



UCOP

CONOCE MÉXICO

REVISTA QUINCENAL



NÚMERO 4, AÑO 1, 2021

ucop.com.mx

PUEBLA Y SU HISTORIA

**TRADICIONES EN LA HEROICA
CIUDAD DE PUEBLA**

**LOS CHIMOLES
PAN DE MUERTO CASERO**

**PATA DE PERRO
LUGARES PARA VISITAR EN PUEBLA**

**COCINA MEXICANA
COMIDA TÍPICA DE LA CHULA PUEBLA**



ÍNDICE



06

PUEBLA Y SU HISTORIA

"Donde las serpientes cambian de piel"
Por : Emmanuel Camacho



09

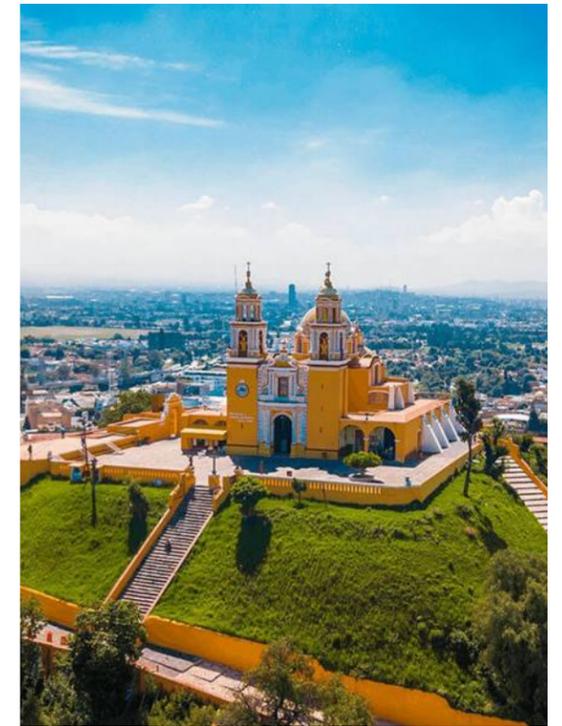
TRADICIONES DE LA CIUDAD DE PUEBLA

Por : Emmanuel Camacho

11

PATA DE PERRO LOS MEJORES LUGARES PARA VISITAR EN PUEBLA

Primer parte de los mejor a visitar en Puebla
Por : Emmanuel Camacho



29

CHANFLE Y RECONTRACHANFLE

Por : Emmanuel Camacho



Diseño y Maquetación

MG
DISEÑO & PUBLICIDAD

01	Índice
03	Introducción / Bienvenida
09	¿Qué es el COVID?
17	Cocina Mexicana

21	Los Chimoles
23	Hospedaje en la CDMX
28	La Historia / Ñoño

UCOP

CONOCE MÉXICO

REVISTA QUINCENAL

INTRODUCCIÓN / BIENVENIDA

Te encuentras en una nueva edición de esta tan turística revista digital UCOP, en la que como sabes, te traemos los mejores temas de nuestra república mexicana, algunos no muy conocidos, otros ya hablados y muchos otros nuevos.

Esta ocasión nuestro tema principal será el estado de Puebla, en el que te contaremos su historia, sus tradiciones, los lugares para visitar, sus alimentos típicos, no obstante, al ser una gran ciudad rica en turismo y gastronomía, lo dividiremos en dos partes, para darte una extensa información, además, te regalaremos una receta para este Día de Muertos y como cada edición te dejaremos los mejores hoteles para hospedarte en la Ciudad de México, la sección del chavo del 8 e información acerca de la Covid-19.

Esperemos te agrade, recuerda que cada edición es distinta; nosotros somos UCOP "Una sola empresa... Una sola familia."

Emmanuel Camacho

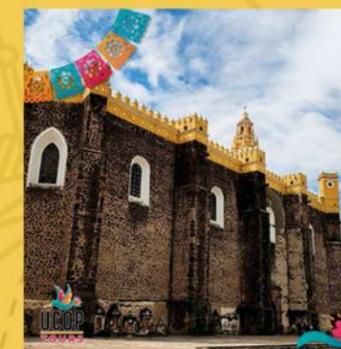
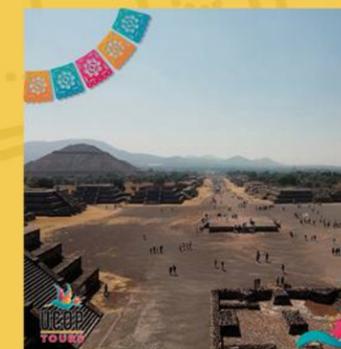


México

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



PUEBLA Y SU HISTORIA

Por: Emmanuel Camacho

Fundada en un valle denominado Cuetlaxcoapan, que quiere decir, "Donde las serpientes cambian de piel", ubicada a 120 kilómetros al sureste de la Ciudad de México y rodeada de los volcanes Popocatepetl, Ixtaccihuatl, Pico de Orizaba y la montaña "La Malinche"; se encuentra la bella Ciudad de Puebla.

Todo ocurre a partir de 1530, en el que el presidente de la Segunda Real Audiencia de México, Don Sebastián Ramírez de Fuenleal, comisionó a Fray Toribio de Benavente, al que conocían y llamaban los indígenas como "Motolinía", esto con la intención de que partieran de su diócesis en Tlaxcala, a encontrar algún sitio que se adecuara a la creación de una nueva ciudad.

Eligiendo una zona que se encontraba en las orillas del río San Francisco y el Cerro de San Cristóbal, los que hoy en día son los cerros Loreto y Guadalupe, edificaron la primera capilla de Puebla, no obstante, las fuertes lluvias y el crecimiento desigual del río San Francisco, dejaron en peligro la existencia de la nueva ciudad; para evitar su abandono, se llegó a la decisión de cambiar su ubicación, por lo que en 1532 se decretó en definitiva la ciudad en la parte oeste del río.

Siendo fundada el 16 de abril de 1531, luego de que supuestamente dicen que los ángeles descendieron del cielo y señalaron al Obispo Julián Garcés, en qué lugar se tenía que construir la ciudad, por ello, se le conoce también como la Angelópolis o Puebla de los Ángeles.

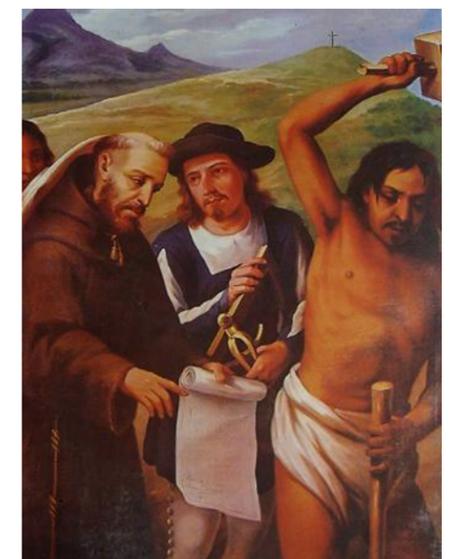
Según otros datos, se dice que la creación de esta bonita ciudad se concretó a causa de una necesidad de una ruta comercial más corta entre la Ciudad de México y Veracruz, además de que

debían contar con un sitio para la residencia del gran número de españoles marginados del sistema de encomiendas, transformándose en una ciudad alejada de los asentamientos indígenas y enfocada al descanso y comercio de la comunidad española.

Con esto, el 20 de marzo de 1532, los españoles bautizaron a esta nueva ciudad como Ciudad de Puebla de los Ángeles y luego en 1558 el título de Noble y Leal Ciudad de Puebla de los Ángeles, posteriormente en 1561 el de Muy Noble y Leal Ciudad de Puebla de los Ángeles, para que finalmente en 1576, se le nombrará Muy Noble y Muy Leal Ciudad de Puebla de los Ángeles.

Su gran clima e importante ubicación, provocaron que la ciudad creciera rápidamente desde lo cultural hasta lo comercial, no sin dejar atrás que fue la segunda ciudad más importante de la Nueva España.

Aún hay más datos históricos de esta gran ciudad, espéralos en nuestra próxima edición.



Fray Toribio de Benavente





TRADICIONES

DE LA CIUDAD DE PUEBLA

Por: Emmanuel Camacho

Ya conoces un poco de la historia de este bonito estado, cuando se fundó, quién y cómo lo hicieron, ahora bien, algo que no puede faltar en esta y otros estados, son sus tradiciones, mismas de las cuales te hablaremos y te diremos qué es lo que hacen los poblanos en su bella ciudad.

Recuerda que, Puebla es uno de los estados con bastante riqueza en cuanto a fiestas y celebraciones, sobresaliendo de las demás por su originalidad, el valor familiar y el cultural que llevan a cabo sobre las poblaciones.

Pese a que en la extensa República Mexicana hay diversas celebraciones con carnavales, en Puebla tienen su propia versión.

• **El Carnaval de Huejotzingo:** Siendo su máxima fiesta de dicho municipio, llevándose a cabo año tras año desde 1893, los residentes se visten de colores, sonidos y olores para festejar con una gran muestra de grupos de danzantes en batallones o comparsas; además de presentar una gran obra de teatro, presentando 3 de los sucesos más importantes de su comunidad; la batalla del 5 de mayo, la historia del bandolero Agustín Lorenzo y el relato de la primera boda indígena de la región. Dicho carnaval inicia el fin de semana anterior al miércoles de ceniza y finaliza el martes.

Cuentan con la participación de alrededor de 12 mil personas disfrazadas y con máscaras, realizadas por ellos mismos, desfilando por las calles principales para representar la historia del pueblo. El cierre del carnaval está al mando de la comunidad infantil, con la misma representación que el carnaval mayor.



Carnaval de Huejotzingo

• **Equinoccio de Primavera en Cholula:** Se define al equinoccio como el momento del año en el que el Sol, se sitúa en el plano del ecuador terrestre; con ello provoca que el día sea igual a la de la noche en todos los lugares de la Tierra, con excepción de los polos. La zona arqueológica de Cholula por lo regular la recibe entre el día 19 y 20 de marzo, siendo una de las zonas top 20 más visitadas de México, pues en ella miles de personas se dan cita en la parte más alta para poder recibir energía, mirar danzas, rituales prehispánicos y sin duda alguna disfrutar de este pueblo tan mágico.

• **Desfile en Conmemoración a la Batalla de Puebla:** Año con año, el 5 de mayo, se celebra en Puebla una de las grandes victorias del ejército mexicano contra el ejército francés, mismo que invadió tierras mexicanas en 1862, realizándose un gran desfile cívico en el que participan escuelas, servidores públicos, instituciones y no puede faltar el ejército. En este desfile se ven transitar carros alegóricos, indígenas de la sierra de Puebla, además de bailarines, personas a caballo, aviones del ejército sobrevolando la Angelópolis, así como unidades terrestres del ejército, esto en homenaje al ejército mexicano que comandaba Ignacio Zaragoza en defensa de la soberanía nacional en la Zona de Los Fuertes.

• **Temporada de Chiles en Nogada:** Este tal vez sea de los mejores platillos y tradiciones de la bella Puebla de Zaragoza, sin embargo, sólo aparece por temporada, la cual da inicio a mediados de Julio, concluyendo en septiembre. Esta gran tradición, surge gracias a las monjas agustinas en el convento de Santa Clara, mismas que año tras años se disponen en dicho estado reflejando un colorido platillo que representa los colores que caracterizan al país, sin duda deberás probarlo.

• **Día de Muertos en Huaquechula:** A pocos minutos de Atlixco y de la capital, está ubicado este municipio, que tiene fama de tener unos monumentales altares de hasta 4 niveles, en representación al 1 y 2 de noviembre, los residentes son increíbles anfitriones, pues te dan un recibimiento como en casa, así también te recomendamos visitas a Atlixco pues sus bonitos tapetes florales lo caracterizan.

Y ya mencionándote acerca de los lugares para visitar, continúa leyendo pues en la siguiente sección te dejaremos los mejores lugares que debes visitar en tu estadía en este bello Puebla.



Desfile Conmemoración Batalla de Puebla

¿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:



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

COVID 19 Medidas de Prevención



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 visitar en Puebla

Por: Emmanuel Camacho

Sin duda alguna, el visitar nuevos municipios, estados, ciudades, países, entre otros, conlleva a acudir a sus mejores lugares, pues en conjunto hacen tu visita inolvidable, por las cosas tan increíbles que hay e inigualables, por ello, aquí te dejamos una lista de algunos de los muchos lugares que deberás visitar en Puebla, haciendo énfasis en que sólo será una parte, pues dado a que este estado tiene muchos lugares, le brindaremos una segunda parte en la próxima edición.

• Zona Centro de Puebla

En dicha zona se encuentra el centro histórico de Puebla, mismo que está repleto de edificaciones de suma y notoria belleza, desde sus inicios en los años de 1530, cuando se comenzó a ser una de las ciudades coloniales más importantes de América Hispánica. Aquí en este sitio podrás encontrarte con la catedral, múltiples iglesias, plazas, casas coloniales y bellos monumentos no sólo civiles sino también religiosos. Uno de los templos más importantes de la ciudad es La Catedral Basílica de Puebla, pues fue la primera iglesia mayor del Nuevo Mundo, siendo declarada Patrimonio de la Humanidad.

• San Pedro Cholula.

Además de ser un Pueblo Mágico, también es conocido por su gran pirámide prehispánica, llamada Tlachihualtépetl, con un basamento de cerca de unos 16 mil metros cuadrados, es el más grande del mundo en este tipo de edificaciones. Luego de la pirámide, también es grato admirar el Altar Ceremonial, el Mural de Bebedores, en la que atrapa tu atención con la obra de arte indígena en la que están 110 hombres emborrachándose con una bebida prehispánica la cual tal vez era pulque, y el Patio de los Altares.

El paisaje arquitectónico de este bello municipio es dirigido por el Santuario de la Virgen de los Remedios, que se sitúa cerca de la elevación del yacimiento arqueológico.

Finalmente, otro sitio de visita en este municipio, es el ex convento de San Gabriel, que se localiza en el centro del pueblo; aquí destacan sus bóvedas góticas y sus pinturas religiosas, además de ser uno de los conjuntos franciscanos más antiguos del país.

Centro de la Ciudad de Puebla



Cholula



• Huauchinango.

Nombre del náhuatl, que deriva de cuauchinanco, lo que significa muralla de árboles; este pueblo mágico está lleno de naturaleza, pues se ven flores por doquier haciendo un bello distintivo de él, además de su magnífico clima acurrucado en la Sierra Norte.

En la temporada de Semana Santa, la gran parte de las flores se pasan a manos de artistas populares, mismos que confeccionan tapetes florales en honor del Señor del Santo Entierro, venerado en la localidad. El templo de la Asunción y el Jardín Reforma, son lugares públicos principales, este último se encuentra rodeado de tradicionales portales virreinales, mientras que la parroquia es una construcción de estilo moderno con una gran cúpula de 27.16 metros, iglesia de las más grandes de América Latina.

• Chignahuapan.

Localidad famosa por el principal producto que se ofrece a los visitantes, las esferas navideñas, pues hacen que el municipio sea colorido. Aquí se encuentran decenas de fábricas que se dedican a realizar las esferas para los árboles de Navidad, además de que sus calles se llenan de este producto, por lo que los mexicanos respiran ambientes navideños en vísperas de esas fechas.

En el centro histórico del pueblo, destaca la Basílica de la Inmaculada Concepción, además de los templos del Señor de la Salud y de Santiago Apóstol. Cabe mencionar que su nombre en náhuatl significa nueve manantiales, nueve ojos de agua que dan vida a la localidad, por ello los turistas y residentes acuden a relajarse a las aguas termales y sus cascadas en las afueras de la localidad, en tiempos como estos, de Día de Muertos, se realiza en la Laguna de Almoloya un ceremonial prehispánico.

Centro de Chignahuapan





Panteón de Cuetzalan

- **Zacatlán de las Manzanas.**

Ubicado en la región de la Sierra Norte de Puebla; tal como su nombre lo dice, es conocida por su producción de manzanas, otras frutas, sidra y vinos de frutas, que se promueven por medio de la Feria de la Manzana y el Festival de la Sidra. Este pueblo mágico es el principal centro nacional de producción de esta fruta.

Por otro lado, también es reconocido por los relojes, desde que la familia Olvera comenzara a fabricarlos a principios del siglo XX; su principal símbolo es un gran reloj floral y musical, que mide 5 metros de diámetro, además de aquí encontrarse el primer reloj que se realizó en el mundo para indicar las fases lunares en tiempo real.

- **Pahuatlán.**

Lugar de conservación de tradiciones indígenas, ubicado en la Sierra Norte de Puebla, a los pies del cerro Brujo.

Aquí es el casi único lugar de México, donde se elabora el papel Amate, material utilizado en la época prehispánica para los códices y para pintar, el cual se obtiene de la pulpa de un árbol llamado Jenote, dicho papel lo elaboran las comunidades otomíes. Y no sólo eso, también se realiza la medicina indígena, que se practicaba según las enseñanzas transmitidas de generación en generación, a base de productos naturistas hechos con las hierbas y plantas del lugar.

- **Cuetzalan del Progreso.**

Distinguido por la fuerte vida de su cultura indígena, la cual se manifiesta vívidamente en el tianguis dominical, en el cual tanto hombres como mujeres, visten ropas de colores predeterminados para sus localidades indígenas, además de ofrecerse espectáculos de voladores y productos típicos de diversos tipos, que van desde unos huaraches y bordados increíbles, hasta bebidas, como la Yolixpa que es una bebida que se prepara con hasta 30 hierbas que te ayudan a calentar el cuerpo en ambientes fríos, y comida tradicional.

Algunos sitios de este pueblo, se encuentra el templo de San Francisco de Asís, el santuario de la Virgen de Guadalupe, la Capilla de la Purísima Concepción y el Palacio Municipal.



Centro de Zacatlán de las Manzanas

• **Atlixco.**

Mejor conocida como la ciudad de las flores ya que sus tierras fértiles se encuentran a las faldas del volcán Popocatepetl. Gracias a ello es uno de los pueblos mágicos que muchos prefieren pues la belleza natural de sus alrededores, te permite disfrutar de los manantiales de aguas naturales, en conjunto haces un lugar perfecto para un fin de semana. También destacan sus edificios y conjuntos como el Hospital Municipal de San Juan de Dios, el Ex Convento e Iglesia de San Agustín, el Ex Convento e Iglesia de La Merced, la Iglesia de la Soledad y el Palacio Municipal.

• **Xicotepec de Juárez.**

Dando la bienvenida a los visitantes entre nieblas y refrescado por la llovizna, brinda un inigualable ambiente para los partidarios de este clima, así que abrígate en tu visita. Como dato curioso este sitio se fundó con fines espirituales, mismos que hoy en día siguen vivos en forma de su centro ceremonial que es un sitio muy venerado por los chamanes que buscan recargarse de energías. Otra edificación histórica es la Casa Carranza, lugar en el que se le practicó la autopsia al presidente Venustiano Carranza, siendo hoy por hoy un museo histórico.

• **Tlatlauquitepec.**

Municipio poblano pequeño, que pese a ello, se considera pueblo mágico, por su acervo arquitectónico en el que resalta el ex convento de Santa María de la Asunción, la Plaza de Armas y el Palacio Municipal. Es uno de los sitios favoritos para los amantes de la espeleología, camping, escalada, rapel, tirolesas y ciclismo de montaña, en el Cerro de Tlatlauquitepec.

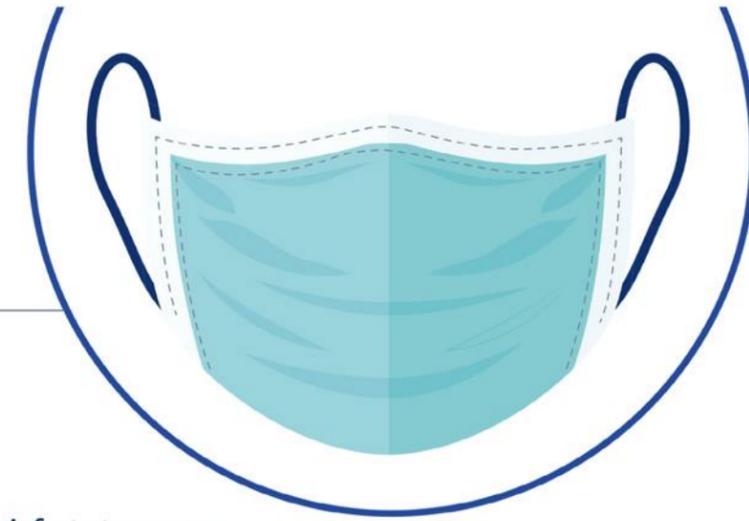
Estos son sólo algunos de todos los grandes lugares para visitar en Puebla, espera la próxima edición, en donde te daremos más sitios de visita.



Atlixco Puebla



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.**



Si vas a quitarlo, hazlo de las correas.

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



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

Comida típica de la Chula Puebla

Por: Emmanuel Camacho

Qué chula es Puebla
EL ORGULLO DE SER POBLANO

Además de tener una amplia variedad de sitios para visitar, sin duda alguna, la comida típica poblana es un deleite, aquí te dejamos una breve lista de lo que la mejor gastronomía de este increíble estado.

Delicioso Mole Poblano



• **Chiles en Nogada:** Una de las comidas más típicas poblanas y que no puede faltar, son los chiles en nogada, que desde 1821 surgieron, luego de que Agustín de Iturbide y su ejército llegaron a Puebla, con esto las monjas del convento de Santa Mónica realizaron un banquete en su honor.

Haciéndolo emblemático pues construye sobre el plato los colores de la bandera de México, además de que por su tamaño es ideal para rellenar, no obstante este chile no es muy picante.

• **Mole Poblano:** Pese a ser un platillo un tanto laborioso, el resultado final es digno de saborear, pues acompañado por una pieza de pollo bañado de mole, ajonjolí tostado y arroz blanco, hace una excelente combinación. Este platillo surgió en los conventos de Santa Rosa y Santa Clara, realizándose por primera vez en el siglo XVII por la Sor Andrea de la Asunción, en el que se dice que utilizó alrededor de 100 ingredientes, que incluían chiles, chocolate, hortalizas, semillas y granos, especias entre otros.

• **Cemitas Poblanas:** Siendo otro de los platillos más tradicionales de esta localidad, pues a lo largo de la época virreinal, las cemitas eran elaboradas por los poblanos como parte del pago de sus atributos a la población española. Este rico platillo, se conforma por un pan grande, crujiente y redondo con ajonjolí en la parte superior, mismos que son rellenos de quesillo, cebolla, jitomate, chile chipotle, carne y embutidos. Las Cemitas podrás encontrarlas en el Mercado del Carmen, el Mercado de San Baltazar Campeche, el Mercado La Acocota y el Mercado de Victoria.

• **Chalupas:** Esta rica comida poblana, se originó en la época colonial, dándole este nombre por las canoas que eran utilizadas los antiguos mexicas para llegar a Tenochtitlán, algunos otros dicen que fue inventada por una cocinera poblana que llevaba de nombre Francisca Hernández en el Restaurante La Chiquita, que sigue dando servicio en el Paseo de San Francisco.

La chalupa básicamente es una pequeña tortilla de maíz, la cual se fríe en manteca, cubriéndose de carne de puerco deshebrada, cebolla y una salsa de chiles, sin embargo, hay otros rellenos como queso rallado, pollo y carne de res.



Chile en Nogada

• **Enchiladas de pipián:** Haciendo honor a San Sebastián Mártir, santo de los moribundos y contra enfermedades, las enchiladas de pipián surgieron luego de la plaga que en los siglos XVIII Y XIX, atacó la ciudad. No obstante, se dice que esta es una salsa de calabaza, misma de la que degustaba el emperador Moctezuma, pero hay algunos otros que la suelen preparar con almendras y otros granos secos.

Este platillo siempre se acompaña de carne de res, pollo o cerdo y en ocasiones hasta con pescado o venado.

• **Molotes:** Nacida en el siglo XIX, luego de que una cocinera en el municipio de Xicotepec, les cocinara a unos arrieros que transitaban por la localidad. Son cocinadas con masa de maíz y tres tipos de quesos; manchego, Oaxaca y queso fresco, todo eso cocinado frito.

Así como su turismo es muy amplio, su gastronomía no se queda atrás, así que, si te quedaste con gran antojo, espera la segunda parte de estos platillos poblanos en nuestra próxima edición.

Cemita Poblana de Milanesa





LOS CHIMOLES

LA DELICIOSA RECETA DE LA DOÑA

Pan de Muerto Casero

Como ya sabes estamos en una temporada en la que nuestros fieles difuntos son recordados, con ofrendas que se visten coloridas y llenas de alimentos que eran sus favoritos, entre uno de ellos no debe faltar el pan de muerto, por eso en esta sección te decimos como hacerlo de forma casera y fácil.

INGREDIENTES

- 500 gramos de harina z • 2 huevos • 180 gramos de mantequilla o bien dos barras de esta
- 150 gramos de azúcar • 1 taza de leche • Ralladura de naranja • 2 pizcas de sal • 2 cucharadas de extracto de vainilla líquida • 15 gramos de levadura seca instantánea.

PREPARACIÓN

- 1.** Antes de comenzar, deberás precalentar el horno a 200°C, dejando a fuera la mantequilla, para que esta se haga más aguada. En un recipiente u olla caliente 36 mililitros de leche, alrededor de un minuto, pues deberá estar tibia.
- 2.** En otro recipiente vacía la leche y agrega los 15 gramos de levadura seca instantánea y revuélvelo. Agrega dos cucharadas de harina y mezcla, hasta que tenga consistencia. Añade tres cucharadas de azúcar y mezcla para que la levadura se empiece a fermentar; ojo, no hay problema si la consistencia queda muy aguada o más dura. Colócala en un lugar donde le dé el calor del horno, esto hará que la masa comience a crecer.
- 3.** Extiende la harina que haya sobrado sobre la mesa en la que estas elaborando el postre; seguido, dale forma de rosca, añadiendo en la parte del centro azúcar y mezclándolo con tus manos. Agrega las dos pizcas de sal y la barra de mantequilla aguada, realiza esto hasta que se junte con la harina.
- 4.** Aquí, ya sumarás los huevos y los mezclarás con un dedo; poco a poco, añade leche y comienza a darle forma, hasta que dé como resultado una masa. En caso de haber aún harina sobre la mesa, añadirás un poco de leche para que tenga forma. Pon la ralladura de la naranja, para esto deberás rallar la cáscara de la naranja hasta que se vea blanca, después añade dos cucharadas de extracto de vainilla.
Amasa por 5 minutos o hasta obtener una masa con mantequilla, o sea grasosa y con olor a naranja.

5. Esparce con las manos la masa y añade la otra masa que ya se infló por la levadura y el calor, mezcla, dale golpes fuertes contra la mesa, con ello, la masa se llena de aire y se enfría. Continúa con este paso hasta que la masa deje de estar chiclosa y ya no se pegue en la mesa.

6. En un recipiente con teflón, (si no cuentas con uno, puedes untar un poco mantequilla en una bandeja de metal) separa una bolita de la masa, alrededor de media taza de masa. Para la base deberás esparcir poca harina para darle forma a la bolita de masa y luego colócalas en la bandeja. Corta otro cacho de masa y forma un tubo con la misma, con los dedos separa para hacer los huesitos que se le pondrán arriba de la bolita.

7. En el recipiente donde estén los panes de muerto, colócala encima de la estufa, pues con el calor del horno provocará que se esponje, sin embargo, deberás taparlos con un plástico y así evitas que se pongan duros.

8. Finalmente, los panes se van a expandir, retirarás el plástico, bajando la temperatura a 180°C y se deben hornear por 20 minutos para que se dore la parte exterior. En un recipiente pon la barra de mantequilla y derrítela en el horno de microondas. Retira los panes del horno y con una broza, barniza el pan. En el plato donde se puso la azúcar, sumerge el pan de muerto en él o bien espolvorea la azúcar en el pan.

Como viste esta es una receta sencilla, fácil y rápida para que no haya pretextos de que este año no probaste el exquisito pan de muerto.

Tradicional Pan de Muerto





HOSPEDAJE

GUÍA DE ALOJAMIENTOS EN LA CIUDAD DE PUEBLA

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

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



JF Grand Puebla

Habitaciones muy limpias y en excelentes condiciones. Todo el personal es muy amable, recepción, meseros, cocineros, camareras, valet parking. El precio sí es justo para la calidad del servicio. El desayuno bufete es excelente.

Si vas a estar por la zona es una muy buena opción. No está en una zona comercial como tal sino dentro de una zona residencial pero está muy cerca de la conocida Juárez donde de entrada tienes mil opciones para comer. El hotel es muy cómodo, habitaciones en muy buen estado y limpias.

<https://www.hoteljfggrand.com/es/>



City Express Puebla Angelópolis

A cinco minutos de la Plaza Comercial del mismo nombre, está el Hotel City Express Puebla Angelópolis, un hotel ideal para que te quedes en tus próximas vacaciones o viaje de trabajo.

También estamos muy cerca de la Universidad Iberoamericana de Puebla, el Tecnológico de Monterrey Campus Puebla, Univesidad Anahuac, Madero, Buap, entre otras de gran prestigio lo que convierte a City Express en el hotel ideal para personas que viajan a la ciudad para visitar alguno de estos campus.

<https://www.cityexpress.com/express/hoteles-mexico/puebla/puebla-de-zaragoza/angelopolis#lg=1&slide=1>



Mision Puebla Angelópolis

El Mision Express Plus Puebla Angelopolis proporciona WiFi gratis y se encuentra en Puebla, a menos de 1 km de Estrella de Puebla. El establecimiento está a unos 2,7 km de la Biblioteca Palafoxiana, a 3,2 km del Museo Internacional del Barroco, a 14 minutos a pie del centro comercial Angelopolis y a 2,7 km del Museo Amparo.

Todas las habitaciones del hotel Mision Express Puebla Angelopolis incluyen TV de pantalla plana, aire acondicionado y escritorio. Todas las mañanas se sirve un desayuno americano en el establecimiento.

El personal de recepción ofrece recomendaciones turísticas a los huéspedes.

El Mision Express Plus Puebla Angelopolis está a 3,5 km del centro comercial Paseo de San Francisco y a 20 km del aeropuerto internacional Hermanos Serdán.

<https://misionpueblaangelopolis.com-hotel.com/es/>

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 Puente Real

Hotel Puente Real pone a su disposición increíbles habitaciones únicas en su tipo de 2 plantas con una inmejorable decoración todo lo que necesita a su alcance. Internet de alta velocidad en cada habitación Room Service. Estacionamiento sin costo.

<http://www.hotelpuertereal.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



LA HISTORIA

EL EMBLEMÁTICO CHAVO DEL 8, CONOCE SU HISTORIA

POR: JOSÉ EMMANUEL RAYA CAMACHO

Siguiendo la historia de este gran programa de televisión, el día de hoy te traemos la historia de cómo nace el personaje del Ñoño, siendo él, otro de los niños que convivían en la vecindad junto con El Chavo.

Édgar Vivar, mejor conocido como Ñoño, es hijo del Señor Barriga, ambos interpretados por el mismo actor y que más adelante te hablaremos de él; este niño solía ir a la vecindad a jugar con el Chavo y Quico. Además de ser muy característico por su gran peso y su forma de llorar en la serie. No obstante, ambos personajes no habitan en la vecindad.

Todo nace a partir de que el amigo de Gómez Bolaños, Nacho Brambila, le recomienda al actor, comediante y médico mexicano, Édgar Vivar, para el programa; por otro lado, el mismo actor indicó que su incorporación había sido algo totalmente sin planearse, pues le gustaba ver teatro y cine, pero jamás pensó estar en dicho proyecto.

En el transcurso de la serie del Chavo del 8, Ñoño, paso a ser el personaje principal, luego de ser el secundario, en la serie y programa Chespirito, todo a causa de la salida de Quico y Don Ramón. Ñoño en la mayoría de episodios imitaba frases o acciones que solía hacer Quico.



Édgar Vivar / Ñoño



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.

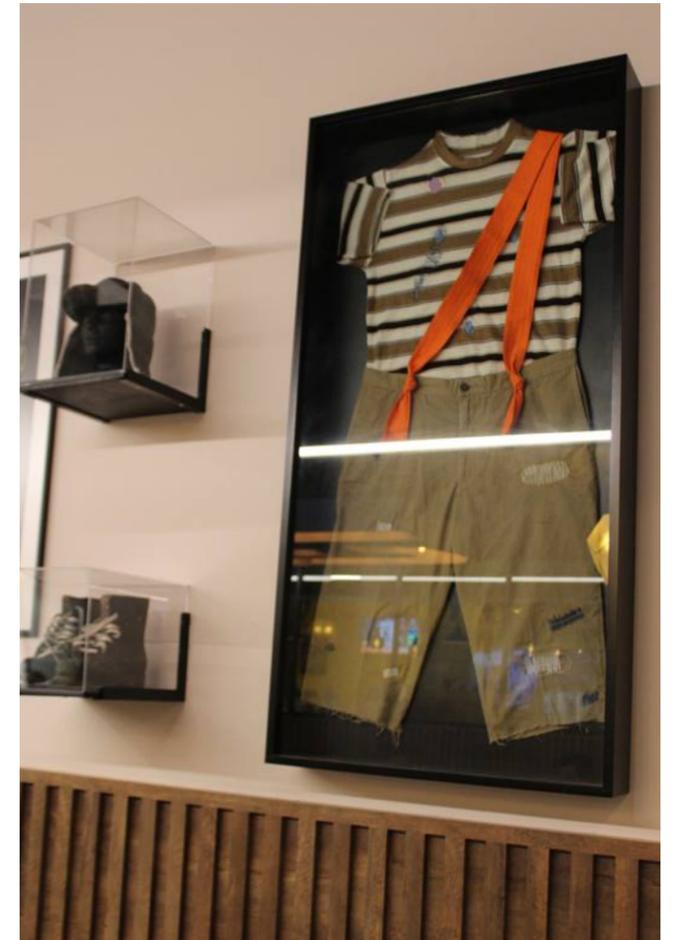
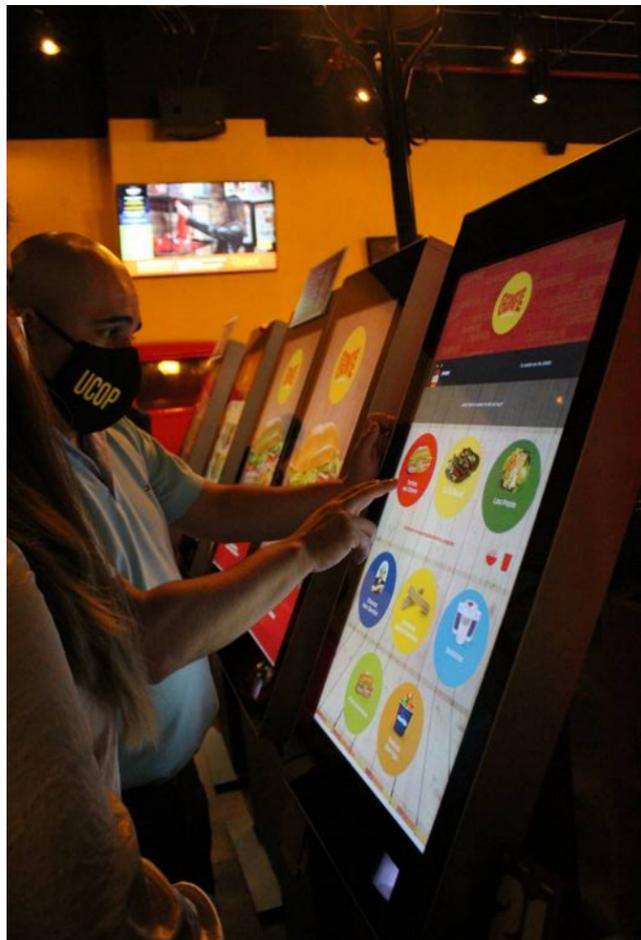
•**Recontrachanfle:** Esta es un área de juegos y videojuegos, en la que al entrar un enorme chipote chillón te recibe, además de contar con área infantil, maquinas que te dan tickets para cambiar por premios, justo dentro del chipote, entre otros; todo un sistema de cas-hless, teniendo acceso a todos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