COMISIÓN DE DESARROLLO RURAL

H. AYUNTAMIENTO 2024 – 2027

ASUNTO.- ACTA DE SESIÓN ORDINARIA DE COMISIÓN.

NÚMERO DE ACTA.- **22**

FECHA.- 11 DE AGOSTO DE 2025

LUGAR.- SALA DE JUNTAS #1 DEL H. CUERPO DE REGIDORES

HORA DE INICIO.- 10:17 HRS.

HORA DE TÉRMINO.- 10:55 HRS.



MIEMBROS DE LA COMISIÓN:

- COORDINADORA.- **C. MAYRA KARINA CASTILLO TAPIA**
- SECRETARIO.- **PROF. JOSÉ MAURICIO PADILLA**
- VOCAL.- **LIC. ANTONIO DOMÍNGUEZ ALDERETE**

LISTA DE ASISTENTES Y A QUIÉN REPRESENTA:

NOMBRE	DEPENDENCIA
C. Mayra Karina Castillo Tapia	Regidora
Prof. José Mauricio Padilla	Regidor
Lic. Antonio Domínguez Alderete	Regidor
Ing. Enrique Reyes Córdova	Director de Desarrollo Rural
Ing. Cesar Gutiérrez González	Dirección de Desarrollo Rural
C. Nora Vargas	Dirección de Desarrollo Rural
Lic. Luis de la Barca	Sindicatura
Lic. Irma Ruvalcaba	Sindicatura
Lic. Demetrio Duarte	Enlace de transparencia de Regidores
Lic. Sergio Alan Luna	Asesor de Regidores
M.A. Oscar Omar Palacios Lazos	Asesor de Regidores

NO HUBO PARTICIPACIÓN CIUDADANA

NOMBRE	REPRESENTACION	ASISTIO	PARTICIPO

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida
2. Lista de asistencia y declaración de Quórum.
3. Lectura y/o dispensa del acta de la sesión anterior y en su caso aprobación.
4. Presentación de resultados del taller de deshidratado y ahumado de fruta en Samalayuca.
5. Asuntos generales.
6. Clausura de la sesión.

DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

Primer punto; La Regidora Coordinadora de la Comisión C. Mayra Karina Castillo Tapia quien toma la sesión por videollamada, solicita al Secretario de la comisión, Prof. José Mauricio Padilla llevar a cabo la presente sesión, por lo que procede a dar la bienvenida a los presentes siendo las 10:17 horas.

Segundo punto; El Regidor Secretario desarrolla la comisión, por lo que al encontrarse presentes los Regidores de la comisión, se declara que existe quórum legal y son válidos los acuerdos que se tomen.

Tercer punto; El Regidor Secretario de la Comisión, solicita la dispensa del acta de la sesión anterior y se aprueba por unanimidad de los regidores de la comisión.

Cuarto punto; El Regidor Prof. Mauricio Padilla cede la palabra al Ing. Reyes Córdova de la Dirección de Desarrollo Rural, para la presentación de resultados del taller de deshidratado y ahumado de fruta en Samalayuca, una iniciativa impulsada por la Dirección de Desarrollo Rural del municipio de Juárez, la presentación tiene como objetivo principal mostrar cómo se puede aprovechar la calabacita de descarte, conocida como "zepelín", que por su tamaño o madurez no tiene valor comercial y suele desecharse en grandes cantidades, a lo largo del taller con la participación de 14 ciudadanas de Samalayuca, se compartieron técnicas prácticas y accesibles para transformar este producto en un condimento de alto valor gastronómico y potencial comercial, en forma de "orejones" ahumados. La actividad arrancó con la proyección de una serie de imágenes y explicaciones a cargo del Ing. César Gutiérrez, uno de los técnicos responsables, quien mostró desde el proceso de recolección de calabacitas hasta su manejo para el deshidratado. Se explicó que normalmente se recolectan en botes de 20 litros y posteriormente se desinfectan y manipulan con cuidado, también se presentó un modelo de ahumador artesanal fabricado con tambores de 200 litros, de aproximadamente dos metros de altura, el cual fue diseñado específicamente para este proyecto y que resulta económico y replicable.

El taller se deriva de un acuerdo entre representantes locales y personal de la dependencia rural, quienes determinaron llevar a cabo cuatro capacitaciones: una sobre el ahumado de calabacitas, otra sobre carne seca, otra sobre elaboración de salsas, y finalmente un encuentro donde los participantes puedan mostrar los productos elaborados. En este primer taller se capacitó a mujeres, en su mayoría, quienes participaron activamente y generaron ideas innovadoras sobre el uso y aplicación del producto. Se enfatizó que toda la materia prima utilizada en el proceso proviene de calabacitas sin valor comercial, que de otra forma se desperdiciarían. Se estima que Samalayuca cuenta con alrededor de 320 hectáreas sembradas de calabacita, con una producción de aproximadamente 12,800 toneladas por temporada. De esta cifra, entre 1,200 y 1,600 toneladas se consideran merma, ya que son calabacitas demasiado

grandes o maduras, que no pueden comercializarse frescas. El objetivo del proyecto es justamente transformar esta merma en un producto nuevo, valorizado por su sabor intenso y versatilidad culinaria.

Se presentaron fotografías que evidencian el gran volumen de calabacitas descartadas, muchas de las cuales se encuentran en un estado que ya ni siquiera sirve como alimento para animales. Este desperdicio reiterado cada temporada motivó la creación de un proyecto de inversión para construir un deshidratador artesanal, un quemador, un tostador y una cortadora, todo diseñado con materiales sencillos para facilitar su réplica en la comunidad. Durante el taller, las asistentes no solo aprendieron la técnica de ahumado, sino también recibieron orientación sobre aspectos nutricionales, incluyendo una dieta modelo de 1800 kilocalorías dividida en cinco tiempos de comida, usando alimentos locales como base, este enfoque integral permite no solo conservar un alimento, sino también insertarlo en una dieta balanceada, lo que le da un valor adicional.

La técnica del ahumado fue explicada con detalle: se usa leña (especialmente de mezquite) que no debe arder completamente, ya que lo que se busca es el humo, no la flama. Se regula el calor mediante la adición de agua a la leña, evitando que se queme, y el humo generado sube por una cámara donde se colocan las calabacitas cortadas. El tiempo del proceso es de entre 15 y 20 minutos de ahumado, seguido por una o más horas de deshidratado, también se discutieron posibles ampliaciones del proyecto, como el uso del ahumador para otros productos como chile chipotle verde y chile pasado, replicando procesos tradicionales con herramientas caseras. En el caso del chile pasado, se planea recuperar la técnica original utilizando chilaca, diferenciándolo del producto industrializado con chile poblano que actualmente se encuentra en el mercado.

Un punto importante fue la mención de que, aunque el proyecto tiene mucho potencial, los agricultores no están interesados en ejecutarlo directamente, ya que su enfoque está en la producción diaria de la calabacita fresca, por tanto, se visualiza que serán los vecinos o pequeños emprendedores quienes podrían adoptar estas técnicas y, con el tiempo, escalar el modelo hacia niveles industriales, aprovechando la materia prima disponible en la temporada, se propuso llevar esta experiencia y los productos resultantes a la Feria de Hortalizas, en donde las participantes presentarán platillos preparados con los "orejones" de calabacita, incluyendo aplicaciones como botanas o condimentos para arroz y carnes. Incluso se sugirió por parte de la intervención del Lic. Demetrio Duarte, su uso como alternativa a los condimentos americanos, por ejemplo, en el brisket. Se estima que, del

total de calabacita deshidratada, el rendimiento es del 10 al 12% del peso original, lo cual, aunque implica una reducción significativa, produce un producto concentrado en sabor y durabilidad, se destacó que esta iniciativa será incluida en el informe anual, con la intención de que se reconozca su importancia, impacto social y potencial económico. Se reafirma que este tipo de estrategias no solo evitan el desperdicio alimentario, sino que también fomentan la creación de valor agregado en comunidades rurales, empoderan a las mujeres y promueven la economía local mediante la innovación y el uso responsable de los recursos disponibles, no habiendo más comentarios se pasa al siguiente punto;

Quinto punto; Como asunto general pregunta el Regidor Padilla, en relación a los proyectos de inversión de la dirección y el Ing. Reyes menciona que, ya van avanzando el tema del presupuesto, ya tienen un vehículo, solo están en trámite las placas y el segundo vehículo ya está en licitación; están en espera de un equipo avanzado, pero aún sigue algo poco retrasado, no habiendo más comentarios se pasa al siguiente punto;

Sexto punto; Siendo las 10:55 horas y una vez agotados todos los puntos del orden del día, se da por clausurada la sesión de comisión.

NO HUBO ACUERDOS

ATENTAMENTE LA Y LOS REGIDORES INTEGRANTES DE LA COMISIÓN DE DESARROLLO RURAL

C. MAYRA KARINA CASTILLO TAPIA
COORDINADORA

PROF. JOSÉ MAURICIO PADILLA
SECRETARIO

LIC. ANTONIO DOMÍNGUEZ ALDERETE
VOCAL

"2025, Año de la Mujer Indígena"
"2025, Año del Bicentenario de la Primera Constitución del Estado de Chihuahua"

HEROICA CIUDAD JUÁREZ
Gobierno Municipal 2024-2027

SESIÓN ORDINARIA No 22 DE LA COMISIÓN DE DESARROLLO RURAL LISTA DE ASISTENCIA DE FUNCIONARIOS Y EMPLEADOS

FECHA: Lunes 11 de agosto del 2025 **HORA:** 10:00 Hrs.
LUGAR: Sala de Juntas No 1 del H. Cuerpo de Regidores

INTEGRANTES DE LA COMISIÓN DE DESARROLLO RURAL

REGIDORA C. MAYRA KARINA CASTILLO TAPÍA
COORDINADORA

REGIDOR PROF. JOSÉ MAURICIO PADILLA
SECRETARIO

REGIDOR LIC. ANTONIO DOMÍNGUEZ ALDERETE
VOCAL

ASISTENCIA DE FUNCIONARIADO Y PERSONAL DEL MUNICIPIO DE JUÁREZ

	NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA
1	ENRIQUE MEYER R.	DIR. DES. RURAL	
2	CESAR GUTIERREZ GONZALEZ	DIR. D. RURAL	
3	LUIS DE LA PARRA	SINDICATURA	
4	NORA E. VARGAS TERRAZAS	DDR	
5	Irma B. Ruvalcaba Terrazas	Sindicatura	
6	Demetrio Duarte	Regidor	
7	Alan Luna	Asesor	
8	Oscar Omar Palacios Lozoya	Asesor Regidores	
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			

SESIÓN ORDINARIA No 22 DE LA COMISIÓN DE DESARROLLO RURAL LISTA DE ASISTENCIA DE INVITADOS

HEROICA CIUDAD JUÁREZ
Gobierno Municipal 2024-2027

FECHA: Lunes 11 de agosto de 2025
LUGAR: Sala de Juntas No 1 de Regidores
HORA: 10:00 horas.

AVISO DE PRIVACIDAD SIMPLIFICADO

El Municipio de Juárez a través Honorable Cuerpo de Regidores con domicilio en Francisco Villa 950 Norte de la Col. Centro, En tercer piso de la Unidad Administrativa "Lic. Benito Juárez" da a conocer a los usuarios el siguiente aviso de privacidad integral, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 66 de la Ley de Protección de Datos Personales del Estado de Chihuahua. Los datos personales que recabamos de usted, los utilizaremos para efectos procesales de verificación, confirmación de identidad y registro, para el otorgamiento del derecho de participación ciudadana. Los datos personales no serán objeto de transferencia a ninguna instancia, sea Local, Estatal, Federal, Particular o Comercial.
El titular de los datos podrá manifestar su negativa al tratamiento y tratamiento de sus datos, ante la Unidad de Transparencia o por medio de la Plataforma Nacional de Transparencia en http//www.plataformadetransparencia.org.mx
Para conocer mayor información sobre los términos y condiciones en que serán tratados sus datos personales, como los terceros con quienes compartimos su información personal y la forma en que podrá ejercer sus derechos ARCO, puede consultar el aviso de privacidad integral en www.juarez.gob.mx

	NOMBRE	CORREO ELECTRÓNICO	ENTE QUE REPRESENTA	# DE ASUNTO A PARTICIPAR	PARTICIPÓ (SÍ O NO)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

HEROICA CIUDAD JUÁREZ
Gobierno Municipal 2024-2027

ORDEN DEL DÍA

COMISIÓN DE DESARROLLO RURAL

LUNES 11 DE AGOSTO DE 2025

SALA DE JUNTAS No 1 DEL H. CUERPO DE REGIDORES

1. Bienvenida.
2. Lista de Asistencia y declaración de Quórum.
3. Lectura y/o dispensa de la minuta anterior y en su caso aprobación.
4. Presentación de resultados del taller de deshidratado y ahumado de fruta en Samalayuca.
5. Asuntos generales.
6. Clausura de la Sesión.