



UCOP

CONOCE MÉXICO

REVISTA QUINCENAL



NÚMERO 3, AÑO 1, 2021

ucop.com.mx

¿CÓMO SURGE EL DÍA DE MUERTOS?

ASÍ CELEBRAMOS
LOS MEXICANOS A NUESTROS MUERTOS

PATA DE PERRO
LUGARES PARA CELEBRAR EN CDMX

COCINA MEXICANA
ALIMENTOS TÍPICOS DEL DÍA DE MUERTOS

LOS CHIMOLÉS
CALABAZA EN TACHA





06

¿CÓMO SURGE EL DÍA DE MUERTOS?

Los Orígenes Prehispánicos del Día de Muertos
Por : Emmanuel Camacho

09

ASÍ CELEBRAMOS LOS MEXICANOS A NUESTROS MUERTOS

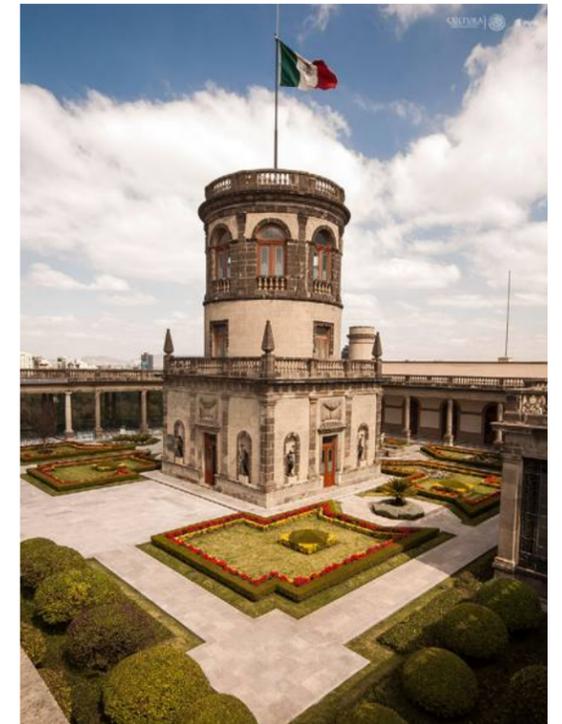
Por : Emmanuel Camacho



22

PATA DE PERRO DISFRUTA LA CDMX AL MÁXIMO

Los mejores lugares para este Día de Muertos en la CDMX
Por : Emmanuel Camacho



31

CHANFLE Y RECONTRACHANFLE

Por : Emmanuel Camacho



Diseño y Maquetación



01	Índice
03	Introducción / Bienvenida
13	¿Qué es el COVID?
19	Cocina Mexicana

24	Los Chimoles
25	Hospedaje en la CDMX
30	La Historia / Quico



INTRODUCCIÓN / BIENVENIDA

Bienvenido a esta edición de la Revista Digital UCOP, en la que como bien sabes, nuestros temas son muy interesantes, pues el turismo es la base fundamental de nuestra empresa y nos agrada, mantener a nuestros lectores con las mejores tradiciones de nuestro país, la historia, como se festeja, entre otros.

En esta edición te traemos otra festividad muy importante para los mexicanos: el día de muertos, que se celebra el 1 y 2 de noviembre, te diremos como surge, además de darte a conocer como se festeja, los alimentos, etc.

Acompáñanos una vez más y disfruta de todas las joyas mexicanas que desde épocas históricas nos siguen año con año; recuerda que nosotros somos UCOP "Una sola empresa... Una sola familia."

Emmanuel Camacho

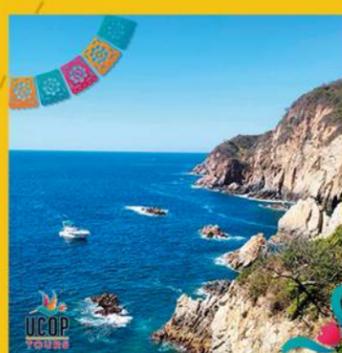
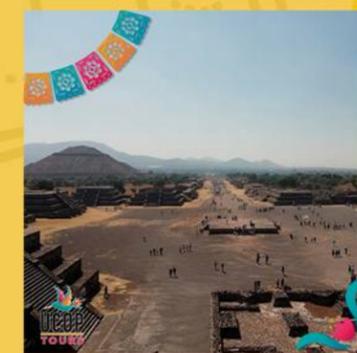


México

LO TIENE TODO

DISFRUTA DE LA MANO DE UCOP DE TODAS LAS MARAVILLAS QUE TIENE MÉXICO PARA TÍ, ARQUEOLOGÍA, MODERNIDAD, CULTURA, ENTRETENIMIENTO, PLAYAS Y MUCHO MÁS.

CIUDAD DE MÉXICO - XOCHIMILCO / ESTADIO AZTECA - TEOTIHUACÁN / BASÍLICA DE GUADALUPE - VUELO EN GLOBO - CHOLULA / PUEBLA CUERNAVACA / TAXCO - ACAPULCO



Llámanos
55 8379 3579
55 7159 1737
55 7155 6803
ucop.com.mx



¿CÓMO SURGE EL DÍA DE MUERTOS?

Por: Emmanuel Camacho

Todo surge desde la época prehispánica, ya que el culto a la muerte era indispensable en su cultura, pues cuando uno de ellos moría se le envolvía en un petate, sus familiares organizaban una fiesta con el fin de guiarlo en su recorrido al Mictlán y así, envuelto, era enterrado.

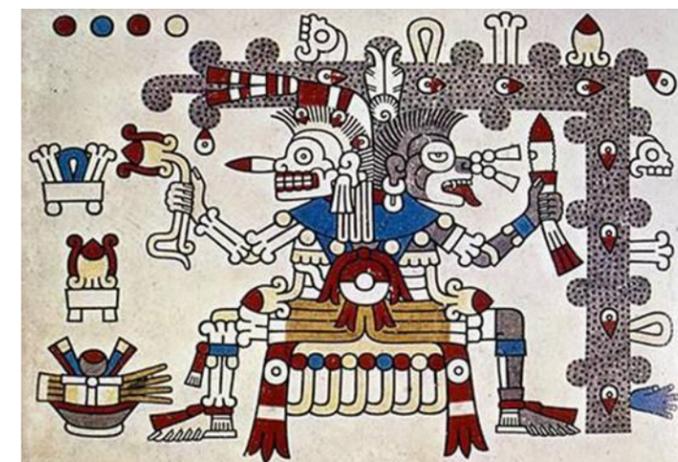
Sin embargo, según los Aztecas que creían que la vida continuaba aún en el más allá, consideraban la existencia de cuatro “destinos” para las personas, dependiendo su forma de morir, estas según historiadores eran las siguientes:

- **El Tonatiuhichan o bien, “casa del sol”**, este destino era a donde llegaban los guerreros muertos en batallas, así como los capturados para el sacrificio y las mujeres embarazadas.
- **El Tlalocan**, un sitio como tipo paraíso al que iban todos aquellos que morían por el agua.
- **El Chichihualcuauhco**, este destino correspondía para los bebés muertos, ya que ahí se les amamantaba por un enorme árbol nodriza hasta que “volvieron a nacer”
- **El Mictlán**, considerado el reino de los muertos y espacio para esas personas que no fallecían por causas relacionadas al agua, la guerra o el parto.

No obstante, para llegar al último destino, mismo al que acudían la mayoría de los muertos, el finado tenía que esperar cuatro años, pues era un tiempo en el que se le devoraba por Tlaltecuhltli, diosa de la tierra, luego de concluirse esto, se comenzaba un viaje por los nueve niveles del inframundo mexicana, el fray Bernardino de Sahagún, dice que estos niveles

eran explicados con varios códices.

- Cruzar el río Apanoayan.
- Debía pasar desnudo en el Tepétl Monanamicyan, lugar en el que constantemente chocan dos cerros.
- Hacer frente a una culebra que resguarda un camino.
- Cruzar el cerro de navajas o Iztepétl.
- Andar por ocho cimas de las que la caída de nieve es constantemente, llamadas Cehuecayan.
- Recorrer sobre el Apanhuiayo, un canal de aguas negras en el que reside una lagartija muy temida llamada Xochitonal.
- Cruzar un río más, el río Chiconahuapan, esto con ayuda de un perro Xoloitzcuintle.
- Y para concluir, debía llegar al Itzmitlanapchcalocan, el lugar donde viven los dioses de la muerte.



Los 9 niveles del inframundo



Disco de la muerte teotihuacano



Mictlantecuhtli - Dios Mexica de la muerte

Al llegar a este último nivel, mismo en el que el difunto se encontraba con **Mictlantecuhtli**, dios del inframundo, dueño y señor del lugar de los muertos, además de gobernar este destino en compañía de su esposa Mictlancíhuatl.

Al estar ante la presencia de este dios, se le debía dar las ofrendas, que se componía por granos de maíz, frijol, piedras preciosas y otros productos vegetales, pues eran las ofrendas con las que era enterrado.

Dentro del arte, al dios Mictlantecuhtli, se le ha simbolizado de distintas formas, principalmente como un esqueleto u hombre con rasgos cadavéricos, sangre e incluso con su hígado expuesto. Además, se acompaña de distintos adornos, como penachos, sombreros, collares, cinturones y textiles de algodón.

Como dato interesante una de las esculturas más populares de este dios de la muerte, se encuentra en el Museo del Templo Mayor, en la CDMX.



Xoloitzcuintle, compañero en vida y muerte para los Mexicas.

Después de la llegada de los españoles el histórico Día de Muertos no desapareció totalmente, como algunas otras fiestas religiosas mexicas.

Los evangelizadores se percataron de que existía una coincidencia de fechas entre la celebración prehispánica de los muertos con el día de Todos los Santos, dedicado a la memoria de los santos que murieron en nombre de Cristo.

La celebración de Todos los Santos comenzó en Europa en el siglo XIII y a lo largo de esa fecha las reliquias de los mártires católicos eran exhibidas para recibir culto por parte del pueblo.

Asimismo, existía una sincronía con la celebración de los fieles difuntos, efectuada justo un día después de la de los Santos. Fue hasta el siglo XIV cuando la jerarquía católica abarcó en su calendario dicha celebración, de la que el propósito era recordar a todos los fallecidos por diversas pandemias, como la peste negra que arrasó Europa.

Fue así como el Día de Muertos se disminuyó a tan sólo dos días, el 1 y 2 de noviembre, no obstante, en otras regiones como Oaxaca y Puebla se extiende a varios días, ya que se cree que aquellos que murieron a causas no naturales llegan días antes al hogar.

Sin embargo, las costumbres prehispánicas de incinerar a los difuntos o sepultarlos en el hogar se eliminaron y los cadáveres comenzaron a depositarse en las iglesias, los ricos quedaban dentro, mientras que los pobres en el atrio; se adoptaron costumbres de los españoles, entre ellas, el consumir postres en forma de huesos que derivaron en el popular pan de muerto y las calaveritas de azúcar.

Asimismo, se inició con la costumbre de poner un altar con veladoras o cirios, con esto, los familiares rezaban por el alma del difunto ayudándolo a llegar al cielo.

También, se realizó la tradicional visita a los cementerios, mismos que fueron creados a finales del siglo XVIII, esto para prevenir enfermedades al construirlos a las orillas de las ciudades.

El Día de Muertos conlleva al regreso transitorio de las ánimas de los difuntos, los cuales regresan a casa, al mundo de los vivos, con el propósito de convivir con los familiares y nutrirse de la esencia del alimento que se les brinda en los altares que se le colocan puestos en su honor.

En esta celebración, la muerte no representa una ausencia, sino todo lo contrario; la muerte se considera un símbolo de la vida que se materializa en el altar que se les ofrece a los fieles difuntos.

De este modo, se trata de una fiesta que conlleva una gran trascendencia popular, ya que conlleva diversos significados, que van desde la filosofía hasta lo material.





ASÍ CELEBRAMOS

LOS MEXICANOS A NUESTROS MUERTOS

Por: Emmanuel Camacho

Como leíste en nuestro apartado anterior, el Día de Muertos es una celebración tradicional que nace desde la época prehispánica; los mexicanos comienzan sus festejos a partir de la noche del 31 de octubre hasta el 2 de noviembre.

Y para este día no puede haber celebración sin un altar, ya que este es uno de los elementos que más representa esta fiesta a los fieles difuntos, pues en él se honra a los seres queridos colocando los alimentos que amaban, así como velas, flores y otras decoraciones.

El comienzo de la ofrenda de muertos tiene relación con las ofrendas que se agregaban al entierro de los hombres y mujeres mexicas, además con los altares que en la Nueva España se colocaban para mediar por las “almas benditas del purgatorio”.

La tradición del altar sigue de pie en pleno siglo XXI, primordialmente en las zonas rurales e indígenas de la República Mexicana. Por otro lado, las ciudades mantienen la costumbre de la ofrenda colocando una en casa a partir del 28 de octubre.

Para la ofrenda se acostumbra poner los siguientes elementos:

- **Flor de cempasúchil**, pues se cree que su intenso olor y fuerte tono naranja llevan a los difuntos hasta sus hogares. Su nombre en náhuatl quiere decir “flor de veinte pétalos”.
- **Sahumerio con copal** e inciensos ardientes, ya que las resinas puestas al rojo vivo emanan agradables fragancias que purifican los espacios a los que llegarán los difuntos.
- **Velas, veladoras y cirios**, según el ritual cristiano, indica que la luz brinda esperanza para las almas, así como las ayudan a llegar a las casas de sus familiares.
- **Agua**, con esto un vaso de agua fresca saciará la sed de los difuntos luego de la larga travesía al hogar.
- **Sal**, tomar un poco de sal, ayudará al espíritu a no corromperse durante el camino.
- **Fotografías**, con ellas se conmemora al ser querido a quien se le dedica la ofrenda, pese que, en algunas comunidades, en lugar de fotos, se coloca un espejo.



•**Comida o alimentos**, se añaden los platillos que más les agradaba a los seres queridos, que van desde los más sencillos hasta los más elaborados, asimismo, se colocan frutas y no puede faltar el famoso pan de muerto.

•**Papel picado**, este adorno 100% mexicano es algo que le da color al altar del difunto, sin embargo, en ciertas comunidades indígenas es sustituido por manteles bordados o follaje.

•**Calaveritas de azúcar y otros postres**, este es un ornamento que hace que la ofrenda luzca más linda, pues no sólo son de azúcar, sino también de chocolate y algunos otros postres como la calabaza de tacha.

Este es un listado de lo que generalmente se le coloca a una ofrenda del Día de Muertos, aunque en otras regiones del país, primordialmente en el centro y sur de México, tienen algunas peculiaridades que enriquecen esta fiesta.

Aquí te dejamos unos ejemplos de lo que se realiza en distintos estados del país:

•**En Huaquechula, Puebla**, se pone un altar de color blanco con figuras de ángeles y niveles que van desde los tres a los cinco pisos.

•**En la Huasteca de Veracruz e Hidalgo**, se realiza un altar con un arco de carrizo, adornado con flores de cempasúchil, follaje, fruta y pan colgados con una cuerda.

•**Los pueblos mayas de la Península de Yucatán**, usan una mesa con manteles bordados u hojas de plátano, misma que usan para colocar la comida favorita de los difuntos, tal como el mucbipollo o tamal gigante de pollo.

•**En Ocotepc, Morelos**, se pone una mesa formando el cuerpo del fallecido con su ropa y un cráneo de azúcar, cirios decorados, flores y sus alimentos que más le gustaban.

•**En el Istmo de Tehuantepec**, se celebra el “Xandu”, que en lengua zapoteca significa “santo” en este sitio se colocan altares con arcos hechos de tallo de plátano o caña con frutas, pan y flores.

•**En Janitzio y Tzintzuntzan, Michoacán**, se realizan arcos de flores de cempasúchil con dulces de azúcar, frutas, pan y las bebidas favoritas del difunto, mismas que se llevan al panteón y hacen una velación durante la noche del 1 de noviembre.

•**En Mixquic y San Lorenzo Tezonco, en la Ciudad de México**, también se colocan altares en las tumbas y se realizan velaciones, así como en Santa Cruz Xoxocotlán, Oaxaca; la Mixteca Poblana y el Valle de Toluca.



Y tal vez te preguntes, ¿Y este altar cuándo se debe de colocar?, no hay día exacto para colocar el altar, pese a que según la tradición puede hacerse el 29 de octubre, pues se considera que dicha madrugada comienzan a llegar los que murieron de manera trágica, el 30 y el 31 de octubre, los niños que no fueron bautizados; el 1 de noviembre, aquellos pequeños bautizados y quienes tuvieron una vida ejemplar, finalmente el 2 de noviembre, el resto de los difuntos.

Esta tradición mexicana, misma que está llena de color, aromas y exquisitos sabores, está clasificada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, ya que da identidad a varios pueblos de México.



¿Qué es el COVID 19?



Los coronavirus son una familia de virus que causan enfermedades (desde el resfriado común hasta enfermedades respiratorias más graves). En este caso, se trata del **SARS-COV2**. Apareció en China en diciembre pasado y provoca una enfermedad llamada **COVID-19**, que se extendió por el mundo.

¿Cuáles son los Síntomas?

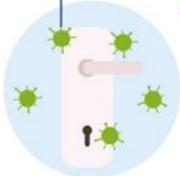
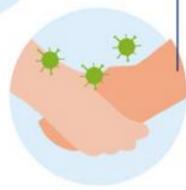


¿Cómo se Transmite?

Los coronavirus humanos se transmiten de una persona infectada a otras:

A través de las gotículas que expulsa un enfermo al toser y estornudar

Al tocar o estrechar la mano de una persona enferma, un objeto o superficie contaminada con el virus y luego llevarse las manos sucias a boca, nariz u ojos.



Fuente: <https://coronavirus.gob.mx/covid-19/>

COVID 19 Medidas de Prevención



Lávate las manos frecuentemente con agua y jabón o con solución a base de alcohol gel al 70%.



Al estornudar o toser, **cubre** tu nariz y boca con el ángulo interno de tu brazo o con un pañuelo desechable.



Mantén **limpio** tu espacio de trabajo y objetos de uso común.



Mantener una **sana distancia** (al menos a 1.5 m).



El uso de cubrebocas es **obligatorio**. Jamás lo olvides.



No toques tu cara, sobretodo **nariz, boca y ojos**

Fuente: Organización Mundial de la Salud-OMS y Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades-CDC.





PATA DE PERRO

Los mejores lugares para este Día de Muertos en la CDMX
Por: Emmanuel Camacho

Dado a que es una de las mayores celebraciones del año en México, existen lugares en CDMX que destacan por su gran conmemoración para dicha fecha tan especial, el Día de Muertos.

Te dejamos una lista sobre los mejores lugares para este Día de Muertos.

•**Desfile de Día de Muertos:** Este se llevará a cabo el **31 de octubre**, el cual recorre desde el Zócalo capitalino hasta el Campo Marte, tal como el desfile militar del 16 de septiembre en celebración al Día de la Independencia. Para este año, se rendirá homenaje a México-Tenochtitlán y a quienes perdieron la vida a causa del Covid-19. Dado a ello, se dice será un evento muy prometedor, pues luego de una larga pausa, autoridades indicaron que será un evento diferente a las ediciones pasadas.

El desfile contará con 4 segmentos: “Tenochtitlán Corazón de México”, “CDMX Hoy”, “Magia y Tradición” y “Celebrando la vida”, así como el paso de carros alegóricos, los cuales desfilarán bajo el lema “Celebrando a la vida”, homenajeando a las víctimas de la pandemia por Covid-19.

•**Festival de Ofrendas y Arreglos Florales del Centro Histórico:** El Centro Histórico se transformará en el epicentro de las actividades, pues habitantes y comerciantes de esta zona podrán participar instalando un altar.

•**Ofrenda Interactiva en la Plaza Manuel Tolsá del MUNAL:** Además del festival de ofrendas, se instalará una ofrenda interactiva para recordar a las víctimas del Covid-19, en la que podrán participar las personas que gusten honrar a sus seres queridos que hayan perdido la vida por esta enfermedad. Este evento, se llevará a cabo en Plaza Tolsá; Tacuba 8, Centro Histórico, el 27 de octubre y es totalmente gratuito.



•**Inframundo Experience:** Esta es una experiencia en su totalidad, pues recorrerás los 9 inframundos, que cómo te contamos en nuestro primer apartado, que eran necesarios para llegar al Mictlán. Con ayuda de efectos de video mapping, sonido envolvente, luces robóticas y visores de realidad virtual, podrás sentirlo muy real, ya que el conjunto de estos elementos te hace vivir una experiencia hiperrealista.

Esta experiencia inmersiva se situará en la explanada de la alcaldía Benito Juárez, en la que dentro de un domo geodésico podrás vivir todo el recorrido por el inframundo. Podrás asistir **del 22 de octubre al 31 de diciembre**, de lunes a jueves de 10:00 a 19:00 horas y sábado de 10:00 a 21:00 horas; con un costo de \$315 pesos por persona. Adquiere tus boletos aquí: <https://boletia.com/eventos/inframundo>

•**Skulls and Art:** Esta es otra de las tantas actividades para el Día de Muertos que se llevarán a cabo en la CDMX. En un recorrido conformado por seis áreas y ocho instalaciones integradas por más de 3 mil cráneos; harán volar tu imaginación con su decoración y por la tecnología que se usará para lograr el proyecto. La exhibición estará abierta al público a partir **del 22 de octubre hasta febrero del 2022** y tendrá lugar en la Colonia Juárez en un horario de 11:00 a 20:00 horas. Los boletos tendrán un costo de \$299 pesos por persona y los podrás adquirir aquí: <https://www.skullsandartexhibition.com/products/skulls-and-art-exhibition>

•**La leyenda de la Llorona en Xochimilco** Las representaciones de esta afamada leyenda en el embarcadero de Xochimilco, se han presentado por más de 25 años de forma ininterrumpida, pues cada año, se puede apreciar el espectáculo desde tu trajinera, en la que los que artistas de Broadway, buscan darle vida a una de las leyendas más representativas del país.

La cita es en el embarcadero Cuemanco, ubicado en Blvd. Adolfo Ruíz Cortínez s/n Xochimilco, a partir **del 1 de octubre al 28 de noviembre** en un horario de 19:00 a 21:45 horas; con un costo de \$570 por persona o bien \$8,800 pesos la trajinera completa. Adquiere aquí tus boletos: https://feverup.com/m/103416?utm_source=fever_web_share&utm_medium=plan_detail&utm_campaign=103416_mex&utm_term=native



•**Immersia:** Aquí deberás preparar todos tus sentidos, pues es otra experiencia inmersiva, en la que a través de un viaje sensorial por “El Portal del Reencuentro”, ceremonias y meditación, lograrás conectar con tus fieles difuntos, así como con las tradiciones. Este show dura 2 horas en Casa Lucerna, con lectura de Tarot y expertos en numerología. Ubicados en Lucerna #42, Juárez, con un horario de miércoles a domingo, a partir **del 6 de octubre al 28 de noviembre**, desde las 17:00 horas. El costo del evento es de \$1,500 pesos por persona y puedes adquirir tus accesos aquí: <https://feverup.com/m/102745>

•**Candlelight: Día de Muertos**, una noche mexicana a la luz de las velas: Una atmósfera solamente iluminada con luz de las velas y repleta de música mexicana, apostamos que será una noche muy distinta para escuchar canciones del Día de Muertos, además de ser interpretada por una orquesta en vivo; con todo esto, se pretende recordar a nuestros seres queridos que ya no se encuentran físicamente y así celebrar su vida y legado. Toda esta inigualable experiencia se llevará a cabo en el Centro Cultural “El Cantoral”, ubicado en el Puente de Xoco esq, Mayorazgo Higuera s/h, **el 1 y 2 de noviembre a las 19:00 o 21:30 horas**, con un costo de \$150 a \$600 pesos por persona. Adquiere tus boletos aquí: https://feverup.com/m/103410?utm_source=fever_web_share&utm_medium=plan_detail&utm_campaign=103410_mex&utm_term=native

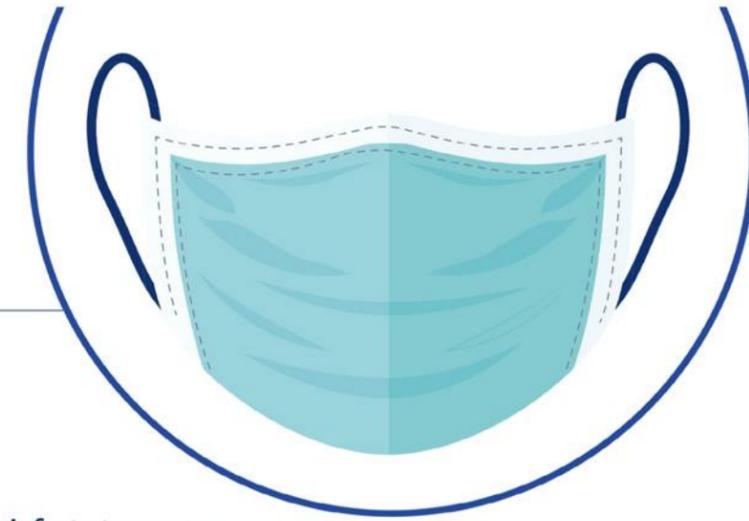
•**Festival del pan de muerto y el chocolate:** Un exquisito festival, en el que tendrás la oportunidad de probar gran variedad de pan de muerto, ya sea tradicional o relleno, el que estará acompañado de un rico chocolate caliente preparado con variedades de chocolates mexicanos, de distintas partes del país. Dicho evento se llevará a cabo en el marco del Corredor Cultural del Centro Histórico, específicamente en la Plaza de San Jacinto, detrás de la Universidad del Claustro de Sor Juana; **del 29 de octubre al 2 de noviembre** de 12:00 a 20:00 horas, será un festival gratuito, sin embargo, necesitará previa reservación.

•**La noche del Axólotl:** Este es un evento para todos aquellos amantes de los ajolotes, pues tendrá actividades al aire libre, buscando enaltecer la importancia de esta tierna criatura, por medio de las tradiciones del Día de Muertos; como tercer año consecutivo, la Asociación Axolotlán “Museo del Axólotl”, prepara una noche para toda la familia, con música en vivo, bazar, cine y muchas más. Se llevará a cabo en Av. Prolongación 5 de mayo, Las Águilas, **el próximo 30 de octubre** de 18:00 a 24:00 horas, con un costo de \$250 pesos para los adultos y \$150 en niños.

Sin duda alguna, estos son algunos de los mejores sitios para celebrar este Día de Muertos, no obstante, en algunas alcaldías, también se acostumbra a ir a “pedir calaverita” en dónde desde los más pequeños hasta los más grandes, se caracterizan de catrinas, calaveras, personajes emblemáticos de la historia, entre otros, para recorrer negocios locales en busca de dulces, juguetes, dinero, etc.



Cómo colocar el Cubrebocas



Desinfecta tus manos antes de colocarlo.



Asegúrate que **no** tenga agujeros y revisa cuál es el lado correcto de uso.



Pasa las correas por detrás de tus orejas, asegúrate de ajustarlas **no debe quedar flojo.**



Cubre tu **boca, nariz y mentón**, pero con cuidado **¡No toques la parte interna!**

Si vas a quitarlo, hazlo de las correas.



Tiene que **cubrirte por completo**, si no lo hace, es muy pequeño, necesitas otro.



¡Recuerda que su uso es **OBLIGATORIO!**



COCINA MEXICANA

PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

Alimentos típicos del Día de Muertos

Por: Emmanuel Camacho



Cómo ya lo mencionamos anteriormente la representación de las ofrendas se engloba con elementos de gran significado, así como varían según la región, pese a ello, en la gastronomía, existen unos muy comunes de los que las familias sirven en platos y jarritos de barro, con el propósito de ser un manjar todavía más tradicional.

Algo muy importante es consentir a nuestros fieles difuntos con sus platillos favoritos que disfrutaban en vida, por eso te dejamos una lista de algunas delicias típicas, que sólo en estas fechas puedes compartir con vivos y muertos.



•**Pan de Muerto**, sin duda alguna es una delicia característica de esta tradición tan arraigada, pues es tan exquisita que con suficiente tiempo antes se encuentra en panaderías, así como podrás encontrarlo en diferentes presentaciones.

Su origen tiene diversas variantes, sin embargo, algo muy característico son las dos líneas que se cruzan, mismas que según representan los cuatro puntos cardinales, las cuatro deidades aztecas; algunos otros dicen que hacen referencia a unas lágrimas, pero la más popular es la de los huesos de los difuntos, en el que se representa en el centro al corazón o el cráneo.

•**Calabaza en Tacha o Dulce de Calabaza**, es un postre que se sirve tradicionalmente en platos de barro y son expuestos en las ofrendas; se hace con calabaza de Castilla y con cascara dura, no obstante, en algunos lugares también se realiza con la calabaza color naranja conocida como pumpkin. Es un dulce típico que en estas temporadas lo encuentras en tu mercado local.

•**Dulce de Alfeñique**, este dulce es preparado desde tiempos coloniales en gran parte de Latinoamérica, sin embargo, en México, los hogares están repletos de dicho dulce, pues sus colores son muy llamativos y en conjunto con las figuras de calavera, los hacen típicos de estas fechas, sin olvidar que en algunas partes se les agrega nombres a estas calaveras. Estos típicos dulces no deben faltar en tu altar, principalmente para las ofrendas dedicadas a los niños pues con esto llenan de alegría y color.

•**Tamales**, este platillo tan exquisito a base de maíz, que acompaña al paladar mexicano en muchas ocasiones, siendo el Día de Muertos una festividad más. Dulces o salados, como sea, no pueden faltar en el menú de tu altar o de tu mesa. Las corundas y uchepos de Michoacán, en Yucatán están los tamales colados y el zacahuil de Hidalgo; son algunos de los muy famosos tamales en este Día de Muertos.



•**Atole**, otra gran exquisitez que con maíz se prepara, pues su cocción con agua, da como resultado una bebida insuperable. Muy delicioso, pues es preparado de diferentes formas en cada región del país, además de ser una de las bebidas tradicionales el Día de Muertos. De fresa, chocolate, vainilla, fresa, etc., es ideal para este día.

•**Mole**, un platillo fuerte, pues consiste en ser una salsa cocinada con pollo, pavo o bien carne de res, siendo un guisado muy típico y adorado por nuestros seres queridos, es una comida que es muy expuesta en las ofrendas; pero también hay otras como el pozole, pipián rojo o algún otro caldo típico.

Mole verde, negro, mole de olla, enmoladas o enchiladas de mole poblano, el que más prefieras puedes servirlo.

•**Chocolate Caliente**, en las ofrendas de los hogares no debe faltar el chocolate caliente, pues la mayoría de los mexicanos adora esta bebida por su rico sabor, además de que es bien sabido que fuimos los primeros en descubrir el cacao, su poder nutritivo y revitalizante, hace que sea una bebida de la cual nos encariñamos, ya que es una excelente combinación con el pan de muerto.

•**Arroz con Leche**, uno de los postres más tradicionales, que a la mayoría de los mexicanos les agrada, similar al chocolate, pues caliente y con mucha canela, es excelente para los días fríos. Buena opción para los pequeños, ya que a chicos y grandes se les hace delicioso.

•**Dulce de Tejocote**, siendo un fruto de temporada, para estas ocasiones especiales es tradición prepararlo en dulce, así como también hay dulces de camote, papaya o coco; el tejocote es totalmente mexicano. Así que puedes prepararlo o bien comprarlo en tu mercado local, seguro los consigues.

•**Café de Olla**, este es sin duda y, por último, otra bebida que no debe faltar, pues su gran aroma, aquello que te hace soñar y despertar a la vez, es el café, siendo un producto de calidad en México.

Es también otra perfecta combinación con el pan de muerto y para una tradicional presentación en tu ofrenda puedes servirlo en jarritos de barro.

Estos son algunos de los mejores platillos tradicionales para estas fechas, no obstante, es válido que, en tu ofrenda o mesa, se sirva cerveza, refresco, licores como el pulque, mezcal o tequila, incluso cigarrillos, sea lo que sea, el chiste es recordar todo aquello que le encantaba a nuestro fiel difunto.





LOS CHIMOLES

LA DELICIOSA RECETA DE LA DOÑA

CALABAZA EN TACHA

Para que disfrutes de este delicioso postre y recuerdes a tus seres queridos con todo el sabor tradicional, prepara esta receta de calabaza en tacha, es riquísima y muy fácil de preparar.

INGREDIENTES

- 2 tazas de agua
- 6 conos de piloncillo, cortado en trocitos
- 4 rajas de canela
- 3 clavos de olor
- 1 naranja, cortada en gajos
- 1 calabaza de castilla, de 3 kilos, cortada en trozos
- 2 1/2 guayabas, (5 mitades)

PREPARACIÓN

Coloca en una olla lo suficientemente grande el agua con el piloncillo, la canela, los clavos de olor y los gajos de naranja.

Deja hervir para que se deshaga el piloncillo y se forme una miel. Retira la naranja.

Cuando el jarabe está listo, coloca los trozos de calabaza dentro de la olla, los del fondo con la cáscara hacia abajo y los de arriba con la cáscara hacia arriba.

Deja cocer a fuego medio por 30 minutos.

Al momento que la miel suba, mueve suavemente y con cuidado para seguir cociendo hasta que la calabaza esté tierna e impregnada de la miel.

Agrega las guayabas y cocina por 5 minutos más.





HOSPEDAJE

GUÍA DE ALOJAMIENTOS EN LA CIUDAD DE MÉXICO

¿Tienes planeado viajar a la Ciudad de México, pero no sabes dónde hospedarte?

Pues nosotros, te ayudamos con unos de los mejores hoteles que se encuentra en Ciudad de México, pues estamos seguros que tu estadía en esta ciudad será increíble.



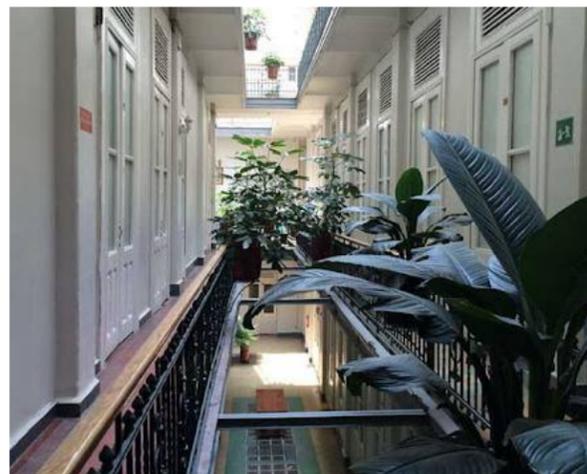
Hotel Riazor

Este es un establecimiento distinto y especial de ambiente lujoso, pero acogedor sobre todo para que los huéspedes puedan disfrutar un máximo confort. Ofrece servicio gratuito de enlace con el aeropuerto las 24 horas.

Todas sus habitaciones cuentan con televisión de pantalla plana, baño privado con secador de pelo, aire acondicionado, teléfono y utensilios de planchado. Este recinto dispone de una zona de spa con piscina climatizada, bañera de hidromasaje y sauna, así como una sala de conferencias con capacidad para 500 personas.

Su restaurante el Rías Bajas, cuenta con la auténtica cocina mexicana para que los huéspedes degusten una gran variedad de platos regionales e internacionales. La cafetería Bicos ofrece aperitivos, cócteles internacionales y café.

www.hotelriazor.mx



Hotel Principal

Se sitúa en el corazón de la Ciudad de México, a sólo 300 metros de la estación de metro San Juan de Letrán, a menos de 5 minutos a pie del Museo Nacional de Arte y del Palacio de Bellas Artes, o bien, a 500 metros de la plaza de la Constitución.

Sus habitaciones cuentan con televisión por cable, conexión Wi-Fi gratuita y baño privado. El restaurante Parrilla Leonesa ofrece especialidades mexicanas e internacionales, además de desayunos, así como contar con un bar y una máquina expendedora de aperitivos.

<https://hotelprincipal.com/>



Hotel Holiday Inn Dalí Aeropuerto

Visto como el hotel ideal para viajeros al visitar la Ciudad de México, este recinto te ofrece una combinación de calidad, comodidad y ubicación, por su amplia variedad de servicios.

Sus habitaciones te incluyen televisor de pantalla plana y mesa de escritorio para una mejor comodidad, además de contar con Wi-Fi gratuito; servicio de habitaciones y conserje, son servicios que brinda el hotel, además de gimnasio y restaurante harán que tu estancia algo más espacial.

El Hidalguense, Huset y Pinche Gringo BBQ son sus reconocidos restaurantes. Si buscas atracciones cerca de tu hospedaje, el Autódromo Hermanos Rodríguez, Alameda Central y Convent of San Bernardino, son lugares que puedes llegar fácilmente.

<https://www.ihg.com/holidayinn/hotels/us/es/mexico/mexpd/hoteldetail>

Estos son algunos de los excelentes hoteles que ofrecen una calidad de servicio increíble, unos distintos a otros y otros muy similares, sin embargo, cada uno con un concepto distinto, atrévete a vivir la experiencia y hospédate en el que más te llamó la atención



Hotel Grand Prix

Considerado como el hotel ideal para la visita de turistas en Ciudad de México; Grand Prix, aporta la combinación adecuada de calidad, comodidad y ubicación, además de ofrecer una amplia variedad de servicios pensados para viajeros.

Este hotel se compone de paredes exteriores de cristal y un vestíbulo decorado con una exuberante vegetación, además de ser lujoso y bullicioso, su ubicación a 1 minuto de una parada de autobús, a 5 km del Aeropuerto Internacional de Ciudad de México y a 8 km del Palacio de Bellas Artes, lo hace perfecto.

Sus habitaciones son elegantes y tienen un suelo de madera, Wi-Fi gratis, caja fuerte, televisión de pantalla plana con canales por satélite y, en algunos casos, bañera de hidromasaje. Una de las suites cuenta con sala de esta independiente; el recinto cuenta con un restaurante, que sirve platos regionales e internacionales, un bar y un vestíbulo elegante.

<http://hotelgrandprix.com.mx/>





UCOP UNA SOLA EMPRESA... UNA SOLA FAMILIA

SOMOS UNA EMPRESA 100% MEXICANA ESPECIALIZADA EN
SERVICIO EJECUTIVO, SERVICIOS TURÍSTICOS, MENSAJERÍA,
PAQUETERÍA, LAST MILLE, SERVICIOS FORÁNEOS,
EVENTOS ESPECIALES Y TURISMO

FUNCIONANDO LAS 24 HORAS DEL DÍA, LOS 365 DÍAS DEL AÑO,
PARA BRINDARLE LA CONFIANZA Y SEGURIDAD QUE NECESITA.

LLÁMENOS

55 8379 3579

55 7159 1737

55 7155 6803

SERVICIO 24/7



/UCOP OFICIAL

ucop.com.mx



PLATERIA
RAFAEL

Tradición con brillo propio



Francisco Tamagno 102, Peralvillo, Cuauhtémoc, 06220 Ciudad de México, CDMX

55 5759 0275

facebook.com/plateria.rafael.7

Quico



LA HISTORIA

EL EMBLEMÁTICO CHAVO DEL 8, CONOCE SU HISTORIA

POR: JOSÉ EMMANUEL RAYA CAMACHO

Esta vez te contaremos la historia de uno de los personajes y como nació en la serie.

Carlos Villagrán mejor conocido como Quico, interpreta en la serie a un adolescente del que su verdadero nombre es Federico, señalando en uno de los capítulos que su padre fue marinerero y dado a ello, viste semejante a él, su padre; siendo hijo de Doña Florinda, es considerado un menor presumido y envidioso, lo que le provocaba conflictuarse con los demás niños de la vecindad.

Roberto, conoció a Carlos por medio de Rubén Aguirre, pues Villagrán, actuaba en un programa que conducía Aguirre. Fue contratado después de que Bolaños observó un sketch en el que interpretaba al muñeco de un ventrílocuo; se hacía llamar Pirolo, además de que desde ahí Quico ya inflaba sus cachetes con la intención de proporcionarle más comedia a su actuación.

Este personaje nació luego de que Roberto (El Chavo), pensó en que, Quico, funcionaría como contraparte del protagonista, como ser caprichoso, testarudo, consentido y envidioso. El nombre de Federico se le dio pues se quería enfatizar a la última sílaba del mismo "rico", sobre la base de una de sus características en la serie.

Villagrán aportó también el característico llanto de Quico, heredado del personaje de una anciana llamada Lola Mento, en el programa El club del Chori.

Años más tarde, Carlos, abandonó el elenco del programa para empezar su propio espectáculo con su personaje, no sin antes solicitarle el permiso a Roberto, mismo que accedió. Tiempo después, Villagrán, consideró que el personaje era de su autoría y demandó a Bolaños, sin embargo, fue favorecedor para El Chavo.

Más tarde, Quico confesó que su salida de la serie, se debió a problemas de celos y envidia entre su personaje y el del Chavo, pese a ello, Carlos grabó sus últimos capítulos con sus compañeros en 1978, con supuesta normalidad.

Luego de que abandonara el Chavo del 8, Carlos Villagrán, nuevamente quiso usar el personaje para otro programa, por lo que esta vez Roberto Gómez Bolaños, se rehusó pues no quería reconocer su autoría, dado a ello cancelaron el proyecto independiente del Quico, sin embargo, el actor continuó usando el personaje en Venezuela en 1981.

Espera la próxima edición con un nuevo personaje, del cual te hablaremos a detalle.



CHANFLE Y RECONTRACHANFLE

¡UN LUGAR RICO DE VERDAD! DELICIOSA COMIDA MEXICANA Y TRAGOS INSPIRADOS EN LOS ENTRAÑABLES PERSONAJES DE CHESPIRITO.

POR: JOSÉ EMMANUEL CAMACHO



Si tu pasión por el personaje del Chespirito o el Chavo del 8, es indescriptible, seguro este restaurante te fascinará, pues no sólo podrás alimentarte, sino revivir momentos de la emblemática serie, además de pasar un rato de diversión en compañía.

Este restaurante pertenece a Roberto Gómez Fernández, presidente de grupo Chespirito y Valeria Pérez Ríos Gómez, nieta de Roberto Gómez Bolaños “Chespirito”.

El lugar se conforma por varias áreas, cada una ambientada a la serie, aquí te decimos cuales son:

•**Fonda Chespirito:** Pequeño comedor en el que mesas de amplio tamaño lo conforman, así como cuadros con algunas escenas y personajes que interpretaba Bolaños, se ven colgadas en las paredes, así como el traje del Chavo del 8 y del Chespirito, postrados en dos de sus paredes. Un pequeño bar de bebidas alcohólicas, obvio, sin salir del ambiente familiar; además algo muy característico es que tienen los 3 sabores de las aguas que el Chavo vendía, sí, la que era de limón, que parecía de tamarindo, pero sabía a jamaica, así también la de jamaica que parecía de limón, pero sabía a tamarindo y no puede faltar la de tamarindo que se ve de jamaica pero sabe a limón, y sí, tampoco hay de piña.

•**La Vecindad:** Un espacio en el que se recreó la escenografía de la Vecindad, en el que te puedes tomar fotos en el barril del Chavo y en algunos otros sitios como la puerta de la Bruja del 71; detrás de este hay un espacio más para los comensales, mismo que cuenta con 6 puestos de comida y bebidas. Los “Dulces Barriga” donde se despachan las famosas aguas, “Las Popis”, aquí se despachan ensaladas y bowls, comida saludable; “Tortas El Chavo”, sin duda alguna un puesto que es un poco notorio lo que se realiza aquí, los “Ta, Ta, Tacos” del Profesor Jirafales, Churros “Doña Florinda”, donde se venden churros y bebidas y, por último, las cheves “Ron Damón”, en el que se vende cerveza artesanal de la casa, con el etiquetado de Don Ramón.

Cada puesto está ambientado con lo que solía decir el personaje o lo que le gustaba.

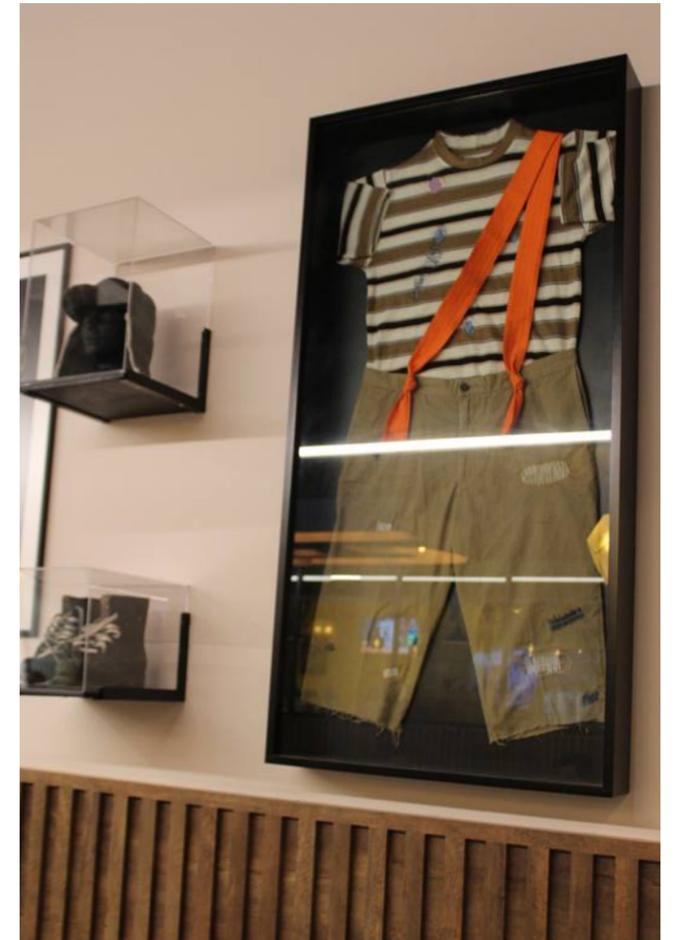
•**Recontrachanfle:** Esta es un área de juegos y videojuegos, en la que al entrar un enorme chipote chillón te recibe, además de contar con área infantil, maquinas que te dan tickets para cambiar por premios, justo dentro del chipote, entre otros; todo un sistema de cas-hless, teniendo acceso a todos los juegos recargando tu “Chanfleta”.

•**La Chavo Tienda:** Aquí es un área de souvenirs en la que tiene a la venta, productos de los personajes más importantes de Chespirito y sus amigos, a un gran precio. Además, como dato curioso, el Chavo te canta las mañanitas si es tu cumpleaños, así como tener promociones los días lunes.

Sin duda alguna, toda una experiencia, visita el restaurante Chanfle y Recontrachanfle en Cto Centro Comercial 2251, Cd. Satélite, 53100 Naucalpan de Juárez, Méx, (en el segundo piso del centro comercial).

Sitio web: <https://chanfle.mx/>







Cómo Lavar tus Manos Correctamente

Adaptado del cartel de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Dirección General de Calidad y Educación en Salud



DISEÑO GRAFICO - BRANDING - IMAGEN CORPORATIVA
 DISEÑO EDITORIAL - DISEÑO WEB - IMPRESIÓN DIGITAL
 VIDEO CORPORATIVO - VIDEO ANIMACIÓN
 PROMOCIONALES - REDES SOCIALES

DG. MIGUEL A. GARCÍA
 55 1687 1844
 Facebook / MG Diseño y Publicidad

PRÓXIMAMENTE
www.saenzdiseno.com.mx

UCOP

CONOCE MÉXICO

REVISTA QUINCENAL



UCOP
TOURS

ucop.com.mx/tours