

NUEVA PÁGINA WEB

www.playersoflife.com

PLAYERS

OF LIFE
GUADALAJARA

SEPTIEMBRE 2018

ISSN 2250-1491 - \$2.000 CDMX



7 000007 000000

Director General
y Presidente del Consejo
de Grupo Pepe

JOSÉ MARÍA HERNÁNDEZ SEDANO

EL EMPRESARIO QUE FUNDÓ **POLLO PEPE** SE CONVIRTIÓ EN LÍDER DE LA INDUSTRIA DE COMIDA RÁPIDA Y EN IMPULSOR DEL SERVICIO A DOMICILIO EN LA CIUDAD

BUEN COMER

Conoce la amplia oferta gastronómica en Guadalajara

DETRÁS DEL FOGÓN

Encuentra a los mejores proveedores para tu negocio

LORDS OF THE KITCHEN

Las recetas secretas de los amantes de la cocina

emwa®

EMWA GUADALAJARA ANDARES

Bld. Puerta de Hierro #4965, Local VIP 007
Puerta de Hierro, Zapopan, Jalisco, 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 | GUADALAJARA | ACAPULCO | CHIHUAHUA
HERMOSILLO | LEÓN | MÉRIDA | QUERÉTARO | TOLUCA**

PANERAI



LUMINOR SUBMERSIBLE 1950 CARBOTECH™
3 DAYS AUTOMATIC - 47MM
(REF. 616)

LABORATORIO DI IDEE.

emwa®

GUADALAJARA - BLVD. PUERTA DE HIERRO 4965
LOCAL VIP-007 - PUERTA DE HIERRO - CP 45115
TEL: (33) 3611 2786 - WWW.EMWA.COM.MX



☎ 01 (33) 3134 0800

✉ informacion.univa@univa.mx

Conecta tu inteligencia con tu corazón.

El poder está en ti.

Médico Cirujano

Licenciatura Presencial

Laboratorios

Cámara Gesell
Simulador de Quirófano
Microbiología
Fisiología
Histología
Morfología
Robótica

Acreditaciones que avalan nuestro
nivel académico de excelencia:



Modalidad escolarizada. Acuerdo SEP. 20120160, febrero 24 de 2012.



CASA SAN MATÍAS
TEQUILA | DESDE 1886

TEQUILA

SAN MATÍAS^{MR}
CRISTAL

EL VALOR DE SER CLARO

BÚSCANOS EN:  

SSA: 163300201A2228

www.alcoholinformate.org.mx

EVITA EL EXCESO



TEQUILA

SAN MATIAS
CRISTAL

Cont. Net. 750ml AÑEJO · 100% AGAVE 35% Alc. Vol.





LÍDERES EN
foodservice



Expertos en el Centro del Plato

Brindar un servicio integral a nuestros clientes ofreciendo un amplio catálogo de productos con marcas de prestigio, es nuestro principal objetivo.



#AmamosServir

www.sigma-foodservice.com
[/SigmaFoodservice](#)



MÁXIMO CUIDADO CUANDO MÁS SE NECESITA.

UNIDADES DE TERAPIA INTENSIVA CMPDH ANDARES

Cuando la salud de un paciente se encuentra en estado crítico agudo, ya sea por un accidente, enfermedad o condición que pone en riesgo su vida, es cuando se necesita atención especial en Unidades de Terapia Intensiva.

En Centro Médico Puerta de Hierro profesionales de la salud especializados en la atención crítica, cuentan con equipos, procedimientos y tecnología que les permite responder de manera inmediata y eficaz para proteger sus funciones vitales de los pacientes.

Las Unidades de Terapia Intensiva de Centro Médico Puerta de Hierro Andares, están consideradas entre las más efectivas del occidente del país.



UNIDAD DE TERAPIA INTENSIVA ADULTOS

Nuestra Unidad de Terapia Intensiva para Adultos (UTIA) cuenta con la mejor y más alta tecnología para atender casos sumamente delicados, desde accidentes hasta trasplantes de riñón, hígado y corazón. Como muestra, en los últimos 3 años, se ha realizado 5 trasplantes de corazón con una tasa de éxito del 100%.

Así, con tecnología de punta, profesionalismo y servicio, estamos haciendo la diferencia.

TERAPIA INTENSIVA NEONATAL

Un recién nacido cuya vida está en riesgo, tiene necesidades de cuidado muy diferentes que un adulto. Tal vez nació con bajo peso, dificultad respiratoria o defectos congénitos. Por eso es necesario contar con instalaciones y personal especializados para atender a pacientes recién nacidos.

En nuestra Unidad de Terapia Intensiva Neonatal (UTIN), se ha atendido a bebés con cirugías de corazón, renales e intestinales.



cmpdh.net

Av. Empresarios #150,
Col. Puerta de Hierro, Zapopan, Jalisco
T. +52 (33) 3848 2100





IOS OFFICES

Nueva ubicación

IOS OFFICES
ANDARES CORPORATIVO
PASEO

Rentamos oficinas que inspiran

OFICINA PRIVADA • SALAS DE JUNTAS • COWORK
35 UBICACIONES EN 10 CIUDADES DEL PAÍS

Bienvenido a **TU NUEVO ESTILO** *de trabajo*



PROMOCIONES

ESPECIALES POR APERTURA

Agenda un Tour en **IOS OFFICES**

Andares Corporativo Patria - Torre Américas 1500 - Andares Corporativo Paseo
(33) 8000 7100 | www.iosoffices.com

coordenada LIVING

**Torre de 138
departamentos**
distribuidos en 14 niveles

Precios desde **\$1,950,000**

**LOBBY | GIMNASIO
JARDINERAS
SEGURIDAD | JACUZZI
TERRAZA PARA EVENTOS**

Av. Circunvalación Agustín Yáñez 2471
Col. Arcos Vallarta Guadalajara, Jal.



GRUPO VEO

Desarrollador

Tel. 3616-2168
coordenadaliving.com.mx



MERIDIANO 103

RESIDENTIAL CONDOS

3 TORRES DE 18 NIVELES

ALBERCA | LOBBY | PISTA DE JOGGING | SALÓN DE JUEGOS
TERRAZA | JUEGOS INFANTILES | SALÓN DE USOS MÚLTIPLES



(33) 3109 6494

Av. Vallarta #6009

Col. Ciudad Granja, Zapopan, Jal.



GRUPO VEQ

Desarrollador

EXPO10 años

SOLUCIONES EMPRESARIALES

2018

「TODO LÍDER SIGUE A OTRO LÍDER」

16 CONFERENCIAS CON PONENTES DE EXPERIENCIA INTERNACIONAL

➡ PISO DE EXPOSICIÓN

120 expositores con las soluciones e innovación para las áreas vitales de tu empresa

- Recursos humanos
- Seguridad
- Finanzas
- Comunicación
- Tecnología y software
- Servicios para personal

➡ SESIONES DE NETWORKING

Crece tu red de negocios en sesiones guiadas por expertos. En esta décima edición Expo soluciones Empresariales quiere que tú seas una de nuestras historias de éxito.

CON APOYO DE :

Aladdin
vinculando ingeniería

citei

Dickies

colateral

CASA XAVIER
www.casaxavier.com.mx

ITESO Universidad
Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de
Investigación y Estudios

AMERICAN CHAMBER
MEXICO

COPARMEX
JAISCO

dexfit
financing innovation

QNAP

U-seller

EASY & PLAN
MORANDO CON EL APORTE

17 Y 18 DE OCTUBRE

10^a
EDICIÓN



+ de **2,000**

**DIRECTORES, DUEÑOS Y
GERENTES NOS VISITAN**



DIRECCIÓN

PRIYARANJAN SINGH
EL LÍDER TRASCENDENTE

La tecnología y nuevas generaciones crean nuevos modelos de negocio y el ritmo acelerado crea un caos ¿Cómo salimos de este caos? Siendo un líder trascendente...



DIRECCIÓN

RENÉ FREUNDENBERG
ATRÉVETE A SER NO-COMÚN

Atreverse a ser no-común fue la clave para convertirse en "La empresa con el premio de calidad a nivel nacional" En esta charla conoce el camino para llevar a tu empresa a otro nivel.



RH

MOHANAD A.H. AL MADI
**LA CULTURA ORGANIZACIONAL
COMO VENTAJA COMPETITIVA**

Maestros como Tal Ben Shahaar, Dacher Keltner y Pennebaker han demostrado que la cultura de la psicología positiva es mas que un tema blando, una ventaja competitiva.

**EVENTO GRATUITO
PARA DIRECTORES, DUEÑOS Y GERENTES.**

Conoce más de nuestras conferencias
Regístrate y obtén acceso en:

www.exposolucionesempresariales.com



José María Hernández Sedano, Director General y Presidente del Consejo de Grupo Pepe;
Daniel Gómez Álvarez, Director Ejecutivo de PLAYERS of life y Felipe H. Leal, Gerente Editorial de PLAYERS of life

Uno de los grandes placeres del ser humano es el buen comer. La gastronomía desempeña un papel central en nuestra cultura. A lo largo de la vida y, en un mundo cada vez más globalizado, perdemos algo esencial, que es convivir y compartir ideas y experiencias con otros seres porque, definitivamente, las mejores pláticas, los buenos negocios, los ratos con familia o amigos se disfrutan más en la mesa.

Todo buen comensal sabe que una buena experiencia culinaria no se limita únicamente a los alimentos que consumimos, sino que existen otros elementos que son igual de importantes como la gente con la que compartimos el lugar y el ambiente, el servicio y la hospitalidad que recibimos. Para todos los amantes del buen vivir y el buen comer les preparamos este especial gastronómico que reúne los restaurantes de la ciudad que te brindan la satisfacción de que, al sentarse en una de sus mesas, vivirás un rato inolvidable.

La tendencia de la alta cocina crece cada vez más en la región, y en nuestro especial *Lords of the Kitchen*, algunos chefs de Guadalajara nos comparten qué los motivó a dedicarse a la cocina, así como sus recetas favoritas. Conócelos a través de sus sabores e ingredientes predilectos, y pon en práctica las recetas que nos comparten en exclusiva para esta edición *foodie*.

Y ya que estamos platicando de la industria gastronómica, si tienes un negocio, empresa o restaurante relacionado con alimentos o bebidas, es importante que conozcas a los mejores proveedores. Cada detalle cuenta en un esta-

blecimiento o empresa, desde el mobiliario, la calidad de los alimentos y bebidas, la loza, y los instrumentos para preparar la comida. Encuentra a tus aliados esenciales en la temática *Detrás del Fogón*.

Este mes, nuestra portada la engalana José María Hernández Sedano, empresario de la industria alimentaria que, en 1979, fundó Pollo Pepe, una de las cadenas de restaurantes de comida rápida más icónicas de Jalisco, y también una de las más rentables, pues a la fecha suma más de 50 sucursales en la zona metropolitana de Guadalajara, y más de 70 en el resto del país.

Finalmente, estamos de manteles largos con nuestro evento *PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE 2018*, el evento que reconoce lo más destacado de la región en cuanto a gastronomía se trata. Un consejo de 10 expertos *foodies* de la ciudad seleccionó a los Top Restaurants de Guadalajara y más de 25 mil personas eligieron a sus restaurantes favoritos. A todos los restaurantes, chefs y aficionados les damos las gracias por hacer esto posible. Pronto conocerás quiénes son los favoritos del público de entre todos los ganadores, y en nuestra siguiente edición te daremos una reseña de los mismos.

Recuerda que todo amante del estilo de vida sabe que el placer de una buena comida no tiene comparación, así que esperamos que disfrutes el especial gastronómico tanto como nosotros gozamos prepararlo para ti. ¡PROVECHO!

PLAYERS
OF LIFE
GUADALAJARA

DIRECTOR EJECUTIVO

Daniel Gómez Álvarez **e:** daniel.gomezalvarez@playersoflife.com

GERENTE COMERCIAL

Miguel Lastra **e:** miguel.lastra@playersoflife.com

ASESORES COMERCIALES

Fernanda de León **e:** fernanda.deleon@playersoflife.com

Carolina Ruiz **e:** carolina.ruiz@playersoflife.com

Andrés Lafaire **e:** andres.lafaire@playersoflife.com

Gabriela León **e:** gabriela.leon@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL

Felipe H. Leal **e:** felipe.leal@playersoflife.com

GERENTE DISEÑO

Mayra Manzanera **e:** mayra.manzanera@playersoflife.com

COORDINADOR DE MARKETING

Omar Corona **e:** omar.corona@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Guillermo Rubio **e:** guillermo.rubio@playersoflife.com

GERENTE DISEÑO DIGITAL

Samantha Rodríguez **e:** samantha.rodriguez@charmlife.com.mx

ADMINISTRACIÓN

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

FOTOGRAFÍA

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

FOTOGRAFÍA Y VIDEO DE PORTADA

Guillermo Flores **e:** contacto@gf-estudio.com



Sesión de portada septiembre 2018
Historias de Éxito



PLAYERS'
Restaurant's
CHOICE '18

PRESENTADO POR:
VINOTECA.

PARTICIPARON **233**  Y

+25 mil PERSONAS COMO **TÚ** ELIGIERON A SUS



¡GRACIAS!



Consulta los resultados en la edición octubre de **PLAYERS**

#PlayersRestaurants



f /PLAYERS.GDL

t @PLAYERS_GDL

ig PLAYERS_GDL

WWW.PLAYERSOFLIFE.COM





DIRECTORIO CORPORATIVO

DIRECCIÓN GENERAL

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

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

EDITORIAL

GERENCIA EDITORIAL PRINT
Rocio Castillo
e: rocio.castillo@grupoplayers.com.mx

GERENCIA EDITORIAL DIGITAL
Victor Blankense
e: victor@grupoplayers.com.mx

CORRECCIÓN DE ESTILO
Edgar Llanas
e: edgar.llanas@grupoplayers.com.mx

DISEÑO

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

GERENCIA DE DISEÑO DIGITAL
Salma Salum
e: salma.salum@playersofflife.com

ADMINISTRACIÓN

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

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

ASISTENTE DE DIRECCIÓN GENERAL
Olympia Hernández
e: olympia.hernandez@grupoplayers.com.mx

MERCADOTECNIA

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

GERENCIA DE DISEÑO MKT
Lizbeth Fabela
e: lizbeth.fabela@grupoplayers.com.mx

MEDIOS DIGITALES

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

AUXILIAR DE SISTEMAS CORPORATIVO
Eliás Guzmán
e: elias.guzman@playersofflife.com

COMERCIAL

DIRECCIÓN COMERCIAL
Javier Martínez
e: javier.martinez@grupoplayers.com.mx

GERENCIA DE DISTRIBUCIÓN
José Olvera
e: jose.olvera@grupoplayers.com.mx

RECURSOS HUMANOS

GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS
Giovanna Alanis
e: giovanna.alanis@grupoplayers.com.mx

COORDINACIÓN DE RECURSOS HUMANOS
Valeria Soriano
e: valeria.soriano@playersofflife.com

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
(33) 800 07 360
IOS Andares Patria
Av. Patria #2085, Col. Puerta de Hierro 45116
Zapopan, Jalisco

MONTERREY
Tels: (81) 8000 7805
IOS Torre Campestre
Ricardo Margain Zozaya #575, Torres D
Santa Engracia 66267 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@playersofflife.com
Cel: (99) 8845 3642



PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 3 No. 34. Fecha de publicación: 1 de Septiembre de 2018. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Rocio Castillo Carpio. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDAUTOR: 04-2012-053009512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 1005840. Publicación inscrita al Padrón Nacional de Medios Impresos. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total. IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersofflife.com

PLAYERS

OF LIFE

12 AÑOS CUBRIENDO LOS MEJORES EVENTOS



INVÍTANOS A CUBRIR TUS EVENTOS

ESCRIBE

guillermo.rubio@playersofflife.com

LLAMA

(33) 8000 7360 Ext. 41360

DISFRUTA

www.playersofflife.com

¡REGRESÓ!

EL DIABLO

THICKBURGER

TENTACIÓN IRRESISTIBLE



Carl's Jr.

CON TIRAS DE TOCINO AHUMADO,
JALAPEÑOS EMPANIZADOS, RODAJAS DE JALAPEÑO,
QUESO PEPPER JACK Y SALSA HABANERO-TOCINO

VISITA www.carlsjr.com.mx • DANOS LIKE www.facebook.com/CarlsJrMex



Lords of the kitchen

- | | | | |
|----|---------------|----|------------------------|
| 58 | John Bertrand | 62 | Tonatiuh Anzures |
| 60 | Victor Flores | 64 | Enrique Rodríguez Beas |

Detrás del fogón

- | | | | |
|----|----------------|----|--------|
| 68 | Clinik | 72 | Arcosa |
| 70 | Costa Products | | |

Buen Comer

- | | | | |
|----|---------------------------|----|----------------------|
| 84 | Bruna | 94 | Magno Brasserie |
| 86 | Cassola, en Hyatt Regency | 95 | Fitzroy Espresso Bar |
| 88 | La Tequila | 96 | Sonora Grill Prime |
| 90 | La Docena | 97 | Chili's |
| 92 | Ofelia Bistro | | |

Spotlight

- 46** Orgullosos hombres y mujeres líderes en su ramo profesional y empresarial

Inside

- 28** Todopoderoso
Emmanuel Macron
- 30** Hecho en México
Chef Carlos Gaitán
- 38** Gourmet
Maíz criollo y su diversidad

Actualízate

- 112** Inbound marketing
¿Vendes solo comida?
- 118** Finanzas
Venture Capital: Motor del emprendimient
- 120** Liderazgo
La familia política: yernos, nueras, cuñados y más





ÉLEVÉ
DEPARTAMENTOS DE LUJO

ULTIMOS DEPARTAMENTOS,
ESCRITURACIÓN
Y ENTREGA INMEDIATA.

3805 4370

70 % VENDIDO
PRE-VENTA TORRE 2
1204 8115



PRIVÉ
RESIDENCES


kaab
CORPORATIVO

KAAB.COM.MX

Bld. Puerta de Hierro 5210 | Torre Cuba, Piso 10A
Fracc. Puerta de Hierro | 3611 0608

Solaria
LOS CABOS

DEPARTAMENTOS
2 Y 3 RECÁMARAS
CASA CLUB

SOLARIACABO.COM

NAVES INDUSTRIALES
BODEGAS
HOTEL Y SERVICIOS
CONECTIVIDAD


MERCA
PARQUE INDUSTRIAL TONALA

STAR ALLIANCES

Agradecemos a nuestras Star Aliances que suman las fortalezas de las organizaciones, se aumenta el impacto de nuestra estrategia de ser el medio más influyente de la región, reforzando nuestro compromiso con la sociedad en nuestra plataforma impresa, digital y de eventos.



COLABORADORES

Iñaki Díaz de León

Co-Director de La Tequila,
Cocina de México

Javier Castañeda

Vicerrector de Vinculación de
la Universidad Panamericana
Campus Guadalajara

Paulina Gómez

Chef y Directora de Bajo
Fuego Taller & Catering

Xavier Orendáin

Presidente del Consejo Direc-
tivo de Cámara Nacional de
Comercio, Servicios y Turismo
de Guadalajara

David García

Fundador de Digitt

Alejandro Vogt

Director proyectos y operaciones
en Taste Mkt

José Mario Rizo

Socio Director Oficina Gua-
dalajara Salles Sainz Grant
Thornton

Irene Figueroa

Directora de Sustentabilidad
y Responsabilidad Social

Ricardo Jáuregui

Socio y Director General
de SF Consultoría Fiscal

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



INSTITUTO DE CIENCIAS
Colegio jesuita de Guadalajara

“FORMAR LOS MEJORES PARA EL MUNDO”



MISIONES ABRIL 2018
HUAJICORI, NAYARIT

Foto: Octavio Ortiz

El modelo jesuita tiene como objetivo, más que formar a los mejores del mundo, formar a los mejores hombres y mujeres para el mundo.

El supuesto pedagógico central es la convicción de que la verdadera realización de todo ser humano se encuentra en la apropiación personal y, al mismo tiempo, universal de una vocación cuyo fundamento de vida es el servicio, la veneración y la gratuidad.

Los programas del Instituto de Ciencias buscan que la formación académica se encuentre vinculada a actividades que sitúen el aprendizaje en los ámbitos concretos de incidencia social y desarrollo espiritual; por ejemplo: las experiencias rural y laboral, el servicio social, los Encuentros con Cristo, retiros y formación ignaciana.

Av. Manuel Ávila Camacho 2935 Col. Jacarandas C.P. 45160 Zapopan, Jalisco, México.

Tel. 3836 4334

Preescolar 2016 0070 Primaria 2016 0071 Secundaria 2016 0072 Preparatoria 2016 0073

admission@idec.edu.mx www.idec.edu.mx

Spotlight

Las personalidades más destacadas de la región



José María Hernández Sedano

El fundador de Pollo Pepe se convirtió en uno de los empresarios más exitosos de la industria de comida rápida, y también en uno de los principales impulsores del servicio a domicilio en la zona metropolitana de Guadalajara, donde abrió su primera sucursal en 1979.



Ashley Frangie **46**



José Guillermo Lomelín **48**



Moisés de la Vara **50**



Javier Dueñas y Jaime de Obeso **54**



José Ruiloba **52**

cosmocrat
Puerta de Hierro

ELITE LIVING

ES VIVIR EN LA MEJOR UBICACIÓN
CON AMENIDADES DE LUJO

ENTREGA INMEDIATA

DEPARTAMENTOS EN VENTA

**DON'T
DREAM
OF IT.
TRAIN
FOR IT**

ZONA PUERTA DE HIERRO
T: 33 4172 3096

www.cosmocrat.mx / [f cosmocratMX](https://www.facebook.com/cosmocratMX) [@cosmocrat_puertadehierro](https://www.instagram.com/cosmocrat_puertadehierro)



Emmanuel Macron

En marche la France!

Vivimos en una época de cambios profundos a nivel internacional, donde las sociedades motivadas por el hartazgo han tomado decisiones radicales en sus países. En este tenor, Francia siempre ha sido un país caracterizado por ser punta de lanza cuando de salirse del *establishment* se trata.

Cuna de grandes movimientos de repercusión global como la Revolución francesa o movimientos sociales como aquel mítico Mayo francés de 1968 que fue el detonante de una serie de protestas que generaron un cambio de concepción de la participación social en la incidencia de sus países, concretamente en el sector estudiantil han continuado con esa herencia rebelde; la Francia de Simón de Beauvoir lo volvió a hacer. En la elección presidencial de 2017, apareció un joven aparentemente inexperto, proveniente de la provincia de Amiens, al norte del país galo, que no vislumbraba la más mínima

posibilidad de ser el presidente 25 de la República Francesa. Emmanuel Jean-Michel Frédéric Macron llegó y arrasó con su carisma, con su toque jovial y de cambio, además de tener la inteligencia política para amalgamar en sí al personaje que cumpliría con todas las expectativas de una sociedad de la *liberté* ávida de modificar desde sus entrañas al sistema. Y lo logró: venció a la ultraderechista Marine Le Pen, convirtiéndose en el presidente más joven en la historia de Francia desde Napoleón, con solo 39 años. Lo sorprendente del caso es que, con tan solo 8 meses desde que se destapó como aspirante presidencial, logró vencer en las presidenciales francesas, con un recorrido político corto pero preciso, pues participó en el gobierno de Hollande a partir de 2014 como ministro de Economía. Considerado como liberal centrista, amante de la filosofía y la literatura, hoy Macron tiene un gran poder en la Unión Europea y en el mundo, si bien ha sido una apuesta política arriesgada, que probablemente ha propiciado momentos de incertidumbre en el escenario francés debido a los cambios profundos que ha generado con sus reformas, ha sabido encabezar con un liderazgo tenaz, mostrando autoridad y firmeza ante las distintas eventualidades que ha vivido y una capacidad política a la altura de cualquier otra potencia mundial, lo que ha mantenido al país de Sartre como un referente geopolítico global de respeto.♥



PREVENIR ES VIVIR



Programa
hoy mismo tu
**Mamografía
Digital**



App
UPC Móvil



Tel. (33) 3669 0310
www.upc.com.mx

Av. México 2341. Guadalajara. Jal. México



El Laboratorio más confiable



Chef Carlos Gaytán

This is not a Hollywood story

A los mexicanos nos encantan las historias fantásticas, en donde el menos favorecido, después de muchísimas desventuras y malas jugadas de la vida, alcanza el éxito.

Nacido en Huitzucó, al norte del estado de Guerrero, Carlos Gaytán fue criado en un ambiente rural y agreste, como cualquier niño de la época de los 70 en esta zona de vida hostil del sureste mexicano. Aprendió los sabores del campo, la esencia del hacer rural desde muy chico, guiado por su padre y abuelo; desde entonces, desarrolló un sentimiento campirano-culinario. Ante la precaria situación que vivía, como se vive en muchas zonas de esta región del país, emigró hacia el norte. Llegó a Tijuana y posteriormente al vecino del norte y se estableció en Chicago. Como toda gran historia, comenzó “desde abajo” lavando platos en diversos restaurantes de la zona, hasta que llegó a convertirse en chef ejecutivo del reconocido Bistrot Margot, donde aprendió del famoso chef Dominique Tougne. Asimismo, el chef Jeff Miller fue uno de los que lo impulsó a llegar aún más lejos cuando también estuvo bajo su mando. Estas oportunidades marcaron un punto de inflexión, pues se combina su gusto por el arte culinario que desde pequeño adoptó, con toda la profesionalidad de la cocina. Y es así como en 2018 se atrevió a dar el siguiente gran paso en su vida: Mexique, restaurante que combinaba los sabores mexicanos con toques franceses, y cuando estaba punto de cerrar el esta-



Trío de casuelitas

blecimiento por varios factores, consiguió en 2013 una estrella Michelin, siendo el primer mexicano en ser acreedor a este que es el máximo distintivo en la industria.

La historia de este gran chef mexicano tiene aún mucho que ofrecer, ahora comenzará una nueva aventura en su país natal, con un nuevo concepto que abrirá en la Riviera Maya. Soñar no cuesta nada; sin embargo, materializar los sueños es lo que conlleva un gran coste de oportunidad, que el gran chef internacional mexicano Carlos Gaytán ha sabido asumir con éxito.♥

“Para mí, lo importante es estar compartiendo el don que Dios me ha dado, poner cosas en los platos que puedan transformar vidas”



TU PROFESIÓN COMIENZA
EL PRIMER DÍA DE CLASES®

¡INSCRIPCIONES ABIERTAS!



(33) 3648 8309 | unico.uag.mx |   



Sistema Educativo de la
Universidad Autónoma
de Guadalajara

Un pac ked 2018

Galaxy Note 9

Nueva York ha sido la sede del evento estelar de la gigante compañía surcoreana Samsung, en el cual fueron dados a conocer todas las novedades tecnológicas que están saliendo al mercado en el cierre de este 2018. El principal dispositivo que acapara la atención del público en general, es el teléfono insignia de la empresa: el Samsung Galaxy Note 9, cuyo lanzamiento confirmó los detalles que se habían filtrado desde semanas atrás.

Desde el 24 de agosto está disponible en México



La cámara ha sido mejorada mediante inteligencia artificial, identifica automáticamente hasta 20 escenas distintas. Además, indica cuando alguien cierra los ojos y también detectará si la lente está sucia

Batería de 4,000 mAh

Pantalla de 6.4 pulgadas
Quad HD Super AMOLED

Memoria de 128 GB y 6GB en RAM
y 512 GB y 8GB en RAM, expan-
dibles hasta 1 TB con tarjeta
Micro SD



**AL
GRITO DE
VIVA
MÉXICO**

Luminor Submersible 1950 3 Days Automatic



Para los amantes de la relojería es muy común coincidir en que su pasión por los guardatiempos nació desde pequeños, enamorándose por completo de estas auténticas obras de arte y Panerai lo sabe a la perfección.

Siendo una firma italiana que se ha destacado por una manufactura compleja que resalta su precisión y exactitud, ha lanzado el Luminor Submersible 1950 3 Days Automatic, el primer reloj de buceo profesional que cuenta con una caja de 42 mm de diámetro y una caja de oro rojo con hermético hasta 100 metros (10 bar).

Este modelo lleva el calibre automático P.9010, un mecanismo que detiene el volante al sincronizar el reloj y el dispositivo para cambiar la hora con rapidez, mientras que su reserva de marcha de 3 días con la carga restante claramente visible a través del fondo de cristal zafiro.

La esfera negra lleva índices aplicados, fecha a las 3h y un segundero pequeño a las 9h. La legibilidad es extremadamente alta, tanto en condiciones lumínicas normales como en la oscuridad, gracias al uso de Super-LumiNova® en las agujas y la escala graduada.

Por la noche (o en la oscuridad subacuática) el minuterio y la incrustación del bisel a las 12h resplandecen con un matiz azul brillante en lugar del tradicional verde fluorescente del resto de los índices, siendo un punto de referencia inconfundible.



Además, esta pieza posee un elemento distintivo que aumenta su fuerte carácter: el bisel giratorio lleva un disco de cerámica negro mate con índices incrustados que, combinados con la escala graduada, permiten calcular el tiempo de inmersión.

La correa de caucho negro, cerrada con una hebilla trapezoidal hecha del mismo material que la caja, le da un aspecto deportivo, estético y funcional que combina a la perfección con el estilo original de los nuevos relojes Luminor Submersible 1950 3 Days Automatic, sellos distintivos de la casa relojera.



Disponible en:

emwa

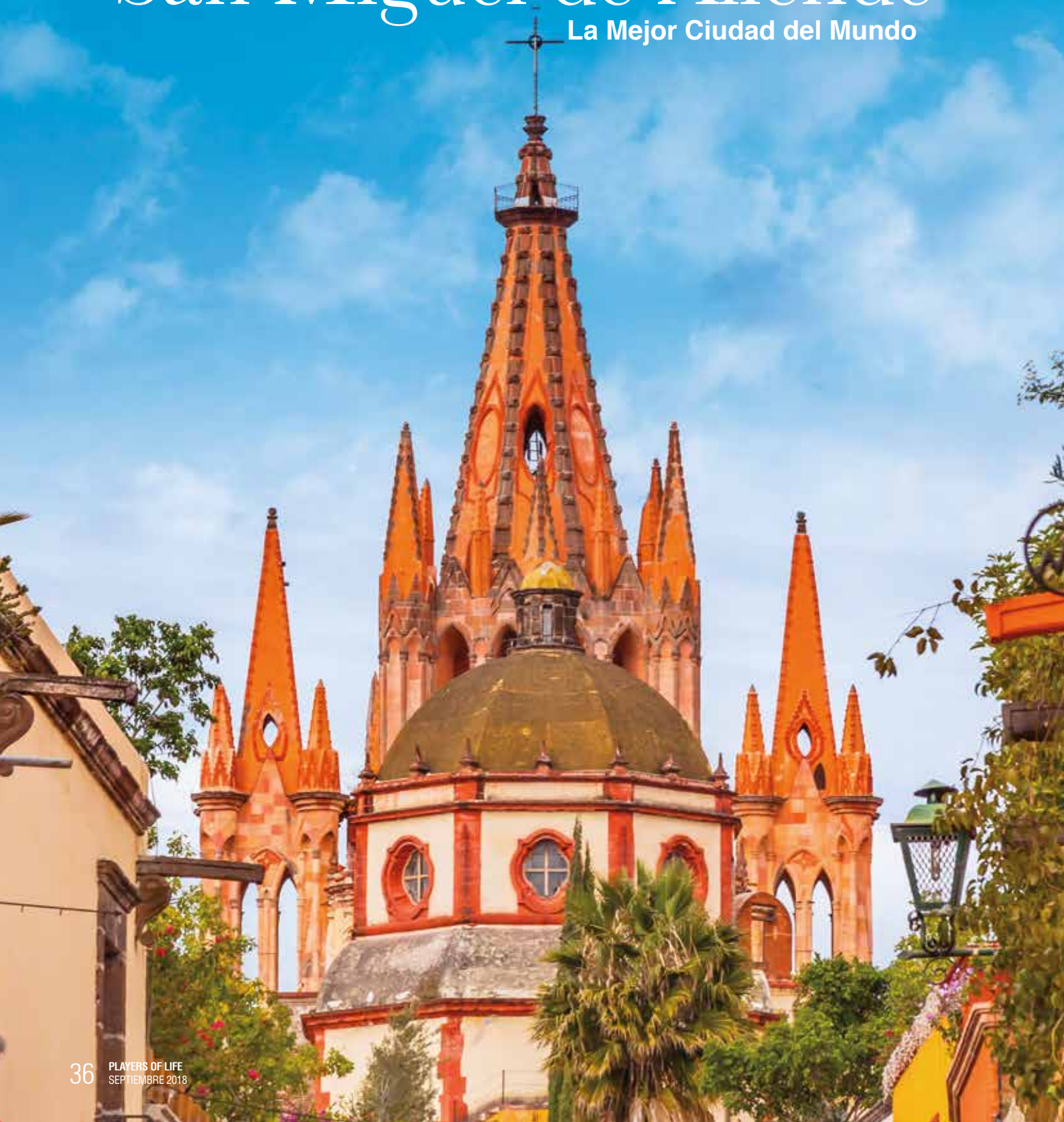
www.emwa.com.mx

emwamx

Otra vez

San Miguel de Allende

La Mejor Ciudad del Mundo



N

uevamente San Miguel de Allende, Guanajuato es catalogada como la Mejor Ciudad del Mundo para visitar.

Este nombramiento fue otorgado por los lectores de la revista internacional de viajes más importante del mundo, *Travel + Leisure* quienes han visitado el municipio y consideraron que la Ciudad Patrimonio de la Humanidad cuenta con habitantes amigables, gastronomía exquisita, excelentes atractivos culturales, sitios de interés y buena experiencia en sus compras.

El anuncio fue realizado en Belmond Casa de Sierra Nevada, hotel galardonado como el número uno de México por la misma revista en la edición 2018 de sus World's Best Awards, ante la presencia de la directora de relaciones públicas, Maricarmen Vela Escamilla, en representación de Fernando Olivera Rocha, secretario de Turismo del estado de Guanajuato. Así como Ricardo Villareal García, alcalde de San Miguel de Allende; Guillermo González, director del Consejo Turístico; John Freudenthaler, director del Hotel Belmond; Laura Torres Septien, presidenta de la Asociación de Hoteles y Moteles de San Miguel de Allende; entre otras autoridades, presidentes de cámaras y empresarios.



Cabe destacar que este destino colonial es la primera ciudad en el país y la primera en América en ser reconocida como Mejor Ciudad del Mundo consecutivamente.

En el 2017 la Ciudad Patrimonio de la Humanidad ganó el título como Mejor Ciudad del Mundo T+L y Mejor Ciudad de México. En ese mismo año también tuvo el reconocimiento como Mejor Ciudad Pequeña por la revista *Conde Nast Traveler*.

Para que la famosa publicación otorgara el nombramiento a San Miguel de Allende, se realizó una encuesta de noviembre 2017 a inicios de marzo del presente año a más de 17 mil lectores, quienes dieron a la ciudad una calificación del 91.94. Los resultados completos estarán en la edición impresa de este mes.

Otras ciudades que al igual que “El Corazón de México” han obtenido el nombramiento de forma consecutiva son Kyoto, Japón y Sydney, Australia.♥





Por Iñaki Díaz de León Orraca
Co-Director de La Tequila, Cocina de México
@la_tequila
@latequila.mex

MAÍZ CRIOLLO Y SU DIVERSIDAD

Restaurantes locales apoyan a pequeños productores para mantener vigente este ingrediente

No hay duda de que el maíz es un símbolo nacional que nos representa en todo el mundo por medio de productos o platillos derivados como son el pozole, la tortilla, el atole, los tamales y los esquites.

Sin embargo, al igual que algunas otras especies, el maíz se encuentra en peligro por la pérdida de diversidad debido a su sustitución por variedades científicamente alteradas.

Aunado a esto, la falta de oportunidad y la pérdida del valor del maíz criollo en las décadas pasadas obligaron a los productores a desplazarse en busca de mejores oportunidades y a olvidar las prácticas ancestrales de siembra, algo que también ha provocado que el número de razas criollas disminuya según datos de estudios realizados por el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT).

Pero, afortunadamente, estos últimos años, y gracias al trabajo incansable de varias comunidades alrededor del país, el valor económico y cultural del maíz criollo toma fuerza y se coloca como un producto de especialidad.

En La Tequila, Cocina de México, tenemos muchos años apoyando a pequeños productores e intermediarios para poder dar a conocer este gran tesoro nacional. Aún tenemos mucho trabajo por delante para lograr posicionar al maíz criollo mexicano en donde merece, pero el futuro es prometedor y estamos muy motivados para seguir intentándolo. ♥



DIRECTO DEL MENÚ

En las diferentes sucursales de La Tequila puedes ordenar los tlacoyitos de maíz criollo con pulpo. Los preparan a la parrilla, con chintextle, y los sirven con Queso Cotija añejo, crema de rancho y cebollitas cambray.

MÉXICO SABE MEJOR CON

JUNTOS DESDE 1968



PRODUCTOS LÁCTEOS VANGUARDIA
DISTRIBUIDOR

☎ (33) 3619 3651 y 3619 4716
Centro Comercial Abastos
Av. Lázaro Cárdenas #2305 Local E-3
Col. Las Torres C.P. 44920
Guadalajara, Jal.
(A un costado del Mercado de Abastos)

www.chilchota.com
f t @ ChilchotaMx

Distribuidor Autorizado



DESPERTAR

los sentidos



La gastronomía se cuele en todo tipo de propuestas turísticas, especialmente lugares donde la cocina es parte esencial de la cultura

Sentada en el aeropuerto con destino nuevo, me pregunto cuál será la próxima aventura que escribiré en mi diario.

Me emociona tanto pensar en un territorio nuevo por descubrir, en el platillo que se quedará grabado en la memoria y en el vino que generará un encuentro con mi cuerpo físico y espiritual, tal como me sucedió hace un par de meses cuando crucé la puerta de Le Clarence, el restaurante más hermoso en el que haya estado en mi vida.

En este elegante comedor parisino experimenté lo que el caviar es capaz de hacer a los sentidos, así como la capacidad que tiene para detener el tiempo y para sumergir a cualquier comensal, y a mí, en un viaje culinario único.

Francia, el suelo que ha conquistado mi espíritu de *sommelier* y que complace mis deseos más perfeccionistas e impecables en cuanto a gastronomía, es el país en el que visité este restaurante, pero también el destino en el que se me permitió descubrir una nueva visión del servicio y la dedicación.

Le Clarence, ubicado en el número 31 de Avenue Franklin Roosevelt, en París, transporta a cualquiera a un mundo de ensueño. Cuenta con una magnífica escalera de madera que recorre los 3 pisos del restaurante y en la que se pueden ver a detalle las molduras, el trabajo de la madera que le da calidez al lugar y, por supuesto, el tapiz, las cortinas y los tapetes rosa intenso.

De hecho, mientras la *hostess* te acompaña a la mesa, tus ojos y mente poco a poco se desprenden del ajetreo del mundo moderno y de las construcciones vanguardistas para sumergirte en ese mundo aparte que ofrece el restaurante.

El día de mi visita el viento y una tormenta golpean las ventanas y una bandera de Francia que ondea frente a la venta de mi mesa; sin embargo, nada me distrae de lo que Gaëtan Lacoste, *sommelier* de Le Clarence, sugiere para acompañar los platillos que el chef Christophe Pelé prepara con detalle en la cocina.

Le Clarence cuenta, entre sus muchos méritos, con 2 estrellas Michelin y con esto se ha convertido en un lugar de admiración al que se debe llegar con los sentidos abiertos para disfrutar de la carta y de un agradable digestivo en el tercer y último piso.

Al final, viajar es eso: detener el tiempo, conocer y gozar. Y qué mejor que hacerlo a través de la comida y en un destino que te estimule de principio a fin.♥



Por Paulina Gómez
Chef y Directora de Bajo Fuego Taller & Catering
@bajo_fuego



UNA
EXPLOSIÓN DE VELOCIDAD



ESTE REGRESO A *Clases*

EL INTERNET MÁS RÁPIDO

CON  **MEGACABLE®**

INTERNET+TV+TELEFONÍA

TV HD E INTERACTIVA CON  **xview**

Juntos desde

\$649

al mes

CONTRATA AHORA

9690 0000 | www.megacable.com.mx

Contrata GRATIS pagando \$200 de anticipo a la siguiente mensualidad y \$50 por contratación de Xview. En paquete Triple Acceso 20 aplica pronto pago dentro de los primeros 5 días del mes o a cargos domiciliados. Para paquetes triples Xview 30, Xview 50 y Xview 100 aplica 2 meses de tarifa promocional, a partir del tercer mes pagará la tarifa vigente, aplicando pronto pago dentro de los primeros 5 días del mes o a cargos domiciliados. El servicio Xview está sujeto a cobertura, el costo del servicio es de \$50 mensuales integrados a tu mensualidad. En los 2 meses de HD CONECTA gratis para paquete Triple Acceso 20 al finalizar este periodo promocional se mantiene el cobro de \$50 más a su mensualidad y el cliente puede cancelarlo. En los 2 meses de FOX PREMIUM gratis para paquetes triples Xview 30, Xview 50 y Xview 100 al finalizar este periodo promocional se mantiene el cobro de \$50 más a su mensualidad y el cliente puede cancelarlo. Aplica FOX PREMIUM de 4 señales para Acceso 20 y de 30 señales para Xview 30, Xview 50 y Xview 100. Para paquete MEGATOTAL, contratación gratis de Xview, no aplica tarifa pronto pago. El modelo del teléfono está sujeto a disponibilidad y solo aplica a paquete MEGATOTAL. La tarifa incluye impuestos. En todos los paquetes, todos los servicios quedarán activos únicamente en TV principal y están incluidos en el precio total del paquete. El número de canales, su contenido y Apps podrán variar y dependen directamente de los proveedores de programación. La oferta de canales está sujeta a cambios. Algunos de los servicios mostrados pueden no estar disponibles en su ciudad. Consulte disponibilidad en www.megacable.com.mx. Para contratar es necesario firmar plazo de permanencia de 6 meses. Tarifas registradas ante el IFT. Vigencia al 30 de Septiembre de 2018.



FALL IS HERE



En un amplio sentido etimológico, otoño significa “plenitud del año”, la época en que el año comienza su madurez, las temperaturas comienzan a refrescar y se abre el preámbulo para el cierre del año. De igual manera, en el argot literario esta estación representa la vejez, que bien se puede relacionar con la madurez y la experiencia, momentos que se tienen de ámbar, pues las hojas de los árboles comienzan a tapizar las calles de nuestras ciudades, el ambiente se comienza a tornar en un tono reflexivo y se abre un espacio para hacer un análisis de nuestros logros, tanto en el año como en un sentido más amplio de la vida. Esta época es la ideal para que demuestres la plenitud que has alcanzado, la madurez que te caracteriza y la fortaleza que tienes en tantos ámbitos de la vida. Demuestra todo eso con la indumentaria y accesorios ideales para ti.

Brunello Cucinelli

Ermenegildo Zegna

Ermenegildo Zegna





Massimo Dutti



Hugo Boss



Thomas Pink

Salvatore Ferragamo



Massimo Dutti



Ermenegildo Zegna

UNA VIDA EN EL MUNDO DEL VINO



Como un importante paso por la universidad de la vida, José Moro, presidente de Bodegas Emilio Moro y Cepa 21, considera que fue la experiencia de cuando niño ayudaba a su padre a limpiar contenedores de vino, a los que por el espacio solo podía tener acceso alguien de su edad, al igual que el trabajo en el viñedo, ya que a raíz de esto le quedó impregnada la pasión por lo que hace, algo que ha sido clave para buscar hacer los mejores vinos. “El vino es algo cultural, saludable, sirve para unir a las personas, es el mejor catalizador de relaciones humanas, yo creo que saca lo mejor de las personas en cada momento”, compartió.



JOSÉ MORO



Es por esa búsqueda que decidieron crear nuevas propuestas con matices diferentes de la misma región de Ribera del Duero, como lo es su primer vino blanco de añada 2016 llamado La Revelía, que es elaborado con uva godello, considerada por él como la variedad reina en España, mismo que aprovechó para presentar en nuestra ciudad en su más reciente visita. De ese mismo año de cosecha, también lanzaron un vino ecológico, La Felisa, cuyo nombre es un homenaje a su madre. Este es el fruto de un proyecto de investigación de 3 años.

Por otro lado, en función de los 3 pilares de Bodegas Emilio Moro, a través de la Fundación Emilio Moro y en colaboración con la fundación mexicana Cántaro Azul se encargan de llevar agua potable a más de 80

escuelas en Chiapas y Oaxaca. A través de quioscos recogen el agua de lluvia y la tratan para hacerla potable. Además, imparten instrucción pedagógica en esas mismas escuelas sobre el uso de este vital líquido.

Actualmente, Bodegas Emilio Moro tiene presencia en más de 60 países, cuenta con 38 distribuidores en Estados Unidos, con los que abarca a un 80% del mercado americano, mientras que el 80% de su producción se queda en España. Su nueva meta es entrar al mercado asiático.

La historia de la familia Moro inició en 1932 como un proyecto de 3 generaciones con raíces en la Ribera del Duero dedicado a descifrar las características de su *terroir* para transmitir las en vinos con personalidad.

www.vinoteca.com
vinoteca_mexico



Ashley Frangie (Guadalajara, 1989) es una fotógrafa apasionada de la gente. De las facciones, de las manos y de todas esas historias que se esconden con sutileza detrás de un rostro. Estudió la licenciatura en Arte y Fotografía en Brooks Institute, y desde hace varios años es considerada un referente de su industria en México y el extranjero, pues colabora con revistas como *Vogue México* y *Nylon*, así como para marcas como El Palacio de Hierro, YSL y Tommy Hilfiger.

EL MUNDO A TRAVÉS DE SU LENTE

Cuéntanos cómo empezó tu gusto por la fotografía y lo que te llevó a empezar una carrera en la industria

Mi carrera empezó un poco diferente. De chica, jamás pensé en dedicarme a la fotografía, pues crecí en una casa en la que mi mamá siempre estaba pintando o haciendo manualidades. Incluso, creí que iba a terminar dedicándome a las relaciones internacionales o a las ciencias políticas; sin embargo, cuando terminé preparatoria me fui a vivir a Europa y ahí contemplé la posibilidad de dedicarme a la fotografía. Al regresar a México, mis pa-

pás apoyaron mi decisión con la condición de que lo estudiara formalmente, y así fue que acabé inscribiéndome en la licenciatura en Arte y Fotografía de Brooks Institute. Considero que fue mi mejor decisión, ya que no sé si hubiera podido haberme dedicado a otra cosa.

¿Qué te motivó a reubicarte en Los Ángeles y cómo ha sido trabajar allá?

Después de vivir casi 4 años en Nueva York, lo que buscaba era un poco más de balance personal. Me sentía

desubicada y un poco cansada. Nueva York puede ser una fuente enorme de inspiración, pero también puede ser un poco ruda con el alma. Entonces, necesitaba asentarme. Buscar una casa y montar un estudio fijo. Afortunadamente, Los Ángeles fue gentil y buena conmigo, y me permitió encontrar el balance personal y profesional que ansiaba. En ella he encontrado un grupo de amigos que desde mucho tiempo no tenía, además que es increíble trabajar acá, porque hay de todo y para todos.

¿Cuál podrías decir que ha sido el mayor reto de ser freelance y de no comprometer tu estilo por un proyecto?

Es difícil. Sobre todo por la disciplina que necesitas tener. Al ser dueño de tu tiempo, debes saber que las cosas dependen de ti: la hora en que empiezas a trabajar, la hora en que terminas. Desarrollar una rutina, y entrar en ella, sí es difícil. Aunque el mayor reto quizás haya sido entender cuál es la idea de trabajar, ya que mi referencia era mi papá, a quien crecí viendo irse todo el día en traje de oficina, y no es algo que yo haga ahora. Fue entender que, cuando me queda tiempo libre, tengo que buscar inspiración, hacer *research*, mantener mi mente activa, y todo eso es súper retador. Al principio también, cuando salí de la universidad, tuve que tomar fotos a todo para poder mantenerme de esto, pero conforme ha pasado el tiempo he podido darme más el lujo de no comprometer mi estilo o trabajo. Pero creo que es un balance siempre entre ser tú y dar lo que el cliente necesita.

¿Para qué tipo de clientes trabajas? ¿Atiendes únicamente shoots editoriales o qué otros servicios ofreces?

Empiezo a hacer tele y video también. Ahora dirigiendo. Normalmente tomo retratos, editoriales, un poco de moda. Todo lo que tenga que ver con personas me encanta. Trabajo con todo tipo de clientes, desde marcas de belleza, moda y revistas como *Vogue México*, *Elle*, *L'Officiel*, *Seventeen*, *Sicky*, *Cream Magazine* y *Nylon*. Y para marcas como Tommy Hilfiger, Givenchy, Lancome, Tiffany, YSL, Kiehl's y Sony; así como para Desigual, Disney, Calvin Klein, Toms, VSCO, Marriott, El Palacio de Hierro, Pantene, Cartier, Cover Girl y, más recientemente, con Apple.

¿Existe la foto perfecta? ¿Cómo la describirías?

Siento que mentiría si digo que la he tomado. Porque ese día perdería algo en mí. Creo que yo no la he tomado. Pero existe gente que sí, como Diane Arbus, que tomó miles que son perfectas. No considero que yo pueda juzgar algo así sobre mi trabajo, aún estoy muy conectada. No puedo ser objetiva con algo tan cercano a mí, aunque sí puedo decir que mi foto favorita es cualquier foto que haya tomado de mi hermana. Con el pelo mojado, sin ropa, o probablemente tirada en una cama mientras platicamos en casa de mi mamá. La mayoría son tomadas en periodos de vacaciones, entonces no tenemos prisas y puedo tomar varios rollos de ella. Solo que no me deja enseñarlas, aunque sean mis favoritas.

¿Cómo sabes qué hacer en cada sesión? ¿Te inspiras en algo o qué tipo de preparación llevas a cabo?

Toda sesión lleva tiempo. Antes de pararme en un *shoot*, yo ya estudié a la persona que voy a retratar. Desde sus ángulos, quién es ella o él, qué le vamos a poner, cómo la vamos a arreglar. Conozco exactamente el *mood* que vamos a llevar, y en dónde lo vamos a hacer. Sé para qué es y cuál es la finalidad. Entonces lo difícil es antes, es buscar la idea, la inspiración, conocer a la persona o a la marca. Saber por qué eres tú la indicada para hacerlo. Creo que es un cúmulo de ideas, es estar siempre alimentando tu mente, leyendo mucho y estudiando quién vino antes para entender quién vendrá después. Es vivir una vida de búsqueda, para reflejar eso cuando trabajas.

¿Qué consejo le darías a quienes quisieran probar suerte en las industrias creativas?

Yo no podría haberme dedicado a ninguna otra cosa, entonces que lo hagan. Que sean mega disciplinados, que trabajen más que nadie a su alrededor. No soy fan de la idea de que el artista tenga que morir de hambre, así que los invito a buscar formas de poder hacer las 2 cosas, a que estudien su arte y técnica para que sepan exactamente lo que hacen. Y una vez que conozcan lo técnico, que rompan las reglas. Que estudien mucho sería mi consejo porque me encanta la educación: creo que ahí está la clave de todo. Con el internet puedes aprender lo que sea, así que me devoraría todo sobre de mi industria. Pero al final todo tiene que ver con cómo eres y cómo tratas a la gente. Probablemente, no seas el más talentoso ni el mejor del mundo, y ahí es donde todo se reduce a cómo tratas a la gente y a cómo trabajas en equipo. Hay que recordar que tú eres quien te rodea y que todo lo chulo de la vida toma mucho tiempo.♥



PLAYERS Brief

▲ Diane Arbus, Driely Carter, Deborah Tuberville, Sally Mann y Vivian Mier son las fotógrafas que más admira.

▲ *Call Me by Your Name*, *Blue Is the Warmest Color* y *La Sirenita* son las películas que podría ver una y otra vez.

▲ En Spotify se le puede escuchar al lado de la conductora Lety Sahagún, con quien estrenó el podcast *Se Regalan Dudas*.

▲ Tiene diferentes formas de contacto, como son su página web (ashleyfrangie.com), su cuenta de Instagram (@ashleyfrangie) y el correo de su estudio: info@ashleyfrangie.com



UN AMANTE DE LA COCINA Y LA EDUCACIÓN

José Guillermo Lomelín (Guadalajara, 1986) es un apasionado de las artes culinarias. Desde joven comenzó un camino de arduo trabajo, que luego de diversas experiencias por Europa y Estados Unidos, lo llevó a dirigir la Escuela Culinaria Internacional (ECI) ubicada en Guadalajara, el instituto gastronómico más importante a nivel nacional. En medio de los hornos, cazuelas y utensilios de cocina, el equipo de PLAYERS of life tuvo una interesante charla con el director del lugar donde se forman los próximos exponentes de la cocina mexicana.

¿Cómo fue que te convertiste en director de una de las escuelas gastronómicas más importantes del país?

Todo empezó porque yo estudié Hotelería. Tuve la oportunidad de viajar y realizar estudios en Suiza y en Chicago. Estuve trabajando en hoteles y mi experiencia siempre estuvo encaminada al servicio de alimentos y bebidas, pero dentro de los hoteles.

Se presentó la oportunidad de volver a Guadalajara como asesor de la Escuela Culinaria Internacional cuando se abrió la carrera de Hospitalidad y, bueno, a raíz de eso he estado trabajando ya 6 años en la institución y el año pasado fue cuando me convertí en el director de ECI. Poco a poco me fui involucrando más y más hasta que tuve la oportunidad de encabezar la escuela.

¿Qué tendencias están surgiendo en torno a la educación culinaria?

Hay una transformación bastante grande a nivel global no solo en la educación culinaria, sino en la educación en general gracias al uso de la tecnología y por la implementación de ambientes de trabajo colaborativos.

Los alumnos ya no responden a los mismos estímulos de los modelos educativos anteriores. Por ende, nos ha tocado adaptar la forma en que impartimos nuestras clases en cocina y en las aulas a las nuevas generaciones.

Particularmente en el tema de cocina, nos hemos enfocado a ir más allá de las recetas en sí. Buscamos una educación más hacia el camino emprendedor, a lo

administrativo y demás, con el objetivo de buscar que nuestros estudiantes sí sean excelentes cocineros, pero, además, sean excelentes administradores de negocios gastronómicos.

Todo eso, con miras a que puedan emprender restaurantes, sus propias banqueteras o cualquiera que sea su sueño, pero que tengan estas bases administrativas que consideramos que son muy importantes para ser un empresario gastronómico redondo, que no solamente tenga las habilidades en la cocina, sino también entender la parte del negocio, rotación, inventarios y manejo de personal.

¿Cómo es un día de trabajo para José Guillermo Lomelín?

Primero que nada, siempre trato de saludar a todo el personal que labora con nosotros. Durante las mañanas atiendo citas y juntas con nuestros colaboradores y por la tarde me dedico a atender las citas externas. Por lo general, entre semana no nos metemos a cocina.

Los viernes son días de examen y es cuando regularmente es el turno de degustar lo que hacen los muchachos. Siempre tenemos de todo, desde exámenes de cocina asiática, de cocina europea, parrillada, entre otros. Y la verdad es que me toca probar bastante, y sí, te tienes que cuidar porque de repente los kilos de más se empiezan a notar (se ríe).

Además, cada 3 semanas los alumnos tienen una evaluación en la que invitan a sus padres y es como una pe-

queña presentación. Entonces es un excelente momento para mí para que pruebe todo lo que hicieron y ellos presenten sus platillos de una manera más formal. Todo esto es parte de la dinámica formativa en ECI.

¿Cómo ha sido la experiencia de dirigir ECI?

Ha sido un gran reto porque la industria gastronómica, la educación y la demanda de los estudiantes con respecto a las carreras universitarias ha cambiado mucho. A final de cuentas, la diversidad que existe al momento de elegir una carrera es muy amplia, esto es un tema que tenemos que tener muy presente y buscar estar en la mente de los chicos de preparatoria para que nos elijan.

Tenemos que estar a la vanguardia en los temas educativos, el estar implementando proyectos novedosos como lo es nuestro restaurante Rojo Salmón, que es un establecimiento que operan los alumnos. Consta de 3 etapas formativas, y cierran con la oportunidad de operarlo al 100%, se encargan de todo y las utilidades sean para ellos. Les damos las llaves del lugar para que generen un concepto en el que empiezan desde cero. Hacen un estudio de mercado, determinan el tipo de menú que quieren ofrecer lo administran todo. Hacen las compras, brindan el servicio y demás actividades que se realizan dentro de un establecimiento de alimentos.

Ese es el reto que he tenido como director, el implementar este tipo de proyectos que mantengan a la carrera como una opción vanguardista, innovadora, que sea retadora y que además les ofrezca a los estudiantes la posibilidad de tener un futuro exitoso.

¿En qué consiste el proyecto de Rojo Salmón?

El proyecto se compone de 3 etapas: en la primera de ellas, que es en los primeros cuatrimestres, son desayunos. Aquí los alumnos no opinan acerca de la composición del menú, solamente operan el que ya está preestablecido y que nosotros tenemos y afortunadamente nos va muy bien. Hay mucha gente de la zona a la que le encanta venir a desayunar con nosotros.

Esta parte es para que los alumnos aprendan y pongan en práctica los fundamentos de la operación de un restaurante. El cómo se canta una comanda, cómo se atiende a los comensales, cómo funciona una línea de servicio y demás situaciones que se presentan en el día a día de esta industria.

Después, en la segunda etapa ellos organizan un evento para sus familiares en el que tratamos de explotar mucho su creatividad. Aquí no tienen límites en temas creativos. Le llamamos “Cena Temática” y ahí se evalúan 4 materias: Administración, Decoración, Cocina Mexicana y Repostería.

La última etapa, que es en el último cuatrimestre de la carrera, es cuando les damos las llaves del restaurante y tienen que armar un *business plan* en el que establezcan el nombre del restaurante, el concepto, el logotipo, el tipo de mercado al que van dirigidos, los precios de venta y todos los aspectos. Uno de los atractivos es que siempre procuramos que sean menús completamente novedosos.

Actualmente, tenemos 2 proyectos este cuatrimestre. Uno es Estado 14 y el otro se llama República. Ambos son mexicanos; sin embargo, uno es mexicano más casual y el otro es más tipo de autor, como del estilo de Alcalde. La otra opción es un poco más del día a día, pero ambos tienen un potencial de mercado bastante prometedor.

Aquí lo interesante es que los medimos con base en la rentabilidad que tengan y qué tan buenos fueron como para atraer a

su segmento de mercado, las estrategias de marketing que implementaron y qué tan bien atendieron a sus comensales.

¿Qué cursos, especialidades y licenciaturas se ofrecen en la ECI?

Ofrecemos la licenciatura en Gastronomía y en Administración de Servicios de la Hospitalidad. Además, contamos con dos especialidades: Sommelier y en administración de negocios de Alimentos y Bebidas.

Por otra parte, tenemos diplomados que están enfocados en gente que cocina por hobby, como el de Iniciación en la Gastronomía.

En nuestra oferta educativa profesional contamos con un diplomado profesional en parrilla el cual es el único en el país que está avalado por la Secretaría de Trabajo.

Asimismo, tenemos un diplomado en Iniciación en el mundo del Vino, que es para todas las personas a quienes les interesa iniciarse en este maravilloso tema. De Repostería tenemos toda una gama de programas, todos ellos ofertados por ENAD, (Escuela Nacional de Artes Dulces), nuestra escuela de especialidad.

¿Qué retos se vienen para la industria gastronómica?

El primero de ellos, es que los comensales o el consumidor es cada vez más exigente. Al final de cuentas, creo que las redes sociales y la “hipercomunicación” que tenemos en estos tiempos hacen que la gente esté más informada y que piense que por un peso que va a invertir en un restaurante espera una experiencia única de regreso. Ya no solo basta con que los alimentos sean vastos y ricos, sino que la gente espera ser sorprendida en cada detalle.

Dentro del mundo culinario, ¿qué consideras que es lo más difícil de emprender?

Hay varias cosas, pero creo que una de las principales es creer que porque cocino rico, ya tengo ganada la batalla, y la verdad es que no. El cocinar o el tener unos buenos sabores o buena técnica es solamente un ingrediente. Sin embargo, la parte administrativa, la parte mercadológica son sumamente importantes para poder emprender un negocio gastronómico y poder brindar una experiencia completa.

El segundo reto que tenemos es que hay poca originalidad. Es muy fácil replicar lo que hemos visto que le funcionó a alguien más y pensar que como tuvo éxito en tal lado, yo también lo voy a tener. Entonces se generan muchas réplicas, copias que definitivamente no le hacen bien a la industria.

De pronto también hay una saturación. Todo mundo estamos atacando al mismo segmento de mercado y las diferentes propuestas se difuminan mucho entre los consumidores.♥



ADRENALINA SOBRE RUEDAS

Nacido en Guadalajara hace 20 años, pero residente de San Antonio, Texas, en Estados Unidos, Moisés De la Vara es el joven piloto que se llevó el título de la FIA Fórmula 4 NACAM. Lo logró luego de 3 años de intensa preparación y de no conformarse con un lugar intermedio. Además, es un apasionado de la adrenalina y la velocidad y ya se encuentra enfocado en los que serán sus siguientes retos como piloto profesional.





“Solo es tener la confianza de saber que, si se dedican al 100, van a llegar a donde quieran”

¿Cómo fue que te interesaste por el mundo del automovilismo?

Mi ingreso al automovilismo fue bastante inesperado. De pequeño, nunca tuve verdadero interés en las carreras, pero a los 17 años un tío me invitó a una carrera de *karts* local, y ahí fue cuando todo cambió. La primera vez solo fui de espectador; sin embargo, lo disfruté bastante. Después de eso hice un esfuerzo para competir y, para el siguiente fin de semana, ya estaba en el *kart* de mi tío y listo para mi primera carrera. Fue una experiencia que me cambió para siempre, y desde entonces no he podido dejar de correr.

¿Recuerdas qué pasó por tu mente durante tu primera carrera? ¿Qué tal fue esa experiencia para ti?

La primera carrera que tuve en un auto de fórmula fue una experiencia increíble y llena de nervios. Ni siquiera con toda la preparación que había hecho con el equipo fue suficiente para estar tranquilo. Antes de subir al auto, me di cuenta que me temblaban las manos, que estaba realmente muy nervioso. Pero al llegar a la parrilla de arranque, me tranquilicé y me sentí listo para hacer un buen papel. Quedamos en la octava posición, de 20 autos, entonces estábamos más que contentos con la primera carrera.

¿Qué significó para ti coronarte como campeón de la FIA Fórmula 4 NACAM?

Son 3 años de estar dentro de la categoría y de por fin poder llamarnos campeones. Para nosotros fue algo increíble quedar como campeones de esta categoría. El equipo trabajó duro y con mucha dedicación toda la temporada para que se nos diera la oportunidad de ganar. Fue el primer campeonato para mi equipo de Martiga EG y para mí. Realmente este campeonato es más de ellos que mío. Le tengo que agradecer a los mecánicos, a mi ingeniero Alex Henry Ridge, a mis entrenadores David Martínez y Ernesto Martínez, a mi familia y a todos los que me apoyaron durante la temporada. Es algo por lo que todos hemos estado trabajando muy duro para cumplir, así que lograr ser campeones es una alegría inexplicable. Nos motiva bastante para seguir empujando y para prepararnos para lo que viene.

¿Cómo te has preparado este año para mantener el título y para buscar nuevas metas?

Este año fue muy difícil. Siempre estuvo bastante reñido con los demás competidores, entonces siempre tuve que estar al 100% para poder estar peleando el primer puesto. Todos los meses fue-

ron de una preparación intensa para competir de lleno un solo fin de semana. Estuve incontables horas en el simulador para siempre estar en ritmo. Sabía que, si no estaba haciendo todo lo posible para estar en mi mejor forma, mis competidores sí lo harían y tendrían la ventaja en pista. Considero que hice un buen trabajo en mi preparación toda la temporada y que eso fue lo que nos ayudó a llevarnos el título. Y ahora, la preparación está haciéndose más intensa por los planes que tenemos a futuro, ya que la siguiente categoría en la que ingresaré es con un auto mucho más demandante.

¿Qué consejo les darías a los jóvenes que, como tú, buscan abrirse camino en el deporte motor?

Que quieran ingresar a este deporte, que no importa qué tan difícil se vea el objetivo, si de verdad lo quieren lograr, tienen que dedicarse de lleno y trabajar más duro de lo que puedan imaginar. Es algo que al final sí te retribuye. Si hacen el trabajo que tienen que hacer, poco a poco los resultados van a llegar y se acercarán las metas que se pongan. Solo es tener la confianza de saber que, si se dedican al 100, van a llegar a donde quieran.

¿Cuál podrías decir que ha sido el mayor reto de tu etapa como corredor? ¿Estuviste a punto de declinar o qué sentiste en ese momento?

Lo más difícil de mi carrera ha sido este año de pelear el campeonato y de siempre tener que estar en mi mejor forma posible y no cometer ningún error para mantener la ventaja. Cada vez aumentaba más la presión y tenía que guardar mi compostura.

¿Cómo vives un día en la pista, sea entrenando o en competencia? ¿Qué cosas te motivan y te llevan a dar lo mejor de ti?

Un día en la pista me obliga a estar siempre concentrado. Me gusta prepararme bien, revisar dónde puedo mejorar y descubrir cuáles son mis puntos fuertes para aprovecharlos en la carrera. Arriba del carro tengo que analizarme a mí mismo y siempre buscar esas últimas décimas para estar adelante.♥

CRIT OCCIDENTE LLEGA A LA MAYORÍA DE EDAD

José Ruiloba (Ciudad de México, 1955), director general de CRIT Occidente, ofreció un recorrido especial a las cámaras de PLAYERS of life para hablar sobre el trabajo que realizan en el centro de rehabilitación desde septiembre de 2000.

Septiembre es un mes importante para el Centro de Rehabilitación e Inclusión Infantil Teletón (CRIT) de Occidente, así como para su director general, el ingeniero José Ruiloba.

En un mes como este, pero del año 2000, Fundación Teletón y el ingeniero Ruiloba fueron parte de la inauguración del que en ese entonces fue el segundo CRIT del país y lo hicieron como parte de un equipo de trabajo que en su mayoría ha perdurado hasta la fecha.

“Desde sus inicios logramos reclutar a un grupo de gente entregada, sensible, capaz y profesional, con la que conformamos un equipo muy especial, que ama lo que hace, que es responsable y apasionada, y que tiene como motor principal el amor a los niños, niñas, adolescentes y sus familias que se atienden en el CRIT. Esto hace que su trabajo no sea solamente eso, sino un proyecto de vida. Trabajar al servicio de los demás, y en este caso concreto de las personas con discapacidad, que en su mayoría tienen recursos muy limitados y necesidades muy grandes”, recordó el ingeniero Ruiloba, quien está por cumplir 2 décadas como colaborador de Fundación Teletón.

A finales de los años 90, cuando la fundación apenas iniciaba, el ingeniero supo que esta tenía planes para abrir un centro de rehabilitación en Guadalajara y se acercó a ellos para involucrarse en el proyecto.

“Para mí representaba la oportunidad de trabajar profesionalmente en lo que siempre había deseado, pues era un proyecto que me permitía trabajar con un grupo de personas enamoradas de su país y preocupadas por preservar los valores propios de la mexicanidad, enfocándose en hacer el bien y en transformar a nuestra sociedad”, compartió el ingeniero.

“México lo necesita urgentemente. El país está muy polarizado, su riqueza está muy concentrada en pocas personas y hay muchísimas personas con grandes carencias y con gran necesidad de ser atendida y apoyada. Lo que sucede en nuestro país es responsabilidad de todos los que lo amamos y de los que aquí habitamos. Es importante acercarse y conocer la problemática de nuestros semejantes, porque estoy



seguro que, haciéndolo, la motivación a apoyar surgirá de forma espontánea”, reflexionó en torno a la participación ciudadana.

Entre los grandes retos a los que se han enfrentado está el tener que hacer cada vez más con menos recursos y menos manos.

“Gracias a la generosidad de muchísimas personas hemos logrado mantenernos en funcionamiento de forma ininterrumpida, aunque lamentablemente hemos tenido la necesidad de reducir el número de familias que podemos atender por jornada, limitándonos a un solo turno de trabajo.

“Otro reto ha sido mantener a un equipo de trabajo motivado y entregado al servicio de los demás, con niveles de capacitación y actualización adecuados para ofrecer la mejor calidad posible a nuestros usuarios. Nuestra filosofía es dar lo mejor del amor y lo mejor de la ciencia al servicio de la vida. Por eso es también importante mantener los niveles de conocimiento y tecnología a la vanguardia a nivel mundial. Nuestros pacientes merecen el mejor tratamiento posible y los mejores niveles de calidad en un entorno digno y adecuado a sus necesidades”, dijo el directivo.

Además, el ingeniero Ruiloba y sus colaboradores han hecho un gran esfuerzo durante estos 18 años para que el corazón de la gente que generosamente los apoya no se enfríe y para que el CRIT Occidente sea un referente para los demás centros de rehabilitación.

“En nosotros está la responsabilidad de compartir la experiencia y el conocimiento en favor de las personas con discapacidad. Tenemos que hacer las cosas bien, cumplir con los objetivos, los planes de trabajo y los lineamientos que nos marca el sistema CRIT”, precisó.

Fundación Teletón y directivos como el ingeniero Ruiloba saben que la gente necesita ver y convencerse de primera mano que el apoyo que va a entregar será bien utilizado y llegará a manos de quien sufre la necesidad, por lo que en conjunto han implementado distintas medidas para que la sociedad conozca y se involucre directamente en los 26 centros de rehabilitación, autismo o tratamiento del cáncer que forman el SIT (Sistema Infantil Teletón), a través de la campaña abierta: “Ven, Conoce y Decide”.

“Es muy importante trabajar en la educación de nuestra sociedad para lograr que el involucramiento en los apoyos y la participación en las causas sociales se conviertan en una actividad cotidiana y normal, tanto para personas físicas como para empresas en general”, acotó el directivo.

Actualmente también se encuentran trabajando en la forma de llevar el CRIT a algunas comunidades jaliscienses que lo necesitan. El año pasado hicieron unas jornadas médicas en los municipios de Jocotepec y Mazamitla, y este año tienen planeado hacer lo mismo en Tepatlán y en algún otro lugar del estado.

Otro proyecto interesante que se inició en el even-

to de Teletón pasado es el de elaborar un censo de lugares públicos, desde el punto de vista de la accesibilidad; así como el tema de las certificaciones para poder acceder a los apoyos del Seguro Popular para los niños con discapacidad.

“A corto plazo tenemos el proyecto del Boteo anual Teletón 2018, así como el de concretar los distintos compromisos de financiamiento, ya que dependemos totalmente de esto para recabar los recursos necesarios para la sustentabilidad del centro”, profundizó el ingeniero.

En los pasillos de CRIT Occidente se ve la familiaridad y cordialidad con la que pacientes y equipo de especialistas trabajan día a día en este centro ubicado al sur del municipio de Guadalajara, y cómo el ingeniero Ruiloba es parte fundamental de los procesos que ahí se viven, pues las familias de los niños lo conocen y saludan mientras camina de un área de especialidad a la siguiente. Para muchos de ellos, como es el caso del ingeniero, son 18 años de estar al servicio de los demás y de trabajar por construir un mejor futuro para las más de 15 mil familias que han pasado por CRIT Occidente.♥

▲ **CRIT Occidente** arrancó operaciones el 29 de septiembre del año 2000. Más de 15,300 familias se han visto beneficiadas por el centro.

▲ **3.5 años** es el tiempo promedio de estancia de las personas que son atendidas en el lugar.

▲ Actualmente suman **158 colaboradores** y alrededor de **120 voluntarios** que reparten su tiempo a lo largo de la semana.

▲ Para donativos en efectivo y en especie, pueden dirigirse o llamar por teléfono directamente al CRIT o también depositar en la cuenta de Fundación Teletón.

“La experiencia en el CRIT ha sido siempre, que cuando una persona, sin importar el nivel socioeconómico o cultural que tenga, se acerca a conocer lo que hacemos, invariablemente se siente motivada a ayudar de la manera en que sus posibilidades le permitan”



EL BINOMIO CREATIVO DE LA ARQUITECTURA



Jaime De Obeso (Guadalajara, 1976) y Javier Dueñas (Guadalajara, 1974) son 2 arquitectos que han logrado posicionarse como los líderes de la industria residencial a nivel global. Prueba de ello es el reconocimiento que recibieron hace unos días por parte de la International Interior Design Association en la ciudad de Chicago, gracias a su proyecto ubicado en la zona del Bosque de Los Colomos que hace alusión a las antiguas casas mexicanas. El equipo de PLAYERS of life visitó el despacho de su firma, Casas de México, para sostener una enriquecedora charla, en donde además de platicar de sus experiencias y trayectoria, revelaron sus pasiones, sus hobbies y planes a futuro.

Empezaron Casas de México siendo todavía muy jóvenes. ¿Qué retos enfrentaron entonces y a qué tipos de desafíos hacen frente hoy?

Jaime: Cuando me invitaron a trabajar a Casas de México fue hace casi 15 años y en aquel entonces, ya tenían 5 años de existencia. Traían proyectos muy importantes, proyectos que para la trayectoria que yo tenía de carrera profesional eran muy ambiciosos. Entonces cuando entré sentí una responsabilidad grande porque adaptarme a esa inercia de trabajo, con la experiencia que tenía, fue una situación complicada en donde te tienes que poner a la altura sea como sea. Traes unas bases, un conocimiento, pero llegas y te pones en una situación en donde, para realizar ese tipo de chamba, necesitas 20 años de carrera. Con pocos años de experiencia y ponerte en esa posición, creo que fue una de las situaciones más complicadas para mí, el capacitarme de alguna manera para estar a la altura y “no dejar abajo” a la compañía.

El mismo desarrollo que hemos tenido en la compañía y cómo ha ido creciendo, nos ha permitido “ir estirando más la liga” cada día, en el sentido en el que cada vez tenemos más la libertad de hacer diseños irresistibles. Queremos estar innovando constantemente; ir haciendo mejores cosas. Buscamos ir subiendo escalones y no queremos repetir lo mismo de antes. Con base en el aprendizaje y conocimiento que vas acumulando, van surgiendo nuevas ideas, las cuales muchas veces es difícil que los clientes las adopten de inicio, pero gracias a esa experiencia que tenemos, nos hemos dado cuenta de cosas que se pueden lograr de una manera muy fácil aunque no son ideas o diseños del común denominador. Entonces, el reto es convencer a los clientes de que están en un lugar protegido donde se pueden hacer esas cosas que ellos quieren. Nosotros siempre los invitamos a que suban al siguiente escalón junto con nosotros.

Como ustedes, son muchos los arquitectos de renombre que han surgido de las aulas del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente (ITESO). ¿Coincidencia o qué factores claves creen que encontraron en sus años de formación?

Javier: Efectivamente no te sabría hablar desde otra perspectiva que no fuera desde nuestra casa de estudios. En el ITESO, la arquitectura se ve como algo que tiene que ver mucho con lo humano, desde cómo nos protegemos, cómo nos cuidamos de la luz, los

elementos (aire, tierra, agua y fuego). El enfoque del ITESO siempre ha sido muy humanista y creo que esa aproximación, al menos en la carrera de arquitectura, ha permitido que egresen arquitectos conscientes y sensibles a las preocupaciones permanentes que tenemos como seres humanos.

¿Qué significa el haber obtenido el reconocimiento de la International Interior Design Association por segunda ocasión?

Javier: Proyectos como los que desarrollamos tienen muchísimo trabajo detrás. Involucra el trabajo de gran cantidad de personas y son muchos los talentos que se tienen que conjugar y armonizarse para lograr un resultado exitoso, primeramente para el cliente que es quien lo va a habitar. Para nosotros el reconocimiento significa que somos capaces de lograr una armonía entre muchas disciplinas para alcanzar el éxito del proyecto de nuestros clientes.

¿Cómo interpretan los deseos y gustos de cada cliente? ¿Qué principios siguen ustedes para que el arquitecto esté al servicio del cliente y no el cliente al servicio del arquitecto?

Javier: Yo no diría que uno está al servicio del otro, simplemente es una colaboración. Reconoces que tú necesitas ayuda en algo en lo que no eres experto, y a su vez, tú puedes brindar una ayuda, pero no sabes perfectamente cómo viven y cómo quieren vivir. Se vuelve una colaboración en la que tenemos que ir abriendo la comunicación. Dentro de la arquitectura residencial son muy íntimas las conversaciones. Hablar de tu casa es hablar de tus miedos, de tus sueños, inquietudes y se requiere entablar una conversación de confianza para poder encontrar cuáles son esas condiciones de satisfacción que buscan nuestros clientes y poderlas cumplir.

En Casas de México, ¿qué entienden por estilo de vida?

Jaime: Yo lo veo como vivir en armonía con las diferentes preocupaciones que tiene día a día el ser humano. Es encontrar una conjunción entre la parte espiritual, familiar, social, económica. Muchas veces podemos caer en el tema de que “estilo de vida” depende mucho de una situación económica, pero finalmente, cada quien lo diseña de acuerdo a sus expectativas y siempre tratando de lograr una armonía entre todos los elementos.

¿De qué manera se mantienen vigentes como arquitectos? ¿Se puede hablar de puros estudios o qué otros factores los complementan?

Jaime: En los últimos años hemos tenido un estudio continuo en estrategia y filosofía de negocios y el ser humano. Pero también lo complementamos con viajes. Salir de la esfera en donde vivimos. Justo platicábamos el otro día que la innovación surge fuera del

grupo en donde estás. El explorar nuevas situaciones y compartir experiencias con otras personas es muy enriquecedor.

Javier: Nuestra materia prima es la cultura, la idiosincrasia, la historia y cómo todo esto se va adaptando conforme la vida va evolucionando, y tenemos que permanecer atentos a esas situaciones. Una manera de hacerlo es estar viajando, conocer nuevas culturas y observar cómo duermen, cómo preparan su comida, cómo cuidan su cuerpo y cómo lo hacen en distintas condiciones climatológicas.

¿Qué retos ven para la industria arquitectónica ahora que el medio ambiente juega un papel más relevante?

Javier: Diría que siempre lo ha jugado, solo que ahora se ha democratizado un poco más la consciencia sobre el medio ambiente. Finalmente, las soluciones son siempre muy sencillas: un espacio bien iluminado no necesitará que prendas la luz; con un espacio bien ventilado no tendrás que prender el sistema de climatización. Son cosas muy obvias que a veces perdemos de vista o dejan de estar presentes.

Jaime: También han surgido tecnologías nuevas que podemos aprovecharlas para hacer más consciencia. Es simplemente estar “leyendo” el mundo y ver lo que está pasando para poder aportar un poquito al medio ambiente.

¿Cómo ha cambiado el concepto de residencia a lo largo de estos últimos 20 años?

Jaime: Cada vez la tierra es más cara, entonces la gente busca optimizar de una mejor manera los espacios. En generaciones anteriores, las casas llegaban a tener un lugar para el comedor formal, otro para el de la terraza, etc. Sin embargo, hoy difícilmente ves tantos espacios y lo que tratas de hacer es transformar el diseño o adaptarlo a diferentes condiciones o con menos metros cuadrados. La tendencia es que los espacios se conviertan en lugares más eficientes.

Javier: Hemos visto muchas transformaciones a lo largo de estos 20 años; sin embargo, la tecnología ha cambiado demasiado las cosas en estos últimos años y nos estamos preparando para ver cómo esto va a afectar la manera en la que hacemos arquitectura. Con el conocimiento que tenemos, nos apasionamos con ofrecer al más mínimo detalle una solución específica. Buscamos siempre incorporar otras disciplinas creativas.

¿Cuáles son los planes a futuro de CDM?

Jaime: Tenemos un equipo muy sólido de colaboradores y con ese músculo que ya se tiene, queremos expandirnos para trabajar más fuera de Guadalajara. Actualmente, también tenemos oficina en la Ciudad de México, en Panamá y en San Antonio, pero México tiene mucho que dar y queremos hacer llegar nuestra oferta a otros lugares de nuestro país y fuera de él. ♦

Lords of the Kitchen

Conoce más sobre la escena culinaria local y sus protagonistas

Entre 2017 y lo que va de 2018 la industria de la gastronomía en Jalisco ha tenido un crecimiento importante, de acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), pues de haber 38 mil unidades económicas trabajando en la gastronomía ahora son cerca de 43 mil negocios operando.

Durante su más reciente medición, la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) en la entidad destacó que el sector ha crecido de manera especial en la variedad de restaurantes con cocina mexicana.

Además, detalló que el repunte en Jalisco es más alto que el de la media nacional, que ronda el 5% en el último año, lo cual representa 200 mil empleos directos y 500 mil indirectos en la entidad, donde las universidades han colaborado con investigaciones que recuperan parte de la cocina mexicana, nombrada por la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

El municipio con mayor oferta gastronómica es Guadalajara, que cuenta con 10 mil 22 restaurantes, seguido por Zapopan, con 5 mil 443 establecimientos.

A finales de 2004 había apenas 10 mil 379 restaurantes en la zona metropolitana de Guadalajara (ZMG), por lo que el crecimiento acumulado de la capital del estado es de 72%.

El *boom* de la gastronomía local se ha visto fortalecida por chefs locales y extranjeros que han venido a revolucionar los conceptos y menús que diariamente prueban miles de jaliscienses y que cada vez dan más de qué hablar entre medios y expertos de otros rincones del planeta.

A todos ellos, y a sus restaurantes, les dedicamos este especial en el que reconocemos su estilo único, así como la originalidad que le han puesto a todo lo que hacen en sus cocinas, esos lugares donde se origina la idea del buen comer.

↙ En la Zona Metropolitana de Guadalajara hay alrededor de 18 mil restaurantes.

↘ Los establecimientos que venden comida a la carta constituyen casi una quinta parte de los restaurantes que se encuentran actualmente en operación en la capital de Jalisco.

PRÓXIMAMENTE..

GRUPOPASTA

L'OSTERIA

De
IL DUOMO

CARNE · PASTA · PESCE

"THE LANDMARK" GUADALAJARA

GRUPOPASTA



LA NOSTRA FAMIGLIA

il Duomo
COCINA ITALIANA

GDL
Av. Américas #302
(33) 3615 4952

QRO
Blvd. Bernardo Quintana #32
(442) 223 6909

L'OSTERIA
De
IL DUOMO
CARNE · PASTA · PESCE

GDL
The landmark Guadalajara
(Próximamente)

QRO
Plaza Antea Local R 107
Zona VIP (442) 688 6048

Diavolo
pizza + insalata + panino

QRO
Constituyentes # 73 Universidad # 32
(442) 215 1698 (442) 223 0996

GDL
Terranova
Turín # 2960
(33) 3640 0785

López Cotilla # 1904
(33) 3616 2779

Andares
Blvd. Puerta de Hierro
4965 (33) 303 2231

LA PASTERIA
COCINA ITALIANA

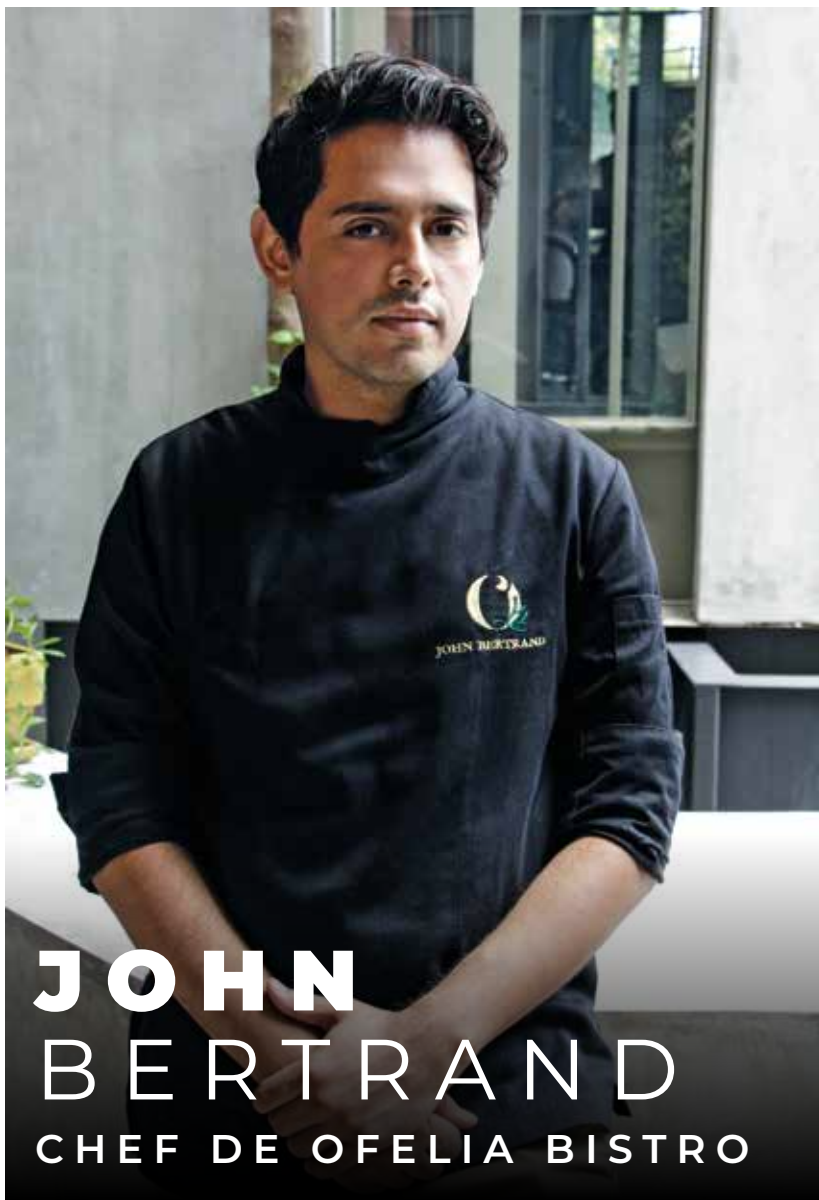
GDL
Chapalita
Av. Las Rosas # 750, Chapalita.
(33) 9688 9778

Andares
Blvd. Puerta de Hierro # 4965
(33) 3611 2384

Av. Terranova # 1171
(33) 3642 6797

GRUPOPASTA

GRUPOPASTA.COM.MX



**JOHN
BERTRAND**
CHEF DE OFELIA BISTRO

Es un apasionado de la cocina, a la que llegó a través de su interés por el arte y por la necesidad de expresarse por medio de la gastronomía.

En el restaurante Ofelia Bistro, donde es Chef desde Noviembre de 2016, se percibe la incesante generación que tiene de ideas para sus menús degustación, así como en la presentación final que hace de cada uno de los platillos.

La creatividad y la búsqueda constante de nuevas posibilidades técnicas y el desarrollo de nuevas ideas son su labor cotidiana, pero considera que su mayor inspiración es la persona que va a probar su creación, es decir, el comensal, al que desea sorprender y deleitar con el sabor, la textura y la visualización de una serie de ingredientes bien elegidos y combinados.



f /John Bertrand M
@ @johnbertrand

¿Por qué decidiste dedicarte a la cocina?

Mi interés por la cocina vino de mi gusto por el arte en general, por tener una forma de expresión y ver la creatividad como forma de vida.

¿En qué momento descubriste el gusto por el arte culinario?

Siendo muy joven decidí que el sector turístico era una meta para mis ambiciones profesionales. De ahí vino la oportunidad de incursionar en cocinas importantes a través de estancias en restaurantes prestigiosos en México, Puerto Rico y España.

¿Quién es tu mayor inspiración a la hora de cocinar?

Mi primera oportunidad en Guadalajara me la ofreció el Lic. Juan Claudio Poblete, una de las personas que ha inspirado mi trabajo. Con él llegué a ser *sous chef* de Ofelia Bistro, y a mi regreso de España, ya fallecido el licenciado, me incorporé como chef en noviembre de 2016.

¿Cuál crees que es el ingrediente indispensable en la cocina?

La imaginación es el ingrediente indispensable, lo más sencillo puede convertirse en espectacular si usamos la imaginación y ¿porqué no? un toque de humor. Como buen originario de Nayarit tengo mi propia receta de pescado zarandeado, que combina una serie de ingredientes como la mantequilla y la cerveza oscura para obtener un adobo con el que se unta el pescado antes de "zarandearlo" y, como último paso, ahumarlo dentro de una campana de cristal con leña de mezquite.



PESCADO ZARANDEADO

INGREDIENTES

- . Pesca del día,
- huachinango o
- pargo rojo
- . Mantequilla
- . Cerveza oscura
- . Paprika
- . Ajo en polvo
- . Limón
- . Sal

PREPARACIÓN

Zarandear en la sartén las piezas de pescado hasta dorar. Agregar la mantequilla previamente mezclada con cerveza oscura, paprika, ajo en polvo, limón y sal, moviendo constantemente para incorporar a los jugos provenientes del pescado. Se sirve acompañado de papa al horno martajada con salsa ranchera, láminas finas de pepino encurtido, sobre el plato punteado con emulsión de aguacate.

Fotografía por Alberto Sánchez



guillermo flores
FOTOGRAFÍA

Estudio fotográfico en Guadalajara con más de 15 años de experiencia | Fotografía y video profesional | Foto 360° y video con Drone | Especialidades de fotografía: hotelería, producto, publicitaria, arquitectónica, retrato

José Guadalupe Montenegro 1890 col. Americana
☎ 33 1241 5948 🌐 www.memoflores.com



**VÍCTOR
FLORES**
CHEF EJECUTIVO
DE BLACK RADISSH

Es un restaurante de tipo europeo contemporáneo que abrió sus puertas a finales de 2017 con un ambiente fresco y ameno.

La cocina, dirigida por el chef Víctor Flores, ofrece platillos de corte nacional e internacional que son llevados a la mesa con la mayor dedicación desde su preparación hasta el montaje, cuidando cada detalle en textura, vista y, sobre todo, sabor.

Gracias a la trayectoria y experiencia del chef Black Radissh cuenta con un menú de gran calidad y exquisita sazón que sorprende a sus comensales en cada visita.

Además, el personal ofrece un servicio amable y acogedor que se antoja incomparable.

BLACK  RADISSH

 Black Radissh
 @blackradissh

¿Por qué decidiste dedicarte a la cocina?

Al descubrir una serie de habilidades que más adelante me ayudaron a desempeñar un trabajo óptimo dentro de ella.

¿En qué momento descubriste el gusto por el arte culinario?

Cuando me encontraba estudiando Pedagogía en la facultad de Acatlán. En ese tiempo trabajaba también como ayudante de cocina en algunas fondas y taquerías, y fue ahí donde aprendí del sentido del servicio, del gusto por satisfacer una necesidad básica y que por consiguiente me interesé cada vez más en formar parte del mundo culinario.

¿Quién es tu mayor inspiración a la hora de cocinar?

El ofrecer experiencias de vida a través de la cocina a cualquier persona que nos visita con la expectativa de recibir un buen servicio. Un platillo preparado con profesionalismo y dedicación hasta el último detalle hace de ellos, los comensales, mi mayor inspiración.

¿Cuál crees que es el ingrediente indispensable en la cocina?

El ajo, sin duda. Por sus aportes en aroma y sabor.



TLACOYO ENCHILPAYADO

INGREDIENTES

- . Masa azul
- . Camarón pelado
- . Tomatillo
- . Habanero
- . Ajo
- . Requesón
- . Mantequilla
- . Crema ácida
- . Germen de trigo
- . Hongo cremini

PREPARACIÓN

Tatemar habanero, ajo y tomatillo. Licuar y sofreír en un poco de mantequilla; agregar crema ácida y salpimentar. Reservar. Formar una tortilla gruesa con la masa azul y rellenar con el requesón, formar un rombo y llevar al comal a cocer 8 min. por cada lado. Sofreír los camarones y hongo cremini en mantequilla y salpimentar. Montar sobre el tlacoyo los camarones, germen de trigo, hongos y salsear. Espolvorear un poco de perejil finamente picado.

TEQUILA RESERVA DON ARMANDO®

CRISTALINO  EXTRA AÑEJO

RESERVA
DON ARMANDO®

100% AGAVE
TEQUILA
EXTRA AÑEJO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA EN MÉXICO
100% DE AGAVE
RESERVA
DON ARMANDO
Cont. Neto 750ml
CRISTALINO
35% Alc. Vol.



EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx



TONATIUH ANZURES

CHEF DE NATIVO TALLER
GASTRONÓMICO

En Nativo Taller Gastronómico, el chef Tonatihu Anzures y su equipo de trabajo conocen la procedencia de los ingredientes y los saben potencializar a través de los distintos platillos que aparecen en la carta de este concepto ubicado en la calle de Sao Paulo, en Providencia.

Nativo es un lugar en el que las tendencias gastronómicas a nivel mundial marcan una diferencia, pero también lo hacen las de la región, así como el origen de los alimentos y el interiorismo elegante de sus instalaciones.

Este Taller Gastronómico ofrece un menú equilibrado con variedad de entradas, platos fuertes, postres y cócteles que juegan con acentos, texturas y sabores que enamoran el paladar de cientos de comensales cada mes y todo liderado por el genio y creatividad de su chef, Tonatihu Anzures.



f Nativo Taller Gastronómico
@@nativogdl

¿Por qué decidiste dedicarte a la cocina?

Cuando descubrí mis ganas de hacer algo diferente, de complacer a personas con un plato y de ver al cliente disfrutar el trabajo hecho.

¿En qué momento descubriste el gusto por el arte culinario?

Desde pequeño, al ir a comer a diferentes restaurantes, siempre me llamó la atención el proceso de hacer un platillo, así como de pensarlo y degustarlo. En cuanto entré a una cocina quedé impactado al ver cómo cada persona ponía atención al más pequeño detalle.

¿Quién es tu mayor inspiración a la hora de cocinar?

Paco Méndez, un chef aventurero que no tuvo miedo de hacer su restaurante en Barcelona, España, y que ahora ya es acreedor de una estrella Michelin.

¿Cuál crees que es el ingrediente indispensable en la cocina?

El ingrediente mexicano que sea: aguacate, frijol o cualquier otro.



SHORT RIB BRASEADO

INGREDIENTES

- . Costilla de res
- . Bresa
- . Cilantro
- . Semillas de cilantro
- . Pimienta
- . Hoja santa
- . Frijol bayo
- . Laurel
- . Tomillo
- . Vino tinto
- . Manteca de res
- . Sal de grano
- . Pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN

Costilla: barnizar con manteca de res, sazonar con sal y pimienta; hornear a 300° durante 15 minutos. Guisar bresa junto con semillas, hojas y frijol. Una vez guisado, agregar vino tinto. Colocar costilla con el guiso y en un recipiente tapar con aluminio y hornear durante 12 horas a 180°. Retirar y montar al plato junto al puré de calabaza de castilla y miel de agave.

En nuestro hotel usted podrá experimentar espacios con magníficas vistas y ambientes de ensueño. Durante su estancia, nuestra ubicación predilecta dentro de la zona financiera, le favorecerá en todo momento.

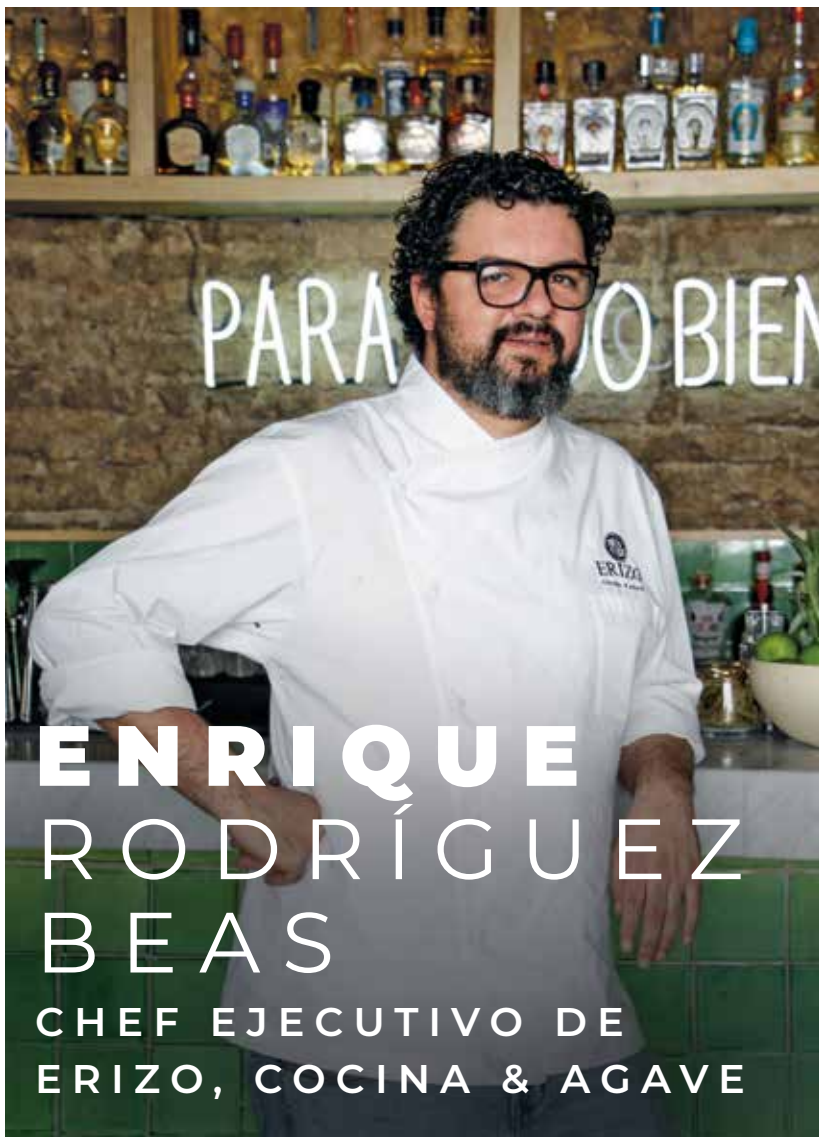
feel
the extraordinary

nh-collection.com | (52 33) 3648 9500

Calle Sao Paulo 2334



NH COLLECTION
GUADALAJARA PROVIDENCIA



ENRIQUE RODRÍGUEZ BEAS

CHEF EJECUTIVO DE
ERIZO, COCINA & AGAVE

Erizo, Cocina de Mar fue el nombre con el que se dio a conocer este restaurante de mariscos a finales de 2012, cuando abrió sus puertas sobre la calle de Pedro Moreno, en la colonia Americana.

Sin embargo, fue hasta este verano que llegó su momento de hacer una completa renovación de concepto, imagen y menú, y de ofrecerle a sus comensales una nueva experiencia gastronómica.

El reconocido chef Enrique Rodríguez Beas, chef ejecutivo del recinto, fue quien lideró esta transformación combinando los principales ingredientes de la cultura mexicana, pero con su propio toque.

Así, Erizo, Cocina & Agave, que es como se le conoce al lugar desde mayo pasado, ofrece platillos como los raviolos vegetarianos en salsa de chile poblano, rellenos de calabaza, el aguachile de camarones y más de 30 etiquetas de mezcal que puede ordenarse directo a la mesa o a través de los cócteles que aparecen en su carta.



f Erizo – Cocina & Agave
@erizococinayagave

¿Por qué decidiste dedicarte a la cocina?

El verlo desde niño y que mi familia siempre cocinara muy bien, con muy buena sazón. Creo que son de las cosas que se heredan siempre y cuando lo quieras aprender, y tanto mi abuela como mi papá, fueron mis impulsores en esta profesión.

¿En qué momento descubriste el gusto por el arte culinario?

Cuando me fui a vivir solo a Londres y me metí a trabajar a un restaurante como lavaplatos.

¿Quién es tu mayor inspiración a la hora de cocinar?

Los ingredientes. Pienso que la inspiración viene de los ingredientes que tienes a la mano para preparar algo.

¿Cuál crees que es el ingrediente indispensable en la cocina?

Para mí son varios: ajo, cebolla blanca, jitomate, pimientos, cilantro, perejil, cebolla morada, sal, aceite de oliva, mantequilla y pimienta entera.



TACOS DE PEINECILLO Y CHAPULINES CON SALSA DE MOLCAJETE

INGREDIENTES

- . Peinecillo de res
- . Tortillas de maíz
- . Frijoles refritos
- . Guacamole
- . Queso cotija
- . Rábano
- . Cilantro
- . Ajo
- . Cebolla blanca
- . Tomate verde
- . Jitomate
- . Chile serrano
- . Agua

PREPARACIÓN

Calentar las tortillas en una plancha, asar la carne y sazonar. Después cortar la carne en fajitas, montar en una tortilla caliente el guacamole, los frijoles refritos y añadir la carne previamente asada y cortada en fajitas. Luego colora los chapulines tostados, decorar con láminas de rábano, brotes de cilantro y servir con una salsera de salsa martajada.



Carne y vino nuestra pasión

ANDARES | Blvd. Puerta de Hierro #4965 | Andares | RV (33) 3611-2668 / 69

SAO PAULO | São Paulo #2367 | Providencia | RV (33) 3817-4842

SLP | Vista Hermosa #116 | AGS | Blvd. Colorío esq. Monte Blanco LEÓN | Próximamente

almacendelbife.com

☞ GDL • SLP • AGS • LEÓN ☞



DETRÁS DEL FOGÓN

¿Te has preguntado cómo es todo lo que hay detrás del proceso que tiene que llevarse a cabo para que estés disfrutando tu platillo, con esos utensilios en específico, con esos deliciosos olores y ese exquisito sabor, completamente listo en tu mesa de tu lugar fav? Bueno, seguramente lo has hecho.

Si bien, conocer todo lo que hay detrás de una comida o un establecimiento no es un determinante para preferir un restaurante sobre otro, sí resulta de importancia considerable conocer el proceso o al menos etapas estratégicas de cómo se preparan los platillos o cómo llegaron los instrumentos que utilizarás en tu cena, pues eso nos dará mayor certeza a los consumidores y le otorgará mayor credibilidad a los lugares que visitamos.

Quiénes proporcionan las vajillas, los manteles, el equipo de cocina, mandiles, entre otras cosas, son pieza clave y conllevan una responsabilidad importante en la industria alimentaria; pues en gran medida, de ellos depende el éxito de los servicios restauraneros, ya que con lo que provean se prepararán los alimentos o serán la primera imagen del lugar que estén abasteciendo, algo que es determinante para un restaurante; y desde este punto es donde radica lo relevante que es mantener altos estándares de calidad en sus productos, dado que les dará mayor reputación a ellos como proveedores y desencadenará en un círculo virtuoso, donde probablemente el mayor beneficiado, además de los restaurantes, y como marca el deber ser, será el consumidor final, serás tú.



MAQUINOX
COMERCIAL

Excelencia en la fabricación
de equipos en Acero Inoxidable

**ESPECIALISTAS EN
COCINAS INDUSTRIALES**

Av. 8 de julio 1620, Colonia Morelos. Guadalajara, Jalisco.

☎ 01 33 3268 0700 ✉ ventas@maquinoxcomercial.com

40

ANOS DE EXPERIENCIA



UNIFORMES CLINIK

VESTIMOS PROFESIONALES

Son una empresa mexicana con más de 30 años en el mercado que busca vestir con calidad, comodidad y buen gusto a los profesionales de la cocina.

La empresa inicia en 1986 de manos de Norma Fontes y Jorge Ramírez. Más adelante desarrollan también la marca L'Bistrot, que nace de ver la oportunidad de innovar en los uniformes tradicionales que fabricaban, y con la intención de incorporar materiales de importación y modelos vanguardistas que fueran capaces de romper el modelo de los uniformes convencionales y así adaptar las prendas a la actualidad.

Con esto, Uniformes Clinik reafirma su compromiso de ofrecer materiales de calidad para que sus clientes se sientan cómodos y satisfechos.

RELIABLE
PRODUCTS



Filipina de chef modelo 704 con cierre, manga larga y con pesetaña en la espalda que permite la transpiración.



Mandil Chelsea de mezclilla o gabardina con tiras cruzadas intercambiables con varios colores a elegir.



Son distribuidores de la marca líder de zapatos antiderrapante de cocina Stico.

THE EXPERIENCE

- Servicio de bordado en las prendas de la marca.
- Cuentan con tecnología Clinrepel que consiste en dar repelencia a las telas.
- Venta en línea para llegar a todo el país.

L' Bistrot®
CHEF COLLECTION

UNIFORMES
Clinik
WORK & CLASS

WHO TRUSTS US

Entre la larga lista de clientes tienen al restaurante Sotero, del chef Aquiles Chávez; Grupo Pangea, del chef Guillermo Beristáin, y Grupo Biko, del chef Mikel Alonso.

Av. Niño Obrero 750, Col. Jardines de San Ignacio, C.P. 45040, Zapopan, Jal. (Matriz)
www.clinik.com
ventas@cllinik.com
 01 (33) 3121 6125
[f /LBistrot](https://www.facebook.com/LBistrot)
[@lbistrot](https://www.instagram.com/lbistrot)
[@LBistrotMX](https://www.twitter.com/LBistrotMX)

L' Bistrot®

CHEF COLLECTION

by UNIFORMES
Clinik
ROYAL CLAY

Darren Walsh
Casa MX
Camalote, México

Nico Mejia
Rest. Lum. be
Guadalupe, México

Nico Mejia
Cocinero Colmote

FILIPINAS
CUCHILLERÍA-PANTALONES
MANDILES-CALZADO

Encuétranos



www.clinik.com
Tienda en línea

CHAPALITA-PATRIA-COPÉRNICO-SANTA TERE-TERRANOVA

📍 Av. Niño Obrero
#750
Col. Jardines de
San Ignacio
3122-6125

📍 Patria #163
Int. 25
Col. Prados de
Guadalupe
2301-4630

📍 Av. Copénico
#3771
Fracc. Arboledas
3812-7872

📍 Ramos Millán
#593
Col. Villaseñor
3827-0098

📍 Av. Manuel Acuña
#2929 local 8-2 Zona A
Plaza. Terranova
3641-9196

AGUASCALIENTES . CIUDAD DE MÉXICO . CIUDAD OBREGÓN . COLIMA . CULIACÁN . GUADALAJARA . HERMOSILLO
LEÓN . MAZATLÁN . MÉRIDA . MORELIA . PUERTO VALLARTA . TEPIC . TOLUCA . ZACATECAS . ZAPOPAN



COSTA PRODUCTS

PRODUCTOS DEL MAR FRESCOS CONGELADOS

Nos dedicamos a la comercialización, distribución, importación y transformación de productos del mar frescos congelados.

Brindamos servicio al Mercado Institucional y Food Service: Hoteles, Restaurantes, Clubes y Banquetes, así como mayoreo.

Costa Products es una empresa mexicana fundada en febrero de 1998. Nuestras instalaciones e higiene son fundamentales para ofrecerles productos de alta calidad.

Simplificamos la mano de obra, ahorrando tiempo y dinero al cliente. Eliminación de mermas y fugas por el moderno proceso de congelación y uso adecuado de empaques brindando a usted productos listos para prepararse.

Los productos Costa Products al ser frescos congelados, conservan su sabor, textura y cualidades alimenticias, con un riguroso control en el peso exacto.

Abastecimiento seguro todo el año y entregas a gran parte del País. Servicio personalizado a través de nuestros propios Representantes Comerciales y modernas unidades de reparto.



Calidad Gourmet... Calidad COSTA PRODUCTS

THE EXPERIENCE

- Camarón pelado y desvenado
- Entrega a domicilio en vehículos refrigerados a gran parte del País



RELIABLE PRODUCTS

- Camarón
- Salmón
- Atún nacional e importado
- Con variedad de más de 100 productos



Calidad Gourmet...
Calidad COSTA PRODUCTS



Industria Vinícola # 10333
Col. Parque Industrial El Colli
C.P. 45069, Zapopan, Jal.
www.costaproducts.com
contacto@costaproducts.com
3631 2744


A collage of fresh seafood including a lobster, shrimp, salmon fillets, and scallops, garnished with a yellow flower and green herbs. The background is a light grey gradient.

COSTA
Products
Calidad Gourmet



PRODUCTOS DEL MAR FRESCOS CONGELADOS

 www.costaproducts.com

 Industria Vinícola No. 10333,
Parque Industrial,
Col. El Colli, Zapopan, Jal.

 3631 2744





TECNOLOGÍA PARA COCINA (TECPAC)

COCINANDO EL FUTURO

Empresa jalisciense líder en la venta y financiamiento de equipos de cocina industrial, servicios como instalación, reparación y mantenimiento de los mismos. Desarrollan proyectos integrales de cocina y son todo lo que se necesita para armar una cocina perfecta.

Empresa jalisciense líder en la venta y financiamiento de equipos de cocina industria, servicios como instalación, reparación y mantenimiento de los mismos. Desarrollan proyectos integrales de cocina y son todo lo que se necesita para armar una cocina perfecta.

Tecpac nace exclusivamente para la venta de máquinas de hielo comerciales y debido a que las marcas distribuidas incluían equipos de cocina, el COO de Grupo Arco; Marcos Valenzuela P. y Jaime R. González CEO de tecpac, decidieron fundar la empresa bajo esta visión.

Además, el servicio de posventa y la relación con los clientes es la base que los ha hecho líderes del ramo, transmitiendo lo que en verdad necesita cada cocina para volverla una realidad.

RELIABLE PRODUCTS

- Hornos de convección
- Máquinas de hielo, freezers y equipos refrigerados
- Equipos de inducción



WHO TRUSTS US

Sudestada, Grupo Fishers, Seminario Mayor de Jalisco



THE EXPERIENCE

- Arrendamiento financiero de equipos de cocina
- Proyectos de cocina
- Instalación, reparación y mantenimiento



Emiliano Zapata #32
Col. Lomas del Colli
Zapopan, Jalisco 45070
☎ 01 (33) 3666-0186
🌐 www.arcosa.com.mx

MENSAJERÍA

ENVÍOS HASTA LA ÚLTIMA MILLA

- ✉ Sobres, revistas, publicidad
- 💰 Entregas de alto valor
- 📄 Entregas con acuse
- 👉 Entregas especiales
- 🔧 Preparación del producto
- 📊 Reporteo especial



CONTACTO COMERCIAL
01800.123.2676
www.grupoampm.com





JOSÉ MARÍA HERNÁNDEZ SEDANO

A 40 años de iniciar la aventura: retos, expansión y consolidación

En 1979, con apenas 23 años de edad, José María Hernández Sedano encontró un local en traspaso sobre avenida Tepeyac, en la colonia Chapalita, y lo tomó para abrir la que sería la primera sucursal de Pollo Pepe. Juntos, él y su esposa Lucy, se encargaron de repartir volantes y de sentar y atender a las familias que poco a poco confiaron en ellos para conocer su concepto y receta. Con el tiempo, vinieron sus hijos y la multiplicación también de sucursales, lo que los llevó a convertirse en una de las cadenas de comida rápida más grandes del país y en un modelo de éxito para la industria restaurantera. Hoy, tras casi 40 años de haber iniciado la aventura, Hernández Sedano funge como director general y presidente del consejo de Grupo Pepe, un conglomerado de otras empresas y marcas que él mismo desarrolló e impulsó.

Entrevista · Felipe H. Leal
Fotografía y video · Guillermo Flores
Producción Digital · Guillermo Rubio

Backstage · Melina Mariscal
Arte · Mayra Manzanera
Apoyo editorial · Edgar Llanas

La educación y los volantes publicitarios fueron herramientas clave para que José María Hernández Sedano (Guachinango, Jalisco, 1956) cambiara el curso de su vida profesional y personal.

A los 15 años, cuando estaba por terminar la secundaria en Ixtlán del Río, Nayarit, un volante que anunciaba inscripciones gratuitas para una academia de contadores cayó en sus manos y le dio la oportunidad de desafiar el destino que tenía trazado en el rancho de su familia.

“Después de que me gradué de secundaria, mi papá me dijo que era hora de que me pusiera a trabajar, de que regresara al rancho a ayudarlo porque para él, con 15 años de edad, ya estaba yo muy grande para solo ir a la escuela. Pero le hice un berrinche, queriendo seguir estudiando, y me salvó encontrarme ese volante para lograr convencerlo de que me dejara ir a estudiar a Tepic”, recuerda el empresario desde las oficinas corporativas de Grupo Pepe, en Zapopan.

Hernández Sedano es originario del antiguo e importante municipio minero de Guachinango, en Jalisco, donde nació a mediados de los años 50 en el rancho La Tarasca.

“No había escuela ni servicios en el rancho, entonces tenía que irme una hora en caballo para poder tomar clases de primaria en un pueblito de Nayarit, al otro lado del río Ameca, y todavía más lejos, hasta Ixtlán del Río, cuando quise seguir con la secundaria”, comparte.

De hecho, el empresario asegura que, de no haberse aferrado a sus ganas de estudiar y salir adelante, muy probablemente su papá lo habría obligado a quedarse en el rancho familiar para engordar puercos y ganado, y otra historia de vida estuviera contando.

Al graduarse como contador fiscal de la Escuela de Administración y Comercio en Tepic, Nayarit, el empresario decidió cambiar de residencia a Guadalajara y en 1975 se trasladó definitivamente a la ciudad en la que construiría una de las cadenas restauranteras más grandes e icónicas del estado de Jalisco.

“Poco después de casarnos, Lucy y yo tuvimos la idea y las ganas de abrir un restaurante de comida rápida. Juntos nos pusimos a buscar en el periódico un local en traspaso y así fue que dimos con un anuncio que decía: ‘Se traspasa pollería por no poder atenderla’. Vimos que el domicilio era en Chapalita, una colonia que no conocíamos en ese entonces y fuimos a entrevistarnos con el dueño para ver lo que tenía en el local y para analizar lo del traspaso”, cuenta.

Hernández Sedano y su esposa le pidieron al dueño de la pollería que les permitiera auditar la caja para tener una noción más clara de lo que implicaba la venta de pollo y con esto determinar si les convenía o no comprar el traspaso. Este finalmente accedió,



pero antes se aseguró de que sus familiares y amigos llenaran todos esos días el local.

“El dueño nos dijo que no podía quedarse el negocio porque se iba a Houston a atenderse un problema de salud que tenía. No supimos si fueron inventos o no, pero le ayudamos comprándole el local de avenida Tepeyac y Niño Obrero”, reflexiona.

El 26 de diciembre de 1979, un día después de Navidad, el empresario y su esposa tomaron las riendas del local y se concentraron en mejorar el menú, las salsas, los productos, el marinado, el condimento y el asado; sin embargo, no fue sino hasta 1981 que el negocio creció su número de mesas y que la gente comenzó a hacer fila para comer en Pollo Pepe.

“Los primeros meses fueron difíciles, pero ya para 1981, gente de lugares como Tlaquepaque y otros municipios más alejados de la colonia Chapalita, nos



“Nosotros mismos atendíamos a la gente para saber qué le gustaba o qué necesitaba, y así fue que poco a poco dimos con detalles que ahora son parte esencial de nuestra marca”

visitaban y se esperaban en filas de hasta 40 minutos para que les diéramos mesa. Además, no mucho después, en 1982, se desató una crisis económica que a nosotros como negocio nos benefició, ya que gente que regularmente comía en lugares más caros, nos comenzó a ver como opción y así comenzamos a captar todavía más venta”, detalla.

Para 1983, cuando se estrenaban también como papás, el empresario y Lucy consideraron que era

momento de que crecieran el negocio y los 2 apostaron por abrir una segunda sucursal en la zona metropolitana de Guadalajara.

“Cada día, cada semana, cada mes, Lucy y yo nos preguntábamos qué otra cosa hacer o mejorar. Nosotros mismos atendíamos a la gente para saber qué le gustaba o qué necesitaba, y así fue que poco a poco dimos con detalles que ahora son parte esencial de nuestra marca”, explica.

De 1986 a 1989 abrieron cada año un restaurante más, y en 1990 inauguraron su primera franquicia en Aguascalientes, así como 3 más en Guadalajara.

En esos años implementaron también el servicio a domicilio y con la misma velocidad con la que multiplicaron los puntos de venta de Pollo Pepe, se convirtieron en los líderes del mercado por su velocidad de entrega y por mantener la misma calidad en los alimentos.

“Desafortunadamente, cuando todo iba para arriba con la marca y las franquicias, la crisis económica de 1994-1995 me agarró fuerte y endeudado, por lo que me vi obligado a cerrar 3 o 4 restaurantes, pues casi todo lo crecía y hacía con deuda, y de un mes a otro las tasas de interés de los bancos me aumentaron y yo no pude pagar”, recuerda el empresario.

No obstante los tropiezos, Hernández y Pollo Pepe se levantaron de nuevo y para 1996 entraron en la fuerte inercia que los caracteriza hoy en día, con sucursales en Jalisco, Aguascalientes, Ciudad de México, Nuevo León y San Luis Potosí, así como con otras marcas que el empresario ha desarrollado al interior de Grupo Pepe.

El Pollo Bronco es una de estas marcas y la segunda más exitosa después de Pollo Pepe, ya que es un concepto que fue pensado para atender un segmento de mercado que, por cuestiones de precio, se alejaba del segmento medio y que Hernández Sedano supo atender con esta versión *low cost* de su marca original.

Actualmente, El Pollo Bronco suma más de 60 puntos de venta, entre propios y de franquicia, y se encuentra en proceso de expansión en sectores de la ciudad en los que Pollo Pepe no estaba presente.

“Con esta nueva marca lo que hicimos fue atacar directamente a nuestra competencia. Queríamos abarcar el mercado que se encuentra en la base de la pirámide porque sabíamos que ya nos compraba, pero que lo hacía únicamente en momentos muy especiales, así que había que desarrollar algo que estuviera dentro de sus posibilidades”, ahonda en torno al éxito de El Pollo Bronco, que en los últimos 3 años ha tenido mayor crecimiento que el propio Pollo Pepe.

A la par del crecimiento de las nuevas marcas, Hernández Sedano y Grupo Pepe arrancaron con un proceso de institucionalización que les ha permitido detectar áreas de oportunidad y, más importante, a



integrar a sus hijos a las diferentes actividades del grupo y a preparar un consejo de especialistas para la toma de decisiones.

“Mis hijos empezaron a ayudarme desde chicos. De garroteros, de ayudantes de meseros, con las entregas a domicilio, es decir, lo que fuera que se necesitara y que a ellos les permitiera conocer lo que hacíamos en los restaurantes. Nuestro compromiso siempre estaba en no fallarle al cliente en los tiempos y todos le entrábamos parejo. Después, conforme se empezaron a graduar de las universidades, yo quería que se metieran primero a otras empresas para que esa experiencia y conocimiento se lo trajeran para acá, pero las necesidades del grupo también crecieron y cada uno de mis hijos le fue dando nuevas ideas y energía a nuestras marcas”, precisa el empresario de 62 años.

Yedid, José Francisco, José Israel, José María y Luz, los 5 hijos de Hernández Sedano y su esposa Lucy Santana, se encuentran ya en activo en distintas áreas de Grupo Pepe, y todos acuden a la entrevista y sesión de fotos que el empresario tiene para la portada de PLAYERS of life porque juntos conforman esa cara familiar que ha caracterizado a la marca con sus miles de comensales.

Incluso campañas de marketing como la del “Tocayo”, de 2017, así como la renovación de la imagen de Pollo Pepe, salieron de esta nueva etapa en la que

todos han trabajado porque Pollo Pepe luzca rejuvenecido para la nueva generación de consumidores, muchos de ellos nietos de quienes fueron los primeros clientes de Hernández Sedano y su esposa.

“Hemos hecho cambios, tanto en imagen como en la marca, para mejorar nuestra comunicación y publicidad. Con las redes sociales y las plataformas digitales hemos ampliado nuestro alcance de servicio a domicilio, así como nuestro contacto directo con los clientes,” explica acerca de las últimas medidas que han tomado al interior del grupo.

La trayectoria personal y profesional de Hernández Sedano ha sido reconocida también por el Consejo de Cámaras Industriales de Jalisco (CCIJ) que, en 1992, le confirió el nombramiento de Industrial Distinguido por la industria restaurantera; por los Dirigentes de Empresas y Mercadotecnia de Guadalajara, A.C, que en el año 2000 le entregaron el Galardón a la Mercadotecnia; y en 2014 por la comunidad empresarial de AMEXE, que le otorgó el premio del Empresario del Año.

A la par de los reconocimientos y su actividad empresarial, Hernández Sedano y Grupo Pepe han reiterado su compromiso por abonar a la comunidad, por reducir los desechos contaminantes de sus productos y envíos, y por apoyar a distintas fundaciones y asociaciones que se encuentran respaldadas por el Instituto Jalisciense de Asistencia Social (IJAS).♦



72 sucursales hay actualmente de Pollo Pepe en el país.



1,600 personas trabajan en las distintas marcas de Grupo Pepe.



Pollo Pepe, El Pollo Bronco y Pippino's Pizza son las marcas que pertenecen a Grupo Pepe y juntas suman más de **130 sucursales**.



El nombre **Pollo Pepe** viene de la etapa en que José María Hernández creció en el rancho La Tarasca, ya que en ese tiempo en que cuidaba de animales, entre ellos becerros, le tocó que los que se quedaban huérfanos de madre eran apodados Pepe en lo que se les encontraba dónde acomodarlos.



Cada día venden entre **10 mil y 12 mil pollos**.



60 mil comensales son atendidos cada mes en las sucursales de Grupo Pepe.

Dummy

**EL
SABOR DE TU
NEGOCIO
AL
ALCANCE
DE TU
MANO**



El aliado estratégico detrás de los mejores platillos.

- Appetizers
- Deliciosas Papas
- Frutas y Verduras
- Carnes
- Secos y aderezos
- Pescados y Mariscos



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



T. 3810 1470

www.distribuidoradummy.com





MARISCOS ESTILO CAJÚN

JACK'S BOWLS



JACK'S BAGS

VEGGIE BAG

SEA BAG

SHRIMP BAG





KING CRAB



YA ABRIMOS

PLAZA D' LUCCA
AV. SANTA MARGARITA 4246 LOCAL C10
ZAPOPAN, JALISCO

 JACKS CRAB HOUSE



WHERE ARE WE GONNA EAT?

La actividad culinaria acompaña al hombre prácticamente desde sus orígenes y con ello, la hora de comer se convirtió en un símbolo de la sociabilidad del ser humano, dejando de manifiesto la importancia que esta juega en el día a día de cada persona; la hora de la comida es el momento en el que el clan se reúne, cuando la comuna puede compartir sus inquietudes del día, sus experiencias o simplemente el placer de estar con los seres que aprecia.

Con toda esta carga simbólica, en la actualidad existen infinidad de lugares cuya oferta gastronómica es una clara invitación para seguir fomentando la unión y la sociabilización entre las personas.

Los aspectos más importantes para elegir un lugar dónde comer probablemente se reducen principalmente a 2: la calidad de los alimentos (sabor, sazón, etc.) y las instalaciones (amplias, cómodas...), aquel establecimiento que cumpla a cabalidad con estas cualidades, es casi seguro que ganará el corazón de sus comensales. Ya sea con familiares o amigos, en casa o fuera, el buen comer siempre fortalecerá los lazos con esas personas especiales de nuestra vida algo más que indispensable para todo individuo y que, de alguna u otra forma, dan sentido a lo que hacemos día con día.





Bruna

Los recuerdos más felices son sobre una mesa

Bruna, más que un restaurante, es un concepto. Se ha consolidado como uno de los mejores restaurantes de cocina internacional en Guadalajara y, a poco tiempo de cumplir dos años en la casa ubicada en Lerdo de Tejada 2418, es ya reconocido por su amplio historial en el mundo del arte.

Bruna nace en el año 2016 con la idea de crear un lugar para reunir una serie de elementos inspiradores para los sentidos, desde el paladar, a lo visual, y pasando también por lo sonoro.

Cada espacio del recinto fusiona arte, naturaleza, diseño integrado y otras disciplinas que logran una experiencia única para los comensales.

Bruna incorpora ingredientes de diversas partes del país, transformándolos y reinterpretando sus sabores, con un toque innovador y contemporáneo que hacen de su cocina mexicana una de las más gustadas de Guadalajara.

El concepto es liderado por Luis Hernández, director comercial, con su amplia experiencia como viajero, y por el chef Óscar Garza, que desfragmenta recetas tradicionales mexicanas para reorganizar los elementos y crear platillos memorable.

También cabe mencionar que recientemente inauguraron un espacio especial para la Parrilla Bruna, donde se degustan platillos específicamente creados para esta área que cuenta con un horno especial para hacer pan artesanal.



TICKET
PROMEDIO
\$500
POR PERSONA



Pulpo Chilhuacle

Tentáculos de pulpo a las brasas sobre una salsa de chile chilhuacle, acompañado de un puré de camote morado 100% orgánico y elotes baby rostizados.



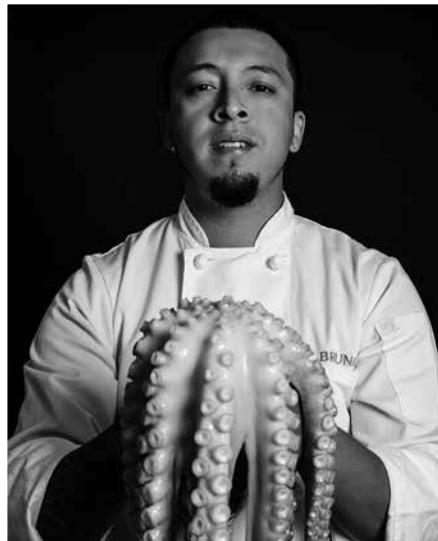
Chalet estilo "Campirano europeo"



Barra de bebidas y mesas interiores



Jardín de Biodiversidad Extrema



La voz de la experiencia

Para mí, la inspiración está en lo más auténtico de las recetas mexicanas. Se encuentra en los mercados, en las ferias, y rescatar estas esencias lo más honestamente posible para reinterpretarlas en una nueva forma de presentación, para entender nuevas formas de saborear y degustar lo tradicional de forma abstracta y contemporánea

Óscar Garza
Chef ejecutivo



Miguel Lerdo de Tejada #2418
Entre Francisco Javier Gamboa
y Calderón de la Barca
Col. Lafayette
Guadalajara, Jalisco 44150

☎ 01 (33) 2003 0904
y 01 (33) 1804 8051
✉ info@bruna.com.mx
🌐 www.bruna.com.mx
📺 BRUNA
📱 @brunagdl



"En Cassola encontrarán el producto siempre más fresco, ya que apoyamos mucho el producto local que nos ofrece la región, pues tenemos la fortuna de estar en un lugar lleno de ingredientes locales. Contamos siempre con platillos caseros, nada complicados o refinados, pero más bien amigables y deliciosos, como en ningún otro lugar"

Jonathan Félix
Chef Ejecutivo

Cassola

Comer como en casa

Desde las 6:30 de la mañana, Cassola ofrece desayuno buffet o a la carta, y platillos de cocina internacional y mexicana que se extienden a hasta la hora de comida y cena bajo el cuidado del chef Jonathan Félix.

Cassola es el corazón de Hyatt Regency Andares Guadalajara y, como tal, inició operaciones desde que el hotel abrió sus puertas en febrero del año pasado.

En las mañanas, el día inicia de manera perfecta con el desayuno buffet o a la carta y continúa con su servicio y buena sazón en la hora de la comida y la cena, donde el chef Jonathan Félix sorprende a los comensales con los atrevidos e interesantes giros que hace a la cocina mexicana e internacional.

Desde la tradicional torta ahogada hasta un ceviche con bases peruanas, Cassola enriquece los sabores de sus platillos con ingredientes locales que aseguran el toque jalisciense en cada bocado.

El *brunch* dominical, una de sus creaciones más celebradas a la fecha, es también uno de los puntos de reunión favoritos de los tapatíos.



CASSOLA
EL SECRETO MEJOR GUARDADO DE ANDARES

Dentro del hotel Hyatt Regency Andares
Guadalajara, Blvd. Puerta de Hierro #5065
Zapopan, Jalisco 45116
☎ 01 (33) 3883 1234

✉ cassola@hyatt.com
🌐 www.hyattregencuandaresguadalajara.com
📘 /CassolaGdl
📷 @CassolaGdl

TICKET
PROMEDIO
\$450


Ceviche verde

El ceviche tiene de base una salsa con diferentes ingredientes como son cilantro, jengibre, limón, apio, cebolla y chile serrano. Mientras que los camarones son servidos con una leve pochada de limón y sal, y una mezcla de jícama, pepino y cebolla morada, acompañados con una tostada hecha en casa.



VEN A CONOCER
LA EXPERIENCIA
HYATT
REGENCY

 @hyattregencygdl

 @HyattRegencyAndaresGuadalajara

hyattregencyandaresguadalajara.com

(33) 3883 6072

HYATT REGENCY ANDARES GUADALAJARA

Puerta de Hierro 5065 Zapopan, Jalisco, 45116 México

1er nivel del
Hotel Hyatt Regency
Andares Guadalajara

 **HYATT REGENCY**
ANDARES GUADALAJARA



"La riqueza gastronómica de México se debe a su diversidad geográfica, climatológica y cultural, pero el cariño y pasión por nuestro oficio complementan la ecuación"

Julio César Sánchez Mares

La Tequila

Cocina de México

Exponentes de la extraordinaria herencia gastronómica de México, siguiendo las recetas tradicionales de la cocina e innovando con una intención simple y contemporánea.

Desde su apertura el 10 de agosto de 1995, en La Tequila han sido ávidos impulsores de las mejores prácticas de la industria, garantizando así los más altos estándares de higiene y servicio.

Cuentan con certificados como el distintivo H y fueron el primer restaurante en el mundo en recibir el distintivo T otorgado por el Consejo Regulador del Tequila.

También son el primer restaurante en Jalisco en recibir el galardón de Tesoros de México, el cual tiene como propósito reflejar la riqueza cultural de México.

Promueven el consumo local, regional y nacional de productos de la mejor calidad, así como el conocimiento y la degustación de los destilados de agave.



La Tequila
 ☎ (33) 3640 3440
 y (33) 3640 3110
 Av. México #2830
 Guadalajara, Jalisco
 📧 reservaciones@latequila.com
 📷 @la_tequila
 📱 @latequila.mex

La Tequila Sur
 ☎ (33) 3188 2634
 y (33) 3188 2739
 López Mateos Sur #1710
 Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco
 📧 reservaciones.sur@latequila.com

La Tequila León
 ☎ (47) 7331 0506
 y (47) 7331 3854
 Plaza Mayor int. #113
 León, Guanajuato
 📧 reservaciones.leon@latequila.com
 📱 @latequilaleon

La Tequila Landmark
 "Próximamente"
 Zona Andares
 Zapopan, Jalisco
 📧 reservaciones.andares@latequila.com

TICKET
 PROMEDIO
\$430

Chile en Nogada

Chile poblano relleno de carne molida (cerdo y res), frutos y semillas. Bañado con una crema de nuez y jerez, salpicado con perejil, nuez de castilla y granada.



LATEQUILA
 COCINA DE MÉXICO

FUSTA

GASTRO BAR



PARA COMER BIEN

La cocina a la brasa está en la tradición,
en el acervo popular... y en las cocinas más laureadas.

HORARIO DE MARTES A SÁBADO DE 6PM A 2AM

AV. PROVIDENCIA 2969 C - PLANTA ALTA
T. 33. 3640.2364



"Este concepto nació de una visita a Nueva Orleans y nos propusimos tener el mejor Oyster Bar del país, con productos frescos, encontrados en el mercado todos los días"

Tomás Bermúdez
Chef y socio

La Docena

Oyster Bar & Grill

Los mejores ostiones de México, con comida del mar de excelentes productores mexicanos, y una cocina inspirada en Nueva Orleans, con ingredientes de la mejor calidad y técnica bien ejecutada.

La Docena Oyster Bar & Grill nace hace 6 años en el corredor gastronómico de la bella calle empedrada de Sao Paulo, en Guadalajara.

Con detalles clásicos e inspiración de la cocina de Nueva Orleans, este *Oyster Bar* ofrece ostiones, comida del mar y una combinación de sabores que hacen de La Docena una experiencia culinaria única.

El servicio es casual y bastante confortante. Con un increíble conocimiento por parte del personal acerca de cada plato, origen y procesos. Existe una carta con platos insignia y especiales que varían cada día, con productos locales y de temporada.



LA DOCENA

OYSTER BAR & GRILL

Av. Américas #1491
Col. Providencia
Guadalajara, Jalisco

Paseo Andares
Col. Puerta de Hierro
Zapopan, Jalisco

Álvaro Obregón #31
Col. Roma, CDMX

Homero y Sudermann
Col. Polanco, CDMX

☎ 3817 2798

🌐 www.ladocena.com.mx

TICKET
PROMEDIO
\$700-\$900

Ostiones a las brasas

Ostiones al *grill*, con mantequilla clarificada, sal, pimienta y perejil fresco.





TEQUILA

DESIGN



Personaliza



"En la Terraza Aquelarre hemos creado un espacio donde el comensal puede vivir la experiencia de la preparación y el montaje de nuestros platillos. De nuestras manos a su mesa, con el entusiasmo de compartir el momento"

John Bertrand
Chef de Ofelia Bistro

Ofelia Bistro

Creando momentos

El restaurante emblemático de la colonia Providencia, creado por el inolvidable Juan Claudio Poblete, cumple 8 años y lo hace de la mano del chef John Bertrand, un joven talento con experiencia en restaurantes internacionales de alto perfil que se ha encargado de proponer una carta de cocina creativa.

La siempre excelente experiencia gastronómica de Ofelia Bistro ha venido sumando ingredientes y técnicas vanguardistas que han encontrado, en poco tiempo, un público constante y muchos admiradores, lo que se refleja en su continua presencia en las listas de grandes favoritos de *foodies* y redes sociales.

La cava de Ofelia Bistro es un tema que también vale la pena destacar, pues se trata de un lugar excepcional, construido bajo su ya célebre jardín, donde se resguardan en las mejores condiciones, un millar de botellas de prácticamente todos los países donde se produce vino.



Fotografías por Alberto Sánchez



Av. Pablo Neruda #2707
Col. Providencia
Guadalajara, Jalisco
☎ 01 (33) 3647 3631



Ostión sellado

Con mantequilla, cebolla, tocino y servido en su concha sobre una espuma de papa trufada. Su llegada a la mesa es siempre espectacular.



El estreno de la Terraza Aquelarre, hace unos meses, con su cocina abierta y espacio para 30 comensales, dio paso a otra novedad: la remodelación de la cocina principal, verdadero corazón de Ofelia Bistro, que incorpora las necesidades actuales de las cocinas de gran nivel.

Para vivir la experiencia de Ofelia Bistro se puede optar por el menú degustación de 8 tiempos, de mil pesos por comensal (con maridaje mil 850 pesos), o bien, por descubrir la nueva carta, con platillos fijos que fueron diseñados especialmente por el chef John Bertrand.

✉ reservaciones@ofeliabistro.com
🌐 www.ofeliabistro.com
📌 Restaurante Ofelia Bistro
📷 @ofeliabistro



IDEAS PRINTED

PROVEEDOR DE IMPRESIÓN
AGENCIAS PUBLICITARIAS

inblank[®]
CENTRAL DE IMPRESIÓN & DISEÑO
inblank.com

 **ideasprinted**

OFICINAS CORPORATIVAS
Calle Volcán Popocatepetl 5431
Colonia el Colli
Zapopan, Jalisco, México. C.P. 45050

 (33) 3563 1326 / 3563 1328 / 3647 6463

ideasprinted.com



"Nos apasiona la cocina con sabor, técnica y pasión. Usar el mejor producto disponible. Servir haciendo lo que nos gusta. Somos un restaurante enfocado al animal, la proteína del mismo es el evento principal, aplicando preparaciones en crudo, rostizado, ahumado, BBQ y conservas"

Paul Bentley
Chef y Socio

Magno Brasserie

Devoted to Haute Cuisine

Una carta francesa e italiana contemporánea que cambia con las temporadas y que armoniza con la coctelería, la selección de cervezas artesanales, espirituosos y su pensada carta de vinos.

Magno Brasserie comenzó cuando Ana Karen Del Río y Paul Bentley se conocieron en una cena preparada por él.

Inmediatamente, Ana Karen quedó sorprendida por su estilo de cocina, por lo que decidieron tomar un café y platicar de algo que les apasionaba: tener un restaurante en Guadalajara.

Paul acababa de llegar a vivir a Guadalajara, después de trabajar 10 años en Nueva York con el chef Daniel Boulud, y un par de años y muchos cafés después, encontraron el lugar perfecto para que Magno Brasserie abriera sus puertas en septiembre de 2015.



TICKET
PROMEDIO
\$800

Charcuterie

Toda la charcutería se hace en casa. La selección cambia día a día, dependiendo de lo que salga de la cámara de charcutería: patés, terrinas, salchichas italianas, y se sirve todo en una tabla con guarniciones y pan de la casa.



MAGNO
BRASSERIE

Guadalupe Zuno #2061
Col. Lafayette
Guadalajara, Jalisco
☎ 2001 0724 / 2001 0725

✉ hola@magnobrasserie.com
🌐 magnobrasserie.com
📱 /MagnoBrasserie
📷 @magnobrasserie



TICKET
PROMEDIO
\$130

Bubble & Squeak

Huevos pochados montados sobre tortitas de papa con crema de chorizo, acompañados con la ensalada de la casa y pan masa madre. Es una combinación perfectamente balanceada de lo salado, lo carnívoro y lo pícoso, pochado al estilo Melbourne.



Fitzroy Espresso Bar

Café Chingón

Es el lugar perfecto, donde el barista respeta y enaltece el café de especialidad mexicano, mientras el cliente deleita algunas de las opciones en el menú, cuidadosamente seleccionadas, utilizando los mejores productos y proveedores locales, ayudando a fortalecer la economía de la región.

Es una fusión entre la sofisticada industria del café en Melbourne, Australia, donde es una cuestión de culto y personalidad, liderada por el máster barista Freddy Andreasson (cofundador); eclipsando con la cocina clásica y el buen gusto de los tapatíos, gracias a Lupita Manzo (cofundadora), creando el balance perfecto entre la creatividad y lo clásico del *brunch* y el café de especialidad.

“Venir a Fitzroy es una experiencia auténtica, gracias a que nuestro *staff*, antes de ofrecerte un servicio formal, busca crear un ambiente familiar”

Freddy Andreasson
Barista y Socio



FITZROY
— ESPRESSO BAR —

Marsella #126
Col. Lafayette
Guadalajara, Jalisco 44150
☎ 33 1523 2574

✉ oficinafitzroy@gmail.com
🌐 www.fitzroyespresso.com
📌 FitzroyEspressoBar
@fitzroyespresso



"No te quedes sin visitar y probar este restaurante que siempre será garantía de calidad, innovación y exquisitez, sin duda te quedarán ganas de regresar"

David Longoria
Chef Ejecutivo

Sonora Grill Prime

Cuestión de buen gusto

Para aquellos vanguardistas que gustan del buen vivir y comer, acostumbrados a visitar restaurantes que no pasan de moda, Sonora Grill Prime Puerta de Hierro se puede convertir en uno de sus favoritos.

Es un restaurante para deleitarse con los mejores cortes de carne. Ofrece alta calidad en alimentos, excelente servicio y una atmósfera incomparable.

Su carta se conforma por diferentes entradas, sopas, ensaladas, pastas, mariscos y, por supuesto, su especialidad: cortes de carne.

Los cortes de carne cuentan con calidad en ganado sterling silver, prime y akaushi, ofreciendo una variedad mayor a 14 cortes dentro de su menú.

Adicionalmente, la mixología del lugar es espectacular, y consiste en bebidas sorprendentes, hechas de mezclas con ingredientes poco comunes como mazapán, higo, kiwi, aguacate y mezcal.

Bajo un diseño mexicano contemporáneo, Sonora Grill Prime Puerta de Hierro goza de espacios amplios, 2 privados, salas de estar, terraza, cabina para DJ Residente, cava de doble altura, pantallas para videos musicales y amplios ventanales.



Av. Real Acueducto #210
Col. Fracc. Conjunto Real Acueducto
Zapopan, Jalisco
☎ (33) 3611 2807

🌐 www.sggroupp.com.mx
📘 SonoraGrillPRIME
📷 @sonora_gprime
📷 @sonoragrillprime



Para quienes aún no conocen el concepto y están por visitarlo, se sugieren las siguientes opciones: posterior a los deliciosos frijoles maneados que el lugar ofrece como cortesía, ordenar los tacos de chicharrón de pulpo o las tostadas de atún aleta azul, así como probar un corte prime orgánico (800 g), acompañado de una ensalada de mandarina y como postre, un budín de higo con helado de 3 leches.





TICKET
PROMEDIO
\$250

Famous Baby Back Ribs

Exquisito costillar importado ¡Único en México! Elección de cualquiera de nuestras 5 salsas. Puedes pedirlo de un sabor o 2, uno en cada mitad. Acompañadas con 2 guarniciones favoritas.



Características y servicios que marcan la diferencia en el mercado



Chili's es una excelente opción para compartir con amigos y pareja a cualquier hora.



Los Chili's se encuentran ubicados en zonas residenciales y de oficinas, así como en centros comerciales.



Chili's acaba de agregar nuevas propuestas a su menú de desayuno incluyendo platillos light.

Chili's

Aquí vives más cada momento

La cadena líder de restaurantes de comida casual, que reúne a parejas y amigos frente a los platillos favoritos americanos, con el toque del suroeste, en una atmósfera divertida y hospitalaria.

La oferta de Chili's es completa, aquí disfrutas un menú perfecto para el antojo o la hora del día en que te encuentres, sin mencionar su ambiente que te brinda una experiencia perfecta para ir con amigos y familia a pasar un delicioso día.

Además, en sus ya famosos desayunos están estrenando nuevos platillos que van de Hot Cakes de Nutella hasta Molletes con Chilorio o su Sartén de Fajitas. Chili's sigue creciendo en su propuesta gastronómica brindando nuevos sabores que se suman a sus ya característicos nachos con chiliques, alitas Boneless o su clásica Oldtimer Burger.



Oldtimer



Molten Chocolate Cake



Hot Cakes de Nutella



chilis.com.mx
Chili's Mexico
@Chilismexico

La nueva app que conquistará México

Ocupa menos de 1 MB de espacio y ofrece una experiencia rápida, con las principales funciones de la versión normal

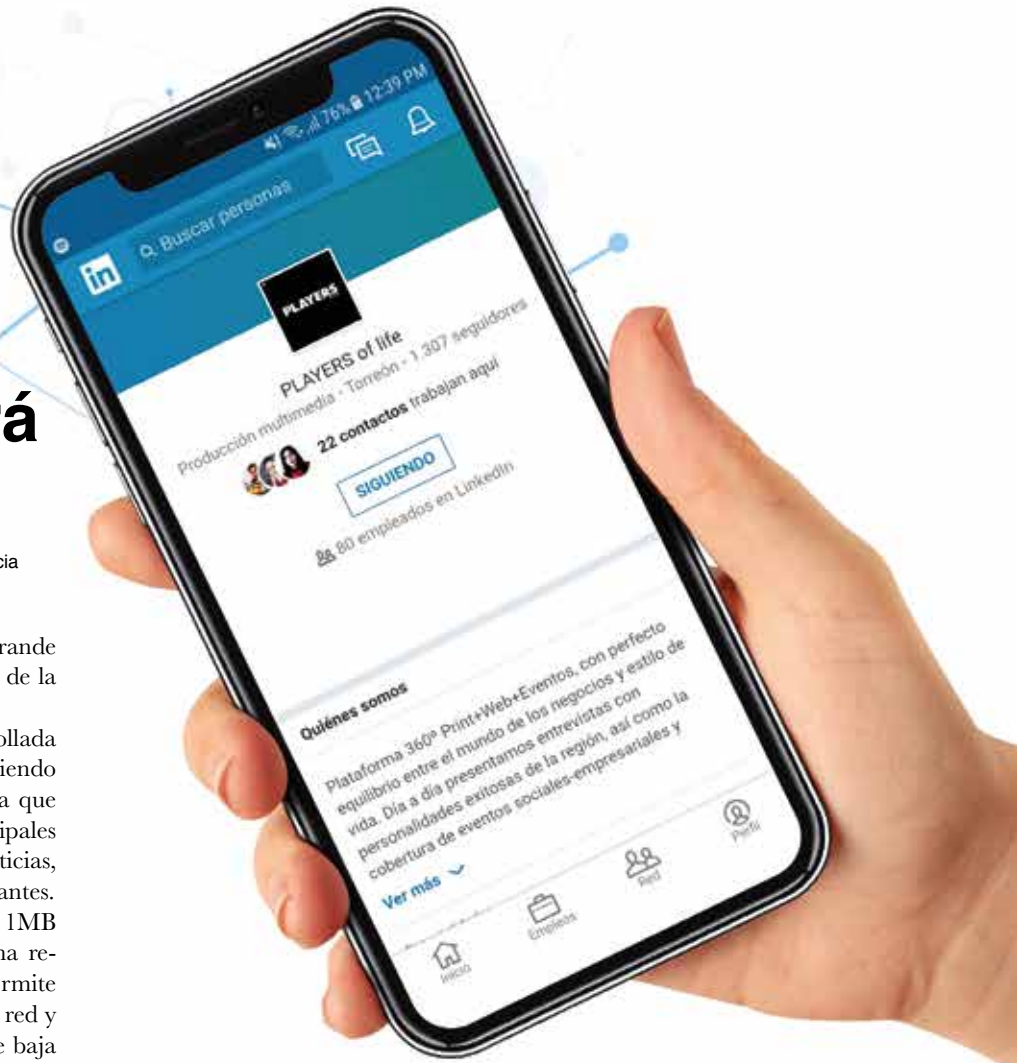
LinkedIn, la red social profesional más grande del mundo, anunció hace días la llegada de la aplicación LinkedIn Lite en español.

Creada en 2017, LinkedIn Lite fue desarrollada para mercados donde la banda ancha sigue siendo un desafío. Esta versión es más rápida y ligera que la versión original, además de incluir las principales características de LinkedIn como feed de noticias, perfil, conexiones, mensajes y búsqueda de vacantes.

La aplicación para Android ocupa menos de 1MB en el smartphone o tablet, lo que significa una reducción de espacio de hasta un 80%. Esto permite que los usuarios continúen interactuando en la red y puedan buscar vacantes de empleo en áreas de baja conectividad o en situaciones en que el dispositivo tiene poca memoria interna. También, la aplicación inicia hasta 5 veces más rápido, independientemente del smartphone o de la red en la que el usuario esté conectado.

En julio, el 78% de los accesos a LinkedIn en México se hicieron a través de dispositivos móviles. De ellos, el 43% corresponde a dispositivos con sistema operativo Android y el 56% de iOS. Actualmente, LinkedIn tiene más de 12 millones de usuarios registrados en el país.

LinkedIn Lite está disponible solo para Android y puede descargarse desde la [Play Store](#). El servicio ya está disponible en más de 60 países y acaba de ser lanzado en la versión en español para 19 países en América Latina (México, Belice, Argentina, Colombia, Brasil, Costa Rica, Bolivia, Cuba, República Dominicana, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Haití, Honduras, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú y Venezuela).



Sobre LinkedIn

LinkedIn conecta a los profesionales de todo el mundo para hacerlos más productivos y exitosos y transforma la manera en que las empresas contratan, se anuncian y venden. Nuestra visión es crear oportunidades económicas para todos los trabajadores del mundo a través del desarrollo continuo del primer gráfico económico mundial (Economic Graph). LinkedIn tiene más de 575 millones de usuarios con oficinas e 200 países.

Crea tu perfil en LinkedIn. Únete a la mayor red profesional del mundo hoy:
<https://www.linkedin.com/>



LinkedIn México
✉ LinkedInMX@edelman.com
☎ +52 55 53501500



Business Solution
ADVISORS



SOLUCIONES INTEGRALES EN CAPITAL HUMANO

Rubén Darío 537 planta alta,
Col. Providencia, Guadalajara, Jal

☎ 3615 21 83 ✉ rene@bs-advisors.com.mx

🌐 www.bs-advisors.com.mx 📘 BSA Business Solution Advisors



Rediseñando alimentos de manera saludable

El caso Holistik

Por Jorge Arteaga
CEO de Holistik

Es una marca 100% mexicana dedicada a rediseñar los alimentos. Dentro de su variedad de productos se encuentran paletas, *smoothies* y muy pronto helados. Todos son productos 100% naturales, sin conservadores ni químicos, endulzados con un toque de jarabe de agave orgánico. Holistik está pensado para todas aquellas personas que cuidan su salud y disfrutan de un *snack* saludable que tenga un sabor delicioso.



El comienzo

Desde chico he estado en la industria de los alimentos, mi familia se dedica a vender verduras y me gustaba en los veranos y por las tardes trabajar en diferentes áreas de la empresa. Sin embargo, durante una etapa de mi vida en la que fui piloto profesional de NASCAR me tocó recorrer algunos de los estados de México y conocer la gravedad de la desnutrición en el país así como lo grave de las enfermedades crónico-degenerativas. Sabía que había alternativas saludables para alimentarse, como las verduras, pero la gente no está dispuesta a sacrificar sabor por una comida más sana. Fue ahí cuando decidimos que teníamos que reinventar los alimentos para que tuvieran un balance perfecto entre saludables y deliciosos. De esta forma, la gente no tendría que decidir y eventualmente podríamos aportar un poco en la reducción de desnutrición, obesidad y enfermedades.

Retos de emprender

Siempre el hecho de emprender es un reto... como emprendedor constantemente te enfrentas a incertidumbres, dudas, cuestionamientos (muchos de gente cercana a ti) pero creo que el reto más difícil ha sido construir una marca completamente nueva en un mercado sumamente dominado por grandes marcas con un producto que tiene en su ADN el balance, y esto significó construir una planta ecológicamente sustentable, desarrollar los productos y, sobre todo, lanzarlos y generar un movimiento en los consumidores para que se preocupen por su bienestar y nos consideren como una alternativa válida. El emprendimiento no es un camino fácil, pero sin duda es un camino que vale la pena.

El apoyo de Endeavor para Holistik

Nos invitan a participar en Endeavor, en Aguascalientes, y desde un inicio me pareció una idea increíble. El hecho de ser una red de apoyo entre emprendedores y empresarios que buscan el bien común me parece lo mejor. Nos han ayudado a través de mentorías y asesorías para seguir enfocados, tomar las decisiones más preparadas y con puntos de vista de expertos en los temas.

endeavor

Tips para emprendedores

¿Cómo arrancar tu negocio de forma satisfactoria?

El primer consejo que les doy es arrancar, empezar con algo que te haga vibrar, si tienes una idea, llévala a la práctica, rodéate de gente que crea en ti, que sea de tu absoluta confianza, que te impulse y motive.

Después de eso, haz un plan, investiga, baja todas tus ideas, sé claro y comienza a actuar, no esperes a tener todo bien acomodado, todo se va aprendiendo en la marcha.

¿Qué oportunidades han encontrado gracias a Endeavor?

Endeavor ha sido un factor de aceleramiento, nos han hecho alcanzar objetivos en menor tiempo de lo "esperado", nos han ayudado a mantener el enfoque en lo verdaderamente importante: transformar las vidas de las personas a través de un movimiento.

¿Qué recomendarle a los chavos que recién comienzan, con base en los problemas por los que has atravesado y cómo los has resuelto?

No hay nada que garantice que tengan éxito más que el trabajo duro y el confiar en ellos, que no tengan miedo en preguntar, siempre es bueno ser el que menos sabe en la mesa para que los proyectos crezcan... los emprendedores tienen que crecer en todos los sentidos.



¿Cómo innovar en el mundo actual?



La palabra innovación ha dominado las discusiones en prácticamente todos los ámbitos del quehacer humano contemporáneo: no solamente en los negocios, sino también en el gobierno, la academia y organizaciones sociales de todo tipo. Pero como todo concepto de moda, el de innovación resulta a veces confuso y malentendido, por lo que el valor y la importancia de la verdadera innovación aplicada se nos escapan junto con los beneficios que esta nos debería traer.

Cuando hablamos de innovación, no nos referimos exclusivamente a un avance tecnológico patentado,

el trabajo de un laboratorio de investigación y desarrollo en una empresa globalizada o una iniciativa de alto impacto. La innovación se refiere a la dinámica de las organizaciones humanas que nos lleva a ser mejores productores, vendedores, estudiantes, gobernantes, etc. En ese sentido, la Product Development Management Association (PDMA) la define como “Una nueva idea, método o producto. Se conoce también como el acto de creación de un nuevo producto o proceso; dicho acto envuelve tanto la invención como el trabajo requerido para que la idea o concepto tome forma”.

La innovación aplicada es entendida como un cambio revolucionario o el desarrollo de un nuevo producto, proceso, organización, sistema de pensamiento o modelo de negocio que genere un valor apreciado por el mercado. Es el motor más importante para la generación de valor económico y social en el siglo XXI, pues ha sido aplicada en todos nuestros ámbitos de influencia, lo cual ha permitido evolucionar y mejorar nuestra competitividad en el mercado. En ese sentido, la innovación puede trasladarse a categorías de productos o servicios, desarrollo de tecnologías o implementación de modelos de negocios que no se hayan visto antes.

Por ello, debe ser compromiso de los empleadores identificar a la innovación como un elemento necesario en el desarrollo y evolución de sus organizaciones y para orientar su gestión del talento en la obtención de aquellos elementos que ayuden a desarrollar un proyecto de innovación. Los altos mandos también deberán analizar los distintos ejes a partir de los cuales se pueda emprender un proyecto. Estos ejes nos permitirán entender la naturaleza de la innovación, sus principales características, lo que podemos esperar de ella y cómo administrarla.

La idea de la ventaja competitiva se refiere normalmente a la capacidad de una empresa para ofrecer mejores productos o servicios que su competencia y permanecer vigentes. Dicha ventaja, por su propia naturaleza, muchas veces se concreta en una “novedad” que se aplica a una determinada actividad y que se adopta con éxito; es decir, en una innovación. La necesidad de innovar para ofrecer ventajas competitivas no puede darse en la actividad cotidiana de la empresa si tal innovación no está apalancada con su visión, misión o atributos, ya que nunca buscamos, ni en las organizaciones ni como personas, la novedad por la novedad misma.

En este contexto, una estrategia de innovación debe estar alineada con la estrategia de la organización que, a su vez, está soportada por la visión, misión o atributos de la compañía. Esta alineación explica, en la mayoría de los casos consultados, el que una organización obtenga o no los resultados esperados. Cuando esta

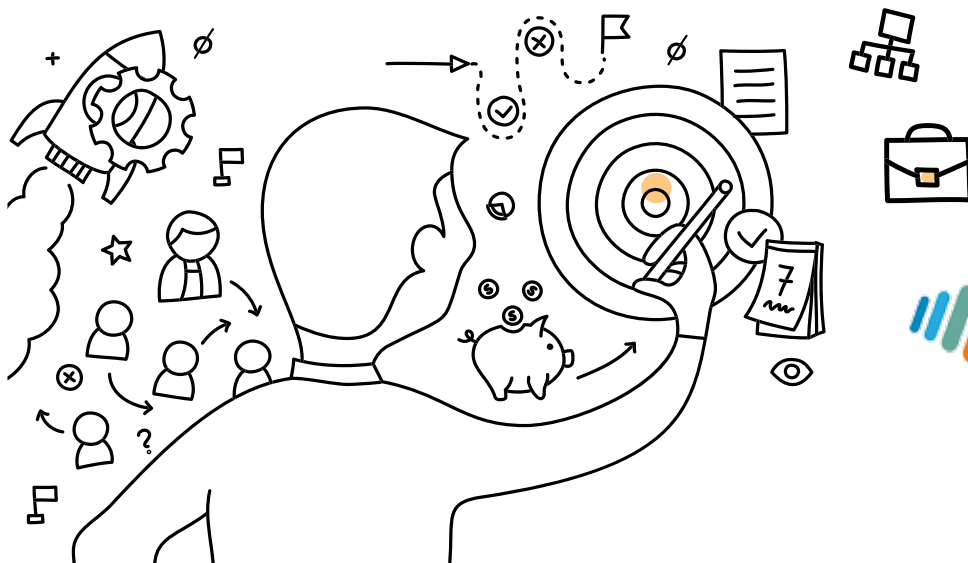
vinculación estratégica no está alineada, el proceso de innovación incluso se convierte en un proceso político en el que las decisiones de trabajar en una idea o concepto muchas veces son unipersonales.

Existen organizaciones que desarrollan proyectos de innovación no vinculados estratégicamente. El resultado es que estos no se consideran una prioridad corporativa, tardan mucho tiempo en desarrollarse, no cuentan con los recursos financieros ni de talento necesarios y por lo tanto, sus resultados muchas veces son nulos o pobres.



Desde el punto de vista de la gestión del talento, existe una gran diferencia entre una organización que cuenta con esta vinculación estratégica y una que no la tiene. Generalmente, en una organización vinculada estratégicamente hay un clima organizacional idóneo para innovar; el talento se siente involucrado en las tomas de decisiones y respaldado por la organización. Esto permite generar y explorar nuevas oportunidades de negocio en las que el riesgo se asume como una parte fundamental del proceso y la creatividad bien gestionada es impulsada.

Los resultados que generalmente se esperan de un proyecto de innovación exitosa pueden ser crecimiento, mayor eficiencia, una mejor evaluación por parte del cliente, usuario final o público. Por esto, podemos decir que las organizaciones que se plantean la innovación de una manera seria suelen enfocarse en los factores críticos, que han sido elegidos estratégicamente para llegar al éxito en el largo plazo y establecen la búsqueda de esa innovación como una práctica esencial que les permita siempre ser capaces de producir una ventaja competitiva o una mejoría de sus servicios o actividades.



Estos son los retos de la confianza ante el próximo colapso económico mundial

Por Antonio Ono
Vicepresidente de Cultural Assessment Great Place to Work® México



La gran recesión mundial del 2008 desatada y contagiada a nivel internacional por el colapso de la burbuja inmobiliaria en los Estados Unidos sería insignificante comparado con el posible próximo colapso económico mundial que puede surgir por causa, no de uno, sino de 3 grandes factores: la bolsa de valores, el mercado de bonos y el mercado inmobiliario¹.

Esto a consecuencia de las políticas monetarias de los bancos centrales de muchos países que desde la crisis del 2008 redujeron las tasas de interés y las mantuvieron así por muchos años. Inclusive, algunos llevaron las tasas a territorio negativo y también inyectaron grandes cantidades de dinero para brindar liquidez a los bancos.

Bancos centrales, los bancos comerciales, las corporaciones y los consumidores junto con los gobiernos (a través de su déficit fiscal) han aumentado la deuda mundial alcanzando en el primer trimestre del 2018 los 247 *trillions* de dólares¹⁴ que equivale al 318% el Producto Interno Bruto (PIB) mundial²⁵ de acuerdo con la Institute of International Finance.

Dichos argumentos nos indican que podemos estar montados sobre una deuda mundial colosal de niveles récord. Todo pende de un hilo muy frágil, la confianza del público, de las corporaciones y gobiernos en todo el sistema financiero y monetario mundial. Esta confianza está depositada en el hecho de que las deudas serán pagadas por los deudores. Hoy en día hay un nivel de complacencia muy alto en la mayoría de la gente; piensan que todo está bien y que seguirá bien por muchos años.

Si se pierde esta confianza, se podría desatar un escenario de caos financiero y social. Se podrían presentar devaluaciones de las monedas locales, como un ejemplo de lo que viven economías emergentes como Argentina y Turquía.

Prueba de ello es que, en el 2008, los Mejores Lugares para Trabajar® resistieron mejor la crisis y se repusieron más rápidamente que el resto de las organizaciones, aprovechando nuevas oportunidades y logrando crecer más rápidamente, como se muestra en la gráfica del desempeño accionario de las 100 Best Workplaces de *Fortune*.

La confianza entre colaboradores y líderes de las organizaciones es parte de la confianza general de la sociedad hacia los gobiernos, los bancos, las empresas. Great Place to Work® puede apoyar a fortalecer esta parte de la confianza para que las empresas y organizaciones puedan amortiguar mejor la posibilidad de una próxima crisis mundial.

Durante la crisis desatada en el 2008, en Great Place to Work® se identificaron algunas mejores prácticas para situaciones inevitables de reestructura de personal, manteniendo en algunos casos intacto y en alto la confianza entre colaboradores y sus jefes.

Definir claramente los criterios para el proceso de toma de decisión sobre las posiciones a eliminar, esto aumentará la probabilidad de que el proceso sea percibido de manera justa.

Revisar y reevaluar cualquier desproporción en los grupos o segmentos de empleados sujetos al proceso de desvinculación, por ejemplo: por género, por edad, etc.

Explorar la posibilidad de que los empleados cuyas posiciones sean eliminadas puedan ser transferidos a otras áreas/regiones de la organización.

Para aquellos que no puedan ser transferidos dentro de la organización, ofrecerles servicio de *outplacement* o colocación.

Ser generoso en la medida de lo posible en términos de modos de notificación, montos de liquidación y continuación de los beneficios o prestaciones.

Considerar la temporalidad para la eliminación de cualquier posición, por ejemplo, evitar hacerlo justo antes de las fechas festivas más significativas (como Navidad, Año Nuevo, etc.).

Explicar y aclarar la razón de cada desvinculación y el proceso de toma de decisión, siempre proporcionarles la oportunidad para apelar.

Expresar el aprecio de la organización por la contribución el tiempo en que permanecieron.

Comunicar de forma honesta y transparente a los compañeros directos, las razones de la eliminación de dichas posiciones en particular y de cómo esto afectará sus trabajos.

Procurar que los procesos de recorte de personal o reestructuraciones vengán acompañados de un proceso de *change management*.

La confianza es un poderoso aliado que prepara a las organizaciones ante coyunturas cambiantes como la que vivimos en la actualidad. Más allá de preocuparse ante entornos inciertos, te invito a poner en marcha estrategias que dignifiquen a organizaciones y a personas e impacten positivamente a la sociedad.



⁴ Trillion en inglés equivale a billón en español: 10¹²=1,000,000,000,000

⁵ Fuentes:
<https://bit.ly/2Bcoxhc>
<https://bit.ly/2ubSR5D>

BRIDGESTONE



INTERLLANTAS



- Pelotas
- Guantantes
- Ropa
- Bolsas
- Gorras
- Equipos

PREGUNTA POR NUESTROS PRODUCTOS EN EL CENTRO DE SERVICIO



NEOCSA

[33] 3640 2136

www.neocsa.com.mx f /neocsa

GUADALAJARA

PATRIA

Tel: (33) 3640 2135

ACEPTAMOS
TODAS LAS
TARJETAS
DE CREDITO,
MESAS SIN
INTERESES



Oh là là



Por Marie-Pierre Dié Sánchez
Directora y fundadora de La Tienda Francesa (L'Épicerie Française), una plataforma en línea y distribuidora exclusiva de productos originarios de Francia.

Hablar de gastronomía francesa es entrar en un discurso infinito, cada rincón del país tiene sus especialidades en queso, vino, carne, postres... Francia tiene más de mil 200 variedades de quesos, 450 tipos de embutidos y más de 3 mil 400 vinos.

Además, en la llamada Ciudad de la Luz, existen empresas agroalimentarias históricas (aunque algunas pertenecen a grupos industriales extranjeros) que consienten paladares de generación en generación.

Algunos ejemplos de legendarias marcas francesas son Lu, emblemática compañía de galletas desde 1846; Amora, famosa mostaza y pepinillos fundados en 1934; Banania, muy conocida por su chocolate en polvo desde 1909; L'Elephant, té con más de 100 años de antigüedad; Carambar, dulces populares con historias escritas en su envoltura; Francine, compañía de harina creada en los años 60; Brossard, reconocida empresa de galletas fundada en 1931; Maille, vinagretas y vinagres creados en 1742; Saupiquet, pescado enlatado desde 1877 y Tesseire, jarabes inventados en 1720.

Cada región tiene sus encantos gastronómicos, si se trata del suroeste de Francia encontramos los vinos de Burdeos, conocidos mundialmente por su altísima calidad, entre ellos está el saint emilion, pomerol y el châteauneuf margaux, no se quedan atrás los *confit de pato* y *foie gras*, los jamones de bayona y quesos como el *ossau-iraty* o el famoso postre *cannelés* de Burdeos, pequeños bizcochos de forma cilíndrica.

Si viajas a Marsella o a la región de Provenza encontrarás la tapenade, una crema de aceitunas con anchoas, la deliciosa ensalada *niçoise*, la *ratatouille*, la sopa de pescado y mariscos *bouillabaisse* y los dulces *calissons d'aix* o *navettes de Marseille*. Subiendo hacia

el norte llegamos a Lyon con los deliciosos *saucissons*, una variedad de salchichón; las patatas gratinadas y los excelentes vinos como el *chateauneuf du pape* o *hermitage*. Llegando a la región de Champagne-Ardenne famosa por el *champagne* (se venden más de 300 millones de botellas por año).

Por la región de Alsacia puedes saborear la famosa *choucroute*, un plato que se prepara con col blanca cortada en finas tiras y fermentada con vinagre y especias, mismo que puedes acompañar con un buen vino riesling. No puedes dejar de visitar Bretaña y probar sus crepas saladas preparadas con harina de sarraceno rellenas de huevo, jamón o queso y al lado una buena copa de sidra, la especialidad regional.

La cocina francesa ha evolucionado a lo largo de los siglos: recordemos los suntuosos banquetes de la Edad media, el desarrollo de técnicas refinadas durante la Revolución francesa y la codificación de la cocina por Auguste Escoffier, hasta finalmente ser declarada en 2010 por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Las influencias a lo largo de la historia fueron múltiples: los movimientos sociales y políticos, la inspiración de los chefs de la corte, las temporadas y calendario litúrgico, el descubrimiento de nuevos territorios, el medio ambiente y los recursos tanto animales como vegetales de cada región. Estas raíces e historia hicieron de la gastronomía francesa una verdadera institución asociada al refinamiento, el lujo y el romanticismo. Para los franceses, la cocina no se puede limitar al simple hecho de alimentarse.

VICTORIA147

2018
**DÍA DEL
EMPRESARIO**
COPARMEX

DESAFÍATE

Haz del cambio tu oportunidad

Forma parte del mejor evento del año, el momento donde empresarios y emprendedores se reúnen para intercambiar ideas, compartir historias y reconocer el esfuerzo.

Disfruta las conferencias de:



**ARTURO
Zapata**

Presidente ejecutivo
de Corporación Zapata
y Más Ciudadanía

**PABLO
Ferrara**

Exdeportista, arquitecto
y autor del libro
"Voluntad de acero"



**CLAUDIO
X González**

Fundador de
Mexicanos contra la
corrupción



Además podrás aprender de las mejores prácticas de los grandes empresarios de Jalisco y disfrutar de un coctel para ampliar tus contactos.

25 DE **SEP**
PALCCO

Compra tus boletos en:
ticketmaster[®]

diadelempresariocoparmex.com.mx



"Tengo una excelente relación con mis empleados"

Te hacemos ver la realidad transformando la cultura organizacional a través del capital humano.

EL LÍDER DE UN EQUIPO

El origen de la confianza

Por: Jesús Enrique Pérez
Fundador y Director de Novament

Todos necesitamos confianza.

Cualquier grupo formado por seres humanos necesita sentir tranquilidad para poder funcionar. Saber que podemos apoyarnos en nuestras habilidades y en la buena voluntad de los demás miembros del grupo.

Si no hay confianza en un equipo, habrá tensión y desgaste por tener la mente demasiado ocupada en todas las posibles adversidades que puedan surgir. Sin embargo, debemos tener siempre presente que la confianza empieza en uno mismo.

Los grandes líderes son personas con mucha confianza en sí mismos, y es gracias a esto que son capaces de lograr sus respectivas metas. Además al darse cuenta de sus limitaciones en conocimiento, tiempo o capacidad, saben confiar en los demás miembros de su equipo.

Cuando un líder reconoce en qué es bueno, le es más sencillo poder delegar el trabajo, apoyándose y confiando en los demás. Sin embargo, la confianza puede romperse cuando una de las partes no cumple con las expectativas.

Tres factores fundamentales para mantener la confianza:

- 1.- Evaluar si la persona tiene claras las expectativas sobre su desempeño. ¿Le dijimos con claridad lo que esperábamos en tiempo y forma? ¿Se dio por enterado? ¿Se establecieron unidades de medición?
- 2.- Determinar con honestidad si elegimos bien al nuevo integrante de nuestro equipo. ¿Tiene el perfil correcto para las funciones que se le asignaron? Es importante evitar que el ego nos impida reconocer el error de haber contratado a la persona equivocada.
- 3.- Corroborar la compatibilidad de todos los integrantes de nuestro equipo con los valores de la organización: Qué somos, en qué creemos y cuál es nuestra labor de todos los días. Si no hay compatibilidad, difícilmente habrá entendimiento.

Si usted es líder, empresario o ejecutivo estos tres factores son su responsabilidad. Usted es el origen de la confianza.



Tel: 462 107 9837
erika.reyes@novament.com.mx
novament.com.mx



La gestión de la responsabilidad social en México

Las empresas mexicanas y el impacto dentro de sus comunidades

Desde hace un poco más de 15 años en nuestro país la responsabilidad social de las empresas está liderada y canalizada por el Centro Mexicano para la Filantropía a través de su programa de Empresa Socialmente Responsable, que a estas fechas tendrá un poco más de mil 800 empresas en Latinoamérica con esta gestión y 11 años haciendo el encuentro de responsabilidad social empresarial más grande de la región.

Hoy, las empresas mexicanas han adoptado en mayor medida el tema de responsabilidad social y, por temas de mejora continua, tienen en su gestión las normas ISO, que en la actualidad han evolucionado en su administración el tomar en cuenta datos blandos como son la materialidad de los grupos de interés, la gestión de riesgos, la toma de consciencia de los impactos económicos, sociales y ambientales y, sobre todo, en la medición del desempeño y rendición de cuentas, y en este último punto se hace una

sinergia fantástica con la mejora que se han tenido en los informes de sostenibilidad en su versión G4 y en los COP alineados a los objetivos del desarrollo sostenible (ODS).

En este contexto las empresas comenzarán a la integración de sus sistemas de gestión y, en consecuencia, se podrán tener más claros sus indicadores de gestión alineados con la rentabilidad del negocio mismo, que los hace atractivos para los directivos de hoy, dejando de lado que dichos programas sean solo de filantropía o desarrollo social.

A su vez, lo único que puede asegurar la gestión en las iniciativas de las empresas es que haya aseguramientos, es decir, las auditorías que generen procesos de mejora continua y que contribuyan al contrapeso de la estrategia en función de tener consecuencias que aporten valor a los grupos de interés involucrados.

Recomendamos hacer una gestión integral en las empresas que aseguren los pilares de participación de los grupos de interés entendiendo el contexto en medida de sus operaciones y riesgos, movilidad en caso de contingencia, rendición de cuentas con indicadores claros para todos los niveles y auditorías que promuevan una mejora continua y rentable a la organización.♥



Por Lic. Irene Figueroa
Directora de Sustentabilidad
y Responsabilidad Social
f @CRVCO
www.c-r-v.com.mx



CRY & CO
NEGOCIOS QUE PERDURAN
SOLUCIONES QUE RESPALDAN

MODELOS DE GESTIÓN DE RESPONSABILIDAD SOCIAL

¡Garantiza la sustentabilidad
de tu negocio.
Acude a los expertos!

- Diagnóstico de Calidad de Vida
- Acompañamiento distintivo ESR
- Planeación Estratégica de Responsabilidad Social (BSC).
- Revisiones y Diagnósticos a Grupos de Interés para interacción del Sistema de Gestión.
- Adecuación de Sistemas de Gestión para crear modelos integrales de gestión que sean sustentables para tu organización.
- Coaching de Implantación de SA 8000.
- Coaching en compromiso de Pacto Mundial.
- Coaching para el diseño de Memorias de Sustentabilidad bajo los indicadores de GRI.



www.c-r-v.com.mx



CRVCO



crv_lea

Garibaldi 1740 y 1747
Col. Ladrón de Guevara C.P. 44650
Guadalajara, Jal. México.
(33) 3615 4283
(33) 3615 6954

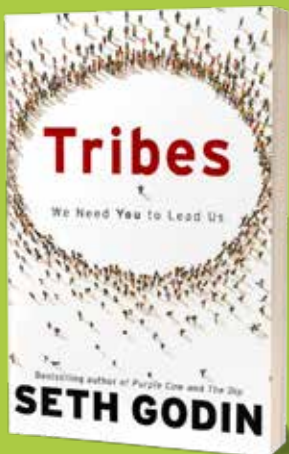
¿Vendes solo comida?

Tu concepto es más importante que tu menú

En cualquier industria de servicios, las experiencias son muy importantes. El cómo se vive un restaurante es casi tan importante como su sazón y el concepto en general se convierte en el primer factor del porqué pagar más por la comida.

Los casos más destacados, por supuesto, son los de cadenas exitosas como McDonald's o Chili's. Basta leer sus misiones para entender que la comida es una parte de la experiencia, obviamente muy importante, pero no la única. En el polo opuesto están los icónicos restaurantes que destacan por propuestas arriesgadas y diferenciadas; cada uno tiene su objetivo claro y un éxito innegable en su ejecución.

Muy importante también resulta encontrar un nicho y definir muy bien cómo deberá vivirse la experiencia para ellos. Un error muy común es pensar en "todos" como el público objetivo. Si bien es cierto que "cualquiera" podría ir y comer en el restaurante, resulta imposible complacer a todos los segmentos y en todas las ocasiones.



Para leer

Tribes, Seth Godin
<https://amzn.to/2MfDiVE>

Por Alejandro Vogt
Director de proyectos y
operaciones en Taste MKT
@alejandrovogt



Algunos puntos importantes a considerar:



¿Qué buscamos?

Reconocimiento, que sea una empresa muy rentable, franquiciar en algunos años, mucho volumen, pocos clientes que paguen mucho... Todos son objetivos válidos, pero no necesariamente compatibles entre sí.



¿Quién es nuestro público objetivo?

Indispensable para poder diseñar experiencias que los atraigan y los mantengan y no definir solo un tipo de persona, sino también una ocasión para ellos.



¿Cuál es nuestro diferenciador?

O como dicen en inglés "what's your secret sauce", que se refiere a tu punto de ventaja vs la competencia. Algunos ejemplos son un chef premiado, un platillo único, mixología o carta de vinos especializada, precios bajos con altísima calidad, una ubicación privilegiada.



¿Quién es nuestro público objetivo?

Indispensable para poder diseñar experiencias que los atraigan y los mantengan y no definir solo un tipo de persona, sino también una ocasión para ellos.

Como siempre, es recomendable asesorarse de profesionales para el desarrollo del concepto y de la experiencia. Decoración, música, diseño de logos y menús, promociones (o ausencia de estas), precios y promoción son algunos puntos importantes que juegan en la estrategia de posicionamiento.♥

Tus recursos humanos en manos de los expertos



- ✓ Administración completa de la nómina
- ✓ Reclutamiento y selección
- ✓ Servicio de *Implant* para la administración del personal subcontratado
- ✓ Demandas laborales
- ✓ Prestaciones de ley
- ✓ Relaciones sindicales
- ✓ Despidos
- ✓ Desarrollo organizacional para todo el personal subcontratado
- ✓ Equipos de trabajo mucho más efectivos
- ✓ Comunicación efectiva y eficaz
- ✓ Mayor competitividad, mejora de procesos y administración de recursos
- ✓ Enfoque a resultados y efectividad
- ✓ Mayor rentabilidad empresarial

Corporativo	Sucursal
Justo Sierra 2387	Calle Jacobo Galvez 17
Col. Ladrón de Guevara	Colonia Centro
Tel. 3616.9460	Tel. 3658.0501

Jalisco / D.O.

El estado más mexicano del país es cuna también de varios productos agrícolas y alimenticios endémicos

Es posible que al leer las siglas D.O. nos venga a la cabeza el concepto de Desarrollo Organizacional. Sin embargo, tratándose de una edición (septiembre) dedicada a la gastronomía, he querido centrar el artículo en las Denominaciones de Origen de nuestro estado y de nuestro país.

En primera instancia, referiremos que las Denominaciones de Origen (D. O.) son un sello que se da a algunos productos agrícolas o alimenticios, que se elaboran en una determinada zona geográfica. Bien puede tratarse de una región o de un país. Y entre sus características se encuentran el ser elaborados o producidos en ese lugar específicamente, con una serie de características que son exclusivas para esa denominación.

Las primeras referencias sobre un producto en una región son las del vino y las del aceite de oliva; aunque bien podríamos remitirnos a la antigüedad con determinadas especias que eran muy apreciadas y valoradas. Los seres humanos tenemos cierta tendencia a atribuir valor a las cosas y a las personas, en función de su origen.

Los primeros indicios de protección legal de un producto, por su origen, datan de la mitad del siglo XVI. Los españoles protegieron el vino de Ribadavia. Y en el siglo XVII los franceses lo hicieron con el queso roquefort.

Las Denominaciones de Origen han permitido a lo largo de los años, asegurar la calidad de los productos, así como regular la producción y el comercio. Favoreciendo así la fijación de precios y los márgenes que se obtienen por los productos en cuestión.

Surgieron entonces los primeros consejos reguladores de las D.O. y los primeros convenios para la protección de la propiedad industrial, que incluía la protección de ciertos productos y marcas internacionales. Entre las D.O. más antiguas del mundo se encuentran el oporto de Portugal; el jerez, la manzanilla y el vino de La Rioja, de España.

Actualmente, existen más de 10 mil D.O. legalmente protegidas en el mundo. En nuestro país tenemos algunas entre las que destacan: el tequila de nuestro querido Jalisco, el mezcal con denominación

nacional, el café Veracruz, el sotol del norte del país, el café Chiapas, la vainilla de Papantla, el arroz del estado de Morelos, el chile habanero de la península de Yucatán, el mango ataulfo del Soconusco Chiapas, la charanda de Uruapan, el bacanora de Sonora, el cacao Grijalva y muy recientemente el chile Yahualica, que dio a Jalisco su segunda D.O.

A decir de Ramón González, fundador del Consejo Regulador del Tequila, son muchos los productos de Jalisco que podrían lograr la D.O. Entre ellos se encuentran el birote salado, el café de San Sebastián del Oeste, los dulces de guayaba y el chicle de Talpa; el ponche de granada de Ciudad Guzmán, la cajeta de Sayula, el queso cotija que se comparte entre Jalisco y Michoacán y algunos productos más...

Si bien en esta ocasión las siglas D.O. no corresponden al multicitado Desarrollo Organizacional, si nos invitan a reflexionar sobre el cómo vamos a seguir proyectando a nuestro estado, para que siga siendo un destino gastronómico y turístico ejemplar. Y para que cada uno de sus habitantes se convierta en un auténtico embajador del mismo, denotando el gran valor que tenemos con nuestra Denominación de Origen Tapatúa.

Recientemente tuve la oportunidad de viajar fuera de México y me di cuenta que nos conocen por algunos productos y personas. Todos ellos de cuna jalisciense. A saber: el tequila, el mariachi, el grupo Maná, Vicente Fernández, su hijo Alejandro, Carlos Santana, el Chicharito Hernández, Checo Pérez, Ximena Navarrete y Lorena Ochoa, entre otros.

Y dado que el mes de septiembre es el mes de la patria, ¡que viva México, que viva Jalisco, y que viva la gente auténtica!♥

Por Dr. Javier Castañeda Ibarra
Vicerrector de la Universidad Panamericana,
Campus Guadalajara
✉ fcastane@up.edu.mx
🌐 linkedin.com/in/javier-castañeda-ibarra-



GRAND LUXXE®

RESIDENCE CLUB

NUEVO VALLARTA | RIVIERA MAYA



Auténtico lujo en dos increíbles destinos



COMIENCE A PLANEAR SUS VACACIONES



Si desea más información, contáctenos en:

Sergio Cid 📞 (81) 8656 8089

sergioeidperez@vidavacationsea.com

VidaVacations.com



Por Ing. Xavier Orendáin De Obeso
Presidente del Consejo Directivo
de Cámara Nacional de Comercio,
Servicios y Turismo de Guadalajara
@PresidenteCCGdl
& @CamaradeCom_GDL



Obras que suman al tejido social

El Paseo Fray Antonio Alcalde elevará la competitividad y conectividad de Guadalajara

Durante años hemos discutido cuál debe ser el mejor modelo para el desarrollo urbano óptimo de Guadalajara, la segunda ciudad más importante de México y, sin duda, la mejor para vivir y hacer empresa.

Aunque no hemos terminado de delinear ese modelo del todo, grandes proyectos como la Línea 3 del Tren Ligero, la Ciudad Creativa Digital y el Paseo Fray Antonio Alcalde, en el centro histórico de Guadalajara, permiten que avancemos hacia el desarrollo de una ciudad compacta, que facilite la movilidad entre municipios, que genere condiciones de habitabilidad que detonen nuevos proyectos de vivienda, y con ello, un mejor ambiente de negocios y un mejor ambiente de convivencia social.

Son proyectos públicos que potencian la inversión privada, crean oportunidades de negocio y, en general, promueven la competitividad de la ciudad.

Por eso, a pesar de las condiciones adversas que las empresas han tenido que enfrentar durante todos estos meses de construcción de la Línea 3 y, particularmente, Paseo Alcalde, como Cámara de Comercio

de Guadalajara creemos que estos proyectos constituyen una gran oportunidad para el Centro y para la ciudad una vez que se concluyan en tiempo y forma en este 2018.

En el caso de Paseo Alcalde representan no solo dar una nueva fisonomía y equipamiento urbano a una de las avenidas más importantes de la zona metropolitana de Guadalajara, sino que significa honrar la memoria de un hombre que proporcionó su talento, visión y amor por la ciudad, de forma altruista. Y más importante aún, contribuye a conectar a los habitantes de Guadalajara oriente con la de poniente. Un paseo democrático e incluyente.

A lo largo de los más de 2.5 km que lo conforman, los paseantes, vecinos y turistas podrán caminar en una zona tranquilizada de vehículos y demandarán una nueva oferta de productos y servicios. En los próximos meses veremos cómo empresas que hoy no existen en la zona, serán instaladas y/o desarrolladas para satisfacer las amenidades y servicios más variados, tanto de habitantes locales como de visitantes.

De acuerdo con las tendencias que hemos detectado, hay por lo menos 25 tipos de negocios con interés en establecerse en la zona, entre los que se encuentran librerías, cafeterías, proyectos culturales, artesanías, museos y, por supuesto, el sector gastronómico, que será clave y emblemático de esta zona de la ciudad.

Como sector empresarial es importante que nos involucremos no solo en monitorear que las obras lleguen a buen término, sino en impulsar que este nuevo espacio público se convierta en un verdadero generador de bienestar, de convivencia familiar y detonador de nuevos negocios y, con ello, de prosperidad, seguridad y vida para el corazón de nuestra Guadalajara.

La Línea 3 del Tren Ligero y el Paseo Fray Antonio Alcalde son una oportunidad de volver a dar vida a nuestro centro histórico y es un buen momento para invertir en nuestra ciudad y en nuestra gente.

Los invito a aprovechar estas oportunidades y a apropiarse de estos grandes proyectos públicos como empresarios pero, sobre todo, como habitantes de esta Guadalajara cosmopolita que, sin duda, tiene todo el potencial para ser la mejor ciudad de América Latina para vivir, visitar, producir, emprender y hacer negocios.♥

ÚLTIMOS 10

DEPARTAMENTOS en LA RIOJA



Hispania

HÁBITAT VERTICAL

VÍVE EN UN NIVEL SUPERIOR

- Concierge
- Doble acceso controlado
- Alberca infinity
- Gimnasio panorámico

ENGANCHE 10% ESCRITURACIÓN Y ENTREGA INMEDIATA

TRAMITAMOS TU CRÉDITO

☎ 3134 3424





Por David García
Fundador de Digitt
www.digitt.com
@digitt_mx

Venture Capital: motor del emprendimiento

Conoce más sobre este modelo de financiamiento y lo que necesitas tomar en cuenta para fondear un proyecto

En años recientes hemos comenzado a dejar atrás un paradigma que, desde mi perspectiva, era uno de los principales inhibidores del emprendimiento en nuestro país. Solíamos pensar que, para poder iniciar un negocio, era necesario tener dinero y, como consecuencia, se pensaba que emprender era para un grupo exclusivo de personas que contaban con los medios económicos para hacerlo.

Probablemente, hemos escuchado ya de algunas fuentes de financiamiento tradicionales, por ejemplo las 3 F (Family, Friends and Fools), los fondos gubernamentales, ángeles inversionistas o incluso los créditos bancarios.

Existe otra fuente de financiamiento, de la que me interesa hablar en este espacio, que ya desde hace mucho tiempo, pero con mucha más fuerza en la última década, ha permitido a muchas personas alrededor del mundo y de *backgrounds* muy diversos, generar compañías globales y muy exitosas en tiempos récord.

Debo decir además que, desde mi opinión, es la más favorable para incrementar las probabilidades de éxito de tu emprendimiento y lograr un crecimiento exponencial.

Estoy hablando del *venture capital* o capital de riesgo. Los fondos de inversión de este tipo se crean con el único objetivo de invertir en emprendimientos, generalmente en entornos de alta incertidumbre con pocas probabilidades de éxito, pero esperando grandes retornos de inversión en los casos que sí logran ser exitosos.

Digitt, la empresa que fundé, no existiría de no ser por el capital de riesgo. Con solo haber identificado un problema relevante en una gran industria, una idea clara para resolverlo, un modelo de negocio sólido y un equipo de personas apasionadas por llevarlo a cabo, un fondo, Agave Lab Ventures, decidió invertiros 100 mil dólares para iniciar operaciones. Considero que el haber «levantado» capital de riesgo es una de las mejores decisiones que hemos tomado, porque:



Es *smart money*, es decir, no se queda solo en el aspecto económico del dinero, sino que trae consigo una red de conocimiento y experiencia que añadirán mucho valor a tu compañía. Este es para mí el valor más grande de esta fuente de financiamiento.



Te brinda una red importantísima de contactos a través de los inversionistas del fondo, que generalmente son personas con gran influencia en distintas industrias.



Te añade credibilidad. Al decir que un fondo de inversión apostó por ti, otras compañías (clientes, proveedores o contactos necesarios) te abrirán la puerta más fácilmente.



Te ayuda a volverte global, debido a que en muchas ocasiones, los fondos de capital de riesgo buscan oportunidades de inversión en todo el mundo y empujan a las compañías en las que invierten a expandirse geográficamente.

¿Me atrevería a decir, entonces, que el capital de riesgo es la fuente de financiamiento perfecta para un emprendedor? No. A pesar de que la considero la mejor, es importante que sepas que al aceptar este tipo de financiamiento estarás desprendiéndote de un porcentaje de tu compañía, por lo que tendrás que tomar en cuenta también los objetivos y opiniones de tus inversionistas. El *venture capital* también trae consigo requerimientos de institucionalización y profesionalización que no son ideales para todos los perfiles de emprendedores.

Solo tú, como emprendedor, podrás tomar la decisión de la mejor fuente de financiamiento para tu compañía. La escalabilidad, institucionalización, globalización y aceleración que nos ha traído, lo volvieron ideal para nosotros. ¿Lo es también para tu emprendimiento? Vale la pena que lo analices.♥



SOMOS EL COMPLEMENTO A TUS NECESIDADES



FISCALES.

Asesoramos a nuestros clientes con modelos estratégicos fiscales que brinden mayor tranquilidad mejorando sus resultados y crecimiento empresarial.



CONTABILIDAD.

Procesamos la información contable de modo que el empresario entienda sus estados financieros con el simple hecho de verlos.



OUTSOURCING.

Manejamos esquemas de pagos diversos para minimizar la carga laboral dando beneficios extra a tus empleados a través del programa "Bienestar laboral"



RECLUTAMIENTO.

Te apoyamos buscando al candidato ideal que cumpla con las características específicas para tu empresa.



ASESORÍA LEGAL.

Te apoyamos buscando al candidato ideal que cumpla con las características específicas para tu empresa.



2005 5025 26 27 Y 29



MAURICE BARING #116
COL. JARDINES VALLARTA



SERVICIOCLIENTES@GRUPOTORED.COM.MX



Por C.P.C. y M.I. José Mario
Rizo Rivas
Socio Director Oficina Guadalajara
Salles Sainz Grant Thornton
@mariorizofiscal



La familia política: yernos, nueras, cuñados y más

¿Cuáles son las consecuencias de incorporar y de excluir a la familia política en el negocio?

Antiguamente era común que un pariente político entrara a la empresa familiar cuando se unía a la familia. Hoy en día, ni siquiera contraer matrimonio con un miembro de la familia empresaria implica este tipo de privilegios.

La exclusión de las parejas de hijos e hijas tiene una explicación multifactorial: en primer lugar, el índice de separaciones a nivel nacional pone en riesgo la estabilidad en la empresa. Según datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), el índice actual de divorcios es de 22.3%, casi una cuarta parte de los matrimonios. En ese escenario, es imposible incluir a una persona dentro de una organización sin conocer con certeza cuánto tiempo permanecerá. ¿Cómo confiarle responsabilidades, compromisos, información sensible?

Además de lo estratégico, puede existir una afectación en el ámbito de la gestión: admitir a una nuera o yerno solo por su condición de parentesco puede lastimar a la organización, tanto a los trabajadores no familiares como a quienes sí lo son. El ambiente se predispone a una tensión, toda vez que el nuevo miembro no llegó a su posición por méritos profesionales, ni siquiera por pertenencia directa. Por tanto, hay una desconfianza permanente sobre su capacidad e intenciones, situación que paralelamente desgasta al nuevo miembro de la familia.

Nueras y yernos... ¿hasta dónde?

A pesar de las complicaciones antes consideradas, la decisión de incorporar corresponde a cada familia propietaria y a su particular contexto. Si la decisión consensuada entre toda la familia directa es que sí se admita a los nuevos parientes políticos, lo recomendable es establecer márgenes. Y no de manera reactiva, sino de forma institucional, a través del protocolo familiar.

Los 3 aspectos básicos para considerar en la regulación son:



Los límites de integración. La definición debe aclarar si las nueras y yernos pueden trabajar en la estructura de la organización o si también tendrán el derecho de ser partícipes de la propiedad familiar y bajo qué reglas. Al mismo tiempo, debe establecerse si participarán en los órganos de gobierno corporativo.



La retribución. Si se decide que no sea accionista, existen mecanismos de compensación para el familiar político, como un pago superior al del mercado. Sin embargo, hay que valorar si la percepción salarial debe registrarse por el nuevo parentesco o por méritos.



La experiencia. El protocolo familiar tiene que establecer si la integración está supeditada a que el nuevo pariente cuente con un perfil académico y experiencia laboral para un cargo en la organización.

La preparación

La segunda y tercera generación, es decir, los hijos y nietos en una familia empresaria, deben mantener la consciencia de lo que su posición en la familia implica. Deben asumir que, cualquiera que sea su proyecto de vida, sus decisiones siempre estarán ligadas a la familia y la institucionalidad que la empresa establezca para, a su vez, tener la capacidad de contagiar esa pertenencia a quienes sean sus cónyuges.

El papel de los fundadores también tiene un carácter básico. La educación que fomenten entre los descendientes debe exaltar la misión y la visión de la empresa familiar y en el momento en el que los jóvenes formalicen sus relaciones de pareja, tienen que apostar por un ambiente de respeto hacia el matrimonio y a las nuevas responsabilidades que este implica.

La armonía en la empresa familiar es una suerte de competencia donde el objetivo es mantener los equilibrios entre los diferentes jugadores, incluidos los que se van incorporando en el camino. En palabras de Henry Ford: "Juntarse es el principio, mantenerse juntos el progreso, trabajar en equipo es el éxito".



SALVADOR ZETTER

SPEAKER

Sembrando semillas con valores éticos en familia, educación, empresa y gobierno

Con más de **30 años de experiencia**, con el genuino deseo de trascender en el mundo y hacerlo un mejor lugar para vivir. **Institucionalizar para permanecer.**
"Trascender es permanecer".

Seguidor de tendencias

Es de carácter medular mantenerse al día ante la tendencia de nuevas tecnologías en la vida diaria. Sin la actualización constante no ocurre el cambio ni la evolución ya sea personal o profesional.

Embajador de la firma

Embajador y orgulloso promotor de mi firma. Considero valioso poder hablar desde mi experiencia y compartir con las nuevas generaciones, lo que he aprendido en este camino.

Relaciones públicas e institucionales

Las relaciones sociales que logres fundar en tu vida, serán importantes en todos los aspectos del negocio, en función de la triple hélice: Educación - Empresa y Gobierno.

 @SalvadorZetterOficial 
 <http://salvadorzetter.com> 
 contacto@salvadorzetter.com 

“ **Compartir
lo aprendido
da sentido a mi vida** ”



Crear equipos de alto desempeño



Enfocarse a resultados



Excelente remuneración a tu equipo de trabajo



Adquirir el arte de dejarlos trabajar



Por **Ricardo Jáuregui**
Socio y Director General
de SF Consultoría Fiscal
@sfconsultoria1



Remunerar a los accionistas

Ser dueño de una empresa nunca es sencillo, en especial cuando de impuestos se trata

Cuando se sueña con emprender se piensa en todos los aspectos comerciales del modelo de negocio, pero se ignora cómo el empresario afrontará sus obligaciones personales sin perjudicar a la empresa y es ahí donde comienza el verdadero problema.

En muchos casos, al iniciar un negocio el empresario es representante legal y trabajador, y por ende, no puede ser inscrito en el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) por ser considerado juez y parte, situación que complica el proceso para entregarle una remuneración por su trabajo desempeñado,

siendo los gastos por comprobar la principal forma de operar, acarreado un problema fiscal tanto para la sociedad, por ser considerado un gasto no deducible, como para el empresario por obtener un ingreso que no está pagando ISR.

En caso de que el representante legal sea diferente al empresario que presta sus servicios para la empresa puede ser objeto de aseguramiento ante el IMSS, pero la carga social, las implicaciones fiscales y legales de tener empleados es lo que inhibe que se le retribuya de esta forma, disminuyendo las opciones del pago.

Cuando el negocio es próspero y fiscalmente ha tenido utilidades se le entregan dividendos al empresario que, si bien es cierto el costo fiscal es elevado, el flujo de la empresa lo permite, y recibir el recurso económico es transparente y evita cualquier discrepancia fiscal.

Aunque también hay empresas prósperas que implementan esquemas fiscales internos para entregar recursos a sus accionistas a un costo menor en comparación con el dividendo, pero en este supuesto hay una estrategia fiscal compleja e implementarla ha llevado tiempo y recursos, por lo cual esta opción no es alcanzable para algunos.

Existen diversos esquemas para retribuirles a los accionistas. De hecho, algunos se implementan directamente de la empresa, como los sueldos, dividendos, anticipo de utilidades (cuando el régimen de capital lo permite), y otros utilizan un organigrama corporativo que permite la retribución con un costo menor y, por último, los esquemas externos e independientes, mismos que son proporcionados por expertos fiscales.

Asimismo, lo más importante de implementar la retribución al accionista es elegir la opción que menos problema le pueda ocasionar para protegerlo de cualquier discrepancia fiscal en el futuro.♥



SIAR

SALÓN INTERNACIONAL
ALTA RELOJERÍA
MÉXICO 2018

16 AL 18 DE OCTUBRE

THE ST. REGIS MEXICO CITY



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1827

TIEMPO
MEXICO



Recorrido VIP en The Landmark

Deslumbra con moda incluyente

Reconocidas *influencers*, *bloggers* y modelos tapatías fueron invitadas a vivir una experiencia en los distintos espacios de The Landmark, un edificio comercial, residencial y de oficinas que está próximo a inaugurar sus instalaciones en una de las zonas de mayor exclusividad de la ciudad. ♥



1. Mariana Zaragoza
2. Rosa Sánchez e Ilse Jiménez
3. Fernanda Flores
4. Denisse de Alba y Ezbaide G. Escoto
5. Sofía Álvarez del Castillo



Escanea el código con tu celular

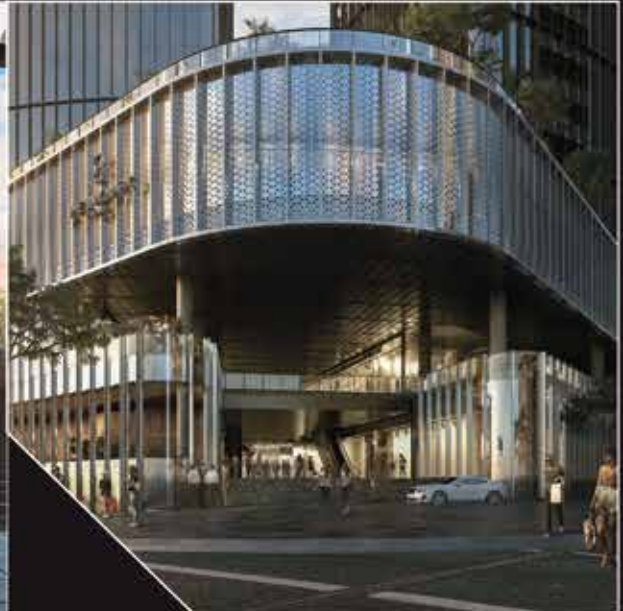


#IMAPLAYER #SOCIALITE



THE LANDMARK
GUADALAJARA

Redefining **Luxury** in Guadalajara
Retail, oficinas y residencias



muy pronto
otoño 2018

INFORMES
LEASING

(55) 4170 1400
info@thorurbana.com

Av. Patria 188, Puerta de Hierro, GDL.

THORÚRBANA



Presentan programa para consejeros en EGADE Business School Guadalajara

Empresarios y directivos acuden a desayuno informativo

La primera edición del Programa Ejecutivo para Consejeros de Administración de EGADE Business School se llevará a cabo en las instalaciones del Tec de Monterrey en Guadalajara. Iniciará en enero de 2019, con el objetivo de profesionalizar los consejos de administración e implementar las mejores prácticas de gobierno corporativo. Este programa va dirigido a empresarios, dueños, directores generales, consejeros y directores ejecutivos.♥



- 1. Carlos Serrano
- 2. Gregorio Vázquez
- 3. Raúl Montalvo
- 4. Luis Alfonso Martín del Campo, Ramón Muñoz y Héctor Núñez
- 5. Salvador Zetter



Escanea el código con tu celular



#IMAPLAYER #SOCIALITE



EGADE Business School
Tecnológico de Monterrey

TU TALENTO EXIGE EL MÁS ALTO NIVEL

MINDS IGNITING CHANGE

Portafolio de programas:

- EGADE MBA
- Global One MBA
- Master in Business Management (apertura 2019)
- EGADE **xEd** | Programas Ejecutivos

egade.tec.mx

Triple
Excelencia
Global

AACSB
ACCREDITED

ASSOCIATION
AMBA
ACCREDITED

EFMD
EQUIS
ACCREDITED



Primer aniversario de Anagrama

Noche de drinks y estilo

La mueblería Anagrama celebró su primer año de vida y lo hizo con un cóctel al que acudieron distinguidos invitados a disfrutar de una noche de estilo y confort en la tienda ubicada sobre avenida Patria. Durante la velada, los convocados pudieron conocer lo más nuevo de la tienda, así como las promociones que se activaron por el festejo.♥



1



2



3



4



5

- 1. Alicia Orozco y Sergio Martínez
- 2. Lorena Martínez y Jesús Bracamontes
- 3. Susy Ortiz y Gibrán Julían
- 4. María José Ferreiro, Guillermo Villarreal, Christian Frey y Ana Paula Ortiz
- 5. Federico Gamboa y Paulina Pesqueira



Escanea el código con tu celular



#IMAPLAYER #SOCIALITE

TU MEJOR OPCIÓN



EN MINI BODEGAS



bodega movil
self-storage

www.bodegamovil.mx

contacto@bodegamovil.mx

33-31335944 / 33-31335945

Día Internacional del Tequila

Apasionados del destilado celebran a lo grande

El mes pasado fuimos parte del recorrido gastronómico que City Market organizó en su tienda de Plaza Patria. A lo largo de la velada hubo degustación de alimentos y vinos, así como una explicación detallada de cada una de las áreas con las que cuenta esta cadena recién instalada en la ciudad. ♥



1



2



3



4



5

1. Esteban Alzati, Ricardo Montañó y Claudio de Angelis
2. Gabriela Enriquez
3. José Carlos Moreno y Karla Ávila
4. Luis Macías, Diego García y Frank Ruiz
5. Sergio Montañó y Alejandra Moreno



Escanea el código con tu celular



#IMAPLAYER #SOCIALITE



CONSULTORÍA
FISCAL



*Cuando tu especialidad
es transformar un reto
en una oportunidad.*

Asesorándote al éxito.

- ▶ Asesoría Fiscal y Patrimonial
- ▶ Reestructuras Corporativas
- ▶ Administración de Nómina
- ▶ Seguridad Social

Calle Fray Luis de Palacio #377 Col. Ladrón de Guevara CP.44650 Guadalajara, Jalisco. (33)1816 7026 // (33) 2003 1166

www.sfconsultoria.com.mx contacto@sfconsultoria.com.mx  [sf consultoria fiscal](#)  [sfconsultorial](#)

Nuevo

KÉFIR

15 a 20 MIL MILLONES
DE PROBIÓTICOS UFC*
Deslactosada

SIN
azúcares
añadidos



PARA toda la familia

SABORES
Fresa
ARÁNDANO
FRAMBUESA

12 CULTIVOS
PROBIÓTICOS
ACTIVOS



