

**BUEN COMER**  
Conoce lo mejor de la  
gastronomía en Guadalajara

**SAZÓN DE MÉXICO**  
Grandes compañías que  
llevan nuestra cocina por el mundo

www.playersoflife.com



# PLAYERS OF LIFE

BUSINESS & LIFESTYLE GUADALAJARA

PRESIDENTE DE  
COMPUSOLUCIONES Y  
COPARMEJ JALISCO

## JOSÉ MEDINA MORA

EL EMPRESARIO QUE VIO EN JALISCO  
EL FUTURO DE LA TECNOLOGÍA

### LORDS OF THE GRILL

Los secretos más íntimos  
de los amantes de la parrilla

- ÁLVARO GAMBOA
- MARIO LLAMAS
- MATÍAS RUIZ
- ULISES TAPIA
- WILLIAMS PAULINO
- ALEJANDRO MONTIEL

SEPTIEMBRE 2016  
\$40 MEX \$2.50 US \$3.50 CAN



7 503007 253002

Copyright ©2016 / EMWA Joyeros. Todos los derechos reservados.

**JOYEROS DESDE 1949**

*emwa*®

**EMWA GUADALAJARA ANDARES**

Bld. Puerta de Hierro # 4965 Local A-134  
Puerta de Hierro, C.P. 45115  
Tel. (33) 36-11-27-86

**EMWA GUADALAJARA AEROPUERTO**

Km. 17 Carretera Guadalajara - Chapala, Local 40B2  
Municipio de Tlajomulco de Zuñiga, Jalisco, C.P. 45659  
Tel. (33) 36-88-54-02

MONTERREY | MÉXICO | LEÓN | TOLUCA | GUADALAJARA | CHIHUAHUA  
QUERÉTARO | HERMOSILLO | ACAPULCO | MÉRIDA

[www.emwa.com.mx](http://www.emwa.com.mx)

[www.facebook.com/emwamx](https://www.facebook.com/emwamx)





PIAGET POLO S

DESCUBRE EL VIDEO EN [PIAGET.COM](http://PIAGET.COM)

PIAGET

Emwa Guadalajara Andares  
Blvd. Puerta de Hierro #4965 A-134, Puerta de Hierro  
33 36 112786

*emwa*<sup>®</sup>





CERTIFICADOS CON LA MÁXIMA EFICIENCIA MUNDIAL

# MAGNUM I N V E R T E R

S E R I E S

### El más Silencioso

Only 37 dB in unidades de 3 ton.  
Más silencioso que una Biblioteca



El sistema Magnum de Eficiencia LED consume la mínima cantidad de energía ofreciendo el mayor confort.

Con su arranque gradual y velocidad variable. El compresor Turbo infinity tiene un bajo consumo de energía.



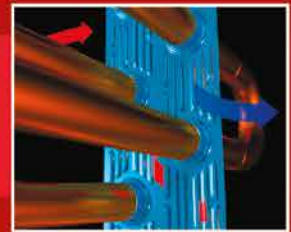
### Sistema de Multi Ventilación

Turbina cilíndrica de gran volumen de inyección, mantiene óptimos niveles de oxigenación ambiental recirculando el aire y capturando en el filtro del equipo, cualquier partícula suspendida en el ambiente.



### Filtro Anti Bacterial

Anti bacterial agregado en su fabricación para mantener protegida a su familia de cualquier hongos, virus y bacterias.



### Serpentín BLUE FIN PREMIUM

21 aletas de enfriamiento por pulgada con recubrimiento hidrófilico tipo teflón para evitar el congelamiento y adherencias que generen malos olores.



## 60% DE AHORRO EN CONSUMO ELÉCTRICO



¡LA CALIDAD NO NACE, SE HACE!  
Y LA HACEMOS MUY BIEN



www.mirage.mx



## MAGNUM 17 INVERTER EFICIENCIA



### Inverter Technology

Compresor de velocidad variable, reduce drásticamente el consumo energético al estabilizarse.



### Fixed Angle

Deflector de aire ofrece hasta 15 desplazamientos fijos para mayor precisión.



### 5 Opciones de Ventilación

Low, Med, High, Auto y TURBO como velocidad adicional.



### Memoria

Su configuración predilecta estará lista al presionar un botón.



**¡TU VIDA EN CONFORT!  
MEJOR IMPOSIBLE**

"IZA Business Centers te da la libertad de adaptar los espacios a tus necesidades, con la misma calidad de servicio y herramientas, para que solamente te tengas que centrar en tu negocio"

**Diego Jiménez Probert**  
Gerente Regional de Ventas - Discovery



Tu oficina aquí → **iza** BUSINESS CENTERS



izabc.com.mx







"IZA Business Centers me ha ayudado a impulsar a mi equipo, gracias a sus instalaciones, servicios, herramientas y salas de juntas ya que me facilita proyectar una excelente imagen de éxito y seguridad que enriquece la experiencia en mis juntas"

Rodrigo Chávez  
CONVERSE-Supervisor de zona Guadalajara

Tu oficina aquí →



CONTRATOS EN PESOS



WIFI



CONTESTACIÓN TELEFÓNICA PERSONALIZADA



DOMICILIO COMERCIAL



SALA DE JUNTAS



MANEJO DE CORRESPONDENCIA

izabc.com.mx





# GRACIAS

POR FORMAR PARTE DEL



PRESENTADO POR

VINOTECA.

¡Ya hemos escuchado tu opinión!  
Tu elección reconocerá a **#TheMostPopular** y **#RevelaciónDelAño**

Ahora es momento de conocer la opinión de los  
expertos culinarios, y eso lo haremos a través del:

# *Top of the Top* '16

CREDOMATIC

TANGAMANGA

NESPRESSO  
*What else?*

Bohemia

MONTE XANIC  
BODEGA Y VINO

ESPAÑO PARA EVENTOS  
Terraza Andares



## ¿QUÉ ES EL TOP OF THE TOP?

Si en algo son expertos los líderes de los Top Restaurants, es en comida y servicio. Por ello sus establecimientos pertenecen a esta exclusiva lista, donde uno de los beneficios que obtienen es la posibilidad de seleccionar a los que consideren los 10 mejores restaurantes de la región, esta elección se convierte en nuestro Top of the Top.

### TOP OF THE TOP=

Selección de restauranteros + Opinión de invitados VIP + Validación por Consejo **PRC 2016**

## ¿CÓMO SE SELECCIONA?

Como una forma de reconocer y celebrar a los Top Restaurants, se llevará a cabo un cocktail especial para ellos, donde disfrutarán de una agradable noche y tendrán la oportunidad de hacer su elección. Por medio de un sistema electrónico, cada uno de los 94 restauranteros y un selecto grupo de 10 invitados VIP nos compartirá su exclusiva decisión. Nuestro equipo editorial se encargará de hacer el recuento para poder obtener el listado definitivo. Finalmente, el Consejo PRC 2016, conformado por Iván y José Lomelín, al frente de ECI, Escuela Culinaria Internacional; Juan José Tamayo, Director del Colegio Gastronómico Internacional; y Alejandro García Cuéllar, Director Ejecutivo de PLAYERS Guadalajara, validarán la resolución.

## ¿CUÁNDO CONOCEREMOS LA LISTA?

En nuestra edición impresa de octubre te mostraremos dos listados: los **Top Restaurants en el orden de popularidad** en que los lectores los eligieron; y el **Top of the Top**, la selección de los mejores 10 restaurantes de la región según los expertos. Además, abriremos un espacio en nuestra página web donde podrás encontrar ésta y más información, convirtiéndose en el sitio que será tu referente por excelencia para decidir en dónde comer.

**¡ESPERA LOS RESULTADOS!**  
**#PRC2016**



suscríbete a Milenio y mantente bien informado con...



Informes al **01 800 200 6453 /36-68-31-95**

[milenio.com](http://milenio.com)



# EL GRUPO PERIODÍSTICO MÁS COMPLETO DE MÉXICO.



GRUPO MILENIO®



**T**odo amante del estilo de vida, sabe que el placer de una buena comida no tiene comparación. Es por eso que este mes te traemos nuestro ya tradicional especial del Buen Comer. Te invitamos a descubrir una selección de restaurantes de gran calidad por su oferta de alimentos y servicio excepcional. Además, te presentamos a los grandes amantes de la parrilla, que en la sección Lords of the Grill nos comparten una deliciosa receta.

Por si fuera poco, en portada nos engalanamos con la presencia de José Medina Mora, Fundador de Compusoluciones y Presidente de Coparmex Jalisco, quien nos comparte su historia de éxito en una exclusiva entrevista.

Por último, queremos agradecer tu apoyo en la edición 2016 de los PLAYERS' Restaurant's Choice, de nuevo logramos romper récord con más de 10 mil participantes en la elección virtual. Espera en octubre los resultados y el micrositio que preparamos especialmente para ti, el cual será tu nuevo referente para encontrar el lugar ideal y disfrutar de una agradable comida. ♥

**PLAYERS** OF LIFE  
BUSINESS & LIFESTYLE

**G U A D A L A J A R A**

**DIRECTOR EJECUTIVO:**  
Alejandro García  
alejandro.garcia@playersoflife.com

**GERENTE COMERCIAL:**  
Jesús Harada  
jesus.harada@playersoflife.com

**EJECUTIVOS COMERCIALES:**  
Victoria Colín  
victoria.colin@playersoflife.com

Eugenia López  
eugenia.lopez@playersoflife.com

Carlos Pérez  
carlos.perez@playersoflife.com

**GERENTE EDITORIAL:**  
Elena Martínez  
elena.martinez@playersoflife.com

**GERENTE DISEÑO:**  
Eduardo Torres  
eduardo.torres@playersoflife.com

**GERENTE EDITORIAL DIGITAL:**  
Alba Rodríguez  
alba.rodriguez@playersoflife.com

**GERENTE DISEÑO DIGITAL:**  
Lucía Márquez  
lucia.marquez@playersoflife.com

**ADMINISTRACIÓN:**  
Daniela Márquez  
daniela.marquez@playersoflife.com

**COORDINACIÓN DE MERCADO-TECNIA:**  
Fernanda Chávez  
fernanda.chavez@playersoflife.com

**FOTOGRAFÍA:**  
Melina Mariscal  
melina.mariscal@playersoflife.com

**FOTOGRAFÍA PORTADA:**  
Andrés D. Larsen Photography

**LOGÍSTICA:**  
Salvador Espinosa

Fotografía: Andrés D. Larsen Photography / Marines Carrillo

Agradecemos a Uniformes Clinik por su colaboración con la colección L' Bistrot y a Yolanda Sánchez, Directora del CIIND: Centro Internacional de Innovación en Diseño por permitirnos utilizar su locación.





ONE OF A KIND.

Boutique Perisur - Antara Casa Palacio - Guadalajara (Paseo VIP Andares)  
Palacio de Hierro: Santa Fe - Coyoacán - Satélite - Durango - Moliere - Puebla - Monterrey.

[www.nespresso.com/whatelse](http://www.nespresso.com/whatelse)

**NESPRESSO**<sup>®</sup>  
*What else?*



# DIRECTORIO CORPORATIVO

## DIRECCIÓN GENERAL

Maurice Collier de la Marliere  
e: maurice.collier@grupoplayers.com.mx  
t: @MauriceCollier

Alejandro Martínez Filizola  
e: alejandro.martinez@grupoplayers.com.mx  
t: @AlexMtzFili

## EDITORIAL

**DIRECCIÓN EDITORIAL Y DIGITAL**  
Victor Blankense  
e: victor@grupoplayers.com.mx

**GERENCIA EDITORIAL PRINT**  
Ana Cristina Sánchez  
e: cristina.sanchez@grupoplayers.com.mx

**GERENCIA EDITORIAL DIGITAL**  
Yovanna García  
e: yovanna.garcia@grupoplayers.com.mx

**ESTRATEGIA DE REDES SOCIALES**  
Armando Castañón  
e: armando.castanon@grupoplayers.com.mx

## DISEÑO

**GERENCIA DE DISEÑO**  
Edgar Esparza  
e: edgar.esparza@grupoplayers.com.mx

**GERENCIA DE DISEÑO MARKETING**  
Fernanda Lazalde  
e: fernanda.lazalde@grupoplayers.com.mx

## ADMINISTRACIÓN

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

**SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA**  
Erika Vargas  
e: erika.vargas@grupoplayers.com.mx

## MERCADOTECNIA

**GERENCIA DE MERCADOTECNIA**  
Harumi Esparza  
e: harumi.esparza@grupoplayers.com.mx

## MEDIOS DIGITALES

**GERENCIA DE MEDIOS DIGITALES**  
Iveth Ramos  
e: iveth.ramos@grupoplayers.com.mx

## COMERCIAL

**DIRECCIÓN COMERCIAL**  
Alejandro Flores  
e: alejandro.flores@grupoplayers.com.mx

## RECURSOS HUMANOS

**COORDINACIÓN DE RECURSOS HUMANOS**  
Giovanna Alanís  
e: giovanna.alanis@grupoplayers.com.mx

## PLAYERS EN MÉXICO

**CORPORATIVO**  
Tels: (871) 192 34 34,  
(871) 192 47 67, (871) 228 00 30 y 31  
Av. Ocampo 240 ote. Col. Centro 27000  
Torreón, Coahuila

**GUADALAJARA**  
Tels: (33) 80.00.06.10  
Iza BC Skalia  
Av. De los Empresarios 135, Col. Puerta de Hierro  
Zapopan, Jalisco

**MONTERREY**  
Tels: (81) 1522 0536 / 37  
Iza Business Center Plaza O2 Vasconcelos  
Av. Vasconcelos 150 ote. Col. del Valle  
San Pedro Garza García, Nuevo León

**LEÓN**  
Tels: (477) 788 21 00  
Blvd. Calzada de los Héroes 708  
La Martinica, León, Guanajuato  
www.am.com.mx

## REPRESENTACIONES DE VENTAS

**CIUDAD DE MÉXICO**  
Fernando Castro e: fernando.castro@grupoplayers.com.mx  
Tel: (55) 5260 0906 Cel: (045) 871 126 0224

**CANCÚN**  
Marianne Bahnsen e: marianne@playersoflife.com  
Cel: (99) 8845 3642

Impreso en:

**Celsa Impresos**

CERTIFICACIÓN ISO 9001:2008

PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 1 No. 11. Fecha de publicación: 1 de septiembre de 2016. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila. México. Editor responsable: Ana Cristina Sánchez Hinojosa. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDALTOR: 04-2012-053005512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 1005940. 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

**PLAYERS OF LIFE**

# 10 AÑOS CUBRIENDO LOS MEJORES EVENTOS



## INVÍTANOS A CUBRIR TUS EVENTOS

**ESCRIBE**

eventos.gdl@playersoflife.com

**LLAMA**

(333) 611.00.05

**DISFRUTA**

www.playersoflife.com





# GAMA 2017. VOLVO TE VOLVERÁ A SORPRENDER



V40 2017



XC90 T8 HYBRID 2017



S90 2017

**VISÍTANOS Y CONOCE LOS NUEVOS MODELOS 2017 O  
APROVECHA NUESTRO “SUMMER SALE” EN LOS ÚLTIMOS MODELOS 2016**

f /SueciaCarGuadalajara/Minerva  
t /VolvoSueciaCar



Suecia Car Minerva

Av. Vallarta No. 2750, Col. Arcos Sur,  
Guadalajara, Jalisco, C.P. 45150

(33) 3208 8080  
www.sueciacarminerva.com

Suecia Car Guadalajara

Av. Vallarta No. 5500-C, Col. Camichines  
Vallarta, Zapopan, Jalisco, C.P. 45020

(33) 3208 8089  
www.sueciacarguadalajara.com

# CON- TE- NI- DO

## 46 SAZÓN DE MÉXICO

- 47 | BIMBO
- 47 | GRUPO LALA
- 48 | HERDEZ
- 48 | GRUMA
- 50 | GAMESA
- 50 | LA COSTEÑA
- 52 | DEL VALLE
- 52 | JUMEX
- 54 | PILGRIMS MÉXICO
- 54 | SUKARNE



## 62 LORDS OF THE GRILL

- 63 | ÁLVARO GAMBOA
- 64 | WILLIAMS PAULINO
- 65 | ULISES TAPIA
- 66 | ALEJANDRO MONTIEL
- 67 | MARIO LLAMAS
- 68 | MATÍAS RUIZ

## 70 BUEN COMER

- 72 | LORD 70 PRIME AND WINE
- 74 | THE BUTCHERY STEAK HOUSE
- 76 | LOS CHILAQUILES
- 78 | LA TEQUILA
- 80 | LOS ARCOS
- 82 | HUESO
- 84 | SUEHIRO
- 86 | CASA NUBORI
- 88 | ALARÍZ
- 90 | SONORA GRILL PRIME

## PROVEEDORES

- 92 | EKIPA TU NEGOCIO
- 94 | REYCO
- 96 | DISTRIBUIDORA DUMY



**20** | SPOTLIGHTS  
Orgullosos tapatíos, hombres y mujeres líderes en su ramo profesional y empresarial



**34** | SPORT FASHION  
Tennis FW16

**36** | ESTILO & GENTLEMAN  
Autumn '16

**42** | DELICATESSEN  
Sabor a agave



**114** | CONOCER MÁS  
Consume local

**118** | COACHING  
Éxito a la mexicana

**122** | WORKOUT  
¡Adiós dieta!



# VUELVE A DISFRUTAR TU PELO



## TRATAMIENTO MÉDICO INTEGRAL PERSONALIZADO

Agenda tu cita y descubre por qué somos la empresa líder en restauración capilar y prevención de la calvicie.

01800 377 3567 • [giovannibojanini.mx](http://giovannibojanini.mx)

SSA 163300201A1677  
Eldy Villagomez Llanos Ced. Prof. 7876331

CENTRO DERMATOLOGICO  
**GIOVANNI  
BOJANINI**

A head full of possibilities

Ellos son algunos expertos que participan en nuestra revista



**ALEJANDRO VOGT**

Director proyectos y operaciones en Taste Mkt

f /TasteBTL t @alejandrovogt g Taste\_MKT  
 v www.twitter.com/Taste\_MKT



**JOSÉ MARIO RIZO**

Socio Director Oficina Guadalajara Salles Sainz Grant Thornton

f www.mariorizo.com  
 v /MarioRizoGT t @MarioRizoSSGT



**CUAUHTLI ARAU**

Estratega Empresarial y de Vida. Director General e Instructor de Human:Cia.

f www.humancia.com  
 v /Human:Cia t @Human\_Cia



**CÉSAR RINCÓN MAYORGA**

Abogado Litigante experto en Derecho Constitucional y Administración en Rincón Mayorga Abogados Litigantes

v www.rinconabogados.com



**MÓNICA GÁNDARA**

Socia y Directora General Occidente Gallastegui Armella Franquicias

v www.gallasteguifranquicias.com  
 f GallasteguiFranquicias  
 t @GAF\_franquicias g GallasteguiFran



**VELIA LARA**

Campaign Manager RSC en Good Karma Ideas Agencia.

f /Good Karma Ideas  
 v Good Karma Ideas



**JOSÉ G. LOMELÍN**

Director ECI Guadalajara

v www.eci.edu.mx



**JESSICA ALFARO W.**

Vicepresidenta en Comunicación de Coparmex Jóvenes

f Empresarios Jóvenes Coparmex Jalisco  
 v @coparmexjoven



**JOSÉ SALAZAR-ESTRADA**

Miembro del Comité Técnico y Creador del Modelo ELA en FEJAL

v www.fejal.org f FEenJalisco  
 f FEenJalisco g fundacionfejal



**TATIANA SERUR**

Relaciones Públicas #SportsFitnessAdviser

t @tatserur v www.topsports.com



**LUIS ORTIZ**

Managing Partner en London Consulting Group.

v luis.ortiz@londoncg.com t @olvis69



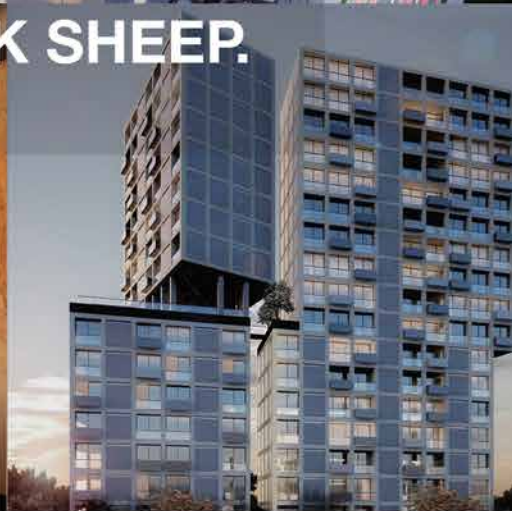
Visita nuestra página y conoce más acerca de nuestros colaboradores.

Queremos saber lo que más te gusta de nuestra edición, manda tus comentarios o sugerencias a editorial@playersoflife.com





TU PROYECTO ES IGUAL QUE TODOS  
O ES UN PROYECTO **BLACK SHEEP.**



**PREVENTA DEPARTAMENTOS EN PROVIDENCIA**

☎ (33) 3050-2050

Oficinas:  
📍 Montreal 1619  
colonia providencia

✉ [contacto@bsh.mx](mailto:contacto@bsh.mx)

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



# SPOT- LIGHT

Las personalidades  
más destacadas de la región

# 55

## HISTORIAS DE ÉXITO

JOSÉ MEDINA MORA

La historia de un hombre que ha basado su éxito en el núcleo familiar, el deseo de emprendimiento y la confianza de que su pasión por la tecnología un día lo llevaría a tener una trayectoria reconocida.



AS BAJO LA MANGA **22**  
JAVIER ORTIZ Y JOSÉ CARLOS SALAS



EJECUTIVO EN ASCENSO **24**  
CECILIA DÍAZ DÍAZ



FINISH **26**  
AGUSTÍN Y ANDRÉS TAPIA



PERFILES **28**  
ARACELI RAMOS



PLAYER DEL AYER **30**  
AGUSTÍN YÁÑEZ





Quédate con  
**la utilidad,**  
no con la depreciación.

UNIFIN | Leasing®

Renta los bienes que se deprecian  
y compra los que se aprecian

Leasing • Factoring • Credit • Insurance

 UNIFIN®

(33) 5980 2214

[unifin.com.mx](http://unifin.com.mx)



# JOSÉ CARLOS SALAS Y JAVIER ORTIZ DE LA PEÑA

CREANDO UNA EXPERIENCIA INTELIGENTE CON HOUSYNC





Con el objetivo de innovar y llevar a la realidad todas las ideas y fantasías que se pueden ver en la ficción, este par de jóvenes decidió emprender en 2014 con Housync.

José Carlos de 27 años, originario del DF pero tapatío desde hace 15, estudió Licenciatura en Diseño Industrial y es el encargado de la parte operativa y de proyectos. Mientras que Javier de 28 años, estudió Licenciatura en Administración y Finanzas y se dedica al área de ventas. Ambos decidieron incursionar en los negocios del equipamiento para oficinas y casas inteligentes. Buscan integrar varios productos y servicios en una sola solución de entretenimiento, seguridad, audio e iluminación.

*“El nombre surge por House-Synchronization, sincronizamos tu casa y espacios”*

### ¿Cómo surgió la sociedad para crear Housync Espacios?

Hace poco más de tres años, yo (José) estaba involucrado en tecnología, programación e informática; y Javier en una constructora reconocida. La idea surgió al encontrar que ciertos productos le parecían de lujo a los mexicanos, sin embargo eran accesibles para introducirlos al mercado. Quisimos integrar todo como proveedores en una plataforma, con una ventaja competitiva de venta e instalación de sistemas, donde el tapatío encontraría todos los servicios en uno.

### ¿Cuál ha sido su mayor reto al emprender este negocio?

Por un lado, en la universidad no te enseñan a emprender; además tuvimos que aguantar un buen rato, ser persistentes y pacientes. De hecho nos llegaron ofertas de trabajo pero esquivamos esas tentaciones. Fue difícil al principio porque lo que vendemos es tecnología y lujo, pero ahora se está volviendo una necesidad en casas inteligentes. Los clientes que nos dieron oportunidad de entrar nos empezaron a recomendar y ahora nos buscan.

### ¿Cómo es la experiencia Housync?

Invitamos a los clientes a que vivan la experiencia por ellos mismos. Además podemos ir a su casa para ir chequeando qué les gustaría y aterrizarlo. El objetivo es que tu casa interactúe contigo y con el estilo de vida que requieras. Desde que te despiertas las persianas se levantan a las 8:00 am y la TV se enciende en el canal que elijas, te podemos programar electrodomésticos, y en cuanto a seguridad la casa puede avisarte si llega alguien; también incluimos la parte de ahorro para que verifiques donde gastas más.

### ¿De qué manera han innovado?

En cuanto a servicio, ofrecemos llave en mano en un proyecto tecnológico de 0 a 100-120 (post-servicio), ya que

llevamos una ingeniera profesional, supervisamos e instalamos. En nuestro ámbito nadie te ofrece esto de manera integral y personalizada, así ahorras y te dura más tiempo el producto. Los clientes nos buscan porque hacemos un trabajo completo y seguimos perfeccionándolo. En productos, buscamos que sean sencillos de usar en casa, orientamos a los usuarios para que los puedan instalar. Esa es la diferencia que ofrecemos, la asesoría y libertad de decidir si lo instalamos nosotros o ellos mismos. También hemos innovando con la venta de piezas individuales, guiamos al cliente para que sepa que puede hacer cosas de manera inalámbrica y con aplicaciones.

### ¿Cuáles son sus proyectos más exitosos?

En el ámbito profesional, hemos hecho salas de juntas, oficinas y controles de acceso para corporativos nacionales e internacionales. En el plano residencial hemos trabajado con despachos de renombre y hoteles de cadenas importantes tanto en Guadalajara como en CDMX.

### ¿Cuáles son las experiencias más representativas que han vivido?

Los viajes que hacemos como socios, vamos una o dos veces al año a las expos más importantes de tecnología. Hemos generado buen exposure con los distribuidores, ya nos ubican y se sorprenden porque somos jóvenes que estamos haciendo las cosas bien, que conocemos a los proveedores con los que estamos en contacto y a los dueños de las empresas.

### ¿Qué recomiendan a los jóvenes que están interesados en emprender un negocio aquí?

Que se arriesguen si no tienes a alguien que dependa de tí, hay que tener paciencia, no querer que en un día funcione todo. Asesorarte y juntarte con la gente que sabe del tema. Es mejor aventarse y si no funciona de todas maneras aprendes; además es vital que cada uno se dedique a su área “zapatero a sus zapatos”.♥

## PLAYERS Brief

**Presencia:**  
nacional

**Rubros:**  
residencial, comercial,  
corporativos y hotelería

**Producto estrella:**  
sistemas inalámbricos  
de iluminación, audio y  
cámaras

**Colaboradores:**  
10

**Proyección a futuro:**  
seguir creciendo, ofertar  
al menudeo y consolidar  
proyectos



## CECILIA DÍAZ DÍAZ

Representante de México en AIMS  
International y Directora de Díaz Morones

**C**ecilia no estaba segura de ser parte de Díaz Morones, porque como toda veinteañera a punto de graduarse de la carrera, tenía otras inquietudes. Nunca imaginó que por “diosidencias” llegaría a este punto, pues varios factores como: la prueba de estar a punto de perder a un ser querido, aferrarse a darle tranquilidad a su padre y demostrar con hechos que no venía a quitarle su lugar a nadie, contribuyeron a que se convirtiera en la Directora General de Díaz Morones Talent Management y Vicepresidenta de Américas para AIMS International.

### ¿Cómo iniciaste tu vida laboral?

Estudíe Informática Administrativa, mi intención era desarrollarme en el área de redes y telecomunicaciones. Salí de la carrera, tenía una oferta de trabajo y estaba en la disyuntiva entre quedarme aquí o experimentar algo diferente. No obstante, Dios tenía otros planes para mí; mi papá fue diagnosticado con cáncer, por lo que decidí meterme de lleno en la empresa y apoyarlo en todo lo que fuera necesario. Afortunadamente ya pasaron 10 años de ese suceso y él sigue aquí con nosotros, permitiéndome aprender más y más de él cada día.

### Pláticanos ¿cuál fue el primer puesto que desempeñaste y los retos que se te presentaron?

Empecé realizando actividades de Auxiliar Administrativo, haciendo archivo, apoyando en el área de contabilidad y administración. La gente pensaba que yo venía a quitarle su lugar, debido a que soy la hija del jefe, entonces el principal reto fue separar la relación familiar de la profesional.

### ¿Cómo lograste ir ascendiendo?

La organización es muy plana, la jerarquía que se ha buscado es más para un proceso de comunicación que de posición dentro de la estructura. Fui Auxiliar, luego Coordinadora y después Gerente. Ha sido un crecimiento gradual, empecé en el área administrativa, mejorando y optimizando los procesos existentes a través de sistemas; después de cuatro años, me hice responsable de toda el área de outsourcing, y me involucré más en los procesos de reclutamiento y selección, teniendo la oportunidad de viajar con mi papá a todas las reuniones de AIMS, lo cual me llevó a desarrollar la parte estratégica hasta alcanzar una posición dentro del Consejo como Vicepresidenta para la región de América.



## PLAYERS Brief

Clientes:  
**Más de 100**

Colaboradores:  
**21**

Servicios que  
los distinguen:  
**Búsqueda de  
ejecutivos, talent  
management y  
outsourcing**

Facebook:  
**diazmoronesC**

### **Dentro de los servicios que ofrece Díaz Morones, ¿cuál es el plan más exitoso que has desarrollado?**

El que nos hayan logrado aceptar en la red internacional, ya que debes de cumplir con una serie de características importantes y valoradas por el Consejo. El segundo es el desarrollo y crecimiento que van logrando con el tiempo cada uno de nuestros clientes al lograr atraer y apoyar en la retención del talento que genera un proceso de transformación importante dentro de la organización.

### **¿Qué consejo puedes compartirles a los Directores de las empresas sobre las tendencias actuales del mercado de talento humano?**

La tendencia principal es que para un buen desarrollo de nuestro equipo de trabajo debemos definir muy bien su rol dentro de la organización, así como las expectativas y objetivos a alcanzar. Además, debe ser un motor que impulse a lograr un balance entre la vida personal y profesional de cada uno de nuestros colaboradores, logrando así incrementar la productividad.

### **¿Cómo te has preparado a lo largo de tu trayectoria para desarrollar las competencias que cada área te ha requerido?**

Ha sido más que nada un aprendizaje autodidacta y que he adquirido a través de escuchar la experiencia de mis papás y de tantos ejecutivos con los que he tenido oportunidad de interactuar. He leído muchos libros, pero también he tomado diplomados y talleres. Además, mi asistencia a las reuniones de la red internacional de la que formamos parte ha sido un proceso muy enriquecedor. Entre mis planes a futuro está estudiar una maestría.

### **Siendo líder de la firma, ¿cuáles son las aptitudes que has desarrollado con tu equipo de trabajo para generar superación y crecimiento?**

Inteligencia emocional y resiliencia para que las situaciones adversas sean transformadas y logren generar cambios positivos, así mi equipo será cada vez más fuerte mental y emocionalmente. La toma de decisiones, la flexibilidad y el trabajo en equipo son otras competencias muy importantes para superar cualquier obstáculo profesional.



# AVENTURÁNDOSE EN EL KITEBOARDING

Aunque ambos son Ingenieros Civiles por el ITESO, el deporte siempre ha sido una constante en sus vidas, específicamente las actividades acuáticas. Una cosa llevó a la otra y terminaron en el kiteboarding; esta disciplina no solo les ha forjado un estilo de vida, sino que les abrió la ventana a varias posibilidades y negocios. Agustín y Andrés son dos jóvenes que no solo comparten apellido, también una pasión por los papalotes acuáticos.

## ¿Cómo les nace la inspiración para adentrarse en este mundo?

Empezó por mi papá que era clavadista, y por sus hermanos comenzó a adentrarse en el velerismo, lo que por consecuencia a nosotros nos jaló por el mismo rubro. Luego hicimos windsurf y acabamos en el kite. La vida de la playa es lo que más nos atrae, estar en el mar practicando esos deportes nos genera una adrenalina indescriptible y adictiva.

## ¿Cuáles son los retos más representativos que han atravesado a lo largo de su trayectoria?

Primero aprender, porque antes no había ni clases, ni maestros, ni nada, entonces fue: “toma aquí está tu papalote y métete”. Luego conseguir el material, porque como no es un deporte común. No en todas partes encuentras el equipo.

## ¿Cómo han generado sustentabilidad para mantener la práctica?

Conseguimos que nos patrocinaran con descuentos, nos dan un precio un poco más bajo de distribuidor, y con ese ahorro en compra de equipo, costeamos los viajes. También nos ha funcionado que Agustín se encargue de la organización de eventos y crecimiento de la AMK (Asociación Mexicana de Kiteboard), pues nos ha brindado la oportunidad de estar en todos los torneos de la República y apoyar a los kites de nivel (tenemos al campeón mundial juvenil). Además estamos rankeados y eso ayuda a que nos inviten a las competencias, por lo tanto los viajes cuestan menos y muchas veces vamos con todo pagado.

# ANDRÉS TAPIA

@ andrestapita



## ¿Cuáles han sido las experiencias más importantes que han vivido?

Los viajes, cada lugar tiene su propio viento; también conoces nuevos raiders, kites y experiencias. Viajamos mucho a Baja California, ahí se siguen haciendo torneos muy importantes de carreras y nos ha tocado conocer a personalidades importantes, como dueños de marcas y directores de empresas. Una vez llegamos a conocer al top 10 de corredores y nos pasaron tips e incluso nos prestaron sus equipos.

## ¿Cuáles son sus expectativas sobre el evento más grande en Latinoamérica, el cual coordinan y representa al kiteboarding en México?

El Festival del Viento empezó en el 2010 en Bucerías, lo curioso fue que inició con 25 participantes y ahorita acabamos de pasar la séptima edición en mayo y reunimos 206 competidores más. Se ha convertido en todo un hit y nuestras expectativas es que continúe así y siga creciendo.

## En el ámbito profesional, ¿de qué manera se han desarrollado?

Los dos nos dedicamos a la construcción; pero como nos atrae la playa, quisimos seguir en ese *mood* y creamos entre los dos una marca de ropa llamada Bapu Beachwear. Un amigo nos dio la idea, tomando en cuenta que ya estamos involucrados en todos los deportes de agua y conocemos los productos y tendencias. Asimismo, gracias a eso fue que empezamos de fotógrafos de agua y deportes extremos.

## ¿Cuáles son sus planes para Bapu Beachwear?

Llevamos poquito más de un año y sin tener pérdidas, eso nos inspira a continuar. Ya estamos por lanzar nuestra tercera temporada, la gente lo espera ansiosamente. Tenemos productos de kitesurfing, wakeboard y surf, apoyamos a atletas de otros deportes y también les hacemos la publicidad, eso como alianza nos ha ayudado a hacer imagen.

### PLAYERS Brief

Competencias:  
8 por año  
aproximadamente

Patrocinadores:  
The Kite Zone, Ozone,  
Brunotti, Bapu Beach  
Wear

Atletas que les inspiran:  
Lou Wainman, Aaron  
Hadlow, Youri Zoon y  
Ruben Lenten



# AGUSTÍN TAPIA

agustapia



# ARACELI RAMOS

DIRECTORA DE PROMOCIÓN Y RELACIONES PÚBLICAS  
EN CASA CUERVO

**C**omprometida con la transmisión de la cultura y raíces mexicanas, esta tapatía creó uno de los programas de turismo más importantes a nivel regional: Mundo Cuervo. Además, se distingue por su excelente participación como Presidenta del Comité de Turismo de AmCham Guadalajara.

Maestra en Alta Dirección por el ITESM Guadalajara y con la certificación como *Meetings Specialist*, ha destacado como líder en el ramo, logrando que el Ayuntamiento Municipal de Tequila le otorgara las llaves de la Ciudad en reconocimiento a sus grandes contribuciones al desarrollo, crecimiento y promoción de este pueblo mágico.

**“Lo que más disfruto de mi trabajo es el contacto con la gente y hablar de mi país, transmitir lo que somos y la pasión del mexicano”**



### ¿Cómo fue tu camino para iniciar en Casa Cuervo?

Egresando de Turismo de la UDG, hice una maestría en Alemania en Idiomas. Empecé trabajando en hotelería y fue ahí donde conocí a la gente de Casa Cuervo, ellos requerían a un anfitrión de cuatro grupos de distribuidores de EU, no lo pensé ni dos minutos. Así empezó

mi carrera hace 22 años en Tequila José Cuervo.

### ¿Cuál fue tu inspiración para crear el concepto de Mundo Cuervo?

Cuando llevaba a la gente decía: “Si lo hacemos con cuatro grupos de distribuidores, ¿por qué no lo hacemos todos los días para que la gente que viene de

otros lugares viva la experiencia de este pedacito de México?”. Así surge el plan de convertirlo en un destino turístico, fui persistente con el Presidente, le explicaba que podía ser como un Disney World y de ahí el nombre de Mundo Cuervo. Hoy se ha convertido en la punta de lanza de toda una industria turística del tequila desde 2003.

## PLAYERS Brief

### Eventos más relevantes:

Congreso Nacional de la Industria de Turismo de Reuniones y Cultural, eventos de gastronomía, IMEX, IBTM, etc.

### Próximos planes:

Posicionar a México y a Tequila

### Restaurante:

Alcalde, Lord 70, Corazón de Alcachofa, Ofelia Bistro, I Latina

### Libro:

*La vida de Vincent Van Gogh* y *Lust for life* de Irving Stone

### ¿Cuál es tu visión de la industria de turismo de reuniones en Jalisco?

Nuestro Estado tiene de verdad un gran potencial por muchos motivos, tenemos mariachi, tequila, playa, bosque, una ciudad cosmopolita, artesanías, gastronomía, un clima maravilloso, gente con muchas ganas de trabajar, trascender y lograr el éxito. Con Jalisco Travel Fest estamos posicionándolo en un excelente lugar como organizador de eventos, capacitador y certificador. Si en las cuestiones educativas pusiéramos más empeño en la capacitación y educación, estaríamos en otras ligas. Con el apoyo de American Chamber, la cámara de negocios más grande de norte américa, Guadalajara se convierte en el capítulo que se atreve a crear y hacer cosas nuevas.

### ¿A quién va dirigido el evento y qué pueden esperar del mismo?

A la gente de la industria de la hospitalidad, restaurantes, hoteles, agencias de viajes, transportación terrestre y aérea, aeropuerto, además de estudiantes de turismo, relaciones públicas e internacionales; es un evento que está abierto para la gente que está en contacto con el visitante, ya sea de negocios o turis-

## SEGUNDA EDICIÓN DE



mo. Te da la oportunidad de tener relaciones, conexiones y compartir. Tenemos conferencias como la turismo de romance (bodas, aniversarios), eventos especiales, turismo LGTB, etc.

### ¿Qué ramas del turismo se busca detonar?

La ciudad se está convirtiendo en el clúster de turismo médico más importante del país, tenemos universidades de las cuales han egresado maravillosos médicos mexicanos, centro y sudamericanos; hospitales certificados con la tecnología más avanzada; aeropuertos, transportación terrestre y aseguradoras para que los turistas reciban atención médica incluso en inglés; así formamos un proyecto integral que presenta a Guadalajara como el primer producto de turismo médico en México.

Además, sumamos turismo deportivo, pues estamos conscientes de que en la actualidad tu primer acercamiento de negocios es en un campo de golf; así como el de aventura y el referente a las carreras que todas las empresas hacen como responsabilidad social.

Es un evento que permite tener un aprendizaje y acercamiento con personalidades que tienen mucha experiencia.♥



## AGUSTÍN YÁÑEZ

Docente, literato y político, una vida fecunda

**E**l licenciado Agustín Yáñez Delgadillo nació el 4 de mayo de 1904 en el barrio del Santuario. Ingresó en la Escuela de Jurisprudencia de Guadalajara y se tituló en 1929 con la tesis *Hacia un derecho internacional americano*. Entre 1929 y 1930 formó parte de un grupo de intelectuales entre los que figuraban Efraín González Luna, Antonio Gómez Robledo, José Guadalupe Zuno, Luis Barragán y José Arriola Adame.

A los 19 años inició su labor docente en la Escuela Normal para Señoritas; tres años después impartió clases en la Preparatoria José Paz Camacho y en 1931 ingresó como catedrático a la Escuela Preparatoria de la Universidad de Guadalajara. En Nayarit fue Director de Educación Primaria y primer Rector del Instituto del Estado. En años posteriores continuó la enseñanza en diversas escuelas preparatorias y universidades en la Ciudad de México, entre ellas la Escuela Nacional Preparatoria y la Facultad de Filosofía y Letras de la entonces Universidad Autónoma de México, en el seno de la cual obtuvo, en 1951, el título de Maestro en Filosofía con la tesis *Don Justo Sierra: su vida, sus ideas y su obra*, incluso recibió mención *cum laude* por parte de sus sinodales Edmundo O’Gorman, Samuel Ramos y José Gaos.

En el ámbito político fue Gobernador del Estado de Jalisco en el periodo 1953-1959. Durante su gestión se fundaron la Escuela de Trabajo Social y la Facultad de Filo-

sofía y Letras de la Universidad de Guadalajara, así como las preparatorias de Ciudad Guzmán y Lagos de Moreno. Se construyeron la Escuela Normal, la Biblioteca Pública y Casa de la Cultura, varios edificios universitarios y el Museo de Arqueología del Occidente de México, además de centros escolares y escuelas rurales en toda la entidad. También se impulsó la construcción de carreteras, viviendas y la ampliación de la red de electricidad.

Laboró en la Presidencia de la República como Consejero y después Subsecretario. Fue Secretario de Educación Pública en el sexenio de Gustavo Díaz Ordaz; promovió en las primarias la técnica de “Aprender haciendo” y en las secundarias el “Enseñar produciendo”; se creó el Servicio de Orientación Vocacional; introdujo la enseñanza por televisión; impulsó la construcción de espacios educativos y la difusión de textos para instruir a alumnos y maestros.

Además de político, Yáñez fue un escritor fecundo. Sus obras más reconocidas son *Flor de juegos antiguos* (1942); *Al filo del agua* (1947), en la que recrea con maestría el ambiente previo al estallido de la Revolución Mexicana; *La tierra pródiga* (1960), *Las tierras flacas* (1963) y *Las vueltas del tiempo* (1975). En 1973 recibió el Premio Nacional de Letras.

Agustín Yáñez falleció el 17 de enero de 1980. Sus restos descansan en la Rotonda de los Hombres Ilustres del Panteón Civil de Dolores en la Ciudad de México.♥





# MetroCarrier®

COMUNICAMOS TU EMPRESA



## Internet

- Dedicado Ethernet
- Premium
- Soluciones WiFi



## Telefonía

- Troncales Digitales / IP
- Soluciones para Contact Center
- Conmutadores



## Red Privada Virtual

- Conexión de oficina matriz con sucursales

 Conexión por **Fibra Óptica**

9690 6000



[www.metrocarrier.com](http://www.metrocarrier.com)



# Nuevo Samsung Galaxy Note 7

## Mayor seguridad con escáner de iris

La marca surcoreana continúa con pasos firmes en su camino hacia la innovación constante en el mercado de los smartphones con el lanzamiento del nuevo Galaxy Note 7. Este nuevo *phablet* cuenta con la más alta tecnología desarrollada específicamente para un teléfono inteligente de pantalla grande, lo cual trae consigo sus propios retos.

### Especificaciones

Además de 64GB de memoria interna, ofrece un almacenamiento expandible y soporte de microSD de hasta 256GB, batería de 3,500mAh, fácil gestión de energía a través del gestor carga rápida usando el nuevo puerto USB-C y carga inalámbrica.

### Costos y promociones

Podrá adquirirse en Telcel, AT&T y Movistar a un precio aproximado de **\$17,989**, y su compra en estas tiendas ofrece de regalo un Samsung Gear VR (términos y condiciones en [www.samsung.com](http://www.samsung.com)).

Quien lo adquiera a través de las tiendas online Samsung ([claroshop.com](http://claroshop.com), [att.com.mx/tienda](http://att.com.mx/tienda) y [movistar.com.mx](http://movistar.com.mx)) contratando un plan prepago, recibirá también el Samsung Gear VR y un boleto de avión redondo a cualquier destino dentro del país (términos y condiciones en [www.promocionvuela.com/galaxy](http://www.promocionvuela.com/galaxy)).♥

"Hasta hoy Samsung ha sido líder en el mercado mexicano y sabemos que esta Note 7 se sumará a la amplia gama de teléfonos y dispositivos que definitivamente ayudarán a seguir consolidando nuestra posición como número uno. Se diferencia de otras *phablets* principalmente por el reconocimiento de iris; porque es resistente al agua y al polvo; por su incremento de batería y memoria; y porque posee la pluma más inteligente y sensible del mercado. Este tipo de características ayudan al usuario a tener mayor productividad, pues permiten tomar notas más rápidamente, guardarlas, enviarlas y transportarlas".

**Claudia Contreras**  
Directora de Mercadotecnia Samsung México

## Características principales

### S Pen más inteligente

La punta ha sido reducida a un grosor menor a 0.7 mm, asegurando sensibilidad de presión mejorada y la experiencia de un bolígrafo virtual lo más cercano a la realidad. Los usuarios pueden dar vida a sus ideas en cualquier momento sin necesidad de desbloquear la pantalla. Con su nueva app unificada se puede anotar sobre los apuntes a mano, dibujar o editar las notas.

### Seguridad avanzada

Proporciona seguridad y privacidad total con autenticación biométrica altamente avanzada, la cual incluye un escáner de huellas digitales y de iris.

### Entretenimiento inmersivo

Presenta una pantalla increíble y curva QHD Super AMOLED de 5.7 pulgadas, asegurando una experiencia intensa. Está listo para transmitir video HDR, y combinado con el nuevo Gear VR operado por Oculus, los usuarios pueden vivir la realidad virtual de calidad suprema casi en cualquier lugar. Puede usarse con la nueva cámara Gear 360 de alta resolución (3840x1920), para capturar, editar y compartir contenidos en 360° sin detenerse un minuto.

### Resistencia

Durabilidad asegurada gracias al Corning® Gorilla® Glass 5. Además es resistente al polvo y agua según la clasificación IP68, que prueba la sumersión hasta 1.5m por hasta 30 minutos.







Licenciado  
en Negocios de la Moda



Inscripciones Abiertas

01 (33) 3648 8309

| [unico.uag.mx](http://unico.uag.mx)



Sistema Educativo de la  
Universidad Autónoma  
de Guadalajara

# TENNIS

## FW16



El mundo del deporte es más profundo de lo que pudiéramos llegar a creer. Las grandes marcas se preocupan por la moda tanto como por las herramientas que brinda cada temporada. Este otoño te traemos los productos imperdibles que deberán formar parte de tu closet. Tennis que por su estructura, telas, diseño y ergonomía, te harán mejorar tu condición, tiempos y alcances. Desde los colores llamativos hasta los clásicos sobrios, las marcas te sorprenderán.





# MODA DE TEMPORADA

1, 5 UNDER ARMOUR [www.underarmour.com](http://www.underarmour.com) 2, 6 REEBOK [www.reebok.com](http://www.reebok.com) 3, 4 ADIDAS [www.adidas.com](http://www.adidas.com)  
7, 10 NIKE [www.nike.com](http://www.nike.com) 8 ASICS [www.asics.com](http://www.asics.com) 9 NEW BALANCE [www.newbalance.com](http://www.newbalance.com)

# AUTUMN '16

Clásicos de temporada

Por Victor H. Blankense

El otoño es una de las estaciones del año que más nos gusta disfrutar, la moda permite lucir colores que mezclan la calidez y formalidad, además las grandes casa de moda masculina incluyen textiles de mayor elaboración que lucen perfectos por sus dimensiones y formas.

En esta época del año en que las lluvias aparecen y las temperaturas descienden a un nivel muy agradable, te presentamos tres *looks* que por su combinación te permitirán lucir perfecto en diferentes espacios y horarios. Desde el joven atrevido hasta el hombre maduro, puede combinar elementos clásicos que darán distinción y un estilo *trendy* sin importar edad o complejión. Recuerda atreverte a incluir elementos de moda, son una verdadera opción de seguridad que enriquece tu personalidad.



## THE PERFECT BLACK

- 01 EMPORIO ARMANI. [www.arnani.com](http://www.arnani.com)
- 02 THOMAS PINK. [www.thomaspink.com](http://www.thomaspink.com)
- 03 LOUIS VUITTON. [www.louisvuitton.com](http://www.louisvuitton.com)
- 04 THOMAS PINK. [www.thomaspink.com](http://www.thomaspink.com)
- 05 SALVATORE FERRAGAMO. [www.ferragamo.com](http://www.ferragamo.com)
- 06 ZARA. [www.zara.com](http://www.zara.com)
- 07 SALVATORE FERRAGAMO. [www.ferragamo.com](http://www.ferragamo.com)
- 08 MR. BURBERRY. [www.burberry.com](http://www.burberry.com)





**WARM SHADOW**

- 09 BROOKS BROTHERS, look FW16
- 10 ERMENEGILDO ZEGNA. [www.zegna.com](http://www.zegna.com)
- 11 BROOKS BROTHERS. [www.brooksbrothers.com](http://www.brooksbrothers.com)
- 12 COACH. [www.coach.com](http://www.coach.com)
- 13 EMPORIO ARMANI. [www.armani.com](http://www.armani.com)
- 14 COACH. [www.coach.com](http://www.coach.com)
- 15 MASSIMO DUTTI. [www.massimodutti.com](http://www.massimodutti.com)
- 16 THOMAS PINK. [www.thomaspink.com](http://www.thomaspink.com)
- 17 BRUNELLO CUCINELLI. [www.brunellocucinelli.com](http://www.brunellocucinelli.com)



# LOUIS VUITTON

## Les parfums

Un viaje que comienza sobre la piel al descubierto.

Desde su fundación, la Maison Louis Vuitton siempre se ha guiado por una pasión por los horizontes lejanos. Desde su primer y ahora icónico baúl, Louis Vuitton hizo la promesa de acompañar la curiosidad de los viajeros a donde fuera que viajaran. Pero algunas veces solo necesitas cerrar los ojos para ser transportado al otro lado de tu propio mundo.

Íntimo, abstracto y metafórico, el viaje no es el destino. Es un sentimiento. Es el movimiento continuo que nutre tanto al cuerpo como al alma; una vibración que hace que tu corazón se salte un latido; una huella eterna en la memoria; una emoción que transforma al ser. Hoy, estos instantes suspendidos han inspirado un nuevo savoir-faire: los perfumes Louis Vuitton.

Nativo de Grasse, lugar de nacimiento tanto del perfume como de la ma-roquinería, el maestro perfumero Jacques Cavallier Belletrud pasó meses viajando por los cinco continentes en busca de emociones inesperadas. El tipo de sensación que sientes cuando respiras la fragancia de materiales exóticos y raros; aquellos inspirados por el abandono salvaje que uno experimenta cuando está lejos de casa. Después, imaginó siete viajes olfativos; siete creaciones para ungir la piel al descubierto, para aventurarse en busca de uno mismo; siete escenarios ofrecen inspiración a lo largo del camino; siete eaux de parfum intensamente femeninas. Les parfums Louis Vuitton.

De la ligereza de Rose des Vents al embriagador Turbulences, del éxtasis de la primera noche con Dans la Peau a la inmersión consciente en la naturaleza con Apogée; del autorevelador Contre Moi a la exploración de un lado más oscuro con Matière Noire y a la explosión de los sentidos con Mille FeuX. Les parfums Louis Vuitton describen un viaje de emociones. La aventura comienza.



2



### THE GREAT GREY

- 18 BROOKS BROTHERS. [www.brooksbrothers.com](http://www.brooksbrothers.com)
- 19 MASSIMO DUTTI. [www.massimodutti.com](http://www.massimodutti.com)
- 20 THOMAS PINK. [www.thomaspink.com](http://www.thomaspink.com)
- 21 BRUNELLO CUCINELLI. [www.brunellocucinelli.com](http://www.brunellocucinelli.com)
- 22 SALVATORE FERRAGAMO. [www.ferragamo.com](http://www.ferragamo.com)
- 23 EMPORIO ARMANI. [www.armani.com](http://www.armani.com)
- 24 ERMENGILDO ZEGNA. [www.zegna.com](http://www.zegna.com)

01 Jacques Cavallier Belletrud, Louis Vuitton Master perfumer, 2016

02 Bottle from the Stravinski toilet case in natural cowhide, 1925. Bottle in crystal, silver and bakelite, 1930. Bottle in crystal and silver-plated brass, 1927.

[www.louisvuitton.com](http://www.louisvuitton.com)





Salón Internacional  
**Alta Relojería**  
México 2016

18 al 20 de Octubre, 2016  
The St. Regis Mexico City  
[www.salonaltarelojeria.com](http://www.salonaltarelojeria.com)

# SIAR

# 2016



ANIVERSARIO  
2007 - 2016



PORSCHE



MACALLAN

Miele



Reserva



ST REGIS

TIEMPO



100  
EL UNIVERSAL

EVENTO PRIVADO, ACCESO SÓLO CON INVITACIÓN

Salón Internacional Alta Relojería México se reserva el derecho de cambiar las fechas, locación y condiciones antes mencionadas sin necesidad de previo aviso. "SIAR" y "Salón Internacional Alta Relojería" son marcas registradas de SIAR, Salón Internacional Alta Relojería, S.A. de C.V.

# PIAGET

## POLO S

---



#PiagetPoloS #PlayADifferentGame

*emwa*

[www.emwa.com.mx](http://www.emwa.com.mx)  
emwamx

No todos los años, ni tan siquiera una vez cada década, un reloj se convierte en el símbolo de su generación y de la expresión del espíritu de su época. Sin embargo, en 1979 Piaget vio nacer este tipo de guardatiempo con el reloj Piaget Polo.



**A**unque reconocido a lo largo de todo el mundo, el Piaget Polo siempre ha tenido una asociación particular con Nueva York. Fue aquí, en 1985 donde el equipo de Polo de Piaget celebró el reloj descendiendo por 5ª Avenida de Manhattan. De este modo, no habría mejor ciudad o lugar para Piaget donde celebrar el legado del original Piaget Polo con el lanzamiento de un nuevo reloj para una nueva generación.

### Se han reescrito las reglas

Toma su nombre del elegante y exigente deporte del polo. Se encuentra impregnado con el espíritu de la Piaget Society fundada sobre las últimas relaciones y asociaciones que la *Maison* ha llevado a cabo en el mundo de la música, el cine, el arte y el deporte. Representa la gramática de las formas que se encuentra en lo más profundo del ADN Piaget. Sin embargo, el Piaget Polo S es el reloj para aquellos que desafían todo tipo de convencionalismos. Porque en esta ocasión excepcional, Piaget ha alojado un movimiento de precisión automático en un reloj de acero inoxidable finamente trabajado.

Con un diseño de “forma dentro de la forma” que ya es un sello inconfundible de Piaget, el Piaget Polo S muestra la asociación única de una esfera con forma de cojín en una caja redonda de 42mm. Diseñada por Piaget, su movimiento automático revela discretamente su belleza a través de un fondo de cristal de zafiro. La experiencia se completa con un brazalet de eslabones meticulosamente ensamblado a mano, alternando superficies pulidas y satinadas. ¿El resultado? un reloj que tanto de día como de noche, en el trabajo o en los momentos de ocio, se dirige a una nueva generación.

### Cinco relojes, una filosofía

La colección está compuesta por el Piaget Polo S automático, equipado con el movimiento 1110P, y el Piaget Polo S Chronograph, equipado con el movimiento 1160P.

Ambos movimientos han sido desarrollados especialmente para el Piaget Polo S. El Piaget Polo S automático está disponible con esfera azul, plateada o gris pizarra, mientras que el Piaget Polo S Chronograph lo está en esfera azul o plateada.

### Los “Game Changers” de Piaget: Nueve hombres, un espíritu

Piaget creó el Piaget Polo S para una nueva generación: una generación de “Game Changers”. Como el Piaget Polos S, estos hombres están dispuestos a reescribir las reglas. Eligiendo Piaget para un reloj de acero, ellos muestran con elegancia y distinción que juegan a un juego diferente.

Alrededor del mundo, en reconocimiento a su talento excepcional, Piaget ha seleccionado a ocho hombres para llevar el Piaget Polo S y ser amigos de la marca en sus países. Estos hombres no siguen tendencias, se guían por la pasión de hacer sus sueños realidad e impactar en su mundo de manera diferente. Cada uno como “Game Changer”, en su profesión y como influyente con poder digital, ha probado en su vida y a través de su carrera profesional que verdaderamente enmarcan el espíritu y la esencia de este único reloj.♥

### THE GAME CHANGERS

**Malcolm Borwick**  
Hombre de negocios y jugador de Polo

**Joël Dicker**  
Novelista

**Hu Ge**  
Actor y cantante

**David Goffin**  
Jugador de tenis

**Mohammed Sultan Al Habtoor**  
Artista y hombre de negocios

**Michael B. Jordan**  
Actor

**Miyavi**  
Músico, cantante, compositor y actor

**Jean-François Piège**  
Chef

“Una de las cosas que tengo en común con este reloj es que me gusta la idea del lujo relajado, la idea de que tú puedes llevarlo con un esmoquin y puedes llevarlo con ropa más casual. Me gusta el reloj porque es increíblemente versátil. Lo podría llevar a cualquier parte. Lo llevaría fácilmente a una entrega de premios o a la primera graduación de mis hijos”.

**Ryan Reynolds**  
Embajador Internacional de la marca





# S A B O R A A G A V E

## TEQUILAS Y MEZCALES

[www.vinoteca.com](http://www.vinoteca.com)

[vinoteca\\_mexico](https://www.instagram.com/vinoteca_mexico)

Celebramos el mes patrio, una época muy especial para los amantes de los destilados y sobre todo, para enorgullecernos de lo hecho en México. Desde los jóvenes hasta los añejos, estos licores deberán formar parte de tu barra. Disfruta su sabor, textura y aroma en tus festejos.





01



02



03



04



05



06

01 Mezcal El Jolgorio (Espadín, Pechuga Y Tobala)

02 Mezcal Montelobos

03 Tequila Aficionado

04 Tequila Alacrán

05 Tequila Añejo Siete Leguas

06 Tequila Herradura

## MARGARITA

- ½ taza de tequila
- ¼ taza de Cointreau
- Jugo de tres limones
- 4 tazas de hielo picado

### Preparación

Licuar todos los ingredientes. Una vez que tengan textura de nieve, servir en copas escarchadas y decorar con una rebanada de limón.





# Whisky escocés

## Los single malts

Demasiado de algo es malo, pero demasiado de un buen whisky es apenas suficiente", Mark Twain



Por José Guillermo Lomelín  
Director ECI Guadalajara  
www.eci.edu.mx

Nadie debate que los single malts han tenido un éxito abrumador en los últimos años a nivel mundial, y México no ha sido la excepción. Es sin duda uno de los destilados más elegantes y románticos que se pueden conseguir, es por eso que compartimos contigo una pequeña guía para entender mejor sus orígenes y los estilos que actualmente se producen.

## UN POCO DE HISTORIA

En el año 700, monjes irlandeses establecieron el proceso para convertir la cerveza en whisky, a lo cual le dieron el nombre de Ooshki Baah, que quiere decir literalmente "agua de vida". Actualmente se produce whisky alrededor del mundo en países como: Escocia, Irlanda, Gales, Francia, Alemania, Suiza, Canadá, EU, Australia, Nueva Zelanda, India, Tailandia y Japón, aunque scotch whisky solo se produce en un lugar: ¡Escocia!

¿Whisky o whiskey? En EU e Irlanda se utiliza "whiskey"; en Escocia, Japón y Canadá se escribe "whisky".

## TIPOS DE WHISKY ESCOCÉS

- **Single malt.** Whisky destilado en Escocia en una sola destilería y hecho únicamente con cebada malteada, sin la adición de otros granos.
- **Pure malt o blended malts.** Mezclan diferentes single malts producidos por distintas destilerías.
- **Blended whisky.** Es una mezcla de whisky de malta (usualmente de diferentes destilerías) y varios tipos de granos no malteados

Entonces, ¿cuál single malt es el adecuado para ti? Te hago algunas recomendaciones que seguramente no te decepcionarán.

### GLENKINCHIE (12 AÑOS)

**Región:** Low Lands.

**Perfil:** es un whisky delicado, fresco y ligero con notas florales y dulces, una excelente opción para disfrutar un atardecer de verano.

### TALKER (10 AÑOS)

**Región:** Skye

**Perfil:** redondo y complejo con notas ahumadas; un whisky con mucho carácter, perfecto para disfrutar en una noche fría lluviosa.

### THE SINGLETON (12 AÑOS)

**Región:** Speyside

**Perfil:** frutal y elegante con notas de azúcar morena, nueces y dulzor balanceado que lo hacen perfecto para compartir con amigos.

El mundo del whisky es uno que vale la pena explorar, así que definitivamente no queda más que probar y encontrar el perfil que más te guste.♥



# VEN A ENTRENAR A LA MAYOR RED DE GIMNASIOS EN AMÉRICA LATINA

ELIGE SMART. PONTE FIT.

## La Cima

Av. Juan Gil Preciado #1600  
Col. Arcos de Zapopan

## Forum Tlaquepaque

Av. Marcelino García Barragán #2077,  
Col. Prados del Nilo

## Chapultepec

Av. Chapultepec #480, Col. Americana

## Punto Sao Paulo

Valparaíso #2367 Col. Providencia

## Minerva

Vallarta #3298, Col. Vallarta Norte

## Ávila Camacho

Ávila Camacho #3442, Col. El Capullo

smart **fit**

DESDE  
**\$299**  
MENSUALES\*



**Próximamente**

**Plaza Alameda**

**Andares**

BRASIL - MÉXICO - CHILE - REPÚBLICA DOMINICANA

\*Pago mensual con cargo automático a tarjeta de crédito o tarjeta de débito. El precio mínimo varía entre unidades de acuerdo a su formato. El precio de la mensualidad no incluye inscripción ni anualidad. Consulta bases y restricciones en [www.smartfit.com.mx](http://www.smartfit.com.mx)

# Con la sazón de México

## Potencia de la exportación

**G**racias a las tradiciones gastronómicas milenarias y riqueza de ingredientes, la comida mexicana siempre se ha caracterizado por su influencia internacional. Familias de todo el mundo identifican nuestros sabores y han sabido incorporar elementos de nuestro país en sus recetas, colaborando a una mezcla cultural indescriptible.

Beneficiado por ecosistemas variados, recursos naturales vastos, tratados comerciales y una posición geográfica envidiable, nuestro país se ha convertido poco a poco en una potencia de la exportación, logrando que las marcas nacionales dejen su huella por todo el mundo.

Las exportaciones totales de México en el 2015 fueron

**380,772 mdd**

El país al que más exportamos el año pasado fue Estados Unidos

**81%**

Los principales productos agroalimentarios que México comercializa en el mundo son:

**cerveza de malta, tomate, chiles, aguacate, carne, azúcar y fresas**

**El 46% del comercio mundial**

de aguacate lo concentra México

La expectativa de cierre de 2016 en exportaciones de productos agroalimentarios es de

**30 mil mmd**

Te invitamos a descubrir las grandes empresas que hoy colocan el nombre de México en alto

Fuentes: Secretaría de Economía, Subsecretaría de Comercio Exterior, Organización Mundial del Comercio, SAGARPA





## BIMBO

### 70 años transformando la industria panificadora

Empresa panificadora más importante del mundo por posicionamiento de marca y por volumen de producción y ventas. Dirigido y presidido por Daniel Servitje, el grupo es líder indiscutible de su ramo en México, Latinoamérica y Estados Unidos.

Cuentan con presencia en 22 países de América, Asia y Europa, con más de 163 plantas de producción, más de 10 mil productos y 100 marcas de reconocido prestigio.

#### PAÍSES DE COBERTURA:



- Estados Unidos
- México
- Canadá
- Reino Unido
- Centro América
- Latinoamérica
- Asia
- Europa

www.grupobimbo.com  
/GrupoBimbo  
/grupo\_bimbo

#### + DE BIMBO

**Ventas anuales 2015:**  
\$219,186 mdp

**Crecimiento de ventas anuales en el extranjero:**  
49.1%  
(Norteamérica, Latinoamérica y Europa)

**Empleados:**  
127,152  
en todo el mundo

**Productos:**  
pan empacado, pan dulce, galletas, botanas saladas, soluciones, alimentos empacados y confitería

#### + DE GRUPO LALA

**Ventas anuales:**  
\$48,183 mdp  
En el 2015

**Crecimiento de ventas anuales:**  
7.1%

**Empleados:**  
+ 33,000

**Productos:**  
leche, yogurt, queso, mantequilla, crema, margarina, postres

www.grupolala.com  
/UnVasoDeLala  
/UnVasoDeLala

#### COBERTURA:



##### México

- 154 centros de distribución
- 15 fábricas

##### Centroamérica

- 12 centros de distribución
- 4 fábricas

## GRUPO LALA

### Alimentar tu vida es su pasión

En 1949 en la Comarca Lagunera, un grupo de ganaderos se unieron para formar la Unión de Productores de Leche de Torreón. Enfocada en la industria de alimentos saludables y nutritivos, cuenta con más de 65 años de experiencia en la producción, innovación y comercialización de leche, derivados lácteos y bebidas bajo los más altos estándares de calidad. Opera 22 plantas de producción y 166 centros de distribución en México y Centroamérica. Cuenta con una flotilla que supera las siete mil 500 unidades para la distribución de sus más de 600 productos, los cuales llegan a más de 550 mil de puntos de venta.





## HERDEZ

### El sabor de México por toda América

Fundada en 1914, es la compañía líder en el sector de alimentos procesados en México y una de las principales distribuidoras en el segmento de comida mexicana en los Estados Unidos; además, después de la adquisición de Helados Nestlé, se convirtió en uno de los actores más importantes en la categoría de congelados en el país.

Presidido por Héctor Hernández-Pons Torres, el grupo cuenta con más de 25 marcas y mil 500 productos; se compone de 15 plantas, 12 centros de distribución, ocho buques atuneros y más de 500 tiendas Nutrisa.

#### PAÍSES DE COBERTURA:



- México
- Estados Unidos
- Canadá
- Guatemala
- El Salvador
- Honduras
- Nicaragua
- Costa Rica
- Panamá
- Cuba
- República Dominicana
- Haití
- Bolivia
- Chile
- Uruguay
- España
- Reino Unido

www.grupoherdez.mx  
 /HerdezConfianza  
 /GrupoHerdezMX

#### + DE HERDEZ

**Ventas anuales 2015:**  
\$16,356 mdp

**Exportaciones anuales 2015:**  
1,079 mdp

**Empleados:**  
+ 8,500

**Productos:** alimentos orgánicos, atún, burritos, catsup, especias, guacamole, helado, mayonesa, mermelada, miel, mole, mostaza, pasta, puré de tomate, salsas caseras, té y vegetales en conserva

#### + DE GRUMA

**Ventas anuales 2015:**  
\$58.2 mdp

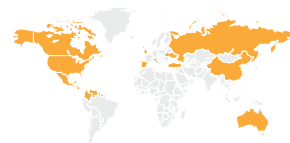
**Ventas en el extranjero 2015:**  
42.5 mdp

**Empleados:**  
+ 18,000

**Productos:** harinas, tortillas, frituras, flatbreads, salsas, snacks, pastas, palmito, sazonadores, arroz y avena

www.gruma.com  
 /GrumaGlobal  
 /GrumaGlobal

#### PAÍSES DE COBERTURA:



- México
- Estados Unidos
- Costa Rica
- Guatemala
- El Salvador
- Nicaragua
- Ecuador
- Honduras
- Reino Unido
- España
- Holanda
- Italia
- Rusia
- Turquía
- Ucrania
- China
- Malasia
- Australia

## GRUMA

### El gigante de la tortilla mexicana

Fundada en 1949, es uno de los productores más grandes de harina de maíz y tortillas en el mundo, así como un importante jugador en la categoría de panes planos o flatbreads. Con 65 años de experiencia, opera principalmente en América, Europa, Asia y Oceanía con 79 plantas y una importante presencia en 112 países.

La compañía tiene sus oficinas corporativas en San Pedro Garza García, México. Ha recibido importantes reconocimientos como World Finance 100, Great Place to Work y Mejor Práctica de Responsabilidad Social Empresarial CEMEFI, además de la certificación ESR.





- INGENIERÍA AMBIENTAL
- INGENIERÍA BIOMÉDICA
- INGENIERÍA CIVIL
- INGENIERÍA DE ALIMENTOS
- INGENIERÍA MECATRÓNICA
- INGENIERÍA EN SISTEMAS Y TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN
- INGENIERÍA INDUSTRIAL PARA LA DIRECCIÓN
- INGENIERÍA QUÍMICA

## FACULTAD DE INGENIERÍA



**Anáhuac**  
México



Tel.: (55) 5328.8012  
 LADA sin costo: 01 800 U ANAHUAC  
 (8 2 6 2 4 8 2 2)  
 preuniversitarios@anahuac.mx  
 anahuac.mx

**Atención  
Preuniversitaria**

Estudios con Reconocimiento de Validez Oficial de la Secretaría de Educación Pública por Decreto Presidencial publicado en el D.O.F. el 26 de noviembre de 1982.





## GAMESA

### El dulce sabor del éxito

Empresa regia creada en 1921 y dedicada a la producción de alimentos nutritivos y de consumo frecuente. Con nueve plantas y más de 100 centros de distribución, es la compañía fabricante de galletas número uno en México

Desde 1990 dejó de ser una empresa familiar para convertirse en una compañía de clase mundial, al formar parte de PepsiCo. Hoy es la tercera operación más grande de los negocios de alimentos del grupo fuera de Estados Unidos.

#### PAÍSES DE COBERTURA:



Exporta a 14 países de América y distribuye sus productos en 25 países del mundo.

[www.gamesa.com.mx](http://www.gamesa.com.mx)  
/PepsiCoMex

#### + DE GAMESA



**Marcas:**  
18



**Clientes:**  
+ 650,000



**Empleados:**  
40,000  
(PepsiCo México)



**Productos:**  
galletas dulces, saladas, pan, confitería, productos elaborados con avena

#### + DE LA COSTEÑA



**Facturación anual:**  
\$6,000 mpd  
aproximadamente



**Exportaciones:**  
85%  
al mercado estadounidense



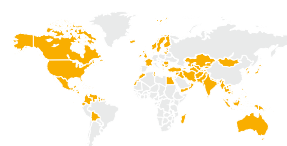
**Empleados:**  
+ 3,500



**Productos:**  
chiles, frijoles, puré de tomate, salsa para pastas, catsup, mayonesa, vegetales, cremas y sopas, salsa, especialidades, vinagre, frutas, dulces, mermeladas, frituras y arroz

[www.lacostena.com.mx](http://www.lacostena.com.mx)  
/lacostenamx  
/lacostenamx

#### PAÍSES DE COBERTURA:



Más de 50 países en los 5 continentes

## LA COSTEÑA

### Tradición que supera fronteras

Fue creada en 1923 por Don Vicente López Resines, quien inició una tienda de abarrotes que pronto se hizo popular por sus chiles serranos en vinagre. Hoy cuentan con plantas en el Estado de México, Sinaloa y San Luis Potosí y comercializan en más de 50 países del mundo.

Se distinguen por proporcionar a las familias alimentos envasados de alta calidad y bajo precio, que preservan el buen sabor de la cocina mexicana y facilitan su preparación. A lo largo de sus más de 93 años de historia, han obtenido reconocimientos importantes como el Premio Nacional de Imagen Pública y la declaración de Marca Famosa del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.







# Staffbridge

Executive Search

## **Atracción de Talento Ejecutivo**

*Atracción de capital humano  
para Direcciones y/o Gerencias.*

Tel. (33) 3640 4204 / 01 800 839 4930

## **Atracción de Talento Staff**

*Búsqueda de capital humano  
para Mandos Medios y/o Staff.*

[www.staffbridge.com.mx](http://www.staffbridge.com.mx)

## **Assessment Center**

*Técnica vivencial para la  
evaluación de competencias.*

[contacto@staffbridge.com.mx](mailto:contacto@staffbridge.com.mx)

*Av. Aztecas #680A, Fracc. Monraz, Guadalajara, Jalisco, México*

*Calle Horacio #124 Int. 400, Colonia Polanco, Ciudad de México.*

*Av. Vasconcelos #209, Colonia Residencial San Agustín, San Pedro Garza García.*







## DEL VALLE

### Valor al campo mexicano

Desde su creación en 1947, esta empresa mexicana se ha consolidado como una de las empresas líderes en la industria. Con el objetivo de ampliar el portafolio de bebidas no carbonatadas para generar una mayor oferta de valor, desde el 2007 se integró a Coca-Cola Company y sus socios embotelladores en México.

Ofrece una amplia gama de opciones para la hidratación con 14 marcas y 163 productos gracias a las 28 mil toneladas de fruta que adquieren del campo mexicano. Cuentan con la planta más grande de bebidas no carbonatadas del Sistema Coca-Cola en México.

#### PAÍSES DE COBERTURA:



Tiene presencia en más de 45 países del mundo.

[www.delvalle.com.mx](http://www.delvalle.com.mx)  
[/delValleJugos](#)

#### + DE DEL VALLE



**Valor de la marca:**  
**1 billón de dólares**



**Proveedores:**  
**3,500**



**Empleados:**  
**+2,000**



**Productos:**  
 jugos y néctares, bebidas con jugo de frutas adicionales y fortificadas, bebidas para deportistas y bebidas a base de té

#### + DE JUMEX



**Ventas en México:**  
**\$1,071 mdd**  
 aproximadamente



**Exportaciones:**  
**15%**  
 de sus ventas totales



**Producción:**  
**340 mil toneladas**  
 de fruta al año



**Productos:**  
 jugos de frutas, néctares, bebidas refrescantes, rehidratantes, mezcla de fortificados y tés

[www.grupojumex.mx](http://www.grupojumex.mx)  
[/grupojumex](#)  
[/jumex.official](#)

#### PAÍSES DE COBERTURA:



Opera en 40 países del mundo

## JUMEX

### Más de 50 años sacándole jugo a la vida

Su misión es proporcionar al consumidor alimentos y bebidas de calidad mundial, hechos principalmente a base de fruta, innovando con tecnologías de punta en sus procesos, productos y envases, generando valor a los accionistas.

Creada en 1961, esta marca mexicana se ha dedicado a elaborar jugos y néctares con fruta mexicana, compartiendo sabor y nutrición.

Cuenta con 20 marcas propias y 16 en modelos de alianzas comerciales con empresas como Pepsi y Nestlé, las cuales representan el 30% de sus ingresos.





# TRASCENDER ES FORTALECER TU EMPRESA



ADMINISTRACIÓN INTEGRAL DE PERSONAL SUBCONTRATADO | RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN DE PERSONAL | HEADHUNTING



Servicio integral  
dentro del  
marco legal



Estructura en el  
recurso humano  
flexible



Alto desempeño  
laboral



Incremento en  
la productividad  
y rentabilidad



Disminución del  
pasivo laboral

Guadalajara 3122 2164  
Lada 01 800 821 0404

Santa Beatriz No. 1198  
Col. Jardines de los Arcos, Guadalajara, Jalisco.

f t in  
klunder@trascendenciahumana.com  
**trascendenciahumana.com**



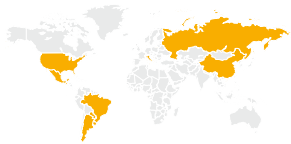
## PILGRIMS MÉXICO

### Exportando la producción avícola mexicana

En 1988 la empresa estadounidense Pilgrim's Pride Corporation compró Avícola San Miguel en San Luis Potosí, la división avícola de Purina en Querétaro, CICSO en Saltillo y Nutricos en Tepeji del Río y la Ciudad de México, dando nacimiento a Pilgrims México. En 1995 incorporaron las instalaciones de la Unión de Avicultores de Querétaro, y en 2015 adquirieron Tyson Foods en México. Hoy forma parte del Grupo JBS, corporación brasileña y la mayor empresa de proteína animal.

Cuentan con seis plantas de alimento, ocho plantas de incubación, 400 granjas de engorda, seis plantas de proceso y 18 centros de distribución en México.

#### PAÍSES DE COBERTURA:



JBS tiene presencia en los 5 continentes, con plantas y oficinas en:

- Brasil
- Argentina
- México
- Uruguay
- Paraguay
- Estados Unidos
- Italia
- China
- Rusia

[www.pilgrims.com.mx](http://www.pilgrims.com.mx)  
[/PilgrimsMx](https://www.facebook.com/PilgrimsMx)  
[/PilgrimsMexico](https://www.instagram.com/PilgrimsMexico)

#### + DE PILGRIMS MÉXICO


**Participación en el mercado:**  
 25-30%



**Socios de negocios:**  
 270


**Empleados:**  
 +10,000


**Productos:**  
 pollo fresco, congelado, marinado, cocido y vivo

#### + DE SUKARNE


**Ventas anuales:**  
**\$2,500 mdd**  
 aproximadamente


**Crecimiento anual:**  
**20%**


**Exportaciones 2015:**  
**\$680 mdd**


**Productos:**  
 carne y productos derivados de res, pollo, cerdo y pescado

[www.sukarne.com](http://www.sukarne.com)  
[/suKarneMX](https://www.facebook.com/suKarneMX)  
[/SuKarne\\_MX](https://www.instagram.com/SuKarne_MX)

#### PAÍSES DE COBERTURA:



La empresa exporta rutinariamente a seis países en cuatro continentes, entre los que destacan Estados Unidos, Japón y Rusia. Además representa el 70% de las exportaciones de carne en México.


**Colaboradores:**  
**7,300**

## SUKARNE

### Nutriendo con pasión y éxito internacional

Desde hace más de 45 años, SuKarne ha sido un factor clave en la transformación de la industria cárnica, consolidándose como la compañía mexicana con la presencia más grande en el mercado global de proteína animal.

Ha impulsado el desarrollo de más de 30 mil productores de ganado y más de 50 mil de granos y forrajes. Controla el sistema de distribución más grande de México con entrega de carne de res, cerdo y pollo. Sus productos están disponibles a través de 40 mil puntos de venta y consumo, incluyendo las cadenas minoristas, carnicerías y una variedad de restaurantes.





# PROStar®

# CALIFICACIÓN PERFECTA.



## 10 + 1 RAZONES PARA COMPRAR EL PROSTAR QUE TANTO QUIERES:

1. Mejor rendimiento de combustible de la industria: certificado.
2. Menor costo de operación por kilómetro.
3. Mayor disponibilidad de uso (UPTIME) de la unidad.
4. Seguridad en la operación: mayor visibilidad, centro de gravedad más bajo, diseño aerodinámico.
5. On center driving: menor cansancio del operador en el manejo y cabina ergonómica que maximiza su desempeño.
6. Tren motriz optimizado para un desempeño superior: motor, transmisión, diferencial = Eficiencia Total.
7. La mejor combinación de la industria: Prostar + Cummins.
8. El mejor servicio postventa de la industria con más de 80 puntos de servicio en el país.
9. Sistema de telemetría y geolocalización: OnCommand.
10. La cabina más amplia y silenciosa del mercado.
11. Empresas líderes del transporte nos respaldan.



**NAVISTAR®**

[www.cajasa.com.mx](http://www.cajasa.com.mx)  
01 (33)3668 5418 al 20

**UPTIME ES**



ANÁLISIS CERTIFICADO ANTE NOTARIO Y QUE FUE REALIZADO POR PROPIETARIOS Y USUARIOS DE CAMIONES PROSTAR® DE INTERNATIONAL® EN MÉXICO. LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN ESTA PUBLICIDAD PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA CONFIGURACIÓN DEL CAMIÓN. PROSTAR®, INTERNATIONAL® Y NAVISTAR® SON MARCAS REGISTRADAS DE NAVISTAR® MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. Y SUS AFILIADAS. MONTO CALCULADO TOMANDO DE BASE EL LITRO DE DIESEL EN \$13.61 (SEP.2014). LAS IMÁGENES SON PARA FINES ILUSTRATIVOS.







---

# ING. JOSÉ MEDINA MORA

## EL EMPRESARIO QUE VIO EN JALISCO EL FUTURO DE LA TECNOLOGÍA

Entrevista por Elena Martínez y Víctor Blankense  
Fotografía por Andrés D. Larsen Photography

La historia de un hombre que ha basado su éxito en el núcleo familiar, el deseo de emprendimiento y la confianza de que su pasión por la tecnología un día lo llevaría a tener una trayectoria reconocida. Es originario de la Ciudad de México, pero tapatío por convicción desde hace más de tres décadas. Hoy además de ser el Presidente de Compusoluciones, empresa jalisciense que compite de cara con los gigantes como Oracle, IBM y HP, lidera Coparmex Jalisco, organismo que representa intereses del sector empresarial y busca equiparar la igualdad social.

Conoce más de este líder en una entrevista en la que nos dejó ver sus inicios, fracasos e intereses, pero sobre todo, la ecuanimidad con la que un empresario fortalecido por las experiencias enfrenta una realidad en la que convergen intereses del sector privado, público y el juego de las nuevas generaciones .



**Al frente de Compusoluciones, ¿cuál ha sido la experiencia más representativa que ha marcado su liderazgo?**

La apuesta que hicimos cuando fundamos esta empresa fue que la evolución de la misma se tenía que dar a partir del crecimiento de las personas. La capacitación aquí es obligatoria, cada persona debe hacer su plan de desarrollo, de tal manera que el progreso lleva a la evolución integral de la empresa. Vale la pena apostarle al talento humano que realmente es el activo central y nos ayuda a ir avanzando de una manera armoniosa.

**¿Qué lo motivó a crear una empresa dedicada al sector de las tecnologías?**

Nuestra visión es que sí se puede ser una empresa con excelente servicio, donde también podríamos desarrollarnos tanto en lo personal como en lo profesional, basados en principios y valores. Siendo muy joven me apasionó la tecnología, desde

que estudiaba la preparatoria y empecé a ver diagramas de flujo y codificaciones, me entusiasmaba que con un programa podías mejorar un proceso dentro de una empresa.

**¿Cómo se llegó a convertir el mercado tapatío en la zona de tecnologías de la información más importante el país?**

Tiene sus orígenes desde que se estableció IBM en la zona Metropolitana con una planta para máquinas de escribir, además de Motorola y Kodak, las primeras marcas que fijaron su posición en la región. En la década de los 80, Hewlett Packard se instauró y posteriormente llegaron Intel, Oracle, electrónicas como Sanmina, Jabil, Flex y el clúster de desarrollo de software en Plaza del Ángel. La zona metropolitana de Guadalajara se ha convertido en el Silicon Valley de nuestro país con una liga muy cercana con el de San José, California.



“Como empresa debemos tener presente el compromiso de disminuir las desigualdades sociales, estamos convencidos en Coparmex de que si nos quedamos de brazos cruzados esperando que el Gobierno resuelva, nunca va a ocurrir”

### ¿Cuáles han sido las inversiones más destacadas de Compusoluciones para mantenerse en competencia?

Como la tecnología va avanzando a pasos agigantados, tenemos que mantenernos en la delantera. Hemos hecho inversiones hacia las tendencias que hay en el mercado, como comercio electrónico, cómputo en la nube y virtualización. En el 2006, cuando se lanzó una iniciativa del Gobierno Federal para ya no comprar las computadoras sino adquirirlas por servicios administrados, inyectamos capital muy importante en un centro de monitoreo para estos servicios, hoy es una de las maneras en que se maneja la tecnología, ya sea vendiendo los productos o como asistencia. Además hemos invertido de manera importante en el talento humano mediante certificaciones, para nosotros esto no es un gasto.

## COPARMEX

### ¿Qué significa representar los intereses de un sólido grupo de empresarios?

Para mí es un honor ser el Presidente de Coparmex Jalisco, la confianza que me dieron para liderarlo es una gran responsabilidad. Buscamos el bien común dentro de un marco de responsabilidad social empresarial con cuatro vertientes:

1. Actuación ética
2. Responsabilidad social en la calidad de vida dentro de la empresa
3. Cuidado del medio ambiente
4. Vinculación con la comunidad

### Desde la voz de su liderazgo, ¿cómo se crea un equipo de trabajo consolidado?

Para trabajar en equipo es indispensable que haya colaboración. Buscamos gente que piense diferente, cuando todos analizan de la misma manera es difícil avanzar. Tam-

bién se requiere disciplina; en los más de 30 años que tiene la empresa una de las prácticas que acostumbramos es el consenso, es decir que cada quien exprese su punto de vista, que haya flexibilidad para escuchar las posiciones de otros, discutir los pros y contras, y llegar a una decisión grupal.

### Siendo un empresario de la tecnología, ¿cuál es su perspectiva de cambio sobre la manera de trabajar con las nuevas generaciones?

Encontramos que los millennials quieren un trabajo más flexible; y le dan prioridad al equilibrio en la vida, quieren trabajar pero también divertirse, no les gusta tanto estar restringidos. Como empresa hemos ido adaptando horarios y lugares para que puedan realizar funciones desde su casa con ciertas reglas, así como en una manera de vestir más informal en algunos departamentos. Las empresas requerimos abrirnos a las nuevas generaciones, ya que tienen mucho que aportar y es la manera de avanzar.

### ¿Compusoluciones ha participado en algún programa para ingresar a mercados internacionales?

Sí, contamos con un software propio que está orientado precisamente al área de desarrollo del talento humano. En 2008, *Top Companies* puso a Compusoluciones como empresa número uno en sistema de desarrollo personal. A raíz de esto, compañías consultoras de recursos humanos nos pidieron comercializar estos sistemas. El software tiene la ventaja de no tener barreras, lo que nos permite estar presentes en varias empresas y diferentes países.

### ¿Ha funcionado Coparmex como un núcleo para exigir al sector público una solución de índole social en Jalisco?

Como Coparmex tenemos que ser un contrapeso al Gobierno. Requieren la ayuda y la participación de los organismos empresariales y de la ciudadanía. Entre más participemos, ellos pueden hacer más fácil su tarea, y en Coparmex sí nos tomamos en serio los reclamos de la ciudadanía para hacer programas que equilibren al Estado y sociedad.

Por ejemplo, Jalisco fue el primer Estado en donde se autorizó el Secretario Técnico de Gobierno Abierto y hemos ido avanzando con temas como la Ley 3 de 3 a nivel federal, siendo voluntaria en la entidad. Igualmente avanzamos con el Sistema Estatal Anticorrupción, donde hay un avance importante para quitar el fuero a los funcionarios, esto ya se aprobó en Jalisco y requerimos que haya auditorías de desempeño para saber dónde se aplica el presupuesto. Son temas en los que debemos de seguir participando y empujando con todo respeto a la autoridad, señalando lo que está bien y lo que está mal para poder seguir creciendo.

### ¿Cómo ha conectado el sector de empresarios consolidados con el creciente grupo de emprendedores?

Los emprendedores de hoy serán los empresarios del futuro, por lo que requerimos apoyarlos en sus modelos de negocios para que sean rentables y autosustentables. Todas las grandes empresas tienen una historia de esfuerzo, si damos el correcto apoyo a los jóvenes, lograremos que el día de mañana sean los grandes exitosos de Jalisco, México y el mundo.

### ¿Cuál es una experiencia que compartes con los emprendedores al sentirse frustrados?

Mi historia de emprendimiento personal en Compusoluciones. Hice un plan de negocios y en ese primer año quebramos; a nadie le gusta sentir el fracaso, pero el emprendedor tiene que estar preparado para esto y seguir adelante. Con nuestro segundo plan de negocios nuevamente volvimos a quebrar, y ya en el tercer año la situación estaba crítica, teníamos las tarjetas de

crédito al tope, además para entonces mi esposa y yo teníamos dos hijos y venía en camino la tercera, la situación económica familiar estaba apretada. Uno no emprende solo, es importante integrar a la familia, ésta se convierte en un apoyo y no en una carga; en mi caso, desde que emprendí le pedí a mi esposa su apoyo, y lo he tenido por más de 30 años. Cuando me propusieron para Presidente de Coparmex volví a hablar con ella y se lo pedí nuevamente, me preguntó por qué quería liderar este organismo y mi respuesta fue muy clara: creo que la experiencia empresarial en Compusoluciones podría aportar a Coparmex.

Otro punto importante es que sepan que lo mejor es institucionalizar la empresa cuando inicias, después puede ser demasiado tarde. Esta institucionalización de la que hablo me ha permitido dedicar mi tiempo a presidir Coparmex y al mismo tiempo el Consejo de Compusoluciones, cabe mencionar que en lo personal ya no opero la empresa, hay una estructura operativa y directiva con un gran equipo a cargo.♦



## EN BREVE

### • MENTOR DE VIDA

Mahatma Gandhi

### • RECONOCIMIENTOS

-Uno de los Mejores Lugares para Trabajar según *Top Companies*, así como de los Mejores Lugares para Trabajar para Mujeres

-Reconocimiento que da el ITESM y Banamex a las mejores empresas mexicanas

-Premio Nacional de Calidad (12 organizaciones lo han recibido)

-Una de las 15 Empresas de Latinoamérica con Mayor Crecimiento

### • LIBROS RECOMENDADOS

Los de Ken Blanchard

### • RECOMENDACIÓN A EMPRENDEDORES

*The one minute manager* y *El capital del siglo XXI*

### • DEPORTE

Fútbol, jugarlo y verlo, soy aficionado al Necaxa

### • HOBBIES

Caminar, con mi esposa hemos peregrinado el Camino de Santiago, en México el Peregrinaje de Talpa y en Perú el Camino Inca

### • COMIDA FAVORITA

Mexicana



BMW

www.bmw.com.mx



El placer de conducir



# OLVÍDATE DE LAS MENSUALIDADES Y PAGA SÓLO LA MITAD CON SELECT 50/50.

Estrena un **BMW Serie 1** desde **\$203,500\*** pesos y no pagues más durante 18 meses.  
Al finalizar el contrato elige sobre las siguientes opciones:



CAMBIARLO POR UNO  
NUEVO



REFINANCIARLO



LIQUIDARLO

## Naosa

Av. Patria #120  
Col. Real Vallarta  
C.P. 45020  
Zapopan, Jal.  
Tel: (01-33) 37.77.12.12

**3** Años  
Mantenimiento Total BMW.  
Garantía.

**CAT PROMEDIO 1.5% Sin IVA.** Calculado al 05 de mayo de 2016. Para fines informativos y de comparación. Aplica a BMW Serie 1, año modelo 2016.  
\*Enganche de referencia para Serie 1 modelo 120iA 3 Puertas Automático Modelo 2016. Válido con 50% de enganche, plazo a 18 meses y pago del seguro de contado. Pago inicial no incluye comisión por apertura, ni seguro. Para mayores informes de comisiones, contrataciones y beneficios del producto, consultar: [bmwfs.com.mx](http://bmwfs.com.mx). Producto emitido por BMW FINANCIAL SERVICES DE MÉXICO, S.A. de C.V. SOFOM. E.N.R., que para su constitución y operación con tal carácter no requiere autorización de la SHCP ni supervisión de la CNBV. Sujeto a aprobación de crédito. Vigencia al 31 de julio de 2016. Mantenimiento Total BMW con una combinación de 3 años ó 60,000 kms, lo que suceda primero. Para más información, términos y condiciones, consultar [www.bmw.com.mx/mantenimientototalbmw](http://www.bmw.com.mx/mantenimientototalbmw). Aplican restricciones. La marca BMW y sus logotipos son marcas registradas de BMW AG y se encuentran licenciadas a favor de BMW de México, S.A. de C.V. **Imágenes únicamente ilustrativas. Verifica con tu Distribuidor Autorizado los equipamientos disponibles.**



# LORDS OF THE GRILL



**Álvaro Gamboa**  
Picaña y pancita de cerdo



**Williams Paulino**  
Filete con molleja envuelta en redaño



**Ulises Tapia**  
Rib-Eye al rescoldo

Empresario, ejecutivo o cualquiera que sea su ocupación, el rey de la casa disfruta de esta actividad, pues le permite desarrollar su creatividad en la cocina, relajarse frente a los suaves movimientos del fuego, y sobre todo, reunir a la familia entera alrededor del asador en un ritual semanal de diversión. Conoce a estos cuatro grandes maestros del grill que nos harán disfrutar del bon appétit!



**Alejandro Montiel**  
Certified Angus Beef



**Mario Llamas**  
Rib-Eye a las brasas



**Matías Ezequiel**  
Cordero a las brasas





# ÁLVARO GAMBOA LUPERCIO

Picaña y pancita de cerdo



Su gusto por este tema despertó desde muy chico, lo descubrió en las comidas familiares de los domingos, cuando sus abuelitas cocinaban para todos. Admite que era tan rico el sabor casero que tenía cada plato, que nunca nadie quería faltar a la mesa.

De manera profesional, entró en el sector gracias a un tío que manejaba una cocina, lo que lo inspiró a estudiar Gastronomía en el 2002. Acepta que le fascina preparar alimentos para sus comensales y desarrollar nuevas recetas, buscando brindar experiencias sensoriales placenteras.

## Secreto de lords of the grill

Usar un iniciador de chimenea para que se concentre lo que se cocinará de manera vertical, de esa manera se calentará más rápido. No apresurar al asado, uno lo debe de esperar y no viceversa.

Sigue las recetas y tips de Álvaro Gamboa en sus redes sociales:

[f /OlioBistro](#)

[@/oliobistrochef](#)

## RECETA

- Picaña (pieza entera)
- Pancita de cerdo
- Pimienta
- Sal
- Aceite extra virgen de oliva
- Hojuelas de chile de árbol
- Miel de maple

## PROCESO

### Picaña:

Sazonar con sal y pimienta, servir aceite en el lado de la carne y no de la grasa y poner sobre la parrilla. Después de sellar la pieza entera donde la parte de la grasa está doradita, partir en porciones la carne, volver a sazonar y dejar otro momento en la parrilla. Dejar reposar, envolviéndola en aluminio para que la cocción sea más uniforme, una vez cocinada, volver a sazonar.

### Pancita de cerdo:

Antes de meterla a la parrilla, sazonar con hojas de chile de árbol y miel de maple, para luego cocinarla durante seis horas a 55°C para suavizar la pieza. Cortar en tres partes iguales y poner sal, pimienta y aceite de oliva. Colocar en la parrilla hasta que esté doradito.



# WILLIAMS PAULINO

Filete con molleja envuelta en redaño con demiglaze de malbec y tomillo



Su amor por la cocina nació sin que se diera cuenta: cuando de niño visitaba a su mamá en el hotel del que estaba a cargo. Después intentó ver si su pasión estaba en la economía, pero no pudo imaginar su vida en dicho rubro, así que probó en la cocina, carrera que estuvo a punto de abandonar por la gran cantidad de teoría que incluía; sin embargo, antes de dejarla le ofrecieron una pasantía por 15 días en un hotel de cinco estrellas, ahí se dio cuenta del conocimiento enriquecedor que había adquirido, lo cual resurgió la euforia y amor que tenía por el sector.

Actualmente es el coordinador de la Escuela Mexicana de Parrilleros en ECI, siendo la primera en México en profesionalizar este arte.

## Secreto de lords of the grill

Su ingrediente favorito es el tomillo, porque no es agresivo ni invasor, además le da un buen perfume a la carne. También opta por la pimienta negra recién molida, ya que le da un buen sabor húmedo y de madera al filete. "Tomillo y pimienta es el maridaje perfecto".

Sigue las recetas y tips de Williams Paulino en sus redes sociales:

[f sudestada.cocinarioplatense](#)

[sudestadagdl](#)

## RECETA

- 200 gr de filete de res
- 60 gr de molleja
- 200 ml de reducción de fondo
- 100 ml de vino tinto Malbec
- Un redaño de cerdo
- Sal
- Pimienta
- Una rama de tomillo
- Una naranja quemada
- Camote dulce
- Azúcar
- Canela en polvo

## PROCESO

Sazonar el filete por los dos lados con sal y pimienta. Poner la molleja de res de 10 a 15 minutos en leche y blanquear un poco en la parrilla, adhiriendo sal al gusto y un poco de aceite de oliva. Cubrir el filete y la molleja con el redaño y seguir añadiendo sal y pimienta, para luego colocarlo sobre la parrilla hasta que llegue al punto de cocción deseado.

Para hacer el demi-glaze hay que mezclar tomillo, vino tinto Malbec, la reducción de fondo, sal y pimienta, para luego calentarlo unos minutos.

Para caramelizar el camote se le agrega canela y azúcar, posteriormente se pone en la parrilla un poco de tiempo.





# ULISES TAPIA GUERRERO

Rib-Eye al rescoldo con frutos parrillados



Durante la adolescencia eligió su camino y pasión. Todo comenzó cuando veía programas de cocina, lo que hizo que le llamará la atención este rubro; luego decidió ayudar en la panadería de su tío, para terminar enamorándose de la profesión.

Aunque acepta que al principio creía que su destino era ser panadero, solo tuvo que estar en la cocina para darse cuenta de su error y escoger la vida de chef.

Tapia admite que no solo prepara los alimentos de sus comensales, sino que también en su casa se encarga de dicha tarea, lo que sin duda es un placer para él y su familia.

## RECETA

- 500 gr Rib-Eye
- Sal de medio grano
- Pitahaya
- Ejotes
- Plátano
- Manzana
- Amaranto

## Secreto de lords of the grill

Para saber si está lista la parrilla, basta con poner la mano un poco por encima, si se aguanta el calor por cuatro segundos significa que está en su punto.

Sigue las recetas y tips de Ulises Tapia en sus redes sociales:

[f/EscuelaMexicanadeParrilleros](#)  
[f/cortazarparrilla](#)  
[@/cortazarparrilla](#)

## PROCESO

Dejar el corte afuera 30 minutos y al mismo tiempo poner sal para que vaya absorbiendo. Pelar la pitahaya y hacer cortes del grueso de un dedo. Tostar el amaranto. Llevar el plátano al rescoldo\* dejando que se caramelicé, se deja ahí de seis a siete minutos, hay que estarlo moviendo hasta que se revienten sus propias cáscaras, posteriormente se agrega el amaranto. Los ejotes se blanquean en agua hirviendo con sal por 3 minutos para que se pongan verdes; después de cocinados añadirles pimienta y aceite de olivo. Posteriormente meterlos a la parrilla para que tomen un sabor ahumado. Poner las pitahayas al fuego. Colocar la carne sobre el carbón unos cinco minutos y voltear sobre otros trozos de carbón (no sobre el usado).

\*Rescoldo: brazas pequeñas que quedan entre las cenizas





# ALEJANDRO MONTIEL TORRES

Certified Angus Beef



Especialista del programa premium de carne más famoso en el mundo, Certified Angus Beef. Adquirió su preparación en EU sobre los aspectos técnicos del Butcher Moderno y del Grill Master Profesional.

Funge como Gerente General en Occidente, donde ha formado alianzas comerciales con los mejores restaurantes, hoteles y renombrados artistas de la cocina moderna. Es parte del equipo de ComNorSF (División Foodservice de Sigma Alimentos), la empresa de asesoría, distribución de productos alimenticios y carne fina más importante en México.

El viaje de sabor inicia con selección y crianza de ganado Angus con registro, hasta su respetuosa e imprescindible clasificación gubernamental (EU y Canadá) de calidad final, basada en 10 aspectos científicos únicos de este programa. Finalmente, la etapa de selección se basa en las características buscadas, su correcto corte, manejo para resaltar atributos únicos y cocción exacta para no perder el esplendor de sabor tan minuciosamente cuidado.

## Secreto de lords of the grill

Elige los steaks de mayor marmoleo (grasa entreverada, venitas blancas entre la carne, hebras de sabor), para que la grasa interna suavice el sabor de corte con el calor.

Sigue las recetas y tips de Alejandro Montiel Torres en sus redes sociales:

📧 [www.comnor.com.mx](http://www.comnor.com.mx)

📍 Comnor sigma Food Service Occidente

📱 @comnorsocctc

☎ 3627-6752 al 54

☎ 3650-3900, 01 y 03

## ● CARACTERÍSTICAS PARA EL RESULTADO ÓPTIMO:

- La carne de origen estadounidense o canadiense es la única que tiene una clasificación oficial basada en la calidad
- Los atributos que definen la calidad de un steak son en orden de importancia: sabor, suavidad y jugosidad.
- Un steak de calidad superior tiene un sabor inigualable que solo debe ser resaltado con sal de grano. No recomienda que un corte con alto marmoleo se marine o se añada un saborizante adicional, ya que disfraza su sabor natural y estaremos perdiendo el 50% de lo que pagamos.
- El termino ideal de cada corte depende de la cantidad de marmoleo y su grosor.
- De ninguna forma todos los cortes se cocinan igual porque hay riesgo de perder una parte de sus atributos principales.
- La palabra Angus es un genérico que hace referencia a una raza de ganado, no existe de manera oficial una calidad llamada así.

¿Tú prefieres cortes Angus o cortes Certified Angus Beef? Asesórate con los verdaderos profesionales de la carne en México: ComNorSF







# MARIO LLAMAS

## Rib-Eye a las brasas



**Locación:** Escuela Culinaria Internacional  
Plantel Guadalajara (ECI)

Desde joven le encantaban las fiestas y salir con amigos, por lo que tenía que cocinar mientras los demás dormían. En la madrugada se preparaba carne o pollo que traía cada dos días del supermercado donde trabajaba, fue esa costumbre la que poco a poco se transformó en una pasión y posteriormente en una profesión que no había imaginado. Fascinado por el mundo de la gastronomía, Mario reconoce que le encanta la cocina, muy en especial los domingos mientras comparte este tiempo con la familia.



### Secreto de lords of the grill

La sal es mejor usarla cuando la carne ya está dorada, así aseguras que no absorberá sus jugos. La leña es ideal para imprimir un sabor particular.

Sigue las recetas y tips de Mario Llamas en sus redes sociales:

@mario\_llamas

### RECETA

- 700 gr Rib-Eye calidad prime
- Sal de mar
- Aceite natural
- Sartén de hierro

### PROCESO

Sacar el corte del refrigerador 30 a 40 minutos antes de cocinarlo. Secar bien la carne antes de empezar. Untarle aceite, después poner un poco en la sartén y cuando humee, sellarla. Debes voltearla para asegurarte que el jugo permanezca dentro de ella. Una vez que el corte esté dorado, poner sal al gusto por un lado y colocarlo directo en la parrilla, después de unos minutos se voltea, añadiendo sal por ese lado. Cuando se terminó de cocinar, con una pinza remover el exceso de sal y dejar reposar en una cacerola de rack por seis minutos. Finalmente cortar en ángulos para disfrutar su sabor.



2014  
**RILLH**  
 Academia

# MATÍAS EZEQUIEL RUIZ DÍAZ

Cordero a las brasas



Como la mayoría de los cocineros, él aprendió a amar este arte por medio de sus padres. En su casa, su madre tenía la costumbre de cocinar y su padre la de preparar asados, razón por la que era normal ver a ambos al mando de la cocina. Así se inspiró y enamoró de este ambiente, convirtiéndose en un amante de la parrilla, amor que le fascina compartir con sus seres queridos.

Actualmente es chef de la casa en The Grillhood, el cual es un club & academia de parrilla.

## RECETA

- 200 gr de rack de cordero
- Portobello grande
- 6 jitomates cherrys
- 4 papas cambray
- 20 gr de chicharos chinos
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Romero

## Secreto de lords of the grill

La flor de sal ayuda cuando finalizas un platillo porque perfuma la carne y se funde en ella. Es importante también aprender a elegir el corte.

Sigue las recetas y tips de Matías Ruiz en sus redes sociales:

[f/matias.ruizdiaz](#)  
[f/TheGrillhood](#)  
[@/matichef](#)  
[@/thegrillhood](#)

## PROCESO

Proteger los huesos cubriéndolos con papel aluminio para mejorar la presentación. Adherir sal presionando (para que agarre sabor) y luego verter aceite de oliva. Al poner el cordero en la parrilla, también agregar el portobello al lado, al cual antes se le agregan los mismos ingredientes por ambas caras. Llevarlos al asador por 15 minutos (siete a ocho por lado) y agregar leña para que tenga un sabor ahumado. Cuando están en la parrilla, asegurarse que la carne esté en el fuego medio y los portobellos en el alto (primero se cocina la parte del hueso).

Los chicharos deben blanquearse en agua fría y romero antes de asarlos; mientras las papas cambray hay que cocinarlas con sal y pimienta. Posteriormente se agregan los chicharos en un sartén y las papas directo en la parrilla. Luego se corta el portobello y se agrega a la misma sartén, se saltean durante unos minutos. Se quita la protección del cordero y se corta para agregarlo con los otros ingredientes, finalmente unir todo en un mismo envase.





TU MARCA PERSONAL

KRYSTAL URBAN GUADALAJARA

CANCUN  
CD. JUÁREZ  
AEROPUERTO CDMX

KRYSTAL  
URBANHOTELS

¡La expresión de tu mundo!

Santa Fe  
grupo hotelero

01 800 579 7825 (KRYSTAL) | 01 (55) 5261 4555  
reservaciones.kugdl@krystal-hotels.com

W3.KRYSTALURBAN-HOTELS.COM f t



# BUEN Comer

**BEST RESTAURANTS  
IN TOWN**

Un buen platillo tiene el poder de reconfortar cualquier mal, celebrar todos los logros, y sobre todo, brindar una experiencia que se convierta en un recuerdo que te acompañe para siempre. Conoce estos restaurantes de excelencia, donde podrás deleitarte con sus increíbles sabores, ambiente y servicio.

Dirección y Producción: Edgar Esparza | Colaboración: Leo Dávila | Fotografía: Eduardo Torres





“Estoy en contra de  
todo lo que priva a  
las personas de los  
deliciosos placeres  
de la mesa”

**Julia Child**



# LORD 70 PRIME AND WINE

*Cocina internacional con un toque mexicano gourmet*

Nace en octubre de 2015 por la idea de crear un elegante y moderno punto de encuentro empresarial, brindando una experiencia completamente nueva en la ciudad.

El mayor distintivo es su cocina internacional, la cual está a cargo del Chef Gustavo Rodríguez Ramos, quien lleva a los comensales una amplia propuesta gastronómica para atender los gustos más exigentes.

Lord 70 toma inspiración del lujoso hotel londinense The Savoy, donde cada viernes se recibe a la cámara de Lords. Entre sus

servicios exclusivos encontramos una cava con más de mil botellas de diferentes países del mundo, así como una fresca y vistosa terraza.

De los servicios especiales con los que cuentan destacan los menús creados especialmente para eventos, privacidad absoluta y cavas sin costo, los cuales lo convierten en el lugar perfecto para reunirse con clientes y amigos.





## LECHÓN CRUJIENTE DE NARANJA



### COCINA INTERNACIONAL

"Un deleite es la sinfonía de notas que acompañan al servicio de alimentos de buen gusto en platillos para saborear"



## CHEESE CAKE DE QUESO DE CABRA



### LA RECOMENDACIÓN

- Tiradito de pescado
- El canelón de aguacate
- El lechón crujiente de naranja
- Cheese cake de queso de cabra

TICKET  
PROMEDIO

\$ 650

### LO MÁS

- Manejo de reservaciones
- 3 salas privadas para reuniones
- Servicio de catering
- Valet parking
- Terraza



### HORARIOS

Lunes - sábado : 1:00 pm-1:00 am

**LORD 70**  
PRIME & WINE

Av. Royal Country 4650, Torre Aura  
Puerta de Hierro  
(33) 3611-1011

- [www.lord70.mx](http://www.lord70.mx)
- [Lord70PrimeWine](#)
- [lord70mx](#)
- [lord70mx](#)



# THE BUTCHERY STEAK HOUSE

Fue fundado el 29 de septiembre de 2015 por el Chef Juan Pedro Navarro y Maître Carlos Gómez af Trolle. Posee una estructura arquitectónica sobria y elegante con detalles en madera, además de una carta, servicio y atención de primera.

Se distingue su cámara de maduración en seco con productos calidad prime; un winekeeper con 16 etiquetas para degustar 16 copas de vino; así como un excelente servicio que se refleja desde que entras al lugar.

Su cocina se especializa en cortes:

- Prime
- Black Angus certificado calidad prime, provenientes de Ohio y Nebraska, EU
- Añejados en seco, como: Porter house, chop rib, new york y rib eye
- Wagyu, de procedencia norteamericana (Washington)



## ENSALADA DE ARUGULA



## PORTER HOUSE AÑEJADO EN SECO 30 DÍAS

Queso provoleta  
añejo y camembert  
con mermelada de  
cebolla



## CALIDAD EN CORTES

Todos los cortes están  
añejados en húmedo 20 a  
30 días por el proveedor, de  
Washington, Nebraska y Ohio



## LA RECOMENDACIÓN

- Prime Rib, cuatro horas en el horno (Angus certificado)
- Cattlemen roast (corte Wagyu)
- Farmer roast (Angus certificado calidad prime)
- Ensalada de arúgula

## LO MÁS

- Reservaciones por teléfono y WhatsApp
- Servicio de catering:  
Lorena Villalón 📞 (33) 1850-6634
- Valet parking
- Terraza techada y con protección para  
lluvia y viento

TICKET  
PROMEDIO

\$515

## HORARIOS



Cocina:  
Lunes - sábado: 1:30 pm - 12:00 am  
Domingo: 1:30 pm - 10:00 pm



Av. México 2929, Col. Vallarta Norte  
 📞 Restaurante: 3615-9999  
 📞 Oficina: 2001-5555  
 📞 Whatsapp: 333-129-7420  
 📧 contacto@thebutcheryprime.com  
 📧 compras.thebutchery@gmail.com  
 🌐 www.thebutcheryprime.com  
 📍 The Butchery Prime  
 📱 @TheButcheryPrim  
 📱 THEBUTCHERYPRIME



# LOS CHILAQUILES

*¡Real y auténtica comida mexicana!*

Nació con el objetivo de rescatar recetas de antaño con ingredientes provenientes de los pequeños pueblitos de Jalisco. Los Chilaquiles ha creado un menú de desayunos y recientemente uno más para la hora de comida (mediodía), diseñado con platillos que honran la excelente gastronomía mexicana.

El restaurante nos invita a disfrutar de su arquitectura cómoda que asemeja una hacienda mexicana de algún pueblito, y deleitarnos con su comida 100% mexicana al puro estilo de una fondita.

El Chef titular, Don Esteban Sánchez,

es el encargado de presentarnos una variedad de más de 20 tipos de Chilaquiles´n y Enchiladas´n, birria artesanal en olla de barro, chamorro horneado, cortes a la leña, panela asada en espejo de chipotle, lácteos de antaño, tostadas raspadas en metate de una por una, huevo de rancho y atoles, champurrados, además de coctelería con tequila y mezcal.





## CHILAQUILES BANDERA



### EXPERIENCIA EN EL RAMO

Fundado en 2004, cuenta con 12 años de trayectoria



## BIRRIA



## LA RECOMENDACIÓN

- Jitomates Don Esteban
- Chilaquiles Bandera
- Birria
- Pastel de elote

TICKET PROMEDIO

\$169

## LO MÁS

- Valet parking
- Terraza (área de fumar)
- Catering
- Salón privado
- Servicio a domicilio

## LOS CHILAQUILES

Restaurante

Av. Lázaro Cárdenas 2729

☎ (33) 3647-8910

Av. Patria 1484

☎ (33) 3610-2623

Plaza Real Center

☎ (33) 1371-4707

🌐 [www.loschilaquiles.com](http://www.loschilaquiles.com)

📍 Los Chilaquiles Restaurante

📱 [loschilaquiles\\_](https://www.instagram.com/loschilaquiles_)

📱 [loschilaquiles\\_](https://www.facebook.com/loschilaquiles_)



### HORARIOS

Lunes - domingo: 8:00 am – 5:00 pm



CAMARONES  
"LA TEQUILA"



QUESADILLA DE  
3 QUESOS CON  
CHAPULINES

### LA RECOMENDACIÓN

- Camarones al Tequila
- Chile en Nogada
- Quesadilla

### LO MÁS

- Valet parking gratuito (propina)
- Privado para reuniones de negocios (24 personas)
- Terraza
- Bar
- Hortaliza
- Área de niños (con niñera en fines de semana)

TICKET PROMEDIO

\$420



Lunes - sábado: 1:00 pm - 12:00 am  
Domingo: 1:00 pm - 6:00 pm

# LA TEQUILA

Cocina de México

Desde su apertura en 1995, es un orgulloso exponente de la herencia gastronómica mexicana, siguiendo las recetas tradicionales e innovando con una intención contemporánea, con el toque fascinante del Chef Julio Sánchez Mares.

Garantiza los más altos estándares de higiene y ofrece un servicio inmejorable, por lo cual está certificado por el distintivo H, y es el primer restaurante en recibir el distintivo T del Consejo Regulador del Tequila. Pioneros en Jalisco en obtener el galardón de Tesoros

de México por reflejar la riqueza cultural nacional; y primer reconocido en el país por buenas prácticas de sustentabilidad según CANIRAC y Unilever Food Solutions.

Promueve con pasión el consumo local, regional y nacional de productos de la mejor calidad. Acreedor de una oferta de más de 200 tequilas y 25 opciones de mezcales, sotol, bacanora y raicilla; así como etiquetas de los mejores vinos del país. Aquí cuidan hasta el último detalle y apoyan iniciativas de conciencia ambiental que mejoran el entorno.



La Tequila Av. México

Av. México 2830, Guadalajara, Jalisco

☎ (33) 3640-3440 y 3110

📧 [reservaciones@latequila.com](mailto:reservaciones@latequila.com)

La Tequila La Gourmetería

López Mateos Sur 1710, Tlajomulco

de Zúñiga, Jalisco

☎ (33) 3188-2634 y 2739

📧 [reservaciones.sur@latequila.com](mailto:reservaciones.sur@latequila.com)



18 Años

4,722,000  
COMENSALES Y AMIGOS



[www.santocoyote.com.mx](http://www.santocoyote.com.mx)

SANTO COYOTE<sup>+</sup>



LONJA VOLCÁN MARINO



CHURROS MEXICANOS



### LA RECOMENDACIÓN

- Tostada de San Blas
- Lonja Volcán Marino
- Churros mexicanos
- Carta de vinos y licores especiales para cada platillo

### LO MÁS

- Reservaciones (teléfono y página web)
- Salón privado para juntas de negocios y eventos sociales
- Valet parking con estacionamiento propio
- Área infantil
- Música en vivo los viernes

TICKET PROMEDIO **\$338**

Lunes- miércoles: 11:00 am - 10:00 pm  
 Jueves y viernes: 11:00 am - 11:00 pm  
 Sábado: 11:00 am - 10:00 pm  
 Domingo: 11:00 am - 8:00 pm

# LOS ARCOS

*La mejor cocina de la costa del Pacífico*

Fundado en 1977, en Culiacán, Sinaloa, inauguró su primera sucursal en nuestra ciudad en 1997. Actualmente cuenta con dos establecimientos jaliscienses caracterizados por su alta calidad, frescura y variedad de pescados y mariscos.

Su menú, a cargo del Chef Martín Acosta, ofrece cócteles y entremeses para compartir, sopas y cerca de 40 platillos que conforman sus especialidades, algunos creados desde 1977.

Los Arcos es un espacio moderno, elegante, con decoración y colores que transportan a sus comensales a las orillas del mar, y les permite disfrutar unos *drinks* en su linda terraza para aminorar este calorcito de verano.

Desde hace más de una década, cada año es acreedor al Distintivo H y al Certificado de Excelencia de TripAdvisor.



**LOS ARCOS**  
- EST. 1977 -

#### ACUEDUCTO

Av. Acueducto 6050, Plaza Acueducto  
 Col. Lomas del Bosque, Zapopan  
 ☎ (33) 3611-1009 y 0910

#### LÁZARO CÁRDENAS

Calz. Lázaro Cárdenas 3549 (esquina con Av. San Ignacio), Col. Jardines de San Ignacio, Zapopan  
 ☎ (33) 3122-3719 y 20

- 🌐 [www.restaurantlosarcos.com](http://www.restaurantlosarcos.com)
- 📘 [/losarcosrestaurants](https://www.facebook.com/losarcosrestaurants)
- 📱 [@Rest\\_LosArcos](https://www.instagram.com/Rest_LosArcos)
- 📧 [@losarcosrestaurants](https://www.instagram.com/losarcosrestaurants)
- ✉ [marketing@grupolosarcos.com](mailto:marketing@grupolosarcos.com)



# EXPO

SOLUCIONES EMPRESARIALES

# 9 CONFERENCIAS *Magistrales*

EVENTO DIRIGIDO A DIRECTORES, GERENTES Y PROPIETARIOS DE EMPRESAS



**JORGE CUEVAS**

Fundador de la empresa LQ Coaching & Training. Autor del libro: "El Kamasutra de la Innovación."



**ARTURO DAMM ARNAL**

Comentarista en los noticieros HECHOS AM e INFORMATIVO 40. Autor de 17 libros sobre temas de economía y filosofía.



**ANA VICTORIA GARCÍA**

La mujer más joven en crear una Aceleradora de Negocios "Victoria 147". Participante en SHARK TANK México 2016.



**FIDEL ARROYO HERNÁNDEZ**

Vocero de ManpowerGroup en lo relacionado al mercado laboral. Con 11 años de experiencia ofreciendo estrategias de capital humano para las organizaciones.



**JOSÉ MARIO RIZO RIVAS**

Socio Director de Salles Sainz- Grant Thornton. Contador Público certificado por el IMCP. Conferencista, autor de los libros "El Sucesor" y "Todos Ganan".



**PEDRO FERRIZ DE CON**

Uno de los periodistas más influyentes en México con una trayectoria de más de 40 años.



**MARIANA D. PADILLA**

Escritora y Empresaria con más de 17 años de experiencia desarrollando negocios en México y EEUU.



**EDUARDO MASSÉ**

Conferencista de TED Y WOBI, autor de diversos artículos FORBES.



**ELIZABETH QUEZADA SOLORZA**

Presidente de la comisión local para la prevención de delitos de lavado de dinero y financiamiento al terrorismo por parte del Colegio de Contadores Públicos de Guadalajara 2016.

\*Programa sujeto a cambios sin previo aviso

**+8 CONFERENCIAS** *Premium*  
**MÁS DE 100 EMPRESAS EXPOSITORAS**

**26 Y 27 DE OCTUBRE**  
**— EXPO GUADALAJARA —**

REGÍSTRATE SIN COSTO Y CONOCE MÁS DEL EVENTO EN

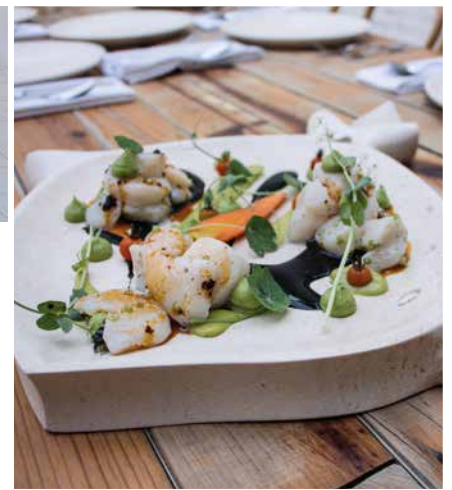
[www.exposolucionesempresariales.com](http://www.exposolucionesempresariales.com)

PATROCINADO POR:





SHORT RIB  
BRASEADA



CALLOS DE HACHA

### LA RECOMENDACIÓN

- Callos de hacha: emulsión de cítricos, tinta de calamar, cremoso de aguacate y brotes de cilantro
- Short Rib: braseada y estofado de cachete de res
- Tarta de chocolate

### LO MÁS

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos
- Servicio de catering y domicilio
- Valet parking
- Terraza

TICKET  
PROMEDIO

\$800



Martes - sábado: 8:00 pm -1:30 am

# HUESO

Taller de Alfonso Cadena

La Fundación Luis Barragán y la Casa-Estudio del Arquitecto Ignacio Díaz Morales, en el hermoso Distrito de Diseño de Lafayette en Guadalajara, Jalisco, son el escenario perfecto para enmarcar la arquitectura moderna de 1940 del edificio que ahora ocupa este contemporáneo y vanguardista restaurante, propiedad de Alfonso Cadena.

Su concepto inicia desde el exterior; otorgándole una segunda piel a la fachada de la construcción que está cubierta por una retícula inspirada en puntadas de costura y

con base en mosaicos de cerámica diseñados por José Noé Suro, la cual funciona como el preámbulo ideal para un interior orgánico y rico en textura.

Inspirados en una visión Darwiniana, los muros interiores están repletos de arriba abajo con una colección de más de 10 mil huesos de animales y plantas, montados sobre diversas capas de madera y entrelazados con utensilios de cocina, así como otros intervenidos por artistas visuales urbanos.

**Hueso.**  
Taller de Alfonso Cadena

Efraín González Luna 2061, Col. Lafayette  
Guadalajara, Jalisco 44150  
(33) 3615- 3591  
reservas@huesorestaurant.com

www.huesorestaurant.com  
/huesorestaurante  
@huesorestaurant  
hueso\_restaurante



# SOMOS LOS MEJORES EN LO QUE HACEMOS

## TODO LO NECESARIO PARA QUE CREZCAS INTELIGENTEMENTE



### ATRACCIÓN DE TALENTO

Atraemos, buscamos y seleccionamos al mejor talento para tu organización.



### EMPLOYER BRANDING

Asesoría y ejecución de estrategia de la marca como empleador.



### ASSESSMENT CENTER

Evaluación por competencias, recomendada para promociones internas, puestos clave.



### ONBOARDING

Integración laboral y retención de nuevos talentos.



### HEADHUNTING

Búsqueda directa de perfiles especializados.



### SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

- Estudios Sociolaborales
- Psicometrías Online
- Administración de Nómina



### WORKSHOPS

Desarrollo Organizacional, Ventas, Equipos de trabajo de alto desempeño.

#### GUADALAJARA:

Enrique Ladrón de Guevara #1805  
Paseos del Sol, Zapopan  
Jalisco, México  
Tel: (33) 1983 9340  
(33) 1654 1697

#### ESTADO DE MÉXICO:

Av. Gustavo Baz 1024-3  
Col. Adolfo López  
Mateos, Estado de México  
Tel: (55) 4982 5420

#### MONTERREY:

(81) 8033 7905

#### USA:

001 323 906 7824

✉ [contacto@talenca.mx](mailto:contacto@talenca.mx)

📘 Talenca

📌 bptalento



**Talenca**<sup>®</sup>  
TALENTO Y CAPACIDAD APLICADA





ARCOÍRIS MAKI



DAIFUKU



### LA RECOMENDACIÓN

- Arcoíris maki (sushi)
- Tempura de camarón
- Daifuku (postre frío japonés)

### LO MÁS

- Manejo de reservaciones
- Salón privado para eventos (capacidad 40 personas)
- Valet parking
- Servicio de guarda-botella (si no terminas tus botellas, el restaurante las guarda por seis meses para próximas visitas)

TICKET PROMEDIO

\$515



Lunes- jueves: 1:30 pm-6:00 pm  
 Viernes-sábado: 1:30 pm- 11:00 pm  
 Domingo: 1:30 pm- 7:00 pm  
 Días festivos: 1:30 pm- 7:00 pm

# SUEHIRO

*Abanico abierto*

Nace en 1975, siendo el primer restaurante japonés y el de mayor prestigio en Guadalajara. Caracterizado por transmitir el sabor, textura y aroma de Japón, sus platillos siguen un concepto tradicional y auténtico.

La cocina está a cargo de los Chefs José Jasso, quien tiene más de 35 años de experiencia en comida japonesa; y Yutaka Homma, de origen nipón y con una amplia trayectoria internacional.

Se trata de un lugar donde la comida es un arte y su sabor una experiencia. Se distingue por su ambiente agradable que permite convivir y disfrutar con los seres queridos en un entorno cálido y acogedor, estableciéndose con ello en el gusto de los tapatíos.



Restaurant - Bar Japonés

Av. La Paz 1701, Col. Moderna  
 Guadalajara, Jalisco

(33) 3826-0094 y 3825-1880  
[www.suehiro.com.mx](http://www.suehiro.com.mx)



# SI QUIERES EN TU EMPRESA LA CONFIABILIDAD Y FLEXIBILIDAD DE UNA NAVAJA SUIZA. CONTÁCTANOS

## NUESTRAS SOLUCIONES

-  Administración Integral de Personal.
-  Asesoría integral en Capital Humano.
-  Búsqueda de Talento Ejecutivo.
-  Programas de Capacitación.
-  Aplicación e implementación de Prueba de Confianza.
-  Investigaciones Socioeconómico Laborales.
-  Aplicación de Interpretación de Pruebas Psicométricas.



**DAMSA**<sup>®</sup>  
20 AÑOS

Soluciones Integrales en Capital Humano



**01800-701-3959**  
[www.damsa.com.mx](http://www.damsa.com.mx)  
[contacto@damsa.com.mx](mailto:contacto@damsa.com.mx)



QUESO  
CAMEMBERT



TABLA  
MADRILEÑA



### LA RECOMENDACIÓN

- Tabla madrileña
- Queso camembert
- Gelatina de café y cheesecake de plátano

### LO MÁS

- Manejo de reservaciones
- Cava privada para eventos y catas
- Servicio de catering
- Valet parking
- Terraza

TICKET  
PROMEDIO

\$200



Martes-sábado: 1:00 pm-12:00 am  
Domingo: 1:00pm-5:00 pm

# CASA NUBORI

*Vinos de La Rioja y Delicatessen Gastrobar*

Nació en 2015 con el concepto de gastrobar. Presenta la cocina internacional con sabor casero del Chef Carlos Alberto Vázquez.

Se caracteriza por su servicio personalizado, llevando a sus comensales a una experiencia que los hace sentir como en casa, rodeados de una atmosfera cálida que los invita a quedarse y pasar un rato agradable.

Además, cuenta con una tienda delicatessen con gran variedad de productos de primera calidad.



CASA  
NUBORI

Rubén Darío 1237, Col. Providencia  
(entre Florencia y Milán)  
☎ (33) 1597-3247

🌐 [www.casanubori.com](http://www.casanubori.com)  
✉ [casanubori@nubori.mx](mailto:casanubori@nubori.mx)



**En CRV & Co.**  
Tenemos más de  
**50 años** creando  
valor para tu negocio.

**CRV** & CO  
NEGOCIOS QUE PERDURAN  
SOLUCIONES QUE RESPALDAN

UNOS LO LLAMAN "CALIDAD"  
NOSOTROS: PASIÓN POR SER  
LOS MEJORES

## Algunos de nuestros servicios:

Servicio de contabilidad Financiera / **Gobierno Corporativo**

**Sistemas de Gestión de Calidad** / Capital Humano

Garibaldi 1740 y 1747

Col. Ladrón de Guevara,  
Guadalajara, Jal. México.

[www.c-r-v.com.mx](http://www.c-r-v.com.mx)

(33) 3615 4283

(33) 3615 6954

(33) 3124 6877





TARTA DE RES Y JAMÓN IBÉRICO



PORTOBELLO CON QUESO DE CABRA, TOMATE DESHIDRATADO Y RIB EYE

### LA RECOMENDACIÓN

- Tarta de res y jamón ibérico
- Portobello con queso de cabra, tomate deshidratado y Rib Eye
- Delirio (base de frutas al licor de melón, gel de chabacano y azafrán con helado de hierbabuena y limón)

### LO MÁS

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos
- Servicio de catering
- Valet parking
- Terraza

TICKET PROMEDIO

\$350

Lunes y domingo: 2:00 pm- 12:00 am  
Martes - jueves: 2:00 pm- 11: 00 pm  
Viernes y sábado: 2:00 pm- 1:00 am



# ALARÍZ

*Cocina del Mercado*

Fundada en el 2014, Alaríz nos deleita con su cocina cosmopolita, interesante, creativa y entendible a todo público, siendo una experiencia que estimula los cinco sentidos. Su arquitectura vanguardista, concepto gastronómico, ambientación musical y cocina abierta, producen alegres sensaciones.

El encargado de los platillos es el Chef Ejecutivo Gerardo Sonora Olmedo, con experiencia en restaurantes como Mugaritz, España, quien define el concepto gastronómico de

Alaríz como “Cocina del Mercado”, la cual se refiere a los insumos frescos seleccionados durante las compras del día. Cuentan con una carta medular muy interesante que engloba platos inspirados en todo el mundo, enfocados en el insumo y técnica, y que se distinguen por presentaciones innovadoras y sencillas.

COCINA DEL MERCADO

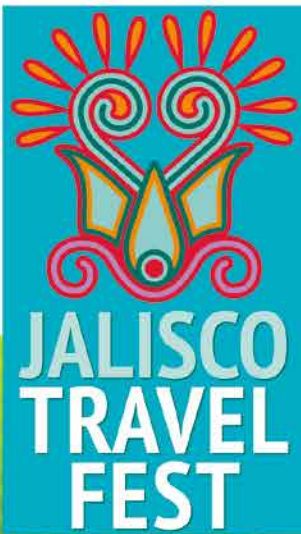


ALARÍZ

“Estos meses los dedicaremos a recolectar experiencias por el mundo que nos permitan fortalecer nuestra propuesta gastronómica. Nos vemos en Central Park en Febrero 2017 “

- (33) 146-3932
- www.alariz.com.mx
- Alaríz
- alarizgdl





Segunda Edición



AMERICAN CHAMBER  
MEXICO

21 y 22 de Septiembre 2016  
GUADALAJARA, JAL.

CONGRESO DE  
TURISMO Y  
NEGOCIOS

- PANEL DE SECRETARIOS DE TURISMO
- CONFERENCIAS MAGISTRALES
  - ZONA COMERCIAL
  - NETWORKING

SEDE:



**CAMARA  
DE COMERCIO**

COMERCIO SERVICIOS Y TURISMO DE GUADALAJARA



Secretaría de Turismo  
GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO



**MÁS INFORMACIÓN**

[jaliscotravelfest@amcham.org.mx](mailto:jaliscotravelfest@amcham.org.mx)

T. 33-3634-6606 Ext. 4121 Whatsapp: 33-1269-4094



SANTO COYOTE  
RESTAURANTE



@JalTravelFest



Jalisco Travel Fest

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



### LA RECOMENDACIÓN

- Frijoles maneados (cortesía de la casa)
- Tostadas de atún aleta azul
- Algún corte Prime ORGÁNICO (800 gramos)
- Ensalada de mandarina
- Fondant de Dulce de Leche
- Churros (cortesía de la casa)

### LO MÁS

- Espectacular Terraza
- Privados
- DJ Residente
- Área para niños
- Cocina Abierta

TICKET PROMEDIO

\$750



Lunes - jueves: 1:00 pm - 1:00 am  
Viernes y sábado: 1:00 pm - 2:00 am  
Domingo: 1:00 pm - 10:00 pm

# SONORA GRILL PRIME

## Cuestión de buen gusto

Un concepto *steak house* distinto, vanguardista, cosmopolita y que rompe paradigmas. Ideal para aquellos que gustan del buen vivir y comer, acostumbrados a visitar lugares que no pasan de moda. Ofrece una alta calidad en alimentos, excelente servicio y una atmósfera incomparable. Un restaurante para deleitarte con los mejores cortes de carne cocinados en Hornos Jospier, los cuales logran la cocción ideal y la jugosidad perfecta al carbón. Su propuesta es única,

una experiencia integral de principio a fin.

Fundado en el 2004, ofrece una carta que se conforma por diferentes entradas, sopas, ensaladas, pastas, mariscos y su especialidad: cortes de carne con calidad en ganado Sterling Silver, Prime y Akaushi. Vivirás una experiencia inigualable gracias a la cocina del Chef Titular, Juantxo Sánchez, y del galardonado CEO de Sonora Grill Group, Ricardo Añorve.



Av. Real Acueducto 210  
Frente a Unicenter  
Zapopan, Jalisco

- ✉ [contacto@sgrgroup.com.mx](mailto:contacto@sgrgroup.com.mx)
- 🌐 [www.sonoragrillprime.com](http://www.sonoragrillprime.com)
- 📘 SonoraGrillPRIME
- 📺 sonora\_gprime
- 📺 sonoragrillprime

"Espera la apertura a finales de Septiembre"





**murakami**  
Japonés bar & café

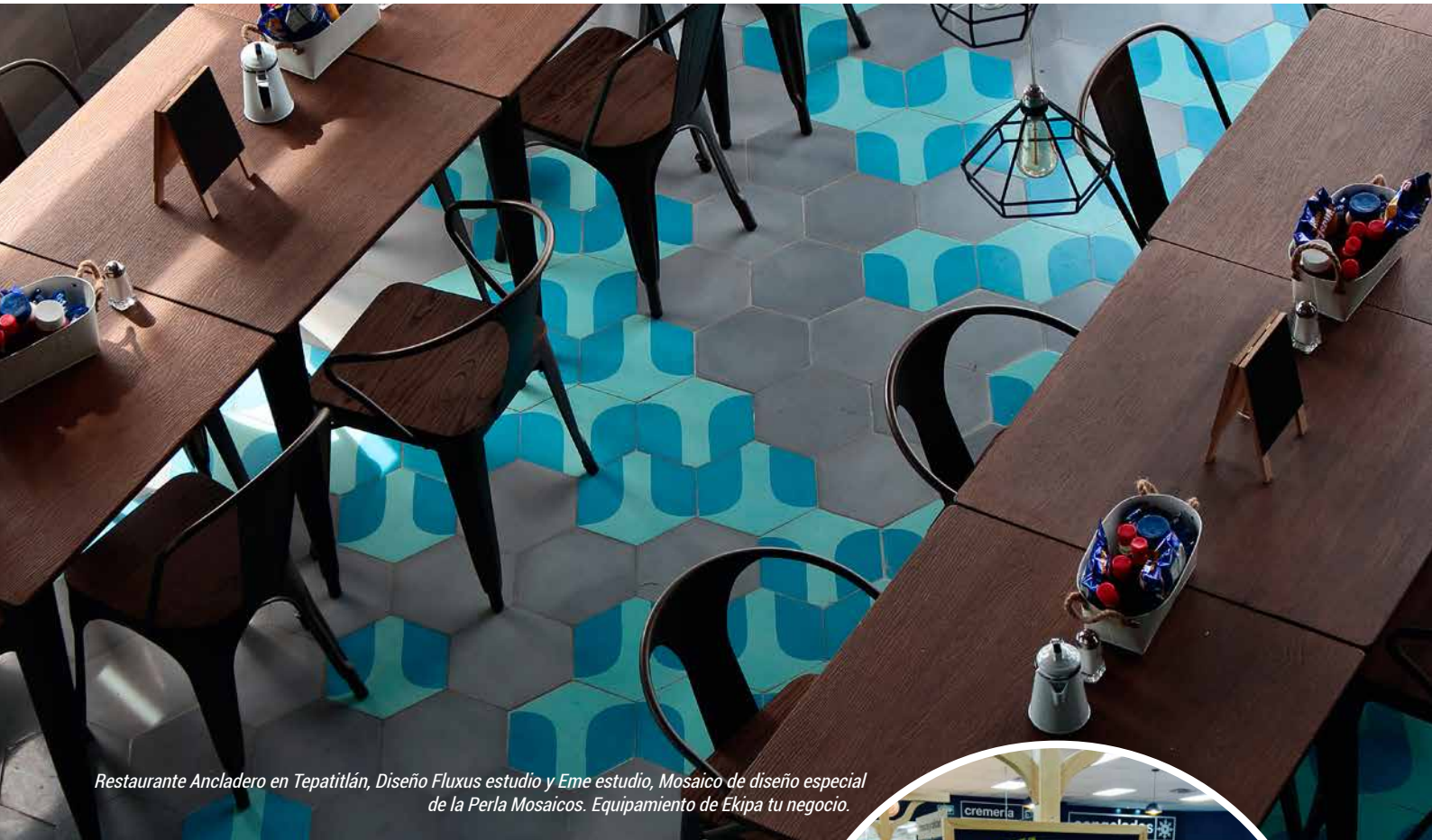
**MURAKAMI GOLFO DE CORTÉS**  
Golfo de Cortés #4150 Col. Monraz  
Guadalajara, Jalisco. C.P. 44670  
Tel. 38134311 y 38131974

**MURAKAMI MONTEVIDEO**  
Tierra de fuego # 3151 Col. Providencia  
Guadalajara, Jalisco. C.P. 44670  
Tel. 36422010 y 36422012

**MURAKAMI VALLE REAL**  
Av. Aviacion #4075 - 13 A Col. Valle  
Real, Zapopan, Jalisco. C.P. 45019  
Tel. 3833 33 56 y 38333656

**SERVICIO A DOMICILIO**  
(33) 3813-2323





*Restaurante Ancladero en Tepatitlán, Diseño Fluxus estudio y Eme estudio, Mosaico de diseño especial de la Perla Mosaicos. Equipamiento de Ekipa tu negocio.*



# Ekipa tu Negocio

## Trabaja para ti

Ofrecen soluciones llave en mano para diseño y equipamiento de comercios, tales como restaurantes, supermercados, cocinas industriales, hoteles, hospitales y planteles educativos.

Ekipa tu Negocio se ha consolidado como un aliado y asesor comercial en el proceso de creación de concepto y desarrollo del negocio, gracias a su amplia experiencia suministrando nuevas tecnologías en valor agregado.

Ekipa tu Negocio es sinónimo de calidad y profesionalismo. Basados en estos principios, se han posicionado como una de las compañías más destacada dentro de la industria.



## LA RECOMENDACIÓN

- **Asesoría.** Su equipo de profesionales le guiará en todo el proceso de selección, desde imagen hasta equipamiento de mobiliario como mesas, sillas, paneles decorativos, azulejos, iluminación, barra personalizada para recepción de clientes, equipos de cocción y refrigeración, así como enseres y utensilios para la preparación de alimentos y bebidas.
- **Diseño.** Creación de un concepto exclusivo para el negocio, desde layout hasta presentación en 3D.
- **Fabricación.** Cuidan la más alta calidad en diversos materiales, tales como acero inoxidable (cocinas domésticas para restaurantes e industriales), así como mobiliario exclusivo en madera (mesas, paneles y sillas). Además cuentan con el suministro de azulejos personalizados para la ambientación del negocio.
- **Equipamiento.** Todo lo relacionado con marcas líderes en equipos de cocción y refrigeración (estufas, planchas, asadores, freidoras, barras calientes y frías, hornos, campanas de extracción, vitrinas calientes y refrigeradas); así como sistemas de exhibición para autoservicios (mobiliario para las áreas de frutas y verduras, carnicería, panadería y vinos), y una amplia variedad de productos que los asesores comerciales podrán recomendar para una efectiva operación de tu negocio.



*Cafetería Arte Latte, Guadalajara, Diseño Fluxus estudio, Recubrimiento bits, Emerge MX y equipamiento Ekipa tu negocio.*

### PERSONALIZACIÓN, PRECIO Y CALIDAD

Elaboran un excelente traje a la medida, de acuerdo a las necesidades de equipamiento de cada negocio, gracias a su equipo de desarrollo y diseño. Asimismo, son proveedores de las mejores marcas, todo con precios competitivos y óptimos tiempos de entrega.



*Restaurante Ancladero en Tepatlán, Diseño Fluxus estudio y Eme estudio, equipamiento de Ekipa tu negocio*



Av. González Gallo 536<sup>a</sup>, Col. La Aurora  
Guadalajara, Jalisco 44790  
☎ (33) 1523- 0338 / (33) 3336- 8413

🌐 [www.ekipatunegocio.com](http://www.ekipatunegocio.com)  
📘 [/ekipatunegocio.com](https://www.facebook.com/ekipatunegocio.com)  
📱 @ekipatunegocio  
📧 @ekipatunegocio



# REYCO

Empresa seria y comprometida, fundada en Guadalajara, Jalisco en 1985. A lo largo de más de 30 años de experiencia y permanencia en el país, se ha enfocado en satisfacer las necesidades más exigentes de los clientes.

Su cobertura a lo largo de toda la República Mexicana le permite llegar a cada rincón del país, ofreciendo asesoramiento en cada compra de los clientes, con el objetivo de que adquieran los productos y marcas que realmente necesitan, ofreciendo una solución real a sus necesidades.

## Equipo y oferta de calidad

Cuentan con el respaldo de un amplio staff de profesionales y expertos, entre ellos chefs, diseñadores de cocinas, técnicos y asesores, quienes permiten entender y cubrir cada necesidad.

Poseen una gran variedad de productos que se dividen en *foodservice*, doméstico y salud, los cuales están disponibles en cualquiera de sus instalaciones.



**Ventas en Guadalajara:**

[ventas@reyco.com.mx](mailto:ventas@reyco.com.mx)

**Ventas en otras ciudades:**

[envios@reyco.com.mx](mailto:envios@reyco.com.mx)

**Dudas:**

[atencion@reyco.com.mx](mailto:atencion@reyco.com.mx)

**(33) 3682-1070**

[www.reyco.com.mx](http://www.reyco.com.mx)





**RH** RAMOS &  
HERMOSILLO  
ABOGADOS

*Firma boutique especializada  
en Derecho Administrativo.*

**RAMOS & HERMOSILLO ABOGADOS, S.C.**

Contrataciones con gobierno, asociaciones público privadas, licitaciones públicas, litigio administrativo, desarrollo urbano, energía, petróleo y gas.

Aldous Huxley 5191  
Fracc. Jardines Universidad  
45110 Zapopan, Jal. México

Tel. 01 (33) 3817 1774  
Fax 01 (33) 3817 1775  
[ramos-hermosillo.com](http://ramos-hermosillo.com)



SALMÓN  
DUMY

BONELESS  
DUMY

# Distribuidora DUMY

## El gusto por el buen comer

Distribuye alimentos congelados a reconocidas cadenas restauranteras y hoteleras, alimentando con éxito los negocios que tienen por propósito satisfacer el buen apetito de sus comensales. Cuentan con una amplia variedad de productos como *appetizers*, cortes de papa, carne de cerdo, res y pollo, frutas y verduras, mariscos y pescados, secos y aderezos; los cuales entregan en más de 30 municipios en Jalisco, Colima, Aguascalientes, San Luis Potosí, Querétaro, Michoacán, Guanajuato y Zacatecas.

### Calidad, higiene y practicidad

Sus productos no necesitan conservadores, debido a su rápido proceso de congelación; no importa cuánto tiempo permanezcan en ese estado, ya que se cosechan, se limpian y se congelan, evitando que pierdan sus propiedades. Además, se reducen e incluso se eliminan las bacterias, siempre y cuando se almacenen correctamente, convirtiéndolos en productos seguros. Y por último, no tienen desperdicio, ya que están listos para usarse.



EL GUSTO POR EL BUEN COMER

Fresno 1020, Col. Morelos  
Guadalajara, Jalisco 44910  
(33)3810 1470 / 1474

www.distribuidoradumy.mx  
Distribuidora DUMY SA de CV  
@DUMYOficial  
Distribuidora Dumy



# Dummy®

EL GUSTO POR EL BUEN COMER

LAS MEJORES  
EMPRESAS  
MEXICANAS® | 2016

✓ Empresa participante

ESR  
EMPRESA  
SOCIALMENTE  
RESPONSABLE

## Tu aliado en sabor.

El distribuidor de  
alimentos de los mejores  
restaurantes

📍 Fresno No. 1020 Colonia Morelos  
C.P. 44910, Guadalajara, Jalisco. Méx.

☎ T.(33) 3810 1470

[www.distribuidoradummy.com](http://www.distribuidoradummy.com)



# Restaurantes y comidas rápidas

## The Taste Of Success

Por Luis Ortiz  
Managing Partner en London Consulting Group  
luis.ortiz@londoncg.com

El mercado latinoamericano de los restaurantes está en constante crecimiento, con cifras que van desde 2% a 8% anualmente.

El principal reto del sector es renovar su estrategia y su imagen frente a un consumidor cambiante y exigente de nuevas experiencias en cuanto a comida (*full service*).

Los cambios en los hábitos de las personas, así como un incremento de la clase media, han impulsado el crecimiento del *fast food* y el *casual dining*. El consumidor está cambiando porque su ritmo de vida se ha transformado, nos trasladamos menos y el crecimiento de la clase media ayuda a un mayor consumo.

Con el objetivo de lograr la eficiencia operativa y liberar presión sobre los flujos de la empresa, es necesario reducir los costos de ventas (control de mermas y mejora en negociaciones con proveedores), disminuir los gastos de operación e incrementar las ventas (procesos enfocados en el servicio y experiencia de compra).

### TESTIMONIO

"Los logros obtenidos durante el proyecto, tanto en el campo cualitativo como cuantitativo, fueron resultante de un trabajo profesional, el cual involucró permanentemente a nuestro personal, asegurando que las implementaciones, políticas y procedimientos perduren aun cuando el equipo consultor termine su intervención".

Thomas Maer  
Presidente, Grupo COMDALSA (Guatemala) ROI 5 a 1

### \$ COMERCIAL

#### Solución

- Modelo de venta activa, incluyendo nuevos productos y promociones con base a las estrategia de la cadena o restaurante
- Modelo de atención a clientes
- Metodología de venta sugerida
- Implementación de un sistema de supervisión, enfocado a resultados
- Estrategias ligadas al plan de marketing que generen un mayor tráfico en los restaurantes
- Modelo de control presupuestal que garantiza el manejo efectivo de egresos
- Modelo de negociaciones de compra de materia prima e insumos de empaque
- Herramienta de gestión del nivel de servicio de proveedores/análisis de inventario MP y WIP
- Desarrollo de nuevos proveedores para reducir costos

#### Beneficio

- Incremento en las ventas totales del restaurante
- Incremento en el ticket promedio
- Incremento en el tráfico (comensales) que llega a las locaciones
- Aumento en el nivel de servicio al cliente
- Fidelización de clientes, aumento en recurrencia
- Disminución de cuentas de gastos
- Control del presupuesto de egresos
- Reducción de costo de ventas
- Aseguramiento de la calidad de las materias primas

### ✓ CONTROL DE PISO (COCINA)

#### Solución

- Herramientas de máximos y mínimos para el control de materia prima en cocina
- Implementación de cultura de control de costo directo en encargados de cocina (manejo de mermas)
- Modelo de preparación que garantiza el uso de recetas
- Bitácoras de control de producción
- Herramienta de control de producción, con el fin de medir productividad a través del indicador de TVC (tiempo, velocidad y calidad)

#### Beneficio

- Estandarización de los platillos
- Reducción de mermas
- Uso eficiente de materias primas
- Disminución en los tiempos de preparación
- Incremento en el servicio al cliente





## ESPRESSA **CONCEPTO HUMANO**

Somos el departamento especializado de tu Empresa, con quienes crearás y desarrollarás tu máximo potencial.



## INNOVANDO EL CAPITAL HUMANO PARA SU EMPRESA

Tiene como misión ser la solución integral de capital humano, enfocado en atraer, desarrollar y administrar talento comprometido, para mejorar los resultados de las empresas con espíritu innovador.

### ADMINISTRACIÓN DEL PERSONAL

Contrato de servicios personalizado, Timbrado de recibos de nómina, etc.

### DESARROLLO ORGANIZACIONAL

Diseño e implementación de actividades de integración.

### PROCESO DE RECLUTAMIENTO

Publicación de vacantes, maximización de fuentes de selección.


### INPLANT

Trato personalizado a empleados y el cliente.

### SERVICIOS ESPECIALES

Campañas de reducción de ausentismo y rotación..

## Oficina **Matriz**

 Justo Sierra 2387  
Col. Ladrón de Guevara  
Guadalajara, Jalisco.

 (33) 3616. 9460

 [ventas@esprezza.com](mailto:ventas@esprezza.com)

 [ventas@esprezza.com](mailto:ventas@esprezza.com)

Internamente... **Tú mismo**





## EFI Automotive inaugura su planta en Jalisco

La compañía francesa EFI Automotive inauguró el 26 de julio su primera planta en Jalisco, eligiendo como sede a Tlajomulco de Zúñiga. Esta empresa se dedicará al desarrollo de la proceduría automotriz con la fabricación de sensores electrónicos para motores y transmisiones de autos.

José Palacios Jiménez, Secretario de Desarrollo Económico (SEDECO), señaló que ésta es la quinta planta de la compañía en todo el mundo, cuenta con una superficie de tres mil 500 metros cuadrados y generará 54 empleos directos, teniendo una inversión de 184 millones de pesos. Añadió que el plan que tienen proyectado a medio plazo es generar 250 empleos más y expandirse a siete mil 500 metros cuadrados.

“Quiero felicitar y agradecer a EFI Automotive y a sus directivos, en especial a Pascal Auburtin, Director de Operaciones de EFI Automotive Norteamérica, porque han confiado en Jalisco y en los jaliscienses para establecer aquí su quinta planta de producción en el mundo”.

Además, Palacios aprovechó para destacar la importancia que Jalisco ha logrado

a nivel internacional por su capital humano. Recapituló que durante los años 2010 y 2012 se alcanzado una inversión extranjera directa para dicha industria de 405 millones de dólares, asimismo en el 2015 se logró la cifra histórica de siete mil 709 millones y en el primer semestre de este año van 246, por lo que asevera que el Estado tienen un gran potencial en el sector.

### EFI a detalle

Nació en 1936, la empresa primero se dedicó a la producción de cables para electrodomésticos en Francia. Fue en 1986 que el nieto del fundador Johann Thollin, Patrick Thollin, tomó la presidencia de la compañía. En 1996 comenzaron a desarrollar sensores automotrices e iniciaron su expansión en el mundo, abriendo la filial de Turquía y Estados Unidos.

En 2004 volvieron a crecer con la incorporación de una nueva fábrica en China; sin embargo, fue hasta el 2012 que se dio el cambio de imagen y se institucionalizó como EFI Automotive.





EL CRECIMIENTO EMPRESARIAL  
SIEMPRE SE RESPALDA DE  
UN BUEN ASESOR



AVIGO  
FISCAL Y PATRIMONIAL

## Soluciones Avigo:

- ▶ ASESORÍA FISCAL
- ▶ DEFENSA FISCAL
- ▶ SERVICIOS CONTABLES
- ▶ PLANEACIÓN PATRIMONIAL
- ▶ PLANEACIÓN FISCAL

### GUADALAJARA

Edmundo de Amicis #133,  
Zapopan, Jalisco.

### CIUDAD DE MÉXICO

Av. Baja California 274, Piso 2 int. 221  
Colonia Hipódromo Condesa,  
Delegación Cuauhtémoc.

### AGUASCALIENTES

Torre Plaza Bosques,  
Local 9 Piso 11. Ags, Ags.

(33) 1818 0470

01800 422 1203

[www.cniconsultores.com](http://www.cniconsultores.com)

 [cniconsultores](https://www.facebook.com/cniconsultores)



Cuando se trata de tomar la mejor decisión para la inversión se busca la seguridad y la experiencia; ¿Se trata de comprar un inmueble, gestionarlo o tener las mejores alternativas para tomar una excelente elección? Cualquiera que sea el objetivo, el capacitado equipo de profesionales asociados de **Inverti** ofrece el respaldo necesario a todo aquel que busque la seguridad al invertir en el mercado inmobiliario.

Para ello, esta empresa, con 24 años de experiencia, creó un modelo único de atención personalizada y especializada para los clientes que buscan apoyo, asesoría y servicio en la Zona Metropolitana de Guadalajara.

Este modelo está conformado por tres áreas que atienden integralmente diversos requerimientos: **"Inverti Consultoría"**, **"Inverti Gestión"**, e **"Inverti Real Estate"**.


**"Inverti Consultoría"** hace un análisis completo sobre los inmuebles disponibles y presenta la opción que esté mejor alineada con la estrategia del proyecto. Con una metodología propia y flexible. **"Inverti Consultoría"** se adecúa a los requerimientos del cliente para definir en conjunto el uso correcto de cada propiedad.

Para llevar a cabo los trámites para su proyecto inmobiliario, está **"Inverti Gestión"**, que proporciona de una manera experta e integral los servicios de gestión, tramitología y permisos que implican acciones urbanísticas como desarrollos inmobiliarios de usos mixtos, fraccionamientos, conjuntos habitacionales verticales y unifamiliares, complejos turísticos y hoteleros, parques industriales, oficinas y centros comerciales. Así, **"Inverti Gestión"** es el enlace entre el inversionista desarrollador y las diversas instancias gubernamentales federales, estatales y municipales.

Para la compra y venta de propiedades está **"Inverti Real Estate"**, que respalda con asesoría y promoción las acciones comerciales de inmuebles.

En resumen, la misión de **"Inverti"** es proporcionar un servicio íntegro y global en la industria inmobiliaria; con un profesionalismo que lo lleva a convertirse en socio estratégico de cada cliente, ayudándolo en su expansión, desarrollo y mejorar el retorno de su inversión inmobiliaria.

Foto: archivo Inverti, "Latitud Providencia", Guadalajara, Jalisco.



*“Cuando se trata de tomar la mejor decisión para la inversión se busca la seguridad y la experiencia, de la empresa adecuada”*





Foto: archivo Inverti, render proyecto "The Landmark", Zapopan, Jalisco



Foto: archivo Inverti, render proyecto "Duo Aviación", Zapopan, Jalisco



A lo largo de los últimos 15 años "Inverti" a trabajado para los socios de la ADI como: Alhel, Abilia, Artha Capital, Grupo Lar, GIM Desarrollos, Thor Urbana, GFA, GDI, Grupo Owest, Grupo Cube, Hines e Inmuebles Carso entre otros, participando en proyectos con inversiones superiores a los 600 millones de dólares en la Zona Metropolitana de Guadalajara.

Entre los proyectos terminados se cuenta el "Hotel Westin Guadalajara", el "Casino Capri", la "Ciudad Judicial Federal", la "Terminal Ómnibus de México", "Hotel Aloft", los "Centros de Distribución de Cornproducts y de Omnifife, proyectos en los que se realizó consultoría, asesoría y gestión.

En el 2016 Inverti participa en los siguientes proyectos en Guadalajara, Zapopan y Tlajomulco: "Latitud Providencia", desarrollo habitacional de 300 departamentos y zona comercial con "Abilia"; "Tres Lagos", desarrollo habitacional de 800 departamentos con "GIM Desarrollos", "The Landmark"; un desarrollo de usos mixtos; residencial, oficinas corporativas y Fashion Mall con "Thor Urbana Capital"; "López Cotilla Lifestyle" un proyecto de 145 departamentos con "Grupo Lar"; el proyecto de oficinas corporativas del "Campus Oracle"; el nuevo "Parque Industrial PIT4" con "Hines" y el desarrollo habitacional "Parques Guadalajara" con "Grupo Owest"; Todos estos proyectos con inversiones aproximadas de 650 millones de dólares.

"Inverti Real Estate" esta asesorando en la renta de espacios comerciales para la expansión de firmas como: Crochet, Opticas Lux, Chelsea Loft, KFC, Pizza Hut, Inbursa, Ixe, Banorte, Santander, Bansi y Chuck E. Cheese's. En oficinas corporativas a GNP, Allianz, Skycatch, Nasoft, Entyless y Handlas.

Actualmente comercializamos:

**Oficinas:** The Landmark Corporativo, Torre Motormexa, Torre Arcos, Corporativo Country Club, Torre Bansi, Dos Puntas Corporativo, Torre Creativa y Torre Helix

**Espacios Comerciales:** Duo Aviación, Los Sueños Comercial Urbano, Duo Tec, Duo San Juan, El Bosque Comercial, Unicenter, Recrea Centro de Entretenimiento, México Design Center y The Landmark Comercial

**INVERTI**   
CONSULTORÍA - GESTIÓN - REAL ESTATE

[/www.inverti.com.mx/](http://www.inverti.com.mx/)  
T. 01 (33) 3817-1068

info@inverti.com.mx  
Guadalajara, Jalisco, México





## CONSTRUCCIONES

3C Construcciones es una empresa Jalisciense creada por Diego Villaseñor y Bonifacio Villegas en el año 2013 dedicada a bienes raíces y especializándose en el desarrollo de locales comerciales con un concepto único e innovador.

Su principal enfoque es la construcción, venta y renta de locales comerciales en puntos estratégicos.

3C Construcciones desarrolla locales comerciales considerados verdaderos centros de negocio gracias a su excelente ubicación y concepto, lo que se traduce en una alta rentabilidad para sus clientes e inversionistas.

Diego Villaseñor y Bonifacio Villegas  
Directores 3C construcciones







3C Construcciones cuenta con proyectos totalmente exitosos e innovadores en la zona metropolitana de Guadalajara y en el interior de la república.

### SERVICIOS

- Desarrollo de plazas comerciales
- Ventas - Rentas
- Asesoría
- Administración
- Asesoría personalizada de inversión
- Escrituras y papelería correspondiente

**"NO VENDEMOS LOCALES, CREAMOS EL ESPACIO PERFECTO PARA TUS CLIENTES"**

📍 Av. Novelistas 5397, Col. Jardines  
Vallarta, Zapopan, Jalisco

☎ 33 33 35 01  
✉ comercial@3cconstrucciones.com.mx

🌐 [www.3cconstrucciones.com.mx](http://www.3cconstrucciones.com.mx)  
📺 /3C Construcciones Locales Comerciales



# México: tierra de franquicias

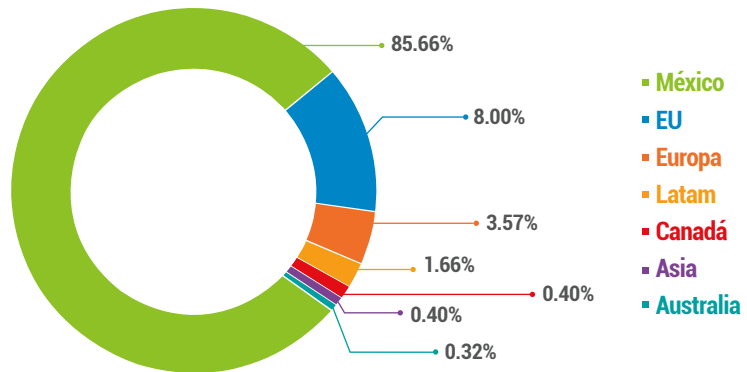
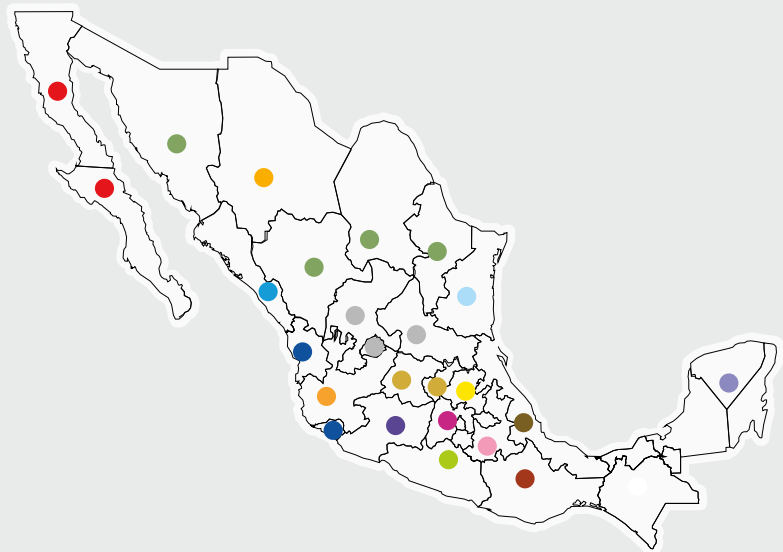
Por **Laura Mónica Gándara Ortega**  
Socia y Directora General Occidente  
Gallastegui Armella Franquicias  
@GAF\_franquicias

Desde hace 25 años, México ha sido el origen de más de mil 500 redes de franquicias que se han expandido a lo largo y ancho del país, y varias han trascendido fronteras. Sin embargo, nuestro país ha sido también el lugar de destino de muchas marcas extranjeras que han visto la enorme oportunidad que presenta este mercado.

Fue a principios de los 90 cuando muchas franquicias foráneas, principalmente norteamericanas, empezaron su incursión en nuestro país, y a lo largo de casi 20 años se han consolidado como exitosas; Mc Donald's, Burger King, Pizza Hut, Century 21, KFC, Holiday Inn y Howard Johnson son solo algunos ejemplos. Estas empresas nunca dejaron de ver a México como una tierra de oportunidades.

Parecería que las que podrían haber venido al país ya lo hicieron, sin embargo todos los meses somos testigos de nuevas franquicias que incursionan en el territorio nacional, o que buscan inversionistas franquiciatarios individuales o maestros.

Actualmente tienen presencia más de 230 marcas extranjeras en nuestro país, ejemplos de lo anterior son: Luciano, franquicia de origen italiano cuya máster fue adquirida por un grupo yucateco y que inicia su expansión nacional en el competido segmento de la comida italiana; Saboréate y Café, franquicia de origen español que participa en el mercado de las bebidas allegadas al café como el té, busca un franquiciatario maestro pero ha colocado ya dos unidades individuales; o Membur, importante marca de zapatos de origen español con presencia ya en tiendas departamentales que planea su expansión en México a través de un máster.



Origen de franquicias en el país

Así pues, las ventajas del mercado mexicano son muy grandes y no me refiero al número de consumidores, sino también a la estratégica posición geográfica, a la adecuada protección de la propiedad intelectual y a la consolidada cultura de este modelo de negocio. No cabe duda que México es y seguirá siendo una tierra de franquicias.♥



# CREANDO SOLUCIONES EMPRESARIALES

Servicios de recursos humanos,  
reclutamiento, selección, seguridad  
social y análisis laboral

**-Atención personalizada**  
**-Información veraz**  
**-Seguridad en el servicio**

[www.advancesolutions.com.mx](http://www.advancesolutions.com.mx)

Oficina Central Guadalajara:  
Edmundo de Amicis #133,  
Col. Jardines Vallarta,  
Zapopan, Jalisco  
Tel: (33) 3121 5825





## China en el siglo XXI ¿Superpotencia o atada a Occidente?

Por Jessica Alfaro Warner

Vicepresidente en Comunicación de Coparmex Jóvenes

✉@coparmexjovenen Facebook Empresarios Jóvenes Coparmex Jalisco

Resulta evidente la atención que el mundo le ha prestado a Asia y específicamente a China en los últimos diez años. Desde la promoción del idioma mandarín en las universidades hasta el interés por conocer su cultura para entrar en su inmenso mercado o introducir productos chinos en otros países; todo esto ha estado en los objetivos de empresas transnacionales o empresas medianas que ven en el “dragón de Oriente” una preciada mina de oportunidades.

Sin embargo, pocos nos cuestionamos si China en realidad se ha posicionado como una superpotencia del siglo XXI, especialmente si brindamos este término a aquel Estado con capacidad y voluntad de proyectar influencia y poder dominante en cualquier lugar del mundo, ejerciendo hegemonía mediante la disposición de un poderío militar, económico, político y cultural.

Aun con las diversas posturas que rodean esta cuestión, se puede afirmar que China es la segunda economía más grande del mundo y la única que podría desafiar la posición de Estados Unidos como superpotencia global. Además, es el mayor exportador y consumidor de energía, y posee la reserva de divisas más grande del mundo. Esta aceleración en su economía se debe en parte a su creciente incorporación al sistema capitalista de mercado que domina internacionalmente y del cual ha sabido beneficiarse. Además, su veloz progreso industrial, incomparable fuerza laboral, progresivo poder

militar y creciente influencia internacional, son algunos factores que han hecho que se desarrolle como uno de los actores más importantes en la economía global.

Pero si posee estos logros que lo han convertido en una gran nación, entonces ¿por qué China no se puede caracterizar como superpotencia del siglo XXI?

Aunque la respuesta a esta interrogante sea bastante compleja, se puede resumir en que voluntariamente no ha convertido sus recursos en influencia global. La injerencia que tiene este país en todos los rincones del mundo, tanto cultural e ideológica como militar y económica, es bastante limitada comparada con la de Estados Unidos.

China no cuenta con una red global de bases militares y navales como los norteamericanos, cuya presencia se extiende en 156 países. Su política exterior tiene como premisa el respeto mutuo y la no intervención. En el Consejo de Seguridad de la ONU, por ejemplo, ha sido el país que más abstenciones de voto ha tenido con el fin de no inmiscuirse en los asuntos internos de distintas naciones.

Otro aspecto que lo limita es la falta de legitimidad que tiene en cuanto a Derechos Humanos y corrupción en el Gobierno. El maltrato laboral, la discriminación de género, su escasa gestión ambiental y los escándalos, proyectan una imagen negativa y dudosa para el resto del mundo.

Finalmente, que China se convierta o no en una superpotencia en el siglo XXI no depende solamente de dicho país, recae en gran medida en el sistema internacional conformado por las instituciones y el resto de los países. Ya que, como sugiere el teórico internacionalista John Ikenberry, aun si logra superar el poder y el liderazgo mundial que ahora tiene Estados Unidos, no podrá sobrepasar la totalidad del bloque occidental, simplemente porque el contexto que domina al mundo está estructurado en conformidad a valores, ideales y políticas de occidente. ♥





## Servicio Integral en Materia de Recursos Humanos y Administración de Personal

*Pruebas  
psicométricas*

*Estudio  
socioeconómico*

*Administración de nómina  
o personal (outsourcing)*

*Reclutamiento y  
selección de personal*

Tel. (33) 1202-2022 y 23

[www.asyse.com.mx](http://www.asyse.com.mx)

[contacto@asyse.com.mx](mailto:contacto@asyse.com.mx)

### Presencia a Nivel Nacional

Colomos # 3030  
Colonia Providencia 4ta Sección  
Guadalajara, Jalisco. CP: 44639



## Decisiones que te transforman

### CEDEFI

**E**n UNIVA puedes estudiar y crecer profesionalmente, al mismo tiempo que cuidas tu salud, ayudas a tu propio bienestar y alimentación y mejoras tu cuerpo. El campus UNIVA en Guadalajara ofrece un Centro Deportivo de moderna infraestructura, funcional y preparado para atender las necesidades de quienes eligen hacer gimnasia, además de ser monitoreados por los entrenadores y especialistas deportivos, dependiendo de los objetivos que deseen lograr.

El Centro de Desarrollo Físico Integral, conocido como CEDEFI, dispone de alberca semi – olímpica con ocho carriles, área de fitness, espacio de musculación, spinning, cancha de squash, consultorios de nutrición, psicología del deporte y departamento médico.

Quienes asisten relatan que encuentran un espacio de confort y vanguardia donde pueden cumplir sus desafíos, conviviendo en un mismo ambiente especialistas, alumnos y egresados de todas las edades, quienes entrenan con energía, actitud, perseverancia y determinación.♥



**PROGRAMA EVALUA-T**  
Estudiantes y egresados que eligen nadar en UNIVA tienen el beneficio, durante tres veces al año, de ser diagnosticados para conocer sus condiciones deportivas, además de ascender a niveles superiores de entrenamiento.

**SEMANA CEDEFI**  
Un evento de apertura da inicio a siete días de actividades deportivas para participar y competir de forma individual o en equipos (natación, fútbol en el agua, triatlón, atletismo, squash, musculación, spinning, ritmos latinos y pruebas combinadas).

**HORARIOS**  
Gimnasio y Alberca  
Lunes a Viernes  
6 am a 10 pm  
Sábados  
7 am a 3 pm

**ESTACIONAMIENTO**  
Dentro del Campus

**MÁS INFO**  
☎ (33) 3134 0800  
extensión 1164  
✉ [cedefi@univa.mx](mailto:cedefi@univa.mx)



📍 Centro de Desarrollo Físico Integral Juan Pablo II





## 20 AÑOS PENSANDO Y VISTIENDO DIFERENTE

BIGBANG Corporate Apparel es hoy la empresa de origen tapatío de uniformes corporativos, clínicos, sport y gourmet más grande de México con presencia en Centroamérica y algunas ciudades de Estados Unidos. Celebramos 20 años agradeciendo a todas las empresas e instituciones que han creído en la promesa de cuidar su imagen como prioridad. Y un agradecimiento más especial a todos los Distribuidores que han confiado en nuestra marca y la comercializan en México, Estados Unidos, Honduras, Costa Rica, Guatemala y Panamá.

### CÓMO LLEGAMOS HASTA AQUÍ

El principal reto para el empresariado en México y particularmente en Guadalajara, es perder el miedo a hacer las cosas de manera distinta. Parece que el espíritu de nuestra familia está marcado por una actitud arriesgada y enfocada en PENSAR y HACER las cosas DIFERENTES.

\_ SALVADOR ZETTER / RR PP



700,000  
PRENDAS  
EN STOCK  
+100  
COLORES  
6 PAÍSES  
900  
COLABORADORES

LA MAYOR VARIEDAD DE  
COLORES,  
TELAS Y  
ESTILOS



### QUÉ SIGUE

Lo que sigue en BIGBANG es conquistar nuevos países, consolidar nuestra red de Distribuidores en México a través de los mejores y más innovadores planes de capacitación y lealtad, continuar innovando a través de mejores y más modernas prendas para las nuevas generaciones de empresarios y trabajadores. Implementar planes de responsabilidad social y ambiental y por supuesto contagiar a todos nuestros nuevos colaboradores y Distribuidores de la filosofía de PENSAR DIFERENTE.

\_ JUAN CARLOS LLAVONA / DIRECTOR GENERAL

## ¿Estoy listo para ser emprendedor?

"Cuándo estás en los negocios por tu cuenta, tú escribes tu propia historia, tu propio éxito, tu propio legado y, lo más importante, tus propios cheques" Jeffrey Gitomer

Por CPC y MI José Mario Rizo Rivas

Las jornadas excesivas, la falta de incentivos, las pocas oportunidades y hasta las injusticias, hacen que cada vez más personas tengan el síndrome de insatisfacción laboral. Si éste es tu caso y te sientes víctima del destino, te invito a hacer un ejercicio de responsabilidad: nadie, salvo tú mismo, te obliga a estar en un trabajo que no te gusta, grábate esto a fuego porque es una realidad.

En este caso, la mejor respuesta es emprender: elegir tu lugar de trabajo, obtener el 100% de las utilidades, definir el futuro del negocio, acelerar tu crecimiento profesional, aumentar tu productividad, tener mayor libertad para vacaciones, vivir sin temor a ser despedido y ser más feliz.

Desde luego que una empresa no se logra de la noche a la mañana. Tampoco pretendo incitarte a renunciar precipitadamente a tu empleo para montar tu negocio; si bien el camino emprendedor brinda satisfacciones, también puede ser duro y complicado, sobre todo si no existe una planeación adecuada. Por eso, antes de iniciar un negocio, responde las siguientes tres preguntas:

### 1. ¿Por qué dejarías tu actual empleo?

Puede que tengas motivos, pero no necesariamente todos son válidos. Si tus ganas de emprender obedecen a que te sientes desahogado, mal pagado, oprimido y hasta fastidiado con lo que haces, y piensas que todos estos problemas desaparecerán convirtiéndote en tu propio jefe, probablemente emprender no sea lo tuyo; reitero no es una

tarea fácil. Muchas personas creen que ser empleado es malo, pero puede ser una gran oportunidad si sabes cómo explotar al máximo las posibilidades. Por otra parte, si entre tus principales razones está superarte, construir una empresa, tener más tiempo para disfrutar y tener independencia financiera, entonces emprender es el camino correcto.

### 2. ¿Tienes todo lo que se necesita para ser dueño de un negocio?

Ser emprendedor es un estilo de vida. Además de compromiso, convicción y buenas intenciones, se necesitan habilidades, conocimientos, dinero y buenos colaboradores. Es imprescindible que cuentes con apoyo profesional y familiar; muchos empresarios lo identifican como la base del éxito.

### 3. ¿Cuándo sabrás que estás preparado para iniciar tu propio negocio?

Cuando sometas la desesperación, tengas total control de ti mismo y hayas cumplido con las recomendaciones anteriores. Además, te aconsejo que si el giro te lo permite, montes tu negocio mientras aún tengas un empleo. Esto reducirá la presión económica y ayudará a que el negocio crezca de forma consistente. Si te encuentras desempleado, no te desanimes, aplica los mismos pasos, solo debes estar consciente de que el esfuerzo será doble.

Si a pesar de estos consejos sigues teniendo dudas acerca de emprender, recuerda que el miedo es, en la mayoría de los casos, el factor principal que impide a las personas alcanzar el éxito. ♥



### Algunos consejos:

- ▶ No te conviertas en presa de la desesperación.
- ▶ Aprovecha al máximo tu actual empleo y aprende todo lo que puedas.
- ▶ Comienza a soñar con la clase de empresa o negocio que te gustaría construir.
- ▶ Elabora tu plan de negocio y mejóralo todos los días.
- ▶ Ahorra, ahorra y ahorra para tener capital.
- ▶ Asesórate con personas exitosas.
- ▶ Despójate de todo lo negativo y enfócate en aprender y prepararte.
- ▶ Toma algunos cursos de administración y ventas.
- ▶ Prepara un presupuesto de inversión para saber cuánto dinero necesitas.
- ▶ Conoce tanto como sea posible del negocio que vas a emprender.
- ▶ Cambia tu mentalidad y actúa como empresario: asiste a cursos, talleres, seminarios, entrenamientos; relaciónate con personas de negocios.
- ▶ Conoce tus fortalezas y conviértelas en el motor de tu negocio.
- ▶ Investiga los aspectos legales y contables del giro.
- ▶ Cultiva tu pasión y gusto por el tipo de negocio que quieres emprender.





## El punto de reunión para el éxito de su empresa está con nosotros.

Nuestra oficina de Guadalajara puede asesorarlo desde la puesta en marcha de su negocio hasta la preparación para fusiones y adquisiciones o resolución de conflictos en empresas familiares, ayudándolo con una planeación fiscal adecuada y en auditorías de estados financieros. En Salles Sainz Grant Thornton tenemos especialistas locales que ofrecerán atención personalizada y servicios profesionales de alta calidad.

Tenemos más de 100 profesionales en Guadalajara, cerca de 800 en todo México y el respaldo de más de 42,000 en todo el mundo. Somos Salles Sainz Grant Thornton.

Lo invitamos a contactar a nuestros expertos:

Desde Guadalajara: 3817 4480

Desde cualquier parte del país: 01800 614 6808

SallesSainz@ssgtmex.com

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



Salles Sainz

**Grant Thornton**

An instinct for growth™

## Consumo local es consumo responsable

Por Velia Lara  
Campaign Manager RSC en Good Karma  
Ideas Agencia @ Good Karma Ideas

Cuando compras en tu barrio, más del 50% de lo  
gastado permanece en tu comunidad

**A**l consumir un producto, ¿te has preguntado de dónde vienen los alimentos? Resulta muy cómodo asistir al supermercado a comprar todo lo que necesitamos, sin embargo, llega el momento en que valoramos el trato justo y respeto a la naturaleza, y comenzamos a buscar otras alternativas conscientes.

Todavía hasta hace algunos años, lo ordinario era alimentarse de los productos de la propia región donde se vivía, de temporada, frescos y libres de conservadores y procesos artificiales; sin embargo, casi sin darnos cuenta esto cambió a partir de la aparición de los grandes supermercados, los cuales comercializan artículos que han recorrido larguísima distancia (a veces de un continente a otro), con todo lo que eso representa en cuanto a impacto ambiental (huella ecológica).

Como respuesta, emerge una tendencia a favor del regreso al consumo local en diferentes partes del mundo, denominado *movimiento locavore* (consumidores de lo local) desde el Día Mundial del Medio Ambiente en 2005.♥

### ¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS DEL CONSUMO LOCAL?

- Promueve una **economía más equitativa**, genera empleos y por lo tanto el desarrollo social.
- Al consumir **productos de temporada** se cobra más conciencia de los diferentes ciclos ambientales. Además califican como los más sanos, frescos y ricos en nutrientes (muchas veces orgánicos), bajo el supuesto de que la madre naturaleza es el mejor "botiquín", y produce en cada lugar y estación lo más conveniente para nuestra salud.
- Se consume **menos combustible en el planeta** al comprar productos cercanos a nosotros y desalentar los traslados largos de mercancías.
- **Impulsas la economía local**, apoyas a tu propia comunidad y aseguras el trato justo de los trabajadores. Aquí no aplica el famoso regateo, por favor.
- **Sin desechos, ni envases plásticos.** El productor por lo regular entrega sus productos sin empaque, así que siempre lleva a la mano una bolsa para el mandado.
- **Comercio justo.** Pagar a un trabajador lo que se debe por su producto o labor y ni un centavo menos, sin importar su cultura, raza, sexo o cualquier otra distinción. Actualmente muchos productos informan a sus clientes sobre los proveedores con quienes aplican esta práctica. Un buen ejemplo de ello es Café Preludio, el cual se ocupa de hacer comercio justo y local, además proviene de la Sierra del Talpa con calidad premium, no usa productos químicos en sus procesos y favorece el medio ambiente con su empaque reutilizable; lo pueden encontrar en las cafeterías de La Borra del Café (también orgullosamente local).





# T E C t r u s t<sup>®</sup>

La verdad no siempre es lo que ves

**C O N O C E**  
Y  
**C O N F Í A**  
EN TU  
**P E R S O N A L**



TENEMOS LA  
**TECNOLOGÍA**  
PARA LOGRARLO

## Piensa diferente

T E C t r u s t<sup>®</sup> es una sólida plataforma que cuenta con cobertura a nivel nacional en la cual permite a la alta gerencia recopilar y administrar la información de los empleados y candidatos con total confiabilidad, seguridad y confidencialidad, de forma ágil y oportuna, convirtiéndose en una herramienta esencial en la toma de decisiones.

 **(33) 3669-5340 ext.166**

 [contactoventas@tectrust.com.mx](mailto:contactoventas@tectrust.com.mx)

[www.tectrust.com.mx](http://www.tectrust.com.mx)



## Los derechos de los consumidores

Por César Alejandro Rincón Mayorga  
Abogado en Rincón Mayorga Román Abogados Litigantes

**E**stimo de suma importancia expresarles a ustedes mi sentir con respecto al tema de la atención al cliente y cómo esta relación debe ser cuidada para: 1) evitar multas o procedimientos administrativos por parte de la autoridad; y sobre todo 2) hacer felices a los clientes, lo cual logra una longeva relación de consumo.

Los derechos de los consumidores no son una cuestión que debe ser tomada a la ligera por los prestadores de servicios o comerciantes (en lo subsecuente, prestadores), sino todo lo contrario, la falta de cuidado de esta relación puede traerle grandes contingencias.

Imaginémonos que estamos en un restaurante y éste tiene una dinámica en la que se le promete al consumidor un premio en caso de que participe en la misma. Francamente, muchas veces hemos visto tareas de esa naturaleza, es más, es probable que más de alguno de nosotros hubiéramos participado en la misma con la esperanza de, como lo dice la promoción, recibir nuestro premio. Pero, ¿qué pasa si a pesar de que participamos en la diná-

mica, no recibimos nada? Ello deriva en una responsabilidad administrativa por parte del prestador, misma que puede generar una multa en su contra. Quizás él quiso sujetar a todo participante de la dinámica a ciertas condiciones, sin embargo si éstas no tienen la misma publicidad que la actividad como tal, entonces estamos ante una infracción sancionable por la autoridad competente: la Procuraduría Federal del Consumidor.

Los consumidores somos (y digo somos porque todos, sin excepción, lo hemos sido y seremos) un grupo vulnerable frente a los prestadores. ¡Es evidente!, nuestra posición nos coloca en un plano de inferioridad frente a él; por ejemplo, es éste quien determina las condiciones en las que se realizará un servicio, así como la calidad del mismo, y nosotros no tenemos mucho margen para exigir condiciones distintas.

Con motivo de esto, el Derecho reconoce a los consumidores como un grupo vulnerable, y por ello les otorga herramientas para defenderse en contra de los prestadores abusivos, así como de quienes inducen al error o confusión a los consumidores.

Por esto, prestadores como los restauranteros deben tener mucho cuidado con el servicio que ofrecen a sus comensales, por lo que es altamente recomendable que consulten a abogados expertos en relaciones de consumo para capacitar a su personal. En Rincón Mayorga Román Abogados, tenemos vasta experiencia en el asunto, por lo que podemos brindarles asesoría al respecto.♥





CONTACTO: 333 626 8956  
INSTAGRAM: andreslarsenphoto  
FACEBOOK: andreslarsenphotography  
[www.andreslarsen.com](http://www.andreslarsen.com)

ANDRÉS D LARSEN  
P H O T O

Servicios fotográficos de Moda / Publicitaria / Editorial / Empresarial / Social / Producto



**“No podemos obtener de nosotros mismos o de los demás resultados que no coincidan con nuestras expectativas previas”**

## Éxito a la mexicana

### ¿Cómo nos describirías?

Por Cuauhtli Arau  
Estratega Empresarial y de Vida

Quienes han respondido esta pregunta me responden con palabras como: “ingeniosos,” “tranzas,” “fiesteros,” “creativos,” “dramáticos,” “malinchistas,” “envidiosos,” y variaciones de las mismas. Sin embargo, en el extranjero la percepción es otra; los mexicanos somos percibidos como “flojos” principalmente. Eso explica por qué para los americanos Spedy Gonzalez es tan gracioso; no porque sea un ratón veloz, sino porque es un ¡mexicano rápido!

Al final, todos estos adjetivos no son más que clichés, algunos más apegados a la realidad que otros; sin embargo, lo que importa es desde cuál de ellos queremos trabajar y llegar al éxito.

¿Sabías que fue un mexicano, junto con un sueco, quien descubrió el agujero en la capa de ozono?, ¿que el científico que logró que el Apolo XIII regresara a la Tierra provenía de nuestro país? o ¿qué la televisión a colores la inventó un paisano, así como las píldoras anticonceptivas y los Jet Packs?

Por esto y muchos ejemplos más, yo me quedo con las palabras: “emprendedores,” “observadores,” “creativos” y “capaces” para definirme a mí mismo y a mis compatriotas. Creer que así somos, me ha llevado a lograr metas extraordinarias y experimentar estos cuatro adjetivos en quienes han trabajado conmigo. Sé que también son clichés, sin embargo estoy seguro (y la experiencia del coaching me lo corrobora) que no podemos obtener de nosotros mismos o de los demás resultados que no coincidan con nuestras expectativas previas. Es decir, lo que logramos raramente rebasa lo que esperamos.

Quiero saber con qué adjetivos describes tú a los mexicanos y sobre todo ¿por qué? Envíame tus comentarios a [cuau@cuau.com](mailto:cuau@cuau.com). ¡Definamos juntos lo que significa llegar al éxito “a la mexicana”!♥



BANQUETES



IDEAL PARA EVENTOS  
EMPRESARIALES Y SOCIALES  
CAPACIDAD DE 10 A 800 PERSONAS.

PREGUNTA POR  
NUESTRAS  
MEMBRESIAS  
INDIVIDUALES



Elige el día para utilizar tu cuponera:  
**Lunes, miércoles o viernes**

Ofrece a nuestros Asociados,  
colonos y empresas los paquetes de cuponeras:

Golf: Incluye Green Fee y Carrito

- Cuponera 10 pases \$ 7,500.00  
(vigencia para utilizar los cupones 3 meses).
- Cuponera 15 pases \$ 9,500.00  
(vigencia para utilizar los cupones 4 meses).

GRATIS EL DESCORCHE Y LA PRIMER HORA

**FESTEJA TUS POSADAS EN  
ATLAS COUNTRY CLUB**

PAQUETES DESDE \$270.00 P/P+IVA

INFORMES Y RESERVACIONES  
(33) 3689-2620 EXT. 218 Y 127

eventos@atlascountry.com.mx, ayb@atlascountry.com.mx



Informes: tel. 3689 2620 Ext. 120 y 201 [ayb@atlascountry.com.mx](mailto:ayb@atlascountry.com.mx) | [eventos@atlascountry.com.mx](mailto:eventos@atlascountry.com.mx) | [rp@atlascountry.com.mx](mailto:rp@atlascountry.com.mx)



# Marketing en ocasiones especiales

El último cuatrimestre del año

Por Alejandro Vogt

Director de Proyectos y Operaciones en Taste MKT

@alejandrovogt

Viene ya el 15 de septiembre, y con el mes patrio da inicio el último cuatrimestre del año, en el que muchas de las industrias invierten gran parte de su presupuesto. Por supuesto que esto no es una casualidad, en días libres y fechas especiales el mercado es más receptivo a estímulos y gastos.

Durante las vacaciones todos estamos más abiertos a las campañas publicitarias y en busca de plan para salir de la ciudad o festejar. Los gastos vienen de la mano, pues en estos periodos se invierte más en diversión, regalos, viajes, ocio y compras en general. Por lo tanto, las marcas aprovechan para lanzar estrategias relacionadas a dichas fechas.

## FECHAS IMPORTANTES A CONSIDERAR Y ALGUNAS IDEAS DE ACCIÓN:



### DÍA DE LA INDEPENDENCIA

15-16 de septiembre

La fiebre patria se apodera de todos, las marcas que mejor pueden aprovechar esta fecha son las mexicanas, destacando sus atributos y remitiendo al patriotismo.



### HALLOWEEN

31 de octubre

Totalmente lo contrario a la anterior, el malinchismo se apodera de la población. Evitar a toda costa los clichés de brujas o fantasmas.



### DÍA DE MUERTOS

2 de noviembre

Qué mejor que una fecha muy mexicana para aprovechar y opacar al Día de Brujas. Mucho juego nos dan las tradiciones y altares de muertos, calaveritas y demás íconos de esta fiesta que irónicamente se celebra menos que la anterior.



### EL BUEN FIN

13 a 16 de noviembre

Esta bonita y reciente tradición es motivo de controversia, pero desde el punto de vista mercadológico, si te vas a subir al tren del descuento, más vale que sea mediante uno atractivo y diferenciado, porque acá se compite por precio.



### REVOLUCIÓN

20 de noviembre

Aprovechar el puente del tercer lunes del mes es importante, ya que tristemente esta fecha tampoco es de las más celebradas.



### DICIEMBRE

Este mes se cuece aparte y ya hablaremos de las posadas, navidad y demás, porque merecen una columna propia.

Como siempre, la recomendación es planear con tiempo las ejecuciones a realizarse en fechas claves, y no forzar una campaña simplemente porque ya viene el tiempo. No todas las fechas son para todas las marcas o categorías, hay que elegir las que realmente nos conectan con el consumidor y capitalizar sobre las que mejor funcionan.♥





UN SABOR



MUY MEXICANO

Distribuidor Autorizado

PRODUCTOS LACTEOS VANGUARDIA

☎ (33)36.19.36.51 y (33)36.19.47.16

Av. Doctor R. Michel No. 719 Col. San Carlos C.P. 44460 Guadalajara, Jal.

🖱 [www.chilchota.com](http://www.chilchota.com) 📺 /ChilchotaMx 🐦 @ChilchotaMx

Producto sujeto a disponibilidad en tiendas.







# ¡Adiós dieta, hola estilo de vida!

Despídete de uno de los términos más odiados por muchos

Por Tatiana Serur

#sportsFitnessAdviser @tatserur

@tatserur Tatiana Serur

Estamos en la era de la comunicación, toda la información imaginable está al alcance de nuestras manos. Los medios masivos, las redes sociales, los artistas y las revistas confirman que estamos viviendo en la época donde lo natural, orgánico, saludable y ecológico deben ser parte de tu vida.

Pero justo cuando lo ponemos en práctica se pierde el verdadero sentido. Pensamos que hacer la dieta de la uva por cinco días y después retomar los hábitos alimenticios desproporcionados, es sano y traerá beneficio a la salud.

¿Cómo puede ser posible que a estas alturas se siga creyendo que someter al cuerpo a una descompensación de hambruna extrema lo hará adelgazar y sobre todo mantenerlo saludable? Es como creer que al obligar a tu mente a hacer algo que no quiere lograrás cambiarla, que seguir la dieta de la vecina se renovará tu vida, o que solamente con ir al gimnasio a sentarte en los aparatos transformarás tu cuerpo.

Hay ciertas necesidades humanas básicas que no puedes evadir porque simple y sencillamente dejarías de vivir; hay que partir de eso; así como entender que al cuerpo hay que tratarlo bien, consentirlo, educarlo y quererlo. La palabra “dieta” nos asusta, mejor les propongo adoptar el concepto de “comer saludable” día con día, pasito a pasito, ir tomando la decisión más sana comida tras comida, sin sentir culpa, ir acostumbrando a tu sistema hasta convertirlo en una necesidad básica, hacer que el estilo de vida saludable sea parte de ti, pues lo que decides consumir diariamente determinará la calidad de vida que tendrás en los próximos años.

Verte y sentirte bien es el resultado de llevar un estilo de vida saludable, no tienes por qué dejar de comer lo que te gusta, ni dejar esos *guilty pleasures*, solo tienes que aprender el cómo y el cuándo.♥





# ¿Cómo ser una organización saludable?

## Los requisitos básicos

**Ph.D. José G. Salazar-Estrada**  
Miembro del Comité Técnico y creador del Modelo ELA en FEJAL

**U**na organización saludable o positiva es aquella en la que existen factores físicos y psicosociales que favorecen el bienestar y la salud de sus colaboradores. Debe establecer procesos de trabajo que promuevan y mantengan un interés en la salud como valor estratégico en la organización, y a su vez, tiene una alta eficacia y rendimiento laboral. Este tipo de organización se caracteriza por tener colaboradores con alto bienestar y rendimiento, sin descuidar la buena salud financiera.

### Los tres principales requisitos de una organización saludable:

- ▶ Compromiso de sus directivos y líderes para propiciar condiciones favorables de trabajo individual y grupal en cada momento o etapa y previamente diseñadas en un programa de bienestar (por ejemplo: Empresa de Bienestar, Libre de Adicciones -ELA-), para así lograr el propósito de participación voluntaria y entrega de los colaboradores.
- ▶ Clima laboral positivo para el desarrollo y mantenimiento de relaciones agradables y de estilos de liderazgo favorables.
- ▶ Buenas prácticas que lleven al bienestar de los colaboradores y mejoras organizacionales. Las principales categorías son: balance entre vida laboral y extralaboral, crecimiento y desarrollo de los empleados, salud y seguridad, reconocimiento y desarrollo de los colaboradores.

Es importante destacar que la percepción sobre el entorno laboral está influenciada por la cultura, tanto de la organización como la predominante en la ciudad, país o región cultural en la que se encuentre. En este orden de ideas, las organizaciones serán consideradas saludables si el ambiente

de trabajo (en sentido amplio) se amolda a las expectativas culturalmente guiadas. Los resultados obtenidos en diversos estudios permiten suponer que en un país con tanta diversidad cultural pueden existir diferentes maneras de concebir las organizaciones positivas o saludables.♥



# CELEBRANDO 125 AÑOS DE JUNTOS

## CÁMARA DE COMERCIO INNOVANDO

El 17 de agosto, la Cámara de Comercio presentó su revista digital *Juntos Gaceta Mercantil* con 125 años en el mercado. El evento dejó claro que la Cámara de Comercio sigue buscando estar a la vanguardia para sus afiliados.♥



1



2



4



3

- 1. Fernando Topete
- 2. Carlos Ibarra, Fela Pelayo y Héctor Quirarte
- 3. Silvia Tarano y Ricardo Macías
- 4. Francisco Santana, Rafael Santana, Pedro Ramírez y José Andrés Orendain



Escanea el código con tu celular o busca el ID:13367 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE



# CENA CON CREDOMATIC

## CONSINTIENDO AL CLIENTE

El miércoles 27 de julio fuimos a La Bocha Providencia, donde varios asistentes, todos clientes Credomatic, disfrutaron del beneficio mensual que ofrecen.▼



1



2



4



3

1. Jazmín Castañeda e Irving Sánchez
2. Dalay Mejía, Penélope Galván, Gregorio Mejía, David Mejía y Brian Galván
3. Esteban Arcos, Jaime Zúñiga y Diego Hernández
4. Rosa Aguilera, Gabriela Ruvalcaba, Alea Ríos, Adriana Rodríguez, Gabriela Orquiz y Navit Rodríguez



Escanea el código con tu celular o busca el ID: 13167 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)

  #IMAPLAYER #SOCIALITE





# OPERALIA

## COMPETENCIA FINAL

El domingo 24 de julio en el Teatro Degollado se celebró la final de la competencia mundial de ópera, Operalia. El evento se deleitó con la Orquesta Filarmónica de Jalisco bajo la batuta de Plácido Domingo. Keon-Woo Kim ganó el primer lugar en voz masculina, mientras que en femenino la victoria fue para Elsa Dreisig. En segundo lugar quedaron Bogdan Volkov y Marina Costa-Jackson; mientras que Rame Lahaj y Olga Kulchynska se ubicaron en tercero.♥



1



2



4



3

- 1. Rodrigo González y Alejandra Munguía
- 2. Gonzalo Pérez, Mónica Rizo y Gabriela Rizo
- 3. Clemina Zugasti y Leopoldo Falcón
- 4. Briseida Martínez, Elizabeth Sierra, Luz Aida Valencia y José Luis Sierra



Escanea el código con tu celular o busca el ID: 13144 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE





**DORADO**  
PREMIO a repartir \$50,000.00

**VELA**  
PREMIO a repartir \$50,000.00

**PARGO**  
PREMIO a repartir \$35,000.00

**GALLO**  
PREMIO a repartir \$35,000.00

**28 y 29**  
**OCTUBRE**  
**2016**

**\$200,000.00** a repartir en efectivo  
Premiación a la Mayoranza  
(Al equipo que sume más kilos durante los dos días de pesca)



LOGÍSTICA  
Woodward

**YELAPA Bay & Coast**  
**INTERNATIONAL**  
FISHING TOURNAMENT

PRESENTADO POR:  
**PLAYERS OF LIFE**

**BASES DEL TORNEO:**

\* Torneo de convocatoria abierta en México, Estados Unidos y Canadá. \* Inscripción por equipos máximo 4 participantes, con máximo de 6 líneas por embarcación \* Se premiarán dos categorías: Mayoranza y Más pesado. \* Area de pesca: toda la bahía desde cabo corrientes hasta punta mita (Habrá lanchas de vigilancia) \* Especies permitidas: Dorado, Pez Gallo, Pargo y Vela. \* Horario de pesca: 07:00 a 16:00 cierre de báscula : La báscula estará instalada en el muelle del hotel Lagunita. \* Habrá cena de premiación y fiesta de apertura en Yelapa. \* Habrá pollas y rifas para todos los equipos participantes.

• Paquete LIFESTYLE Individual completo incluye:  
Inscripción al Torneo: Lancha equipada de 20' a 24' con Capitan (4 participantes máximo por lancha), Bebidas refrescantes, Box Lunch por participante (1 x día), Jersey y Gorra Oficial del evento por participante, 3 noches en ocupación doble en hoteles participantes (Entrando jueves 27 de octubre, Saliendo domingo 30 octubre), Cena de premiación por participante, Acceso a Vip Party Tournament Night y pollas de cada día (La cuota es \$ 500 por persona por día) Pre-venta \$ 9,500 (del 15 de Agosto al 15 de Septiembre), Día del evento \$ 10,500 (16 de septiembre al día del evento). \*\*Precio por participante. Aplican restricciones.

**INSCRIPCIONES:**  
Preventa \$ 2,500.00 (15 Agosto al 15 Septiembre)  
Normal \$ 3,500.00 (16 Septiembre al día del evento)  
Consulta la página para términos y condiciones

**EN GUADALAJARA:**

**Naútica de Guadalajara**  
Av. Patria # 85  
Col. Jardines Vallarta  
(33) 36292112

**Black Bass**  
Av. Americas # 783  
Col. San Miguel de la Colina  
(33) 3641 7252

**Grupo 4 Entertainment**  
pesca @4entertainment.mx  
Pago en 7eleven: Banorte  
4915 6620 9121 7144

**PUERTO VALLARTA:**

**Hotel Lagunita**  
Barcina # 3 La Playa  
Yelapa, Jalisco  
(322) 209 5055







# EXPOSICIÓN DE ALEJANDRO LOCCOCO

## REY SOL

El 3 de agosto en el restaurante LORD 70 Prime & Wine, Alejandro Loccoco presentó su exposición Rey Sol. El evento contó con la asistencia de personalidades relevantes en el rubro artístico. ♥



1



2



4



3

- 1. Rodrigo Vázquez y Viviana Domit
- 2. Leonardo Núñez, María Belén, Victoria Barba y Andrea Michel
- 3. Liliana Ruizvelasco, Alejandro Loccoco y Almendra Morquecho
- 4. Christopher Sheridan, Fernando Santibáñez, Yetzi Oseguera, Ramón Álvarez y Alejandro Chávez



Escanea el código con tu celular o busca el ID: 13246 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE



# UNIDOS POR EL FUTBOL

## ALIANZA ESPECIAL

Wibe, Seguros BBVA Bancomer y Atlas FC celebraron una alianza para la temporada 2016-2017 en el Hotel Demetria. En el evento se dieron cita el capitán del equipo, Rafael Márquez; el Director General de Wibe, el Sr. Darío Okrent; y Fernando Eguiluz, Director General de Seguros BBVA Bancomer, quienes dieron unas palabras y compartieron su felicidad por este enlace.♥



1. Pamela Pérez Crespo y Diego Áviles
2. América Fernández, Rafa Márquez y Camila Fernández
3. José Carlos Romero, Lorena Martínez y Jesús Bracamontes
4. Mauricio Olloqui, Ángel Maldonado, Rebeca Núñez y Jorge Trejo



Escanea el código con tu celular o busca el ID:13305 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE



# DESPERTARES

## EN AUDITORIO TELMEX

El domingo 31 de julio en el Auditorio Telmex se llevó a cabo la gala Despertares, donde el protagonista Isaac Hernández le mostró al público la belleza del ballet. El evento convocó a las estrellas de las mejores compañías del mundo, donde se mostraron desde técnicas clásicas hasta contemporáneas.▼



1



2



4



3

- 1. Javier Sánchez y Selene Fuentes
- 2. Aurora Arana, Rafael del Valle, Rafael del Valle, Amaya del Valle y Andrea Uribe
- 3. Katy Shores, Monserrat Pacheco, Lorena Villalón y Antonio Corzo
- 4. Jorge Hernández, Leticia de Anda, María José Hernández y Luis Castillo



Escanea el código con tu celular o busca el ID:13220 en [playersoflife.com](http://playersoflife.com)



#IMAPLAYER #SOCIALITE



# TRANSPORTAMOS CASI CUALQUIER COSA

y si no, buscamos una solución



CONOCE MÁS



Grupo ampm

[www.grupoampm.com](http://www.grupoampm.com)

 Carga y distribución  Mensajería  Almacenaje  Renta de mensajeros  Procesos de maquila  Control de calidad

CONTACTO COMERCIAL  01800.839.1519

**SAMSUNG**

**Galaxy Note7**

Una  
**Galaxia** de  
posibilidades



**Gear VR | Gear IconX**

**The smartphone that thinks big**