

REVISTA

# UNO

el inicio de todo

Año 10 No.131

Mayo 2020



## El “Gran Maestro” *Orgullo de Campeche.*



60 años de experiencia  
y más de  
19 reconocimientos



UNOREVISTA  
SABORES METROP

@REVISTAUNO1  
@SABORES METROP

SABORES METROP

UNO EL INICIO DE TODO

[WWW.REVISTAUNO.COM](http://WWW.REVISTAUNO.COM)

Revista  
DIGITAL

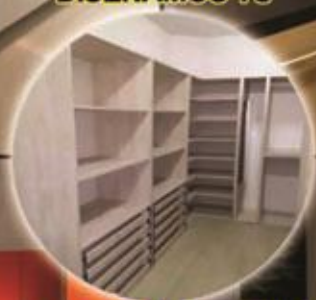
# COCINAS PROYECCSA

Diseño y fabricación

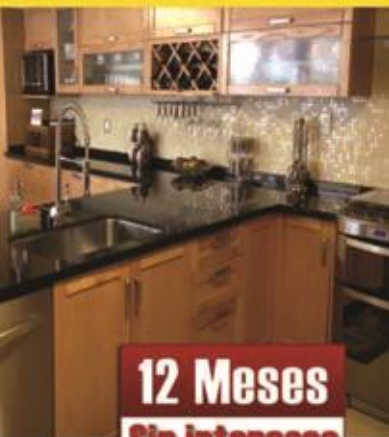
**¡Hacemos su sueño realidad!**  
Aproveche al máximo sus espacios



**DISEÑAMOS TU**



**CLOSET A LA MEDIDA**



**12 Meses**

**Sin intereses**  
con tarjetas  
participantes



**HECHO  
EN  
MÉXICO**



Todas las cocinas integrales  
con un 15% de descuento

35 años de experiencia.  
Materiales de vanguardia  
nacionales e importados.  
Garantizamos el mejor  
precio del mercado.

Flete y colocación *¡Gratis!*  
en zona metropolitana  
y de la Cd. de México.  
Asesoría personalizada  
en el diseño de su cocina.

**Tel. 5360-1822**

( Plaza Jardines San Mateo )

Alcanfores No. 60 Loc. F-5  
Col Jardines de San Mateo

Naucalpan de Juárez, Edo. de México

[www.proyecsa.net](http://www.proyecsa.net)

[javier.ortiz62@yahoo.com.mx](mailto:javier.ortiz62@yahoo.com.mx)

# ACADEMIA MUSICAL ALL MUSIC

“ INSCRIBETE A NUESTROS CURSOS ”

- CANTO
- GUITARRA
- PIANO
- TECLADO
- VIOLÍN
- BAJO
- BATERÍA
- PERCUSIONES

CLASE  
MUESTRA  
¡GRATIS!

SUJETA  
A HORARIO  
Y DISPONIBILIDAD



**HORARIOS:**  
**Lunes - Viernes**

11:00 am a 2:00 pm

4:00 pm a 8:00 pm

**Sábado**

9:00 am a 4:00 pm

**Venta de Instrumentos y Accesorios**

Servicio de reparación y octavación de:

**Guitarras Acústicas, Eléctricas y Bajos Eléctricos.**



Av. Alcanfores No. 55 1<sup>er</sup>. Piso  
Col. Jardines de San Mateo  
Naucalpan de Juárez Edo. de México.

**Tel. 5363-7589**

castillafa@hotmail.com

academia-allmusic@hotmail.com

# CARTA EDITORIAL

Estimados lectores, en este número les traemos:

- 4 Cerraduras Digitales para prevenir contagiarte. (4)
- El "Gran Maestro" - Orgullo de Campeche. (6)
- Conoce México a través de sus bebidas. (8)
- La Inteligencia Artificial y Los Arrecifes de Corales. (10)
- Los Mejores Simuladores premiados por Golf's Digest. (12)

En revista **UNO el inicio de todo**, deseamos que usted amigo lector, forme parte de nosotros y que encuentre en las páginas de la revista, el mejor lugar en donde estar con la familia o los amigos. Así también, disfrute de los descuentos, promociones y eventos, especialmente preparados para usted, por parte de nuestros anunciantes y patrocinadores.

Como cada mes, hacemos un esfuerzo para ofrecerte en sus distintas secciones, información atractiva para disfrutar de una amena lectura.

Envíanos tus sugerencias, felicitaciones y quejas, nos interesa saber tu opinión.

HECHO EN  
MÉXICO

Los Editores.

## IMPORTANTE

A todos nuestros lectores y amigos, consumir los productos y servicios de nuestros anunciantes y patrocinadores, nos permite, llegar a ustedes mes con mes.

## CONTACTO

ventas@revistauno.com  
redaccion@revistauno.com  
saboresmetrop@revistauno.com  
Tel. 55.1366.9455 - 55.3728.3029



# MAYO 2020

*¡Felicidades!*  
**Mamá**

Revista **UNO el inicio de todo**, es una publicación mensual editada y publicada por **UNO el inicio de todo**, con dirección en: Calz. Legaria No. 833 Int 602, Col. Irrigación, Delegación Miguel Hidalgo CP. 11500 México D.F. Editor responsable: José Quintero Carrillo. Número de Reserva de Título en Derechos de Autor: 04-2009-080714562600-102. Número de Certificado de Licitud y Contenido ante la Comisión Certificadora de Publicaciones y Revistas Impresas en trámite. Certificación de circulación en trámite. Prohibida su reproducción parcial o total. El contenido de los artículos son responsabilidad del autor.

### DIRECTORIO

• José Quintero Carrillo: Director Editorial • José Antonio Martínez Pérez: Administración • Equipo de Ventas: UNO el inicio de todo • Diseño Gráfico: • C. Saraí Martínez Oviedo: Coordinación de Logística y Distribución • Georgina Oviedo G.: Corrección de Estilo • Colaboradores: Museo de Arte Popular, Agencias de Relaciones Públicas, Colonos de Ciudad Satélite, A.C., UNIVERSUM.



LNREVISTA  
SABORESMETROP



@REVISTAUNO1  
@SABORESMETROP



LNDELINICIODETODO  
SABORESMETROP



LNDELINICIODETODO

WWW.REVISTAUNO.COM



Universum  
se transforma contigo

# Hábitat

EL ESPACIO DE TODOS

CONOCE  
LOS NUEVOS  
ESPACIOS  
QUE TENEMOS  
PARA TI

# Océano

INMENSIDAD DESCONOCIDA



[www.universum.unam.mx](http://www.universum.unam.mx)

UniversumMuseo

Informes y reservaciones: 55 54 26 98 94 • 55 58 22 72 80

# 4 Cerraduras Digitales para prevenir contagiarte de Coronavirus *¡Quédate en casa!*

Por: Rocio Terán Ortega/s

Ante el avance de la pandemia de Coronavirus en el mundo, que cada vez se extiende más, y afecta a millones de personas, los países han decidido adoptar medidas específicas para evitar una mayor propagación.

Se ha demostrado que el Coronavirus se puede contagiar por tocar un objeto contaminado con el virus y posteriormente llevar las manos a la nariz, ojos o boca. ¿Sabías que una de las cosas que se tocan con más frecuencia en las casas, son las cerraduras de las puertas? De acuerdo con un estudio elaborado por The Journal of Hospital Infection, el Coronavirus puede sobrevivir y conservar su capacidad infecciosa en las manijas de las puertas y en las llaves hasta por nueve días.

Por lo anterior, una de las recomendaciones más importantes para prevenir el contagio de Coronavirus es no tocar las manijas; una excelente opción es colocar cerraduras digitales en tu casa para abrir la puerta desde tu celular y dejar de usar llaves y las manos para hacerlo.

A continuación, te presentamos algunas opciones de Cerraduras Digitales para protegerte en tu casa, sin perder el estilo:

**1. Cerradura digital elegante:** Cerrojo Gateman Yale YDR3110 Este dispositivo se acomoda al estilo de vida de cada persona, ofreciendo apertura por código y llave vinculada por medio de la App, que controlas desde tu celular. Cuenta con la opción de cierre automático, con la que te olvidarás de tocar la puerta y de la necesidad de revisar si la aseguraste, pues apenas la cierras, la cerradura echa "doble llave" automáticamente. Cuenta con acceso mediante código, tarjetas de proximidad o control remoto.

Esta cerradura es elegante, atractiva, fácil de usar y funciona bien con tus dispositivos domésticos inteligentes.

**2. Cerradura digital para monitorear las puertas:** Cerrojo Real Living YDR221: Con esta cerradura, controla el acceso a tu casa por medio de 3 modos de apertura: código pin, llave y smartphone. Y monitorea en tiempo real quién entra y quién sale de tu casa.

Esta cerradura es perfecta para aquellos que buscan un candado de puerta de apariencia simplificada pero elegante que, cuando se combina con un módulo de red, funciona con la configuración de tu hogar inteligente

**3. Cerradura digital moderna con variedad de acabados:**

Yale YRD256 De buen tamaño tamaño con diseño discreto y elegante, que va de la mano con las más recientes tecnologías de conectividad. Ideal para casas, apartamentos y oficinas. Puede ser operado desde el celular con Yale Connect Hub. Funciona sin llaves. Permite registrar hasta 25 códigos únicos y tiene la opción de inscribir 250 con los módulos ZigBee o Z-wave. Es fácil de instalar y programar, brindando no sólo elegancia y seguridad, sino también tecnología.

**4. ¡El Cerrojo Digital más delgado del mundo!:**

CERROJO SLIM YDR343 Este sistema de seguridad tiene la función de bloquear y desbloquear las puertas de casa y se conecta con los smartphones a través del Bluetooth o introduciendo un código de acceso que tendrá entre 4 y 8 dígitos en el teclado que es de pantalla táctil. Es a prueba de miradas y cuenta con alarma de fuego, intrusión y daño.

La seguridad en el hogar es algo necesario para poder hacer la cuarentena tranquilamente, disfrutando de nuestros espacios y sin sentirnos en peligro o vulnerables. Quédate en casa y haz uso de la tecnología para evitar contagios de Coronavirus y cuidar a cada integrante de tu familia.



YDR3110

YDR226 LB ext.

YRD256\_ORB



# Naucalpan

*¡La calidad no cuesta más!  
Un mundo de productos de limpieza*



ACEPTAMOS TARJETA  
DE CRÉDITO Y DÉBITO



**línea  
hogar**

**línea  
lavandería**

**línea  
corporal**

**línea  
automotriz**

[dogonaucalpan@hotmail.com](mailto:dogonaucalpan@hotmail.com)

[www.dogo.mx](http://www.dogo.mx)

 **5360-6796**

Av. de los Cipreses Local 22, Col. Jardines de San Mateo

CP. 53240, Naucalpan de Juárez Edo. Méx.



# EI “Gran Maestro”

## Orgullo de Campeche

Por: Alejandro Flores/em



Reconocido como uno de los tejedores nacionales por la Secretaría de Cultura, Eulogio Chi Tzel es llamado el “**Gran Maestro**” de Bécál, ya que mantiene las tradiciones y realiza complicadas elaboraciones de tejido.

Con más de 60 años de experiencia, Eulogio Chi ha recibido más de 19 reconocimientos donde destacan un Galardón del Premio Estatal de Artesanías y un segundo lugar en el Tercer Concurso Nacional Fibras Vegetales de México. Tejido y Torcido Artesanal, igualmente es uno de los dos “Tesoros Humanos Vivos de Campeche”; dicho nombramiento es apegado a los acuerdos de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO de 2003. Feliciano Cocom May, es la segunda persona de este estado con este honor, gracias a su medicina tradicional desde los 12 años\*.

### *Sobre los sombreros jipijapa de Bécál.*

A tan sólo dos horas de la ciudad de Campeche, se encuentra el pueblo de Bécál, famoso por ser el lugar donde confeccionan los sombreros de palma jipijapa, donde un grupo de artesanos se reúnen en cuevas para fabricar los elaborados sombreros, ya que se requieren condiciones de humedad para manejar la fibra de la palma por lo que no se podría realizar al aire libre.



Los sombreros jipijapa tienen orígenes en Ecuador y fueron descubiertos por los españoles en el siglo XIX, justo en tiempos del Virreinato de Nueva Granada, los cuales abarcaban países como: Ecuador, Colombia, Panamá y Venezuela.

Se llaman jipijapa porque así se le nombra a la palma que da vida a esta obra de arte, las cuales se abren en forma de abanico, también se denomina así por la región ecuatoriana donde era costumbre la fabricación de los mismos. Sombreros ligeros resistentes al agua y que cubren perfectamente del sol son fabricados artesanalmente en la ciudad de donde se encuentra el pueblo de Bécál, Campeche.



El proceso de elaboración es completamente manual, comenzando con el cultivo y el cuidado de la palma para posteriormente cortarla en delgadas fibras; la dificultad para elaborar cada pieza depende del corte de la hoja de la palma; una vez obtenida una buena cantidad de fibras, la madeja o hilo se hornea para deshidratarla y conferirle su característico tono marfil; si se desea teñirla, éste es el momento ideal; fuera del horno, las fibras se cuelgan al sol para secarlas, y logrado lo anterior se introduce en las cuevas y cenotes que muchos de los habitantes de Bécál resguardan en sus patios y casas, la finalidad de esta inmersión bajo tierra es brindarle la humedad necesaria para manipular la fibra.

Mientras tejen, los dedos de los artesanos se entrecruzan con tal velocidad que es casi imposible capturar la maniobra con la mirada, por breves periodos despegan los ojos del tejido, pero ello no parece afectar el proceso; sus manos poseen vida propia y continúan el entramado sin errores, sin vuelta atrás; así se comprueba que tejer jipijapa requiere cabeza, destreza, pero también corazón.

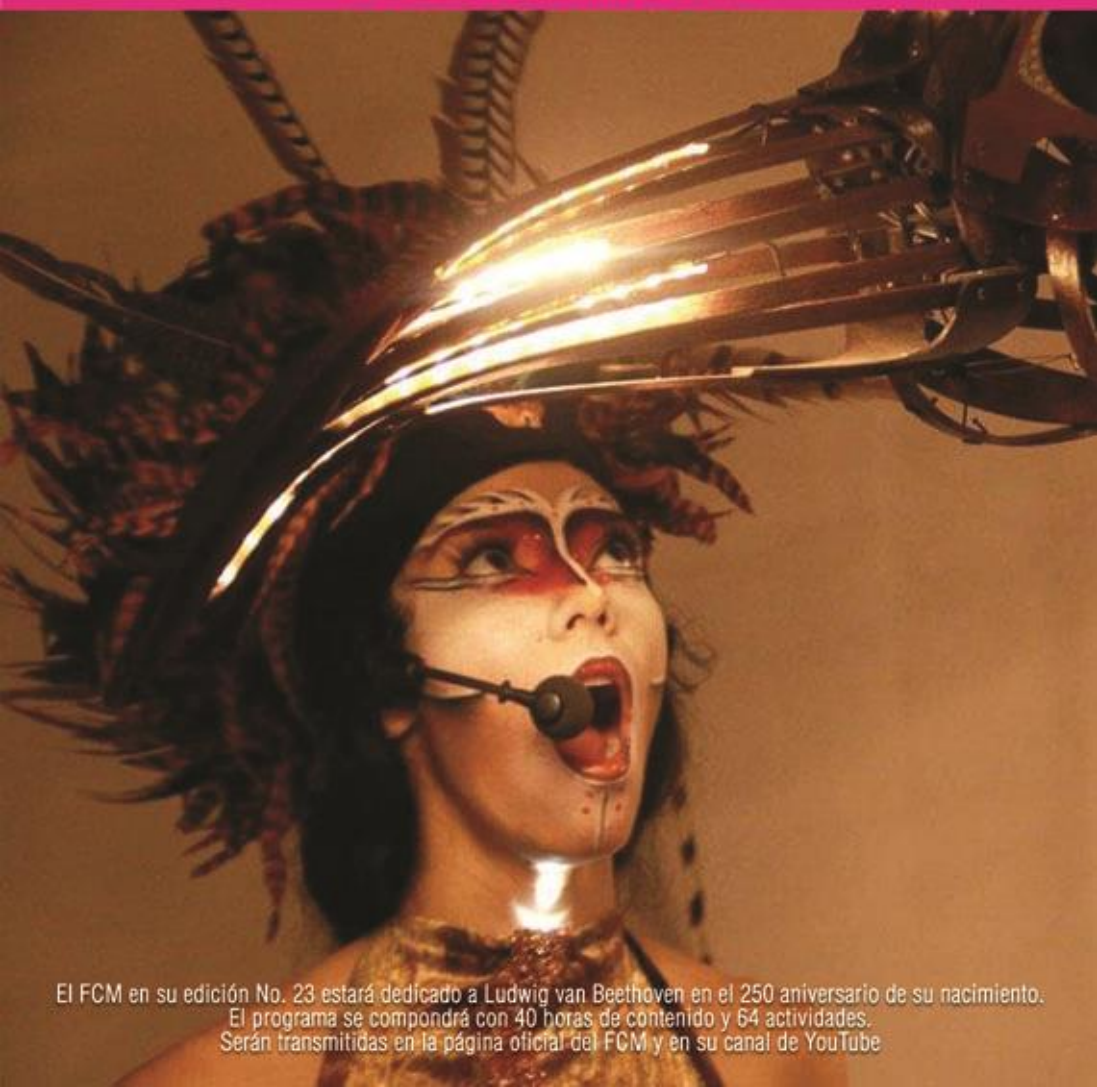


# FCM 23

FESTIVAL CULTURAL DE MAYO EN JALISCO

# DIGITAL

Del 8 al 31 de Mayo 2020



El FCM en su edición No. 23 estará dedicado a Ludwig van Beethoven en el 250 aniversario de su nacimiento.  
El programa se compondrá con 40 horas de contenido y 64 actividades.  
Serán transmitidas en la página oficial del FCM y en su canal de YouTube

# CONOCE MÉXICO A TRAVÉS DE SUS BEBIDAS TRADICIONALES

Por: Andrés Sánchez/Icm

La riqueza gastronómica mexicana es incomparable, gracias a sus platillos tradicionales y las bebidas originarias que dan al país un reconocimiento internacional. El tequila, el mezcal y el tepache son los referentes más reconocidos de tradición y sabor, pero existen otros tragos preparados en diversos estados de la República que son dignos de probar.

Extractos de agave o maíz, combinados con especias o picante, alcohólicas o azucaradas, son parte de la gran variedad de bebidas disponibles en México. Para conocer el país a través de estos néctares, ClickBus México, plataforma online de venta de boletos de autobús, te invita a visitar los siguientes estados y degustar estas bebidas que quizá no conocías:

**1. Chumiate:** Originario del Estado de México, se prepara a partir de una infusión de nanche en aguardiente de caña. Su variante de Puebla incorpora el capulín molido y colado. Se prepara y bebe de manera casera, en festividades como las celebraciones religiosas y en algunos rituales de representación prehispánica.

**2. Charagua:** Este es un brebaje que se prepara de manera doméstica y para rituales en Tlaxcala. Se elabora con pulque reposado y dulce, chile seco, y hojas de maíz tostadas y fermentadas con ayuda del calor. Su sabor es una experiencia que va de lo dulce a lo picante.

**3. Chiloctli:** El pulque es la base para esta bebida que además incluye chile ancho y epazote. Si se te antoja, puedes encontrarla en los estados de Puebla, Tlaxcala y Estado de México, sobre todo en pulquerías tradicionales. En el estado de Guanajuato se prepara una variante con cebada fermentada y bicarbonato de sodio.

**4. Petaquillas:** Es un licor obtenido a partir de un mezcal propio del estado de Guerrero. Su nombre proviene de la comunidad de Petaquillas, en el municipio de Chilpancingo, y se elabora al añadir jugo de naranja y canela al licor. Se produce de manera casera y se acostumbra su consumo en eventos familiares y religiosos.

**5. Pozol:** Es una bebida prehispánica típica de Tabasco y Chiapas. Se obtiene al mezclar masa de maíz, cacao molido y agua fría sazonada con sal o chile, por lo cual no contiene alcohol. En sus variaciones regionales incluye pixte tostado y molido (hueso del mamey o zapote).

**6. Tejuino:** Es una bebida de maíz fermentado con piloncillo. A semeja un atole frío, ya que se acompaña con hielo, y es tradicional en estados como Nayarit, Colima y Sonora. En Jalisco se le agrega sal y limón, e incluso lo acompañan con nieve de limón. En San Luis Potosí y Puebla se prepara con tuna y cáscara de palo de timbre. Su nombre proviene del náhuatl y significa "latir", y definitivamente hará latir tus papilas por su muy referescante sabor agrídulce.

**7. Torito:** Bebida alcohólica de alcohol de caña infusionado con frutas y semillas como cacahuate, guanábana o jobo, al cual se le añade leche condensada. Es originario de Veracruz y se ha popularizado en otros estados del sur. Hay variantes, como la propia de Guerrero, que incluye mezcal curado con vinagre, chile verde, cebolla, jitomate y queso. En el Estado de México y Morelos,



los ingredientes son tequila o aguardiente combinado con jugo de naranja, cebolla y chile en vinagre.

**8. Xtabentún:** Esta es una bebida que se remonta a los tiempos de los mayas, donde se creía tenía efectos afrodisíacos, debido a sus semillas con reacciones psicotrópicas, lo que la hacía ideal para rituales ceremoniales. Ahora se consume como digestivo y es acompañante perfecto de mariscos, pues su base es la miel fermentada obtenida de la polinización de la flor del mismo nombre, combinada con anís. Tiene un sabor único tan preciado que ahora hay pedidos para exportar este líquido a países de Europa, Asia y Norteamérica.

**9. Charanda:** Es un ron derivado de la caña de azúcar y posee denominación de origen de 16 municipios que conforman la región Uruapan, Michoacán. Su nacimiento se remonta a 1857, y se mantiene su producción artesanal al mezclar el destilado de caña con piloncillo. Se deja reposar en barricas de roble o encino y es una bebida ideal para combinar con jugos y jarabes de frutas, o bien, para disfrutar sólo con hielos.

**10. Sotol:** Para su preparación se utiliza la parte baja de la planta del mismo nombre, que está emparentada con el ajo y la cebolla, pero cuyo corazón llega a pesar hasta 20 o 25 kilos. Su origen es chihuahuense y se utilizaba de manera medicinal hasta descubrirse que al destilarla resultaba en una bebida fuerte de sabor ahumado, con un promedio de 35 a 38 grados de alcohol, producida hoy en día de forma orgánica en Chihuahua, Coahuila y Durango.



# La Inteligencia Artificial permite salvar Arrecifes de Corales

Por: Mei-Lan Wong/Srpr

Accenture, Intel y la Fundación Ambiental Sulubaa'i anunciaron el proyecto CORail, una solución impulsada por la Inteligencia Artificial (IA) para monitorear, caracterizar y analizar la resiliencia de los arrecifes de coral. El proyecto CORail fue desplegado en mayo de 2019, en el arrecife que rodea a la isla Pangatalan, en Filipinas, y ha recopilado aproximadamente 40 mil imágenes, las cuales han sido utilizadas por los investigadores para medir la salud del arrecife en tiempo real.

"El proyecto CORail es un ejemplo increíble de cómo la Inteligencia Artificial y la tecnología del Edge pueden usarse para ayudar a los investigadores a monitorear y restaurar los arrecifes de coral. Estamos muy orgullosos de asociarnos con Accenture y la Fundación Ambiental de Sulubaa'i en esta importante labor para proteger a nuestro planeta," señaló Rose Schooler, vicepresidente corporativo del grupo de ventas y mercadotecnia de Intel.

¿Por qué es importante?: Los arrecifes de coral son algunos de los ecosistemas más diversos del mundo, con más de 800 especies de corales que proporcionan hábitat y refugio para aproximadamente el 25% de la vida marina en el mundo. Los arrecifes de coral también son extremadamente benéficos para los humanos: pueden proteger las costas de tormentas tropicales, proporcionar alimentos e ingresos para mil millones de personas y generar \$9.6 mil millones de dólares en turismo y recreación cada año. Sin embargo, según el programa ambiental de Naciones Unidas, los arrecifes de coral están en peligro de extinción y se están degradando rápidamente debido a la sobrepesca, la pesca de arrastre, el calentamiento del agua y el desarrollo costero insostenible.

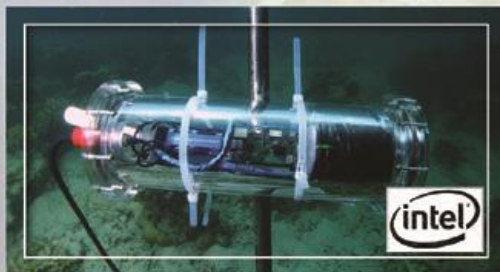
"La Inteligencia Artificial brinda oportunidades sin precedentes para resolver algunos de los problemas que más afligen a la sociedad," manifestó Jason Mitchell, director administrativo del grupo de Comunicaciones, Medios y Tecnología de Accenture "Nuestro ecosistema de socios corporativos y sociales para este proyecto de 'Inteligencia Artificial para el bien social' demuestra que hay una gran cantidad de personas unidas para lograr un impacto ambiental positivo."

"La Inteligencia Artificial brinda oportunidades sin precedentes para resolver algunos de los problemas que más afligen a la sociedad," manifestó Jason

Mitchell, director administrativo del grupo de Comunicaciones, Medios y Tecnología de Accenture "Nuestro ecosistema de socios corporativos y sociales para este proyecto de 'Inteligencia Artificial para el bien social' demuestra que hay una gran cantidad de personas unidas para lograr un impacto ambiental positivo."

"El valor de sus datos depende de qué tan rápido pueda obtener información para tomar decisiones a partir de ellos", dijo Athina Kanioura, directora de análisis de Accenture y líder de Accenture Applied Intelligence. "Con la capacidad de hacer análisis en tiempo real en la transmisión de video, VASP nos permite acceder a una fuente de datos enriquecida, en efecto, hacer un monitoreo" práctico "sin alterar el entorno submarino".

La solución *VASP de Accenture* funciona con procesadores *Intel® Xeon®*, tarjetas de aceleración programables *FPGA Intel®*, una *VPU Intel® Movidius™* y el kit de herramientas de distribución *Intel® OpenVINO™*.



Lo que sigue: Los ingenieros ya están trabajando en el prototipo del proyecto CORail de la siguiente generación, el cual comprenderá un red neuronal convolucional optimizada y suministro de energía de reserva. También están considerando las cámaras infrarrojas, las cuales permitirán que los videos en la noche creen una imagen completa del ecosistema de los corales.



La mejor opción en promoción y difusión para sus...

# Productos y Servicios



ANÚNCIATE YA EN



el inicio de todo

55-1366-9455 · 55-3728-3029

ventas@revistauno.com

redaccion@revistauno.com

saboresmetrop@revistauno.com



Tel. 5820-3714

De 9:00 am a 14:00 pm L-V

unoeliniciodetodo@gmail.com



UNOREVISTA  
SABORESMETROP



@REVISTAUNO1  
@SABORESMETROP



SABORESMETROP



UNOeliniciodetodo

WWW.REVISTAUNO.COM

# Los Mejores Simuladores premiados por Golf's Digest

Por: Dana Remberg/Propr

Por cuarto año consecutivo, Golf's Digest ha nombrado a la empresa, Golfzon, como ganador del premio "Editors' Choice Award" por "Mejor simulador / Premium" en el área de Mejor equipo y Gadgets.

Teniendo en cuenta la gran innovación y tecnología que conllevan los simuladores deportivos de Golfzon, José Vargas Barrera e hijo, José Daniel Vargas, se aliaron hace un par de años con la marca coreana para ofrecer al público latinoamericano la oportunidad de disfrutarlos.

Hace más de tres años, abrieron las puertas de Mulligan's, un sportsbar único ubicado en Monterrey, que cuenta con siete simuladores con tecnología "Golfzon Vision". Estos cuentan con más de 160 campos alrededor del mundo, dos cámaras de alta velocidad equipadas con el sensor T1, tapetes de golpe o multisuperficies (que incluyen condiciones de fairway y rough y bunker), así como un sistema de "Auto Tee-up".

Por su parte, Vareli planea mantener una relación fructífera por más años con Golfzon y planean expandirse aún más al abrir sucursales como la que próximamente abrirá sus puertas en el área de Polanco en la ciudad de México.



**VARELI**  
 CENTRO DE ENTRENAMIENTO EN TECNOLOGÍA DE SIMULACIÓN DEPORTIVA

comparty

# ¡GRACIAS!



## CUIDA DE TI, CUIDA DE TODOS.

EL BIENESTAR DE TODOS  
ES NUESTRA EMPRESA

Voz de las Empresas   
Consejo de la Comunicación



SEST

GOBIERNO DE BAJA CALIFORNIA

LO MÁS IMPORTANTE:  
SI PRESTAS UN SERVICIO O PRODUCTO  
QUE PUEDA AYUDAR A ALGUIEN

**¡NO DUDES  
EN CONTRIBUIR!**

LA UNIÓN DE TODOS LOS  
**BAJACALIFORNIANOS**  
NOS PERMITIRÁ SALIR ADELANTE



SEST

GOBIERNO DE BAJA CALIFORNIA

**¡IDEAS PARA SEGUIR  
IMPULSANDO TU  
NEGOCIO!**