

Director General: José Luis Preciado

REVISTA YUCATÁN

ASÓMATE A LA PENÍNSULA

Noviembre 2023 / Año XXVI / No. 403

DESCUBRE
EL FESTÍN DE LA
CALLE 47

¡El nuevo Corredor Gastronómico de Mérida!



UNIVERSIDAD
MODELO

POSGRADUADOS

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



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

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

Dr. Jorge Carlos Canto Esquivel
Ana Laura Preciado
Rafael Aguiar
Colaboradores

Ildelfonso Pérez Manzanero
Malú Núñez Echeverría
Fundadores



En Portada: Corredor Gastronómico

Editorial



¡Tenemos nuevos vecinos!

La llegada de noviembre llegó cargada de grandes sorpresas para la capital yucateca.

Al alba de este mes, fue inaugurado el primer tramo del Corredor Gastronómico de Mérida, el cual se perfila para ser uno de los rincones más destacados de la ciudad para el disfrute de todo mundo, así como un foco de interés que traerá desarrollo para esta zona del centro de la cual somos vecinos.

Este corredor de la calle 47 no solamente es un espacio que rinde tributo a la gastronomía, pues también se ha convertido en un lugar donde se puede apreciar la bella arquitectura meridana y la cual estará llena de vida y actividades artísticas, como la próxima Noche Blanca.

En Revista Yucatán celebramos este proyecto que llenará de vida una zona de Mérida que por muchos años solamente era una ruta de paso y hoy más que nunca, nos hace sentirnos orgullosos de ser parte del vecindario.

Noviembre representa un periodo de reflexión acerca de nuestras costumbres y el legado de la revolución, al tiempo que ponemos la mirada en el futuro y en el desarrollo de nuestro entorno.

#AsómateALaPenínsula



José Luis Preciado B.
joseluispreciadob@gmail.com



Contenido

Descubre el festín de la calle 47
¡El nuevo Corredor Gastronómico
de Mérida!.....-6

Festival de la Carne 2023.....-10

Cápsulas para dormir
No soy médico, pero lo recomiendo.....-12

Mujeres mayas y abejas sin aguijón
El impacto de Dunosusa en la comunidad...-16

Grupo Joyero San Román
La orfebrería yucateca, más viva
que nunca.....-18

El mundo está en tus manos.....-20

“Nueva” en casa
Aunque está viejita.....-22

El Miedo.....-26

San Felipe, Yucatán.
Fotografía: SEFOTUR

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



¡El nuevo Corredor Gastronómico de Mérida!

Por Francisco F. Gamboa

La calle 47 ha empezado a presentar una metamorfosis radical para convertirse en el Corredor Gastronómico y Turístico de Mérida. El pasado 3 de noviembre fue inaugurada la primera etapa de este ambicioso proyecto que tiene como objetivo ser un espacio lleno de vida, colores y, por supuesto, una amplia variedad culinaria.

El Corredor Gastronómico se erige como un destacado foco de interés tanto para los locales como para los visitantes, consolidándose como un epicentro que contribuirá al desarrollo económico de la zona, de los barrios circundantes y de sus residentes.

Este vibrante callejón alberga una variada gama de establecimientos gastronómicos que invitan a disfrutar de una experiencia culinaria única: desde restaurantes especializados en carnes, mariscos, pasando por la comida yucateca, mexicana, italiana, y mediterránea, hasta acogedoras cafeterías que ofrecen una diversidad de cafés acompañados de deliciosos panes recién horneados. Las opciones para deleitar el



paladar son tan diversas como las oportunidades para compartir momentos agradables con amigos y familiares.

A lo largo del Corredor Gastronómico, la gente ya puede explorar no solamente la riqueza de la oferta gastronómica, sino también sumergirse en acogedores lugares para desayunar, en cálidos espacios para disfrutar de una copa de vino, o incluso descubrir la barra más surtida de whisky. Además, si añadimos la música en vivo y otras formas de entretenimiento, tendremos la garantía de disfrutar una experiencia completa.



LEGADO ARQUITECTÓNICO Y CULTURAL

Por si fuera poco, este nuevo spot no sólo se distingue por sus placeres culinarios, sino que también se convierte en un punto de referencia para apreciar la hermosa arquitectura de Mérida gracias rescate de las fachadas de la calle 47, aunado a que una vez finalizado será ese gran pasaje el que conectará la Plaza Grande con el nuevo Gran Parque La Plancha, por lo que también involucra un compromiso con la preservación del patrimonio arquitectónico meridano.

Con este precedente, sobra decir que el Corredor será sede de múltiples eventos culturales de la ciudad, tales como la Noche Blanca, el Mérida FEST, y demás festivales dedicados a celebrar las artes.

En resumen, el Corredor Gastronómico de la Calle 47 es ahora una excelente opción para sumergirse en la diversidad gastronómica de México y el mundo, todo ello enmarcado en un ambiente agradable y en una privilegiada ubicación.

¡No te lo puedes perder!



UNA GRAN VARIEDAD GASTRONÓMICA

Actualmente, la oferta supera la decena de establecimientos listos para recibirte:

- Baretto Espresso Bar
- Oliva
- Catrín
- Latte Quattro Sette
- Yakuza
- Casa Lecanda
- Anima
- Homu
- La Libertad
- Micaela Mar y Leña
- Antifaz Mezcal
- 130 grados Steakhouse
- Punto MID
- Marmalade 47
- Rosa Mexicano
- Sandunga - Cocina Tradicional Oaxaqueña

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**



VISITA NUESTRO SHOWROOM

📞 999 666 7880

📘 MIDO

📷 canterasmido



📘 @Milletglass

🌐 www.millet.com.mx

Tizimín se llenó de sabor y música

Por **Melissa Ishbel**

La región de Tizimín ha logrado abrirse paso entre los consumidores de carne, destacando incluso por encima de productores del norte del país y los Estados Unidos; con este preámbulo, un grupo de apasionados por la ganadería comenzó un proyecto que ahora se está convirtiendo en una tradición anual de la entidad: el Festival de la Carne.

Fue del 27 al 29 de octubre cuando se llevó a cabo en el oriente yucateco la segunda edición de esta celebración, donde más de 50 expositores nacionales y extranjeros se dieron cita para ofrecer al visitante cortes de primera calidad.

Jorge Díaz Loeza, presidente del Comité Organizador, resaltó el crecimiento que ha habido en la producción de carne de alta calidad en Tizimín y la importancia de promover su consumo; a su vez, el alcalde tizimileño, Pedro Couh Suaste, destacó el deseo de dar a conocer la calidad de los productos ganaderos de la región oriente del estado, mencionando que ahora tienen el mejor precio de carne en el sureste.

En este evento resaltó la enorme cantidad de oferta gastronómica: puerco, res y borrego al carbón en choripanes, tortas y tacos... ¡sólo por mencionar algunos! Los shows cómicos, musicales y presentaciones artísticas amenizaban a las personas que iban en búsqueda de su platillo y bebidas favoritas.

¡Fuego y sabor!

Sin duda, uno de los momentos más esperados fue el asado y corte de la vaca patrocinado por Carnes Santa Fe: fueron dos reses abiertas en canal las que se pusieron sobre la parrilla, para cocinarse a las brasas durante 24 horas; en la tarde del sábado y domingo se convocó a micrófono abierto a presenciar el festín, en una impresionante muestra de sabor, aromas y emoción grupal.

Los primeros en hacer el corte y degustar fueron los administradores del evento, tan sólo con mirar los grandes y jugosos trozos de carne y costillas se nos abría el apetito. Una vez que llegaron los contenedores plásticos comenzó lo bueno: aproximadamente seis hombres (con mangas plásticas en sus brazos para cuidar la higiene del proceso) cortaban a destajo por todos lados y la carne caía sobre los recipientes, la gente tomaba fotos, posaba, emocionada esperando probar de aquella delicia.

La carne depositada en las cajas era llevada presurosamente a unos metros de distancia a los stands de Carnes Santa Fe, ahí se pusieron en platos individuales y la gente comenzó a formarse para obtener uno; si acababas tu plato, podías formarte para pedir otro. ¡Imagínese cuántas porciones salieron de aquellos 300 kilos de carne! Literalmente "hasta para regalar".

Esperamos con ganas la tercera edición, que estamos seguros que congregará de nuevo a visitantes de todas partes del mundo y el estado, que, bajo la premisa de una deliciosa tarde, no dudarán en acudir al llamado del sabor.



CÁPSULAS PARA DORMIR

NO SOY MÉDICO, PERO LAS RECOMIENDO

Por Silvia Zavala

• *¿Doce horas sin descansar?! ¡No! El cuerpo lo resentirá, ¡hay que hacer algo!, no es posible resistir tantas horas y arrastrando estas maletas pesadas, sumando otras veinte horas para llegar al destino final... ¡No será fácil aguantar!, esa era la preocupación de mi hija y mía en el aeropuerto de la Ciudad de México.*

Hace tiempo, Ana me pidió sumarme a su sueño acariciado desde hace diez años cuando vio la película "La increíble vida de Walter Mitty": conocer Islandia.

No te vas arrepentir, mamá, ¡te lo aseguro!, me comentó después de decirle que no me entusiasmaba mucho la idea de un viaje muy largo a tierras extremadamente frías.

Sentadas en la sala de espera, mi hija me comentó: *¿Y si vamos a ver ese hotel de cápsulas? No perdemos nada con investigar.*

Preguntando en la Terminal 1 -ya que no había señalamientos hacia ese hotel-, un mesero muy amable nos dijo: *Del Italiannis dan vuelta, caminan todo el corredor que lleva a las salas de espera de las terminales de autobuses y después da vuelta a la derecha.*

Seguimos exactamente las instrucciones y casi al final del pasillo había un letrero no muy grande que decía:

"CÁPSULAS DE DESCANSO"

Nos acercamos a investigar a pesar que estaba en construcción y, ¡qué bueno! Sí estaba abierto y están ampliando el lugar por la alta demanda. El precio estaba en \$180 pesos la hora, con un mínimo de dos.

Emocionadas, nos fuimos cada una a su cápsula: es un tubo alargado con espacio suficiente para una persona alta y gruesa, espejos para dar sentido de más amplitud, televisión, entradas para audífonos, para cargar el celular y la laptop; la cama es cómoda y te dan toallas, lockers y calcetines, porque tienes que entrar descalzo. Aparte, están los baños, impecablemente limpios y equipados con champú, acondicionador y crema corporal.

En la cápsula hay privacidad total, pero eso sí, se cierra herméticamente... cosa que yo no permití y la dejé entrecerrada, pues tuve temor a pesar que no soy claustrofóbica; en cambio, Ana sí la cerró herméticamente y, seis horas después, ya descansadas, bien bañaditas y guapas continuamos nuestro camino a nuestro maravilloso destino.

¡Fue una muy buena experiencia! La recomiendo, siempre y cuando no sufras de claustrofobia; quisimos repetir a nuestro regreso después de once horas y media de vuelo, más esta vez no hubo suerte... estaba lleno, así que estuvimos siete horas sentadas en el aeropuerto esperando el vuelo de conexión a nuestro querido hogar: Mérida.



mérida
unida por más
AYUNTAMIENTO 2021-2024

visit
mérida
mx

16°
EDICIÓN

¡VIVE UNA NOCHE LLENA
DE *Arte y cultura!*

LA NOCHE BLANCA

Arte a tope



EVENTOS
GRATUITOS



Consulta la

CARTELERA



24 | NOV.
2023

www.merida.gob.mx/nocheblanca

Pamplona

Recolección de Residuos
Sólidos no Peligrosos

(999)984-4799

(999)984-4799



Pamplona
Desde 1935



Escanea y
paga tu servicio



Mujeres mayas y abejas sin aguijón El impacto de Dunosusa en la comunidad

Especial Rural MX

La búsqueda por la sustentabilidad está transformando al mundo de los negocios, situación que puede producir cierta inquietud, aunque también se presenta como una entrada a nuevas oportunidades y vías de crecimiento. Con este precedente, HSBC México (junto con la firma EY), presentó una iniciativa para reconocer a aquellas empresas que tienen un compromiso real por generar un impacto necesario para desarrollar una revolución sostenible: los



Premios Elis (Empresas Líderes en Innovación Sustentable).

Recientemente, Abarrotes Dunosusa formó parte de la segunda edición de la ceremonia del Premio Elis, en la cual participaron 291 estrategias, entre las que Dunosusa destacó con una mención honorífica por su programa “Mujeres mayas preservando a las abejas sin aguijón”, dentro de la categoría especial “Mujeres al Mundo”.

Esto responde al esfuerzo que Abarrotes Dunosusa ha venido realizando a través de su programa Primero el Planeta, el cual cuenta con siete líneas de acción:

- Uso de energía solar
- Tratamiento de aguas residuales
- Reciclaje de residuos
- Disminución de bolsas plásticas
- Sensibilización, cultura y educación medioambiental
- Reforestación de áreas verdes
- Preservación de la abeja melipona

A raíz de esta última línea, en 2021 crearon el programa “Mujeres mayas preservando a las abejas sin aguijón”.

Actualmente estamos en una etapa de convocatoria. Tenemos una alianza con la Secretaría de las Mujeres del

Gobierno de Yucatán, mediante la cual, a través de ellas nosotros buscamos grupos de mujeres vulnerables en poblaciones del estado a las cuales podamos ofrecerles el proyecto. En este proyecto nosotros les enseñamos a trabajar con diferentes especies de abejas sin aguijón, justo para preservar estas especies, pues son parte fundamental de los ecosistemas, comentó en amena charla la Bióloga Yosari Chio, coordinadora de preservación ambiental de Dunosusa.

Además de la protección de las abejas sin aguijón, Yosari agrega que con este programa buscan empoderar a las mujeres de manera económica y personal: Hoy, ya no son unas mujeres vulnerables del interior del estado, hoy son meliponicultoras, son mujeres que confían en que pueden salir adelante por ellas mismas, que pueden tener un ingreso económico para su familia, y yo creo que eso es un impacto también muy fuerte en nuestro proyecto.

Las mujeres que forman parte de este programa reciben un constante acompañamiento, primero a través de una serie de capacitaciones, luego con el respectivo seguimiento mensual, así como los asesoramientos y apoyos: Nos gusta acompañarlas en su proceso, ¡es por eso que hemos tenido este éxito! Además, nuestros grupos no sólo siguen trabajando, sino que han incrementado sus colmenas, finalizó Yosari.

Pioneros en el uso responsable de bolsas

Por su parte, Juan Manuel de Atocha Morales Sansores, director general de Dunosusa, subrayó que todas y todos deberíamos tener una participación activa en el cuidado de esta casa de todos llamada Tierra, y lo que pretenden con este tipo de acciones es motivar a que se sume la mayor

cantidad de gente a poner su granito de arena, sin importar si son empresas, organizaciones o sociedad civil, pues al final todo va a sumar para el planeta.

Y es que otra medida que ha caracterizado a Dunosusa es el cobro de las bolsas de plástico, algo que, si bien en algún punto resultaba polémico para algunos sectores, respondía a una medida adelantada a su tiempo: Desde su fundación con Don Gustavo Ricalde, siempre hemos cobrado las bolsas de plástico, una idea que en realidad nació como una protesta y una forma de crear conciencia sobre darles un manejo responsable, hacerlas reutilizables, e incluso que incentive a disminuir su uso, confirmó Juan Manuel.

Nuestro compromiso es constante y permanente. Por ejemplo, cuando plantamos un árbol, verdaderamente lo adoptamos: le hacemos la poceta adecuada, le ponemos los nutrientes y lo acompañamos hasta que pueda valerse por sí mismo. Vamos a seguir trabajando en tener una responsabilidad con nuestro planeta y ojalá podamos inspirar a más gente a hacer lo mismo, finalizó el director general de Dunosusa.

Construyamos juntos un impacto duradero en el medio ambiente y en nuestras comunidades, para crear un futuro más verde y equitativo.



La orfebría yucateca,
más viva que nunca



Grupo Joyero
San Román

Como ya es una tradición, en noviembre llega el Buen Fin y en Grupo Joyero San Román están listos para su gran venta especial los días 16, 17, 18 y 19 de noviembre, en los cuales manejarán precios de mayoreo a partir de una sola prenda: desde un broquel, una pulsera, un anillo, cadena o lo que tú prefieras, todo hecho con manos yucatecas que imprimen amor y pasión a sus creaciones.

Conversando con Elsy Aguilar Mena, directora corporativa de Grupo Joyero San Román, nos comentaba que la tradición del trabajo del metal en Yucatán aún continúa vigente, pues en nuestro estado todavía existen orfebres dedicados a hacer joyería tradicional muy característica de la región: Pueden encontrar líneas únicas en toda la península; por ejemplo, manejamos una línea llamada "Monaco Chaín", una marca exclusiva que se caracteriza por tener una mano

de obra muy elaborada, y la pueden encontrar solamente con nosotros, añadió.

Por supuesto, nuestros amigos de Grupo Joyero San Román también cuentan con una división destinada a la filigrana, ese tejido tan fino y tan complejo de realizar, cuyos resultados parecen salidos de un sueño; dicha tienda se encuentra ubicada en el Bazar Municipal de Valladolid.

Por si fuera poco, también tienen un centro de reparaciones, allá mismo en Valladolid, donde además de realizar composturas, también hacen diseños personalizados, respondiendo a uno de sus lemas que recita:

"Ustedes lo sueñan, nosotros en San Román lo creamos".

Un negocio para hacer negocio

Una parte fundamental dentro de los casi 40 años de historia de Grupo Joyero San Román radica en la parte de la inversión, es decir, en comprar su joyería para luego ofrecerla en otros lados. Al respecto, Elsy Aguilar comenta:

Yo creo que la empresa está muy bien consolidada gracias a un eslogan que dice "Un negocio para hacer negocio"; así, invitamos a toda la gente a emprender, pues el metal siempre será una buena inversión, por lo que no se van a quedar con el dinero estancado, entonces pueden llevar estas hermosas prendas a otras partes e iniciar su propio negocio. Esa es una de las más grandes invitaciones que hacemos en Grupo Joyero San Román, ya que nuestros precios son los mejores que van a encontrar.

El Buen Fin

Como mencionamos, durante los días 16, 17, 18 y 19 de noviembre será el Buen Fin de Grupo Joyero San Román y todas las sucursales en Valladolid y en Mérida estarán trabajando en un horario de 10 de la mañana a 7 de la noche, esperando sorprenderte con sus grandes ofertas.

¡Asómate a Grupo Joyero San Román y dale brillo a tu vida!

Mérida / Calle 59 por 54 y 56, Col. Centro
Valladolid / Calle 40 por 37 y 39, Col. Centro
FB/IG: Grupo Joyero San Román

HOTEL BOUTIQUE
Zentik Project
WWW.HOTELZENTIK.COM

- Zula Spa
- Naino Restaurante
- Temazcal Zentik
- Galería de Arte Viviente
- Meliponario de Meliponas Beechell
- El Faro de Valladolid en Zentik
- La Cueva natural a 5 metros bajo tierra
- Piscina al aire libre rodeada de Muralos

Facebook, Instagram, Twitter icons
#TuMomentoZentik

EL MUNDO ESTÁ EN TUS MANOS

Por Dr. Jorge Carlos Canto Esquivel*

Aunque parezca frase publicitaria de los años noventa, el mundo está en nuestras manos. En el año 1992, una prestigiada marca multinacional de servicios financieros creó una frase publicitaria que resumía lo que se avecinaba para el mundo: "you have the whole world in your hands". No era simplemente una frase, sino la prospectiva que la tecnología se establecía para el mercado, la sociedad, la cultura y toda actividad humana.

Internet fue creado a principios de los años 70's y su uso se volvió comercial y accesible al usuario común en esa ecléctica década de los 90's. Hasta ese momento, las organizaciones y sus cambios eran significativos y se daban en ciclos aproximados de treinta a cuarenta años (razón por la cual recordamos o son más notorios en nuestros libros de historia los años 20's o los 60's). El mundo se fue haciendo más pequeño y accesible, y una vez que en los 90's empezamos a tener todo el mundo en nuestras manos, estos ciclos de cambio se han dado cada vez más rápidos y ágiles.

Dirigir organizaciones que tenían un ciclo de "evolución" de dos o tres generaciones permitía a los líderes aprender, comprender y mejorar los procesos productivos y organizacionales con la tecnología existente de una forma extraordinaria, se lograba una curva de aprendizaje que se alargaba en el tiempo e impactaba de manera significativa; las variables eran menos que las constantes. Hoy es todo lo contrario; el líder no sólo tiene que planear, organizar, dirigir y controlar, sino que

adicionalmente tiene que prospectar, vigilar la tecnología, el mercado y a las necesidades de las personas, todo al mismo tiempo de manera ágil e inteligente.

Las tecnologías que hoy llamamos emergentes están al alcance del usuario común en menos de cinco años y su adopción está modificando el mercado, la sociedad, la cultura y toda actividad humana en lapsos de tiempo muy cortos. Predecir el futuro se ha vuelto cada vez más incierto, la única opción que tenemos es construirlo día a día. Las herramientas digitales, nos permiten agilizar y potenciar los resultados de nuestras organizaciones.

La inteligencia artificial es uno de los instrumentos de la era digital que ha causado controversias por sus características de ciencia ficción, desde la concepción del término en el año 1956, a partir de entonces hasta ahora se han ido ajustando sus objetivos y visión. Estas mismas polémicas se dieron en 1850 con la electrificación pública, en 1900 con los automóviles y de misma forma con todas las tecnologías que han sido hito de revoluciones que llamamos industriales.

Para los líderes de nuestros tiempos, la IA es una herramienta que permite predecir, organizar,

controlar, entre muchas otras actividades propias de un mundo pequeño, ágil y sumamente cambiante para la supervivencia de nuestras organizaciones. Los líderes actuales necesitan estas herramientas para responder a sus actividades cotidianas; sin embargo, hasta el momento, no reemplaza la capacidad de un líder global de tomar decisiones basadas en datos, pero flexible de acuerdo con las necesidades de su equipo; colaborar y negociar con personas a nivel internacional, compartiendo, respetando y comprendiendo los elementos culturales de manera vivencial.

La IA ha llegado al procesamiento del lenguaje natural que para un líder puede ser muy útil al mandar un correo electrónico, redactar un reporte o estructurar sus ideas, pero sólo entre el 7 y el 30% de la comunicación es la verbal y el resto es el lenguaje no verbal (señales y gestos) y el vocal (tono y matices, entre otras), que en cada cultura cambian de acuerdo con el momento y situación emocional y circunstancial.

Es cierto, las tecnologías actuales han puesto al mundo en nuestras manos, pero no a la humanidad. Las organizaciones se forman, conforman, construyen, crecen y evolucionan gracias a las personas. Un líder global que domina la tecno-

logía y se adapta a ella tendrá mejores oportunidades. Aquel que respeta, comprende, motiva, negocia éticamente, delega adecuadamente, se comunica de manera asertiva con sus colaboradores sin importar raza, género, credo o nacionalidad será quien mueva el mundo.

Arquímedes, al descubrir el poder de la palanca, dijo: "Dame un punto de apoyo y moveré el mundo". Hoy podríamos decir "Dame un nodo de internet y moveré al mundo". Tenemos al mundo en nuestras manos, en algunas cien teclas y un par de clicks.

 (*) Coordinador Académico del Centro de Investigaciones Silvio Zavala de la Universidad Modelo

Profesor de la Maestría en Dirección Global de Negocios.

jorgecce@modelo.edu.mx

“NUEVA” EN CASA AUNQUE ESTÁ VIEJITA



Por Silvia Zavala

Atropellada, se refugió bajo mi auto estacionado en la puerta de la casa, permanecía tirada en el charco del fuerte aguacero... se estaba muriendo. Se me apachurró el corazón: Mañana hablo a Ayuntatel para que vengan por ella, dije.

Volviendo a la historia: a la mañana siguiente de aquella noche lluviosa, vi que la perrita aún se movía. ¡Dios mío!, ¡pobre animalito! No quise mover mi carro y me fui hacer una diligencia a pie, cuando regresé después del mediodía, seguía tirada con un botecito de agua que un buen samaritano le dio. Me acerqué, alzó su cabeza, corrí a la cocina, le invité a un poco de potaje y lo devoró. Estaba lastimada, no muriendo. Moví un poco mi carro y se arrastró para cubrirse del fuerte sol. Muy cerca de mi casa hay una clínica veterinaria, le pedí ayuda para rescatar a la perrita y el joven contestó que “ellos no atendían a esa clase de perros”. Hablé a otra veterinaria famosa que me recomendó mi hija (frente a la iglesia de San Judas Tadeo) y me dijeron que sí, pero nunca llegaron; hablé a una tercera, pero me dijeron que son peluquería, no veterinarios.

Cuando llegó mi hija llamó al 911, explicamos lo que sucedía, en un ratito llegaron unos amables patrulleros que en un santiamén sacaron a la perrita que dócilmente se dejó manejar. Hasta vergüenza sentimos, pero sólo queríamos que nos ayudaran a ayudarla, teníamos temor que al jalar a la perrita lastimarla aún más y/o nos mordiera. Ya dentro de la casa, era nuestra responsabilidad.

Llegó un muy joven veterinario –cuyo emprendimiento se llama “Dogtor Koala”- y la checó, no estaba rota su cadera, sólo su patita trasera estaba mal ya que es una perrita mayor, pues le calculó nueve años. La atendió, me dejó la receta para sus medicamentos y me preguntó por su nombre: *No tiene nombre, la acabo de rescatar, pero la voy a llamar “Nueva” en nuestro hogar y como sarcasmo por estar viejita, le respondí.*

Con ella, ya son tres perritas malixes (esos que mucha gente desprecia) en casa, con las que a diario tengo que lidiar, pero como me gustan, no hay problema, además son un compromiso moral el quererlas, cuidarlas y proporcionarles la atención que requieren. Ahora Nueva ya corre con sus cuatro patitas, pero cuando se acuerda, la muy manipuladora empieza a caminar con tres; además ladra y alborota al igual que Corina y Dominga; ¡cuando llego a casa me reciben con tal felicidad!

Los perros son seres que, a pesar de sufrir total abandono y maltrato, siempre mueven su colita de felicidad y amor, fieles, incapaces de traicionar.

Tenemos leyes que dicen proteger a mujeres, niñas, niños, ancianos, personas con discapacidad, y ahora se habla de la Ley de Protección y Bienestar Animal para la Sustentabilidad contra el maltrato y abandono de mascotas.

¿Usted qué cree? ¡Para mí es una ley más! Todo es cuestión cultural, de educación, compromiso y la aplicación estricta de las normas... algo imposible en nuestro país.

En Islandia, país muy pequeño, de primer mundo, tener cualquier tipo de mascota (perro, gato, hámster, ave, etc.) es un compromiso estrictamente legislado, vigilado por las autoridades, respetado por los ciudadanos y es altamente costosa la manutención. Durante mi visita por aquellas tierras, no vimos muchos perros, sólo a uno atrapando un disco volador con su amo en un parque, y a tres paseando, todos traían correa y chip (por cierto, antes estaban prohibidos los perros). ¡Eso sí! Vimos a más gatos libres: hermosos, gordos por tanto pelo, pues hay mucho frío ahí; también, todos con sus correas y sus chips.



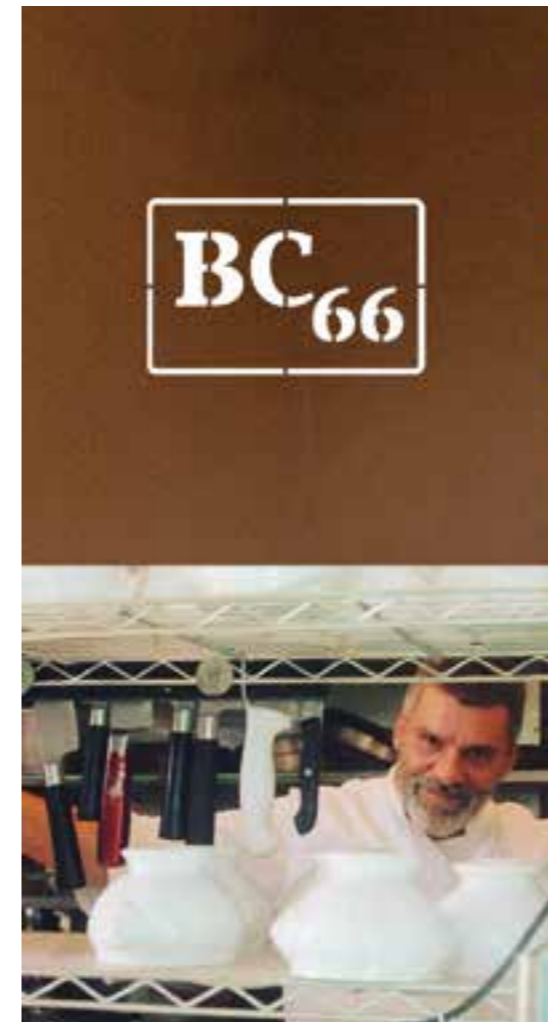
GRAN APERTURA
TE INVITAMOS ESTE 10 DE NOVIEMBRE
LOCAL 220-222

VENT LIGHT OUTLET

CALLE 1 ZONA INDUSTRIAL LATERAL PERIFERICO, AUN COSTADO DE DAPSA AGRIOQUIMICOS, C.P. 97224

9992425584
9994294406

Light Vent Iluminacion



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 Chaya”. 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.

Para *deleitar*
tus productos necesitan...



Ustickers

COTIZA TUS
ETIQUETAS EN:
ustickers.mx

¡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

EL MIEDO

En bruma densa se evanescen los miedos tahúres

A través de una rendija ociosa
la puerta no franquea la fuga
Turbulentos ríos de luz de luna
inundan el piso de la alcoba
Van arrastrando una maraña
de pavores que hielan la sangre

Oscilante como un péndulo
la angustia dobllega el albedrío
Se extrema insidiosa en el desamor
con sus jirones de desolación
O quizá un torrente de presagios
de cuerpo malsano y amagos de dolor
sin reparo hasta la agonía
O tal vez, en el sobresalto del quiebre
de haberes atesorados hasta la ruina

Como en una partida de naipes
los miedos tahúres llevan la mano
Una a una las angustias simulan realidades
en el reino de las pesadillas vigorosas
A la par, se precipitan hacia el lago profundo
del adentro como un lastre que acompaña
en la tiranía insomne del mundo dormido

Una plegaria o un credo redentor
reverbera en el ulular de la garganta
para abolir el conjuro blasfemo
Cierto, el temor arde como combustible
Entra a nuestro cuerpo por los ojos en vigilia
cuando el telón de la vida se cierra
Cuando el reino de las sombras
se erige con sus leyes supremas
El mal presagio se desplaza sigiloso
como felino negro con las fauces abiertas
Entre arterias va engullendo corazones

En bajamar, una Isla de insomnios
emerge en el horizonte nocturno
El sufrimiento es inoportuno
y llega de manera intempestiva,
alardeando su golpe de sorpresa
y con sorna se burla de la superstición

Así, el pánico suele habitar tragedias
que nunca se consuman
Un ardid pendular que oscila
entre el pasmo delirante del porvenir
y las coartadas de los miedos tahúres

Rafael Aguiar
Nov 2023

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



CHICHÉN ITZÁ
NOCHES DE KUKULKÁN



ECOS DE
XUXMAL

PASOS DE LUZ

- DZIBILCHALTÚN -

¡Adquiere tus boletos en línea!

culturyucatan.com



Junta transformemos
Yucatán
GOBIERNO DEL ESTADO



VIVE YUCATÁN
una tierra que encanta