

PLAYER'S RESTAURANT'S CHOICE

LOS MEJORES CHEFS MEXICANOS

CANIRAC, APOYO AL GREMIO

PLAYERS®

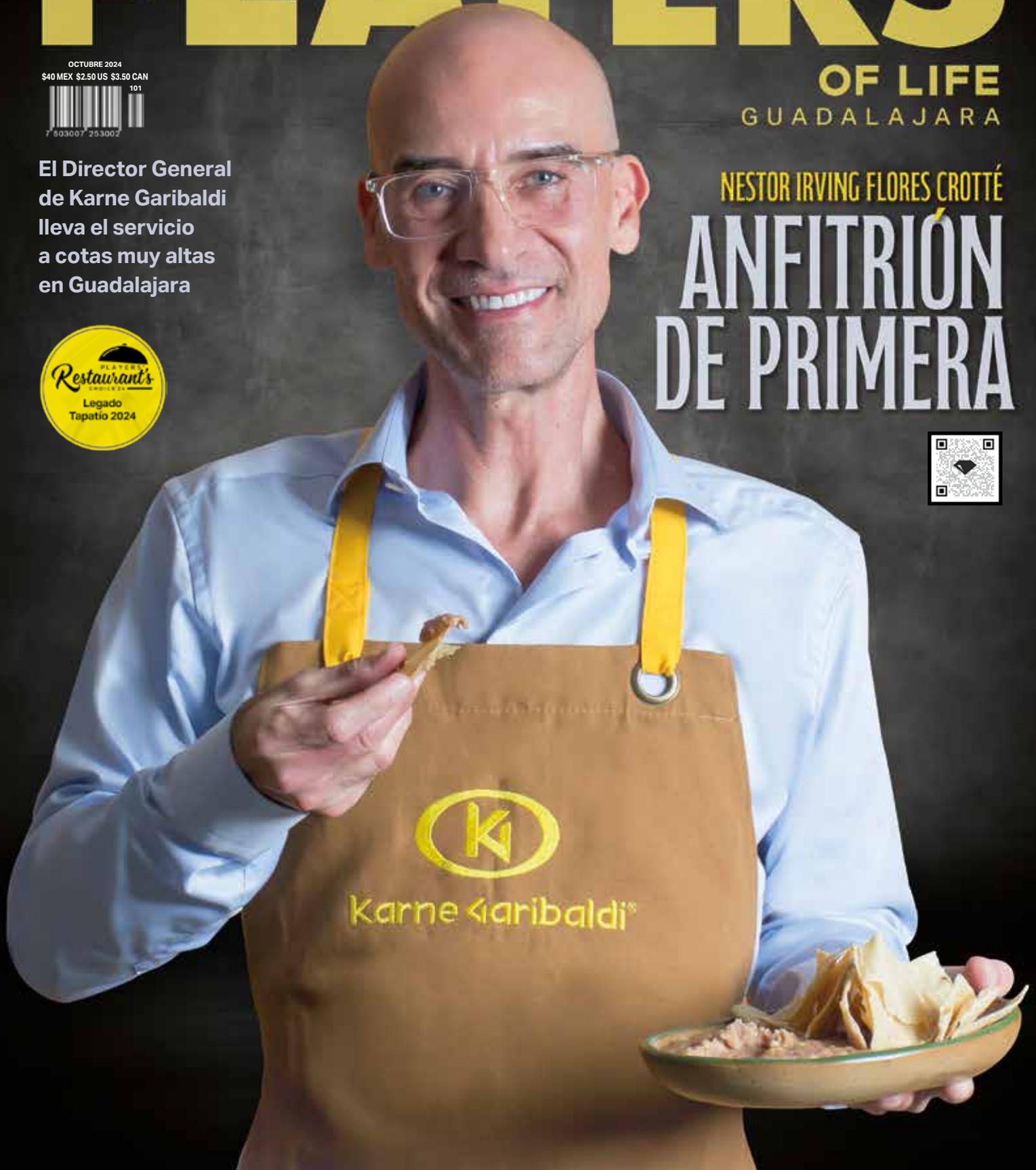
OF LIFE
GUADALAJARA

OCTUBRE 2024
\$40 MEX \$2.50 US \$3.50 CAN
101
7 603007 253002

El Director General
de Karne Garibaldi
lleva el servicio
a cotas muy altas
en Guadalajara



NESTOR IRVING FLORES CROTTÉ
ANFITRIÓN
DE PRIMERA





PLAYERS'
Restaurant's
CHOICE '24

presentado por:

Uber Eats



TOP
RESTAURANTS
2024

¡GRACIAS!

POR SER PARTE DE LOS
PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE

NOS VEMOS EN 2025
CONOCE MÁS AQUÍ



VINOTECA


Hilton
GUADALAJARA MIDTOWN

TEQUILA
Campo Azul


ProEpta
Honor Collection

Sigma
foodservice

 **BANORTE**

ELLOS SON LOS FAV Y MUST RESTAURANTS 2024

16
Categorías

96
Restaurantes

DESAYUNOS

FAV Pal Real
Must Fonda Doña Mica

COMIDA MEXICANA

FAV Casa Luna
Must Xokol

GRILL

FAV / Must La Matera

ORIENTAL

FAV / Must Ssam

SEAFOOD

FAV La Docena
Must Octo

ITALIANISSIMO

FAV Barbarella
Must Il Duomo

BUSINESS

FAV Campomar
Must Bruna

GREEN & HEALTHY

FAV / Must Sweet and Fit

DRINKS & COCKTAILS

FAV El Gallo Altanero
Must Rayuela Bodega de vino

INTERNACIONAL

FAV I Latina
Must Allium

JOYAS TAPATIAS

FAV Kamilos 333
Must YUNAITES Menjures Pueblerinos

HOTELES

FAV Hyatt Regency Andares
Must Hilton Midtown Guadalajara

TACOS

FAV Taco Fish La Paz
Must Tacos Juan

COFFEE & CAKES

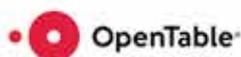
FAV / Must Karmele

REVELACION

FAV El Cokin
Must Masa Panaderia

FULL EXPERIENCE

FAV Asador Vaca Argentina
Must La Tequila



PLAYERS® OF LIFE

La mejor multiplataforma regional de negocios y estilo de vida que conecta a grandes marcas con nuestra comunidad



Revista, RRSS, Página Web, Mailing, Experiencias

Torreón - Saltillo - Monterrey - Guadalajara



¡Anúnciate con nosotros!



Escanea para pedir información



PLAYERS of Life: Revista - Guadalajara

www.PLAYERSoflife.com

Experiencias que dejan huella

En esta edición el tema protagónico es la gastronomía, una disciplina que da vida a una noble industria que ofrece variadas propuestas de experiencias para los sentidos a las comunidades que apuestan por probar sus conceptos. Sabor, servicio y ambientación, son tan solo algunos aspectos que forman parte de las experiencias relacionadas a la comida.

En esta era post-pandémica, somos testigos de un potente resurgimiento que ha dado fuerza a conceptos culinarios ya existentes, así como de una nueva ola de novedosas creaciones. Es así como parte de uno de nuestros grandes propósitos como multiplataforma, que es conectar con distintas comunidades, en esta ocasión los invito a que se deleiten con las siguientes páginas de esta edición, en la cual destacan algunos de los mejores y más novedosos restaurantes en la región, así como contenidos especiales sobre los chefs que destacan por compartir los sabores de México en todo el mundo.

Asimismo, la historia de portada cuenta el camino al éxito del personaje y concepto a los que se les otorgó una distinción especial a su trayectoria gastronómica este año en nuestro certamen PLAYERS Restaurant's Choice, en el cual reconocemos a las mejores experiencias gastronómicas. Además, presentamos el especial en el que conocerás los highlights de los restaurantes que este año recibieron las insignias Fav y A Must en este evento.

Por otro lado, en nuestras recomendaciones verás destinos mexicanos figuran en las reseñas de restaurantes y viajes, en las que descubrirás joyas para visitar tanto en Tulum, como en Ciudad de México. Te invito a que reserves un lugar en tu agenda para compartir la mesa con los tuyos disfruten de sus platillos favoritos, acompañados de una sobremesa extraordinaria. ♦



Alejandro Martínez Filizola, Cofundador de Grupo PLAYERS

Foto: Tres Multimedia

PLAYERS[®] OF LIFE GUADALAJARA

DIRECTORA EJECUTIVA
Fernanda Godínez
e: fernanda.godinez@playersoflife.com

GERENTE COMERCIAL
Myriam Alfaro
e: myriam.alfaro@playersoflife.com

GERENTE DE CUENTAS CLAVES
Diego Llamas
e: diego.llamas@playersoflife.com

ASESORES COMERCIALES
Cynthia López
e: cynthia.lopez@playersoflife.com

Nelly Esquivias
e: nelly.esquivias@playersoflife.com

Montserrat Bolaños
e: monserrat.bolanos@playersoflife.com

Sarai Cisneros
e: sarai.cisneros@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL PRINT
José Armando García
e: armando.garcia@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO EDITORIAL PRINT
Carlos Lemus
e: carlos.lemus@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL
Norma Gutiérrez
e: norma.gutierrez@playersoflife.com

EDITOR MULTIMEDIA
Arturo Johnston
e: arturo.johnston@playersoflife.com

DISEÑO DIGITAL
Jazael Carrillo
e: jazael.carrillo@playersoflife.com

BRANDED CONTENT MANAGERS
Erica Donaji Martínez
e: donaji.martinez@playersoflife.com

Citalli Aguilar
e: citalli.aguilar@playersoflife.com

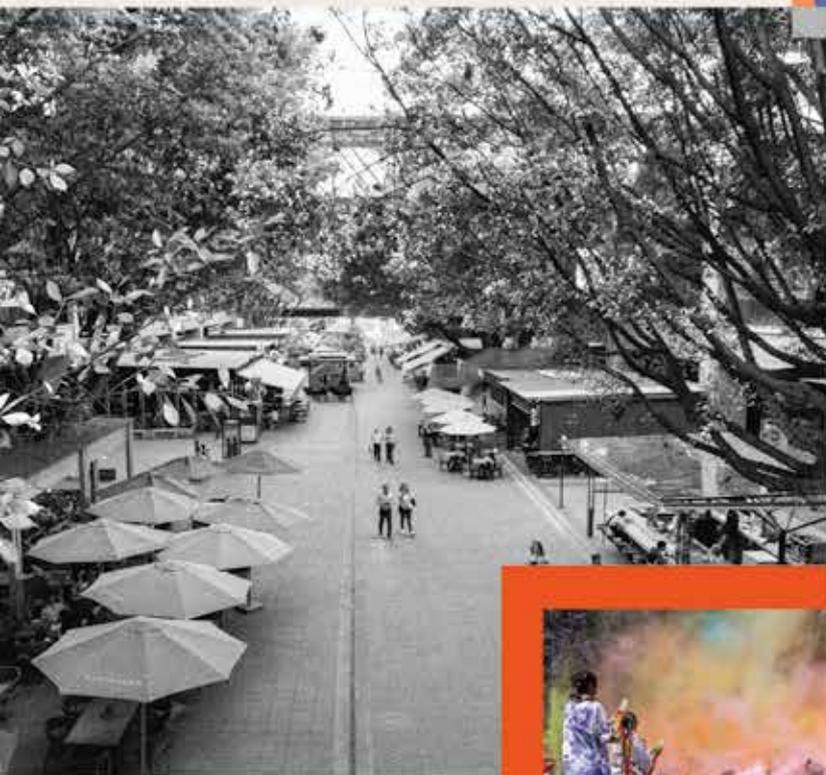
ADMINISTRACIÓN
Brianda Guardado
e: brianda.guardado@playersoflife.com

COORDINADOR DE MARKETING Y RP
Saulo Hernández
e: saulo.hernandez@playersoflife.com

DISTRIBUCIÓN
José de Jesús Velázquez

FOTOGRAFÍA DE PORTADA
Marifer Rached

CREAR. CONECTAR. CELEBRAR.



UNA COSA —
— LLEVA A
LA OTRA —

AV. MARIANO OTERO
3000, JARDINES DEL
SOL, 45050,
ZAPOPAN, JAL.

○
LA PERLA
VIVENCIA URBANA · RETAIL · ARTE

DIRECCIÓN GENERAL

Maurice Collier de la Marliere
e: maurice.collier@grupoplayes.com.mx
X @MauriceCollier

Alejandro Martínez Filizola
e: alejandro.martinez@grupoplayes.com.mx
X @AlexMtzFili

EDITORIAL

HEAD BRANDED CONTENT
Yovanna García
e: yovanna.garcia@playersoflife.com

EDITORIA EJECUTIVA
Samantha Gallinar
e: samantha.gallinar@grupoplayes.com.mx

DIRECCIÓN EDITORIAL
César Tovar
e: cesar.tovar@grupoplayes.com.mx

HEAD DIGITAL
Santiago Vega
e: santiago.vega@grupoplayes.com.mx

DISEÑO

PRINT
Dalia Soriano
e: dalia.soriano@playersoflife.com

DIGITAL
Mario Saucedo
e: mario.saucedo@playersoflife.com

MARKETING
Gerson Alonso
e: gerson.alonso@grupoplayes.com.mx

ADMINISTRACIÓN

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
Adriana Martínez
e: adriana.martinez@grupoplayes.com.mx

GERENTE ADMINISTRATIVA
Erika Vargas
e: erika.vargas@grupoplayes.com.mx

SUBGERENTE DE OPERACIONES ADMINISTRATIVAS
Gabriela Hamdan
e: gabriela.hamdan@playersoflife.com

MARKETING, RELACIONES PÚBLICAS Y EXPERIENCIAS

GERENTE DE MARKETING Y RELACIONES PÚBLICAS
Zaira García
e: zaira.garcia@grupoplayes.com.mx

SUBGERENTE DE MARKETING
Jocelyn Albarrán
e: jocelyn.albarran@grupoplayes.com.mx

GERENTE DE ESPECTÁCULO Y TAILOR MADE
Edgar Ayala
e: edgar.ayala@grupoplayes.com.mx

LÍDER CREATIVO CORPORATIVO
Roberto González
Roberto.gonzalez@playersoflife.com

SISTEMAS

GERENTE DE SISTEMAS
Iveth Ramos
e: iveth.ramos@grupoplayes.com.mx

COORDINADOR DE SISTEMAS
Joaquín Batres
e: joaquin.batres@grupoplayes.com.mx

RECURSOS HUMANOS

GERENTE CORPORATIVO DE RECURSOS HUMANOS
Mariana Ramírez
e: mariana.ramirez@grupoplayes.com.mx

AUXILIAR DE RECURSOS HUMANOS
Alessandra Tabares
e: alessandra.tabares@grupoplayes.com.mx

PLAYERS EN MÉXICO

CORPORATIVO (871) 904 4849 y (871) 904 4850 Av. Ocampo 240 ote. Centro 27000 Torreón, Coahuila	MONTERREY (81) 2188 0412 Av. Lázaro Cárdenas 2225, Valle Oriente 66260 San Pedro Garza García, Nuevo León	GUADALAJARA (33) 2101 0475 Avenida De Las Américas 1254, Country Club 44610 Guadalajara, Jalisco	SALTILLO (84) 4738 2311 Nazario Ortiz Garza 2060, Los Lagos, 25253 Saltillo, Coahuila
---	--	---	--



PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 8 No. 101. Fecha de publicación: 1 de Octubre de 2024. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Rocío Castillo Carpio. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDAUTOR: 04-2012-053009512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 1005840. Publicación inscrita al Padrón Nacional de Medios Impresos. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total. IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com



¡Vamos!

De resistir una crisis a conquistar el mercado

En Grant Thornton, escuchamos, aprendemos y encontramos soluciones innovadoras. De esta manera, tu negocio no solo sobrevive, sino que puede sacar el máximo provecho de cada oportunidad.



Grantthornton.mx

© Sallés Sainz Grant Thornton S.C., es una firma miembro de Grant Thornton International Ltd (GTIL). GTIL y sus firmas miembro no forman una sociedad internacional, los servicios son prestados por las firmas miembro. GTIL y sus firmas miembro no se representan ni obligan entre sí y no son responsables de los actos u omisiones de los demás.



32
HISTORIA DE ÉXITO
IRVING FLORES,
KARNE GARIBALDI

SPOTLIGHT

28 Guillermo Gutiérrez Zetina
Díez de Sollano

30 Carlos Ousset

INSIDE

18 BOOKS
Reconoce FIL a Mía Couto

24 TRAVEL
CDMX, vanguardia
con historia

OUTSIDE

104 SOCIALITÉ
Mextraordinario,
con Paco Ruano

106 SOCIALITÉ
Apoyan a fundación con
pasarela Otoño-Invierno

Foto: Marifer Rached



Fotos: Carlos Zepeda y Servando Gómez

**CLICK LIKE
A PLAYER**
Descubre más
de nuestro
contenido digital



COOL JOBS
Jesús Escalera,
demócrata de
la repostería



SOCIALITÉ
Tapatíos se
prenden con
la UFC



SOCIALITÉ
Hermosos bouquets
en Tous Atelier

INSIDE

CDMX EN PRIMERA FILA

ENCUENTRO CON LA GRANDEZA



Foto: Pexels

CÓMO ENTRAR

al reino de los sabores

El omnívoro que hay en nosotros sufrió una inmensa cantidad de cambios evolutivos con la finalidad de sobrevivir. Aparte de esto, también somos propensos a evitar el aburrimiento, buscando variedad no solo en la dieta, sino en aromas y sabores nuevos



Por Miguel González,
Chef privado, fundador de
Emilio's Secret Society

Sin embargo, lo desconocido puede implicar un riesgo y, esa tensión entre cuidar la salud y explorar lo novedoso, es lo que llamamos el “dilema del omnívoro”. Con esto en mente, y sabiendo que nos impulsa el deseo de probar cosas nuevas, hablemos de cómo hacerlo de manera inteligente.

LA IMPORTANCIA DEL AROMA

Asociamos directamente el sabor a la boca y llegamos a ignorar que el 80% de la experiencia gustativa total proviene de los olores, por eso, con gripa la comida no sabe. Al momento de

alimentarnos, los cinco sentidos juegan un rol particular, escuchamos lo crujiente, percibimos texturas con el tacto, analizamos con la vista, pero el olfato y el gusto juegan un rol inmensamente más importante.

Los receptores gustativos son capaces de distinguir entre los cinco sabores básicos (dulce, salado, amargo, ácido, umami). De acuerdo a un estudio del laboratorio de Vosshall, dedicado a estudiar cómo los comportamientos complejos son controlados por señales del entorno y modulados por el estado fisiológico interno, se estimó que existen 10 mil compuestos aromáticos diferentes en los alimentos y que el ser humano es capaz de distinguir una **media de un billón de olores**.

Podemos dividir la olfacción en dos: la orthonasal, por medio de la nariz de manera directa, y la retronasal, que es por medio del acto de masticar, tragar y respirar, llevando partículas aromáticas a nuestro epitelio olfativo. Por eso es tan común sorber

ruidosamente algo como el vino para agitar esas partículas e integrarlas en el aire inhalado.

Ligado al gusto y al sabor, podemos agregar la sensación trigeminal, que también es importante analizar, refiriéndose a la temperatura, textura, efervescencia, picor, frescor (como el del mentol), por mencionar algunas.

Una de las cosas que compensa el que tengamos menos neuronas olfativas que otros mamíferos es el poder asociativo del aroma, por lo que crear una biblioteca mental de olores, mediante oler algo a consciencia y analizarlo, nos es bastante útil.

Como mecanismo humano, el gusto y el olfato están ligados directamente a los sentimientos y a la memoria. No es coincidencia que cuando estamos contentos y emocionados, las cosas nos sepan mejor y, por eso, las recordemos. Tampoco es que cocinen mejor en todos los lugares que visitamos durante vacaciones o en aquellos que nos sorprenden.

Otro factor muy importante es que, para probar algo, no basta con hacerlo una vez. La primera vez que probamos algo, nuestro cerebro está simplemente recibiendo información. Para fortalecer las asociaciones y formar conocimiento, tenemos que volver a probar varias veces de manera consciente.

CONCIENCIA AL COMER

PASOS PARA PROBAR

Comencemos analizando desde la vista. Limpiémonos el paladar con un poco de agua, pan, galletas saladas o lo que tengamos a la mano. Luego viene el proceso más importante, que es oler. Así como cuando bajas la música para ver mejor al estacionarte, cierra los ojos y reflexiona sobre lo que estás oliendo, centra toda tu atención.

Pasemos a tomar un bocado. Mientras hacemos esto, tomemos nuestro tiempo, respiremos un par de veces mientras masticamos y disfrutemos de esa olfacción retronasal que acentúa los sabores.

Una vez que deglutimos, pasemos a analizar el retrogusto, esos aromas y sabores que perduran aunque ya no tengamos alimentos en la boca, incluso después de habernos limpiado el pa-

ladar. Ingredientes famosos históricamente como el chocolate, la trufa real, el caviar, el wagyu y ciertas especias tienen un retrogusto acentuado.

Para crear vínculos más fuertes de la experiencia en nuestro cerebro, podemos hacernos preguntas como:

¿A qué me recuerda esto?

¿Cómo me hace sentir esto que acabo de probar?

¿Qué fue lo que más me gustó?

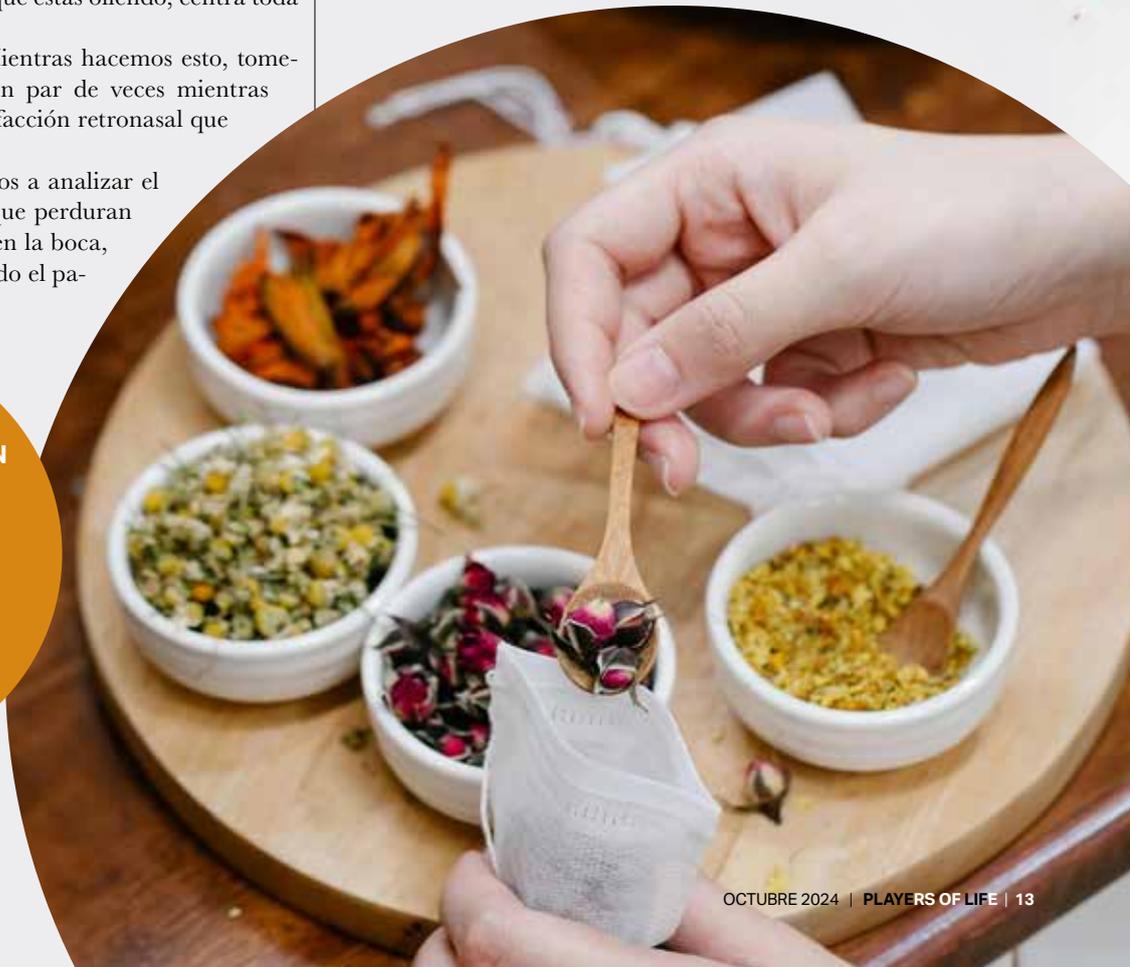
¿Qué sensaciones trigeminales detecté y cuál disfruté más?

Incluso, ¿qué canción me recuerda?

Otro consejo importante es el orden en que comemos las cosas. Así como los japoneses consumen su sushi en un orden específico, hagámoslo bajo la premisa de poner dos reglas: comer de lo más suave a lo más fuerte y de lo menos graso a lo más graso.

La próxima vez que vayas a tu taquería de confianza, organiza tus tacos. Pongamos un ejemplo de cuatro. Podemos empezar por el de huevo, seguido por el de queso con rajas, luego barbacoa y cerrar con asado o chicharrón. **¡A vivir, comer y disfrutar que la vida se va a acabar!**

ES UN MITO QUE EXISTEN
ÁREAS ESPECÍFICAS
DE LA LENGUA PARA
PERCIBIR CADA SABOR;
TODAS LAS PARTES DE
LA LENGUA PUEDEN
DISCERNIR LOS CINCO
SABORES.



LA POESÍA: UN ASUNTO DE HONOR



Por Dolores Tapia

Directora y gestora cultural

@lacantinta

@dolorestapia

La Cantinta

En abril de este año llegué al Instituto Cervantes, en la ciudad de Madrid, buscando al hispanista Ian Gibson, el autor de “Vida, pasión y muerte de Federico García Lorca”, una obra que vio primero la luz en Inglaterra -debido a la censura española- y que no fue sino hasta 1998 que pudo leerse en la península ibérica. Sin miedo y después de años intensos de profunda -y a veces dolorosa- investigación, Gibson pugnó por que se hablase de la Guerra Civil, del franquismo y de la represión en Granada, con verdad.

- Vine desde México a buscarte, le dije.

Él abrió sus ojos azules para decirme consternado.

- Lorca hubiera amado México, estoy seguro, pero se fue a Granada y después vino la tragedia.

Durante nuestra primera conversación, hablamos sobre la necesidad social de poner sobre la mesa, la poesía en todos los rincones del planeta.

“Va tan de prisa todo”, me dice, “para leer poesía se necesita silencio”, agrega con pesar. “Hoy la gente aquí tampoco sabe de la guerra ni quién fue Franco, no se sabe nada de la represión”.

Gibson es un hombre vehemente, comprometido moralmente con recuperar la memoria de Federico García Lorca a través del estudio de su vida, obra y también de su muerte, la cual aún hoy -a 88 años de distancia- sigue siendo un misterio.

Le hablo de Pablo Neruda, otro gran poeta, a quien Lorca en secreto le leyó los legendarios “Sonetos del Amor Oscuro”, en Madrid, antes de marchar hacia Granada en 1936 y encontrarse con sus asesinos.

Cuando Federico murió, los sonetos desaparecieron.

En 1964, según palabras de Luis María Anson (actual miembro de la Real Academia Española), Neruda le habló en Chile, y por primera vez, de los “treinta y dos sonetos de una belleza increíble”, que hasta entonces eran una leyenda o la imaginación de unos cuantos -como Vicente Aleixandre o Pepín Bello- quienes decían que el poeta se los había leído.

Matilde Urrutia -luego viuda de Neruda- volvió a tocar el tema años después y para los años 80 la familia del granadino -en el exilio- negaba la existencia de tales obras. Sin embargo, en 1983 llegaron a los buzones y domicilios de amigos y estudiosos de Lorca en todo Madrid -entre ellos Gibson- los famosos sonetos, esto, por supuesto, de manera anónima. La familia del poeta tuvo que retractarse y para 1984, ya con el apoyo de los García Lorca, el trabajo de Luis María Anson y García-Posada se publicaron en el periódico ABC los once “Sonetos del Amor Oscuro” que se conocen hasta hoy.

-¿Dónde está la honorabilidad de hoy en día?, le pregunto a Gibson.



Foto: Cortesía

Qué vehemencia tienes, me responde.

Dónde se encuentra hoy esa honorabilidad humana, arraigada en el corazón de hombre justo, para ir a buscar hasta el último rincón de la tierra los poemas más bellos escritos hasta entonces, en lengua española. Lorca escribió una obra lírica, profunda y amorosa que fue escondida décadas, ¡décadas enteras! por puro miedo.

¿No es eso de lo que lo que deberíamos estar hablando hoy en día? El miedo al amor, el miedo a la verdad, el miedo a la palabra de Lorca, el miedo a la palabra de todos.

Cómo entonces no dimensionar el poder de la poesía como centro de todo. Las historias, la narrativa, la ciencia, la astronomía, el teatro... merecen la pena por la poesía que contienen.

Lorca por eso merece la pena. Wajdi Mouwadar por eso... merece la pena. Mircea Cartarescu por eso... merece la pena. Neruda por eso... merece la pena. Cierro con las palabras del enorme Luis Rosales, Premio Cervantes, entrañable amigo de Lorca quien escribía en 2009 “El naufragio metódico”:

*Como el naufragio metódico que contase las olas
que faltan para morir,
y las contase, y las volviere a contar, para evitar
errores, hasta la última,
hasta aquella que tiene la estatura de un niño
y le besa y le cubre la frente,
así he vivido yo con una vaga prudencia de
caballo de cartón en el baño,
sabiendo que jamás me he equivocado en nada,
sino en las cosas que yo más quería.♥*



GRUP PASTA



LA NOSTRA FAMIGLIA



GUADALAJARA

Av. Américas

QUERÉTARO

Blvd. Bernardo Quintana



QUERÉTARO

Plaza Antea

LEÓN

Plaza Mayor

GUADALAJARA

Plaza Punto Sur

Plaza The Landmark



GUADALAJARA

Andares

López Cotilla

QUERÉTARO

Constituyentes

Universidad



MONTERREY

Plaza Arboleda



PAMPLO

DEL MEDITERRÁNEO

GUADALAJARA

Punto Sao Paulo



GUADALAJARA

Chapalita

Terranova

Andares

QUERÉTARO

Paseo de la República

GASTRONOMÍA DIGITAL:

CÓMO LA TECNOLOGÍA ESTÁ CAMBIANDO LA INDUSTRIA



Por Dr. Enrique Escamilla Cantú
Especialista en Ciencias Económicas
y Administrativas, creador de Grupo
Empresarial Fundadorex

La gastronomía, tradicionalmente dominada por la creatividad y la destreza manual, está experimentando una revolución impulsada por la tecnología. En los últimos años, la inteligencia artificial (IA), la automatización y la digitalización han comenzado a transformar la manera en que los chefs diseñan menús, cómo operan los restaurantes y cómo los clientes experimentan la comida. Esta evolución tecnológica no solo está cambiando la forma en que comemos, sino que también está reconfigurando el panorama empresarial del sector gastronómico.

Una de las innovaciones más destacadas es el uso de la IA para mejorar y personalizar la oferta culinaria. Herramientas, como las desarrolladas por la empresa Plant Jammer, permiten a cocineros de todos los niveles crear recetas basadas en los ingredientes que tienen a mano, sus preferencias personales y las restricciones dietéticas. La IA no solo sugiere combinaciones de ingredientes, sino que también optimiza las recetas para asegurar un equilibrio entre sabor, nutrición y viabilidad económica.

En lugares como San Francisco, restaurantes como Café X han adoptado una aproximación futurista al servicio, utilizando robots baristas para preparar y servir café de manera eficiente y constante. Estos robots están programados para hacer una taza de café perfecta cada vez, eliminando la variabilidad humana y mejorando la experiencia del cliente al reducir los tiempos de espera.

El uso de plataformas digitales para mejorar la experiencia del cliente se ha vuelto esencial, especialmente en un mundo post-pandemia. Aplicaciones como Tock permiten a los restaurantes gestionar reservas, pedidos en línea y personalizar la experiencia del cliente con un grado de precisión antes impensable. Esta digitalización no solo optimiza la operación diaria de los restaurantes, sino que también abre nuevas oportunidades para mejorar la fidelización del cliente.

Además, el auge de los servicios de entrega a domicilio ha redefinido la manera en que los consumidores disfrutan de sus comidas favoritas. Plataformas como Uber Eats y DoorDash han catalizado la creación de “cocinas fantasma”, operaciones que se centran exclusivamente en preparar comida para entrega, sin necesidad de un espacio físico para comensales.

En México, la tecnología también está jugando un papel crucial en la evolución de la industria gastronómica. Una plataforma mexicana llamada Justo ha revolucionado la forma en que los restaurantes adquieren sus insumos. A través de su aplicación, los

negocios pueden realizar pedidos de ingredientes frescos y productos a precios competitivos, optimizando su cadena de suministro y reduciendo el desperdicio de alimentos. Justo emplea algoritmos para gestionar inventarios y predecir la demanda, lo que ayuda a los restaurantes a mantener la frescura de sus productos y a operar de manera más eficiente.

Esta innovación ha sido particularmente valiosa durante la pandemia, cuando muchos restaurantes enfrentaron interrupciones en sus cadenas de suministro tradicionales. Aplicaciones como Justo han permitido a estos negocios adaptarse rápidamente a las cambiantes condiciones del mercado, demostrando que la tecnología puede ser un aliado poderoso en tiempos de crisis.

La automatización en la cocina no es un concepto nuevo, pero su implementación ha ganado impulso en los últimos años. Miso Robotics es una empresa que ha desarrollado Flippy, un robot diseñado para cocinar hamburguesas con una precisión y consistencia inigualables. Este tipo de tecnología permite a los restaurantes optimizar su operación, reduciendo la necesidad de mano de obra para tareas repetitivas y permitiendo que el personal humano se concentre en aspectos más creativos y orientados al cliente.

Aunque estos avances prometen mejorar la eficiencia y reducir costos, también pueden llevar a una disminución en la demanda de ciertos roles, mientras que se generan nuevas oportunidades en áreas como la supervisión y mantenimiento de tecnologías avanzadas.

En conclusión, la tecnología está remodelando el sector gastronómico, ofreciendo nuevas herramientas que van desde la IA hasta la automatización y la digitalización, cambiando la forma en que comemos y cómo operan los negocios. Para los empresarios del sector, abrazar estas innovaciones es esencial para mantenerse competitivos en un mercado en constante evolución. Lo que está claro es que la gastronomía del futuro será una fusión de arte culinario y tecnología de vanguardia, donde la creatividad humana y la eficiencia tecnológica se combinarán para ofrecer experiencias culinarias sin precedentes. ♦



Foto: Pexels

LEGEND

H O R I Z O N L I V I N G

El nuevo desarrollo de usos mixtos que llegó
para transformar Distrito Andares.

legendtower.com.mx

Av. Empresarios 62,
Distrito Andares.

☎ 33 1542 9049

📞 33 2027 3710



TRUST CAPITAL

SOM

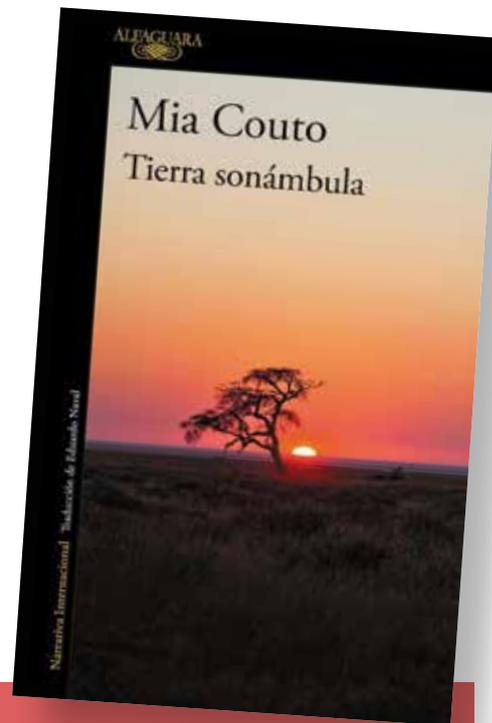
AMA

INVERTI



HONRA FIL A ÁFRICA

Nacido en Mozambique, estudiante de Medicina y periodista, **António Emílio Leite Couto**, conocido como **Mia Couto**, fue anunciado el 2 de septiembre como ganador del Premio FIL de Literatura en Lenguas Romances. El galardón lo recibirá el 30 de noviembre



VIDAS PARALELAS

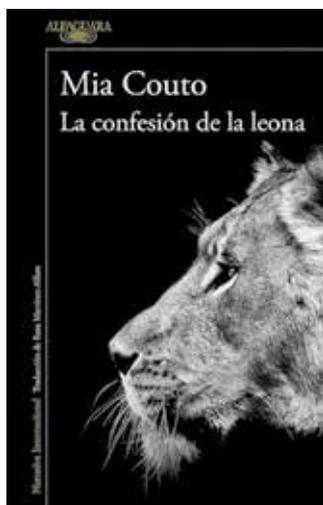
Título que es considerado una de las mejores novelas africanas del siglo 20. En su historia, Couto narra la vida de Tuahir y Muidinga, sobrevivientes en la guerra civil de Mozambique y quienes encuentran paralelismos entre su vida y los muertos de este conflicto bélico.

Tierra Sonámbula
De Alfaguara

OPRESIÓN FEMENINA

¿Cómo se enfrentan las tradiciones con el mundo moderno? Esa es una de las interrogantes que nos deja el autor ante los estilos de vida que oprimen a las mujeres en su Mozambique natal. Un relato que se encuentra lleno de misterio para quien se acerca a esta novela.

La confesión de la leona
De Alfaguara



AMORES Y MENTIRAS

Sidonio Rosa, un joven médico portugués, llega a Villa Caicimba siguiendo el rastro de la mujer que lo abandonó tiempo atrás. En esa búsqueda, Doña Munda y Bartolomé Sozinho serán sus guías en una ruta que tiene diferentes caminos alejados de la verdad.

Venenos de dios, remedios del diablo
De Almadía



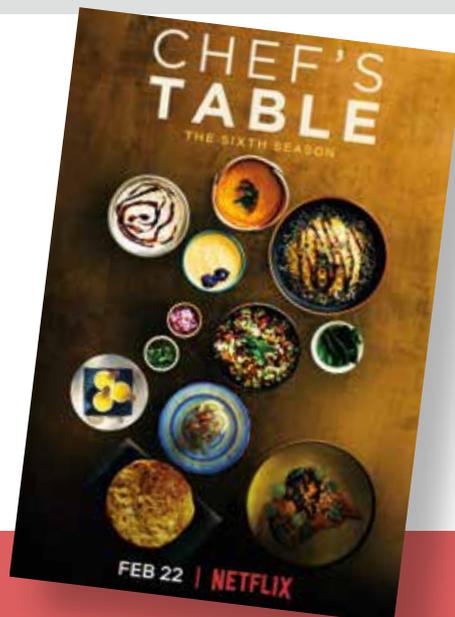
EL ABSURDO DE LA GUERRA

Un soldado enviado a mantener la paz en Tizin-gara desaparece. El único rastro de su vida en el lugar es su miembro viril, el cual debe ser identificado por Ana Diosquiera, la prostituta del pueblo. En medio de esta investigación, el lector se cuestiona lo absurdo de los conflictos bélicos.

El último vuelo del flamenco
De Alfaguara

SABORES PARA LA VISTA

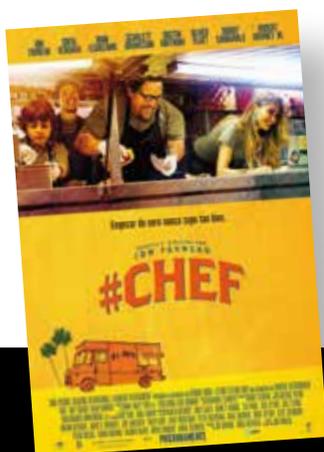
Dicen que hay gente a la que se conquista por el estómago, pero también de la vista nace el amor, así que si unimos el gusto y la mirada, la combinación puede ser perfecta, como esta selección de programas y películas que están a pedir de boca



VIDAS A FUEGO LENTO

“Chef’s Table” es una serie documental que presenta al espectador a cocineros de renombre al tiempo que cuentan sus historias personales, sus filosofías culinarias y los platos que los han hecho famosos. Cada episodio se centra en un personaje diferente, brindando una visión profunda de su vida y su arte.

Director: David Gelb
Protagonistas: Massimo Bottura, Ana Roš, entre otros
Plataforma: Netflix



REGRESO AL ORIGEN

“Chef” sigue la historia de Carl Casper (Jon Favreau), un chef talentoso que, tras un desacuerdo con el dueño del restaurante en el que trabaja y una crítica negativa de un influyente crítico gastronómico, renuncia a su trabajo. Este episodio provoca que se mude a Miami y junto con su ex mujer inicie un food truck.

Director: Jon Favreau
Protagonistas: Jon Favreau, Sofía Vergara
Plataforma: Max, Prime Video

RECETAS QUE MATAN

¿Qué lleva a un chef a explorar los límites de su cocina? ¿Cómo interpretar un arte tan efímero como la gastronomía y dejar que trascienda la historia? Estas son algunas de las interrogantes que plantea “El Menú”, una cinta con un final sorprendente.

Director: Mark Mylod
Protagonistas: Ralph Fiennes y Anya Taylor-Joy
Plataforma: Disney+



INSPIRACIÓN GASTRONÓMICA

La película “Julie & Julia” cuenta dos historias paralelas: la de Julia Child, una de las chefs más influyentes de América, y la de Julie Powell, una joven que decide cocinar las 524 recetas del libro de Child en un año. Una celebración del amor por la cocina y la perseverancia.

Director: Nora Ephron
Protagonistas: Meryl Streep y Amy Adams
Plataforma: Prime Video, Apple TV

JORGE VALLEJO

CHEF CON FUEGO EN EL ALMA

EN EL CORAZÓN DE POLANCO, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, EL RESTAURANTE QUINTONIL, FUNDADO POR EL CHEF JORGE VALLEJO, SE HA CONSOLIDADO COMO UNO DE LOS PILARES DE LA ALTA GASTRONOMÍA MEXICANA

Por: Ángel F. Chávez Félix

Con el sello de Vallejo y de su esposa Alejandra Flores, este espacio no solo ha capturado la esencia de la cocina nacional, sino que la ha elevado a un nivel de reconocimiento global.

Ejemplo de ello es que este año se ubica en el séptimo puesto de la prestigiosa lista The World's 50 Best Restaurants, reafirmando su liderazgo en la escena gastronómica internacional y obteniendo dos estrellas Michelin en el debut de la guía en México.

Este éxito no es casualidad. Detrás de los fogones se encuentra el talento natural de Vallejo, cuya pasión y dedicación lo llevaron a posicionar su restaurante entre los mejores del mundo.

SE COME AL MUNDO

Jorge Vallejo nació en la Ciudad de México, en 1981, en una familia donde la cocina siempre estuvo presente.

Desde muy joven, el mundo de la gastronomía le llamó la atención. A los 16 años, comenzó a trabajar en un restaurante en la Colonia del Valle y fue ahí donde descubrió su vocación.

Esta experiencia lo llevó a inscribirse en el Centro Culinario de México para estudiar Administración y Artes Culinarias, sentando las bases de una carrera que lo llevaría a recorrer el mundo.

En 2004, Vallejo se embarcó en la línea de cruceros Princess, donde tuvo la oportunidad de cocinar en diversos destinos, enriqueciendo su visión gastronómica.

A su regreso a México se incorporó al equipo de Pujol, bajo la dirección de Enrique Olvera, lo que marcó un punto clave en su carrera. Posteriormente, se desempeñó como chef corporativo del Grupo Habita, dirigiendo las cocinas de varios hoteles icónicos en la Ciudad de México, como el Hotel Condesa DF y el Hotel Distrito Capital.

Sin embargo, su inquietud por seguir creciendo lo llevó a realizar una estancia en Noma, el renombrado restaurante danés dirigido por René Redzepi. Esta experiencia amplió su perspectiva sobre la cocina y lo inspiró a regresar a México con una idea clara: abrir su propio restaurante. Fue así que en 2012, junto con su esposa Alejandra Flores, fundó Quintonil.

QUINTONIL, UNA SORPRESA EN CADA PLATO

Quintonil, bautizado con el nombre de una hierba autóctona de Oaxaca, es uno de los restaurantes más influyentes del mundo.

Su discreta fachada esconde una experiencia culinaria excepcional, donde la elegancia y la creatividad se encuentran en cada plato. La propuesta se centra en el uso de ingredientes frescos y locales, combinados con técnicas tradicionales mexicanas y preparaciones modernas.

El menú de degustación está en constante evolución y sorprende a los comensales con platos que van desde una tostada de jaiba con maíz azul y pipián verde, hasta delicias como insectos, un ingrediente esencial en la cocina mexicana.

Esta fusión entre lo tradicional y lo contemporáneo es lo que ha convertido a Quintonil en un referente gastronómico, donde los reconocimientos no se han hecho esperar.

FIEL A SUS RAÍCES

A pesar de su trascendencia, Vallejo es fiel a sus raíces y a su pasión por la cocina. Para él, la gastronomía es una forma de vida, pues encuentra en ella su forma de expresión más pura.

Uno de los aspectos menos conocidos del chef es su compromiso con la sostenibilidad y la preservación de las tradiciones culinarias.

En 2012, junto con los chefs Mauro Colagreco y Virgilio Martínez, puso en marcha la iniciativa "Orígenes", que busca recuperar y preservar productos, técnicas y costumbres culinarias que sobreviven en pequeñas comunidades de Latinoamérica.

Durante la pandemia de 2021, demostró su solidaridad organizando la venta semanal de ingredientes frescos para apoyar a los proveedores que habían perdido ingresos. Además, colaboró con otros chefs para preparar comidas para familias vulnerables y pacientes hospitalizados.

A la par, otro aspecto que define a Vallejo es su conexión con lo natural.

"La visión que tengo de los platos es como la de la contemplación de la naturaleza", explica el chef, quien encuentra inspiración en los ingredientes mismos, dejando que ellos dicten la forma en que deben ser tratados y presentados, con una visión clara de lo que representa la gastronomía mexicana. ♦



**COCINO PARA MÍ,
COCINO PARA MIS HIJOS,
NO SÉ HACER OTRA COSA"**

2 ESTRELLAS

DE LA GUÍA MICHELIN TIENE
ACTUALMENTE EN MÉXICO

7° LUGAR

EN THE WORLD'S
50 BEST RESTAURANTS

12 AÑOS

CUMPLIÓ DE HABERSE
FUNDADO ESTE 2024

6,825 PESOS

PUEDA SER EL COSTO DE
SU MENÚ CON MARIDAJE



OISHI

CON LA MAGIA DEL *OMAKASE*

El nombre de este restaurante japonés, ubicado en Tulum, significa “delicioso”. Aquí los comensales se pueden sumergir en una milenaria tradición culinaria que destaca por su creatividad



Por Roberto Madero González
Fundador de @escapadita.mx

En agosto pasado visité Oishi por primera vez, junto con mi esposa Paulina. Era una recomendación constante cada vez que visitamos Tulum y hasta ahora tuvimos la oportunidad de conocer este increíble restaurante.

Aquí se ofrece el concepto de *omakase*, un estilo de comida tradicional japonesa donde el comensal no decide el menú, sino que lo deja en manos del chef, quien cocina a la vista de todos.

Así, en 10, 12 o 14 tiempos, el chef prepara todos los platillos y explica con detalle lo que estás degustando. Todo esto se acompaña con una coctelería adaptada a los gustos y sabores de cada persona, ¡una experiencia única!♥



“Es mi primera vez visitando este lugar porque es difícil conseguir reservación. Sin duda no será la última, ¡o por lo menos eso espero!”

Fotos: Cortesía Roberto Madero González

¿QUÉ CÓMERE?



ENTRADAS

• Nigiri de anguila con foie gras flameado

La combinación de arroz, anguila flameado, foie gras y wasabi es deliciosa y el chef lo preparó perfecto.



PLATO FUERTE

• Tuna steak

Sobre una cama de puré de tomate y arroz, con toques de leche de coco y mango, sirvieron el tuna steak sellado. Me gustó porque son ingredientes que había probado por separado, pero juntos hacen una combinación perfecta entre lo dulce y lo salado. Lo acompañé con un Sauvignon blanc.

DRINK

Coctelería personalizada por el mixólogo, adaptada al grado de alcohol, sabores y aromas de cada persona.



POSTRE

• Crème brûlée con maracuyá

Nunca había probado el crêpe brûlée de maracuyá: tenía una presentación muy original y un sabor delicioso, montado en una hoja de elote.

TOMA NOTA

- No es fácil conseguir reservación en este lugar, porque sólo pueden atender a 12 personas a la vez.
- El lugar es muy acogedor, con un gran diseño: una barra circular y al centro el chef, para explicar el concepto del omakase.
- El servicio y la atención son excelentes.



CIUDAD DE MÉXICO

BUENA VIBRA CAPITALINA

Un vibrante mosaico cultural es lo que ofrece a los visitantes esta gran metrópoli que conjuga historia, modernidad y diversidad



David Pérez-Salinas
CEO Biu Media

La capital mexicana es un destino que cautiva todos los sentidos, una mezcla única de tradición y vanguardia. Me encanta y por eso la visito muchas veces al año, ya sea por trabajo o para asistir a eventos culturales.

Y es que la Ciudad de México nunca falla, tanto por su oferta cultural como por la dinámica vida nocturna en lugares como la Condesa, Roma y Polanco, mis favoritos para explorar nuevos restaurantes, bares de mixología y *speakeasies*.♥

HOSPEDAJE

Siempre me hospedo en mi departamento en Polanco, diseñado por Elías Gochicoa, de Casa Gotxicoa, pero igual hay hoteles muy padres que aquí comparto.

FOUR SEASONS CIUDAD DE MÉXICO

Ubicado sobre Paseo de la Reforma, este hotel es uno de los más emblemáticos y lujosos de la capital y ofrece una experiencia de hospedaje que combina elegancia, comodidad y un servicio excepcional.

Su ubicación facilita el acceso a museos, restaurantes, boutiques de lujo y centros de negocios. Cuenta con una arquitectura sofisticada y, al interior, un diseño que mezcla elementos modernos con toques tradicionales.



LAS ALCOBAS

Es un hotel boutique, con suites elegantes y espaciaosas, que se encuentra en la prestigiosa Avenida Masaryk, la más emblemática de Polanco. Cómodo y elegante, ofrece una experiencia personalizada a sus huéspedes y una atención al detalle que siempre invita a regresar.

Sus interiores fueron diseñados por el afamado estudio Yabu Pushelberg, cuyos clientes incluyen a Prada, Louis Vuitton, Four Seasons, W Hotels y Thompson Hotels. Su estética refinada enamora, así como sus vistas espectaculares de la ciudad.





HOTEL BRICK

Rodeado por galerías de arte, cafés y restaurantes innovadores, en la Colonia Roma, es un hotel que combina elegancia con un estilo contemporáneo que refleja el carácter único del barrio. Se alberga en un edificio histórico, de comienzos del siglo XX, pero su espíritu es totalmente vanguardista.

GASTRONOMÍA



AU PIED DE COCHON

Es mi favorito de toda la vida, en la Ciudad de México. Es un restaurante de comida francesa, ubicado en Polanco, que abre las 24 horas. Aquí se pueden disfrutar los platillos franceses más famosos, como los escargots y la sopa de cebolla, así como mariscos, cortes de carne, platillos de cerdo, pollo, res y cordero.



YOSHIMI

Se encuentra al interior del Hotel Hyatt Regency Ciudad de México. Ofrece cocina japonesa, en su preparación tradicional, y cuenta con una terraza con jardín zen, así como comedores privados. El *omakase* es de lo más recomendable.

EL CALIFA DE LEÓN

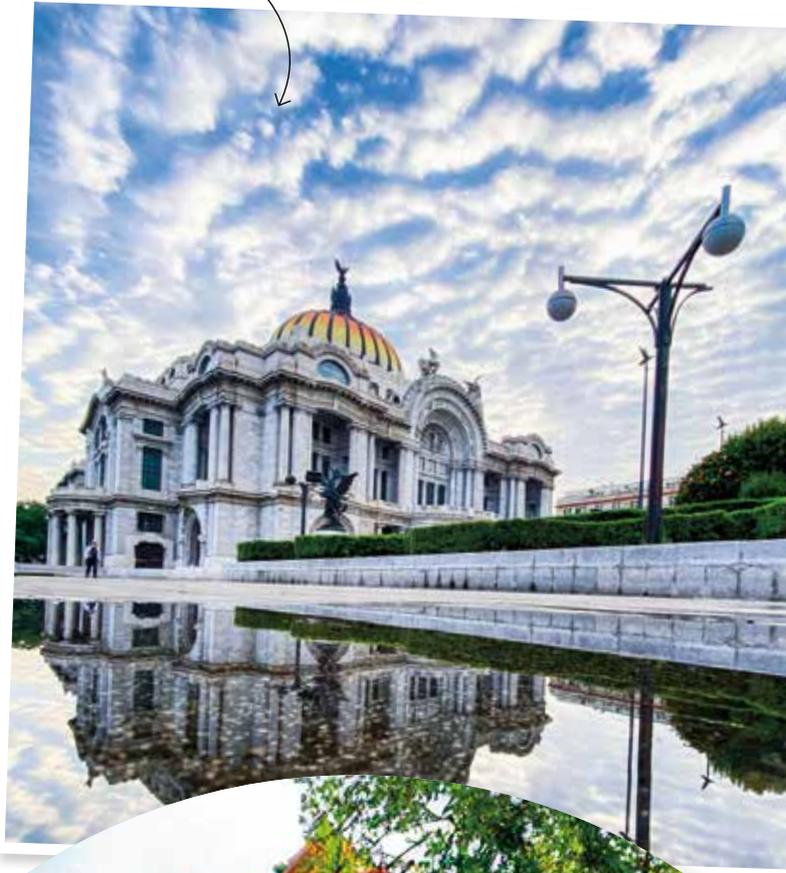
Esta taquería es la primera que recibe una estrella Michelin. Con tortillas hechas a mano, hay cuatro opciones a elegir: costilla, bistec, chuleta y la gaonera, especialidad en la que son pioneros.





BELLAS ARTES

Es uno de los espacios más icónicos de la Ciudad de México, que de forma permanente exhibe 17 murales de artistas como Diego Rivera, David Alfaro Siqueiros y José Clemente Orozco.



QUÉ HACER

MUSEO JUMEX

La Fundación Jumex, que dirige Eugenio López, siempre tiene buenas exposiciones de arte contemporáneo. Recientemente me tocó visitar la de Damien Hirst y también la de Andy Warhol.

COYOACÁN

Si andas en *mood* turístico, puedes visitar La Casa Azul, donde vivió Frida Kahlo, en Coyoacán. Este espacio se inauguró en 1958 y exhibe obras de la artista, así como objetos personales.



CHECARTE TE HACE FUERTE



Realízate hoy una
Mamografía Digital

Consulta a tu médico

Responsable Sanitario:
Dr. Luis Alberto Santoscoy Tovar.
Universidad Nacional Autónoma
de México. Cédula: 1672738
Cédula Especialidad: AECEM-24462
Permiso COPRISJAL: 241403201A0018



Unidad de
Patología
Clínica

El laboratorio confiable



Av. México 2341 CP 44650 Guadalajara, Jal.
www.upc.com.mx

PREVIA CITA
CAT 33 3669 0310
 33 1848 5816



ADMINISTRADOR,
DESARROLLADOR,
PERO SOBRE TODO
FILÁNTRORO, ESTE
TAPATÍO LLEVA LA
CONCIENCIA EN LA
SANGRE Y BUSCA
FOMENTARLA A
TRAVÉS DE SU
LABOR EN EL
ORGANISMO
DE NUTRICIÓN
INFANTIL

Foto: Servando Gómez

GUILLERMO GUTIÉRREZ ZETINA DÍEZ DE SOLLANO

PREOCUPADO POR LOS NIÑOS

Guillermo Gutiérrez Zetina Díez de Sollano es un hombre de múltiples facetas: empresario, filántropo y amante del fútbol. A lo largo de su vida, ha combinado sus habilidades en ventas y administración con una profunda vocación por el servicio social.

Formado en Mercadotecnia por la Universidad Panamericana, ha sido un miembro clave en diversas organizaciones, destacando su labor como ex presidente y miembro del Consejo Directivo del Organismo de Nutrición Infantil (ONI).

Gutiérrez Zetina se describe como una persona agradecida con su alma mater a la que ingresó gracias a una beca deportiva.

“Yo soy administrador en Mercadotecnia por la Universidad Panamericana, a la cual estoy muy agradecido, porque la verdad es que me buscaron por el fútbol”, comenta, destacando cómo su amor por este deporte le abrió puertas académicas y profesionales.

La institución no solo le permitió estudiar, sino que también le ofreció un primer trabajo en el área de relaciones públicas, donde comenzó a descubrir su pasión por los negocios.

“Ahí me di cuenta que me gustaba mucho el tema de las ventas”, recuerda Gutiérrez Zetina, quien estuvo en relaciones públicas de la universidad.

Su habilidad para vender y su enfoque en la calidad pronto se convirtieron en una de sus principales características. Durante sus primeros años en la universidad, él ayudaba a atraer a estudiantes a una institución que competía con universidades con instalaciones más grandes, pero ofrecía educación de calidad.

EL SECTOR INMOBILIARIO

Al concluir sus estudios, Gutiérrez Zetina decidió unirse a su hermano Gerardo en el negocio inmobiliario, una industria en la que ya llevan más de 30 años. Su empresa, especializada en terrenos para grandes desarrolladores y en viviendas de lujo, se ha destacado por su enfoque discreto y selectivo.

“Estamos muy enfocados en el tema de terrenos para grandes desarrolladores (...) en *luxury homes*, pero más a puerta cerrada”, explica.

El negocio ha crecido bajo la dirección de los hermanos Gutiérrez Zetina, quienes se han mantenido involucrados en asociaciones y gremios relacionados con la industria. Guillermo, en particular, ha sido consejero tanto a nivel local como nacional en la Asociación Mexicana de Profesionales Inmobiliarios (AMPI). Su participación en la Comisión de Honor y Justicia de la asociación le permitió mediar en controversias a nivel nacional, lo que le otorgó una visión aún más amplia del sector.

LEGADO FILANTRÓPICO

La inclinación de Gutiérrez Zetina hacia la filantropía proviene de una tradición familiar que ha marcado profundamente su vida. Su abuelo materno fue uno de los fundadores del Organismo de Nutrición Infantil (ONI), una organización dedicada a combatir la malnutrición infantil en México. Esta influencia

familiar, junto con el ejemplo de su abuela, quien también fue una de las primeras organizadoras de Cáritas en Guadalajara, sembró en él un compromiso por ayudar a los más necesitados.

“Literalmente mamamos esa vocación filantrópica. Nos llevaban a la planta de producción y había bolis (...) llegabas ahí a ayudar y luego te echabas tu boli para recargar energía”, recuerda con nostalgia Gutiérrez Zetina, refiriéndose a sus primeras experiencias en el ONI.

A lo largo de los años, ha seguido los pasos de su familia, dedicándose a la causa del ONI.

“Estamos muy contentos porque logramos que más miembros de la familia se sumaran”, afirma.

Una de las razones por las que Gutiérrez Zetina decidió involucrarse profundamente en el ONI fue su interés por la nutrición infantil. Para él, la malnutrición en la primera infancia es el origen de muchos de los problemas sociales que enfrentamos hoy en día.

“La pobreza, los problemas de educación e inseguridad, etcétera, vienen en principio por un tema de falta de nutrición”, asegura. Explica que los primeros seis años de vida son fundamentales para el desarrollo del cerebro humano, y que si no se atiende adecuadamente esta etapa, las consecuencias pueden ser irreversibles.

El ONI atiende anualmente a más de 5 mil niñas y niños, proporcionándoles alimentos y una oportunidad para desarrollarse plenamente. Sin embargo, Gutiérrez Zetina no se engaña: sabe que aún queda mucho por hacer.

“Atendemos a 5 mil, pero hay más de 80 mil en el Estado con problemas de malnutrición”, lamenta.

A lo largo de su experiencia en el ONI, Gutiérrez Zetina ha enfrentado numerosos desafíos, desde la falta de recursos hasta las barreras ideológicas y culturales en las comunidades que atienden. Explica que uno de los principales obstáculos es la falta de conciencia sobre la importancia de una buena nutrición.

“Desgraciadamente, vivimos en una sociedad que nos educa para ser egoístas, para pensar solo en el beneficio personal”, reflexiona.

Él también señala que muchas veces la malnutrición no se percibe como un problema grave porque no siempre se asocia con la desnutrición visible.

“Tenemos un problema fuertísimo ahorita de obesidad, por ejemplo”, explica, “el hecho de que un niño se vea más gordito no significa que esté bien alimentado”.

Además, destaca la importancia de enseñar a las familias a valorar los alimentos que reciben a través del programa del ONI, pues, de lo contrario, corren el riesgo de desperdiciarlos. Para garantizar que los alimentos sean apreciados y utilizados correctamente, el ONI pide a las familias una cuota de recuperación simbólica, calculada en función de un estudio socioeconómico.

“El tema es que sientas que lo compraste”, comenta, subrayando la importancia de dar valor a lo que se recibe.♥



**SI TÚ TIENES Y RECIBISTE
VENTAJAS DE ALGUNA
MANERA (...) ESOS
CONOCIMIENTOS
NO SON PARA UNO,
SON PARA PODER
GENERAR"**



CARLOS
OUSSET

BRILLA CON LUZ PROPIA

ESTE JOVEN INGENIERO INDUSTRIAL HA ENCONTRADO SU CAMINO A TRAVÉS DE OV ILUMINACIÓN, COMPAÑÍA QUE AYUDÓ A FUNDAR

Carlos Ousset, tapatío de nacimiento y Director Comercial y socio propietario de OV Iluminación, es un ejemplo de cómo la perseverancia, la innovación y la capacidad de adaptación pueden transformar una carrera y llevar a una empresa al éxito. Su trayectoria está marcada por decisiones clave que lo llevaron a dejar una carrera segura en el sector farmacéutico para adentrarse en el mundo de la iluminación.

Ousset estudió Ingeniería Industrial y de Sistemas en el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, campus Guadalajara, y tras su graduación, trabajó durante seis meses en Laboratorios Pisa, donde formó parte del departamento de Planeación Estratégica.

Sin embargo, tras el cierre de este departamento y su traslado a Control Financiero, se encontró realizando tareas que no le permitían explotar su energía e inquietud por emprender. Este cambio lo llevó a buscar nuevas oportunidades, que encontró cuando su actual socio le ofreció la posibilidad de gestionar una distribución en el sector de iluminación.

Inicialmente, Ousset se centró en proyectos de iluminación, una labor que describió como extremadamente desafiante en sus primeros años.

“Al principio, fue bastante complicado, la verdad, fueron tres años muy difíciles”, comenta, recordando cómo tuvo que tocar puertas en obras, universidades y diversas instituciones para poder establecerse en el mercado.

Su enfoque estaba en vender y asesorar a desarrolladores, constructores e instaladores eléctricos, una labor que le permitió, después de una década, convertirse en el principal cliente de su mayor proveedor. Esta relación estratégica culminó en una integración vertical que consolidó a OV Iluminación como un grupo líder en el sector.

Un momento clave en su carrera fue cuando decidió especializarse aún más en el ámbito de la iluminación, lo que lo llevó a realizar un posgrado en Diseño de Iluminación en la Universidad Politécnica de Cataluña. Este curso le proporcionó las herramientas necesarias para ofrecer una consultoría especializada, enfocándose no solo en vender productos de iluminación, sino en proponer soluciones a medida para cada proyecto.

Ousset enfatiza que su enfoque no se basa en vender la mayor cantidad de luminarias, sino en ofrecer soluciones que realmente cumplan con las necesidades del cliente, adaptándose al tipo de proyecto y usuario final.

Un proyecto que ejemplifica su enfoque es la iluminación del Hospital Real San José, donde se diseñaron espacios acogedores para mejorar la experiencia de los pacientes y sus familiares.

“La luz es lo que hace que el estado de ánimo cambie de una manera radical”, afirma Ousset, destacando la importancia de la iluminación en la creación de ambientes que influyan positivamente en las emociones de las personas.

Ousset ha estado involucrado en proyectos de gran envergadura como hoteles, centros turísticos y torres de departamentos.



Fotos: Carlos Zepeda y cortesía

“**LA CLAVE ESTÁ EN LA PERSEVERANCIA Y EN NO TENER MIEDO DE TOCAR PUERTAS**”

Uno de los hitos en su carrera fue ser finalista en el Premio Adolf Horn, un reconocimiento que destaca a los jóvenes empresarios más prometedores de Jalisco.

A pesar de la competencia y los retos de presentar su proyecto en un plazo de 24 horas, Ousset logró destacarse, lo que considero una gran experiencia.

“Fue un gran reto, pero también una oportunidad para mostrar lo que hemos construido en OV Iluminación”, comenta.

Hoy en día, esta empresa continúa expandiéndose y consolidándose en el mercado. Con dos marcas propias, AstroLED, enfocada en iluminación arquitectónica, y Quor Lighting, especializada en iluminación decorativa, la empresa sigue innovando en un sector en constante evolución.

Como ejemplo de lo anterior, Ousset y su equipo han implementado SAP Business One para optimizar sus operaciones y están desarrollando una plataforma B2B que facilitará la gestión de pedidos y mejorará la eficiencia operativa.

Además, la empresa está en proceso de consolidar sus almacenes en un solo punto para mejorar la logística y la rapidez de sus envíos, un paso clave para mantener la competitividad en un mercado exigente. Actualmente cuentan con un equipo de 50 colaboradores, y según Ousset, el futuro promete aún más crecimiento y desafíos. ♦



NÉSTOR IRVING FLORES CROTTÉ

El Director General de **Karne Garibaldi** ha pasado su vida entre los ingredientes de uno de los platillos más jaliscienses y comparte su historia vivida en este local

DEFENSOR DE UN LEGADO

Entrevista:
José Armando García

Fotografía:
Marifer Rached

Diseño:
Carlos Lemus

Multimedia:
Arturo Johnston



Néstor Irving Flores recuerda tener cientos de anécdotas de su infancia en Carne Garibaldi, restaurante fundado por sus abuelos en la esquina de Clemente Orozco y Garibaldi, en el Barrio de Santa Teresita, pero hay una que lo marcó toda su vida.

“Tengo una anécdota muy interesante. Recuerdo que cuando estaba mesereando llegó un papá con unos compañeros de la escuela, y a mí me daba mucha pena, entonces salí corriendo, mi papá va por mí y me dice: ‘¿por qué te da pena? Vamos a preguntarle al papá de tu amigo a ver qué opina de que tú estás trabajando aquí’”, menciona Flores, actual Director General de esta empresa restaurantera, reconocida en el PLAYERS’ Restaurant’s Choice con el galardón Legado Tapatío 2024.

“Ya me trajo casi de las greñas y dijo: ‘a ver, ¿qué opinas de que mi hijo esté aquí?’ (y el papá respondió): ‘qué bueno que desde pequeños empiecen a aprender a trabajar’, entonces eso fue para mí como el darme cuenta el regalo y la responsabilidad de empezar a tener un trabajo que me permitiera crecer, aprender y compartir, sobre todo el servicio”.

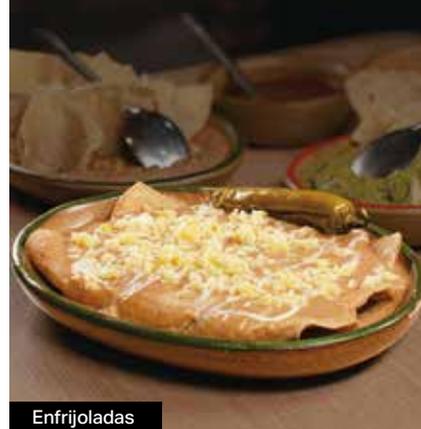
Gracias a ese mensaje que le dio don Néstor Flores Camarena, su papá, Irving aprendió el valor del trabajo y a encontrar la manera de sacar adelante un negocio que inició por circunstancias de la vida: mantener a una familia de nueve hijos (siete mujeres y dos hombres).

“Nació hace 54 años, todo surge de un

accidente de mi abuelita, se le enterró una astilla en el pie, ellos son de La Huerta, Jalisco, y en aquel entonces no había la medicina de ahora, entonces tuvieron que venir, a emigrar a Guadalajara y curiosamente en Garibaldi y Clemente Orozco es donde consiguen la renta de una casita y es donde por ese motivo empezaron a ver cómo darle de comer a mis tíos y a mi papá, que estaba incluido, y ahí empieza la historia”, recordó Flores Crotté.

“

CREO QUE ESE ES UNO DE LOS ÉXITOS QUE HA TENIDO GARIBALDI, QUE SIEMPRE HA SURFEADO CON LA INCERTIDUMBRE Y PREPARÁNDOSE CON LAS VARIABLES, SOBRE TODO INTANGIBLES”



Enfrijoladas



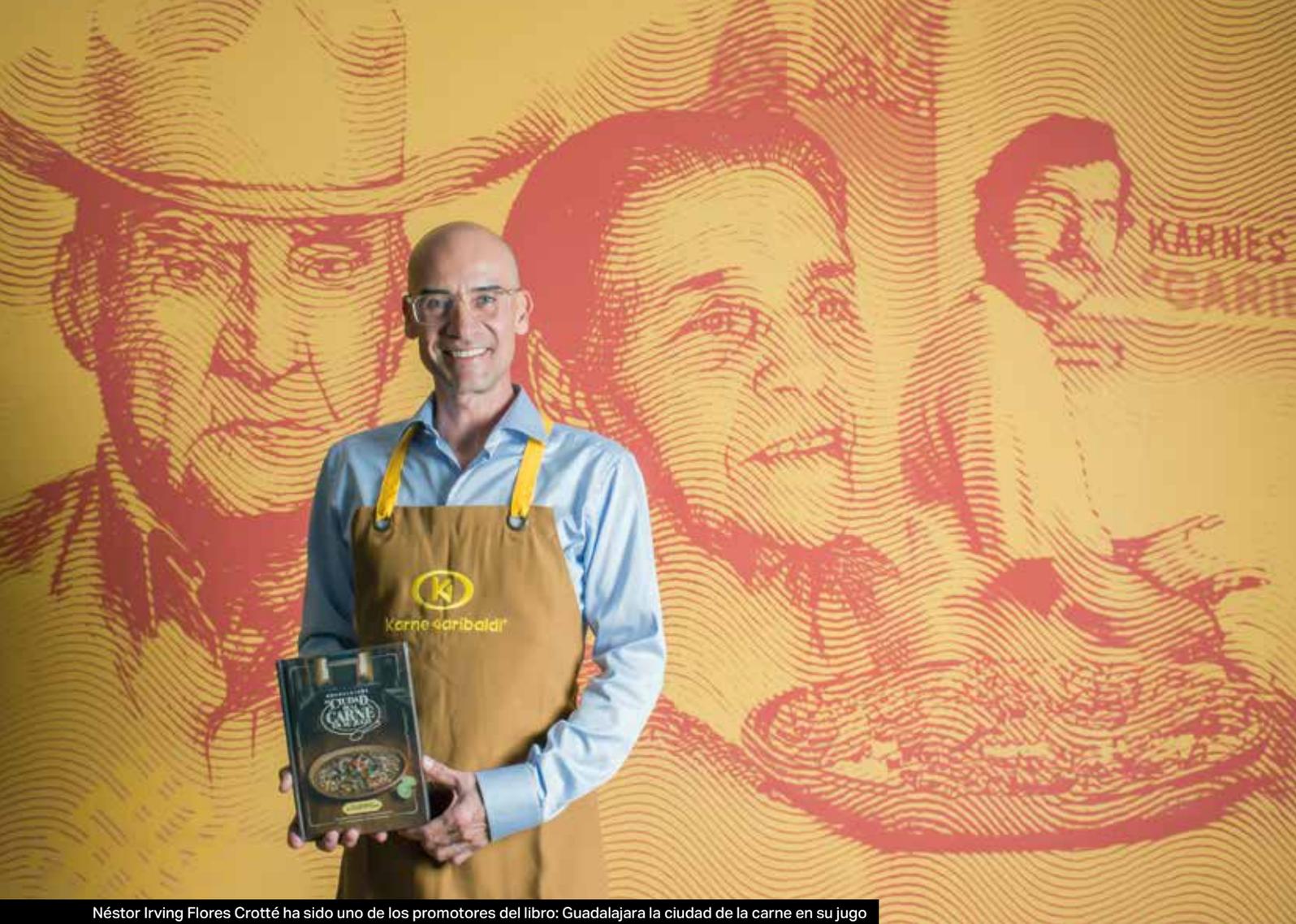
Las bebidas en refrescantes cántaros

“Era una mesita de sidral, un refresco muy conocido, de aluminio, y así empezó la aventura, una mesa de cuatro personas y con una devoción y unas ganas de sacar adelante a su familia y ese fue el propósito de empezar el negocio”.

Fundado en 1970, Carne Garibaldi se ha expandido por Guadalajara con un total de nueve sucursales, las cuales ofrecen al comensal el sabor tradicional de la carne en su jugo, pero también una de las recetas consentidas de este icónico lugar en Santa Tere: los ya famosos frijolitos refritos con elote.

“Mis abuelitos y bisabuelos siempre fueron muy buenos para la cocina, realmente mi bisabuela fue la que creó los frijolitos con elote y posteriormente ya mis abuelitos, don Néstor (Flores Michel) y doña Gita (Eulogia Camarena) son los que empiezan a darle su toque.

“Pasa algo muy curioso, en Guadalajara realmente la carne en su jugo no nació en un restaurante, nació de casas, de las ganas de experimentar, y así fue como salió hace 60 años, entonces mis abuelitos crearon su propia receta y hasta la fecha es la que se sigue sirviendo”, dijo con cierta nostalgia Flores Crotté.



Néstor Irving Flores Crotté ha sido uno de los promotores del libro: Guadalajara la ciudad de la carne en su jugo



Perejil, cebolla, tocino, acompañantes perfectos de la carne en su jugo

UN COMPLEMENTO ORIGINAL

La carne en su jugo nació en 1963 con “El Gallo”, Juan José Gálvez Ceballos, quien puso su restaurante en las calles 32 y República. En este lugar, la gente que buscaba curar su cruda acudía con él para que les vendiera el jugo (o consomé) de la carne, dando así nacimiento a un tradicional platillo tapatío que ha tenido diversidad de variantes, en las que destaca la creada por doña Gita y que cuenta con un gran complemento que destaca por su originalidad y que es una de las tantas puntas de lanza de esta empresa.

“¿Frijol con elote? Como que los tapatíos estaban más acostumbrados a este tipo de comidas, pero al (comensal) de afuera, como que sí le llama la atención, pero ya una vez que lo prueban y esa mezcla de sabor creo que lo hace un platillo muy atractivo y ese ha sido como que uno de los platillos éxito de aquí del negocio”, expresó Flores Crotté.

“

NOS HEMOS CONVERTIDO COMO UN ÍCONO EN GUADALAJARA, COMO UN REFERENTE”

Y de esta manera, el éxito de los frijoles con elote ha sido tal, que más que explorar franquicias hacia la República, Karne Garibaldi ha confiado en ellos para conquistar a los mexicanos.

“Uno de los principales (planes de expansión) es crecer a través de los productos, como frijoles con elote, la cecina, y estamos también a punto de sacar otros dos productos que en su momento ya se los compartiré, pero creo que esa es una manera de llevar la marca fuera de lo que es el restaurant, ahorita la idea es seguir creciendo aquí en Guadalajara, y buscar otros mercados, sobre todo atacando a los chavos en festivales de música electrónica, de cultura, gastronomía, creo que eso atrae nuevos mercados”, expresó Flores Crotté.

Otro plan para hacer llegar, no solo la marca, sino el concepto de la carne en su jugo a más gente está centrado en la realización, el 17, 18 y 19 de octubre, del “Día de la Carne en su Jugo”, que es un esfuerzo, no nada más de Flores Crotté y Karne Garibaldi, sino de todos los restaurantes

que ofrecen este platillo para que más gente lo conozca y lo convierta en su favorito.

“Ha sido un proyecto de tres años, sacamos un libro, donde juntamos a todos los ‘carnejugeros’, Garibaldi siendo como el promotor y organizador”, dijo.

DE CENADURÍA A FONDA

Lo que fue una manera de mantener a una gran familia, una pequeña mesa que abría de 7 de la noche a 1 de la mañana, comenzó a evolucionar y el tiempo acomodó las cosas de tal manera que hay necesidad de crecer el local.

“No se tenía la visión (de negocio), simplemente era sacar adelante a la familia y una cosa llevó a la otra. Después se adquirió el establecimiento y se fue adaptando como fonda. El restaurante se abría de 7 a 1 de la mañana y posteriormente con el tiempo se abrió al mediodía y eso fue lo que hizo que realmente empezara a dar a conocer mucho más y sobre todo la recomendación de boca en boca como cualquier restaurant”, menciona Flores Crotté.

Otro aspecto que hace de Karne Garibaldi un icono gastronómico tapatío tiene que ver con su ubicación, el barrio de Santa Teresita de Jesús, mejor conocido como Santa Tere.

“Santa Tere es un barrio y creo que es uno de los barrios iconos de Guadalajara, porque encuentras de todo, y creo que no es casualidad que parte de los ‘carnejugeros’ que formamos parte de esta zona hubiéramos crecido y se haya dado a conocer realmente el platillo por los que estamos aquí, entonces creo que Santa Tere será Santa Tere para toda la vida”, reflexionó.



Guacamole, otro clásico

NEGOCIO FAMILIAR

Parte del crecimiento que desarrolló Karne Garibaldi tuvo que ver en gran medida con la incorporación de Flores Camarena, padre de Flores Crotté, a la administración y manejo del restaurante, que siguió siendo un lugar en el que la familia tenía un sitio muy importante.

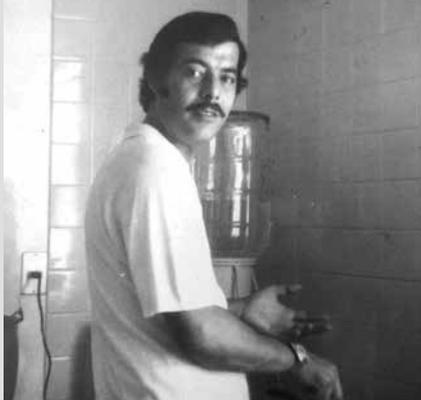
“(Mi papá) se incorpora en el 71, 72, como una manera de ayudarlo a mi abuelita y en conjunto con mis tías, pero realmente la hiperactividad y la visión que tenía mi papá era impresionante. Por supuesto mi mamá desde casa apoyando, cuidando a nosotros los hijos, pero mi papá con ese ímpetu y esa generosidad, creo que fue lo que hizo que el negocio empezara a tomar más forma”, comentó.

De esa manera, cuando no estaban en casa con su mamá, los hijos de don Néstor, Miria, Óscar e Irving, estaban en el restaurante apoyando, e incluso improvisando formas de diversión entre ellos.

“Mi papá nos traía desde los 6, 7 años, a estorbarle, más que ayudarlo, me acuerdo que nos la pasábamos jugando con las cebollitas, los rabanitos, y creo que en una ocasión nos ponía a lavar coches, a cuidar coches en la calle, nunca sentí el trabajo, más bien para mí era como un juego, creo que eso fue lo que me hizo enamorarme desde pequeño del restaurante”, recordó el director general de este lugar.



Como postre, una jericalla



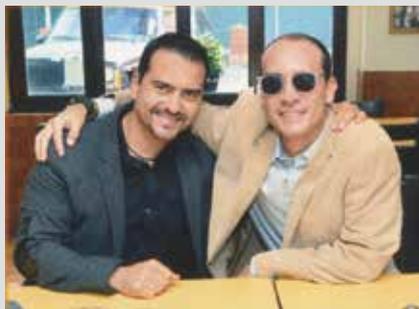
Néstor Flores siempre se involucró en la cocina



Parte del crecimiento de la marca se debió a la visión de este empresario



Don Néstor y doña Bertha Crotte Padilla padres de Irving



Óscar y Néstor Flores, herederos del sabor

UN LUGAR INNOVADOR

Karne Garibaldi es un restaurante cuya gastronomía es tradicional en la ciudad, eso es bien sabido, pero también se ha caracterizado por salirse de la caja y buscar llamar la atención de diferentes formas, una de ellas es utilizar la letra K en su nombre y la otra tiene que ver con aparecer en el libro Guinness de Ré-cords como el restaurant que sirve más rápido.

“Mi papá estuvo hace 50 y tantos años en un curso de fomentar el go go, ‘Atrévete a ser grande’ ese fue el curso que él tomó. Glenn Turner era en aquel entonces el entrenador y le quitó la ‘c’ por la ‘k’ y también fue como parte de un legado que mi abuelita quería por la ‘c’ de Camarena, pero para darle mucho más fuerza con la ‘k’”, aseveró.

Y no olvidemos el asunto de formar parte de los récords mundiales, algo que con orgullo se ve en cada sucursal de este restaurante, que cuenta con el diploma que los acredita como miembros de esta reconocida publicación.

“Esa también es una historia bastante interesante, porque en aquel entonces (1996) fue cuando el programa de ‘Ocurrió Así’, vino a hacer un reportaje y entre ellos habían hecho unas apuestas de ver que había un restaurant que servía en menos de un minuto. Entonces vinie-

ron, se sorprendieron, me hicieron un reportaje y entonces fue cuando dijimos, ‘¿por qué no?’”.

“Entonces, de ahí, con mi tío Carlos Crotté, que en aquel entonces era Sixto, empezamos a idear, junto con Emigdio Romo, que también fue un gran colega en la mercadotecnia y ahí ideamos el récord Guinness. La sede estaba en Colombia, y fue mucho más fácil que vinieran a Guadalajara”, comentó Flores Crotté.

Esta velocidad se debe, entre otras cosas, a la hiperactividad de su papá, pero también a la inquietud que Néstor y su hermano Óscar tuvieron durante horas no pico de servicio en el restaurante, ya que les encantaba medir cuanto tardaba el servicio.

“Mi papá era muy intuitivo. Él, desde que venía un cliente que ya sabía qué pedía, la mesa ya estaba servida cuando llegaba, entonces eso como que ayudaba a que tanto internamente como externamente era un diferenciador y creo que a la fecha todavía no hay nadie que se atreva a quererlo romper, porque 13 segundos y medio, digo, ni en mi casa me sirven de comer así de rápido”, bromeó.

La logística ha evolucionado, comenta, Flores, ya que gracias a la tecnología pueden controlar algo que hace más de 10 años involucraba un orden estricto.▼

EVOLUCIÓN DE LA CARNE EN SU JUGO



1963

Nace el platillo con Juan José Gálvez en “El Gallo”

1966

José Gómez, Foco al Aire

1967

José Rodríguez, Carnes asadas El Fili

1968

Roberto de la Torre, Carnes asadas De la Torre

1970

Néstor Flores, Karne Garibaldi

1975

Fermín Camarena, Kamilos 333

1988

Pedro Navarrete, Carnes asadas Navarrete

2001

Óscar Flores, Qué Pachó?

2018

Adalberto García, Carnes Asadas Pancho López

Fuente: Libro Guadalajara, la ciudad de la carne en su jugo, de Eva Angélica Guerra Ávalos, José Manuel Quintero Villa, Ana Cecilia Reyes Uribe y Paula Lourdes Guerrero

¿CRUMBL MARKETING?



Por Edgardo López Huerta
Socio MISHTECH Creative Business Agency
✉ edgardo@mishtech
📷 @edgardolh

Hablar de gastronomía siempre me resulta apasionante, porque quienes me conocen saben que me encanta comer, mejor dicho, comer bien. Un buen plato se disfruta, pero comer con todos los sentidos, crea una mejor experiencia.

Son estas experiencias las que están empujando este sector. Sin duda, muchas cosas están cambiando en la gastronomía y su *marketing*, desde aspectos relacionados con la sostenibilidad, la salud y la personalización, hasta cómo sorprender al usuario. Pero conectar con ellos a través de un producto de calidad y envolverlo en un espectro mágico parece ser una receta para el éxito. Repito, un buen producto. El *marketing* empieza con un buen producto, no lo olvidemos.

Podría parecer que vamos a hablar de restaurantes de concepto, sofisticados y estirados, pero ¿qué pensarían si hablamos de galletas? Sí, de una simple galleta de 5 dólares, pero que en México están pagando hasta mil pesos por una caja con seis de ellas. ¡Cáspita! ¡Caramba! ¡Caracoles! Palabras que se quedan cortas para expresar mi sorpresa.

No dudo que una galleta bien hecha, crujiente y con un relleno suave tenga cierto encanto. Pero, **¿qué más hay detrás de este fenómeno llamado Crumbl Cookies?** Vamos a desmoronarlo. Empecemos por seguir la primera migaja que nos deja ver esta galleta, y esto nos revela un interesante modelo de negocio que desafía la cadena de suministros y soporte operativo, con una oferta de valor basada en un menú semanal siempre en rotación, que promete nuevos sabores de forma constante. Parecería fácil si habláramos de un único local comercial, pero hoy la cadena cuenta con más de mil tiendas en 50 estados de Estados Unidos, Canadá y Puerto Rico. Se definen a sí mismos como una de las empresas de postres de más rápido crecimiento, y tiene sentido, considerando que nacieron en 2017 con una pandemia en medio.

Otro aspecto clave es cómo han aprovechado el *marketing* digital y las redes sociales. Han sabido sacar provecho de TikTok e Instagram. Sus publicaciones visualmente atractivas son notables, pero lo mejor es que han empoderado a sus usuarios para generar contenido. Desde sus tiendas acogedoras y llamativas, que invitan a tomar fotos para compartir, hasta el propio producto colorido y llamativo, los empaques, como la famosa **Pink Box**, hacen que comer postres sea una experiencia inolvidable. Además, lanzaron una edición de minigalletas diseñadas para catas en TikTok.



Crumbl Cookies ha creado una caja de juguetes para que sus clientes se pongan a jugar, una provocación para que los jóvenes hambrientos de compartir contenido tengan carne fresca para hacerlo.

¿Que si les ha ido bien? Solo veamos sus números: la comunidad de estos "angelitos" suma 23.5 millones de seguidores en todas las redes sociales en las que están presentes, casi como todo Australia. Facebook: 3.3 millones de seguidores; Instagram: 5.7 millones de seguidores; TikTok: 9 millones de seguidores; X (anteriormente Twitter): 1.3 millones de seguidores; YouTube: 2.41 millones de suscriptores; LinkedIn: 581 mil seguidores; y Pinterest: 2.1 millones de seguidores.

Hasta aquí podemos decir que Crumbl Cookies no es solo una cadena de galletas, sino una experiencia que encanta con su menú nuevo cada semana, prometiendo una rotación constante de sabores que mantiene a los clientes regresando por más y más.

En México, aunque no están oficialmente presentes, no faltan quienes las traen del "gabacho" para revenderlas casi de contrabando. Obviamente, no han faltado los astutos que han intentado imitar el concepto y están creando copias. Esto no es nuevo, hemos visto modas similares en el pasado. Veremos cómo la ciudad se llenará de tiendas que intentan emular la idea, reproduciéndose como *gremlins*, tratando de sacar provecho de la tendencia. Recordemos los locales de helados de yogurt que aparecieron en cada esquina, las donas de todos sabores, hasta con tocino, y las conchas de Hello Kitty pirata y de la película que estuviera de moda. Bueno, ahora esperen ver tienditas secretas de galletas con sabores que cambian, wow qué gran idea. Sin duda, aprovecharán la ola, pero recordemos que en *marketing*, el que pega primero pega dos veces.

Podemos extraer ingredientes interesantes de este caso, como el poder de la exclusividad y escasez, el uso efectivo de las redes sociales, la experiencia del cliente como prioridad, y el respeto, valor y empoderamiento de las comunidades. Pero la invitación, como siempre, es a pensar más allá, innovar y no solo ser un seguidor.

Cito a Salvador Alva, en su libro "Lo que un líder no debe delegar": "Las empresas ganadoras serán las que entiendan las tendencias del consumidor y desarrollen productos y servicios que los sorprendan".

En mis palabras, si esto puede lograr una galleta, imaginemos lo que podemos hacer.

Bon appétit. ♥

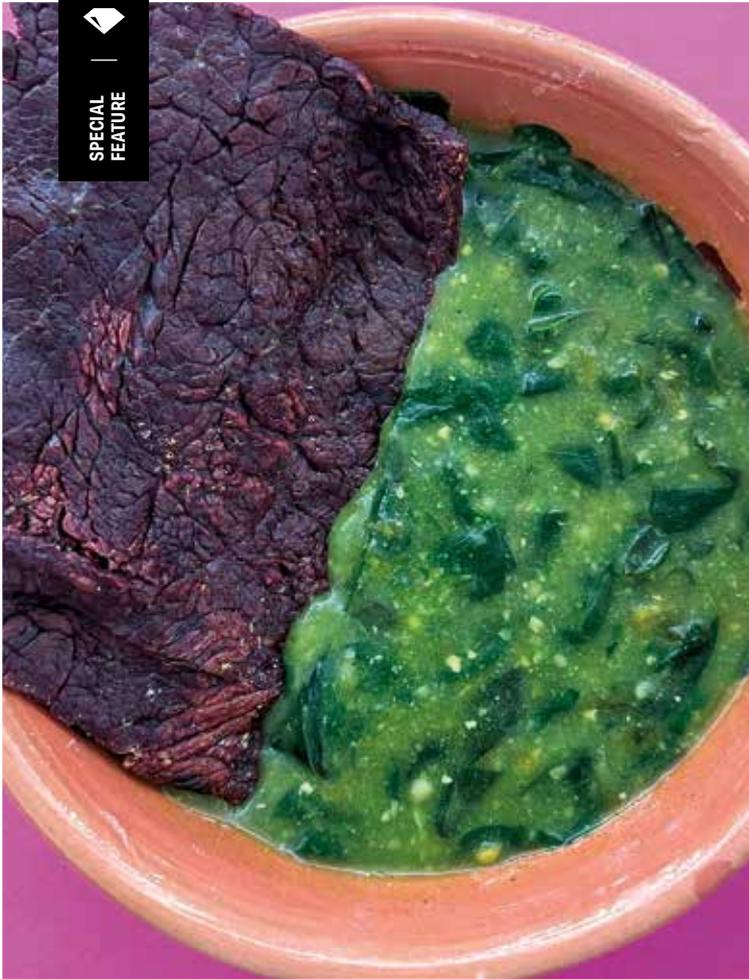
DOSSIER

BOCADOS DE AUTOR Y VINO

ESCENAS DEL ACONTECER
GASTRONÓMICO EN LA REGIÓN



Foto: Pexels



GASTRONOMÍA NACIONAL DE MÉXICO PARA EL MUNDO



Por José Armando García

Si de cocina y gastronomía hablamos, México es quizá, uno de los países más afortunados del mundo al tener diversos ingredientes llenos de sabor, así como una mezcla cultural muy rica, en la que la cocina prehispánica tuvo un sincretismo total con los sabores provenientes de Europa. Siguiendo esas tradiciones, dejándose llevar por el instinto y la creatividad mexicana, estos chefs han dado el salto de México al mundo y son reconocidos a nivel mundial por el sabor de sus platillos y el nivel de excelencia de su cocina

ENRIQUE OLVERA

Si hablamos de cocina mexicana reconocida, sin duda éste es el nombre que más aparecerá en las búsquedas realizadas. Enrique Olvera es una figura clave en la evolución de la cocina mexicana contemporánea, que recientemente acaba de llevarse dos estrellas Michelin por su trabajo en Pujol.

Nacido en Ciudad de México en 1976, desde joven, este chef mostró interés por la gastronomía. Estudió en el prestigioso Culinary Institute of America en Nueva York, donde se graduó con honores, lo que marcó el inicio de su carrera en la alta cocina.

En el año 2000, Olvera fundó Pujol, su restaurante insignia en la Ciudad de México, el cual ha destacado a nivel mundial, siendo considerado uno de los mejores restaurantes de México y alcanzando en 2020 el puesto 12 en la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo. Su cocina se caracteriza por una profunda reinterpretación de platillos tradicionales mexicanos, como su famoso mole madre, que ha evolucionado a lo largo de los años.

Además de Pujol, Olvera ha expandido su imperio gastronómico con varios restaurantes en México y Estados Unidos. Entre ellos destacan Cosme y Atla, en Nueva York, y Criollo, en Oaxaca. Cada uno de estos lugares refleja su compromiso con la calidad de los ingredientes y una visión innovadora que respeta



las raíces mexicanas. En 2014, su restaurante Cosme fue un éxito en Nueva York, llevando la cocina mexicana a nuevas alturas internacionales, alcanzando una estrella Michelin.

Olvera no solo ha sido un referente en la cocina de autor, sino que también ha sido pionero en proyectos como Eno, un concepto de loncherías gourmet, y Taller Enrique Olvera, un espacio dedicado a la investigación culinaria. Además, ha participado en programas como *The Final Table* en Netflix, lo que ha aumentado su visibilidad en todo el mundo.

También ha recibido varios reconocimientos mundiales, como la medalla de Oro de la Société Culinare Philanthropique de Nueva York, el M.K. Fisher Award y el Jacob Rosenthal Leadership Award.

En 2004 fue Chef del Año, por Catadores; mientras que en 2005 y 2007 recibió el premio al Joven Restaurantero que otorga la CANIRAC (Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados).



KARIME LÓPEZ



Un ejemplo a seguir dentro de la gastronomía nacional, al romper el llamado techo de cristal, es Karime López, chef nacida en la Ciudad de México y que es la primera mujer mexicana en recibir una estrella Michelin.

Su carrera empezó a enfocarse en el arte en París, pero al descubrir su pasión por la gastronomía a través del mundo culinario francés, ella tomó una gran decisión y se dedicó a la cocina, en cuya trayectoria ha trabajado en algunos de los mejores restaurantes del mundo, como Noma en Copenhague; Central, en Lima, y Pujol en México.

Al correr del tiempo, López se mudó a Italia para trabajar con Massimo Bottura en la creación de su libro “Bread is Gold” y luego fue invitada por él a liderar la Gucci Osteria en Florencia. Bajo su mando, este restaurante recibió, a menos de dos años de su apertura en 2020, su primera estrella Michelin. Este logro la convirtió en la primera mujer mexicana en obtener este prestigioso galardón.

La cocina de López es conocida por su enfoque en productos locales y por su capacidad de fusionar su herencia mexicana con ingredientes italianos. Entre sus platos más emblemáticos se encuentra una tostada invertida de bonito, que representa su ingeniosa adaptación de la comida tradicional mexicana a un contexto europeo, además, ella se inspira en el entorno del Gucci Garden, donde la moda y el arte contemporáneo juegan un papel clave en la creación de nuevas propuestas culinarias, reflejando una constante evolución estacional en su menú.

Su éxito no solo radica en su talento culinario, sino también en su habilidad para reinterpretar la cocina italiana y mexicana de manera innovadora.



CARLOS GAYTÁN



Un protagonista del sueño americano que se cumple. El chef Carlos Gaytán, nacido en Huitzucu, Guerrero, ha dejado una marca indeleble en la gastronomía.

Hace 33 años migró a Chicago, sin formación culinaria ni dominio del inglés, por lo que comenzó desde abajo como lavaplatos en el Sheraton North Shore Hotel. A partir de ahí, su determinación y pasión por la cocina lo llevaron a ascender rápidamente en diversas cocinas de la Ciudad de los Vientos.

Su gran avance llegó cuando se unió al restaurante Bistrot Margot en el barrio de Old Town, donde asumió el rol de chef ejecutivo. Aquí perfeccionó sus habilidades en la cocina francesa, lo que más tarde combinaría con sus raíces mexicanas, creando una fusión que definiría su estilo.

En 2008, Gaytán abrió su propio restaurante, Mexique, en Chicago, donde innovó al fusionar la gastronomía mexicana con técnicas francesas. Esta propuesta fue muy bien recibida, y en 2013 este restaurante fue galardonado con una estrella Michelin, convirtiendo a Gaytán en el primer chef mexicano en recibir este reconocimiento.

Si bien, Mexique cerró en 2018, Gaytán no se rindió y en 2019, lanzó Tzucu, un restaurante en Chicago inspirado en sus orígenes, que ha sido aclamado por su combinación de tradición mexicana y creatividad contemporánea. Además, ha expandido su presencia en México con proyectos como Ha en el complejo Xcaret.

A lo largo de su trayectoria, Gaytán ha demostrado ser un pionero que ha elevado la cocina mexicana a nuevas alturas, combinando técnicas tradicionales y modernas, mientras sigue innovando en la escena culinaria mundial.

ELENA REYGADAS



Toque innovador en la cocina, así como respeto por los ingredientes locales es lo que ha distinguido a Elena Reygadas como una de las chefs más reconocidas en México y el extranjero.

Nacida en la Ciudad de México en 1976, ella creció en una familia donde la gastronomía tenía un lugar especial. Esto facilitó que su pasión por la cocina se desarrollara desde una edad temprana, aunque los caminos de la vida la llevaron a estudiar inicialmente Letras Inglesas en la UNAM, algo que a la larga le ayudó a desarrollar una perspectiva sobre la creatividad y la disciplina, elementos clave en su carrera culinaria.

Después de su formación académica, Reygadas decidió seguir su verdadera pasión y se trasladó a Nueva York para estudiar en el International Culinary Center. Posteriormente, trabajó en restaurantes europeos, como Locanda Locatelli en Londres, donde aprendió la importancia del respeto por los ingredientes, un principio que guía su cocina hasta hoy. Al regresar a México, en 2010, abrió su restaurante Rosetta en una casona porfiriana en la Colonia Roma.

Este local ha sido un referente en la alta gastronomía, fusionando técnicas europeas con ingredientes mexicanos frescos y de temporada, apareciendo incluso en la serie “Pan y Circo”, liderada por Diego Luna.



Además de Rosetta, Reygadas es propietaria de otros espacios como Lardo, Café Nin, Mesa y la Panadería Rosetta, que ha ganado popularidad por sus panes artesanales. Su estilo se caracteriza por la simplicidad y pureza de los sabores, destacando el uso de ingredientes locales y de calidad.

En 2023, fue galardonada por The World's 50 Best por como la Mejor Chef Femenina del Mundo, consolidándose como una figura influyente en la gastronomía internacional.

A lo largo de su carrera, Reygadas ha promovido una cocina consciente, enfocada en la sostenibilidad y el bienestar tanto de las personas como del planeta. También ha publicado el libro “Rosetta”, en el que comparte recetas y reflexiona sobre la relación entre la comida y la cultura.

DANIEL OVADIA



Otro ejemplo más de cómo la gastronomía se impone sobre otras elecciones profesionales.

Daniel Ovadia es uno de los chefs y restauranteros más destacados de México. Nació en la Ciudad de México en 1983 y se interesó desde pequeño en la gastronomía, gracias a las experiencias familiares que vivía en diferentes restaurantes.

A pesar de ese interés, este chef decidió estudiar Economía en el Instituto Tecnológico Autónomo de México (ITAM), y posteriormente Administración de Empresas, pero a final de cuentas, su pasión por la gastronomía terminó por imponerse.

En 2005, con solo 21 años, abrió su primer restaurante, Paxia, que se convirtió en un referente de la gastronomía mexicana contemporánea. Este lugar se distinguió por su enfoque innovador en la cocina mexicana, utilizando ingredientes locales y técnicas tradicionales.

Diez años después de su fundación, en 2015, Ovadia fundó junto con su socio Salvador Orozco el grupo Bull & Tank.

Actualmente este chef cuenta con Punta Corcho, restaurante de comida marina a la leña, reconocido por Michelin en 2024; Muelle Once, Peltre Lonchería y Oliva.

A lo largo de su carrera, Ovadia ha sido reconocido por su habilidad empresarial. En 2016, recibió el Premio al Mérito Empresarial Restaurantero en la categoría de “Joven Empresario” por CANIRAC.

Actualmente, Ovadia expande su presencia en la gastronomía con restaurantes en la Ciudad de México y la Riviera Maya. ♦



GREGORIO GODOY RAMÍREZ

UNIÓN RESTAURANTERA

EL PRESIDENTE DE CANIRAC JALISCO, Y DUEÑO
DE SAL DE MAR, PLANTEA LA VERTIENTE POR LA QUE
ESPERA GUIAR A LOS EMPRESARIOS LOCALES

Foto: Carlos Zepeda

Gregorio Godoy Ramírez, presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac) Jalisco, y propietario del restaurante Sal de Mar, es un hombre que ha dedicado más de tres décadas de su vida al sector gastronómico.

Desde su primer contacto con este mundo en 1991, en el Zoo, local que operaba en la zona del Country en Guadalajara, ha experimentado múltiples facetas en la industria. Con una trayectoria que abarca tanto éxitos como fracasos, él ha sabido aprender de cada paso, manteniendo una pasión constante por el servicio y la innovación en el sector.

Desde joven, Godoy se sintió atraído por el mundo de los restaurantes, pues soñaba con tener su propio bar o espacio para compartir con amigos. Sin embargo, para él, este sueño no se quedó en la fantasía, sino que se transformó en una realidad sólida y llena de aprendizajes. A lo largo de su carrera, ha estado involucrado en diversos proyectos, algunos más exitosos que otros, pero siempre con el firme propósito de mejorar y ofrecer un servicio de calidad a sus clientes.

A través de sus experiencias y los lugares que ha visitado, ha desarrollado una visión profunda del negocio, destacando la importancia del servicio y la necesidad de adaptarse a los cambios y retos que la industria enfrenta.

“No puede haber un restaurantero que no le guste el servicio y la experimentación”, menciona, subrayando su amor por el dinamismo de la gastronomía.

CANIRAC JALISCO: UN LIDERAZGO PARA LA UNIDAD

En el ámbito empresarial, Godoy dio un paso importante al involucrarse en la política gremial dentro de Canirac Jalisco. Hace seis años, Aldo de Anda, entonces presidente de la cámara, lo invitó a unirse, en un momento en que Godoy se encontraba algo desencantado con el gremio restaurantero. En ese entonces, había poca unidad entre los empresarios del sector, lo que debilitaba su capacidad para enfrentar retos comunes.

Fue gracias a la visión de De Anda que Godoy comenzó a cambiar su per-



CREO QUE ESTAMOS LOGRANDO MUCHAS COSAS, CREO QUE EN SEIS AÑOS SE HA LOGRADO MUCHO”

**GREGORIO
GODOY RAMÍREZ**
PRESIDENTE CANIRAC

cepción y a comprender el poder que los restauranteros pueden tener cuando están organizados.

Hoy, como presidente de Canirac Jalisco, Godoy ha liderado un crecimiento significativo.

“Cuando Aldo tomó la cámara, éramos apenas entre 50 y 70 afiliados. Ahora, contamos con más de 500 empresas, que representan más de 3 mil 200 puntos de venta”, explica con orgullo. Este crecimiento ha sido crucial no solo para fortalecer el gremio, sino también para profesionalizar el sector y mejorar la relación con el gobierno.

Uno de los grandes logros durante su gestión ha sido la implementación de acuerdos con instituciones educativas, como la Universidad de Guadalajara (UdeG), para fomentar la capacitación del personal en el sector restaurantero.

“Tenemos acuerdos con la UdeG y otras empresas para buscar la profesionalización del medio. También estamos trabajando en la innovación y en la creación de nuevos talentos que puedan liderar el sector en el futuro”, destaca.

VISIÓN HACIA EL FUTURO

Tras los efectos de la pandemia, Canirac Jalisco ha centrado sus esfuerzos en la recuperación y crecimiento del sector.

“Uno de los retos principales es fortalecer el gremio, sumar más afiliados y buscar la innovación”, comenta Godoy. Parte de este esfuerzo incluye la búsqueda de nuevas formas de ser más eficientes y de profesionalizar aún más el sector restaurantero, asegurando que tanto los grandes empresarios como los pequeños

restauranteros puedan enfrentar los desafíos de la industria.

La pandemia también evidenció la importancia de tener una relación cercana y cooperativa con las autoridades gubernamentales. Según Godoy, el sector restaurantero está en constante revisión por parte de más de 18 instituciones gubernamentales, lo que requiere una gestión eficiente para evitar problemas.

Godoy subraya la necesidad de que los restauranteros estén bien informados y cumplan con todas las normativas.

“Nosotros somos los más interesados en cumplir al 100%. Si cumplimos, no hay cliente ni inspector que pueda causarnos problemas”, asegura.

PROYECTOS CLAVE

Uno de los compromisos más ambiciosos de Godoy ha sido traer la Guía Michelin a Jalisco. Durante su toma de protesta como presidente de Canirac Jalisco, el Gobernador del Estado, Enrique Alfaro, le entregó una carta compromiso para apoyar este esfuerzo, un paso clave para posicionar al Estado en el mapa mundial de la gastronomía.

“No podemos quedarnos atrás. Tenemos grandes restaurantes y chefs en Jalisco, y no podemos permitir que no se nos tome en cuenta en eventos tan importantes como este”, señala.

Además, Godoy está trabajando en la creación del Observatorio Económico, en colaboración con la UdeG. Este observatorio será una herramienta fundamental para recopilar y analizar datos del sector restaurantero en Jalisco, permitiendo una mejor toma de decisiones.

“Es el primero de su tipo en México y estamos muy emocionados por el impacto que tendrá en el futuro de la industria”, comenta.

Otro proyecto importante es la creación de una carrera dual en restaurantería, en conjunto con la UdeG. Esta carrera permitirá que los estudiantes alternen entre clases teóricas y prácticas en restaurantes afiliados a Canirac, facilitando su incorporación al mundo laboral.

“La falta de talento es uno de los principales problemas que enfrenta la industria y esta carrera nos ayudará a formar a los líderes del mañana”, explica Godoy. ♥

CORAZÓN DE ALCACHOFA

UN SERVICIO DE EXCELENCIA



SEGUIMOS DEDICADOS A NUESTROS CLIENTES Y COMENSALES. QUEREMOS QUE SIENTAN QUE CORAZÓN DE ALCACHOFA ES SU CASA"

HUGO BAUTISTA
DIRECTOR GENERAL



Fotos: Cortesía

ESTE RESTAURANTE BASA SU ÉXITO EN PILARES QUE INCLUYEN LOCACIONES E INGREDIENTES

Para una ciudad como Guadalajara, Corazón de Alcachofa se ha convertido en un referente gastronómico que ha sabido mantener su posición en la élite de los restaurantes locales gracias a su enfoque en tres pilares fundamentales: la excelencia en los alimentos, el servicio de calidad y las locaciones que permiten una experiencia única. Este establecimiento, que nació en 2001, es un ícono que no solo destaca en Guadalajara, sino que también ha comenzado su expansión a otras ciudades del país, incluyendo León y Querétaro.

Para Hugo Bautista, director general de

Grupo Corazón de Alcachofa, la clave del éxito del restaurante radica en sus valores familiares y en la calidad de sus ingredientes.



“Corazón de Alcachofa viene de un negocio familiar, y creo que ese tema de vivir las virtudes y los valores de familia dentro del negocio nos hace hacer clic”, comenta Bautista.

Desde su creación, Corazón de Alcachofa ha mantenido un enfoque constante en la excelencia. Bautista lo resume de la siguiente manera: “nuestro concepto es cocina de mercado, lo que significa que trabajamos con la mejor materia prima disponible”.

El primer pilar del restaurante es, sin

duda, la calidad de los alimentos. Semanalmente, Corazón de Alcachofa importa productos frescos de distintas partes de México, como Ensenada y Cancún, así como ingredientes que se compran a proveedores internacionales.

El segundo pilar es el servicio. Según Bautista, la meta es que cada cliente sienta que la experiencia que vive en Corazón de Alcachofa supera sus expectativas.

El tercer pilar del restaurante es la locación. Corazón de Alcachofa busca establecerse en lugares que ofrezcan un escape del bullicio de la ciudad, donde los comensales puedan disfrutar de sus alimentos en un ambiente relajado y acogedor.

Uno de los puntos fuertes de Corazón de Alcachofa es su menú, que ha evolucionado para satisfacer los paladares más exigentes. Entre los platillos más representativos están sus cortes de carne, así como sus pastas hechas al momento.♥



34

*años
de Logística,
pasión y servicio a tu alcance.*



www.grupoampm.com



Un toque de estilo en cada rincón

AUTÉNTICO RINCÓN ITALO ARGENTINO

GRAZIANO'S PERMANECE EN EL CORAZÓN DE SUS COMENSALES GRACIAS A SU INCREÍBLE AMBIENTE FAMILIAR Y SU EXCELENTE COCINA

Graziano's es más que un asador argentino en Puerta de Hierro, es un lugar donde las tradiciones familiares se materializan en un viaje sensorial, atmósfera familiar y servicio de primer nivel que te hacen sentir como en casa. Desde que ingresas, percibes el estilo único de Graziano's, lo que lo hace la elección indiscutible de todas las familias tapatías que quieren pasar un momento inolvidable.

Sus interiores amaderados y muros de ladrillos decorados con frascos



de conserva, latas con ingredientes nacionales e internacionales y sus coloridos cuadros y pinturas le dan un toque de estilo a cada rincón, brindándole a los invitados una acogedora atmósfera que complementa su menú. O si prefieres un espacio al aire libre donde puedas disfrutar de los platillos mientras observas los exteriores del restaurante y sus bellas jardineras, puedes acudir a la terraza.

Adéntrate en su cocina abierta, donde salen los más deliciosos aromas a comida recién hecha: cortes asados, pastas



Ambiente relajado sin igual



IMPERDIBLES

- Carpaccio de res
- Porter House
- Coctel Graziano's
- Strudel de manzana

cocinadas con salsas deliciosas y pan recién horneado que podrás oler en cada rincón del restaurante. Cada platillo está hecho al momento y está a la vista de todos para que observen paso a paso su preparación.

Recomendamos pruebes como entrada su carpaccio de res, una mezcla excepcional entre sabor y calidad. Después, uno de sus cortes premium, bife de chorizo o Porter House, acompañado de una pasta de la casa hecha a mano. Para complementar, sugerimos su coctel Graziano's, que combina un delicado gusto a fresa y la frescura del limón, o el siempre clásico Aperol Spritz. De postre, no puedes perderte el strudel de manzana casero con una bola de helado de vainilla. ¡Inigualable experiencia!

Durante tu visita tendrás la posibilidad de acceder a sus secciones especiales, como su cava de vinos selectos, donde podrás elegir el vino que más sea de tu agrado o consultar directamente con sus sommeliers expertos, encantados de asesorarte para que elijas el maridaje ideal que se ajuste al sabor de tus platillos.

En Graziano's cuentan también con una ludoteca para que tus pequeños de



Disfruta su cocina abierta

Fotos: Cortesía

entre 3 y 8 años también disfruten la visita. Su alegre decoración, resbaladilla con alberca de pelotas, juguetes didácticos y programas infantiles les darán un rato lleno de diversión en compañía de otros niños, mientras tú disfrutas del delicioso menú y la excelente atención por parte del personal.

“Graziano's es para todos aquellos que deseen disfrutar de una comida con sabores únicos en un ambiente relajado. Desde la entrada, hasta la despedida, te hacen sentir como en casa”, afirma el director de Mandala Group, Octavio Altamirano. Graziano's se ha vuelto el restaurante favorito de la Perla Tapatía gracias a su sazón argentino y espacios acogedores, donde todos pueden ver

y oler los procesos de creación de cada platillo, además de disfrutar los sabores más representativos de la cocina argentina e italiana con su característica amabilidad y su típica sazón “a la Graziano”.

GRAZIANO'S
BRASA ARGENTINA
★



Reserva en
OpenTable

¡VISITA GRAZIANO'S!

📍 Av. Real Acueducto 110 Int 9A,
Puerta de Hierro, Zapopan, Jalisco
📱 /Graziano's @grazianosmx

SPIN THE CLASSICS!

MOCHOMOS NOS SORPRENDE NUEVAMENTE AL TRANSFORMAR LA EXPERIENCIA SENSORIAL DE CINCO COCTELES

La propuesta gastronómica en Mochomos destaca por su fusión única de sabores, entrelazando la cocina tradicional con las técnicas contemporáneas. Desde su llegada a Guadalajara, ha ofrecido experiencias culinarias memorables gracias a su menú, la creatividad de su equipo y la renovación constante de sus conceptos.

Recientemente, Mochomos ha dado un paso audaz al revolucionar su menú de mixología, transformando las bebidas tradicionales en cocteles deconstruidos que sorprenden por su originalidad. Se trata de una propuesta que no sólo elevará tu experiencia al visitar Mochomos, también te sumergirá en vivencias llenas de sabores excepcionales.

Conoce aquí las cinco bebidas con las que Mochomos reinterpreta los clásicos de la coctelería.



BEACHCORI

Variante de un Moscow Mule con Bacanora sustituyendo el tradicional vodka. Toque de limón, toronja, hierbabuena, cerveza de jengibre, ¡y listo!



BANANORA

¡Una colada diferente! Se mezcla Spiced Rum con crema de Bacanora, plátano y más plátano. Mezclamos leche evaporada y coronamos con piña.



GIN BOARD

La deconstrucción de un Tom Collins pero con un toque de la casa. Su presentación con luz led y frambuesa liofilizada te encantará.



MANGLYCHEE

Coctel elaborado con mezcal, vodka, real de mango y lychee. Llega a tu mesa en una tablita de madera, una icebowl y hoja santa flameada.



JACKIE MULE:

Ginebra con chartreuse amarillo y una presentación sin igual en un cofre ahumado.


mochomos.
FUSIÓN SONORENSE

Av. Patria 188, Puerta de Hierro, Zapopan, Jal.
33 3015 8344 @mochomosgd

EXPERIENCIA MOCHOMOS



RIB EYE MOCHOMOS

THE LANDMARK

RESERVA 33 1514 5753

 MOCHOMOSGDL

 MOCHOMOS GUADALAJARA



Chef Itzel Soto y Chef Berny Soto



Sus famosos chiles en nogada, con la receta original poblana

Fotos: Servando Gómez y cortesía

COCINA CON IDENTIDAD

SOTO BISTRO, RESTAURANTE DEL CHEF BERNY SOTO, SE HA COLOCADO EN EL GUSTO DE LOS TAPATÍOS GRACIAS A SU PROPUESTA ÚNICA, QUE FUSIONA LO MEJOR DE LOS SABORES INTERNACIONALES Y MEXICANOS

Casi cuatro décadas de experiencia en el mundo de la gastronomía hacen del Chef Berny Soto un experto apasionado por el buen comer, la hospitalidad y el servicio; sus platillos forman parte del menú único de Soto Bistro, proyecto creado por él y que ha enamorado a quienes buscan comer o cenar algo que no encontrarán en ningún otro lugar.

TAMBIÉN, BRINDAN SERVICIO DE CATERING PETIT A CLIENTES EXCLUSIVOS

EXITOSO DESDE EL INICIO

En 2018 nace Soto Bistro, ubicado en José María Vigil 2854, esquina con Rubén Darío en la Colonia Providencia de Guadalajara, restaurante que fusiona la comida internacional con la mexicana y que se ha caracterizado por crear mezclas de ingredientes de otros países sin dejar de lado las raíces de

nuestras tradiciones culinarias, que, sencillamente, crea una fusión deliciosa.

“Me mudé a Guadalajara con la idea de abrir un restaurante en una ciudad donde no existía la oferta culinaria de hoy en día, y es en el 2008 que inicio vendiendo sándwiches, tapas y vino, en el mismo local donde hoy se encuentra Soto Bistro, donde desde el primer día tuvo gran éxito, la gente hacia largas filas incluso antes de abrir”.

RECETAS ORIGINALES, ESENCIA SINGULAR

Todos los platillos en Soto Bistro son creación de la casa, a cargo del Chef Berny Soto y de su hija la Chef Itzel Soto, juntos cocinan recetas originales con los mejores

ingredientes locales y orgánicos; además, en el menú internacional utilizan insumos europeos de altísima calidad y siempre frescos, “en mi restaurante no utilizamos congelación”, agrega el Chef Soto.

“Somos un equipo familiar, una de mis hijas es mi mano derecha en la cocina, la otra es la administradora y encargada de comunicación y mi esposa de la operatividad diaria, ella está a cargo de los detalles que surjan”, finaliza.



CONTACTO

📍 José María Vigil 2854, Colonia Providencia
 📞 33 36 414614
 📠 33 1340 4282
Redes sociales:
 @sotobistrogd

¡Somos tu event planner!

En Celebrea, nos especializamos en crear experiencias inolvidables. Desde bodas hasta eventos corporativos, nos encargamos de cada detalle para que tú solo disfrutes del momento. Transformamos tus ideas en realidad, cuidando la planificación, decoración, y coordinación de principio a fin. ¡Déjanos hacer de tu próximo evento un éxito total!



TENEMOS PAQUETES TODO INCLUIDO

BODAS, EVENTOS DESTINO, XV AÑOS, CORPORATIVOS, GRADUACIONES, BAUTIZOS ¡Y MÁS!

INCLUYE:

LUGAR, BANQUETE INTEGRAL, DECORACIÓN, FLORISTERÍA, PLANNER,
DJ PROFESIONAL, ILUMINACIÓN, BARRA DE VINOS Y LICORES,
FOTOGRAFÍA, VIDEO Y CORTESÍAS.

¡ESCANEA CON
TU CÁMARA!



WhatsApp 33 1335 4398
www.celebrea.com
hola@celebrea.com

REDEFINIR LA COCINA DE MAR

SENSIBILIDAD, DEDICACIÓN Y PASIÓN, ESO ENCONTRARÁS EN ERIZO DE MAR, RESTAURANTE DEL CHEF FREDDY MONTEROS. ¡CONOCE MÁS DE SU PROPUESTA GASTRONÓMICA ÚNICA!

Más que un restaurante, este proyecto del Chef Freddy Monteros busca enamorar todos tus sentidos. Con tres años de su creación y con una nueva ubicación, Erizo de mar busca convertirse en un referente en la región.

LA CREACIÓN

Con estudios en las mejores universidades de Gastronomía y Hospitalidad del mundo como Glion en Suiza y con la experiencia profesional global por haber laborado en cocinas de países como Dubai, Chile y China, el Chef Freddy Monteros suma una década de experiencia en torno a la gastronomía. “Yo quería experimentar los más grandes estándares, es por eso que viajé por el mundo; después, llegué al restaurante Quique Dacosta en España, para una pasantía de un año, ahí fue donde descubrí mi pasión y misión: ser un gran cocinero y tener mi propio restaurante de gran nivel, para algún día tener mi propia Estrella Michelin. Ese fue mi punto de inflexión”, comparte. “Regresé a México y trabajé en Ensenada como Jefe de Cocina, ahí me di cuenta que el mejor producto de nuestros mares nacionales siempre se exporta, entonces vi una oportunidad, regresé a Guadalajara y fue cuando empecé a crear Erizo de Mar”, agrega.

EL CONCEPTO

En Erizo de Mar encontrarás una gastronomía como ninguna otra, basada en la implementación de técnicas del más alto nivel que no son las tradicionales, las cuales

requieren de un conocimiento más profundo y una pulcritud al momento de manejar los alimentos; sus productos e insumos mexicanos son de la más alta calidad y frescura. Asimismo, encontrarás una selección de vinos europeos y una carta de destilados mexicanos, además de su amplia coctelería con la que ya cuentan.

Conoce su nuevo espacio, su estética impecable y vive su ambiente sobrio y elegante, que deja claro que la comida que ahí se sirve es la única protagonista.



Fotos: Servando Gómez

“**NO CUALQUIERA SE ATREVE A TOCAR UN ERIZO, ASÍ YO PIENSO DE MI RESTAURANTE, SOLO UNOS CUANTOS, AVENTUREROS Y CURIOSOS BUSCAN DISFRUTAR DE NUESTRA EXPERIENCIA, IR MÁS ALLÁ**”
CHEF FREDDY MONTEROS

ERIZO DE MAR

CONTACTO

@erizodemargdl 3328009913

Calle Miguel Lerdo De Tejada 2257,

Col Americana, Guadalajara, Jalisco 44150

LA KERMESSE

→ CAMPO AZUL →



Orgullosos y felices de haber celebrado la Kermesse
Campo Azul 2024 en su tercer aniversario
Gracias por acompañarnos
Nos vemos el próximo año!

TEQUILA
Campo Azul®



Disfrutaron de juegos clásicos como “pégale la cola al burro”

CASA CAMPO AZUL CELEBRA LA KERMESSE

UNA NOCHE DE BAILE, JUEGOS, RISAS Y, POR SUPUESTO, MUCHO TEQUILA. ASÍ SE VIVIÓ LA TERCERA EDICIÓN DE LA KERMESSE, ORGANIZADA POR TEQUILA CAMPO AZUL

Tequila, diversión y tradición se fusionaron en una velada única el pasado viernes 6 de septiembre, cuando Casa Campo Azul celebró su tercera edición de La Kermesse en la icónica Mansión Magnolia, en el corazón de Guadalajara. Colaboradores, embajadores, clientes y amigos se dieron cita en este gran evento que dejó huella en todos los asistentes.

Desde la entrada, los invitados fueron recibidos con una atmósfera llena de color y juegos clásicos como “pégale la cola al burro”, canicas, tira gol, aros, lotería,

tiro al blanco y pesca, los cuales hicieron reír y competir a todos los presentes. La emoción de ganar no solo quedó en los juegos, pues los premios incluyeron desde llaveros y sombreros hasta botellas de Tequila Campo Azul, lo que garantizó que todos se llevaran un buen recuerdo de la noche.

PANZA LLENA, CORAZÓN CONTENTO

La gastronomía no se quedó atrás. Los invitados pudieron disfrutar de antojitos mexicanos que incluyeron tamales, tacos



Tequila Campo Azul 1940, Blanco y Reposado



Invitados se "casaron" en el Registro Civil



Jimena Rodríguez, Ana Bustamante, Carolina Vázquez y Paulina Casillas



Suman 3 ediciones de "La Kermesse"

y lonches, acompañados de dulces tradicionales como pan dulce y deliciosas jericallas. Pero lo que realmente robó la atención fue la barra de cócteles, donde se ofrecieron bebidas personalizadas, shots, tragos largos y aguas frescas con piquete, todos elaborados con el inigualable Tequila Campo Azul.

¡EL MUERTO AL POZO Y EL VIVO AL GOZO!

Uno de los aspectos más destacados de la noche fueron los talleres interactivos que invitaron a los asistentes a explorar su creatividad y a seguirse divirtiendo. Bajo la guía de la talentosa artista Mary Padilla, los invitados tuvieron la oportunidad de pintar alcancías, cantaritos y jarrones, llevándose a casa una obra de arte única como recuerdo de la velada. Además, el taller de Bartender in Progress permitió a los participantes experimentar como mixólogos, creando sus propios cócteles.

Y como buena kermesse tradicional, La Kermesse de Campo Azul contó con un divertido Registro Civil, donde los invitados podían "casarse" en un ambiente lleno de risas y buen humor, añadiendo un toque único a la experiencia.



El grupo musical hizo bailar a todos durante la noche

Fotos: Servando Gómez

UNA VELADA INOLVIDABLE CON TEQUILA CAMPO AZUL

La fiesta no paró en ningún momento, gracias a la combinación del DJ que mantuvo a todos en la pista de baile y un grupo de música en vivo, que trajo un ambiente irresistible. Además, los asistentes pudieron immortalizar la experiencia en la cabina de fotos 360°, donde capturaron momentos memorables en un formato original y divertido.

Entre risas, brindis y mucho baile, La Kermesse de Campo Azul se consolidó como un evento imperdible, donde la

tradición y la innovación se combinaron para crear una experiencia inolvidable. ¡Esperamos la próxima edición!

TEQUILA
Campo Azul

CONTACTO

@tequilacampoazuloficial

CampoAzulMx @CampoAzulMexico

tequilacampoazul.com

SUBLIMIDAD ESCONDIDA

LA CARTA OCULTA DE MIKA GUARDA CON
SIGILO LA MEJOR AVENTURA SENSORIAL



El sello distintivo de Mika ha sido la creatividad e innovación que ponen no sólo en sus platillos, también en toda la sensación que vives tras cruzar la puerta. Con un ambiente acogedor inspirado en el Londres de los años 20's, una gastronomía contemporánea y sabores explosivos, Mika se posiciona en tierras tapatías al destacar por su alta atención a los detalles.

La mixología ha sido uno de sus principales diferenciadores, pues cada bebida se convierte en una verdadera obra maestra al sorprender todos los sentidos. Desde las combinaciones exóticas hasta espectaculares presentaciones, cada trago convertirá tu visita en un viaje inmejorable.

Ingredientes locales y artesanales, técnicas modernas de mixología, maridajes perfectos con sus platillos, cocteles de autor... Las características de la coctelería de Mika cuentan con un toque especial y auténtico. Y dentro de todos estos elementos, está la experiencia de su Carta Oculta.

Diseñado para sus clientes frecuentes, este menú se ofrece una vez que has consumido ciertos tragos. Al recibirla, podrás activarla con una luz neón para conocer los siete impresionantes cocteles que la conforman. Entre ellos destaca la Margarita Nitro, una transformación que va del estado natural a un impactante sorbet que conserva el sabor y que sorprenderá tu paladar.

No dejes de vivir esta inmersión de sabores y vivencias, donde descubrir un menú se convertirá en un encuentro lleno de magia.



SORBET NITRO:
El toque exclusivo de la mixología en Mika. Con ayuda de nitrógeno líquido, un gas a 265° bajo cero que es lo único que puede congelar el alcohol, deconstruyen cualquier cocktail que te imagines, convirtiéndolo en un riquísimo sorbete.



CONTACTO

Av. Patria No. 188
Puerta de Hierro, Zapopan, Jal.
33 1603 4488
@mikabargdl



Reserva en
OpenTable

UTS

| GUADALAJARA |



TENIS COMO NUNCA ANTES

14-16 FEBRERO 2025
CENTRO PANAMERICANO DE TENIS

COMPRA TUS BOLETOS EN [BOLETOMOVIL.COM](https://www.boletomovil.com)



Foto: Carlos Zepeña

Dra. Friné Velázquez, directora de la Escuela de Hospitalidad en la Universidad Panamericana, Campus Guadalajara

INNOVACIÓN AL SERVICIO

LA ESCUELA DE HOSPITALIDAD DE LA UNIVERSIDAD PANAMERICANA PREPARA A LOS LÍDERES QUE ESTÁN REVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA GLOBAL CON TECNOLOGÍA Y VISIÓN AL FUTURO

La industria de la hospitalidad y alimentos ha mostrado un crecimiento sostenido a nivel global y nacional. En 2023, el sector contribuyó con el 9.1% del PIB global y creó más de 27 millones de empleos a nivel mundial, de acuerdo con el World Travel & Tourism Council. En México, este sector aportó el 14.4% del PIB, generando 7.3 millones de empleos remunerados, según cifras del Gobierno de México. Este dinamismo presenta grandes oportunidades para quienes deseen sobresalir en el rubro.

Frente a este escenario, la Escuela de Hospitalidad de la Universidad Panamericana, bajo la dirección de la Dra. Friné Velázquez, se ha consolidado como un referente en la formación de profesionales capaces de revolucionar la industria tanto en México como en el extranjero. La Institución, guiada por una sólida investigación, ha diseñado programas académicos que integran tendencias de vanguardia, tales como inteligencia artificial, sostenibilidad, experiencias inmersivas y personalización de servicios, que permiten a sus egresados destacar en un mercado altamente competitivo.

EDUCACIÓN DE ALTA CALIDAD

La Universidad Panamericana se distingue por ofrecer una formación integral de calidad internacional. Sus estudiantes tienen acceso a intercambios con hoteles de renombre mundial y programas únicos, como los convenios con Disney University, que fortalecen sus habilidades y competencias. Además, la Institución ha sido re-

DRA. FRINÉ VELÁZQUEZ CONTRERAS

- Doctora en Ciencias por la Universidad Católica de Murcia, España, con una Maestría en Inocuidad de Alimentos.
- Como científica, ha desarrollado dos patentes innovadoras en la conservación de alimentos, basadas en el uso de activos 100% naturales extraídos de aceites esenciales de orégano y tomillo.

conocida por Quacquarelli Symonds (QS) como la segunda mejor universidad privada en México y la tercera a nivel nacional, destacando también entre las 25 mejores de Latinoamérica.

Este enfoque innovador y su compromiso con la excelencia han convertido a la Escuela de Hospitalidad en una opción indispensable para aquellos que buscan liderar el futuro de esta próspera industria.



Lic. Marcela Cuesta O. | mcuesta@up.edu.mx
 Universidad Panamericana, Campus Guadalajara
 Promoción Posgrados Escuela de Hospitalidad
 ☎ 33 1368 2200 | ☎ 33 1965 3952
 📧 posgrados-panamericana.up.edu.mx
 📱 @esdaiposgradosgd

SUSHI CENTRAL



LOBBY 33
33 1001 8509

CHAPALITA
33 1653 1758

PALOMAR
33 3113 8049

ZAPOCAN CENTRO
33 3804 7676

PUNTO SUR
33 1514 7417

ZONA REAL
33 3160 3645

PROVIDENCIA
33 3622 1737

WWW.SUSHICENTRAL.MX





CON PRESENCIA EN MÉXICO, EL CARIBE, SUDAMÉRICA Y PRÓXIMAMENTE ESTADOS UNIDOS



Foto: Cortesía

REDUCE TU HUELLA, ELIGE COMPOSTABLE

PIONEROS EN GENERAR ALTERNATIVAS EN CONTRA DEL USO DE PLÁSTICO, WE CARE ES LA OPCIÓN DE DESECHABLES COMPOSTABLES QUE TU FOOD SERVICE NECESITA

Quince años han pasado desde que José Ramón Almada, CEO de WE CARE, tuvo una visión de negocio que parecía una locura en aquellos años: crear desechables compostables que le dieran un respiro al planeta del uso de plástico y componentes derivados del petróleo. Con esta misión del “deber ser” - como él mismo menciona - y, con todas las barreras a vencer, José Ramón Almada emprendió un camino difícil: hacer de su empresa WE CARE un estandarte en defensa de nuestro medio ambiente.

“Fuimos los primeros en México en voltear a ver este gran tema que nos compete a todos, mucho antes que los gobiernos y leyes pusieran su mirada en la importancia de generar acciones concretas en beneficio del

cuidado de nuestro planeta, nosotros dábamos los primeros pasos en este cambio en el uso de desechables”, comparte el CEO, quien resalta que aún falta mucho por hacer, ya que de cada 100 productos que se compran 2 son compostables.



José Ramón Almada, CEO de WE CARE

¿CÓMO LO HACEN?

WE CARE integra materias primas y tecnología en su labor, produciendo materiales resignificados y/o renovables de origen sustentable, los cuales requieren de menos recursos en su producción, como electricidad y agua, reduciendo así su huella de carbono. Al terminar su uso, sus desechables compostables se reintegran a la naturaleza sin derivar en residuos tóxicos y/o que duran miles de años en desaparecer.

ALGUNOS DE SUS CLIENTES:

- Grupo Los Arcos
- Dairy Queen
- Grupo Posadas
- Qin Oriental Food
- City Express
- La Flor de Córdoba

COMPROMETIDOS Y CONGRUENTES

WE CARE es 1 de las 10 empresas en México que forman parte del programa ONE % FOR THE PLANET, una red internacional de compañías que donan el 1% de sus ventas para que este dinero sea destinado a proyectos que protegen el medio ambiente.

Además, cada compra genera un donativo que es destinado a proyectos de causa mayor como: educación ambiental, reforestación, restauración de suelos y liberación de fauna silvestre, siendo de esta manera congruentes con su propósito.



CONTACTO

- wecareproducts.com.mx
- [@wecareproducts](https://www.instagram.com/wecareproducts)

¡Danos tu PALABRA DE GUERRERA este octubre!



Desde hace ya más de 10 años, Club Santos Laguna, a través de Guerreros de Corazón, ha sido un fuerte aliado de la fundación Mujeres Salvando Mujeres A.C. en la lucha contra el cáncer de mama y la difusión de información oportuna para su detección y tratamiento.

Quien se encuentra al frente de esta noble organización es la Doctora Yazmín Rivas Ortiz, actual presidenta. Año tras año, la Dra. Rivas busca dar visibilidad y sensibilizar a la población lagunera para lograr incrementar el índice de detección de casos con lesiones tempranas o precursoras de esta enfermedad, salvando así vidas y apoyando a quienes ya son víctimas a superar este padecimiento.

Guerrereras de Corazón

En 2023, Club Santos Laguna, a través de Guerreros de Corazón, en alianza con Mujeres Salvando Mujeres, crearon y lanzaron la campaña Palabra de Guerrera, misma que obtuvo recaudación de fondos a través de la venta de playeras y pulseras conmemorativas. Este año, además de la venta de artículos conmemorativos, Club Santos Laguna, Guerreros de Corazón y Orlegi Sports se comprometen a donar el 50% de las entradas de la Tribuna Ganar Sirviendo en los partidos de Santos - Juárez (6 de octubre), Santos - Pachuca (22 de octubre) y Santos - Mazatlán FC (25 de octubre), otorgando así la posibilidad de una mejor calidad y esperanza de vida para decenas de mujeres laguneras.

Puedes adquirir tus boletos en www.clubsantos.mx/boletos y apoyar esta noble causa.



Sobre el cáncer de mama...

29,000 casos nuevos cada año

según el Instituto Nacional de Cancerología (INCAN)

60%

de los casos en México se detectan en etapa tardía

30%

de las mexicanas se realizan estudios y mastografías



INGRESAN A OLIMPO GASTRONÓMICO



COMIDA MEXICANA

Xokol

Los chefs Óscar Segundo y Xrysw Ruelas ofrecen un concepto que se basa en la triada mesoamericana, la cual se forma por el maíz, el frijol y la calabaza. Si buscas alimentos de la región, este lugar ubicado en Santa Tere es la mejor opción.



Recomendación **TACOS DE CORTES DE CARNE**



Casa Luna

Ubicado en la zona turística de Tlaquepaque, este lugar atrae las miradas y los objetivos fotográficos por su decoración y su espíritu mexicano. La gastronomía es todo un deleite al gusto y su coctelería es digna de disfrutarse en una tradición tarde en San Pedro.

A MUST



Recomendación **MENÚ BASADO EN LA MILPA**

No sólo es el evento gastronómico más esperado del año, **PLAYERS Restaurant's Choice** ofrece a los comensales una guía confiable para ubicar los lugares que son garantía de una experiencia excepcional. En la edición 12 realizada en el Hotel Hilton Midtown, estos fueron los restaurantes merecedores de las insignias FAV, que otorga el público a través de una votación en línea, y A MUST, que conceden los consejeros del certamen. Es momento de tomar nota.



DESAYUNOS



Pal Real

Este café ubicado en Lope de Vega es un oasis dentro de la colonia Americana. Fabián Delgado, socio y chef de este acogedor lugar, se ha convertido en un defensor de las novedades gastronómicas que han hecho de Pal Real uno de los sitios favoritos para desayunar.

Recomendación **BISQUETS O LONCHE DE PANCITA**



Fonda Doña Mica

¿Se puede desayunar como en rancho en la ciudad? La respuesta es sí. En Fonda Doña Mica, un lugar que hace de las delicias tradicionales todo un manjar. Ubicada atrás de Las Cañadas, este lugar es ya un clásico para recordar la antigua sazón campirana.

A MUST



Recomendación **ARRACHERA O PELLIZCADAS DE QUESO**



Recomendación
**SU SELECCIÓN
DE CORTES**



GRILL



La Matera

La bohemia argentina se encuentra presente en este lugar en el que, como buena parrilla del país sudamericano, los cortes asados tienen un lugar preponderante en la mesa, además de ser acompañados por un buen vino que forma parte de su selecta cava.



SEA FOOD



La Docena

La especialidad de la casa se encuentra en el nombre completo de este lugar ubicado en Providencia, La Docena Oysterbar, y en él la frescura está garantizada junto con el buen sabor de sus platillos, lo que la convirtieron en la favorita de los tapatíos que votaron por ella.



Recomendación
**OSTRAS A
LA PARRILLA**



Recomendación
**OSTIONES
ZARAN-
DEADOS**

A
MUST

Octo

En este lugar todo es una experiencia sensorial. Desde la decoración, la arquitectura, el ambiente, y qué decir de los sabores. Los mariscos que se preparan en este lugar son una de las maravillas que puedes degustar en Guadalajara. No olvides maridarlos con los excelentes vinos de su cava.



ITALIANISSIMO



Barbarella

Un lugar inconfundible. Ubicado en Avenida México, este restaurante es uno de los *spots* más interesantes para vivir experiencias dignas de ser capturadas en cámara y presumirse en redes sociales. Y si a eso le agregas las delicias mediterráneas que cocinan... *molto bene*.



Recomendación
**PIZZA Y
ENSALADA**



Il Duomo

Nada mejor que este lugar en la Ciudad para disfrutar la cocina italiana como si nos encontráramos en las calles de Roma, Venecia o Milán. Su amplio menú remonta a las tradicionales recetas de las diferentes regiones italianas.



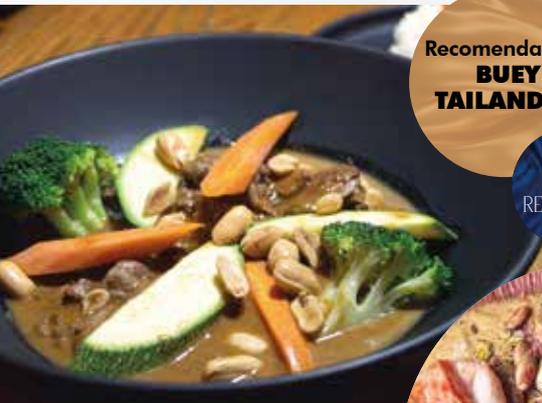
Recomendación
**SPAGHETTI
CARBONARA**



INTERNACIONAL

I Latina

Con 25 años en la Ciudad, siguen conquistando paladares. La fórmula de este restaurante de cambiar, sin dejar su esencia, lo ha convertido en uno de los más buscados por los tapatíos, quienes se volcaron a votar por ellos en esta edición de los premios.



Recomendación
**BUFY
TAILANDÉS**

FAV
RESTAURANT



Recomendación
**RISOTTO
DE HUITLA-
COCHE**

A
MUST

Allium

La chef María del Carmen Ortega ha traído a Providencia un concepto de cocina totalmente basado en cocina de huerto, con productos prácticamente mexicanos al 100%, además de diferentes ingredientes que cosecha en el huerto urbano con el que cuenta en la azotea del lugar.



BUSINESS

Campomar

La rica cocina nayarita, la cual elabora con esmero sus mariscos, dándole ese sabor único que provoca el zarandeado, se encuentra en Guadalajara deleitando a los entusiastas de los mariscos que viven en la Ciudad.



Recomendación
**PULPO
ZARANDEADO**

FAV
RESTAURANT



Recomendación
**CHILES EN
NOGADA**
Solo con temporada

A
MUST

Bruna

Si hablamos de este concepto, irremediablemente nos viene a la mente el delicioso sabor de las famosas papas Bruna, que cuentan con la receta secreta del chef Óscar Garza, pero hay más que eso: en este lugar hay arte, mixología y novedades gastronómicas que convencen hasta al más escéptico.



ORIENTAL

A
MUST

FAV
RESTAURANT

Ssam

Este lugar es el sincretismo perfecto entre la cocina coreana y el paladar mexicano. La unión de dos culturas gastronómicas a través de Sujin Lee y César Cárdenas ha calado hondo en el gusto de los tapatíos, quienes los eligen año con año en los PLAYERS Restaurant's Choice.

Recomendación
**SUS CORTES
AL CENTRO
DE LA MESA**





REVELACIÓN

El Cokin

Un recién llegado que ya empezó a conquistar a los tapatíos que adoran comer mariscos frescos. Tostadas rebosantes de sabor que maridan a la perfección con una cerveza bien fría es parte de la experiencia gastronómica de este nuevo vecino que llegó para quedarse.



Recomendación
**CEVICHE
EL COKIN**



A
MUST

Recomendación
**BERLINESA
Y UN
CAPUCHINO**

Masa panadería

¿Qué recuerdos surgen de tu infancia cuando comes? Lo más seguro es que sea un buen pan acompañado de leche o café. Eso es lo que encuentras en este lugar que se ubica en Justo Sierra y que se promueve como tu esquina favorita. ¿Qué esperas para ir y recordar tu infancia?



DRINKS & COCKTAILS

El Gallo Altanero

Nunca los productos de la región habían sido tan bien combinados y sabían tan bien. Esa es una de las particularidades de El Gallo Altanero, un bar que ofrece bebidas y cocteles basados en productos naturales y jaliscienses, lo que promueve el mercado local.



Recomendación
PALOMA



GREEN & HEALTHY

Sweet & fit

Nunca había sido tan delicioso mantenerse fit y saludable en Guadalajara. Esa es una de las ventajas de este lugar. En él se ofrecen diferentes opciones dentro de su menú, pero todas son deliciosas y saludables. No esperes más y disfruta una rica comida sin remordimientos.



A
MUST

Recomendación
**ENCHILADAS
PATRIAS**



Recomendación
**TAPAS
CON JAMÓN
SERRANO**

A
MUST

Rayuela Bodega de vinos

Un nombre literario que remite a Julio Cortázar, pero también a un tradicional juego de niños. Este lugar de vino y tapas ha ganado el corazón, y los paladares de Guadalajara, con su excelente cava y con los deliciosos platillos con los que se maridan estos caldos.



TACOS

Taco Fish La Paz

Todo el sabor de Baja California en Guadalajara. Tacos de pescado y camarón en diferentes preparaciones se han convertido en los favoritos de los amantes de los sabores playeros.



Recomendación
**TACOS
EMPANIZADOS
DE PESCADO
O CAMARÓN**

Recomendación
**TACOS
DORADOS DE
BARBACOA**



A
MUST

Tacos Juan

La barbacoa de estos tacos fundados en 1991, y que se distribuyen en nueve sucursales por la Ciudad, ha trascendido de boca en boca y los ha convertido en uno de los más famosos y deliciosos lugares para disfrutar del delicioso sabor de este platillo.



COFFEE & CAKES

Karmele

Lo que empezó como un emprendimiento de las hermanas Karmele y Eburne en la cochera de casa de sus padres, se ha convertido en todo un *must* en la categoría de coffee & cakes, en la que esta bebida y la repostería tienen un lugar preponderante.

Recomendación
KARMELOS Y CAFÉ

FAV
RESTAURANT

A
MUST



JOYAS TAPATÍAS

Kamilos 333

Con 49 años de fundado, este lugar, digno heredero de la cocina de doña Gita Camarena, se ha convertido en un lugar de visita obligada en el Barrio de Santa Tere. En él todo es tradicional, desde el agua de horchata, hasta la vajilla de barro en la que sirven sus platillos.

FAV
RESTAURANT

Recomendación
CARNE EN SU JUGO



FULL EXPERIENCE

Asador La Vaca Argentina

Empanadas argentinas, queso provoleta, chinchulines, delicias de la cocina bonaerense que puedes encontrar en este lugar ubicado en Guadalajara. No olvides maridar con los vinos argentinos de su completa carta.

FAV
RESTAURANT

Recomendación
VACÍO CON UN BUEN TINTO



A
MUST

Yunaites menjures pueblerinos

Desayunar en uno de los tradicionales mercados de la Ciudad es una gran experiencia, algo que ha sabido aprovechar Yunaites, lugar que se convirtió por derecho propio en la joya tapatía del 2024.

Recomendación
COACHALA DE TUXPAN



Recomendación
CHILES EN NOGADA
Solo en temporada



A
MUST

La Tequila

Un clásico de la gastronomía en Guadalajara. Con ingredientes de la región y un recetario que respeta al máximo la gastronomía mexicana, este lugar se convirtió en este 2024 en el *must* de la experiencia más completa en la Ciudad.



HOTELES

Hyatt Regency Andares

Los huéspedes que eligen este hotel ubicado en la zona de Andares pueden estar seguros de que tendrán una experiencia gastronómica única.

FAV
RESTAURANT

Recomendación
ENSALADA DE AGUACATE

Recomendación
WONTON



A
MUST

Hilton Guadalajara Midtown

Frescos productos de la región han logrado crear un mosaico lleno de sabor para los huéspedes y visitantes de este hotel ubicado en Midtown, en Guadalajara.



DISEÑO Y PROYECTOS DE COCINAS INDUSTRIALES PARA HOTELES Y RESTAURANTES



ASESORÍA • DISEÑO DE PROYECTO • EQUIPAMIENTO
FABRICACIÓN DE MUEBLES EN ACERO INOXIDABLE
INSTALACIÓN DE EQUIPOS • CAPACITACIÓN
SERVICIO POST VENTA



Av. Circunvalación Agustín Yañez 2046,
Colonia Moderna, Guadalajara, Jalisco, 44190



33 3667 0789
33 1082 4895



ventasgdl@zeivynox.com.mx
sofia@zeivynox.com.mx



Los Top Restaurants vivieron una noche llena de diversión

UNA GALA CON MUCHO SABOR

Los dueños, socios y chefs de los Top Restaurants de Guadalajara conviven en la edición 12 de estos premios gastronómicos

La noche del 4 de septiembre de 2024 no fue una noche cualquiera para la gastronomía jalisciense, ya que se realizó la gala de premiación de la edición 12 de los PLAYERS Restaurant's Choice 2024.

El Hotel Hilton Guadalajara Midtown fue la sede en la que los dueños, socios y chefs de los Top Restaurants se reunieron para conocer a los ganadores de las insignias Fav y A Must de este año.

Un total de 16 categorías y un premio especial fueron entregadas en una noche en la que la gastronomía y las emociones se mezclaron para brindar un coctel de recuerdos que será imborrable.

EMOCIÓN A FLOR DE PIEL

La cita inició de manera puntual a las 18:00 horas con la llegada de los invitados, quienes desfilaron frente al presswall y tuvieron la oportunidad de conocer de



primera mano los premios que los identifican como Top Restaurants 2024.

La gala arrancó con unas palabras de Samuel Gabizon, director general Norte y Occidente de Uber Eats, quien destacó la importancia de esta premiación.

“Nosotros, desde Uber Eats estamos muy contentos de apoyar un evento de la industria, tan relevante, como es el evento de PLAYERS (...) hoy somos más de 50 mil restaurantes que operamos día a día, hora a hora, las 24 horas del día, y estamos muy contentos con todo el progreso que hemos tenido particularmente en Guadalajara”, mencionó Gabizon.

Por parte de Sello Rojo, otro de los presentadores principales de la premiación, estuvo presente Diego Masayi González, director de Alimentos de esta empresa jalisciense, quien compartió el honor de formar parte de los presentadores del PLAYERS Restaurant's Choice.



Irving Flores, de Karne Garibaldi, y Alejandro Martínez Filizola



Diego Masayi González premió a Fabián Delgado como Fav en desayunos



César Tovar, director editorial, premió a María José y Tomás Zertuche, de la I Latina



Karmele repitió como Fav y A Must en este 2024



La Docena se llevó la insignia Fav en la categoría de Seafood

Fotos: Carlos Zepeda, Michelle Freyria y Marifer Rached

“A lo largo de estos años hemos aprendido que detrás de cada plato hay un esfuerzo incansable por ofrecer lo mejor. Nuestra misión siempre ha sido y será llevar productos de la más alta calidad a las mesas mexicanas, y hoy nos enorgullece ser parte de esta comunidad que celebra y reconoce la excelencia culinaria”, comentó González.

A medida que avanzó la noche, los diferentes representantes de los Top Restaurants iban conociendo quiénes eran los ganadores de la noche, aquellos que se llevaron las insignias Fav y A Must brindadas por los clientes y el consejo gastronómico de PLAYERS of Life.

Dentro de la gala hubo momentos que quedarán para la memoria, como la coincidencia del evento con la aparición del número 100 de PLAYERS of Life en Guadalajara, razón que dio pie para realizar un brindis entre todos los presentes.

Un momento que llegó al corazón de los asistentes fue el protagonizado por David Luna, propietario de Casa Luna, restaurante de Tlaquepaque que fue galardonado como el restaurante favorito en la categoría de cocina mexicana. Al momento de subir y recibir el aplauso de sus colegas restauranteros brotaron las lágrimas de este propietario al momento de subir por su reconocimiento.

El segundo momento emotivo fue la entrega del premio Legado Jalisciense 2024 a Néstor Irving Flores Crotté, director general de Carne Garibaldi y nieto de los fundadores de este tradicional restaurante ubicado en Santa Teresita.



El Consejo Gastronómico del PLAYERS' Restaurant's Choice reconoció haber tenido una labor muy ardua



Iñaki Díaz de León, de La Tequila



Ricardo Velázquez, de Campo Azul



El restaurante Bruna fue reconocido como A Must en la categoría Bussiness



Arnulfo Martínez y Lucio Legaspi, de La Vaca Argentina



Marc Giard, Gabriela Rubio y Víctor Maldonado, de Proepta



Samuel Gabizon, de Uber Eats

Alejandro Martínez Filizola, director general de PLAYERS of Life, fue el encargado de entregar su premio a Flores Crotté.

“Con 54 años de rocanrol, desde romper récords, desde tener ese famoso jugo de carne, tantos platillos tapatíos, de ser una empresa institucional (...) muchas felicidades y larga vida a ustedes”, expresó Martínez Filizola sobre el escenario.

Otro momento que arrancó los aplausos de los asistentes fue cuando Fermín Camarena, de Kamilos 333, subió al escenario acompañado por su madre, Rosa Meillón, a recibir el reconocimiento de restaurante favorito en la categoría “Joya Jaliscienses” para este establecimiento, también ubicado en Santa Teresita, y con 49 años de vida.

En resumen, la gala 2024 de los PLAYERS Restaurant's Choice fue una fiesta en la que la camaradería y la gastronomía fueron los protagonistas en medio de una emoción total por conocer a los ganadores de las 16 categorías en disputa.

Por lo pronto, a esperar el 2025, año que promete grandes sorpresas. ♦



Casa Luna fue el Fav Mexicano



Fermín Camarena y Rosa Meillón, de Kamilos 333



Rayuela bodega de vinos también fue reconocido



PUNTA SÁBALO

NATURALEZA Y CONFORT

TU PUNTO DE ENCUENTRO

ENGANCHE DESDE 5%

28 NIVELES 149 UNIDADES 2 NIVELES DE AMENIDADES PREMIUM



COMPRA YA TU DEPA DE PLAYA
EN EL CORAZÓN DE LA ZONA DORADA, A UNOS PASOS
DE LA MEJOR PLAYA EN MAZATLÁN.

UNA EMPRESA DE



GRUPO ALERTA

UN PROYECTO DE

VICASA
DESARROLLOS



VISÍTANOS



CONTÁCTANOS



LA NUEVA GENERACIÓN **FOODIE**

La industria gastronómica es tan grande que tiene cabida para todos: restauraneros, Chefs, Sommelieres, cocineros, proveedores, banqueteras, entre otros. Bajo este contexto, y en un mundo donde el Social Media se ha vuelto cada vez más influyente, surgen otros perfiles enfocados en comunicar desde sus redes sociales el trabajo de todas estas personas antes mencionadas, llegando a sus comunidades digitales, gracias a sus sugerencias, expertise, opiniones y gustos personales, con el objetivo de comunicar la gran oferta de gastronomía tapatía, nacional e internacional que hacen de nuestra ciudad un epicentro del buen comer.

Ellas y ellos son los expertos creadores de contenido que hacen de sus cuentas digitales un abanico de posibilidades para seguir disfrutando la experiencia de comer delicioso.



"NO ME GUSTA LA COMIDA"

POR ISRAEL GARCÍA
EN: TIK TOK / INSTAGRAM

- **¿Qué pueden encontrar los usuarios en tu cuenta?** La opinión en un punto medio entre un restaurantero y un comensal
- **Comida favorita:** Asiática y mexicana
- **Inspiración:** Chef David Chang
- **Restaurante tapatío fav:** La Carreta – Mariscos
- **Otros proyectos:** Dueño de Coyote Café
- **Frase:** "Con la comida, no puedes cerrarte. ¿Cómo vas a saber que no te gusta algo? Descubre, prueba"

PROVECHITO.GDL

POR SERGIO SÁNCHEZ
EN: TIK TOK / INSTAGRAM

- **¿Qué pueden encontrar los usuarios en tu cuenta?** Un foodie de tiempo completo. ¿Dónde comer?, ¿dónde beber? Y ¿dónde divertirse?
- **Comida favorita:** Oriental
- **Inspiración:** Mi familia
- **Restaurante tapatío fav:** Tacos Los Alteños
- **Frase:** "Yo simplemente amo comer, ¡y provechito!"



FOODIESTOPS.GDL

POR VÁRADA CARRILLO Y ALEXIS GONZÁLEZ
EN: TIK TOK / INSTAGRAM

- **¿Qué pueden encontrar los usuarios en tu cuenta?** Opciones para dates con tu pareja y opiniones personales

- **Comida favorita:** Ella, italomexicana; él, japonesa
- **Inspiración:** "Nuestra relación y metas en común es lo que nos inspira"
- **Restaurante tapatío fav:** Várada, La Gran Lucha; Alexis, Papa Cabaña
- **Otros proyectos:** Profesionales de medios audiovisuales
- **Frase:** "Nosotros te daremos nuestras recomendaciones reales desde el corazón"

A MORDIDAS

POR ARASED RAMÍREZ
EN: TIK TOK / INSTAGRAM

- **¿Qué pueden encontrar los usuarios en tu cuenta?** Todo lo que me apasiona, sugerencias sobre comida local y mis top ten...
- **Comida favorita:** Mexicana y japonesa
- **Inspiración:** Christina Tesi
- **Restaurante tapatío fav:** Carnes De La Torre
- **Otros proyectos:** Dueña de SED, Cocina Fusión
- **Frase:** "Me apasiona descubrir la cocina y todo lo que hay detrás de ella"



FOOD4FER

POR FERNANDA MENDOZA
EN: TIK TOK / INSTAGRAM / FACEBOOK / YOUTUBE

- **¿Qué pueden encontrar los usuarios en tu cuenta?** Todo lo que a mí me gusta, ¡me encanta comer rico y compartirlo!
- **Comida favorita:** Mexicana
- **Inspiración:** En general, la industria gastronómica
- **Restaurante tapatío fav:** Tortas Toño y Anita Li
- **Frase:** "Me gusta que la gente me comparta sus lugares favoritos para seguir conociendo más opciones, así que Fooders, ¡bienvenidos!"



Foto: Freepik

CAMBIOS POLÍTICOS Y RETOS PENDIENTES: REFLEXIÓN NECESARIA



Por Raúl Flores López
 Presidente de Coparmex Jalisco
 f Raúl Flores López
 x @Raul_F_Flores
 @raulflores_cpx

Al inicio de esta nueva administración a nivel federal, es crucial hacer un balance de los avances y los retos que enfrenta nuestro país. Si bien, en los últimos 6 años hemos presenciado avances importantes gracias a la colaboración entre el sector empresarial, los trabajadores y el gobierno, también es evidente que los desafíos persisten y requieren respuestas estratégicas.

Gracias al empuje y al dinamismo de las empresas, uno de los logros más destacados ha sido en el ámbito laboral. Según el análisis de México, ¿Cómo Vamos?, la mejora en el salario mínimo, la reforma en la subcontratación y la implementación de las vacaciones dignas han sido avances significativos. Estos cambios muestran que, cuando hay cooperación entre sectores, se pueden generar transformaciones positivas para la economía y la sociedad.

Sin embargo, estos mismos logros también exponen las debilidades estructurales, como la alta informalidad laboral, donde seis de cada diez empleos carecen de reconocimiento formal, prestaciones y seguridad social. Este es un reto que no se puede ignorar si aspiramos a un crecimiento inclusivo.

Además, la economía mexicana enfrenta un entorno complicado tanto en lo nacional como en lo internacional, decisiones públicas y reformas constitucionales han generado incertidumbre en la

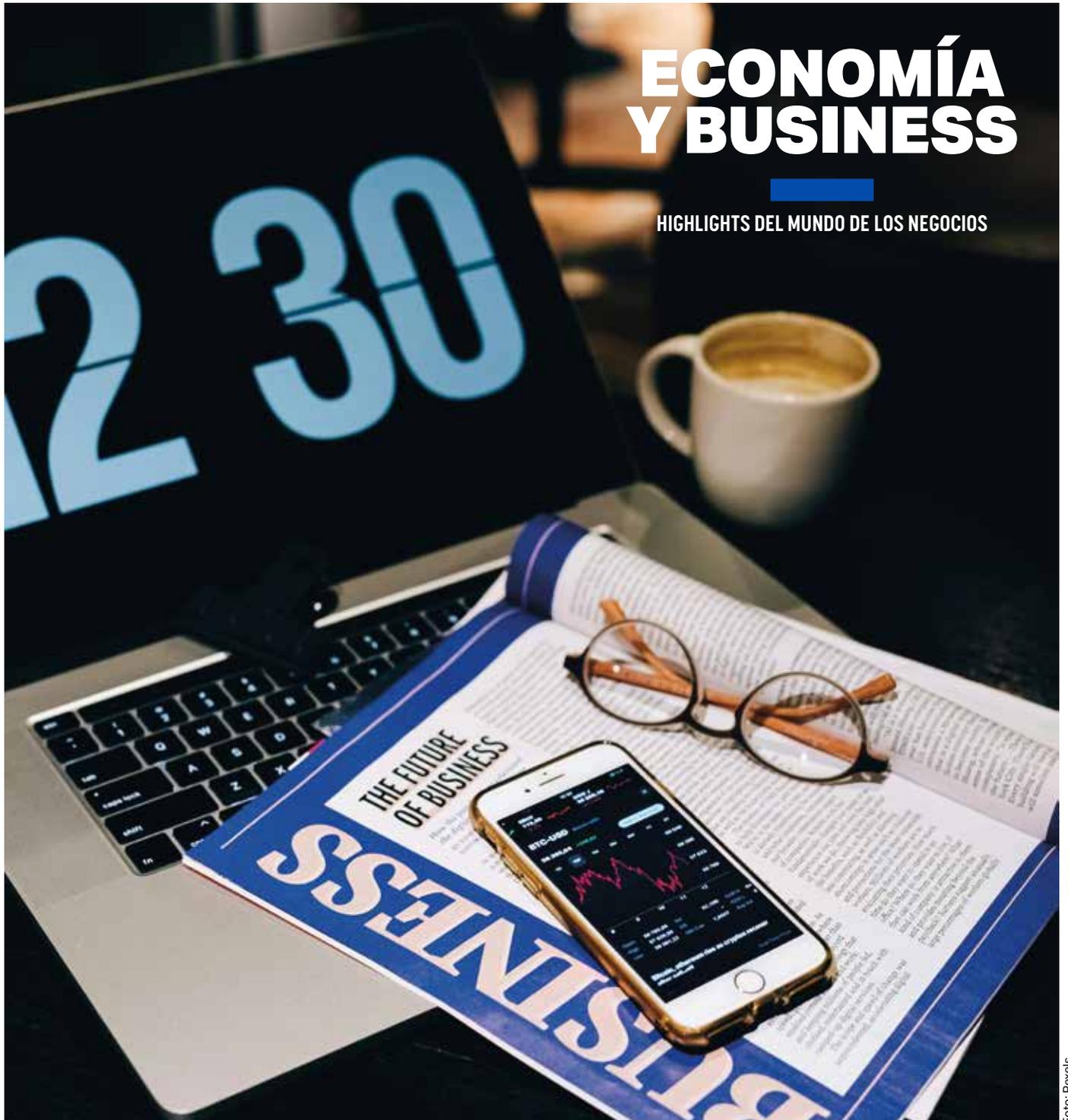
inversión. La reciente decisión de Banxico de recortar su previsión de crecimiento del PIB de 2.4% a 1.5% refleja una desaceleración sostenida desde finales de 2023. El panorama es complejo, con factores como la gobernanza y la economía interna siendo los principales obstáculos para el crecimiento en el corto plazo.

Un tema que preocupa, y que tendrá un efecto en la certeza jurídica y con ello a la inversión, es la reforma judicial, la cual transcurrió en medio de la exigencia ciudadana que no fue tomada en cuenta y la polarización, factores que influyen en la confianza empresarial por la injerencia de la política. Así lo vimos en nuestro último resultado de Data Coparmex, en donde la confianza para invertir se desplomó cerca del 15% por los factores políticos, entre ellos la reforma.

Desde Coparmex Jalisco, reafirmamos nuestra postura respecto a las reformas judiciales y políticas. Nos mantenemos firmes en nuestra posición de no apoyar la sobrerrepresentación en el Congreso, pues distorsiona la representación democrática. Aunque respetamos las decisiones de las autoridades electorales, es fundamental que las futuras legislaturas reflejen la pluralidad de nuestro país y representen de manera justa los intereses de todas y todos los ciudadanos, incluyendo el 46% que no votó por el partido mayoritario.

Hoy, con unos días de haber iniciado la nueva Presidencia y un Congreso con una mayoría nunca antes vista, hacemos un llamado a la responsabilidad y trabajar en los retos que tenemos como país en materia de salud, educación, medio ambiente y economía; desde Coparmex Jalisco seguiremos abiertos a trabajar de forma plural privilegiando el diálogo con todas las fuerzas políticas. ♦

ADVANCE



ECONOMÍA Y BUSINESS

HIGHLIGHTS DEL MUNDO DE LOS NEGOCIOS

Foto: Pexels



CELEBRAN CON GRAN EVENTO EL 4^{1/2} ANIVERSARIO ELITE

ELITE LAST MILE INDUSTRIAL PARKS DEMUESTRA QUE LAS MITADES TAMBIÉN CUENTAN Y LO FESTEJAN. LA COMPAÑÍA, QUE HA CAMBIADO LA FORMA DE HACER PARQUES INDUSTRIALES, AHORA TAMBIÉN CAMBIA LA MANERA DE CELEBRARLO

Elite Last Mile Industrial Parks es una empresa que, desde el primer momento en el que se fundó, ha logrado la diferencia del resto, y para celebrar su aniversario, no podían hacerlo de otra manera que no fuera diferente a todo lo antes visto; es por esto que el pasado 22 de agosto festejaron su 4^{1/2} Aniversario Elite, con una noche que, sin duda, quedó en la memoria de todos los asistentes, quienes sumaron una convocatoria de mil personas, entre familiares de los socios fundadores, inversionistas, clientes, usuarios finales, autoridades, aliados comerciales, contratistas, proveedores, equipo interno, colaboradores externos, todos festejando los grandes logros de estos primeros cuatro años y medio de la cadena líder en el sector de parques industriales.

El Conjunto Santander de Artes Escénicas, Sala Plácido Domingo, fue el escenario perfecto para reunir a todos los invitados a esta gran celebración, que dio inicio con las palabras del presidium, conformado por: Sergio O' Farrill, socio de Elite Last Mile



Sergio O' Farrill y Luis Montes de Oca, socios fundadores y directores



Sergio O'Farrill, Luis Montes de Oca, Sergio Barrera y Sergio O' Farrill González

Fotos: Servando Gómez

“
**CUANDO LOGRAS
 EL CUMPLIMIENTO
 Y LA CONFIANZA
 DE TODOS LOS
 INVOLUCRADOS,
 NO TIENES
 INCONVENIENTE EN
 JUNTARLOS A TODOS
 PARA CELEBRAR”**
**LUIS MONTES DE OCA,
 SOCIO FUNDADOR**

Industrial Parks, Bruno Zurita, Presidente de la Asociación de Parques Industriales del Estado de Jalisco, Sergio Andrés O' Farrill Martínez Cairo, socio fundador de Elite Last Mile Industrial Parks, Salvador Zamora, Presidente Municipal con licencia de Tlajomulco de Zúñiga, Luis Montes de Oca, socio fundador de Elite Last Mile Industrial Parks, Luis Roberto Arechederra, Secretario de Desarrollo Económico del Estado de Jalisco y Sergio Barrera, diputado federal.

Todos ellos resaltaron el liderazgo y la perspectiva innovadora de la compañía, previo a celebrar con un gran brindis y cóctel, además de un concierto por parte del grupo Matute, quienes fueron los encargados de agregar el toque musical al increíble festejo, sin duda, digno de estos primeros 4½ años de Elite Last Mile Industrial Parks.



Luis Montes de Oca y Salvador Zamora



Camile Montes de Oca, Marcela Karthe y Martina Montes de Oca

GUIADOS POR BUSCAR SIEMPRE LA EXCELENCIA

Elite ha construido más que solo parques industriales de última milla, ha creado oportunidades y futuros brillantes para quienes han confiado en esta gran compañía, resultado de esto son sus 21 parques industriales que actualmente ya son una realidad.

Ahora, se encuentran con la mirada en su expansión por todo México, pues ya han cruzado territorios y fronteras, con su parque Elite Puerto Vallarta, Elite La Paz, Elite Monterrey y Elite Estado de México, con lo que consolidan el arranque en su presencia nacional.

“Juntos hemos construido una comunidad y una base para el desarrollo de nuestro estado, por esto hoy estamos aquí, celebrando el presente, compartiendo risas y recuerdos y brindado por un futuro muy prometedor para Elite, estoy seguro que celebraremos más años y más parques”, mencionó Sergio O' Farrill durante el evento.

“Caminar en la vida implica muchas cosas, pero una que nunca debe faltar es siempre ir tomado de la mano de Dios, siempre tener un motivo para hacer las cosas y para salir adelante,

**EL CUMPLIMIENTO,
 EL COMPROMISO,
 LA CONFIANZA Y LA
 CERTEZA JURÍDICA,
 ERAN SU OBJETIVO, HOY
 SON SU BANDERA, CON
 EL FIN DE TRABAJAR
 ARDUAMENTE PARA
 QUE TU PATRIMONIO
 SIGA CRECIENDO**

hoy a cuatro años y medio de haber encontrado este motivo, podemos decir con mucho orgullo que todos los aquí presentes, han sido muy importantes e imprescindibles para lograr esto tan grande”, compartió en el presidium Luis Montes de Oca. “Agradezco a mi socio, es una locura impresionante caminar al lado de él, quien me inyecta de gran energía todos los días, ha sido lo más gratificante de todo, poder crear esto a su lado”, agregó.

Sergio O'Farrill también compartió: “Deja en manos de Dios todo lo que haces y tus proyectos se harán realidad, esta es una frase que la tenemos en todos y cada uno de nuestros parques, y así lo definimos, porque realmente lo creemos, hemos depositado nuestra fe y esperanza en él, y nos ha permitido llegar hasta aquí. Elite se encuentra en un momento clave para seguir trabajando y creciendo como hasta ahora lo ha hecho. Lo mejor está por venir”, finalizó.



[eliteindustrial.mx](https://www.eliteindustrial.mx)
[/eliteparquesindustriales](https://www.facebook.com/eliteparquesindustriales)
[@eliteindustria](https://www.instagram.com/eliteindustria)

LA ARMONÍA DE VIVIR SUSTENTABLE



EDUARDO GODOY

Director general de TresG Desarrollos

NO TE PIERDAS LA
OPORTUNIDAD DE VIVIR
EN UN ESPACIO COMO
NINGÚN OTRO. TOWN
HOMES EN PREVENTA
DESDE 12.5 MDP.



TRESG DESARROLLOS PRESENTA ALTAMIRA SUSTAINABLE TOWNHOMES, UN CONDOMINIO PRIVADO CON SOLO 10 EXCLUSIVAS UNIDADES QUE TIENEN TODO LO QUE TÚ Y TU FAMILIA SIEMPRE HAN SOÑADO

Un verdadero oasis en medio de la ciudad, eso será Altamira Sustainable Townhomes, un núcleo de casas que tiene como único propósito elevar tu calidad de vida y la de quienes más amas. TresG Desarrollos es el creador de este exclusivo producto inmobiliario familiar, ubicado en la prestigiosa colonia Altamira de Zapopan y que cobrará vida en medio de

espacios arbolados, parques y áreas verdes; además de contar con un diseño de autor y un estilo arquitectónico atemporal y elegante, realizado por el Arquitecto Alberto Tacher.

Localizado en una pendiente natural que crea niveles y accesos únicos, Altamira te da la bienvenida con una escalinata de piedra que te lleva a un amplio patio central, el corazón del proyecto, donde cada casa cuenta con un vestíbulo de ingreso sereno y acogedor.

FIELES A SU PROPÓSITO

Eduardo Godoy, director general de TresG Desarrollos, comparte en entrevista para Players of Life cuál ha sido para él la clave para hacer de Altamira Sustainable Townhomes el desarrollo más sustentable de la ciudad, “principalmente, hemos encontrado un propósito; y es que cualquier persona puede desarrollar por desarrollar, pero tener un para qué, es la clave”. Bajo este



contexto, Altamira Sustainable Townhomes cuenta con la certificación residencial comprobada más grande lograda en México, la Certificación Edge Advanced, “nosotros nos certificamos porque nuestro propósito es generar un mundo más verde, mi misión real es llegar a ser el desarrollador sustentable más grande del país, ser un parteaguas en la forma de desarrollar productos inmobiliarios que sean verdaderamente amigables con el planeta. Este certificado respalda nuestro compromiso con el desarrollo sustentable y demuestra nuestro enfoque en la reducción del impacto ambiental”, comparte Godoy.

CREATIVIDAD EN BIENES RAÍCES

Uno de los grandes diferenciadores de TresG Desarrollos es la creatividad al momento de desarrollar sus productos inmobiliarios, y, también, de elegir la ubicación de estos, como es el caso de Altamira, una zona nueva, regulada y residencial. “En TresG Desarrollos tenemos productos para todas las etapas de vida, es por eso que Altamira es para que puedas desarrollar tu vida en familia, con 10 hermosas town homes, que van desde 365 m² hasta 411 m² y con una plusvalía que va desde el 20 hasta el 30%, solo en la etapa de construcción”, especifica Eduardo Godoy.

Actualmente Altamira Sustainable Townhomes se encuentra en etapa de preventa, a punto de empezar obra y con un precio actual que va desde los 12.5 millones de pesos.

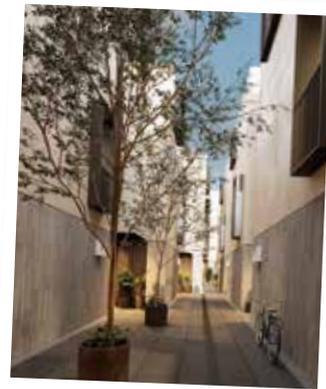
VIVE TRANQUILO Y SEGURO EN ALTAMIRA

Crear una comunidad donde te sientas seguro en tu hogar, es una de las prioridades de este desarrollo, “teniendo en cuenta que este fraccionamiento está hecho para familias, y que solo son 10 casas, el núcleo te brindará la tranquilidad de saber quiénes son tus vecinos, lo que también abona a tu exclusividad y tranquilidad”, agregar el director.

Asimismo, Altamira Sustainable Townhomes cuenta con caseta de vigilancia, CCTV, muro perimetral de tres metros y videoportero inteligente para acceso, lo que abonará a tu seguridad, haciendo de sus Townhomes el verdadero hogar sustentable para ti y los tuyos.

CADA CASA CONTARÁ CON:

- 3 recámaras + espacio flex
- 4 baños completos + 1 medio baño
- Estacionamiento subterráneo
- Rooftop panorámico
- Diseño exclusivo
- Seguridad 24/7
- Certificación Sustentable



Fotos: Cortesía y Marifer Rached

ALTAMIRA
• S U S T A I N A B L E •
T O W N H O M E S



CONTACTO:

- ☎ +52 33 2922 7452
- 🌐 altamiratownhomes.com
- 📘 Altamira Sustainable Townhomes
- 📷 altamiratownhomes

COLOCAN PRIMERA PIEDRA DE ELITE PERIFÉRICO ORIENTE III

SE DA EL BANDERAZO DE SALIDA EN LA
CONSTRUCCIÓN DEL NUEVO PARQUE INDUSTRIAL
DE ELITE LAST MILE INDUSTRIAL PARKS
EN EL MUNICIPIO DE TONALÁ

Para Elite Last Mile Industrial Parks, Tonalá es el lugar donde se consolida el crecimiento y desarrollo del Oriente del área metropolitana de Guadalajara. Convertido en el nuevo corazón logístico de Jalisco, debido a su ubicación privilegiada, solo a 20 minutos del Aeropuerto Internacional de la ciudad y con acceso directo a las principales autopistas del país, este municipio es hoy un referente de inversión y el nuevo hub industrial y logístico de la ZMG. Es por esto que Elite Last Mile Industrial Parks ha confiado en Tonalá por todas estas razones.

TONALÁ ES DONDE NACE EL FUTURO

Como muestra de su cumplimiento y certeza jurídica, Elite Last Mile Industrial Parks ha dado inicio a la construcción de Elite Periférico Oriente III, año y medio después que Elite Periférico Oriente I diera comienzo y hoy ya es una realidad, además de inaugurar próximamente Elite Periférico Oriente II y, ahora, celebra la colocación de la primera piedra del nuevo Elite Periférico Oriente III, un parque industrial con una superficie de 69 mil metros cuadrados, 60 unidades privativas, lo que representa una inversión de más de 500 millones de pesos y la generación de más de 600 nuevos empleos.

Tonalá es ya el nuevo corazón logístico de Jalisco, donde Elite Last Mile Industrial Parks construye más que solo parques industriales, creando oportunidades hacia un México más fuerte.

CELEBRAN SIGNIFICATIVO EVENTO

Para dar el banderazo de salida, se realizó un evento que marcó el inicio de un nuevo capítulo para la familia Elite, el inicio



Cuenta con una superficie de 69 mil m²



Representa una inversión de más de 500 MDP

ELITE PERIFÉRICO
ORIENTE III, EN EL
CORAZÓN LOGÍSTICO
DE JALISCO: TONALÁ

de la obra del Parque Industrial Elite Periférico III, que no solo representa el comienzo de un proyecto, sino también la materialización de un sueño.

Al lugar, acudieron Sergio Chávez, Presidente Municipal de Tonalá, Luis Montes de Oca, socio fundador de Elite, Alfonso Olvera Huerta, director general de atracción a la inversión de Tonalá, y Sergio O’Farrill, socio fundador de Elite, quienes resaltaron la importancia de este inicio de obra para el municipio. Además de autoridades, estuvieron presentes, socios, familiares, clientes e inversionistas, quienes han sido pieza importante de este inicio.

“En el municipio de Tonalá nos ha ido bien generando oportunidades para la gente, generando inversión que provoque una dinámica distinta, la posibilidad de aterrizaje de nuevas empresas, nacionales e internacionales generando nuevos empleos bien remunerados. Quiero agradecer de manera muy particular a las autoridades de Tonalá que han creído en nosotros y nos han acompañado para poder ser facilitadores para que la inversión se pueda dar para beneficio de los tonaltecas, siempre dispuestos, siempre haciendo sinergia para



Alfonso Olvera Huerta, Luis Montes de Oca, Sergio O’Farrill Martínez Cairo, Sergio Chávez, Sebastián Ceballos Gallardo y Sergio O’Farrill

que juntos, autoridades e iniciativa privada, busquemos mejores oportunidades para la gente de este municipio”, compartió en el presidium Luis Montes de Oca, fundador y director de Elite Last Mile Industrial Parks.

“Nos vimos aquí hace un año y medio aproximadamente, donde no había nada, hoy tenemos otras cuatro hectáreas, sumadas a estas siete hectáreas iniciales y estamos por iniciar obras en otras siete hectáreas más. Estamos impresionados por el nivel de interés que han tenido las empresas extranjeras en esta gran ubicación, donde tienes toda la conectividad, salida a Periférico y a Carretera Zapotlanejo que después se vuelve Lázaro Cárdenas y después se convierte en Av. Vallarta, tomando así una de las principales arterias de la ciudad”, agregó Sergio O’Farrill.

“Ningún municipio tiene esta ubicación y estas líneas de comunicación. Tenemos que seguir empujando a nuestra región, una nave más es un empleo más para nuestra gente. Sin duda, Elite es una empresa que hace las cosas diferentes, gracias a esta inauguración es que hay una gran oportunidad para que Tonalá siga creciendo, gracias a los socios por esta visión de crecimiento para nuestro municipio”, finalizó el Presidente Municipal de Tonalá, Sergio Chávez.



Sergio Chávez, Presidente Municipal de Tonalá

Fotos: Carlos Zepeda



[eliteindustrial.mx](https://www.eliteindustrial.mx)
[/eliteparquesindustriales](https://www.facebook.com/eliteparquesindustriales)
[@eliteindustria](https://www.instagram.com/eliteindustria)



Ing. Salvador Ibarra Álvarez del Castillo

Fotos: Cortesía

COMUNIDAD Y LEGADO

Salvador Ibarra Álvarez del Castillo, apasionado por la construcción, el deporte, la educación y la familia, es reconocido este octubre por la CMIC Jalisco con el premio al Ingeniero Industrial del Año

Tras estudiar en el Cervantes y graduarse como ingeniero civil en el ITESO, descubrió su vocación por la construcción de viviendas. Por ello en 1965 fundó Grupo San Carlos, una empresa que se ha preocupado por ofrecer vivienda de calidad para las familias tapatías y contribuir con el desarrollo ordenado de la ciudad.

A lo largo de casi seis décadas, Grupo San Carlos ha construido más de 70 mil viviendas y se ha distinguido por promover comunidades armoniosas y prósperas a través de iniciativas como Gestión Social.

MÁS ALLÁ DE LADRILLOS Y CEMENTO

Además, Salvador Ibarra ha participado en varias Cámaras Empresariales, convencido de que estos órganos intermedios son esenciales para el fortalecimiento de la iniciativa privada y la interlocución con el gobierno.

EN FEBRERO 2025,
GRUPO SAN CARLOS
CELEBRARÁ 60 AÑOS
DE TRAYECTORIA



Construyendo comunidades armoniosas y de calidad

Para impulsar el deporte tapatío y al equipo de sus amores, presidió al Atlas FC durante 7 años, tiempo en el que la institución se consolidó a través de la construcción de los Clubes Atlas Colomos, Atlas Chapalita y el Centro de Capacitación para el equipo de fútbol.

En materia educativa, el Ingeniero Salvador fue Presidente de ITESO AC de 1996 a 2004, periodo en el que promovió mejoras en la infraestructura del campus con su ampliación y construcción de más edificios. También en esa etapa la institución obtuvo el reconocimiento de “Universidad de Excelencia” por el Gobierno Federal.

Es una historia de orgullo por el oficio, de trabajo en equipo, de familia, de tenacidad para salir adelante ante los retos y la adversidad; una historia de aprendizajes y logros que deja una huella en pro de una mejor Guadalajara.



gruposancarlos.com

Av. México 2554 P.B. Guadalajara,

Jalisco, México C.P. 44680

33 3615 2424



CELESTIA

Atmósfera Vertical

POR ENCIMA DE
LAS ESTRELLAS

DEPARTAMENTOS
DESDE \$2.9 millones
EN JARDINES DEL BOSQUE
AV NIÑOS HÉROES



CONOCE EL
PROYECTO CELESTIA

PREVENTA
ENGANCHE DESDE 10%

Entrega Primavera 2027

UN PROYECTO DE:



MÁS DE
55
AÑOS

celestiavertical.com • gruposancarlos.com

Tel. 33-3615-2424



Fernando Cibrian Castro, director y fundador de Cibrian Arquitectos

ARTE QUE SE HABITA

Cibrian Arquitectos convierte la arquitectura en una forma de arte que integra función y estética, dotando a cada proyecto de un carácter único y profundo

Fundada en el año 2000 y liderada por Fernando Cibrian Castro, esta firma ha construido una trayectoria sobresaliente desde su sede en Puebla, expandiéndose a Zapopan y San Pedro Garza García, con proyectos que trascienden fronteras tanto en México como en el extranjero.

La filosofía de Cibrian Arquitectos se centra en desafiar los paradigmas convencionales de la arquitectura. Más allá de crear espacios habitables, buscan concebir atmósferas cargadas de personalidad, que sean reflejo de las experiencias y sueños de sus clientes. En este proceso, se destacan por el equilibrio entre texturas, iluminación y materiales, creando ambientes donde la forma y la función se fusionan para dar vida a obras arquitectónicas que se sienten como verdaderas piezas de arte.

DEDICADOS A LO EXTRAORDINARIO

El enfoque de esta firma es único, inspirado en lo extraordinario de la vida diaria. Los trazos rectos y los volúmenes amplios caracterizan su trabajo, permitiendo una fluida entrada de luz natural que dota a cada espacio de vida y calidez. En combinación con una iluminación artificial cuidadosamente diseñada, Cibrian Arquitectos logra escenarios que realzan la belleza de cada proyecto. Cada espacio se convierte en una oportunidad para exaltar lo natural, con el uso de contrastes en texturas, colores y formas, que invitan a sus ocupantes a vivir una experiencia sensorial más allá de lo cotidiano.

Uno de los sellos distintivos de la firma es su capacidad para combinar lo humano con lo natural, creando un diálogo entre la belleza de la naturaleza y la intervención artística de la mano humana. De esta manera, logran incorporar el arte en todas sus formas, asegurándose de que cada espacio no solo sea habitable, sino también visualmente inspirador.

DÉCADAS DE EXCELENCIA

Con más de 20 años en el mercado, Cibrian Arquitectos ha dejado huella en el panorama arquitectónico con proyectos de vanguardia que incluyen desde el diseño integral de residencias hasta ambiciosos proyectos comerciales e industriales. A lo largo de estas dos décadas, la firma ha sido reconocida por su enfoque contemporáneo, adaptando las últimas



Aliados en la gestión integral de tu proyecto

tendencias de diseño y construcción a las necesidades particulares de cada cliente.

Su trabajo no solo se limita a la arquitectura, sino que también abarca el interiorismo y la remodelación, ofreciendo soluciones estéticas y funcionales que responden a los gustos y exigencias de cada cliente. Su metodología de trabajo basada en la administración de proyectos otorga a los clientes la libertad de personalizar cada detalle, eligiendo materiales, acabados y definiendo la inversión con total transparencia.

INNOVACIÓN, CREATIVIDAD Y COMPROMISO

La pasión de Cibrian Arquitectos por la innovación se refleja en cada uno de sus proyectos, pero este éxito no sería posible sin el talento de su equipo, formado por profesionales creativos y comprometidos. Su capacidad para captar las ideas y sueños de los clientes y convertirlos en una realidad palpable ha sido clave en el crecimiento sostenido de la firma.

Ya sea mediante la creación de espacios residenciales icónicos, el diseño de interiores que eleva la experiencia de vivir o la remodelación de proyectos que modernizan sin perder su esencia, esta firma sigue redefiniendo la arquitectura como una disciplina que transforma vidas y paisajes.

El trabajo de Cibrian Arquitectos no solo desafía las expectativas de lo que debería ser la arquitectura, sino que también las supera, entregando a sus clientes espacios que van más allá de lo funcional para convertirse en obras de arte habitables. Con presencia en toda la República Mexicana y el extranjero, esta firma sigue marcando tendencia y dejando una huella imborrable en cada proyecto que realiza.

CONOCE SUS SERVICIOS:

Arquitectura:

- Diseño arquitectónico y visualización 3D
- Gestión y administración de proyectos
- Supervisión y ejecución de obra

Construcción:

- Desarrollo arquitectónico y visualización 3D
- Gestión integral de proyectos
- Supervisión y ejecución de obra

Interiorismo:

- Diseño de mobiliario e interiorismo
- Propuestas de decoración, iluminación y acabados
- Administración y supervisión de obra



@cibrianarquitectos
cibrianarquitectos.mx

PUEBLA

Torre Elementa 901, Blvd. América 308, Lomas de Angelópolis, San Bernardino Tlaxcalancingo, Puebla.

222 431 3055

JALISCO

Bld. Puerta de Hierro 5278-8, Puerta de Hierro Zapopan, Jalisco.

333 650 9297

NUEVO LEÓN

Local 227 Nivel 1, Plaza TRIBECA Vasconcelos 430, Col. del Valle San Pedro Garza García, N.L.

81 1359 4330

ESPACIOS QUE INSPIRAN FELICIDAD



Granja Central, desarrollo vertical ubicado en el corazón de Ciudad Granja

Barragán Moreno deja huella a través de la arquitectura consciente, imprimiendo un sentimiento de comunidad, transparencia, armonía y calidad en quienes habitan sus desarrollos

Desde 1997 Barragán Moreno como desarrollador inmobiliario ha redefinido el concepto de habitar, creando espacios que no solo cubren necesidades básicas, sino que también promueven la felicidad. Este enfoque los ha posicionado como una de las desarrolladoras más innovadoras en México.

Inicialmente dedicados a proyectos horizontales, la empresa ha crecido, especializándose en desarrollos verticales de uso mixto, que incluyen casas, departamentos, áreas comerciales y parques industriales. La clave de su éxito radica en su enfoque de diseño, donde funcionalidad, estética y entorno se integran a la perfección. Su equipo multidisciplinario de más de 50 profesionales trabaja en conjunto para superar las expectativas y promover la filosofía de la empresa.

CONSTRUCTORES DE SUEÑOS

Barragán Moreno se destaca por su compromiso de hacer realidad los sueños de sus clientes, integrando funcionalidad, estética y comprensión del entorno en sus diseños. A través de BM Residence, gestionan la administración y mantenimiento de sus desarrollos para garantizar el bienestar de los residentes.

La empresa también busca impactar positivamente a las comunidades. Un ejemplo es la rehabilitación de la Unidad Deportiva Benito Juárez en Ciudad Granja, que, en colaboración con el H. Ayuntamiento de Zapopan, se transformó en un centro comunitario que beneficia a más de 11 mil personas, fomentando la interacción social.

Barragán Moreno se compromete a desarrollar comunidades integrales y sostenibles, adaptándose a los desafíos de vivienda y movilidad en la ciudad. Con cinco proyectos en marcha y seis más por arrancar, siguen fieles a su misión de priorizar la calidad de vida de los residentes mientras se adaptan a las nuevas tendencias del mercado.

Barragán Moreno
DETONAMOS CIUDAD. CREAMOS COMUNIDAD.

📍 barraganmoreno.com 📞 33 3631 0483



Conoce sus desarrollos



Vive
feliz
de la
vida

La felicidad no vive entre muros, vive en ti, en lo que te apasiona, en lo que te impulsa cada día y en tu calidad de vida. Por eso, en Barragán Moreno desarrollamos proyectos innovadores con comunidades armoniosas donde tu patrimonio crece junto a tu legado, y te acompañamos con un servicio de posventa cercano y personalizado, para que tú solo te dediques a vivir feliz de la vida.



INTELIGENCIA COMERCIAL

Estrategias para maximizar el valor de tu propiedad.

EXPERIENCIA

Convertimos tus sueños en propiedades de alto nivel.

DISEÑO CONSCIENTE

Espacios que armonizan con el entorno y tu bienestar.

PLUSVALÍA

Tu inversión crece en valor y prestigio con el tiempo.

BM RESIDENCE

Enriquecemos tu vida con servicios a tu medida.

Tu inversión más exitosa no se mide en metros cuadrados,
se mide en sonrisas

☎ (33) 33 3631 0483
☎ (33) 33 2078 6853

📍 barraganmoreno
📱 @barraganmoreno_

Barragán Moreno

Guadalajara Prol. La Calma 6, Col. Las Fuentes, 45070, Zapopan, Jal.

barraganmoreno.com

VELADA DE INNOVACIÓN INMOBILIARIA

PENÍNSULA LIFESTYLE PROPERTIES CELEBRA LA SEGUNDA EDICIÓN DE SUMMIT NIGHT FW24, UNA VERDADERA EXPERIENCIA INMERSIVA REAL ESTATE

Península Lifestyle Properties, corporativo inmobiliario líder en el mercado de desarrollos verticales Premium y Premium Plus en México ha sido reconocida por marcar un partaguas en el sector inmobiliario del Área Metropolitana de Guadalajara, así como en Puerto Vallarta, Mazatlán, Acapulco, y Santa Fe en Ciudad de México, gracias a la transformación de la imagen urbana que sus proyectos verticales han logrado.

Península tiene presencia en diez ciudades con 41 desarrollos terminados, 90 torres y cuenta con 30 proyectos en proceso.

Entre sus desarrollos distintivos están CENTRAL PARK, en Guadalajara; LA ISLA Residences y PENÍNSULA Playa Diamante, en Acapulco; PENÍNSULA Nuevo Vallarta y BOLONGO, en la Riviera Nayarit, y PENÍNSULA Santa Fe en CDMX.

Algunos de sus proyectos en proceso son: VIANTO 1331 y BRELIA, en Guadalajara; AZUR, OCEAN ONE Punta Diamante y MAROA Diamante, en Acapulco; MAZATLÁN T200, en Mazatlán; AMANCAY y LIMU, ubicados en la Riviera Nayarit, VÍA RESIDENCES en Interlomas en Ciudad de México, por mencionar algunos.



Priscila Solorzano, Armando Cantú y Claudia Elizalde



Los asistentes vivieron una experiencia inmersiva Real Estate



Fue una noche para recordar



Directivas de Península

CON UBICACIONES ESTRATÉGICAS, ACABADOS DE LUJO, DISEÑOS NOVEDOSOS Y UNA FUSIÓN ENTRE ELEGANCIA, MODERNIDAD Y CONFORT, PENÍNSULA OFRECE UNA VARIEDAD DE PROYECTOS RESIDENCIALES, CORPORATIVOS Y COMERCIALES QUE BRINDAN UN ESTILO DE VIDA EXCLUSIVO

SU EVENTO MÁS IMPORTANTE DEL AÑO

Península Summit Night 2024, celebrado el 19 de septiembre, fue un evento memorable y de vanguardia. Priscila Solórzano, Directora General, dio la bienvenida a los asistentes, subrayando que este encuentro es el más importante del año para Península Lifestyle Properties, en el cual presentaron sus nuevos desarrollos, fruto de años de trabajo, análisis de tendencias del mercado y una atenta escucha a las necesidades de sus clientes.

Claudia Elizalde, Directora Comercial, destacó su prioridad de crear proyectos habitacionales no solo modernos y funcionales, sino que también garanticen inversiones sólidas y de alto rendimiento para sus clientes. Los asistentes vivieron una experiencia Real Estate inmersiva, con maquetas físicas y virtuales que dieron vida a los proyectos.

La velada también contó con la charla “Crecer para ganar” de Pavo Gómez, además de un emotivo homenaje por su trayectoria a Armando Cantú, director general de Interamerican, por sus 50 años de experiencia en el sector.

El lanzamiento de 10 nuevos proyectos contó con la presencia de personalidades del mundo inmobiliario, inversionistas, clientes, empresarios y brokers.



Bruno Peligrino y Lorenza Dipp

Fotos: Santiago Camargo y Cortesía

LA EXCELENCIA EN LA PLANEACIÓN Y DISEÑO DE SUS PROYECTOS ES UNA DE LAS CARACTERÍSTICAS QUE LOS DISTINGUEN



CONTACTO:

peninsula.mx Península Lifestyle Propertie

@peninsulalifestyleproperties



Jorge Bedran, Director comercial, Armando Cantú, Director general y Manuel Anaut, Gerente comercial

LEGALIDAD Y PRESTIGIO, CLAVES PARA CUIDAR TU INVERSIÓN

START TECHNOLOGY PARK ES EL PARQUE INDUSTRIAL DESARROLLADO POR INTERPARK GROUP Y RESPALDADO POR LA GRAN EXPERIENCIA DE INTERAMERICAN, INMOBILIARIA CON MÁS DE 20 AÑOS EN EL MERCADO. CONOCE MÁS DE ESTE PROYECTO

Con un avance de obra del 65% y comercializado ya en un 70%, Start Technology Park es la apuesta de Interpark Group, desarrolladora especializada en crear parques industriales de altísimo nivel. Jorge Bedran, director comercial de Interpark Group, nos comparte detalles que hacen que este proyecto sobresalga del resto.

“Contamos con absolutamente todas las licencias necesarias, el régimen de condominio y los permisos legales que avalan y protegen el patrimonio de nuestros inversionistas y clientes, además, Start Technology Park está ubicado en el municipio de Tlajomulco de Zúñiga en el Circuito Metropolitano Sur Vicente Fernández, un espacio privilegiado, ya que en este punto se comunica la carretera hacia el Puerto de Manzanillo con la carretera a Chapala, es un parque industrial que tiene 140 metros de frente a la carretera, y cuenta con toda la accesibilidad y movilidad que nuestros clientes del giro de logística y proveeduría necesitan”, menciona el directivo.

PRIORIZAR LA ARMONÍA Y LA ESTÉTICA

El diseño del parque está pensado en otorgar una excelente imagen, “se ha cuidado mucho la parte estética del desarrollo, la simetría de la construcción de las bodegas, además, contamos con barda perimetral de última generación, de cero mantenimiento. Todos estos diferenciadores le dan valor a nuestro parque y, por ende, a cada uno de nuestros clientes”, comparte Jorge Bedran.

La plusvalía que manejan es del 40 al 50% y el director comercial comparte que aún le queda un 10 o hasta un 20% más, por lo que, bajo este contexto, finaliza: El momento para invertir es ahora, el sector industrial va a seguir fortaleciéndose, si bien hay una gran oferta, también hay una gran demanda. La inversión en tierra es una gran forma de hacer crecer tu patrimonio.

Interpark Group, impulsado por el gigante inmobiliario Interamerican, seguirá impulsando la inversión inmobiliaria, para continuar potencializando el desarrollo económico del país.

PRÓXIMAMENTE
COLOCARÁN LA
PRIMERA PIEDRA
DE SU PARQUE
START TECHNOLOGY
PARK II

TERRENOS INDUSTRIALES EN VENTA

24, 861.20 M2

TOTAL DE LA SUPERFICIE DEL PROYECTO

TEL. 33 3123 2303

INVERSIONESINMOBILIARIAS.COM.MX

TERRENOS DESDE
600M2

MÁS DEL
70%
VENDIDO

GRAN UBICACIÓN:

CIRCUITO METROPOLITANO SUR #300 - A
C.P. 45640 TLAJOMULCO DE ZUÑIGA
JALISCO, MÉXICO

CONECTA CON CARRETERAS COMO:

- CARRETERA 80D
GUADALAJARA -LAGOS DE MORENO
- AUTOPISTA 54D GDL-COLIMA



CARRIL DE ACCELERACIÓN
Y DESACELERACIÓN
SOBRE CIRCUITO
METROPOLITANO SUR



CASETA DE CONTROL
DE ACCESO Y
VIGILANCIA 24/7



ILUMINACIÓN CON
LÁMPARAS LED



ESTACIONAMIENTO
PARA VISITANTES



BARDA PERIMETRAL
Y SERVICIOS
OCULTOS



VIALIDADES
EN CONCRETO
HIDRÁULICO
DE 12 MTS



Más información



Foto: Cortesía y Marifer Rached

UBICACIÓN Y CONECTIVIDAD DE PRIMERA

El entorno de Start Technology Park se ha convertido en un corredor con fuerte demanda en parques industriales en la Zona Metropolitana de Guadalajara, siendo el Centro de Distribución de OXXO Guadalajara - Pacífico, Dulces de La Rosa, Plásticos Arcoíris, Rotoplas Occidente, Grupo Peñafiel y el Macro CE-DIS Guadalajara de PAQUETEXPRESS, los detonadores más recientes de este tipo de negocios en la zona.

Su ubicación sobre el Circuito Metropolitano Sur resulta un diferenciador competitivo, lo que significa una ventaja clave en temas de logística optimizando la distribución de la mercancía de las compañías que albergará este gran parque industrial.

Conectándose así en solo 30 minutos con el Aeropuerto Internacional de Guadalajara e importantes carreteras como la Autopista 15D México Nogales, que tiene más de 1600 km de longitud, lo que brinda increíbles ventajas.



CONTACTO

Interamerican Real Estate

☎ 33 3123 2303 ☎ 33 3944 4461

🌐 starttechnologypark.com

✉ atencion@interamerican.com.mx

ALIANZA ÚNICA POR LA SALUD EN MÉXICO

EN EL MARCO DE SU 20º ANIVERSARIO, HOSPITALES PUERTA DE HIERRO JUNTO A SIEMENS HEALTHINEERS DAN UN PASO CLAVE PARA REVOLUCIONAR LA CALIDAD Y EXCELENCIA HOSPITALARIA EN EL PAÍS

Esta unión estratégica, que nace en tierras tapatías, entre Hospitales Puerta de Hierro y Siemens Healthineers, una de las empresas líderes en tecnología médica a nivel mundial, promete transformar la precisión diagnóstica, reducir los tiempos de espera y consolidar un entorno hospitalario moderno y eficiente.

VISIÓN COMPARTIDA POR LA INNOVACIÓN

Este acuerdo representa un hito en el sector salud, no solo por el impacto directo en la experiencia de los pacientes, sino también por las oportunidades que brinda a los profesionales de la salud. A través de la tecnología avanzada y la capacitación continua, se busca optimizar recursos y elevar los estándares de calidad en la atención.

MODELO DE NEGOCIO INNOVADOR EN LATAM

Con una proyección a largo plazo, la alianza valorada en más de 20 millones de dólares contempla el reemplazo de tecnología, servicios de mantenimiento, educación y consultoría, lo que reforzará el liderazgo de Hospitales Puerta de Hierro en México y la región. Este enfoque holístico no solo asegura ahorros operacionales, sino que también responde a la necesidad de modernizar los equipos en una industria que, en muchos casos, ha quedado rezagada tecnológicamente.

Según Omar Silerio, director general de Hospitales Puerta de Hierro, “este proyecto, que tomó más de dos años en desarro-



Hospital Puerta de Hierro, referente en la atención médica de alta calidad



En su aniversario celebran un hito en la industria

llarse, fortalecerá la relación con Siemens durante los próximos 10 años y posicionará a nuestros hospitales como referentes en tecnología de vanguardia”.

COMPETITIVIDAD Y EXCELENCIA

El acuerdo no solo beneficia a los hospitales involucrados, sino que también establece nuevos estándares para la industria en México. Gastón Rodríguez Flores, director de Operaciones de Hospitales Puerta de Hierro, destacó: “Hemos establecido un estándar más alto en ambas instituciones, lo que nos permitirá tener la mejor disponibilidad de equipos médicos a nivel nacional”.

Por su parte, Oscar Barajas, director comercial de Enterprise Services en Siemens Healthineers, subrayó la importancia de im-



Fotos: Cortesía



Equipo de vanguardia para la salud en México

plementar las mejores prácticas internacionales en este proyecto, beneficiando a más de 3.5 millones de pacientes en Guadalajara y otras ciudades. “Nuestro enfoque estratégico es reducir tiempos, mejorar protocolos y centrarnos en la atención al paciente, manteniendo estas mejoras a lo largo del tiempo”, comentó Barajas.

EL FUTURO DE LA SALUD EN MÉXICO

Con esta colaboración, Hospitales Puerta de Hierro se posiciona como un referente en atención médica de alta calidad en México, elevando sus capacidades diagnósticas en sus sedes de Zapopan, Guadalajara, Tepic y Colima. Siendo reconocidos a nivel grupo hospitalario por cumplir 20 años de confianza y experiencia, que los colocan dentro del top de los mejores hospitales del país.

“**TODO ESTO ESTÁ CENTRADO EN EL PACIENTE. PODEMOS TENER EL MEJOR NEGOCIO Y LOS MEJORES EQUIPOS, PERO SI NO SE REFLEJA EN UNA MEJOR CALIDAD EN LOS DIAGNÓSTICOS Y EN UN TRATAMIENTO MÁS EFECTIVO Y TEMPRANO, NO SERVIRÍA DE NADA**”

RICARDO ACOSTA
PRESIDENTE DEL CONSEJO DE HOSPITALES PUERTA DE HIERRO



Hospitales
Puerta de Hierro®

CONTACTO:

🌐 www.hospitalespuertadehierro.com

📘 HospitalesPuertaDeHierro

📷 @Hospitalespuertadehierro

📍 Hospital Puerta de Hierro Andares: 33 3848 2100

📍 Hospital Puerta de Hierro Sur: 33 3040 7000



Foto: Servando Gómez

Oscar Herrera Castant, director regional de Heraldo Radio Jalisco

CONSOLIDACIÓN RADIOFÓNICA DE GRAN RENOMBRE

Heraldo Radio celebra el quinto aniversario de la apertura de su sede en Guadalajara, colocándose como un referente de veracidad y prestigio informativo en nuestra región

El 25 de junio de 2019 llega a Jalisco Heraldo Radio, un concepto radiofónico de corte informativo liderado por los comunicadores más influyentes del país y respaldado por la gran marca nacional Heraldo de México y Heraldo Media Group, una de las multi-plataformas más reconocidas a nivel nacional en medios de comunicación. Oscar Herrera Castant, director regional de Heraldo Radio con sede en nuestra ciudad - metrópoli que es considerada punto neurálgico para el grupo - comparte cómo se han posicionado como una vía comunicacional imparcial en una ciudad donde todas las voces buscan ser escuchadas de manera urgente, real y veraz.

“La radio ha evolucionado de manera significativa, la pregunta hoy es: ¿Cuál es el motivo que te lleva a escuchar radio? Informarte de manera veraz ha sido la respuesta que encontramos en nuestros radioescuchas, gracias a que hemos obtenido y mantenido la cercanía con la audiencia, logrando un espacio importante en ella”, comparte.

OFERTA RADIOFÓNICA DIVERSA Y EXPERTA

Ubicada en el segundo sitio del Top 10 Nacional de estaciones de radio hablada, de acuerdo a mediciones de INRA, Heraldo Radio es la opción más confiable donde los radioescuchas se mantienen bien informados. “Hemos dedicado mucho tiempo, recursos y

esfuerzo a tener los más altos estándares en la información que generamos con una opinión que sea sumamente equilibrada, lo cual no es un tema sencillo, manteniéndonos todo el tiempo en la imparcialidad”, dice Herrera Castant. “Aunque gran parte de nuestro contenido se genera en CDMX por ser nuestra central de información, todas las plazas tienen sus propias cabinas y mesas de análisis político y empresarial, con un enfoque local con conductores locales”, agrega.

Heraldo Radio en Jalisco transmite programas nacionales con periodistas de gran prestigio informativo como Sergio Sarmiento, Lupita Juárez, Javier Alatorre, Oscar Mario Beteta, Blanca Becerril, Salvador García Soto, Mario Maldonado y Javier Solórzano. Además, localmente se producen espacios informativos de apoyo a la comunidad, de análisis político, deportes y entretenimiento con profesionales en Guadalajara con amplia trayectoria en medios como Mafalda Wario, Alfredo Ceja, Ricardo Gómez, Jaime Gallardo y Daniela Nuño, todos, expertos, con el único objetivo de ofrecer una diversidad de información a través de la radio, medio que hoy está más vivo que nunca.

SE TRANSMITE EN EL 100.3 DE FM



CONTACTO

Ofic: 33 1454 2100 Ext. 101 | heraldodemexico.com.mx
 @elheraldodemexico | El Heraldo de México



VIVE LA EXPERIENCIA **TODO INCLUIDO**
EN LA NUEVA

ZONA
SAN MATÍAS
PREMIER

Tu boleto Premier incluye:

Cena

Vaso oficial

Cerveza

Agua

Refresco

Botana



J12 - LIGA MX AP 24

VIERNES 18 DE OCT. / 7 PM
ESTADIO JALISCO



J14 - LIGA MX AP 24

SÁBADO 26 DE OCT. / 9 PM
ESTADIO JALISCO

Adquiere tus boletos a través de
somosrojinegros.com



KAMALA VS TRUMP

El análisis de sus propuestas económicas



Por **Janneth Quiroz Zamora**
Directora de Análisis Económico, Cambiario
y Bursátil de Grupo Financiero Monex
✉ jquirozz@monex.com.mx

El próximo 5 de noviembre se celebrarán las elecciones presidenciales en Estados Unidos, por lo que resulta oportuno evaluar las propuestas de los candidatos Donald Trump y Kamala Harris, puntualmente, las que podrían modificar el escenario económico en EE.UU. y México.

CON PERFIL PROGRESISTA

Por un lado, Harris presentó en la reciente Convención Nacional Demócrata varias propuestas económicas que reflejan una continuidad de las políticas de Joe Biden, e incluso la intensificación de algunas de ellas. En el plano fiscal, planea aumentar la tasa marginal máxima sobre las ganancias de capital a largo plazo y los dividendos calificados al 44.6%, el más alto en la historia, a la vez que implementará exenciones impositivas para las familias. En el rubro de salud, propone garantizar la cobertura de atención médica para todas las personas. Adicionalmente, plantea ampliar el acceso a viviendas asequibles, condonar la deuda estudiantil e invertir en infraestructura. No realizó comentarios para el ámbito comercial en dicha convención, pero cuando aún era senadora, Harris votó en contra del Tratado entre México, Estados Unidos y Canadá (T-MEC). Sin embargo, como vicepresidenta no criticó el tratado y la Casa Blanca expresó que este acuerdo comercial “ha demostrado ser un instrumento valioso para consolidar sus procesos productivos”. Por otra parte, se prevé que mantenga la política migratoria actual, ya que está a favor de un mecanismo hacia la ciudadanía para los inmigrantes indocumentados. Sobre el empleo, en diversas declaraciones ha manifestado la necesidad de aumentar el salario mínimo.

Desde un enfoque de retos y oportunidades, es posible que Kamala podría favorecer más a México en el corto plazo, o mantener la inercia de la administración de Biden. Además, si cumple la promesa de incrementar sustancialmente el gasto público, ello favorecería a la economía americana y observaríamos un efecto favorable para México (compensaría la reciente inercia de menor actividad económica). De hecho, cabe recordar que los estímulos fiscales y monetarios implementados por la actual administración demócrata contribuyeron a la recuperación de la economía mexicana tras la pandemia. A pesar de que en el pasado Harris no mostró simpatía por el TLCAN, no anticiparíamos cambios de gran envergadura en el T-MEC durante la revisión de 2026. Esto permitiría que la tendencia actual del nearshoring se mantenga, continuando así con el impulso a las exportaciones mexicanas y



Foto: iStock

la Inversión Extranjera Directa. Adicionalmente, el aumento de la inmigración mantendría las remesas en niveles elevados, garantizando flujos constantes y significativos de dólares hacia el país.

EL NACIONALISMO DE TRUMP

Por otro lado, aunque algunas de las propuestas de Trump son una continuación de su primer mandato, también ha introducido nuevas iniciativas para consolidar su visión “America First”. Entre sus promesas más destacadas, busca revitalizar la manufactura nacional mediante incentivos fiscales, aranceles más estrictos sobre bienes importados y un ambicioso plan de desarrollo urbano. En seguridad nacional, ha prometido una ofensiva contra los cárteles de la droga, sugiriendo incluso el uso del ejército en territorio mexicano. En cuanto a migración, Trump planea reanudar la construcción del muro fronterizo y llevar a cabo deportaciones masivas, además de revertir las políticas de migración del gobierno de Biden desde el primer día de su mandato. Su enfoque en política exterior incluye la reducción de la participación en organizaciones internacionales y la renegociación de acuerdos comerciales en términos más favorables para EUA. Además, Trump ha propuesto un incremento significativo en el gasto público, particularmente en infraestructura, como parte de su estrategia para impulsar el crecimiento económico.

MONEX

Conoce más en: www.monex.com.mx

Destino de Compras en Expansión

Uno de los centros comerciales más emblemáticos de la región, se prepara para recibir una serie de nuevas aperturas que prometen transformar la experiencia de compra y ocio de sus visitantes.



Novedades Esperadas

Entre las novedades más esperadas se encuentra la llegada de Victoria's Secret, que ha elegido Galerías como su nuevo hogar, inaugurando la tienda más grande en la región.

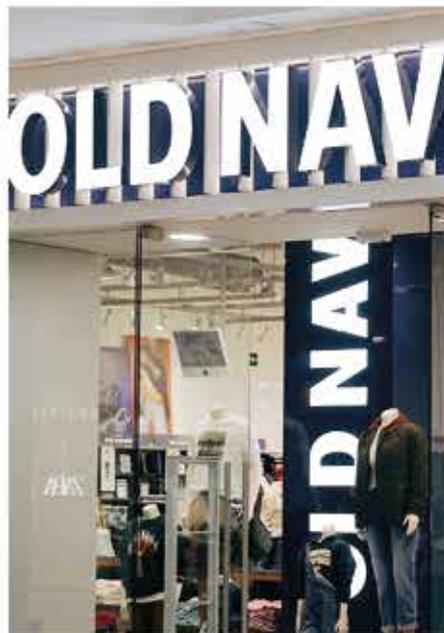
La reapertura de Old Navy trae consigo una imagen renovada y una amplia selección de ropa para toda la familia. Además, Dportenis se suma a la lista de aperturas, ofreciendo lo último en moda deportiva para quienes buscan mantener un estilo de vida activo y saludable.

Ocio y Gastronomía

No todo se centra en las compras; con la apertura de Campomar, los visitantes podrán disfrutar de una experiencia culinaria diversa y de calidad. El nuevo espacio en el atrio central será el lugar perfecto para relajarse después de las compras y disfrutar de múltiples eventos.

Eventos y Actividades

Para celebrar esta nueva etapa, Plaza Galerías ofrece una variedad de actividades para toda la familia. Clases de yoga con brunch, talleres infantiles, de adultos y muchas sorpresas más. Galerías seguirá siendo un punto de encuentro lleno de energía.



Octubre, mes de aniversario.

Ven y celebra su 21º aniversario con grandes sorpresas y divertidas actividades para chicos y grandes.

¿Qué Esperar en los Próximos Meses?

Las sorpresas no terminan aquí. Lego abrirá una tienda que promete ser un paraíso para los fanáticos de todas las edades, con sets exclusivos. Bath & Body Works también se unirá, trayendo sus icónicos productos, perfectos para quienes buscan un toque de lujo en su rutina diaria. En el ámbito de la moda, Taf Kids, Hollister y Abercrombie & Fitch harán su debut, ofreciendo estilos frescos y tendencias de vanguardia que resonarán en la cultura juvenil.

Prepárense para disfrutar de un nuevo nivel de experiencia de compras en uno de los lugares más icónicos de la ciudad.

¡Nos vemos en Plaza Galerías!

 Galerías Guadalajara

 @galeriasguadalajara

IMPULSAR EL PODER TRANSFORMADOR DE LA EDUCACIÓN

LORENA TOPETE Y PAOLA OROZCO CREARON LA ASOCIACIÓN CIVIL USUMA,
ENFOCADA EN LLEVAR NUEVAS OPORTUNIDADES A LAS PRIMARIAS
PARA QUE SUS ESTUDIANTES TENGAN UN MEJOR FUTURO

USUMA nace hace cinco años, de la inquietud de sus fundadoras, Paola Orozco y Lorena Topete, por crear un proyecto que diera lucha a la disparidad en la igualdad de oportunidades educativas en México, “nos movía mucho el hecho de reconocer que el contexto en el que un niño nace y se desarrolla, influye mucho en las oportunidades que puede aspirar en su futuro”, comenta Lorena Topete, directora general de USUMA. “La educación ha sido un camino de transformación para mí, es una puerta al mundo, de ahí surge nuestra asociación, de pensar en qué podíamos hacer para que los niños de escuelas públicas accedieran a más oportunidades educativas”, agrega Paola Orozco, Co Fundadora de USUMA.

USUMA es una organización sin fines de lucro que lleva inglés y educación socio emocional a primarias públicas de nuestra ciudad, brindándoles así la oportunidad de que el menor pueda aprender un segundo idioma y apoyar a que los niños se encuentren bien emocionalmente, además de sus docentes.

LA EDUCACIÓN, UNA HERRAMIENTA DE MOVILIDAD SOCIAL

“Nos dimos cuenta de que lo mejor era trabajar con primarias, ya que es una etapa clave en la formación de los niños. No solo porque a esa edad son como esponjitas, sino porque es cuando tenemos



Lorena Topete Co Fundadora y Directora

a la mayoría de los estudiantes, y, desafortunadamente, conforme avanzan a secundaria y bachillerato, muchos dejan la escuela”, agrega Lorena Topete.

Su labor está basada en dos programas pensados en un perfil de egreso en el que el niño tendrá hard skills, que es el inglés, lo que lo posicionará en una gran ventaja en su vida profesional, tendrá más acceso a mejores oportunidades y desarrollará de esta manera su cerebro de forma cognitiva; y también las soft skills, gracias a la educación socio emocional, que busca ser una



Paola Orozco Fernández Co Fundadora

red de apoyo para el alumno, impulsando su autoconocimiento, autocontrol y consciencia social..

“Aquí es bien importante resaltar que primero fortalecemos estas habilidades con los docentes, para que ellos primero las adquieran y luego las bajen al alumnado. Todo esto basado en la Metodología CASEL, que busca desarrollar en el niño mayores competencias para que, a pesar de su circunstancia y entorno, ellos puedan tener mayores habilidades para la vida”. Esta es la apuesta que tiene USUMA, fortalecer estas dos áreas y trabajar de la

ACTUALMENTE,
14 EMPRESAS
DONAN
MENSUALMENTE,
DESDE \$4,000



mano con toda la escuela. “En nuestra esencia, buscamos que esto se lleve siempre a cabo en colaboración con las escuelas, hacemos equipo, nos unimos en pro del estudiante”, menciona Paola Orozco.

“Contamos con un consejo consultivo que nos guía en nuestras tomas de decisiones, conformado por Paulina Hernández Morales, Karla Hemuda Chimali, Fernando Álvarez Gil, Álvaro Suárez Méndez, Pablo López de Lara Obeso y Andrés Gutiérrez Peregrina”, finaliza Lorena Topete.

BUSCAN SUMAR PARA EXPANDIRSE

Hoy en día en Jalisco, de las 4900 escuelas primarias públicas que existen, solo 152 escuelas imparten clase de inglés. (PRONI, 2023). Además, el 75.76% de los estudiantes de 4°, 5° y 6° grado reportaron dificultades en su capacidad de regulación emocional y resiliencia. Lamentablemente, el

USUMA BUSCA EMPODERAR A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADULTOS DE LAS ESCUELAS PÚBLICAS DE MÉXICO

CINCO FORMAS DE SUMAR A USUMA:

1. Apadrina un niño/a
2. Dona con tu empresa
3. Sé voluntario
4. Colabora con nosotros
5. Sé consejero

 [Página web](#)

21.5% de estos alumnos presenta riesgos psico afectivos o conductuales, lo que los hace vulnerables a conductas o situaciones de violencia y adicciones (SEJ, 2021).

Actualmente, USUMA se encuentra en dos primarias, una por la zona del Zoológico y otra por CUCEA, teniendo muy claro que falta muchísimo más, recursos de todo tipo, para lograr su objetivo, por lo que invitan a toda la comunidad que quieran sumar para co-

laborar en transformarle la vida a los niños de las primarias públicas de México.

“Estamos trabajando en crear soluciones más sistémicas, además de fondos buscamos mentes que nos ayuden a crear una solución que sea más escalable para poder llevar nuestro propósito a más niños en menos tiempo. Buscamos crear alianzas con otras asociaciones, empresas, personas que les interese nuestra misión y se unan. Al día de hoy, hemos logrado que 400 beneficiarios estén activos en nuestros programas educativos, y queremos ir por más”, finaliza Lorena Topete.



CONTACTO

 contacto@usumamexico.org
 33 2648 1263
RS: @usumamexico



Celebra la mejor temporada del año en La Gran Plaza

¡LA FIESTA DE REGALOS HA LLEGADO!

Haz tus compras en La Gran Plaza Fashion Mall y participa para ganar una espectacular camioneta del año

La Gran Plaza se prepara para recibir una de las promociones más emocionantes del año con su dinámica “La Fiesta de Regalos”, que estará vigente del 1 de octubre de 2024 al 6 de enero de 2025. Durante este periodo, los visitantes tendrán la oportunidad de ganar una espectacular camioneta GWM Haval Jolion HEV Luxury 2024.

¿CÓMO PARTICIPAR?

Participar es muy sencillo. Por cada \$1,000 pesos en compras realizadas dentro de La Gran Plaza, los clientes obtendrán una oportunidad para unirse a la dinámica, en la que deberán calcular cuántos regalos se encuentran dentro de la camioneta. ¡Entre más compras realicen, más oportunidades tendrán de ganar!

La Gran Plaza invita a todos sus visitan-



PARTICIPA
Y GANA UNA
GWM HVAL
JOLION 2024

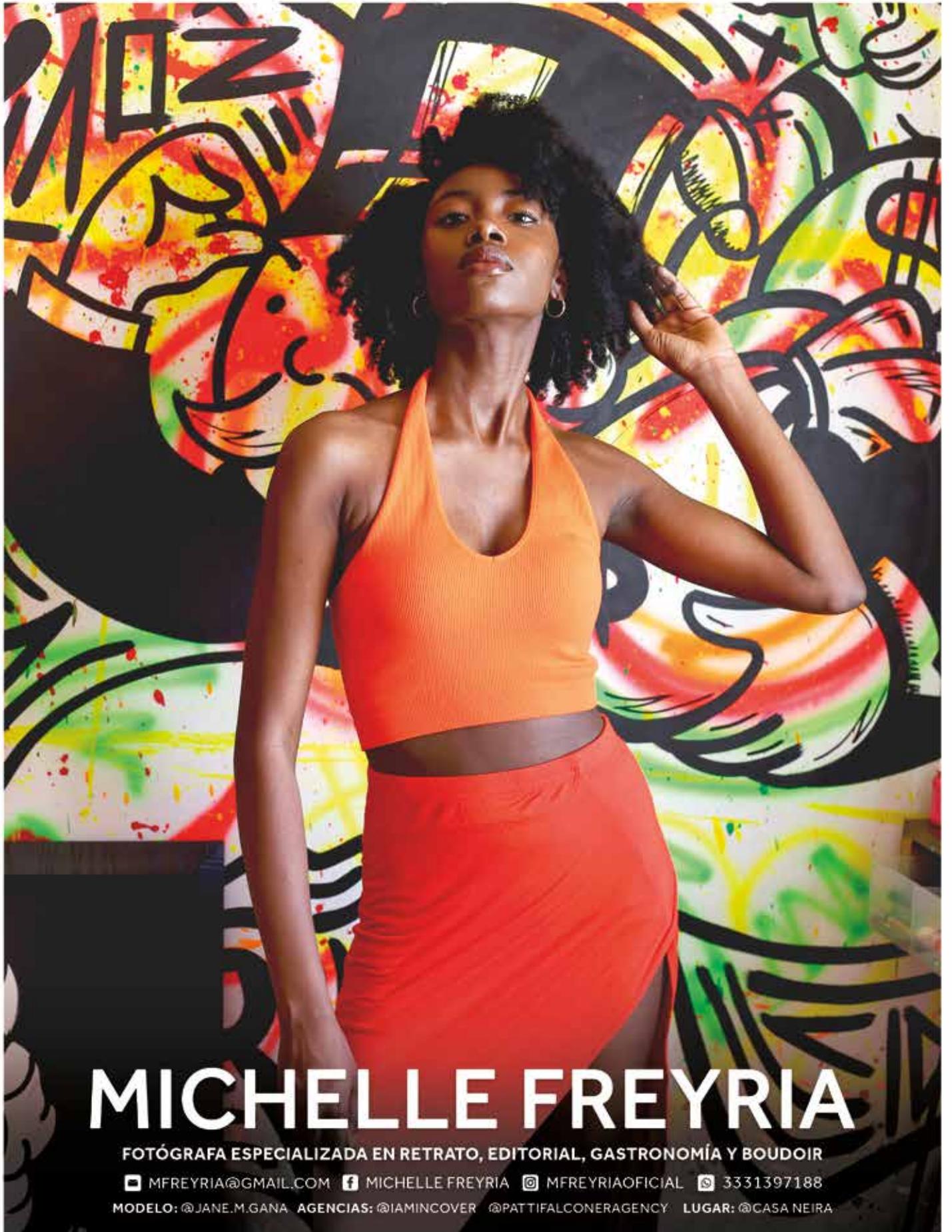
tes a aprovechar esta increíble promoción y disfrutar de sus compras navideñas mientras participan en esta emocionante actividad. “La Fiesta de Regalos” hará que esta temporada sea inolvidable, llena de sorpresas y premios para todos.

Vive la emoción que solo La Gran Plaza puede ofrecer. Además de encontrar tus productos favoritos en este icónico centro comercial de Guadalajara, podrías llevarte a casa este grandioso premio.

LA GRAN PLAZA
FASHION MALL
GUADALAJARA

CONTACTO

Instagram, Facebook, Twitter icons | [lagranplazafashionmall](https://www.lagranplazafashionmall.com)
[lagranplazafashionmall.com](https://www.lagranplazafashionmall.com)



MICHELLE FREYRIA

FOTÓGRAFA ESPECIALIZADA EN RETRATO, EDITORIAL, GASTRONOMÍA Y BOUDOIR

✉ MFREYRIA@GMAIL.COM **f** MICHELLE FREYRIA **ig** MFREYRIAOFICIAL **wh** 3331397188

MODELO: @JANE.M.GANA AGENCIAS: @IAMINCOVER @PATTIFALCONERAGENCY LUGAR: @CASA NEIRA



Cuerno Andares fue el lugar donde se celebró Chefs Mextraordinarios



Eliana Galicia, Chef Oriol Mendivil y Eddie Silva



Chef Paco Ruano

Fotos: Servando Gómez

MEXTRAORDINARIO ES LA PLATAFORMA QUE INVITA A CHEFS MEXICANOS RECONOCIDOS POR SU MAGIA, SU PROPUESTA Y SU ÉXITO COMPROBADO

MEXTRAORDINARIO CELEBRA CENA CON CHEF PACO RUANO

En Cuerno siempre buscan crear experiencias que enamoren a sus comensales, y en esta ocasión celebraron la primera edición de MEXTRAORDINARIO, la nueva plataforma de la marca Cuerno de Grupo Costeño, que tuvo lugar en Cuerno Andares el pasado 3 de septiembre, donde en colaboración con el reconocido Chef tapatío Paco Ruano, quien ha desarrollado una propuesta gastronómica única, deleitó con sus platillos a quienes se dieron cita para disfrutar de una velada de gran nivel y sabores exquisitos. MEXTRAORDINARIO es una experiencia que tendrá sus próximas ediciones en todos los restaurantes Cuerno de la República Mexicana. ¡Espera la segunda edición muy pronto!♦

CUERNO®



Ostones Cuerno por el Chef Paco Ruano



Tostada de Abulón y Pulpo por el Chef Paco Ruano



Héctor Zamora y Nashira Arellano



Arrachera en adobo yucateco por el Chef Paco Ruano



Erica Starzak y Eduardo Salayandía

PLAYDOIT[®]

Casino en Línea



MESAS NUEVAS

CASINO EN VIVO

24/7

P DESCARGA LA APP

ENTRA A GANAR

LOS PAGOS +
RÁPIDOS
DEL MUNDO

SEGOB



REGISTRADO EN MEXICO. DIRECCIÓN GENERAL DE JUEGOS Y SORTEOS CON INGRESO SOCIAL. D.O.S./D.G.I.C.A./P. 01/2016. DESARROLLADO POR MAMBIJA CONSULTA CON ATRACCIONES AMERICANA S.A DE CV. LEER TÉRMINOS Y CONDICIONES. JUEGA DE MANERA RESPONSABLE. PARA MAYORES DE 18 AÑOS. WWW.PLAYDOIT.COM.MX

PASARELA PARA AYUDAR

La asociación Siempre Fiel, fundada por Mérida Hinojosa de Salvador vivió una jornada de apoyo y altruismo con la pasarela otoño invierno de Hanson, auspiciada por El Palacio de Hierro.

La sede de esta velada a beneficio de personas en condiciones vulnerables de lugares como Arenales Tapatíos o Santa Ana Tepetitlán se realizó en La Macarena, lugar al que acudieron más de 500 personas con la consigna de ayudar y conocer de primera mano las tendencias de moda en prendas y artículos de piel que fabrica esta marca con más de 80 años en el mercado de lujo mexicano.

Prendas elaboradas en cashmere, piel de zorro, borrego o visón, fueron mostradas en el desfile por 20 socialités tapatías, quienes las lucieron con total elegancia.

Al final de la velada, las asistentes pudieron apoyar participando en rifas y subastas para brindar mayores recursos a la causa social de Siempre Fiel. ♦



Suzana Salvador, Nena Navarro y Mérida Salvador

Fotos: Servando Gómez



Irma Levy



María Lázaro, Cristina Aranda, Paloma Castellano y Brenda Romay



Mónica Hans



Yadira Cueva



Beatriz Jarro y Mariana Romo

ALBA & CELESTE

RESTAURANT
AT ORIGEN 438

Cocina Argentina & Alta Cocina Mexicana

*Ocampo 131, Col. Centro
Reservas: 33 4494 4401
IG: albaycelesterestaurant*

En: **ORIGEN**
438
LUXURY BOUTIQUE
HOTEL

MIKA Bar



The Landmark

@mikabardl

RSVP 33 1603 4488