

Director General: José Luis Preciado

REVISTA YUCATÁN

ASÓMATE A LA PENÍNSULA

Octubre 2023 / Año XXVI / No. 402

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Prepara tu pib en Hacienda Zamná



UNIVERSIDAD MODELO

POSGRADOS

Y EDUCACIÓN CONTINUA

Más de 40 opciones: Maestrías | Especialidades | Diplomados



¡ Iniciamos enero 2024 !

Dirección Global de Negocios

Gestión de la Innovación en la Organización

En línea

Negocios Digitales

En línea

Intervención del Patrimonio Edificado

MAESTRÍAS



Para más información visita nuestro sitio web

@unimodelo 999-903-3941

¡LO MEJOR DEL TRANSPORTE LLEGÓ AL SUR!



NUEVO CIRCUITO PONIENTE PLAZAS Y UNIVERSIDADES

CON 30 NUEVAS UNIDADES

Va-y-Ven



TARIFAS A PARTIR DEL 24 DE JULIO

PASAJE PARA ESTUDIANTES Y ADULTOS MAYORES \$5.00	PASAJE PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD SIN COSTO	PASAJE GENERAL \$12.00

CONSULTA RECORRIDOS, PARADEROS Y TRANSBORDOS en la app o en vavyven.yucatan.gob.mx

1. Dirección de Transporte
2. Parque Centenario del Ejército Mexicano
3. Sam's Club Aviación
4. Clínica Médica Madero
5. Parque Francisco I. Madero Kilwik
6. Plaza Dorada
7. ISSSTE Hospital Regional
8. Centro Médico Pensiones
9. Parque de las Américas
10. Fiesta Americana
11. Parque Felipe Carrillo Puerto
12. Parque Margarita Maza
13. Plaza Malak
14. Campus Universitario UADY

SIMBOLOGÍA

- Centro-Periferia
- Periferia-Centro
- Paradas Generales
- ◆ Transbordos Rutas Nocturnas
- Puntos de interés:

¡SÚBETE AL Va-y-Ven!

GOBIERNO DEL ESTADO DE YUCATÁN

Directorio

José Luis Preciado Barreto
Director General

Silvia Zavala Arce
Finanzas

Ma. Isabel Juárez Torres
Gerente Comercial

Francisco F. Gamboa Fierro
Editor

Carlos M. del Castillo Tello
Arte y Diseño Editorial

Cristian Manzanero Sarabia
Relaciones Públicas

Melissa I. Juárez
Community Manager

Ana Laura Preciado
Rafael Aguiar
Colaboradores

Ildefonso Pérez Manzanero
Malú Núñez Echeverría
Fundadores



En Portada: Hacienda Zamná

Editorial



¡Ya se sienten los aromas del Hanal Pixán!

Con la llegada de octubre entramos al último trimestre del año y con ello, los aires cambian: la temporada de huracanes se acerca a su fin y los famosos “aires de finados” nos hacen sentirnos nostálgicos, anunciando la próxima llegada del Hanal Pixán junto a los pibes, los tamales, el xec y el chocolate. En las noches se empieza a sentir la “heladez” y la gente saca los suéteres del ropero, después de muchos meses de encierro.

En esta edición, nos sumergimos en el espíritu de esta festividad tan amada por los yucatecos y les presentamos una experiencia gastronómica incomparable traída por nuestros amigos de Hacienda Zamná: la preparación de su propio pib, el rey de los altares a los muertos en la península. En Yucatán, la comida es una parte fundamental de nuestra identidad y con esta experiencia serás testigo de la riqueza de nuestras tradiciones culinarias.

También tenemos el privilegio de presentarles una entrevista exclusiva con Mónica Ramírez Blancarte, una destacada nadadora de aguas abiertas que ha llevado el nombre de México a lo más alto. Su determinación y amor por el mar la han convertido en un ejemplo de superación y perseverancia, y estamos emocionados de compartir su historia inspiradora con todos ustedes.

Octubre es un mes en el que reflexionamos sobre nuestra historia, mientras celebramos nuestras tradiciones y miramos hacia el futuro con esperanza. En Revista Yucatán, estamos comprometidos a mantenerlos informados y entretenidos en cada paso de este viaje.

#AsómateALaPenínsula



José Luis Preciado B.
joseluispreciadob@gmail.com



Contenido

Experiencia gastronómica
Prepara tu pib en Hacienda Zamná.....-6

Conquistando aguas abiertas
La pasión de Mónica Ramírez.....-11

Hanal Pixán
Honrando a los muertos en Yucatán.....-16

¡Abre bien los ojos!
Descubriendo los secretos de
la salud visual.....-20

En un mundo de inmensas minorías.
Centro Cultural Amaro.....-22

La tienda más grande de Bomssa
¡Todo en un sólo lugar!.....-24

La Muerte.....-26

Hacienda Zamná, Yucatán.

Facebook: Revista Yucatán
Twitter: @Revista_Yucatan
Instagram: Revista_Yucatan
Web: www.revistayucatan.com
Editorial: goveaproducciones@gmail.com
Ventas: isabel.juarez@revistayucatan.com

Calle 50 Núm. 424-A entre 43 y 45
Centro, Estación Central
C.P. 97000, Mérida, Yuc. Méx.
Teléfono: (999) 924-74-04



EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Prepara tu pib en Hacienda Zamná

Especial Revista Yucatán

La tradición del Hanal Pixán (comida de las ánimas, en lengua maya) es de especial importancia en la península de Yucatán, una festividad que conjunta elementos de la cultura maya con la religión católica.

Uno de los elementos principales de esta festividad es la preparación del pib (o muchipollo) y ahora tú puedes aprender a elaborarlo en la Experiencia Gastronómica de Hacienda Zamná, que estará disponible del 20 de octubre al 20 de noviembre.



¿Qué es la experiencia gastronómica yucateca?

Es la oportunidad para preparar un platillo emblemático de la región, disfrutar la historia del Hanal Pixán, una cabalgata por los hermosos senderos en una de las haciendas más hermosas, ubicada en Baca, Yucatán... además de, por supuesto, la degustación del delicioso pib.

Te contamos paso a paso cómo se desarrolla esta maravillosa experiencia:

1. LA ELABORACIÓN DEL PIB

Para dar inicio a tu visita, prepararán el pib a la manera tradicional mientras te explican a detalle sobre la importancia de este platillo dentro de la celebración del día de muertos en Yucatán, así como los ingredientes que lo componen.



2. CONOCE MÁS SOBRE LA HACIENDA ZAMNÁ

Después de ver cómo se entierra el pib en el tradicional horno de brasas y piedras, darán un recorrido por la hermosa hacienda para descubrir su historia y conocerás un auténtico altar yucateco, así como el significado de cada elemento que lo compone.

3. ¡SÚBETE AL CABALLO!

Al igual que en todos los tours ecuestres de Hacienda Zamná, tendrás la oportunidad de conocer a los caballos y familiarizarte con ellos, antes de emprender el paseo. La experiencia de monta te fascinará, pasearás por senderos artesanales, jardines y campos de henequén.

4. DESCUBRE "OVINUS"

Antes de llegar al casco de la hacienda, visitarán el centro de crianza ovina, donde aprenderás sobre la ovinocultura y, por supuesto, podrás convivir de forma respetuosa con las cabras y borreguitos que ahí habitan.

5. ¡A DISFRUTAR DEL BANQUETE!

Después de conocer más sobre la tradición henequenera y haber hecho un poquito de hambre, llega el momento ideal para deleitarte con el tradicional xec (una ensalada de frutas y cítricos, característica de la época) y, ahora sí, después de observar el proceso en el que se desentierra el pib, se servirá en la mesa y podrás gustar de un platillo que tú preparaste. ¡Es realmente una experiencia única y maravillosa!



Así, la Experiencia Gastronómica de Hacienda Zamná es una oportunidad extraordinaria para adentrarte en una de las celebraciones más apreciadas de la cultura yucateca, desde la preparación del pib hasta el recorrido por sus hermosos senderos, apreciando las riquezas de nuestro yucatán en su máximo esplendor.

¡Sé parte de esta hermosa tradición!

Celular/Whatsapp: (999) 355 0038
Lunes a sábado de 9:00 am – 6:00 pm
Dirección: Carretera Baca – Timul Km 2
Correo: reservaciones@haciendazamna.com





FESTIVAL DE LAS
ÁNIMAS 2023
DEL 24 DE OCT. AL 2 DE NOV.

Disfruta una semana llena de cultura, fiesta y la magia de nuestras tradiciones mexicanas.

Emblemático desfile de
Ánimas el 27 de octubre

Pamplona

Recolección de Residuos
Sólidos no Peligrosos

 (999)984-4799

 (999)984-4799



Escanea y
paga tu servicio

Para *deleitar*
tus productos necesitan...



Ustickers

COTIZA TUS
ETIQUETAS EN:
ustickers.mx

CONQUISTANDO
AGUAS ABIERTAS



La pasión de
Mónica Ramírez

Por José Luis Preciado



A lo largo de 20 años surcando aguas abiertas en varias partes del mundo, Mónica Ramírez Blancarte ha abrazado la naturaleza con toda su esencia. Desde oleajes imponentes hasta corrientes desafiantes, a través de récords y travesías épicas, Mónica ha conquistado recorridos que desafían los límites, demostrando que pueden ser dominados mediante la sinergia y una mente fluida. Actualmente radica en Mérida y hace poco cruzó el Estrecho de Gibraltar, así que, en amena charla, exploramos su profunda conexión con la naturaleza.



¿Qué significa nadar en aguas abiertas?, ¿es enfrentar a la naturaleza?

Más que enfrentar, es hacer comunión con ella. Es un momento donde siento libertad y conexión con elementos que no son míos, así que agradezco a la naturaleza por dejarme estar ya 20 años cruzando mares en todos los océanos: mares fríos, mares calientes, con oleajes de hasta dos metros de altura, con corrientes, lluvias, y más.

Oye, ¿cómo se nada en olas tan altas?

Hay que aprender a fluir con el mar. Cuando traigo corriente en contra, se trata de usar mucho la fuerza, apoyar la brazada para avanzar lo más que se pueda; y cuando traigo olas a favor es lo más delicioso del mundo porque es nada más dejarme llevar. A veces sientes que te regresa, pero luego te empuja; es como bailar.

Es curioso, hay gente que pierde el control cuando cae de una lancha, se desespera y empieza a tragar agua, pero en cambio tú hablas de fluir...

¡Claro! Es un entendimiento. Recuerdo el primer momento cuando me metí en aguas abiertas y vi las profundidades de 6 metros, ¡fue una impresión enorme! Entonces realmente hay que aprender a conectar y a decir "no pasa absolutamente nada".

¿En el Estrecho de Gibraltar hiciste dos horas 43 minutos?

Sí, algo que jamás esperamos, pensábamos que nos tomaría cinco o seis horas, y la verdad es que se conjuntó todo: un excelente tiempo, excelente momento, cuatro nadadores muy buenos. Las mujeres rompimos el récord y, Carlos Franco -que es de aquí de Mérida-, tiene el récord mexicano y además posee el quinto mejor tiempo en el mundo.

Nadaste de continente a continente... ¿qué tipo de aguas hay por ahí?

De Europa a África ni más ni menos. Son aguas frías de entre 19 y 21 grados, pero francamente 21 grados ya es caliente para ellos, ves a la gente nadando como si nada. Yo, en cambio, si nadé con un traje de neopreno porque quería disfrutar del recorrido sin preocupaciones después de tantos años de soportar aguas frías.



@Monicaramirezblancarte

"Los sueños pueden hacerse realidad, pero no hay que perder el foco, siempre hay que tener el objetivo en la mente y así la vida les presentará las oportunidades para que suceda"

¿Cuál ha sido el cruce más complicado?

De La Paz a Los Mochis. Fue un nado en relevos, éramos tres mexicanas, tres extranjeros, con 232 km para recorrer en dos días. Llevábamos día y medio, y una de mis compañeras, Nora Toledano -la mejor nadadora en aguas abiertas-, fue picada por una medusa fragata portuguesa, lo que hizo que se le paralizara el abdomen y el brazo; cinco horas después fue mi turno y, minutos antes de terminarlo, me picó una aguamala y sin pensarlo brinqué de golpe a la embarcación. Pensamos que el mayor obstáculo sería un tiburón o un calamar gigante, nunca imaginamos que al final resultarían ser las medusas. Sin duda ha sido el tramo más difícil en cuanto a distancia, tiempo y las condiciones en el mar.

¿Has estado en el Canal de la Mancha?

Sí, en 2004 acompañé a Paty Guerra, la cuarta mexicana en cruzarlo, y un año después formé parte del primer relevo mexicano en atravesarlo de ida y vuelta, esa vez fueron 83 km recorridos en 20 horas con 13 minutos. En realidad, son 33 km en línea recta, pero a causa de las corrientes es muy difícil llevar una trayectoria limpia, además esa federación no te permite utilizar neopreno, entonces es un trabajo mental y de mucho autocontrol.

¿Y de Playa del Carmen a Cozumel?

Sí, en el 2009, éramos cinco nadadoras y recorrimos 35 km en 12 horas. Si me preguntas cuál ha sido el mar más complicado, sin duda es el Caribe porque es muy bravo; uno ve la orilla calmada, pero una vez que estás en aguas abiertas, se convierte en un monstruo.

¿Qué otros retos vienen a tu vida?

Aún no sé, me estoy dando tiempo de hacer otros deportes como el tenis, el pádel, el sóftbol que toda la vida he amado, quiero combinarlos por lo menos de aquí a diciembre. Seguro que en enero ya tendré un proyecto, porque si algo me caracteriza es estar en el agua.

Mónica Ramírez Blancarte

- Su pasión por el agua comenzó nadando en albercas, pues siempre quiso participar en los Juegos Olímpicos.
- Empezó a nadar en aguas abiertas en 2003, en unos Juegos Mundiales Masters (competencias para mayores de 30 años), donde participó en un recorrido de 3 km.
- Sobre su salto de las piscinas a las aguas abiertas, Mónica reflexiona: *Fue como liberarme de una pecera a pasar a un lugar donde puedo mimetizarme y sentirme libre.*
- En 2004 se adentró en el río de Las Estacas, en Morelos, donde coincidió con Nora Toledano y Paty Guerra. Fue ahí donde se adentró por completo en la actividad.
- Su mantra es "Déjenme estar. Acompañenme, naturaleza, flora y fauna".

Parque Acuático en Homún

VISITA **SPLASH**

WITTEL, GABDO, COMINO, VIELLES DE SANTA LINDA

- ALBERGAS
- TOBOGANES
- AQUABAR
- RESTAURANTE
- PALAPAS
- ÁREAS VERDES
- MENÚ A LA CARTA
- VESTIDORES
- REGADERAS
- ESTACIONAMIENTO

\$50.00
ENTRADA GENERAL



GRAN APERTURA

TE INVITAMOS ESTE 10 DE NOVIEMBRE

LOCAL 220-222

VENT LIGHT OUTLET



CALLE 1 ZONA INDUSTRIAL LATERAL PERIFERICO,
AUN COSTADO DE OAPSA AGROQUIMICOS
C.P. 97224

9992425584

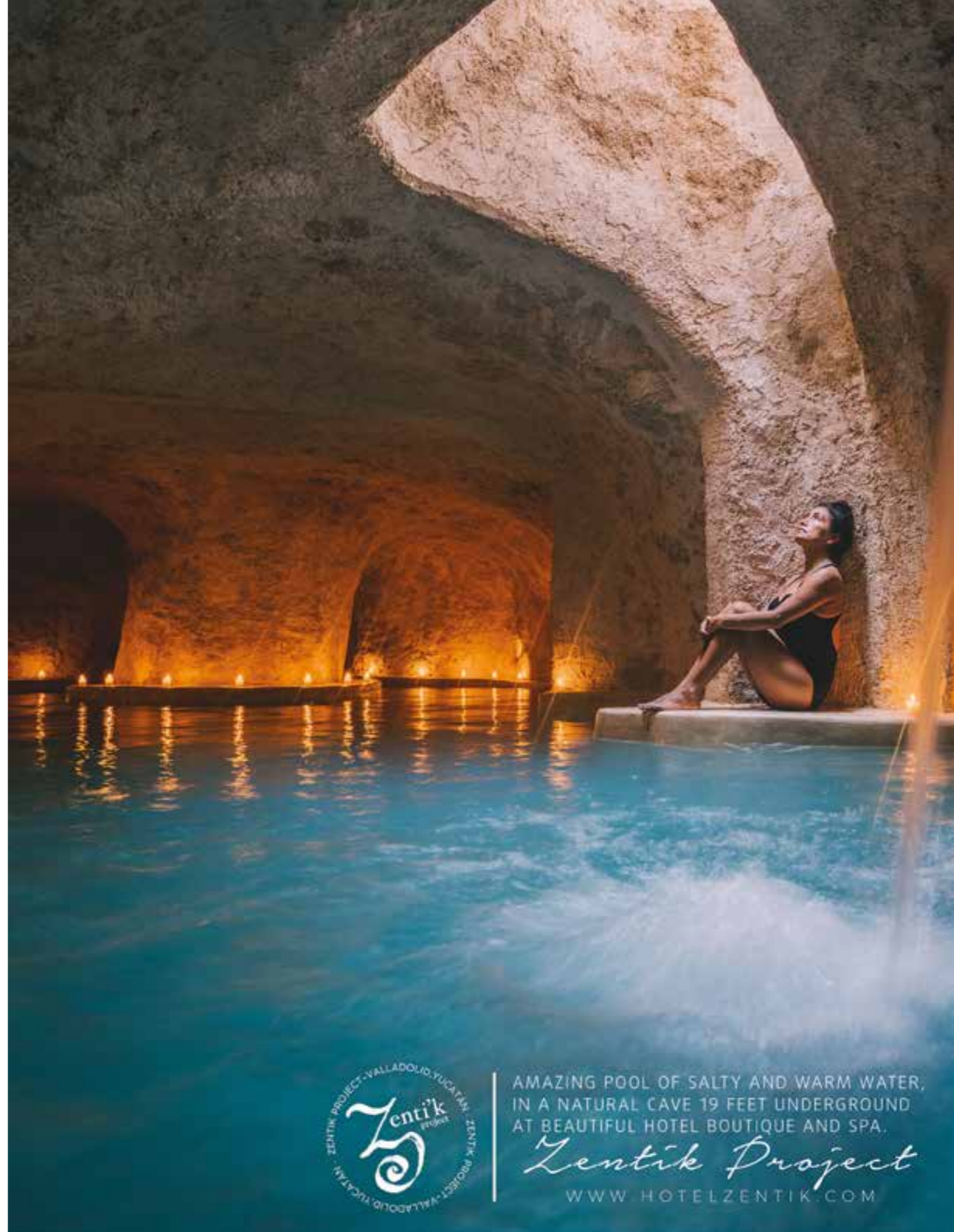
9994294406



Light Vent Iluminacion



Light Vent Iluminacion



BC₆₆



Bistro cultural es un restaurante-galería de inspiración francesa-yucateca.

Diariamente ofrecen desayunos completos con productos frescos y orgánicos: se pueden encontrar recetas parisinas, como el flan hecho con zapote negro, así como la receta del Croque Monsieur, mismo que se ha transformado en "Croque de Chaga". Cada mañana se percibe el olor del pan recién horneado y de los postres artesanales, hechos con fruta de temporada.

BC 66, también ha abierto las puertas a artistas nacionales e internacionales, sobre todo a pintores y a músicos. Los fines de semana se puede disfrutar de música en vivo, así como un ambiente bohemio y familiar.

¡El mismo Chef Johann Chauvineau les espera para ofrecerles un servicio cosmopolita y un agradable momento!

Bistro Cultural (BC66) se encuentra en el centro de la ciudad, en la calle 66 por 41 y 43.



AMAZING POOL OF SALTY AND WARM WATER, IN A NATURAL CAVE 19 FEET UNDERGROUND AT BEAUTIFUL HOTEL BOUTIQUE AND SPA.

Zentik Project

WWW.HOTELZENTIK.COM

Hanal Pixán

Honrando a los muertos en Yucatán

Por Francisco Gamboa

El Hanal Pixán (Comida de las ánimas, en maya), es una antigua tradición que honra a nuestros difuntos, un acontecimiento especial donde las almas reciben el permiso para visitar a sus seres queridos. El rito central consiste en poner un altar de tres niveles representando los tres planos del universo maya: el cielo, la tierra y el inframundo, donde se ofrenda lo mejor de la cocina tradicional maya, acompañado de flores, veladoras, ramas y los retratos de los finados.

La celebración abarca tres días:

- El 31 de octubre, llamado U Hanal Palal, se dedica a los niños y los altares suelen incluir más dulces, juguetes de madera y el mantel tiene bordados con tonos alegres.
- El 1 de noviembre es en honor a los adultos, conocido también como U Hanal Nucuch Unicoob.
- El 2 de noviembre, U Hanal Pixanoob o Misa Pixán está dedicado a todas las ánimas y por lo general se oficia una misa en el cementerio de la población.

Una vez que los fieles difuntos han "tomado la gracia", los familiares reciben el permiso de merendar los alimentos y bebidas del altar. Finalmente, el Hanal Pixán es un patrimonio cultural vivo de Yucatán, está en nosotros rendir honores al pasado, a nuestros finados y a preservar las tradiciones de nuestro estado.

El Altar

Flores
Son de carácter decorativo, eligiendo un aroma que nos recuerde a nuestros difuntos.

Mantel blanco
Debe ser de este color para que sea un espacio puro para las almas.

NIVEL SUPERIOR

- **Fotografías:** Son el elemento más importante, pues representa a quiénes está dedicado el altar.
- **Cruz:** De color verde y de madera (simbolizando a la ceiba), colocada al centro.

NIVEL DE ENMEDIO

- **Comida:** Se colocan los guisos favoritos de nuestros seres queridos, en donde el pib (o mucbipollo) y los tamales no pueden faltar.
- **Bebida:** Se sirven las bebidas predilectas de los finados, en jícaras, simbolizando los rumbos del universo.
- **Tortillas:** Según la tradición deben servirse en montones de trece tortillas, representando a los baktunes del calendario maya.

NIVEL DE ABAJO

- **Veladoras:** Se colocan en este nivel para indicar el lugar donde esperamos gustosos a los espíritus.
- **Dulces:** De preferencia tradicionales, como dulce de nance, de yuca, de papaya, zapotitos, palanquetas y pasta de guayaba.
- **Fruta:** Se colocan frutas de temporada y el tradicional xek, preparado con jicama, toronja, mandarina, naranja y chile en polvo.

EN EL SUELO

- **Velas:** Blancas si el altar es para adultos y de colores para los niños, se debe formar un sendero hecho con éstas, además sal y flores, que señalen el camino al altar.
- **Incienso:** El aroma proveniente del incensario simboliza una invitación para nuestros difuntos a visitarnos.

Cosas a evitar

- Aunque las calaveritas de azúcar y el delicioso pan de muerto son parte de la tradición nacional, originalmente no forman parte del Hanal Pixán.
- Lo mismo ocurre con el papel picado; en todo caso, se utilizan hojas de plátano.
- La mesa debe ser de madera, no de metal ni de vidrio ya que, según la creencia maya, esos materiales asustan a los difuntos.



ASÓMATE A LA PENÍNSULA
CON

REVISTA
YUCATÁN

AHORA EN



RadioFórmula
YUCATÁN

Viernes y Sábado
presenta:
Isabel Juárez

Recomendaciones:

- ⦿ Hospedaje
- ⦿ Ecoturismo
- ⦿ Turismo de lujo
- ⦿ Deportivo
- ⦿ Gastronómico
- ⦿ De aventura

A ANÁHUAC MAYAB

tecniA
Parque Tecnológico y de Innovación

CONVOCATORIA
DE INCUBACIÓN
2 0 2 4



INCUBADORA
Anáhuac de Parque tecniA

Acompañamiento,
Capacitación y Consultoría de
expertos para el crecimiento
de tu proyecto.



Conoce más aquí
merida.anahuac.mx/incubacion



¡ABRE BIEN LOS OJOS!

DESCUBRIENDO LOS SECRETOS DE LA SALUD VISUAL

Especial Revista Yucatán

Dentro del cuidado de la salud, hay un tema al que se le ha tomado más importancia con el pasar de los últimos años: el cuidado de la visión; sin embargo, hay mucha gente que no sabe cuáles son los criterios que se aplican para llevar a cabo algún tipo de intervención, por ello, conversamos con el Dr. Alejandro Claro Bustamante, director médico de Videre, clínica de ojos con más de 15 años de experiencia.

Nuestro entrevistado arrancó respondiendo que dichos criterios tienen que ver, primero que nada, con la calidad visual que tenga una persona, determinada a través de un chequeo y monitoreo que debería partir desde la infancia, para así determinar las respectivas alternativas quirúrgicas.

Al final depende de diversos estudios muy sofisticados de la curvatura de la córnea o el largo del ojo para saber si lo que necesitan es una intervención o un tratamiento específico, pues la salud visual comprende más que sólo la cirugía refractiva, agrega.

No subestimes a tus ojos

Los seres humanos somos criaturas que dependemos muchísimo de la visión para construir el modelo de vida en el que nos desenvolvemos, es por eso que el Dr. Alejandro subrayó que el cuidado de la salud visual debe empezar desde el útero, a través de una buena complementación de vitaminas que permitan que el bebé crezca adecuadamente, así como tener consciencia de las alteraciones

oculares que pudiera haber en la familia.

Habría que buscar con más ahínco en pacientes con hipermetropía o miopía donde el papá y/o la mamá también necesite lentes; se debe de hacer desde el tamiz visual en la infancia temprana, hasta la primera evalua-

ción de agudeza visual más o menos a los cuatro años, que sería la edad en la que todos tendríamos que hacer una pausa, ver qué tanto está viendo el niño y a partir de ahí empezar el seguimiento, añade.

Respecto a las enfermedades hereditarias y distrofias retinianas, nuestro entrevistado comentó que, aunque sí se presentan con frecuencia (muchas de las cuales se tratan con éxito en nuestro estado), lo más común sigue siendo la predisposición a desarrollar padecimientos que tengan la apariencia de ser heredados, sin serlo realmente: *Por ejemplo, las carnosidades, que ocurren más bien porque todos los miembros de una familia estamos expuestos a la misma intensidad de la luz ultravioleta, entonces responde a un asunto provocado por el sol más que por los genes.*

Los colores de la vida

Uno de los milagros más sorprendentes que experimentan aquellos que se someten a una cirugía de cataratas es la recuperación del espectro cromático, pues se dan cuenta que durante muchos tuvieron una visión en "modo sepia", con colores grises poco aproximados a la realidad.

Esto ocurre porque la catarata es algo a lo que el cerebro se empieza a acostumbrar poco a poco y, cuando se elimina, regresa de golpe toda la luz que el paciente había perdido; es un placer darte cuenta del resultado de los pacientes y lo felices que están de ver la vida a todo color, cuenta con gusto.

Siempre a la vanguardia

Una de las cosas más bonitas de la oftalmología es que siempre nos estamos actualizando, cada vez hay más y mejores tecnologías, mejores equipamientos para ofrecer mejores cirugías; hoy la cirugía de catarata se ha convertido en una cirugía muy predecible, tanto que se ha vuelto una cirugía refractiva, hay pacientes que se están operando como si tuvieran cataratas, pero simplemente es para dejar de depender de lentes, pues aunque pueda parecer algo estético, los anteojos pueden llegar a ser una limitante para cumplir para algunas funciones del día a día, reflexiona.

Videre: tu aliado en la salud visual

Este mes de octubre en el que se conmemora a la salud visual (el día 12), es importante recordar la importancia de cuidar nuestros ojos y no tomar el tema a la ligera, ya que puede ser un factor decisivo en nuestra calidad de vida.

Afortunadamente, en Videre clínica de ojos trabajan para el cuidado de tu visión y actualmente es el centro oftalmológico más moderno y equipado del sureste, por lo que, si quieres darle a tu vista un regalo, una mejora o simplemente hacerte un chequeo, asómate con ellos... tus ojos te los van a agradecer.

VIDERE
Edificio Altabrisa 1000enium
Calle 15 #491 Int. 101 x 22 Col. Altabrisa
(999) 167 9191 - contacto@videre.com.mx



Videre® es la clínica de ojos más moderna y equipada del sureste de México.

Cumplimos 15 años ayudando a mejorar la calidad de vida de nuestros pacientes, usando tecnología de punta que nos permite mejorar su salud visual.

Contamos con un equipo multidisciplinario de especialistas, expertos en cirugía láser, cataratas, retinopatía diabética, pterigión y vista cansada, entre otros padecimientos.



Citas al (999) 167-9191
Edificio Altabrisa 1000enium C 15 #491 Int. 101 x 22
Col. Altabrisa C.P. 97130 Mérida, Yucatán, México.

15 Años VIENDO MÁS ALLÁ

Videre
CLÍNICA DE OJOS
www.videre.com.mx | contacto@videre.com.mx



En un mundo de
inmensas minorías



Centro Cultural Amaro

Amaro ha sido cuna de escritores, comunicadores, poetas, artistas de toda índole, muchos de ellos sin más pantalla que el Centro Cultural. Todas y todos, encontramos cobijo en la Carmen Balcells yucateca, Olga Moguel nos dijo "aquí caben todos" y así, apretaditos, cupimos en su paraíso laico. Eduardo Galeano fue cercano a todos y amigo íntimo de Olga... ¡qué maravilla oírle hablar de Galeano y sus fuegos encendidos!

La mesa puede calentarse y eventualmente terminar desbaratada, pero allí abajo o arriba, en la moderación, está Olga Moguel que nos sonríe y abraza con su encanto, atenuando el calor insecticida que pudo anidar el debate. Luego del abrazo, viene el apretón de manos y aquello que reza:

Por José Luis Preciado

El Centro Cultural Amaro de Olga Moguel, no tiene llave para nadie, allí hemos llegado todos: izquierdas y derechas, ateos y laicos, activistas, reaccionarios, gente de bien con sotana, gente de pala y pico que escarban en la conciencia nacional, gente que corre al lado de "La Bestia" y provee de alimento y agua a los migrantes, que nunca alcanzan a mirar el rostro del ángel que los socorrió en un camino plagado de riesgos y muerte.



"Oigan todos y todas, los enemigos de la libertad y de los derechos, los verdaderos enemigos de la libertad y de la justicia social no están aquí, están allá afuera y portan distintos uniformes, algunos incluso se visten de bondad; las únicas armas que poseemos para su combate son nuestra fortaleza, denuncia pública y ser esa mosca permanentemente dispuesta a estorbar a evitar que tengan la calma que nosotros hemos perdido"



Si está Olga de por medio, hay debate sin prejuicio, hay nivel en la disputa, hay una dama que no nos busca enfrentar, si no esclarecer.

Brindo por muchos días de estos, por muchas mesas redondas en La Ciudadela, del Centro Cultural Amaro. Es curioso... he salido de allí varias veces derrotado en argumentación, pero muy satisfecho de ser invitado y formar parte de ese Foro.

Olga, ¡te doy las gracias!



La Tienda más grande de BOMSSA

¡Todo en un sólo lugar!

Bomssa, líder en el sureste de México en productos para el hogar, se enorgullece de la emocionante reapertura de su tienda más grande en Mérida: Bomssa 60 Norte. Esta remodelación es clave en su compromiso de brindar una experiencia de compra inigualable.

Especial Revista Yucatán



La sucursal Bomssa 60 Norte ha experimentado una transformación total para ser el destino definitivo de tus necesidades de compra. Las características incluyen:

1. Amplio catálogo de productos exhibidos

Como la tienda más grande, Bomssa 60 Norte ahora ofrece el amplio catálogo de productos de la empresa de manera clara y accesible, con amplias opciones para cada necesidad del hogar, desde muebles y electrodomésticos hasta artículos decorativos, ¡y más!

2. Diseño moderno y cómodo

El nuevo diseño de la tienda ha sido creado para tener un ambiente de compra moderno, limpio y cómodo. ¡Cada detalle de Bomssa 60 Norte está pensando para tu comodidad!

3. Espacios perfectamente identificados

La tienda está segmentada de manera eficiente, con áreas bien identificadas para cada línea de productos, así podrás navegar fácilmente y encontrar lo que necesitas, pues todo está organizado de manera lógica y accesible.

4. Excelente servicio al cliente

Para Bomssa el servicio al cliente es una prioridad, por ello, su amable y capacitado personal está a tu disposición para brindar asesoramiento y orientación, asegurándote una experiencia de compra excepcional en todo momento.

5. El mejor precio del mercado

Mantener precios competitivos es fundamental para Bomssa y la sucursal de 60 Norte no es la excepción, por lo que puedes tener la confianza de que encontrarás los mejores precios en toda su gama de productos, lo que hace que cada compra sea aún más conveniente.

Compromiso con la excelencia

La remodelación de Bomssa 60 Norte refleja el pacto inquebrantable de la empresa con la excelencia y la satisfacción de sus clientes, siempre con la decisión de elevar la experiencia de com-



pra constantemente y, esta reapertura, es un testimonio de ese compromiso.

Acerca de Bomssa

Desde su fundación en 1990, Bomssa ha sido un referente confiable en el sureste de México para las compras del hogar. A lo largo de los años han construido una sólida reputación basada en la calidad, la variedad de productos y el servicio al cliente excepcional.

Cobertura en el sureste

Bomssa opera una amplia red de tiendas en todo el sureste de México, sirviendo a comunidades en varios estados; su presencia en la región es un testimonio de su dedicación para ofrecer una experiencia de compra conveniente y de alta calidad.

Así, Bomssa 60 Norte espera con entusiasmo recibir a sus clientes en su tienda más grande y renovada, donde encontrarás todo lo que necesitas para tu casa en un sólo lugar.

¡Bomssa es confort para tu hogar!

Bomssa 60 Norte
Calle 60 #247 por 21 y 23
Col. Chuburná
www.bomssa.com

LA MUERTE



Bodegón Vanitas, de Pieter Claesz

La Duda

Qué furor aviva la muerte
De qué ilusión se nutre
De qué madeja hace su nido
Qué pájaros le acompañan
De qué sombras está hecha
De qué privilegio hace alarde
De qué tiempo se apropia
De qué miedos se ríe

La Certeza

En la niñez, solo duerme en la tez vieja
En la adultez vive diligente en el telón párpados
No es finitud, solo destino y olvido perpetuo
En su travesía viaja en carruaje de viento
tirada por sombras de parvadas diurnas
Al fin del periplo, yacerá en el fondo de la mar
donde la lluvia sedimenta
Se nutre de brebaje amargo, el ajenjo palidece
Es retorno y simiente del tiempo fugado
Se lleva el alma y despoja a los huesos de nombre

La Ambages

Nacer y morir con el mismo rostro indefenso
Nos retorna a la sombra de la vida eterna
La inmortalidad reina en el terruño de los sueños
Atrapa el último rayo de Sol en pupilas dilatadas
En ellas el vértigo abismal del universo insondable
Efluvio del silencio en el susurro del viento tibio
Donde germina la calma infinita al dejar de ser alguien

Rafael Aguiar
1 Nov 2023

La JAPAY más cerca de ti



Ahora puedes enviarnos un
mensaje de **Whatsapp** al
9994 45 00 00 para:

- Reportar fugas.
- Consultar tu saldo.
- Generar tu recibo.
- Y otros servicios más.

Escanea este código
QR y **te llevaremos
directo a nuestro chat**



CHICHÉN ITZÁ

NOCHES DE KUKULKÁN



ECOS DE
XUXMAL

PASOS DE LUZ

- DZIBILCHALTÚN -

¡Adquiere tus boletos en línea!

culturyucatan.com

