

REVISTA 360°

Instrucciones para vivir en Puebla

Agosto 2025 • Año 17 • Número 185 • www.revista360grados.mx • 35 pesos

De taco en taco

LA GUÍA DEFINITIVA





Ciudad Universitaria 2 La materialización de un sueño

Concebida con un enfoque vanguardista para la formación de profesionales en el área de **Ingeniería y Ciencias Naturales** en la región centro sur del país, además de ser un espacio para la conservación ambiental.



Colocación de la 1ra piedra en el Ecocampus Valsequillo en la Junta Auxiliar de San Pedro Zacachimalpa.



Con 7 edificios, miles de estudiantes pisan por primera vez el nuevo campus. Actualmente tiene 11 edificios y este 2025 se suman 4.

27 Planes de estudio

De éstos, 3 de nueva creación.

Este 2025 se suma la **Ingeniería en Logística Digital y Cadena de Suministros**.

- Tiene tecnologías limpias para la restauración de ecosistemas.
- Cuenta con espacios de esparcimiento y convivencia.
- Integra tecnologías de punta en multilaboratorios.
- Traslado gratuito desde la sede San Manuel.

CON CU2, LA BUAP MÁS FUERTE QUE NUNCA



La aldea

Edición • Diseño

Directorio

Zeus Munive Rivera
Director General

Uriel Zuloaga
Asesor de Recursos Humanos

La Aldea. Edición y Diseño
Edición, corrección y diseño editorial

Revista 360° Instrucciones para vivir en Puebla; agosto 2025, número 185. Revista de publicación mensual. Editor responsable: Zeus Munive Rivera. Reserva de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2012-091814274100-102 otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Número del Certificado de Licitud de Título y Contenido 17547. Domicilio de la Publicación: Calle 39 Poniente número 3515 P5 01 colonia Las Ánimas Puebla, Puebla C.P. 72400. Teléfono: 22 29 91 97 06. Impresa por Píncel Digital y/o Jesús Norberto Diego Torres, Priv. 37 Norte, col. Amor, CP 72140, Puebla, Puebla. Distribuidor: Zeus Munive Rivera, Calle 39 Poniente número 3515 P5 01 colonia Las Ánimas, Puebla, Puebla, C.P. 72400. Esta publicación se encuentra inscrita en el Padrón Nacional de Medios de Comunicación que depende de la Secretaría de Gobernación Federal. Revista 360° Instrucciones para vivir en Puebla es una marca registrada. Este ejemplar se terminó de imprimir el 5 de agosto de 2025, con un tiraje de 10 mil ejemplares. Las opiniones expresadas en la revista por los autores o columnistas no reflejan la postura del editor. Los listados y demás datos comerciales son solo de carácter informativo y el editor no asume ninguna responsabilidad respecto de la calidad, confiabilidad, veracidad o cualquiera otra característica de los productos o servicios anunciados. Todos los derechos reservados © 2025. Queda estrictamente prohibida la reproducción de los contenidos sin previa autorización del editor. Para quejas, sugerencias, comentarios y felicitaciones:

📧 @revista360

📘 Revista360° Instrucciones para vivir en Puebla

📷 @revista360grados

✉ revista360grados@gmail.com

🌐 www.revista360grados.com.mx





04

Los mejores tacos poblanos

GUÍA



18

El empeño y garra de Marco León

EN CORTO



24

La profesión de ser hater

TENDEDERO

Los mejores tacos poblanos

Por Alfonso Ramírez Valenzuela

No hay amor más puro y sincero que el de un taquero.

El taquero es el único que nos dice “güero” o “güerita”, sin importar nuestro tono de piel, condición social, altura, estética y gordura; el artesano en el trompo de carne nos dice joven o señorita, aunque nuestras canas delaten nuestra edad. Al cocinero de uno de los mayores placeres mexicanos no le importa si eres fifí o chairó, si eres del pueblo bueno o representas a la mafia del poder.

Es, junto con el metro de la Ciudad de México, el único lugar en el que no hay clases sociales. No existen distinciones entre lo bueno y lo malo. En las taquerías todos somos iguales ante la imagen del taquero.

El Dios del Taco está más allá del bien y del mal, y el taquero es su representante en la Tierra. En vez de leche y miel o el maná que cae del cielo, aquí te lo sirven con todo: salsa, cebolla, cilantro, limón y, de ser carne al pastor, con su respectiva piñita.

No importa que seas vegano y lo rellenes de pura espinaca, no importa que solo le pongas sal a una tortilla.

Todos somos iguales ante el taco y nos rendimos ante él, pues le tememos y al mismo tiempo le amamos.

Si Manuel Acuña renaciera escribiría el “Nocturno a Rosario” y con voz sería diría en el poema: “y en medio de nosotros un buen taco de buche como un Dios”.

Cuando hablamos de comida, la plática se puede tornar un tanto subjetiva, ya que habrá personas a las que no les gusten unos estilos y otros que prefieran algo más casero que comercial, todo de acuerdo con el gusto adquirido, pero algo que todo taquero te va a decir es que un taco se debe de comer con su respectiva dosis de salsa, marihuana y viagra.

En esta ocasión, no te vamos a decir que son los mejores, te vamos a platicar sobre la historia de algunos tacos y cemitas que más le gustan al staff de **Revista 360° Instrucciones para vivir** en la capital poblana.

Cabe decir que a este listado aún le faltan muchos locales y puestos callejeros, pero no se alteren, que más adelante iremos sumando más recomendaciones.



Tin-Tan Tacos

Ubicaciones

- 25 Oriente esquina 10 Sur s/n, Antigua Francisco Villa, Puebla, Pue.
- Calle 9 Sur 4903, Huexotitla, Puebla, Pue.
- De La Concepción, Reserva Territorial Atlxácayotl, Concepción la Cruz, Puebla, Pue.

Con 30 años en el negocio de los tacos de canasta, Flora López, trabajadora de Tin-Tan Tacos, nos platica que ellos comienzan desde las cinco de la mañana a preparar todos los guisados para generar un total de mil tacos para las tres sucursales. Con una serie de guisados como carne, adobo, frijoles, chicharrón, papa, papa con chorizo, chicharrón prensado y pipián verde, contando con salsa verde, la preferida de los clientes, así como roja y chiles en vinagre.

Deben llegar temprano para que les toquen lo más calientes y sudados que se pueda. La recomendación es el de adobo acompañado con salsa verde.



Semitas Don Beto (Con “s”, no con “c”)

Ubicación

Mercado de La Acocota

Semitas Beto, no, no es un error de dedo, así se llama. Gabriela, sobrina del fundador, hija de los actuales dueños por más de 32 años, nos platica que el rotulador hizo un error ortográfico y lo dejaron así, pero tiene una razón. Se pusieron a investigar y descubrieron que la palabra semita es un derivado de la palabra “sémola”, y decidieron dejarle el nombre. María de la Luz Pérez, actual dueña, nos platica que la semita tradicional es de queso, aguacate, pápalo, cebolla y aguacate, o la de pata con queso, chipotle, cebolla, aguacate y pápalo. Es un negocio familiar muy limpio y ordenado. Lo que recomendamos: semita de pata con todo.

Cemitas El Gordo

Ubicación

Av. 13 Oriente 403, El Carmen, Puebla, Pue.

Jessica, nieta del fundador, se encuentra realizando las cemitas frente a las luchas. Son un poco diferentes a las cemitas tradicionales, ya que llevan papa frita. Con más de 20 años en el establecimiento, ellos comenzaron vendiendo en la calle años antes. Abren desde las 12 del día y cierran a las 10 de la noche. Si vas o pasas por la Arena Puebla debes de probar una; eso sí, prepárate porque no va a ser una cena ligera. Ya que el menú es de un solo producto, te recomendamos lo único que hay: la famosa cemita de las luchas.



Tacos Joven

Ubicación

Calle 17 Sur 1701, San Miguel las Pajaritas, Puebla, Pue.

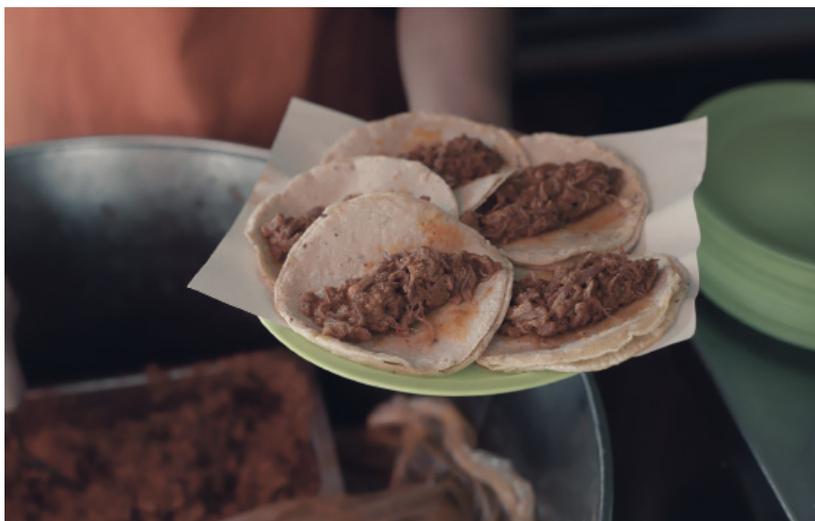
“¿Cuántos, joven? ¿Cuántos?”, es lo primero que te preguntan cuando llegas a reventarte unos tacos sudados bien “chonchos”. Aquí hay de adobo, carne deshebrada, chicharrón (no prensado), frijolitos y mole verde, y suman ya muchos años preparando este rico menú. Aquí no te venden por orden, aquí es por pieza y cada uno lo puedes acompañar de una salsa de guacamole, salsa de chile morita con trozo de chicharrón y unos chiles en vinagre. A algunos les recuerda el sabor a Monterrey, pero a mí me recuerda al buen sazón chilango. Nuestra recomendación es el de chicharrón y carne deshebrada acompañado de la salsa morita con su buen trozo de chicharrón.

Ricos Tacos de Mixiote Estilo Hidalgo

Ubicación

- Calle 13 Sur entre la 31 Poniente y 27 Poniente
- Av. San Claudio
- Esquina de 25 Poniente con la 13 Sur
- Enfrente de Toyota Seminuevos en Angelópolis

Alonso Martínez es quien nos platica que los hermanos Martínez comenzaron a cocinar este rico manjar que se calienta en una vaporera en donde, además del mixiote, también calientan las tortillas. Ya con 11 años establecidos en Puebla, tienen varias sucursales en las que te atienden con mucha amabilidad. En la barra puedes encontrar los limones, salsa verde, habanero con cebolla, nopales y su respectiva escarcha y pasto. Nuestra recomendación: tacos de mixiote con limón, salsa verde, cebolla con habanero, pasto y escarcha.



Cemitas Lupita

Ubicación

Mercado Defensores de la República

Cemitas Lupita viene por la Virgen de Guadalupe. Este lugar fue fundado en 1984 y los propietarios nos confesaron que iniciaron su negocio sin saber absolutamente nada. A base de esfuerzo y perseverancia, lograron perfeccionar la cemita de milanesa. Tal es su éxito que la segunda generación que atiende el lugar ha logrado abrir muchas sucursales dentro del mismo mercado, a una escala que terminarán cambiando el nombre del mercado a mercado "Lupita". Todas las mañanas preparan unas rajitas con huevo exquisitas, las cuales irán en ese pan artesanal relleno de lo que guste y mande el comensal. Nuestra recomendación es la cemita de milanesa acompañada de rajitas con huevo, pidan el pápalo aparte, por si no les gusta.

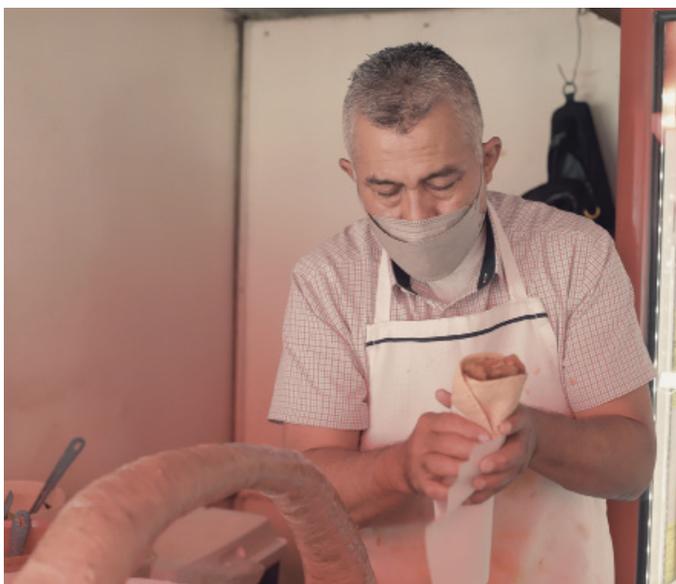


Birria el Moreno

Ubicación

Del Ángel 244, Valle del Ángel

Birria el Moreno es estilo Jalisco y llevan 16 años en el mismo lugar. Paola, trabajadora del lugar, nos platica que el plato principal es el plato de birria y asegura que son la mejor birria en la comarca. Comenzaron con un pequeño local y ahorita ya cuentan con un amplio lugar en el que surten aproximadamente 250 kilos de birria. La birria está muy buena, pero el servicio y la actitud hacia los clientes no lo es tanto: son lentos y mal encarados. Te recomendamos que pidas unos tacos de birria y ellos te regalan el caldito. Si llegas en vivo o credo, es una muy buena opción.



Tacos Roger

Ubicación

Calle Oriental 32, La Paz (junto a la Cuauhtémoc)

Cuando llegues con Roger verán a una persona tan carismática que contagia la buena vibra. Ya tiene 30 años de experiencia en esto de los tacos de guisado, pero no son cualquiera, son a su estilo. Le pone tanta pasión y empeño a su trabajo que cuando está haciendo un taco, agarra las tortillas con suavidad, con mucho amor ¡vaya!

Le unta papa y frijol y luego, con delicadeza, acuesta la milanesa y le pone un poco de guisado al gusto para finalizar con otra tortilla arriba. Después, envuelve ese ensamble en un papel estraza y lo entrega. La recomendación: el taco de milanesa con adobo, pidan unos chiles secos aparte por si no comen mucho picante.

Taquitos Tito

Ubicación

Calzada Zavaleta 2346a, Santa Cruz Buenavista

Víctor Ortega, mejor conocido como Tito, es oriundo de Zacatecas. Comenzó hace 30 años el negocio de los tacos en Zacatecas; debido al problema de inseguridad se mudó a Puebla y ya tiene 10 años sirviendo uno de los mejores lugares para comer el manjar. Tito es todo un personaje, te recibe con la misma pregunta, ¿Corona o Victoria? Y sin que te des cuenta ya te albureó tres veces. Cuentan con un amplio menú y bastante variedad de salsas, aunque no todas van con todo. La recomendación son los tacos de político (lengua), de hombre (machitos) y de lencho (lechón) con la salsa de su elección.



Tacos El Chino

Ubicación
4 Sur 708, Centro Histórico

Rafael González lleva 32 años preparando los tacos árabes en la zona del centro de Puebla. Toda su vida se ha dedicado a ir perfeccionando la receta para hacer ese trompo, el cual se va cocinando lentamente al carbón junto a un bar. Comienza desde las 7 de la mañana marinando la carne y preparando todo para arrancar a las 12 del día. Su hijo, quien usualmente lo acompaña, es el encargado de ir cortando láminas de carne para la creación del taco. La recomendación es el taco árabe acompañado de su salsa de chilpotle.



Tú y Yo

Ubicación
Avenida Manuel Espinosa
Yglesias, 31 Poniente 2521

Juan Pablo es un taquero ya experimentado que se reunió con su amiga y en una plática surgió la idea de montar una taquería. Al inicio se dedicarían a los tacos de asada, pero desafortunadamente se localizan en una calle en el que había muchísima competencia. Por ello, cambiaron el giro a tacos de machitos, cabeza, cachete, lengua y suadero. Cuenta también con un pequeño trompo de pastor marinada con adobo natural y todos los tacos van directo a la plancha. Te recomendamos los tacos de machitos, ya que van puestos en la plancha y la tortilla se sofríe en su propia grasa, ponle todo y la salsa verde cocida le queda perfecto.



La Teziuteca

Ubicación

16 de Septiembre 2701-C, El Carmen

Nacida primero como una carnicería, el papá de Crispín Sánchez decide cerrar la carnicería y solo dedicarse los sábados y domingos a la venta de chicharrón, longaniza, tacos de sesos y quesos fritos. Usan la receta original de los sesos, pero a diferencia de los demás, este no lleva una embarradita de sesos y puestos como una quesadilla. En realidad parece más como una flauta y con un chingo de sesos. Ya con 60 años de experiencia entre Crispín y su papá podemos afirmar que son de los mejores tacos de sesos que hay. La recomendación es absolutamente todo. Los tacos son excelsos, el chicharrón bien carnoso y el queso frito no tiene (con respeto a nuestras cabecitas de algodón) abuela.



La Colonial

Ubicación

Esquina de la 2 Poniente y 13 Norte (por el famoso cine porno Colonial)

La señora Margarita comenzó en 1968 a modificar las salsas y la receta de las carnitas a las ya famosas cemitas "La Colonial". Las carnitas son una combinación de sazones veracruzanos y poblanos cambiando las salsas cada 10 años. Además de las cemitas de carnitas ya cuentan con cemitas tradicionales, jugos, licuados y otra variedad de platillos como enchiladas. El pan que usan es extremadamente crujiente, es una de las cualidades de esta cemita de carnitas. Tienen una variedad de salsas que va de la que no pica hasta la huérfana, esta última dicen que es huérfana porque no lleva jitomate, pero después de probarla es porque no tiene madre. La recomendación es la cemita de pierna con cuerito y la salsa media para que lo puedas disfrutar, si comes mucho picante, animate con la huérfana. 5601

SOSAPACH anuncia programas en pro del cuidado ambiental

Por Staff 360°

En el marco del Miércoles del Pueblo, el Director General del SOSAPACH, Francisco Flores, dio a conocer el inicio de dos programas orientados a fortalecer la cultura ambiental y el cuidado de los recursos naturales en San Pedro Cholula.

Raíces de Agua

Este programa estará enfocado en la reforestación de zonas estratégicas, principalmente en el Cerro Zapotecas, considerado el principal pulmón de Cholula.

Las jornadas de reforestación, que se realizarán de manera mensual, tienen como objetivo favorecer la captación de agua de lluvia, reducir la erosión del suelo, mejorar la calidad del aire, conservar la biodiversidad y recuperar áreas verdes esenciales para el bienestar de la ciudadanía.

La primera jornada se llevará a cabo este sábado 30 de agosto en la fracción correspondiente a San Sebastián Tepalcatepec, con la coordinación de la Presidencia Auxiliar, la Dirección de Ecología del Ayuntamiento y el Organismo Operador de los Servicios de Limpia.

EcoJornadas

El segundo programa anunciado consiste en llevar jornadas integrales de limpieza, reforestación y mantenimiento a los fraccionamientos donde el SOSAPACH brinda el servicio, siempre que cuenten con un parque al interior.

En estas actividades se contempla:

- Jornada de limpieza y desazolve.
- Poda y mantenimiento de áreas verdes en conjunto con la Dirección de Parques y Jardines.
- Reforestación y vacunación antirrábica con apoyo de la Dirección de Ecología.
- Recolección de residuos con apoyo del Organismo Operador de los Servicios de Limpia.

Estos programas son posibles gracias al respaldo de la presidenta municipal Tonantzin Fernández, quien impulsa una agenda a favor del medio ambiente y respalda proyectos que garantizan un desarrollo sustentable para Cholula. [Eco](#)



21 Sur #128



Zócalo



17 Oriente #626



27 Oriente #405



27 Oriente #411



5 Poniente #119



21 Sur #128



Zócalo



17 Oriente #626



27 Oriente #405



27 Oriente #411



5 Poniente #119

CU2, con pasos firmes avanza hacia su consolidación académica

— En su primer aniversario, el segundo campus más grande de la BUAP cuenta con 11 inmuebles: multiaulas, multilaboratorios y multitalleres equipados con tecnología de vanguardia

Por Staff 360°



A un año de su creación, Ciudad Universitaria 2 avanza con pasos firmes hacia su consolidación académica, mediante un crecimiento en oferta educativa pertinente e infraestructura con tecnología de última generación, que garantizan una educación de calidad a un mayor número de jóvenes, a la par de abrir nuevos espacios para la labor científica de la universidad.

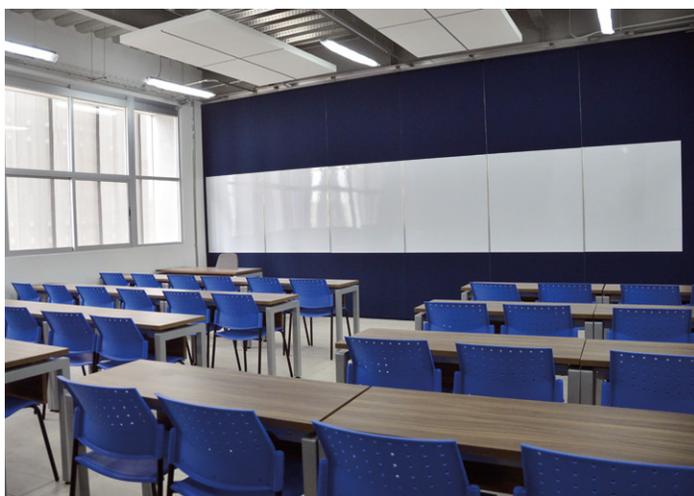
El 14 de agosto de 2024, el nuevo campus de la BUAP se inauguró con la primera etapa concluida: los primeros siete edificios. A partir de entonces, el crecimiento ha sido constante en esta sede ubicada en la Junta Auxiliar de San Pedro Zacachimalpa, que abrió con una matrícula de alrededor de 5 mil alumnos.

En el ciclo escolar 2024-2025 se iniciaron las actividades académicas con 27 programas de licenciatura en las áreas de Ingenierías y Ciencias Naturales, tres de éstos creados en 2024: las ingenierías de Ciencia de Datos, en Ciberseguridad y Biomédica. Para el periodo 2025-2026 se sumó la Ingeniería en Logística Digital y Cadena de Suministro.

En infraestructura, en enero pasado se entregaron cuatro edificios más para hacer un total de 11 inmuebles: tres multiaulas, tres multilaboratorios de cómputo, edificio administrativo con biblioteca, dos multitalleres, multilaboratorio de ciencias y multilaboratorio de Ingeniería.

Estos espacios han sido dotados de tecnología de vanguardia. El edificio EMA 10, por ejemplo, alberga 14 multilaboratorios que disponen de cabina de extracción de gases importada de Alemania, completamente automática y con filtros de alta precisión para la seguridad de los usuarios. El Laboratorio Automotriz, a su vez, tiene dispositivos de monitoreo de partículas, pantallas térmicas y monitores para el análisis en tiempo real de emisiones y funcionamiento vehicular.

En la segunda etapa de CU2 se construirán 10 inmuebles más; los primeros cuatro arrancaron con la colocación de la primera piedra, este 13 de agosto. Se trata de un multiaulas de tres niveles con 26 aulas y tres multilaboratorios de Ciencias Químicas, Electrónica e Ingeniería.



El de Ciencias Químicas (de tres niveles) albergará los laboratorios de Microbiología, Fisiología, Histología, Bioquímica, Química Orgánica y Analítica. El de Electrónica, los de Transferencia de calor, Motores térmicos y Sistemas mecánicos, Procesos de manufactura, Electrónica de potencia, Electrónica analógica y digital, Bioquímica celular, Biofísica-Bioelectromagnetismo y área de simulación médica con quirófano, cámara Gessel y zona de recuperación.

Mientras que el de Ingeniería tendrá en sus dos niveles talleres de Pavimentos y vías terrestres, Elementos estructurales, Mecánica de materiales, Mecánica de suelos, Geotecnia, Hidrología, Hidráulica de canales y tuberías, alcantarillado y agua potable, así como Ingeniería sísmica.

Estos nuevos espacios pretenden convertir a CU2 en un polo tecnológico estratégico sustentado en la investigación aplicada, la innovación y el desarrollo de proyectos de alto impacto, mediante sinergias con diferentes empresas, como Audi y Volkswagen, entre otras. Además, se proyecta que hacia 2050 se construya un parque tecnológico.

De esta manera, Ciudad Universitaria 2 no sólo impulsa la formación de profesionales en el área de Ingeniería y Ciencias Naturales de la región centro sur del país, sino que atiende las necesidades de las familias poblanas que aspiran a contar con un lugar para sus hijos en el nivel superior. ⁵⁶⁰

“La Bonita” y el Chelis impulsan la formación deportiva con visorias

-Acuden cientos de mujeres y hombres para demostrar su talento deportivo.

-El 19, 20 y 23 de agosto se realizarán evaluaciones y examen de admisión.

Por Staff 360°



Como parte de una estrategia integral para consolidar la construcción de caminos de paz para la juventud; la Universidad del Deporte del Estado de Puebla (UDEP), con el liderazgo del rector José Luis Sánchez Solá y la secretaria del Deporte y Juventud, Gabriela “La Bonita” Sánchez, realizaron visorias en la Unidad Deportiva Mario Vázquez Raña.

El encuentro reunió a cientos de jóvenes para pruebas en disciplinas como béisbol, fútbol, básquetbol y box, las cuales fueron implementadas por Luis Suárez, Orlando Rincón, Yannick Espinoza y Sergio Niño, consolida el compromiso del gobernador de Puebla, Alejandro Armenta, por trabajar en la reconstrucción del tejido social.

En este sentido, “La Bonita” visitó las áreas de observación y enfocó su análisis en quienes postularon la energía en el box, especialidad de la que es Campeona Mundial y que fue asesorada por el director Sergio Niño.

El “Chelis” a su vez, destacó la amplia participación de las y los estudiantes inscritos en las pruebas, y reiteró su compromiso, al subrayar que no descansará hasta garantizar que las oportunidades estén abiertas para todas y todos. “Me preocupan aquellos que quedarán fuera de alguna beca, porque estas visorias nos han demostrado su increíble desempeño, por eso, seguiremos con el trabajo en equipo” subrayó.

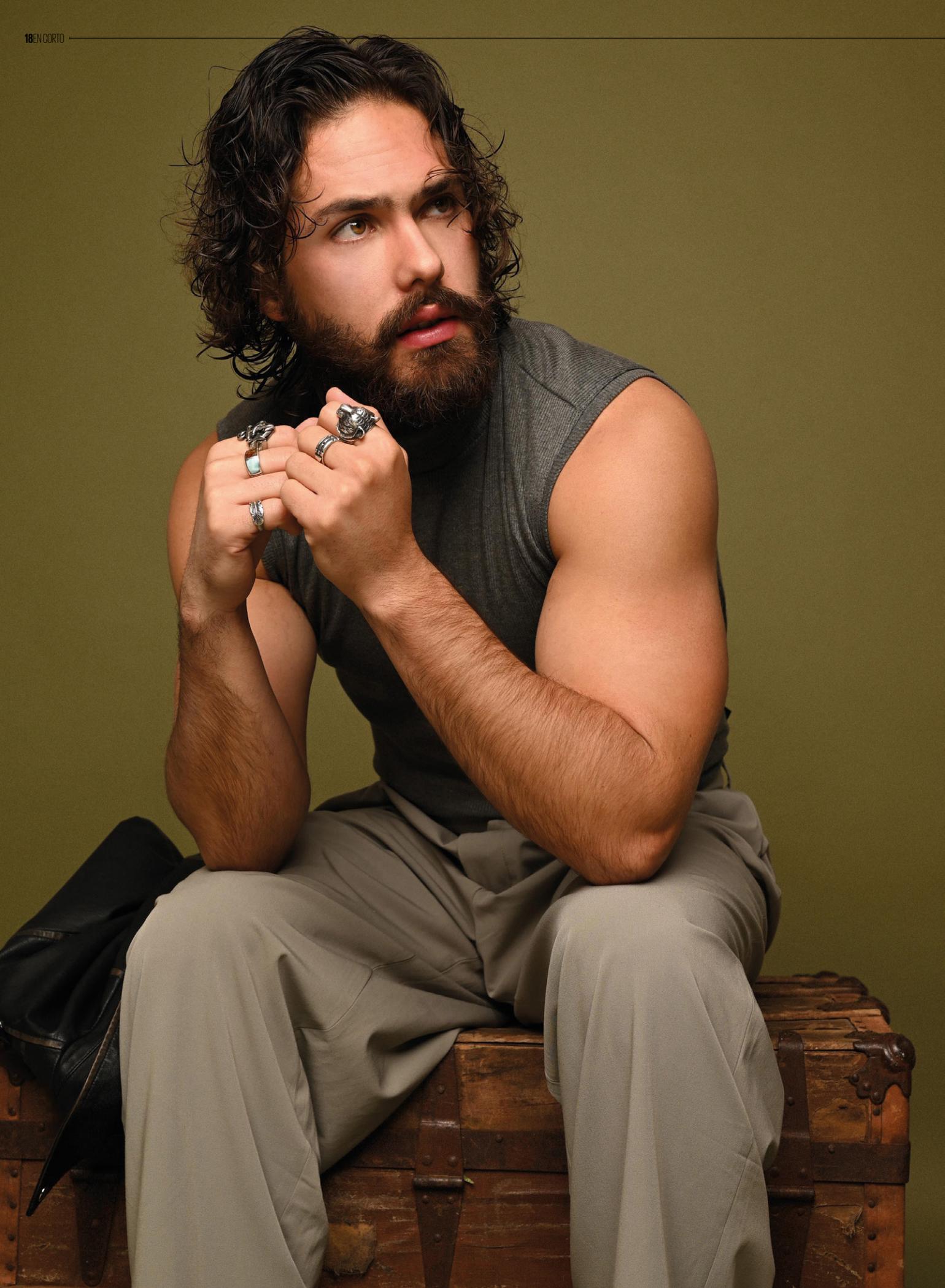


Por otra parte, Sánchez Solá extendió un recordatorio a las y los estudiantes que ya realizaron el proceso de convocatoria a la UDEP, para que no dejen pasar las fechas de evaluaciones, que consta de dos etapas:

Primero, las pruebas de Capacidades Atléticoas que serán el martes 19 y miércoles 20 de agosto, por lo que deberán acudir con ropa deportiva y agua, así como llevar CURP y comprobante de domicilio. Segundo, el examen de conocimientos generales se realizará el sábado 23 de agosto.

Cabe destacar que la sede para las pruebas finales, serán en la Unidad Deportiva Mario Vázquez Raña, con dirección en la Carretera Federal Puebla-Tehuacán No. 28, Corredor Industrial La Ciénega, y tendrán acceso por el Gimnasio Miguel Hidalgo.

Con estas acciones, el Gobierno del Estado de Puebla, reafirma su misión de abrir espacios de oportunidad y crecimiento para la juventud poblana, no solo como competencia, sino como una verdadera herramienta de transformación social, educativa y comunitaria. ¹⁵⁰⁷



El empeño y garra de Marco León

Por Gilberto Brenis / @GilbertoBrenis

Fotos cortesía del artista.

Hace más o menos un año tuve la oportunidad de entrevistar a Marco León para mi programa en YouTube de las Preguntas Tontas, la verdad es que la pasamos muy bien durante la grabación y puedo asegurarles que estoy sorprendido de la cantidad de proyectos que ha agregado a su currículum de ese momento a la fecha. Nacido en Guadalajara, Jalisco, Marco tuvo la cosquillita del espectáculo desde muy pequeño, al grado de llegar al berrinche. Afortunadamente tuvo apoyo en su casa para hacer ese berrinche una realidad. Marco ha logrado destacar en varios proyectos y está listo para los que vengan tomando siempre al toro por los cuernos. Conversamos vía Zoom para **Revista 360°**.

Gilberto Brenis: Marco, me da mucho gusto saludarte. Si mal no recuerdo alguna vez me comentaste que tu gusto por el medio artístico empezó uniendo el canto con la actuación, ¿cierto?

Marco León: Sí, es interesante porque siempre fueron de la mano estas tres disciplinas que me encantan: la música, el canto y la actuación. Lo recuerdo desde temprana edad, desde muy pequeño me gustó este medio tan complicado porque vengo de una familia muy bohemia, donde mis tíos cantan, mi papá cantaba y mi mamá siempre fue fanática de Alejandro Fernández, de Luis Miguel y crecí escuchando estas canciones. Mi mamá me cuenta que desde los dos años yo ya hacía berrinche por querer estar en la televisión.

Oye, pero alguno de los integrantes de tu familia cantaba o actuaba de manera profesional.

No, para nada... todo era de hobby. Tengo un par de tíos que hasta han grabado discos, pero todo a manera de pasatiempo porque se los regalan a sus amigos o a sus clientes. Entonces pues yo fui el único que se aventuró a esta carrera de manera profesional.

Mencionabas que a tu mamá le gustaba Alejandro Fernández, yo sé que la primera canción que cantaste fue precisamente Como quien pierde una estrella...

Esa fue la primera canción que me aprendí y que canté.

¿Naciste en Guadalajara?

Así es.

¿Quiénes forman tu familia?

Pues de papá y mamá tengo un hermano y tengo tres hermanas, dos de mi papá y una de mi mamá.

Volviendo a los berrinches por querer salir en la televisión, ¿cómo es que se hizo realidad ese sueño?

Pues mi mamá me acuerdo que me llevaba a clases de canto y de actuación en escuelas en Guadalajara, luego nos mudamos a Monterrey y ahí también tomé clases. Un día nos enteramos que había un casting para una obra de teatro. Hice la audición y me quedé... era yo un niño. Digamos que eso fue lo primero que hice a nivel profesional, porque se cobraba un boleto y todo.





¿Y te pagaron?

Sí recuerdo que le dieron algo a mi mamá, pero no recuerdo cuánto. Para mí lo importante era estar en la obra. Luego hice un casting para *Cómplices al rescate* con Belinda y me fue muy bien, pero fue cuando mis papás se separaron y nos fuimos a vivir a Monterrey, pero pues te digo siempre buscando oportunidades tanto de una cosa como de otra.

Pero sé que no quitaste el dedo del renglón...

Pues la verdad es que no porque luego estuve en grupos versátiles, en boybands, fui chambelán de 15 años. Siempre busqué cosas relacionadas al medio artístico y que me acercaran a mi sueño de estar actuando y cantando. Hacía cosas de modelaje ya de manera digamos que más profesional. Después entré al CEA de Televisa y una vez que me gradué empecé oficialmente mi carrera.

¿Cuál fue el primer proyecto en el que participaste?

Mis primeras oportunidades fueron en capítulos de *La Rosa de Guadalupe* y es increíble el alcance internacional que tiene el programa. Ya una vez graduado tuve una participación en la telenovela *Sueño de amor* donde interpreté a Cristian de la Fuente en su etapa joven y después entré en *Tierras Salvajes* de Salvador Mejía.

Y de ahí no has parado...

Afortunadamente, estuve en *Tres Milagros*, *La taxista*, *Rosario Tijeras*, *Guerra de vecinos*, *Amar a Muerte*, *Vivir de amor* y recientemente *Velvet*, el nuevo imperio.

¿Cómo te sientes en este proyecto internacional?

La verdad muy bien, interpreto a Max y tiene mucho juego con el personaje de Blanca que interpreta Chantal Andere. Fue un proyecto al que le dediqué más o menos tres meses en los que estuve en Miami y pues aprendí mucho. La respuesta del público ha sido muy buena.



¿Y qué ha pasado con la música?

Pues mira, la música la he dejado un poco pendiente porque la verdad es que no he tenido tiempo de sacar nuevas canciones. Para la telenovela *Vivir de amor*, me dieron oportunidad de tener una canción además de actuar, pero pues no le he dado seguimiento.

Sé que hay en camino una serie para Netflix, ¿qué me puedes adelantar?

Se llama *Amor de oficina*, es una historia producida por Fernando Sariñana y Carolina Rivera. Es una comedia muy ligera que estoy seguro le va a gustar mucho al público. Los protagonistas son Diego Klein y Ana González Bello. Me tocó hacer un personaje hípster con una barbotota y pelo largo, la verdad muy divertido.

Marco está muy orgulloso de los logros que ha tenido en su carrera hasta este momento y está dispuesto a seguir esforzándose y creciendo para poder obtener mejores oportunidades. Los proyectos que vienen a futuro son una grata sorpresa que quiere brindar a quienes lo siguen.

Sus seguidores son parte importantísima de su día a día, en la medida de lo posible trata de atender la comunicación directa que las redes sociales le permiten tener con quienes aprecian su trabajo en todo el mundo.



PREGUNTAS TONTAS

¿Qué es lo que nunca falta en tu refrigerador?

Frutas y verduras.

¿Tienes alguna superstición?

Sí, me gusta siempre traer amuletos, ya sea anillos, collares o cosas que pues me ayuden a la buena vibra, la buena energía, a estar siempre lo más limpio posible energéticamente.

Si pudieras regresar el tiempo, ¿qué consejo le darías a tu yo de 15 años?

Que no se apresure a vivir.

¿Qué es lo que no te gusta de ir al súper?

Lo que más me gusta de ir al súper es poder ver tantas opciones y que a veces sales con cosas que no esperabas.

¿Con quién te gustaría tomarte un café?

Con mi papá, fue el primero que se me vino a la mente porque está muerto. Murió cuando yo tenía 22 años.

¿De qué decisión profesional te arrepientes?

Si te soy sincero, de ninguna.

¿Cuáles son dos discos importantes en tu vida?

Romances de Luis Miguel y el disco de Son by Four donde viene la canción de "A puro dolor".

¿Qué platillo no comerías?

Pues sesos o cosas así que sean de ese tipo o carne, tiene seis años que no como carne.

¿Cuál es tu película favorita?

Pues la que siempre contesto porque es la primera que vi en la vida o que recuerdo haber visto es *El Rey León*, pero pues ahora hay historias que de adulto me gustan más o conecto más. [Eso](#)

La profesión de ser hater



Con la presencia actual e inevitable de las redes sociales muchas cosas han cambiado. La gran mayoría de nosotros dedicamos varias horas del día a escribir información que nos interesa compartir, a leer lo que otras personas comparten pero, sobre todo, a ver los comentarios que recibimos en nuestras diferentes publicaciones.

Debo ser honesto al confesar que tiene ya muchos años que dejé de leer los comentarios, no porque hubiera exceso de ellos o porque fueran muy buenos o muy malos, sino porque simplemente no puedo dedicar tanto tiempo a ello.

Está comprobado que una persona puede recibir satisfactoriamente muchos mensajes positivos, pero con que lea un comentario negativo es suficiente para amargarle el día. Esa es la fuerza que puede tener una persona que ni conocemos en nuestro estado emocional.

Una de las cosas que más me sorprendió fue que un día una persona muy cercana a mí me confesó que dedicaba parte de su día a “tirar hate” en las redes sociales de muchos famosos. Le pregunté que por qué lo hacía y a la vieja usanza del programa *¿Qué nos pasa?* de Héctor Suárez me dijo: Nomás.

Me comentó cosas que había escrito a algunas personas y lo mucho que disfrutaba escudarse en el anonimato para decir cuanto cosa se le viniera a la mente sin ningún tipo de filtro. También me dijo que tenía cuentas alternas para que no se las bloquearan y que las iba rolando para que no la fueran identificando o la bloquearan.

Le pregunté que si no pensaba en que lo que escribía posiblemente le causaba algún tipo de mal sentimiento a la persona que lo recibía y me contestó que “le valía, quién les manda a ser famosos”.

Desde ese momento entendí que muchas veces detrás de los mensajes de odio, hay personas

sin quehacer y que lo único que hacen es sacar toda la mugre que pueden llevar dentro a través de mensajes anónimos que hagan sentir mal a otros para tratar de sentirse menos mal con la pobreza de su situación actual.

Honestamente jamás me hubiera imaginado que esta persona, aparentemente “normal”, tuviera como profesión ser *hater* en las redes sociales y que obtenía un gran gozo jodiendo a otras personas simplemente porque son famosas y se chingan.

Ahí confirmé que hago bien en no leer los mensajes, no importa si son buenos o malos, pero nunca sabes exactamente desde dónde vienen, quiénes los mandan y qué hay en la mente de estas personas.

En proyectos recientes como *La Casa de los Famosos México* el borboteo de comentarios que se generan es increíble. Hay equipos, hay tendencias, hay quienes se rasgan las vestiduras defendiendo a alguien que en su vida han visto en persona y hay quienes dedican horas del día para tratar de escribir maldad y media de los famosos y quienes los siguen.

Si bien las redes sociales brindaron la oportunidad de tener una cercanía entre famosos y sus fans, la verdad es que tan corta distancia a veces no es buena.

Importante saber que, así como esta persona que conozco hay una multitud y que los mensajes que manda van cargados del mismo vacío que tiene en su vida y en su corazón.

Es triste pensar que alguien pueda dedicar horas de su día para hacer sentir mal a la gente cuando podría hacer exactamente lo opuesto y seguramente se sentiría muchísimo mejor.

La profesión de *hater* no se puede convertir en algo común, en alguien debe haber la prudencia. 560



Por Gilberto Brenis
[@GilbertoBrenis](#)

¿Ya nos sigues en redes sociales?

 @revista360

 Revista360° Instrucciones para vivir en Puebla

 @revista360grados

REVISTA
360°

Instrucciones para vivir en Puebla

www.revista360grados.com.mx

TEMPORADA 2025

CHILE EN NOGADA

•AUTÉNTICO. POBLANO. CAPEADO. •

Comienza en
EL CAMPO POBLANO

