Bien hecho. Es chocante al ciudadano la complicación repetidamente intencional –eso provoca corrupción y se benefician los corruptos—y por eso se frenan buenos proyectos; pero este paso fortalece la formalidad para generar más y mejores empleos para la gente.

Con formato único de apertura y 5 trámites en promedio, donde antes eran 20, saldrán adelante autorizaciones en más de 400 giros de empresas de bajo riesgo, en una sola ventanilla donde habrá plataformas digitales para trámites, transparencia en tiempos de respuesta, información sobre créditos e incentivos para promover la formalidad. Eso es una gran noticia. Enhorabuena.

CUESTIONAN LA INOCUIDAD

Cuando un productor del campo habla sobre el agro regional, lo hace con el orgullo de laborar en el valle mejor tecnificado en riego del país y su incuestionable inocuidad.

Sin embargo, hoy se cuestiona esto último por un brote de salmonela reportado en Estados Unidos y Canadá, que provocó más de 300 contagios y habrían muerto 8 personas que, al decir de aquellas autoridades, se debe al consumo de melones mexicanos. Específicamente, de Guaymas.

Son "melones contaminados que se venden en supermercados", causa de enfermedad de 230 personas en EU, de las cuales se hospitalizaron 96; en Canadá 129, con 44 hospitalizaciones.

Esto nos pega y debe aclararse. Por eso la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de México investiga si los melones contaminados llegaron "de unidades de producción del cantaloupe producido en Guaymas, Sonora".

La Sagarhpa estatal, con Senasica y Sanidad Vegetal, analizan información y la investigación continúa. Los primeros datos –la información es de octubre y primeros días de noviembre, pero hasta hoy se conoce en México--, no confirman elementos para

señalar a la producción del melón local, a la que culpan de los contagios de la bacteria que afecta los intestinos y a los días se expulsa, a veces sin síntomas, pero en otros casos puede causar la muerte.

El trabajo de las autoridades agrícolas sonorenses se reconoce. No buscan evadir responsabilidad, como tampoco hace eso el personal de Agropecuaria Malichita, que tiene estrecha coordinación con Sanidad Vegetal la autoridad federal a cargo de la inocuidad agropecuaria de Sader.

Lo que buscan es definir con precisión si la salmonela encontrada es de una cepa originada aquí, donde el productor, la autoridad estatal, la federal y los propios inspectores de la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos (FDA), día a día vigilan con celo la absoluta limpieza del proceso de cultivo, corte y empaque, hasta su envío en transportes debidamente certificados.

Así lo estableció con firmeza Fátima Yolanda Rodríguez Mendoza, titular de Sagarhpa Sonora, defendiendo el prestigio de esa nuestra actividad principal en la entidad, porque México es el principal proveedor de vegetales frescos a Estados Unidos. El comercio de estos productos llega a 44 mil millones de dólares, lo cual por sí mismo indica la calidad y garantías de inocuidad que ofrecen los productores mexicanos.

La coordinación permanente con el Cesave y Senasica sigue los protocolos e implementó un programa de muestreos y diagnóstico en campo de productos, superficies y aguas. Eso encontrará o descartará el origen de la contaminación. Lo que se debe hacer, pues.

Sonora sembró 1,960 hectáreas en este ciclo y 1,350 en Guaymas-Empalme. Malichita cultivó 200 hectáreas de melón Cantaloupe y produjo 9 mil toneladas. Siempre hubo muestreos y a la fecha han sido negativos a salmonella, por eso pudo exportar el 90% de su producción a Estados Unidos, país que a su vez exportó una parte a Canadá.

Así defiende Fátima Rodríguez la causa: “Sonora tiene estándares de inocuidad de excepción a nivel mundial y lo preservaremos, por lo que junto con el Senasica y el Cesave haremos lo necesario en la investigación en curso”. Y hacen. Se trata de limpiar

la imagen que sufre en este momento un gran daño en el intercambio comercial con el principal comprador del mundo.

CADI Y LA NAVIDAD

Emocionada hasta las lágrimas, la alcaldesa Karla Córdova, al ver el desempeño de los pequeños del Centro Asistencial de Desarrollo Infantil del DIF, al celebrar el Festival Navideño 2023.

Esa escuelita, que cumple una importante función social, agregó aplausos a su tarea, lo cual atribuye su coordinadora, Iliana Darlene Rodríguez, al diseño de este festival para que los alumnos conozcan, aprendan y disfruten de esta bella época del año, pero resaltó que "se preparó con mucho amor para todos".

Lo logró, con pequeños generando amor y felicidad con bellos temas y maravillosas voces. Se siente, sí, la Navidad y sus efectos. Ojalá los sintamos todos y nos induzcan a hacer cosas buenas.